

## NIVARIUS VALDESABRIL 2020

### "Gran Viñedo de Rioja"

#### ZONA DE VIÑEDOS:

El viñedo se encuentra en La subzona del Alto Najerilla, en el municipio de Baños de río Tobía.

#### ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedo con más de 70 años localizado a 630 metros sobre el nivel del mar y cuenta con una superficie de 0,35Has. Plantado en marco antiguo con alta densidad.

#### SUELOS:

Arenoso ferroso, con vetas de carbonatos que se acumulan horizontalmente en estratos del suelo que provienen de arrastres de roca caliza disuelta que se han establecido hasta los 1,2 metros de profundidad a partir de aquí aparece la roca arenosa totalmente degradada, pero sin variar su forma original y a medida que profundizamos nos encontramos con rocas de naturaleza arenosa degradadas parcialmente.

#### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada muy clásica dentro de Rioja, la brotación fue en fechas habituales, la primera parte del verano con lluvias moderadas, continuado por una ausencia de lluvias en la segunda parte, que implicó 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 y alguna lluvia que hizo que se retrasase un poco la vendimia que nos propició una madurez lenta y de calidad.

#### ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 18 Kg, Prensado sin despalillar en ausencia de oxígeno, fermentación en tonel de madera, con levaduras autóctonas y batonnages periódicos los primeros 4 meses después de la fermentación.

#### CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Color amarillo pajizo, con ribete del mismo color, buena intensidad en nariz, frutas de pepita pera y membrillo y balsámicas acompañado de un toque de hierbas de tocador y un ligero recuerdo mineral, 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 frutas escarchadas, junto a recuerdos de mina de fosforo.

Denominación de origen:  
**DOC Rioja**

#### VARIEDADES:

100% Viura, selección de individuos antiguos de la zona.

#### CRianza:

Crianza en tonel de roble francés. durante 16 meses en presencia de las lías propias de la fermentación.

#### ANALÍTICA:

ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,22 g/l en tartárico.

pH: 3,16.

	2020 <b>95</b> puntos
	2020 <b>92</b> puntos
	2020 <b>95</b> puntos