

Descripció

Nabari 2018 destaca per ser un vi jove, fresc i amb una tanicitat suau i elegant.

Varietats: 80% Tempranillo (20% maceració carbònica) i 20% Garnatxa procedent d'agricultura ecològica.

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 2018: les abundants precipitacions acumulades registrades durant l'hivern i la primavera van propiciar una excel·lent situació de les vinyes durant els primers mesos del cicle. La verema es va fer durant les dates habituals i ha resultat ser una de les collites més llargues de Rioja, caracteritzada per una bona climatologia del final del cicle i per una millora de les expectatives productives que s'havien previst inicialment.

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 amp.