INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivanco Cuvée Inedita Reserva Extra Brut 2020
Vinícola	Vivanco
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	espumante
Castas	Maturana Blanca, Tempranillo Blanco, Viura e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	30 meses sobre as lias e 10 meses em adega depois do dégorgement
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	93 pts Tim Atkin | 90 pts James Suckling | 91 pts Wine Advocate

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 2015, o Conselho Regulador de Rioja deu o primeiro passo para algo totalmente novo na DOCa: a criação da categoria de espumantes. A iniciativa, conduzida por Rafael Vivanco, quarta geração à frente da Bodega Museo Vivanco, ganhou forma rapidamente e foi oficialmente aprovada em 2017.

A Vivanco foi uma das primeiras a apresentar um exemplar no estilo: o Cuvée Inédita Extra Brut.

Seguindo a risca as normas da denominação, é elaborado pelo método tradicional, majoritariamente com castas autóctones. Elas foram colhidas no momento certo, em perfeito estado de maturação, num único vinhedo em Rioja Alta.

O assemblage do vinho base foi de 45% Maturana Blanca, 30% Tempranillo Blanco, 15% Viura e 10% Chardonnay.

Integrante da categoria Reserva, foi elaborado com uma autólise de 30 meses (6 a mais que o mínimo exigido), e permaneceu 10 meses em adega depois do dégorgement.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual
DESCRIÇÃO

Análise olfativa
INTENSIDADE — baixa / alta
EVOLUÇÃO — primário / terciário
DESCRIÇÃO

Análise gustativa
INTENSIDADE — baixa / alta
DOÇURA — seco / doce
ACIDEZ — baixa / alta
TANINO — baixa / alta
CORPO — leve / encorpado
PERSISTÊNCIA — curta / longa
DESCRIÇÃO

CULINÁRIA

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 espanholas, paella, camarões grelhados, pescada acompanhada por chips de alho e feijão branco