



COLECCIÓN
Vivanco

4 VARIETALES

Tempranillo, Graciano
Garnacha, Mazuelo

Vendimia 2017

La añada 2017 estará marcada para la historia por una de las heladas más severas de la historia del vino en Rioja Alta y, por supuesto, en nuestra Finca El Cantillo. Fue un 28 de abril, en un amanecer lumínico y resplandeciente, con el sol en todo lo alto, cuando el 80% del viñedo de la zona de Rioja Alta tornó su verde eléctrico por un negro marchito que anunciaba la debacle: el hielo había arruinado buena parte de la producción de esta añada. Anteriormente, todo había ido demasiado deprisa. Un invierno cálido, sin apenas precipitaciones, adelantaron casi quince días la brotación del viñedo. Después llegó el “crash” del 28 de abril, que marcaría todo el resto de trabajos hasta la vendimia. Ayudó que a finales de mayo y en junio comenzó a llover, ofreciéndole a nuestra Finca El Cantillo recursos hídricos para volver a brotar. Fue el primer año sin uso de herbicidas ni fertilizantes no orgánicos. La vendimia fue temprana (nunca antes habíamos vendimiado a finales de septiembre) y escasa, con apenas 7.000 botellas en las 11,9 hectáreas de nuestra finca.

4 VARIETALES

COMPLEJIDAD Y ELEGANCIA

Variedades: 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Garnacha y 5% Mazuelo.

Cosecha 2017: 6.453 botellas.

Vinificación: Vendimia manual de cada una de las variedades en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despallado y estrujado. Vinificación por separado de las cuatro variedades. Encube por gravedad en tinós de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación individual de cada variedad con levaduras autóctonas: 22 días para el Tempranillo, 21 para el Graciano, 23 para la Garnacha y 22 para el Mazuelo. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 16 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos. Cada uno de los cuatro vinos permanece con sus lías hasta su embotellado y se realizan batónnage periódicos durante los primeros meses. Se realiza la cuvée de los vinos y se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

Cata: 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.

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas a la brasa, foie, guisos y platos de caza.



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino