NIVARIUS

BLANCOS DE FINCA

NIVARIUS FINCA LA NEVERA 2018 *"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 areno-silíceas, que ocupa el primer horizonte; A continuación, las arenas silíceas se mezclan con una ligera capa de arcilla de 5-10 cm de espesor que retiene el agua, esta mezcla nos aporta frescura, sedosidad y longevidad en el vino.

CARACTERISTICAS DE LA AÑADA:
Añada muy fresca. La brotación dentro de los parámetros habituales. La primera parte del verano con múltiples lluvias hasta mediados de julio, continuado por temperaturas algo más baja de lo habitual por la lluvia; En la segunda parte hizo bastante calor durante el mes de agosto lo cual implico una sanidad excepcional. En la maduración tuvimos una climatología propicia con contraste de temperatura día noche acompañada de algunas lluvias débiles durante la vendimia a principios del mes de septiembre, esto implica que nos encontremos ante una de las añadas más frescas de los últimos años.

ELABORACIÓN:
Vendimia con optima madurez fenólica, prensado ligero sin despalillar, en ausencia de oxígeno, fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada y levaduras indígenas, posterior crianza sobre lías finas.

CARACTERISTICAS DEL VINO:
Color amarillo paja, buena intensidad en nariz, frutas de pepita pera y membrillo, persimón, hierbas silvestres y un ligero recuerdo salino, 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 cera de abeja.

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: 6,5g/l en tartárico.
pH 3,11.

Tim Atkin MW	2018 93 puntos
Peñín	2018 95 puntos
JAMES SUCKLING .COM	2018 91 puntos

www.palaciosvinosdefinca.com info@palaciosvinosdefinca.com +34 941 80 29 43

EST. 1999
PALACIOS
VINOS DE FINCA