



Vivaltus

Ribera del Duero DO, Bodega Vivaltus

Dal creatore del Pétrus

Descrizione:

Il Vivaltus è una delle nuove icone della Ribera del Duero. La cuvée Tempranillo nasce da un mosaico di singoli vigneti situati in posizione elevata vicino a Peñafiel, dove viti vecchie fino a 100 anni con rese estremamente basse producono frutti particolarmente concentrati e allo stesso tempo precisi. È evidente che Jean-Claude Berrouet, il leggendario enologo di Château Pétrus, insieme al figlio Jean-François Berrouet, ha lasciato un'impronta indelebile sul progetto, poiché in cantina prevalgono la finezza e l'eleganza sull'opulenza: lo stile non è determinato dalla pura forza, ma dall'equilibrio e dalla profondità. I tannini sono setosi, la struttura è finemente cesellata e gli aromi sono estremamente complessi e chiaramente delineati.

Profilo aromatico:

Colore opaco, nero porpora. Prugne al cioccolato e ciliegie dolci, anche praline di noci e caffè, mandorle croccanti, profondo e sempre con nuove sfumature. Attacco potente con estratto morbido e un buon equilibrio tra dolcezza, calore e struttura, acidità fruttata ben sostenuta nel mezzo, apparendo così snello in gioventù, promettendo un grande potenziale, tannini rotondi e molti complessi di frutta scura, ora anche composta di mirtillo e more, oltre a tapenade e sottile freschezza agrumata, finale nobile.

Ideale con:

Questo Tempranillo dal carattere forte si accompagna al filetto di manzo con jus al rosmarino con la stessa forza delle costole di agnello alla griglia. Si abbina altrettanto bene ai funghi porcini arrostiti con timo e polenta che al lechazo, al cochinitillo asado o ai pimientos del padrón.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2048

Varietà d'uva: 97.29% Tempranillo, 2.71% Merlot

Numero articolo: 1436420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vivalentus

Ribera del Duero DO
Bodega Vivalentus

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	97.29% Tempranillo, 2.71% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2048
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.