



VIVANCO CRIANZA 2014

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

El vino

Mostrando toda la dimensión de nuestros terruños, de nuestras variedades autóctonas, de cómo combinar madurez, elegancia y frescura. De cómo explicar a través de un vino que es el Rioja del presente y del futuro. De la comprensión de los viñedos, de su selección y del paso hacia un vino más Vivanco que nunca, donde la Maturana tinta y el Graciano comienzan a entenderse con una base importante del Tempranillo. Un crianza contemporáneo, nacido en la viña y convertido en vino desde el máximo respeto a la uva. Un vino que muestra nuestro compromiso con la Cultura del Vino, con la diversidad de Rioja y con sus paisajes. Un Crianza más Vivanco que nunca.

Así fue la añada 2014

Se fue el frío y volvió el tiempo estable, con más horas de sol y menos sufrimiento hasta que llegó la vendimia. Es aquí, en el mes de septiembre, cuando todo se complicó. Aparecieron las lluvias, el calor, y tuvimos que seleccionar mejor que nunca nuestras uvas para evitar la malvada botritis. Una vendimia dura pero llena de satisfacciones una vez realizado un trabajo enorme tanto en la bodega como en el campo.



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Joan Miró está considerado como uno de los máximos representantes del surrealismo. En *Le Troubadour*, obra expuesta en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino, la frescura del trazo y el colorido utilizados lo asociamos con nuestro Vivanco Crianza. Un vino versátil, moderno, fresco y frutal.

VIVANCO CRIANZA 2014

Fresco y Frutal



Variedad: 95% Tempranillo, 2% Maturana Tinta, Graciano 3%

Viñedos: 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.

Vendimia: Manual. Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 36 horas antes de su procesamiento en mesa de selección. La vendimia comenzó a principios de octubre, en el caso del Tempranillo, y a mediados en el caso del Graciano y la Maturana Tinta.

Elaboración: 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.

Fermentación Maloláctica: En pequeños tinos de roble francés.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), con trasiegos periódicos y un mínimo de 6 meses en botellero.

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.

Servicio y Maridaje: Servir a una temperatura de entre 16 y 18 °C. Perfecto para acompañar todo tipo de tapas, platos de la cocina mediterránea, arroces, legumbres, pasta y todo tipo de carnes blancas y rojas.