

Descripción

Nabari 2018 destaca por ser un vino joven, fresco y con una tanicidad suave y elegante.

Varietades: 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 2018: Las abundantes precipitaciones acumuladas registradas durante el invierno y la primavera propiciaron una excelente situación del viñedo durante los primeros meses del ciclo. La vendimia se desarrolló en fechas habituales y ha resultado ser una de las cosechas más largas de la historia de Rioja, caracterizada por una buena climatología al final del ciclo y por una mejora de las expectativas productivas que había inicialmente.

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.