

Descripción

Nabari 2017 destaca por ser un vino joven, fresco y con una tanicidad suave y elegante.

Variedades: 80% Tempranillo (20% maceración carbónica) y 20% Garnacha procedente de agricultura ecológica.

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 2017: El complicado ciclo vegetativo resultado de la dura helada de Abril y la sequía, ofreció unos resultados muy satisfactorios en cuanto a calidad y también gran potencial de envejecimiento. La añada se clasificó como de gran calidad aunque escasa desde un punto de vista cuantitativo.

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

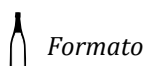
pH: 3,52

Acidez Volátil: 0,46 g/L

Sulfuroso Total: 40 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.