

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivanco Cuvée Inedita Reserva Extra Brut 2019
Vinícola	Vivanco
Safra	2019
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alta
Tipo	espumante
Castas	Maturana branca, Tempranillo branco, Viura e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	30 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	93 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Liderada por Rafael Vivanco, quarta geração a frente da Bodega Museo Vivanco, o Conselho Regulador de Rioja iniciou em 2015 estudos para a avaliação de uma nova categoria na DOCa: a de espumantes.

Em 2017, ela foi aprovada, sendo a Vivanco, uma das primeiras a apresentar um exemplar no estilo: o Cuvée Inédita Extra Brut.

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 45% Maturana Blanca, 30% Tempranillo Blanco, 15% Viura e 10% Chardonnay.

Integrante da categoria Reserva, foi elaborado com uma autólise de 30 meses (6 a mais que o mínimo exigido), e resultou em um número limitado de 5713 garrafas numeradas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO sushi, ostras, vieiras, foie gras, tapas espanholas, paella, queijo manchego e jamón ibérico