NIVARIUS: PÉT-NAT LÍA

NIVARIUS

EST.1999 PALACIOS VINOS DE FINCA

ZONA DE VIÑEDOS: Selección de viñedos de garnacha en el Alto Najerilla.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 25 años de edad, a una altitud de 650 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS: Mezcla de arcillo ferrosos, con arcillo calcáreos y con una componente arenosa de degradación. La mezcla nos aporta agilidad, fluidez y frutosidad al vino.

VARIEDADES: 100% Garnacha tinta.

ELABORACIÓN: Vendimia con óptima madurez aromática, prensado ligero en ausencia de oxígeno y fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, para preservar aromas. Antes de finalizar la fermentación se embotella y el azúcar natural de la uva acaba de fermentar en botella donde va a producir el carbónico de origen natural.

CRIANZA: Una vez que termina la fermentación 4 meses sobre las propias lías.

ALCOHOL: 12,5%

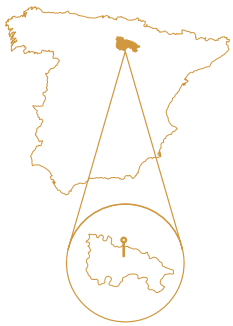
CATA

Color rosa salmón, con ribete naranja.

Gran intensidad en nariz, frutas de pepita, pera y manzanas, acompañado de fruta roja, fresas silvestres y un ligero recuerdo a flores blancas.

En boca es refrescante y equilibrado con amplias sensaciones y con un final agradable. En retronasal nos aparecen las frutas rojas del bosque acompañado de frutas de pepita.

FINCA:



BADARÁN: Aventines.

EST.1999 PALACIOS VINOS DE FINCA

Camino Nalda Viguera, 4626190
Nalda (La Rioja)

info@palaciosvinosdefinca.com

www.palaciosvinosdefinca.com