

COLECCIÓN VIVANCO 4 VARIETALES 2019



BODEGA:

Vivanco

TIPO:

Tinto

ZONA:

Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA:

70% Tempranillo, 15% Graciano,
10% Garnacha y 5% Mazuelo

GRADO ALCOHÓLICO:

14,5% vol.

CONSUMO:

hasta 2025

PREMIOS:

92 puntos Tim Atkin, Rioja Report 2022

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Todas las uvas de este vino proceden de nuestra Finca El Cantillo, viñedo que rodea nuestra bodega en Briones, La Rioja, plantado a finales de los años 80 con las cuatro variedades autóctonas de Rioja. Finca El Cantillo debe su nombre a la enorme cantidad de piedras que hay en su suelo (cantos) que favorecen el drenaje y la maduración de las uvas. En este viñedo aplicamos una viticultura ecológica para respetar al máximo la biodiversidad y expresar el carácter tan particular de este viñedo.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual de cada una de las variedades. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las cuatro variedades. Maceración en frío y fermentación individual de cada variedad con levaduras autóctonas. Descubre por gravedad a bodega de roble francés para realizar la fermentación maloláctica. Envejece 16 meses en barricas de diferentes tonelerías. Cada uno de los cuatro vinos permanece con sus lías hasta su embotellado. Se realiza cuvée de los vinos y se embotella sin filtrar ni clarificar.



NOTA DE CATA

Color granate picota muy intenso. Aroma potente y complejo, con abundante fruta negra y roja muy madura y con una madera fina muy bien integrada. También aparecen elegantes notas minerales, especias, tofe y regaliz. En boca es muy expresivo, con un paso de boca sedoso, fresco, sabroso e intenso, dejando un largo postgusto, complejo y elegante.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Un vino de parcela, de nuestra Finca El Cantillo, que recupera la tradición del coupage de las variedades tintas autóctonas de Rioja. Cuatro vendimias, cuatro elaboraciones y un vino final. Un vino elegante y lleno de complejidad.

Rafael Vivanco Sáenz - Enólogo de Bodegas Vivanco



REGIÓN DE ELABORACIÓN

Briones en Rioja Alta, donde se sitúa uno de los viñedos con más potencial. Altitud de 500 metros, vientos soplando con fuerza desde el mar Cantábrico que traen humedad, lluvia y frescura esta última hace que todas las variedades que se cultivan maduren muy lentamente. Los suelos son muy diferentes: pedregosos y sueltos, amarillos y calcáreos, pero también rojos y arcillosos.