



NIVARIUS Tempranillo Blanco 2022 “Pureza y honestidad”

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 muy seca, el invierno y la primavera apenas hubo lluvias, la brotación fue dentro de las fechas habituales, la primera parte del verano con temperatura fresca y con ausencia de lluvias, en la segunda parte y temperaturas algo más altas de lo habitual, que implicó que el ciclo vegetativo de la planta se adelantase en torno a una semana pero con una sanidad envidiable, en la maduración tuvimos una climatología favorable con contraste de temperatura día noche que nos proporcionó una madurez con gran equilibrio.

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.

Denominación de Origen:
DOC Rioja

VARIETADES:



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: 6,6 g/l en tartárico. pH 3,34.

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | 2021 91 puntos |
|  | 2021 90 puntos |
|  | 2021 92 puntos |

(Pendientes de las puntuaciones de la añada 2022)