

VIVANCO RESERVA 2010

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)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
21,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
95,00
- ▶ **ph** (ph)
3,61
- ▶ **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, 1,50 l, 5,00 l



VIVANCO RESERVA 2010

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)
Dunkles Kirschrot, das an die Farbe von Schwarzkirschen erinnert. Facettenreiches Bukett mit eingekochten Früchten, Vanille, Mineralien und hintergründigen Würznoten. Sehr schön eingebundene Tannine, gute Säurestruktur, körperreich, balsamische Noten. Der Abgang begeistert durch Eleganz und Komplexität, der Reserva bleibt lange am Gaumen und in der Erinnerung haften. Ausgezeichneter Rioja, ein Solist von ganz besonderer Qualität.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Carretera Nacional 232
26330 Briones (La Rioja)
Spanien*