

VIVANCO CRIANZA 2018

**BODEGA:**

Vivanco

TIPO:

Vino Tinto

ZONA:

Denominación de Origen Rioja

VARIEDAD DE UVA:

Variedad de uva: 95% Tempranillo,
2% Maturana tinta y 3% Graciano

GRADO ALCOHÓLICO:

13,5% vol.

CONSUMO:

hasta 2024

PREMIOS:

90 puntos Peñín

ELABORACIÓN DEL VINO

**VIÑEDO**

Selección de viñedos propios de los terruños de Briones, San Vicente, Alesón (Finca San Antón), Villamediana, Agoncillo y Tudelilla, repartidos en 20 parcelas de diferentes altitudes, suelos y orientaciones.

**VINIFICACIÓN Y CRIANZA**

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

**NOTA DE CATA**

Color rojo brillante con ligeros ribetes púrpuras. Aromas frescos e intensos a frutos rojos, con notas especiadas y de regaliz, acompañado de elegantes aromas tostados y ahumados. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado.

**COMENTARIO DEL EXPERTO**

Una crianza pionero, moderno y actual. Con la incorporación de la Maturana Tinta y el Graciano como variedades diferenciadoras uniéndose al Tempranillo mayoritario. Un tinto procedente de una selección de viñedos propios que representa el Rioja más actual.

Rafael Vivanco Sáenz - Enólogo de Bodegas Vivanco

**REGIÓN DE ELABORACIÓN**

Viñedos de Briones con una altitud de 500 metros y suelos muy diferentes: pedregosos y sueltos, amarillos y calcáreos, pero también rojos y arcillosos. San Vicente donde el viñedo va escalando hacia Sierra Cantabria elevándose sobre el río Ebro. Alesón con un viñedo a 575 metros de altitud con suelos pedregosos y sueltos orientados al sureste. Villamediana y Agoncillo con suelos pobres y rojizos.