

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivanco Cuvée Inedita Reserva Rose Extra Brut 2021
Vinícola	Vivanco
Safra	2021
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	espumante
Castas	Garnacha Tinta e Mazuelo
Teor Alcoólico	12%
Maturação	24 meses sobre as lías e 15 meses em adega após o dégorgement
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	91 pts Tim Atkin 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.

Logo, a Vivanco foi uma das primeiras a apresentar exemplares no estilo, entre eles o Cuvée Inédita Extra Brut Rosé.

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 90% Garnacha Tinta e 10% Mazuelo.

Integrante da categoria Reserva, foi elaborado com uma autólise de 24 meses e permaneceu outros 12 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