

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 lias 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 | INTENSIDADE | baixa | alta |
|  Análise olfativa | EVOLUÇÃO | primário | terciário |
| | DESCRIPÇÃO | | |
| | INTENSIDADE | baixa | alta |
| | DOÇURA | seco | doce |
| | ACIDEZ | baixa | alta |
|  Análise gustativa | TANINO | baixa | alta |
| | CORPO | leve | encorpado |
| | PERSISTÊNCIA | curta | longa |
| | DESCRIPÇÃO | | |

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

CULINÁRIA

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