

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivanco Blanco 2022
Vinícola	Vivanco
Safra	2022
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	branco
Castas	Viura, Tempranillo Blanco e Maturana Blanca
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em contato com as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	91 pts Revista Adegas (Best Buy) 90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Vivanco é uma Bodega Museu de caráter totalmente familiar. Em 2023, pelo quarto ano consecutivo, foi eleita entre os 50 melhores destinos enoturísticos do mundo pela World's Best Vineyards, em razão de seu grandioso patrimônio artístico e etnográfico. Com o Vivanco Blanco, a bodega rompeu barreiras e tornou-se a primeira e única de Rioja a apostar no *assemblage* de Viura, com as castas Tempranillo Blanco - mutação genética natural da Tempranillo Tinta encontrada pela primeira vez em 1988 - e Maturana Blanca - variedade mais antiga que se tem conhecimento em Rioja. Ambas são encontradas somente nessa região. Outro diferencial do vinho é o rótulo, onde está estampada a obra Variedades Modernas, de María Ángeles Kareaga Hormaza, selecionada na 12ª Edição do Prêmio Internacional de Gravura e Vinho Pedro Vivanco para expressar a complexidade e personalidade do vinho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CULINÁRIA

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

DESCRIÇÃO bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro