

Vivanco - Vivanco (2010)



IDENTIDAD

Bodega	Vivanco
Nombre	Vivanco
Año	2010
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Rioja > Rioja
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	13.5 %
Precio	8,25 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre 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.

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 y americano, con trasiegos periódicos y un mínimo de 6 meses en botellero.

Viticultura Selección de viñedos propios del terruño de Briones, Rioja Alta, con una media de edad de entre 15 y 20 años, cultivados en suelos de marcado perfil arcillo-ferroso.



Vivanco - Vivanco (2010)

CATAS (1)

Fecha **6 de mayo de 2015**
Catador Yo
Puntuación 88.0
Visual Color cereza negra, capa media-alta con ribete violaceo
Olfato Olor a corcho y charcutería que desaparece poco a poco.
A copa parada da madera húmeda, con recuerdos a tabaco.
Al agitar sobresalen aromas de cuadra.
Boca Entrada con aromas complejos bien ensamblados, destacando flores como la violeta y frutillos rojos.
Paso en boca agradable, con un acidez correcta, con taninos ya redondos que lo hacen un vino muy equilibrado.
Postgusto vuelven a salir los frutos rojos.
Buena persistencia.

BOTELLAS SACADAS (1)

6/5/15	Precio de		6/5/15	Consumido		
--------	-----------	--	--------	-----------	--	--