

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivanco Reserva 2019
Vinícola	Vivanco
Safra	2019
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	90% Tempranillo e 10% Graciano
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e segundo uso + 24 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	93 pts Guía Vinos Gourmets 92 pts Revista Adega 92 pts Robert Parker Wine Advocate 91 pts James Suckling 91 pts Tim Atkin 91 pts Guía Peñín

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vivanco é mais que uma vinícola: é um patrimônio de Rioja.

Fundada em 2004, hoje está consolidada como uma das principais expoentes da região. Trata-se uma Bodega "Museu", de caráter totalmente familiar. Por três vezes consecutivas foi eleita entre os 50 melhores destinos enoturísticos do mundo, 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 excelente relação preço-qualidade, fato atestado pelas valiosas premiações que recebe a cada nova safra. 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 muita 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 – com as fermentações sendo realizadas em cubas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras ganhando contornos lácteos, de coco tostado, especiarias adocicadas e picantes (cravo-da-índia, canela, noz-moscada, baunilha), além de toques de couro e nuances balsâmicas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

maduro, complexo e elegante, tem corpo envolvente, taninos polidos e acidez fresca. Os sabores são amplos, revelando desde fruta madura (vermelha e negra), quanto notas de cacau, baunilha e tosta. Na persistência surge ainda um toque defumado, muito gostoso

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

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria



CULINÁRIA