

Descripció

Nabari 2015 destaca per ser un vi jove, fresc i amb una tanicitat suau i elegant.

Varietats: 80% Tempranillo (20% maceració carbònica) i 20% Garnatxa.

Verema: Mecànica a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada, maceració curta i remuntats suaus per aconseguir el màxim d'extracció d'aromes i una menor tanicitat.

Climatologia del 2015: la verema es va avançar degut a les elevades temperatures i escassa pluviometria. No obstant, la producció no va patir un descens tan marcat com en d'altres regions gràcies a l'aportació de reg per degoteig durant el cicle vegetatiu. El Tempranillo oferia un excel·lent estat sanitari de manera que el 2015 ha estat una molt bona anyada per aquesta varietat.

Viticultura

Raïm procedent de les vinyes situades a Azagra, San Adrián, Andosilla i Aldeanueva de Ebro. El sòl és argilo-calcari amb còdols.

El sistema de conducció és en espatllera. El marc de plantació és de 2,80 x 1 metres i l'edat mitja dels ceps és de 20-25 anys. Viticultura integrada amb aportació de reg.

Analítica

Grau alcohòlic: 13.5% vol.

Acidesa Total: 5.0 g/L

pH: 3.60

Acidesa Volàtil: 0,47 g/L

Sulfurós Total: 70 mg/L

Nota de Tast

Presenta un color cirera viu amb un fons violaci típic de la seva joventut. De nas intens i franc on predominen les notes florals i de fruits vermells. En boca destaca la seva frescor amb una estructura sense estridències.



Format

750 mL



Caixa

6 amb.