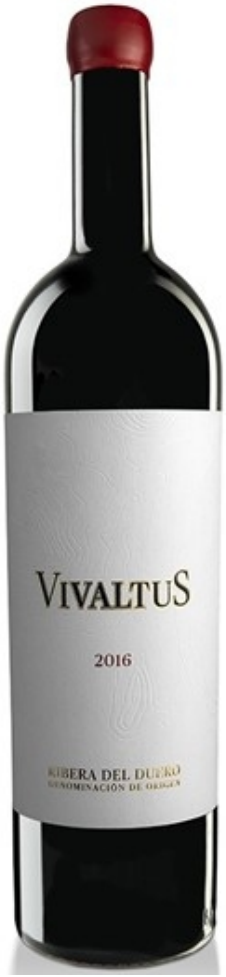
VIVALTUS 2016

sábado 2 de octubre de 2021



La añada 2016 brotó en abril y tras un mes de mayo más frío de lo habitual llegó un verano fresco y seco, con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche que ayudaron a una magnífica madurez de la uva con un equilibrio perfecto entre PH, acidez y grado alcohólico.

La vendimia comenzó el 29 de septiembre, cuando los enólogos detectaron el equilibrio idóneo de las uvas para conseguir unos vinos vivos, elegantes, expresivos, fiel reflejo de su origen. En la añada 2016 predomina la elegancia sobre la concentración, la finura

sobre la extracción excesiva, con un balance final maravilloso.

Variedades: 97% Tempranillo – 3% Cabernet Sauvignon. Fecha inicio vendimia: 29 de septiembre

Elaboración: Elaboración por separado de cada parcela. Vendimia manual, selección manual de racimos, despalillado, selección de bayas en banco óptico, no estrujado, llenado depósitos por gravedad. Temperatura fermentación 28ºC, un remontado diario. en depósitos de acero inoxidable. Assemblage: Tras fermentación maloláctica, y antes de pasar a crianza.

Crianza: un 85% en barrica de roble francés usada una añada, el otro 15% en barrica de roble francés nueva. Entrada barrica: 8 de mayo de 2017, salida de barrica 2 de abril de 2018. Clarificación: Con albumina de huevo. Embotellado: 4 de junio de 2019

Botellas elaboradas:

- Botellas de 0,75 Litros: 14.063
- Botellas de 1,5 Litros: 1.488
- Botellas de 3 Litros: 280
- Botellas de 5 Litros: 61

Es una interpretación nueva de la Ribera del Duero, donde podemos encontrar elegancia, frescura, viveza, mucha fruta y mucha finura. Con unos taninos sedosos, una textura envolvente, que esconde un final largo y sabroso, llenos de matices que nos transportan a los viñedos de donde ha nacido. Madera neutra, el vino se encuentra desnudo, tal y como es, reflejo de su origen. Un vino tradicional pero moderno. La máxima expresión de lo que puede llegar a ser La Ribera del Duero.

Precio 120€