

VIVANCO

CUVÉE INÉDITA ROSADO RESERVA EXTRA BRUT

D.O.CA. RIOJA

2018

Primer espumoso Rosado Reserva de Rioja, pionero por su elaboración con las variedades tintas autóctonas riojanas garnacha y mazuelo.

INFORME RIOJA /
TIM ATKIN
91 PUNTOS / 2022

"Una nueva referencia dentro de los vinos espumosos de Vivanco, este espumoso de calidad es una *cuvée* inédita de las variedades Garnacha y Mazuelo. De color pálido, tiene un paso por boca cremoso con aromas a fruta roja y rosas, y sutiles notas tostadas de autólisis. En boca tiene un final seco y fresco",
TIM ATKIM, FEBRERO 2022

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino



El espumoso de calidad en la D.O.CA. Rioja, la nueva categoría

La D.O. Cava convive desde hace años en 23 municipios de la D.O.Ca. Rioja, y es por ello que existan unas pocas bodegas que elaboran espumosos D.O. Cava en nuestra zona.

Pero ante el gran potencial cualitativo y de prestigio de este tipo de vinos, en 2015, el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja inició, por primera vez en su historia, el proceso de valorar una posible nueva categoría de vino espumoso de calidad dentro de la denominación. Para ello, la comisión técnica del mismo encargó a un equipo, liderado por Rafael Vivanco, cuarta generación de la familia y enólogo de Bodegas Vivanco, el desarrollo y propuesta de su normativa estudiando el potencial de Rioja y los casos de éxito más internacionales.
Finalmente, en 2017, fue aprobada con gran consenso la propuesta basada inicialmente en Champagne (vendimia manual, método tradicional o champenoise...) pero con la personalidad del terruño y variedades de uva de Rioja, reforzadas en calidad aún más con rendimientos inferiores, menor contenido de azúcar (sólo Brut Nature, Extra Brut y Brut), mayor maduración sobre lías entre tiraje y degüelle (mínimo en meses: genérico 15, Reserva 24 y Gran Añada 36), además de tener que superar el vino espumoso terminado una exigente cata por un panel de expertos antes de poder salir al mercado.



El primer espumoso Rosado Reserva de Rioja, un vino pionero y exclusivo

El espíritu innovador de Rafael Vivanco y su apuesta por las variedades tintas autóctonas de Rioja ha sido clave para convertirse en pionero en elaborar el primer espumoso de calidad rosado reserva de la D.O.Ca. Rioja. Si en 2017, vendimia inicial en la que se autorizó oficialmente la elaboración de espumoso de calidad en la denominación, Bodegas Vivanco se convertía en una de las primeras en vinificar esta nueva categoría de vinos, en esta ocasión, en la añada 2018, Rafael Vivanco se propuso explorar el potencial de las uvas tintas tradicionales para la obtención de un espumoso rosado. El resultado es un vino de gran singularidad que utiliza por primera vez variedades autóctonas riojanas (Garnacha y Mazuelo) en su mezcla seleccionada o cuvée (de ahí la marca "Cuvée Inédita") con el mínimo dosaje y alto potencial de envejecimiento, orientado directa y exclusivamente a la categoría de rosado Reserva.

El viñedo, Alesón y Briones

Viñedos propios situados en Alesón y Briones, Rioja Alta. Alesón se localiza en el extremo oriental del Valle del Najerilla, a una altitud de 580 metros. Una zona fresca en altura con suelos profundos mezcla de arcillas y gravas, condiciones que favorecen la maduración lenta de la Garnacha y una mayor acidez, ideal para para la elaboración de espumosos como este rosado. En Briones, nos encontramos con diferentes viñedos donde cultivamos la variedad Mazuelo. Aquí los suelos son más sueltos y pobres ideales para el control del vigor de esta variedad, mejorando su maduración y dotando a este vino de una gran personalidad.



La añada 2018

Tras la severa helada de 2017, 2018 se convirtió en una añada atlántica y fría, con un índice de precipitación muy elevado de 655 l/m² en el total del ciclo del viñedo. El invierno húmedo trajo una espectacular nevada el día de reyes, unido a un frío helador y continuado. El viñedo brotó a mediados de abril, con un retraso de casi dos semanas respecto a 2017. La primavera fue, de nuevo, fría, dejando paso a un verano con una gran incidencia de lluvias, sobre todo en el mes de julio. Con un agosto sin precipitaciones, el retraso en la maduración provocó una demora de dos semanas en las fechas de vendimia respecto a 2017, ofreciendo uvas de gran perfil aromático y acidez para la elaboración de espumosos con alto potencial de guarda.

Variedades de uva inéditas

Es la primera vez que se elabora un vino espumoso rosado con estas variedades tintas autóctonas riojanas: 90% Garnacha tinta, 10% Mazuelo.



Etiqueta

Inspirada en las etiquetas de plata más antiguas, s. XVIII, expuestas en la colección de nuestro Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Briones, La Rioja. Estas primeras y exclusivas etiquetas se colgaban sobre los decantadores para indicar la procedencia del vino que viajaba en barricas desde sus lugares de elaboración.

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

VIVANCO

CUVÉE INÉDITA ROSADO RESERVA EXTRA BRUT

Producción muy limitada de:
1.400 botellas numeradas.
Grado: 12 % vol.
pH: 3,0 / Acidez total: 7.5 g/l en tartárico
Degüelle: enero 2021
Dosaje: muy limitado, de 0.8 g/l Extra Brut
Maduración: 24 meses sobre lías y 13 meses mínimo con corcho en botellero
Servicio: 6-8 °C preferentemente en copa tipo tulipa o incluso más ancha para disfrutar mejor de su complejidad aromática
Consumo recomendado: en los próximos 2 o 3 años



Vendimia: Las diferentes variedades de uva se vendimiaron a mano en pequeños recipientes, por separado y en su momento óptimo, según cata de uva y analítica, entre la primera y segunda semana de septiembre.

Elaboración: Todas las uvas pasan por cámara frigorífica y mesa de selección. La extracción del mosto es suave y delicada, con un rendimiento bajo con el objetivo de conseguir mostos puros, afrutados y que muestren el origen del viñedo. Los mostos obtenidos de cada variedad realizan una primera fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación y tras un tiempo en sus lías, se trasiegan y se realiza la mezcla seleccionada, o *cuvée*, de los vinos rosados base monovarietales en la proporción indicada anteriormente. Este rosado reposará hasta el mes de enero, fecha en la que se realiza el tiraje y con él la segunda fermentación en botella característica del método tradicional o *champenoise*.

Larga maduración en botella: Se conservan en rima las botellas al frescor natural de los calados subterráneos de la bodega durante 24 meses, en contacto con sus lías, donde adquirirá armonía, complejidad y profundidad en aromas, texturas y fina efervescencia. Posteriormente, en enero de 2021, se realiza el degüelle con relleno del propio espumoso para preservar aún más su personalidad, y con un ínfimo dosaje, Extra Brut, que únicamente armonice la viva acidez sin enmascarar la pureza varietal y del terruño.
Permanece con corcho en botellero durante al menos otros 13 meses para perfeccionar su elegante madurez antes de salir al mercado.

Notas de cata y maridaje: Color pálido asalmonado que muestra su larga maduración en botella. Burbuja fina y persistente. En aromas se expresa fresco y complejo por la presencia de fruta roja y cítricos y notas terciarias a frutos secos y pan brioche muy bien ensambladas. En boca la efervescencia está presente, pero con una textura cremosa que manifiesta, de nuevo, ese equilibrio entre la vibrante acidez y la elegante envoltura de la madurez. El final es profundo y delicado, con un fondo afrutado, mineral y complejo que te invita a seguir disfrutando.

Vino muy gastronómico y versátil con el que se puede disfrutar de principio a fin con marisco (ostras, vieiras, langostinos...), sushi, sashimi, foie gras, jamón ibérico, ensalada césar, salmón en hojaldre, paella, pasta, cordero asado, pichón, rodaballo o rape al horno, rulo de cabra, queso Comté, chocolate negro con aceite de oliva y flor de sal...