

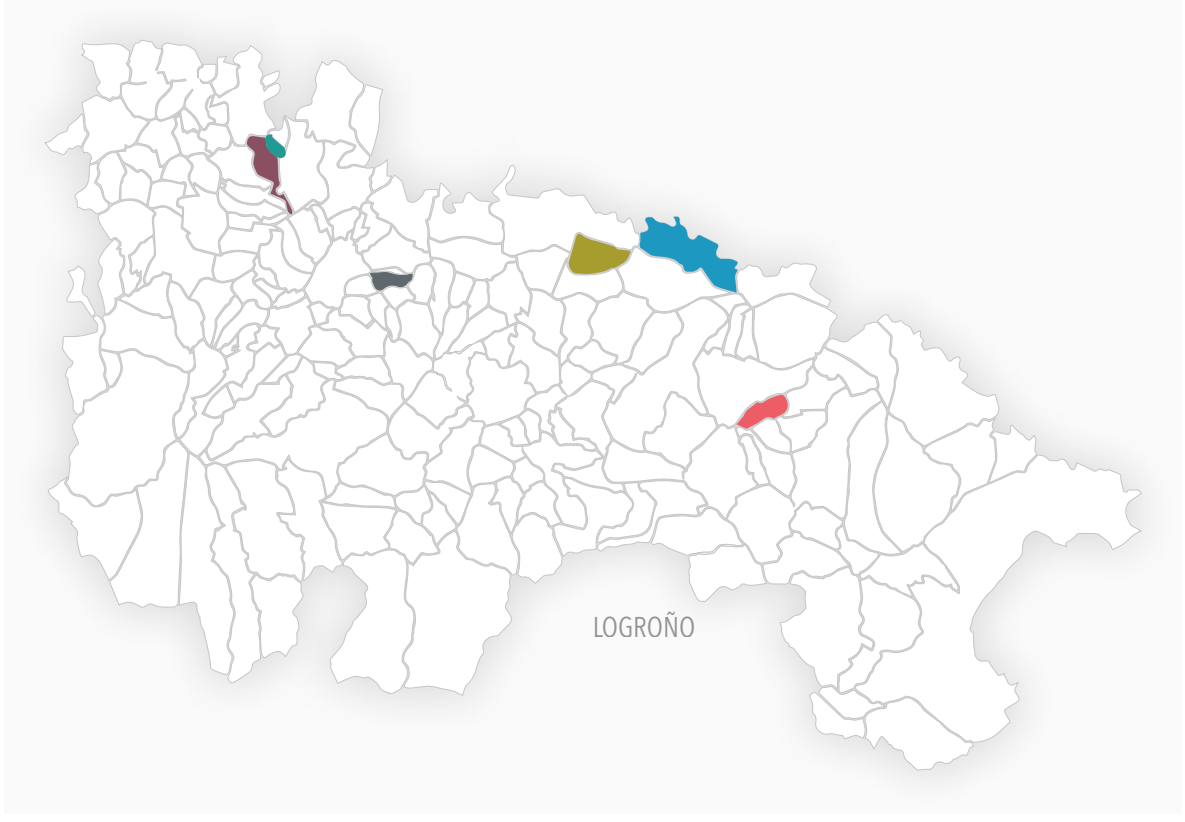
VIVANCO CRIANZA

Le vin

Exprimant toute la dimension de nos terroirs et de nos cépages autochtones, ce vin conjugue maturité, élégance et fraîcheur. Une manière de raconter, à travers un vin, ce qu'est le Rioja d'aujourd'hui et de demain. Une lecture approfondie des vignobles, de leur sélection, et une étape supplémentaire vers un vin plus Vivanco que jamais, où la Maturana Tinta et le Graciano entrent en dialogue avec une base essentielle de Tempranillo. Un Crianza contemporain, né dans la vigne et devenu vin dans le plus grand respect du raisin. Un vin qui incarne notre engagement envers la Culture du Vin, la diversité de la Rioja et la richesse de ses paysages. Un Crianza plus Vivanco que jamais.

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino



20 PARCELLES, 5 TERROIRS, UN VIN

Ref.	viñedo	variedad	plantación	ha	municipio
	CAMINO SAN ASENSIO	TEMPRANILLO	1986	16	BRIONES
	LOS REAJOS	TEMPRANILLO	1990	4	BRIONES
	LA CADENA	TEMPRANILLO Y VIURA	1983	4	BRIONES
	EL MANZANO	TEMPRANILLO	1998	12	BRIONES
	PORRES	TEMPRANILLO	1998	5	BRIONES
	TERETE	TEMPRANILLO	1999	5	BRIONES
	LA ISLA	TEMPRANILLO	1973	9	BRIONES
	LA BALLESTA	TEMPRANILLO	1975	7	BRIONES
	LA VÍA	TEMPRANILLO	1999	1,5	BRIONES
	LAS VUELTAS	TEMPRANILLO	1999	1,5	BRIONES
	MELCHORÓN	TEMPRANILLO	1995	10	BRIONES
	LA ISLA	MATURANA TINTA	2011	5	BRIONES
	CAMINO SAN ASENSIO	GRACIANO	2000	3	BRIONES
	EL BOSQUE	TEMPRANILLO	2010	13	SAN VICENTE
	FINCA SAN ANTÓN	TEMPRANILLO	1990	45	ALESÓN
	EL CASTAÑO	TEMPRANILLO	1984	7,5	AGONCILLO
	EL BARDAL	TEMPRANILLO	2006	6	AGONCILLO
	ZORRAQUÍN	TEMPRANILLO	1984	7	VILLAMEDIANA
	TORREJÓN	GRACIANO	1999	10	TUDELILLA
	PANIZARES	TEMPRANILLO	2001	15	TUDELILLA

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
sharing wine culture

Notre bouteille Vivanco s'inspire d'une bouteille originale du XVIII[e] siècle. Notre étiquette reproduit l'œuvre ***Le Trouvador*** de Joan Miró, toutes deux exposées au Musée Vivanco de la Culture du Vin.

VIVANCO

CRIANZA

Frais et fruité



Cépages: 95% Tempranillo, 2% Maturana Tinta, 3% Graciano.

Vignobles: Sélection de vignobles en propriété issus des terroirs de Briones, San Vicente, Alesón (Finca San Antón), Villamediana-Agoncillo et Tudelilla, répartis sur 20 parcelles aux altitudes, sols et expositions variés.

Vendanges: Vendanges manuelles. Toutes les grappes sont conservées en chambre froide pendant 36 heures avant leur passage sur table de tri. La récolte a débuté début octobre pour le Tempranillo, et à la mi-octobre pour le Graciano et la Maturana Tinta.

Vinification: Après un foulage délicat, le moût est encuvé par gravité dans des foudres de chêne français de capacité réduite, où il fermente et macère au contact des pellicules à une température maximale contrôlée de 28 °C, avec de légers remontages pendant 20 jours.

Fermentation malolactique: Réalisée en petits foudres de chêne français.

Élevage: 16 mois en barriques de chêne français (60 %) et américain (40 %), avec des soutirages périodiques, suivis d'un minimum de 6 mois de repos en bouteille.

Note de dégustation: Robe rouge brillante aux légers reflets pourpres. Le nez dévoile des arômes frais et intenses de fruits rouges, accompagnés de notes épicées et de réglisse, ainsi que d'élégantes nuances toastées et fumées. En bouche, le vin est frais et gourmand, avec une attaque élégante, une belle persistance et un excellent équilibre.

Service et accords mets-vins: Servir entre 16 et 18 °C. Parfait pour accompagner tapas, cuisine méditerranéenne, riz, légumineuses, pâtes, ainsi que toutes sortes de viandes blanches et rouges.