

NIVIA

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 85% Garnacha blanca y 15%
Macabeu

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

MAS LLUNES



ELABORACIÓN:

Este vino nace de uvas cultivadas en viñedos de Garnacha y Macabeo, situadas en laderas pizarrosas, desde donde es posible divisar el mar y las montañas del Canigó, nevadas buena parte del año. ¿De nieve? en catalán, y los cristales de nieve que adornan la etiqueta están inspirados en este paisaje singular..

La uva fue cuidadosamente seleccionada manualmente en el momento de la vendimia para conseguir el grado de maduración óptimo y homogéneo. El mosto maceró con las pieles de la uva durante diez horas a 7° de temperatura y a continuación se escurrió por gravedad y fermentó durante 21 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 13° hasta conseguir una graduación de 10% Vol. Alc. La fermentación se completó en barricas nuevas de roble Allier de tostado medio.

El vino permaneció en las barricas en contacto con sus lías durante 5 meses. Previo a su embotellado, se filtró y estabilizó a -3° de temperatura.

CATA:

COLOR: Pajizo brillante.

AROMA: Floral, hierbas mediterráneas, hinojo, romero, cítricos, notas cremosas y tostadas del roble..

SABOR: Buena concentración y textura en boca, sabroso, estructurado, mineral, salino, con expresión afrutada y final largo. Certificado ecológico.