

# VIVANCO RESERVA 2004

## 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)  
*Reserva*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Tempranillo (90 %), Graciano (10 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,80*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,40*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*33,76*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*25,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*110,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,50*
- ▶ **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*



# VIVANCO RESERVA 2004

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*El Cantillo, Los Cascajos, Carrascal, Camporbea*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*35 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat mit 2 Ruten, Gobelet*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*3.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Lehm*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*36 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)  
*Ende September - Ende Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*640 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*Eiweiß*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (Kieselgurfiltration)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*12 Monate in amerikanischer und 12 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)  
*Sonstiges: Solo (zu) trinken*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Undurchsichtiges, tiefes Kirschrot, das in der Farbe an Schwarzkirschen erinnert. Komplexes Bukett mit eingekochten Früchten, Vanille von neuer Eiche, Mineralien und hintergründigen Würznoten. Perfekt eingebundene noble Tannine beeindruckten im Mund, besitzt eine gute Säurestruktur, ist körperreich, enthält balsamische Noten. Der Abgang des außergewöhnlichen Reservas begeistert durch seine Eleganz und seine Komplexität, der Wein bleibt lange am Gaumen und in der Erinnerung haften. Faszinierender Wein, der rechtzeitig dekantiert werden muss, ein Solist par excellence, den Mann/Frau sich nur gönnen sollte*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Carretera Nacional 232  
26330 Briones (La Rioja)  
Spanien*