



LÍA by NIVARIUS

"Pét-Nat"

ZONA DE VIÑEDOS:

Selección de viñedos de garnacha en el Alto Najerilla.

FINCA:

BADARÁN: Aventines.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

Viñedos de 25 años, 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 frutuosidad al vino.

CARACTERÍSTICAS 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.

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 ñnalizar 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.

VARIEDAD:

100% Garnacha tinta.

CRIANZA:

Terminada la fermentación, el vino se mantiene sobre sus lías 4 meses puesto en punta, para preservar las notas afrutadas.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 12,5% VOL.

ACIDEZ TOTAL: 7,1 g/l en tartárico.
pH 3,09

**JAMES
SUCKLING
.COM**

90 puntos

Peñín

91 puntos

"Frescura y frutuosidad es lo que nos ofrece este espumoso elaborado de manera natural utilizando el método ancestral"

Raúl Tamayo,
Enólogo.