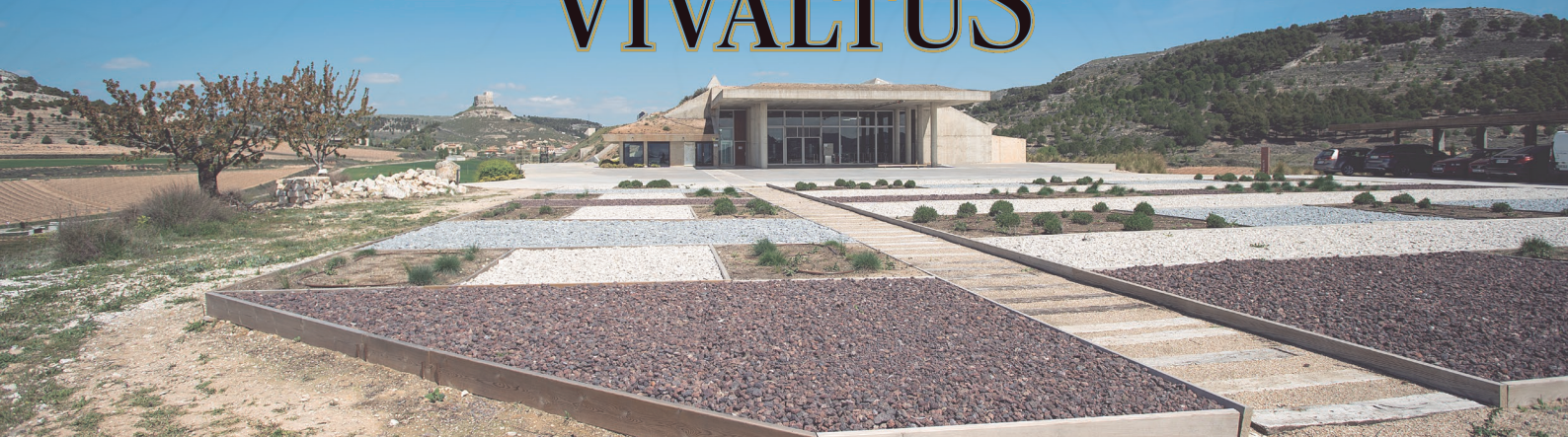
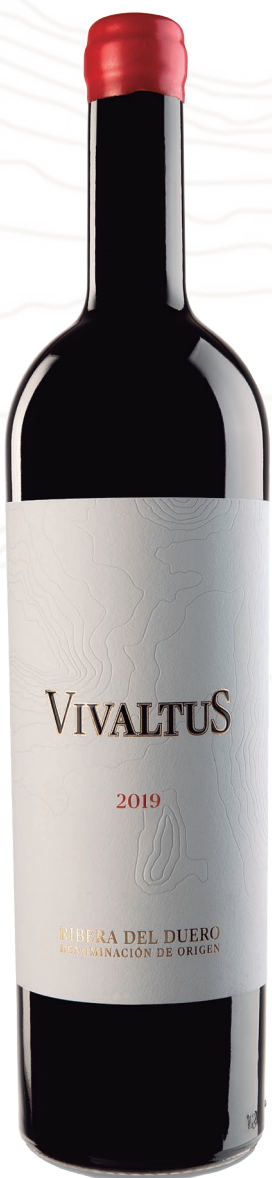


VIVALTUS



LE MILLÉSIME 2019

Un hiver très froid avec des précipitations plus basses que prévu, combiné avec un mois d'avril et un mois de mai très secs ont abouti à un débourrement précoce. Les gelées du début du mois de mai ont limité la production et ont laissé place à un été chaud avec moins de pluie que la normale. Il y a eu deux vagues de chaleur mais des averses en juillet et surtout des précipitations à la mi-septembre ont permis d'aboutir à une maturation parfaite tout en gardant l'acidité naturelle et un rapport degré-tanacité très équilibré.



LE VIGNOBLE

FUENTENE BRO :

- Argile rouge avec présence abondante de granit décomposé (quartz, feldspath et mica).
- Altitude : entre 900 et 1000 mètres.
- Âge des vignobles : entre 80 et 100 ans.
- Raisin équilibré, doté d'une superbe acidité naturelle et d'une grande élégance.

LA AGUILERA :

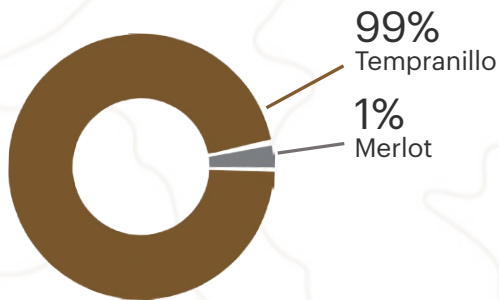
- Sols sablonneux et argilo-calcaires, entourés de pinèdes et de sous-bois.
- Altitude : entre 850 et 900 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Âge du vignoble : entre 70 et 90 ans.
- Excellent raisin qui apporte élégance, fraîcheur, volume en bouche et beaucoup de fruit.



AUTRES PARCELLES : Anguix, Curiel de Duero, Gumiel de Izán, Moradillo de Roa.
Gestion DURABLE.



ASSEMBLAGE



VINIFICATION

Le millésime 2019 représente une avancée dans la création du projet Vivaltus, avec des élaborations plus précises et une meilleure compréhension des différents terroirs qui composent notre vin. Après une TRIPLE SÉLECTION des raisins (à la vigne lors des vendanges, sur la table de tri grappe par grappe et à l'aide d'un sélecteur optique baie par baie), une vinification individuelle de chaque parcelle est réalisée en utilisant la GRAVITÉ tout au long du processus. Fermentation avec des levures indigènes et avec un minimum d'intervention. Assemblage après fermentation malolactique par Jean Claude et Jeff Berrouet et l'équipe technique du chai, des différentes parcelles, orientations et altitudes et des différents sols qui les composent (argileux, minéral, argilo-limoneux, ou sableux...) partageant ces habitats avec des forêts et collines de conifères, chênes, chênes verts, genévriers... pour ensuite passer en barriques.

ELEVAGE

95 % du volume : 11 mois en fûts de chêne français de 225L grain extra-fin des meilleurs tonneliers (15 % neufs, le reste âgé de 1 et 2 ans).

5 % du volume : 11 mois dans des amphores italiennes en terre cuite.

PROFIL

Vin élaboré par notre oenologue MONTXO MARTÍNEZ avec l'assistance du grand oenologue français JEAN-CLAUDE BERROUET. Profilage dans un objectif de FRAÎCHEUR, FINESSE ET ÉLÉGANCE ; au lieu d'une surmaturation du fruit, d'une surextraction ou d'une concentration excessive. Plein de nuances qui nous transportent aux vignobles d'où il tire son origine.



COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce millésime a été marqué par la sécheresse, ce qui a donné lieu à des rendements très faibles par rapport à ceux du millésime 2018. Les baies sont très petites, ce qui a augmenté la concentration et le risque de tanins très astringents. Grâce à l'expérience de la famille Berrouet, nous avons compris comment évoluait la maturation des raisins afin de déterminer le moment idéal pour vendanger et obtenir des vins élégants, fins et frais. Dans le chai, nous avons travaillé avec peu d'extraction et avons limité l'utilisation de barriques neuves en introduisant de nouveaux contenants comme des amphores en terre cuite afin de favoriser la fraîcheur pendant l'élevage. Le millésime 2019 a un caractère "Saint-Émilion", tout en gardant l'identité de la Ribera del Duero.

Nous pouvons résumer le millésime 2019 de Vivaltus comme un vin moins structuré que les millésimes précédents, mais beaucoup plus élégant. Il a la fragilité et l'élégance d'une danseuse. Il présente une couleur grenat d'intensité moyenne, avec des différences entre le nez et la bouche. Au nez, il est agréable et frais, avec de nombreux arômes de fruits. La bouche est charnue mais élégante, équilibrée entre l'acidité et les tannins, avec une très bonne intégration. Il présente une finale aromatique, complexe et longue, qui en font un grand vin.

ANALYSE

Alcool : 14 % Vol.

Acidité totale : 5,08 g/l

Sucre résiduel : 2,3 g/l

PH : 3,67

VIVALTUS 2019 NOTES DES CRITIQUES

96 pts. **Peñín**

96 pts. **JANE ANSON**
INSIDE BORDEAUX

95 pts. **Tim Atkin**

95 pts. **Robert Parker**
WINE ADVOCATE

94 pts. **JSWINE RATINGS**

97 pts. **the drinks business**