

Descripción

Nabari 2015 destaca por ser un vino joven, fresco y con una tanicidad suave y elegante.

Varietades: 80 % Tempranillo (20% maceración carbónica) y 20% Garnacha.

Vendimia: Mecánica en octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada, maceración corta y remontados suaves para conseguir el máximo de extracción de aromas y una menor tanicidad.

Climatología del 2015: la vendimia se adelantó como consecuencia de las altas temperaturas y la escasez de lluvias. No obstante, la producción no ha sufrido un descenso tan marcado como en otras regiones gracias a la aportación de riego por goteo en el ciclo vegetativo. El tempranillo ofrecía un excelente estado sanitario con lo que el 2015 ha representado una muy buena añada para esta variedad.

Viticultura

Uva procedente de los viñedos situados en Azagra, San Adrián, Andosilla y Aldeanueva de Ebro. El suelo es argilo-calcáreo con guijarros.

El sistema de conducción es en espaldera. El marco de plantación es de 2,80 x 1 metros y la edad media de las cepas es de 20-25 años.

Viticultura integrada con aporte de riego.

Analítica

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,0 g/L

pH: 3,60

Acidez Volátil: 0,47 g/L

Sulfuroso Total: 70 mg/L

Nota de Cata

Presenta un color cereza vivo con un fondo violáceo típico de su juventud. De nariz intensa y franca donde predominan las notas florales y de frutos rojos frescos. En boca destaca su golosidad y frescura con una estructura sin estridencias.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.