

Rioja Vivanco Crianza Tinto 75 cl



Referencia: 303391

Precio: 7,94 €

Descripción:

Vivanco Crianza es un vino fresco, floral y equilibrado elaborado por **Bodegas Vivanco** en la D.O.Ca. Rioja. Procede de una selección de **20 parcelas propias situadas en Briones, San Vicente, Alesón, Villamediana, Agoncillo y Tudelilla**, con distintos suelos, altitudes y orientaciones que aportan complejidad y riqueza al vino.

Está compuesto por **95% Tempranillo, 3% Graciano y 2% Maturana Tinta**. La vendimia es **manual**, con selección en mesa tras 36 horas de enfriamiento en cámara. El mosto fermenta por gravedad en **pequeños tinos de roble francés**, con una maceración de 20 días y fermentación maloláctica también en tinos de roble.

La crianza se prolonga durante **16 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%)**, con trasiegos periódicos, seguida de un mínimo de **6 meses en botellero** antes de salir al mercado.

De **color rojo brillante con ribetes púrpuras**, en nariz ofrece aromas frescos e intensos de **frutos rojos, notas especiadas, regaliz y elegantes recuerdos tostados y ahumados**. En boca es **fresco, goloso y equilibrado**, con un paso elegante, taninos suaves y final persistente.

Un **crianza versátil y elegante**, perfecto tanto para consumo inmediato como para acompañar comidas.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza

Variedades: 95% Tempranillo, 3% Graciano y 2% Maturana Tinta

Viñedo: 20 parcelas propias en Rioja Alta y Rioja Oriental

Vendimia: Manual, con enfriamiento en cámara y selección en mesa

Elaboración: Fermentación y maloláctica en tinos de roble francés

Crianza: 16 meses en barricas (60% roble francés, 40% americano) + mínimo 6 meses en botella

Clarificación: Natural con trasiegos periódicos

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O.Ca. Rioja

Bodega: Bodegas Vivanco

Botella: Inspirada en un diseño original del siglo XVIII (Museo Vivanco)