

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

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

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