



## NIVARIUS Vendimia Tardía

*“Uvas con botritis noble”*

### ZONA DE VIÑEDOS:

Viñedo La Granja situado en Nalda, en la zona de MONCALVILLO, a la orilla derecha del río Iregua.

### ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Desde los 570 metros sobre el nivel del mar.

### SUELOS:

Principalmente arcillo ferrosos, con una componente arenosa de degradación en la superficie. La mezcla nos aporta agilidad, profundidad y gran volumen en boca.

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada fresca. La brotación vino con una semana de adelanto. La primera parte del verano contó con abundantes lluvias, continuado por una ausencia de lluvias en la segunda parte que facilitó que el ciclo vegetativo de la planta fuese muy equilibrado. En la época de maduración tuvimos una climatología propicia con contrastes de temperatura entre el día y la noche y con nieblas a primeras horas de la mañana que hizo que se desarrollara muy bien el hongo.

### ELABORACIÓN:

Vendimia con un porcentaje elevado de uvas con podredumbre noble y sobre maduras que pasan por mesa de selección donde apartaremos las uvas con botritis noble del resto de la uva. Se prensan sin despalillar y una vez tenemos el mosto se incorporan las uvas con botritis para que fermenten en contacto con el resto del vino. Cuando hemos alcanzado aproximadamente 12 grados de alcohol enfriamos el mosto vino y a continuación se trasiega para eliminar las lías y las uvas botritizadas. Finalmente dejamos que el vino decante de manera natural.

### NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo con ribete dorado. Buena intensidad en nariz. Destacan los aromas de piel de naranja escarchada acompañada de frutas de hueso deshidratadas y un ligero recuerdo de panal de miel y frutos secos. En boca es untuoso, fresco y con un dulzor muy bien integrado que se acompaña de un largo final, en retronasal nos aparece de nuevo la piel de naranja escarchada y la fruta de hueso deshidratada.

*Denominación de Origen:*

**D.O.Ca. Rioja**

### VARIEDADES:

100% Tempranillo blanco

### CRIANZA:

12 meses en barricas de 500 litros de roble francés usado y posteriormente un año en acero inoxidable.

### ANALÍTICA:

ALCOHOL: 12,5% VOL.

AZUCAR RESIDUAL: 188 g/l

ACIDEZ TOTAL: 7,05 g/l