

# COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE GRACIANO 2005

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Vivanco*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1915*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 300 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Vivanco*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Rafael Vivanco*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Rioja (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*Ausgezeichnet*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varieté[s])  
*Graciano (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Barrique*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*15,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,10*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,50*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k. A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*25,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*85,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,32*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*El Cerrado und El Tablado*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*11 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Gobelet*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*4.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Lehm*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*24 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*520 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Atlantik-beeinflusst*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*640 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k. A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*k. A.*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*18 Monate in französischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*17°-19° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Geflügel: Foie Gras (Gänseleber. Gänsestopfleber oder Entenstopfleber), Gans / Wild: Wildbret*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Die Trauben dieses Weines stammen ebenfalls von den Einzellagen El Cerrado und El Tablado, das Traubengut wurde ebenfalls handverlesen. Im Glas schimmert ein tiefes Violetrot mit einem Hauch Granatrot am Rand. In der Nase deutliche Aromen von Brombeeren von süßer Eiche, Schokolade, Minze und floralen Noten. Ausgewogen, frisch und mit fester Struktur im Mund, perfekt eingebundene Tannine vom Ausbau in neuen Fässern, langanhaltender Abgang. Beeindruckend, mächtig, ein opulenter Rioja für besondere Anlässe. Passt ideal zu Geräuchertem, Wildbret oder eine Gänseleberpastete mit dazu gereicher Brombeermarmelade.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Carretera Nacional 232  
26330 Briones (La Rioja)  
Spanien*