Vivanco Rioja Reserva magnum

Rioja - Spanje

Rafael Vivanco wordt door de Engelse wijnschrijver Tim Atkin MW als een van de tien beste moderne wijnmakers van de Rioja genoemd. Zijn wijnen zijn loepzuiver, hebben rijpe fruittonen en Rafael is terughoudend met het gebruik van getoast nieuw eikenhout. Zijn reserva wordt gemaakt als ware het een grand cru. De tempranillo- en gracianodruiven (10%) worden met de hand geplukt en streng geslecteerd. Alleen het allerbeste deel van de oogst wordt licht geperst. Het sap gaat vervolgens, zonder het schadelijke pompen, met behulp van zwaartekracht naar de kleine Frans eikenhouten fusten waar de gisting begint. Hierna rijpt de reserva nog vierentwintig maanden in de fusten en na de botteling rust de wijn nog twee jaar op fles voordat Vivanco de wijn verkoopt. Een zorgvuldige en kostbare manier van werken die een topkwaliteit Rioja oplevert.



Proefnotitie

Fraaie, complexe Rioja, volrood van kleur, verfijnd van geur met rijpe fruittonen, gedoseerd eikenhout en een lichte kruidigheid. De smaak is vol, rond en evenwichtig van inzet en eindigt met milde tannine.

Drinken bij

Heerlijk bij smaakvolle ovenschotels of fijne wildgerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie à vier jaar na de oogst, gemakkelijk tot tien jaar goed houdbaar.

Druivenrassen

90% Tempranillo, 10% Graciano

Onderscheidingen

2021	Vinous | 92/100 | A Rioja with a subtle modern inflection
2020	The Wine Advocate | 91+/100 | A velvety mouthfeel
2019	Perswijn | oktober 2026: 16.5/20 | Warm en diep

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl