NIVARIUS
BLANCOS DE FINCA

NIVARIUS Tempranillo Blanco 2021 *"Pureza y honestidad"*

Denominación de Origen:
DOC Rioja

ZONA DE VIÑEDOS:
Selección de viñedos en el VALLE DEL IREGUA, LADERAS DEL MONCALVILLO Y MONTES DE CLAVIJO.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:
Desde los 550 a los 700 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS:
Mezcla de arcillo ferrosos, con arcillo calcáreos y con una componente arenosa de degradación en la superficie la mezcla nos aporta agilidad, profundidad y gran volumen en boca.

CARACTERISTICAS DE LA AÑADA:
Añada fresca, la brotación vino con una semana de adelanto, la primera parte del verano con abundantes lluvias, continuado por una ausencia de lluvias en la segunda parte, que implico que el ciclo vegetativo de la planta fuese muy equilibrado y con gran sanidad, en la maduración tuvimos una climatología propicia con contraste de temperatura día noche que nos produjo una madurez optima en aroma y boca.

CARACTERISTICAS DEL VINO:
Buena intensidad en nariz, aromas cítricos y de fruta de hueso acompañado de una espléndida y expresiva boca que muestra a la perfección la untuosidad y el volumen que aportan los suelos de arcilla, unido a la frescura que aporta la arena como segundo componente en importancia.

VARIEDADES:
100% Tempranillo blanco.

CRIANZA:
4 meses sobre las lías de fermentación, removido periódico de 2 veces por semana.

ANALÍTICA:
ALCOHOL: 13,5 % VOL.
ACIDEZ TOTAL: 6,1g/l en tartárico.
pH 3,26

Tim Atkin MW	2020 91 puntos
JAMES SUCKLING .COM	2020 90 puntos
Peñín	2020 92 puntos
Robert Parker WINE ADVOCATE	
Decanter	

(Pendientes de las puntuaciones de la añada 2021)

EST.1999
PALACIOS
VINOS DE FINCA

www.palaciosvinosdefinca.com info@palaciosvinosdefinca.com +34 941 44 72 07