

NIVARIUS

TEMPRANILLO BLANCO 2015

Colección de monovarietales

D.O.Ca. RIOJA Nalda, La Rioja. (España)
VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo Blanco.
GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
En nariz es complejo, de intensidad media, marcada por aromas de frutas y flores blancas, hinojo y fondo balsámico.
En boca es complejo, glicérico, vertical, con un amargor final que alarga las sensaciones en boca y con un posgusto largo.

FICHA TÉCNICA

100% Tempranillo Blanco de nuestros viñedos situados a más de 700 m.s.n.m., sobre suelos pobres en materia orgánica y orientación norte.

Fermentado en foudres de roble francés de Normandía de 3.500 litros. Crianza sobre sus lías finas durante 9 meses con battonages periódicos.

Producción limitada de 13.148 botellas.

DENOMINATION OF ORIGIN Ca. RIOJA

Nalda, La Rioja. (Spain)
GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo Blanco.
ALCOHOL CONTENT: 14% Vol.

TASTING NOTES

Straw yellow color with green reflections; nose is complex and medium intense, marked by aromas of white fruits and flowers, fennel and a balsamic base.

The palate is complex, glycerol, vertical, with a final bitterness which lengthens the feelings in the mouth and long aftertaste.

TECHNICAL DATA

100% Tempranillo Blanco from our vineyards planted at an altitude of more than 700 meters (2,300 ft) in soils low in organic matter and north facing.

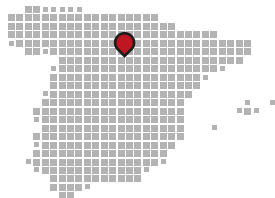
It is fermented in vats of French oak from Normandy with a capacity of 3,500 l. It is aged on fine lees for 9 months with regular battonage.

Limited production of 13,148 bottles.



NIVARIUS

TEMPRANILLO BLANCO 2015



www.nivarius.com



En Bodegas Nivarius (pozo de nieve, nevero) elaboramos exclusivamente vinos blancos. Nuestros viñedos se sitúan en zonas frías, a una altitud cercana a los 800 m y con orientación norte. Estas características son únicas y diferenciadoras para la elaboración de vino blanco, obteniendo uvas con gran acidez, fresca y carácter frutal.

El Tempranillo Blanco es una variedad autóctona de Rioja aparecida en los años 80 como consecuencia de una mutación genética natural, a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto. El racimo es de tamaño mediano y suelto y con la uva de forma ligeramente aplastada. De color amarillo verdoso, el aroma característico es afrutado intenso y también floral. Su paladar es equilibrado, con estructura y persistencia media-larga.

In Bodegas Nivarius ("ice well", "icebox") we are dedicated exclusively to making white wines. Our vineyards are located in cold areas at an altitude of 800 meters (2,600 ft) and facing north. These characteristics are unique and distinguishing in the production of white wine, picking grapes with crisp acidity, freshness and of a fruity nature.

The Tempranillo Blanco is an indigenous Rioja variety that appeared in the 80s, as a result of a natural genetic mutation from a single vine shoot of a Tempranillo Tinto vine. Its bunches are medium in size and loose and the grapes have a slightly squashed shape. With a greenish-yellow color, its characteristic aroma is fruity, intense and floral. Its palate is balanced, with structure and medium-long persistence.

grupo
palacios  vinoteca

www.nivarius.com

Ctra. de Nalda a Viguera 46. 26190 Nalda (La Rioja) España

+34 941 447 207

