

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivanco Crianza 2021
Vinícola	Vivanco
Safra	2021
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	(ver arquivo)
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	91 pts Revista Adega 91 pts Wine Advocate 90 pts James Suckling 90 pts Guia Penin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2004, a Vivanco é uma Bodega Museu de caráter totalmente familiar. Por três vezes consecutivas foi eleita entre os 50 melhores destinos enoturísticos do mundo pela World's Best Vineyards, em razão de seu grandioso patrimônio artístico e etnográfico. No Museu Vivanco, encontra-se peças do Egito antigo, uma das maiores coleções de saca-rolhas do mundo, obras de arte assinadas por Dürer, Chagall, Picasso, Sorolla, Andy Warhol e Miró, além de um estupendo Jardim Ampelográfico, onde estão preservadas mais de 200 diferentes castas. No quesito vinhos, a Vivanco é reconhecida pela qualidade, fato atestado pelas valiosas premiações que sempre estão recebendo. Segundo Rafael Vivanco Saez, o enólogo responsável, são exemplares de personalidade, que nascem de um rigoroso cuidado já no vinhedo. Na adega, os processos são conduzidos com muito seriedade. Após colhidas, as uvas são imediatamente resfriadas durante 24 horas até 3° C. Antes da vinificação, são realizadas duplas seleções, com o intuito de utilizar apenas as bagas perfeitamente sãs. Bombas não são utilizadas, tudo ocorre por meio da ação da gravidade, e as fermentações decorrem em cubas de carvalho. O Vivanco Crianza 2021 consiste em um corte 95% Tempranillo e 3% Graciano e 2% Maturana, uvas vinificadas separadamente. Seu longo período de estágio contemplou 16 meses em barricas francesas e americanas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (cereja, ameixa e cassis), envoltas por especiarias como cravo, canela e pimenta-do-reino, além de tosta e um toque lácteo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho encorpado, com taninos finos e polidos e uma acidez salivante; os sabores equilibram impecavelmente as frutas, que se apresentam no ponto perfeito de maturidade, com especiarias, além de um toque defumado que dá profundidade e prolonga o fim de boca

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetão ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro



CULINÁRIA