



NIVARIUS RESERVA 2016

“Gran vino blanco de guarda”

ZONA DE VIÑEDOS:

Selección de viñedos de Viura en vaso en la Sonsierra, laderas del Moncalvillo y Alto Najerilla.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Media de edad de 70 años para las viuras viejas situadas entre 500 y 700 metros de altitud.

SUELOS:

Principalmente limo-calcáreos en la vertiente norte, Sonsierra. Arena ferrosos con un poco de arcilla en profundidad en la vertiente sur del valle del Ebro, zona del Moncalvillo y más al oeste en el Najerilla, suelos profundos con componente arenosa degradada mezcladas con capas de yeso, esta mezcla nos aporta estructura, frescura, volumen y longitud en el vino.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La añada 2016 fue una añada muy fresca. Brotación ligeramente temprana, esto acompañado de un verano con lluvias periódicas, hizo que la cantidad de uva fuera generosa. Uvas con mucha frescura y finura y a su vez delicadas. En la época de maduración tuvimos una climatología propicia con contraste de temperatura día-noche, con una madurez fresca y una producción ligeramente mayor a la media de otros años.

ELABORACIÓN:

Vendimia con óptima madurez aromática. Prensado ligero, en ausencia de oxígeno, fermentación con levaduras autóctonas en barricas de roble. Los tres primeros meses se realiza la técnica del battonage dos veces por semana y posteriormente se cría de manera estática sobre las lías de la fermentación, durante 12 meses.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Color amarillo pajizo, con ribete amarillo. Buena intensidad en nariz, frutas de pepita maduras y notas especiadas, que vienen de la crianza, acompañado de ligeras notas de levadura y vainilla. Final de frutos secos, almendra y un recuerdo mineral. En boca es fresco y equilibrado con buen volumen y con un largo final. En retronasal nos aparecen las frutas de pepita manzana y pera conjugado con las notas especiadas de la crianza y un final de frutos secos.

Denominación de Origen:

DOC Rioja

VARIETADES:

100% Viura.

CRianza:

Un mínimo de 12 meses de crianza en barrica, con las lías procedentes de la segunda fermentación. Se elabora en barricas de roble francés con un 15% de barrica nueva el resto es usada entre 2 y 8 usos.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 13,5 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 5,77 g/l en tartárico.

pH 3,31.

Nuevo vino.
Puntuaciones
pendientes.