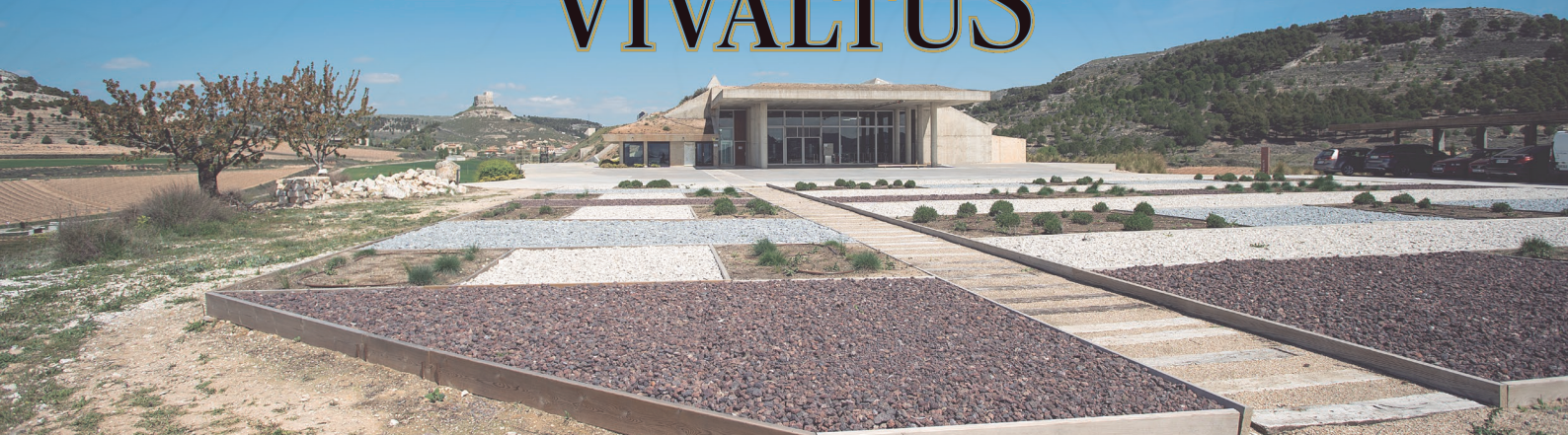
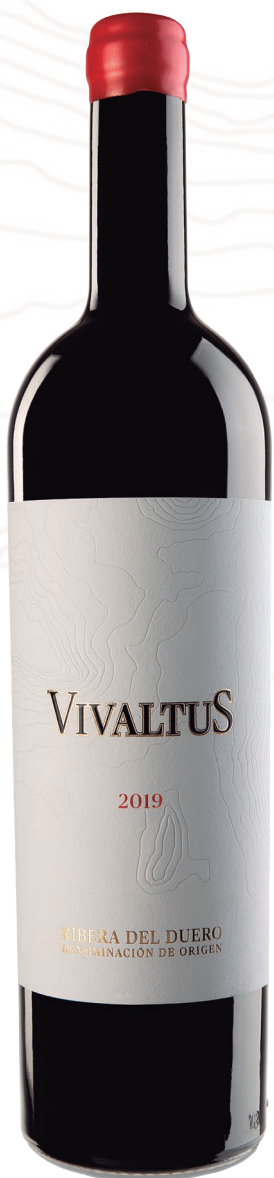


VIVALTUS



AÑADA 2019

Invierno muy frío, y con precipitación algo más baja de la deseada, sumado a unos meses de marzo y abril secos, provocaron un adelanto general de la brotación. A principios de mayo las heladas generan una restricción del rendimiento unitario de las plantas, por lo que las plantas quedaron en buena situación para afrontar un verano cálido y de escasas precipitaciones. Hubo dos olas de calor, pero se compensaron ligeramente con alguna precipitación en julio y, sobre todo, con lluvias a mediados de septiembre que permitieron un final de maduración perfecto, conservando la acidez natural y una relación grado-tanicidad equilibrada.



VIÑEDOS

FUENTENE BRO:

- Arcilla roja abundante con presencia de granito descompuesto (cuarzo, feldespato y mica).
- Altitud: entre 900 y 1000 metros sobre el nivel del mar.
- Cepas de entre 80 y 100 años.
- Uva equilibrada, con una magnífica acidez natural y una elegancia impresionante.



LA AGUILERA:

- Suelos arenosos y calcáreos-arcillosos rodeados de bosques de pinos y sotobosque.
- Altitud: 850 - 900 metros sobre el nivel del mar.
- Cepas de entre 70 y 90 años.
- Uva excelente, que aporta elegancia, frescura, volumen en boca y mucha fruta.

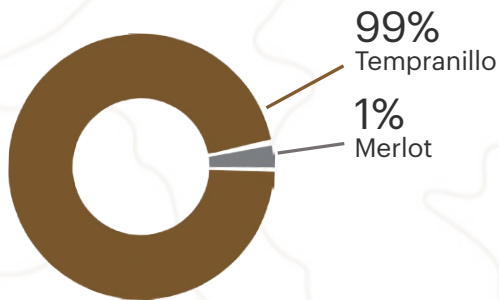


OTRAS PARCELAS: Anguix, Curiel de Duero, Gumiel de Izán y Moradillo de Roa. Manejo SOSTENIBLE.



RIBERA
DEL
DUERO

ENSAMBLAJE



VINIFICACIÓN

La añada 2019 supone un avance en la creación del royecto Vivaltus, con elaboraciones más precisas y con un mejor entendimiento de los diferentes terroirs que componen nuestro vino. Después de una TRIPLE SELECCIÓN de la uva (en el viñedo durante la vendimia, en la mesa de selección racimo a racimo y mediante un selector óptico grano a grano), se hace una vinificación individual de cada parcela empleando la GRAVEDAD en todo el proceso. Fermentación con levaduras indígenas y con la mínima intervención. Ensamblaje después de la fermentación Maloláctica por Jean Claude y Jeff Berrouet y el equipo técnico de la bodega, de las diferentes parcelas, orientaciones y altitudes y de los diferentes suelos que las componen (arcillosos, minerales, franco arcillosos, o arenosos...) compartiendo estos hábitats con bosques y montes de coníferas, robles, encinas, enebros y sabinas..., para luego pasar a barricas.

ENVEJECIMIENTO

95% del volumen: 11 meses en barrica (225 l) de roble francés grano extrafino de los mejores toneleros (15% nueva, resto de 1 y 2 años).

5% del volumen: 11 meses en ánfora de terracota italiana.

PERFIL

Vino elaborado por nuestro enólogo MONTXO MARTÍNEZ con el asesoramiento del gran enólogo francés JEAN-CLAUDE BERROUET. Perfilado con el objetivo de FRESCURA, FINURA Y ELEGANCIA; en lugar de sobre-maduración de la fruta, sobre-extracción o excesiva concentración. Lleno de matices que nos transportan a los viñedos donde nace.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Esta añada ha estado afectada por la sequía, lo que ha dado lugar, junto con la propia regulación de la cepa tras una añada generosa como la del 2018, a bajos rendimientos. El tamaño de los granos de uva ha sido pequeño, aumentando su concentración y el peligro de obtener taninos muy secantes. Gracias a la experiencia de la familia Berrouet, supimos entender como estaba evolucionando la maduración de la uva para establecer la fecha óptima de vendimia y el posterior trabajo en bodega para conseguir unos vinos elegantes, finos y con la mayor frescura posible. En bodega hemos trabajado con muy poca extracción, y el uso de barrica nueva se ha limitado bastante, incorporando recipientes nuevos, como ánforas de arcilla, para fomentar la frescura durante la crianza del vino. La añada 2019, tiene un carácter Saint Emilion, sin perder la identidad de la Ribera del Duero. Podemos resumir la añada de VivaltuS 2019 como un vino menos estructurado que en añadas anteriores pero mucho más elegante, tiene la fragilidad y la elegancia de una bailarina. Color granate de intensidad media, donde podemos encontrar diferencias entre la nariz y la boca. Nariz con buena madurez, con un gran equilibrio pero con mucha frescura y con un gran aporte de fruta. En boca es carnoso pero elegante, equilibrio entra acidez y tanino, con una muy buena integración. Con un final aromático, complejo y largo que gracias a estas sensaciones, lo convierten en un gran vino.

ANALÍTICA

Alcohol: 14% Vol.

Acidez total: 5,08 g/l

Azúcar residual: 2,3 g/l

Ph: 3,67

VIVALTUS 2019

96 pts. **Peñín**

96 pts. **JANE ANSON**
INSIDE BORDEAUX

95 pts. **Tim Atkin**

95 pts. **Robert Parker**
WINE ADVOCATE

94 pts. **JS WINE RATINGS**

97 pts. **the drinks business**