



La Fleur Vivaltus

Ribera del Duero DO, Bodega Vivaltus

Finezza bordolese dalla Ribera del Duero

Descrizione:

Il Fleur de Vivaltus è il secondo vino di Vivaltus, concepito secondo il classico principio bordolese del Grand Vin e del Second Vin. È sinonimo di uno stile accessibile e pronto da bere presto, senza perdere di vista la firma precisa dell'azienda e gli elevati standard qualitativi. La cuvée è prevalentemente a base di Tempranillo, integrato da piccole percentuali di Cabernet Sauvignon e Merlot. Le uve provengono da vigneti situati a un'altitudine compresa tra 850 e 1.000 metri, con viti di 70-100 anni. L'altitudine, il clima continentale e la diversità dei terreni garantiscono una tensione, un'eleganza e un'espressività naturali. La vinificazione viene effettuata parcella per parcella e con interventi minimi, in parte con lieviti indigeni e una costante protezione del frutto. Circa il 10% del vino viene affinato in vasche a forma di uovo, il resto in barrique francesi a grana fine: una combinazione che favorisce note floreali, aromi di frutta rossa, spezie fini e una struttura vivace.

Profilo aromatico:

Rosso porpora denso con centro impermeabile. Naso aperto con frutta seducente, ciliegie scure, succo di prugna e cioccolato al ribes, nobili note di caffè e finissimo cioccolato alle noci. Grande pressione al palato e tuttavia elegante, che irradia un piacevole calore di Ribera, ancora giovane al centro, acidità ben sostenuta, combinata con tannini delicatamente pelosi e un estratto carnoso, che mostra enormi riserve, molte prugne e sempre più anche rovi e sambuco nero fino al finale. Pieno di finezza e carattere allo stesso tempo. Una Ribera da cartolina con un tocco bordolese.

Ideale con:

Questo elegante Tempranillo accompagna le costole di Iberico alla griglia con la stessa disinvoltura dell'entrecôte di manzo con burro alle erbe. Si abbina altrettanto armoniosamente alle verdure grigliate con rosmarino e polenta che al lechazo asado, alla morcilla de Burgos o alla tortilla española.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodega Vivaltus

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 97.88% Tempranillo, 2.12% Merlot

Numero articolo: 1436320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Fleur Vivaltus

Ribera del Duero DO
Bodega Vivaltus

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	97.88% Tempranillo, 2.12% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.