

Tim
Atkin
93
Puntos



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	Finca la Nevera en NALDA.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	de 10 a 15 años y 800 metros de altitud.
SUELOS:	Arenoso calcáreos de origen degradativo de roca caliza el que ocupa el primer horizonte y arcillo calcáreos más en profundidad que retiene el agua, esta mezcla nos aporta estructura, frescura y longevidad en el vino.
VARIETADES:	100% Maturana blanca.
ELABORACIÓN:	Vendimia con optima madurez fenólica, prensado ligero sin despalillar y en ausencia de oxígeno, para no oxidar aromas, fermentación en toneles de madera de roble francés y huevo de hormigón a baja temperatura y posterior crianza sobre lias finas durante diez meses en toneles de roble francés y huevo de hormigón donde se remueven las lias tres veces por semana para dotar al vino de mayor amplitud en boca.
CRIANZA:	Diez meses sobre sus lias en toneles de roble francés y huevo de hormigón y nueve meses en botella.
ALCOHOL:	14%

CATA

Sólo blanco, sólo Rioja. El frío nos hace diferentes.



Color amarillo paja, con ribete del mismo color.



Buena intensidad en nariz, frutas de pepita pera y membrillo, notas de vainilla y balsámicas acompañadas de un toque de hierbas de tocador y un ligero recuerdo mineral.



Fresco, vertical, con una espectacular tensión y con amplias sensaciones glicéricas en boca y con un largo final en retronasal nos aparecen las frutas de hueso maduras, conjugado con las hierbas aromáticas y frutas escarchadas, junto a recuerdos de café verde ligeramente torrefactado.



FINCA:

La Nevera, Nalda (La Rioja)



Finca la Nevera con un suelo arenoso calcáreo y una altitud que roza los 800 metros encarna el carácter más continental de nuestro viñedo, la lenta madurez hace que la frescura sea extrema y la riqueza aromática extraordinaria