



## NIVARIUS FINCA LA NEVERA 2017 *"Identidad y origen"*

### ZONA DE VIÑEDOS:

Parcela única, Finca la Nevera 4,3 Has, en la zona alta del VALLE DEL IREGUA.

### ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Desde 680 a 750 metros sobre el nivel del mar.

### SUELOS:

Arenoso de origen degradativo a partir de rocas de coluvión, que ocupa el primer horizonte, a continuación, las arenas silíceas se mezclan con limos que poseen carbonatos cálcicos que se han acumulado por lavado y en el fondo una ligera capa de arcilla que retiene el agua, esta mezcla nos aporta frescura, sedosidad y longevidad en el vino.

### CARACTERISTICAS DE LA AÑADA:

Añada complicada, la brotación fue tardía y las zonas altas se libraron de la helada generalizada, la primera parte del verano con no muchas lluvias, continuado por una ausencia de lluvias en la segunda parte, que hizo que se adelantase un poco el ciclo y con gran sanidad, en la maduración tuvimos una climatología propicia con contraste de temperatura día noche que nos produjo una madurez óptima y una producción ligeramente menor a la media.

### ELABORACIÓN:

Vendimia con óptima madurez fenólica, prensado ligero sin despalillar, en ausencia de oxígeno, fermentación en toneles de madera de roble francés con temperatura controlada y posterior crianza sobre lías finas.

### CARACTERISTICAS DEL VINO:

Color amarillo paja, buena intensidad en nariz, frutas de pepita pera y membrillo, hierbas silvestres y un ligero recuerdo mineral, en boca es fresco, vertical, con una espectacular tensión y con amplias sensaciones glicéricas en boca y con un largo final en retronasal nos aparecen las frutas de hueso maduras, conjugado con las hierbas aromáticas y ligeros notas de queroseno.

Denominación de Origen:  
**DOC Rioja**

### VARIEDADES:

100% Maturana blanca.

### CRianza:

Un mínimo de 36 meses en depósitos de acero inoxidable donde se remueven periódicamente para dotar al vino de mayor amplitud en boca, tenerlo protegido frente a oxidaciones y bajos niveles de sulfitos.

### ANALÍTICA:

ALCOHOL: 13,5 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 6,6g/l en tartárico.

pH 3,09

**Tim Atkin™** 2017  
96 puntos

**JAMES  
SUCKLING  
.COM**

Peñín

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

Decanter

Nuevo vino. Pendientes de las puntuaciones de la añada.