Vivanco Rioja Colección Dulce de Invierno 4 varietales

Rioja - Spanje

Rafeal Vivanco besloot een aantal jaar geleden dat hij de lokale traditie om ook zoete wijnen te produceren wilde doen herleven. Deze wijnen, in Rioja ook wel bekend als 'supurados', werden vroeger gemaakt voor bijzondere gelegenheden, van (vaak overgebleven) druiven die gedurende de winter lagen te drogen op de zolders van de wijnmakers. Rafaels eigentijdse versie wordt gemaakt van vier traditionele Riojadruiven, namelijk tempranillo, garnacha, graciano en mazuelo. Ze worden in de winter geoogst, deels aangetast door botrytis. Vandaar de naam 'Dulce de invierno'. De wijn rijpt 12 maanden op vaten van Frans eiken en vervolgens nog een jaar op fles. Het resultaat is nog altijd een wijn voor bijzondere gelegenheden, evenals een mooie Sauternes of Tokaji. Wie deze Dulce nog enkele jaren bewaart, zal zeker beloond worden.



Proefnotitie

Heldere licht oranjebruin getinte wijn met een verfijnd aroma van pruimen, krenten en ingedroogde abrikozen en een hint van houtrijping. De smaak is zacht, zoet en elegant met een lange, aromatische en frisse afdronk.

Drinken bij

Fraaie zoete wijn, zeer geschikt bij desserts zoals vruchtensalades of taart, maar ook als aperitief bij paté of pittige hapjes.

Houdbaarheid

Nu al goed op dronk, gemakkelijk acht tot tien jaar houdbaar.

Druivenrassen

50% Tempranillo, 20% Graciano, 20% Garnacha, 10% Mazuelo

Onderscheidingen

2020	JamesSuckling.com | 91/100 | Round, full and almost unctuous
2019	Tim Atkin MW - Special Report Rioja 2023: 93/100 punten | A complex, very late-harvested cuvée
2018	The Wine Advocate | Luis Gutiérrez - oktober 2020: 92/100 punten | It comes through as quite balanced

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service