



NIVARIUS Tempranillo Blanco 2023 *“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:

Principalmente arcillo ferrosos, con una componente arenosa de degradación en la superficie la mezcla nos aporta frescura, untuosidad y amplias sensaciones en boca.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La añada 2023 fue muy seca. En el invierno y la primavera apenas hubo lluvias, la brotación fue ligeramente temprana. La primera parte del verano tuvo temperaturas más cálidas de lo habitual y la segunda parte ausencia de lluvias parte y temperaturas más altas de lo habitual, que implicó que el ciclo vegetativo de la planta se adelantase cerca de una semana. En la maduración tuvimos una climatología ligeramente lluviosa al principio, pero esto unido a un buen contraste de temperatura día noche nos proporcionó una añada menos alcohólica y más fresca.

CARACTERÍSTICAS 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 y fluidez que aporta la arena como segundo componente en importancia.

Denominación de Origen:
DOC Rioja

VARIEDADES:

100% Tempranillo blanco.

CRIANZA:

4 meses sobre las lías de fermentación, removido periódico cada semana.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 13,5 %

VOL. ACIDEZ TOTAL: 5,9 g/l en tartárico.

pH 3,40.

Esperando puntuaciones de la
añada 2023

**JAMES
SUCKLING
.COM**

2023
90 puntos