



NIVARIUS

Altitudes superiores a unos 800 metros, orientación norte y la influencia del clima continental son las bases sobre las que se asientan las fincas de nuestra bodega, un término latín que define al pozo natural donde la nieve se conservaba todo el año.

Nivarius es frescura y, si hablamos de vino, fruta fresca y acidez natural, elementos esenciales de vinos con carácter y capacidad de guarda. Pero también es un proyecto de recuperación de patrimonio. Así, la maturana blanca, una variedad que estaba prácticamente extinta en el territorio, es uno de nuestros pilares, junto con las cepas viejas de viura y garnacha blanca que se encuentran dispersas en cabezadas de viñedos tintos.

Por y para el blanco

La obsesión de la bodega es la búsqueda de la frescura y la longevidad de los vinos blancos y para ello contamos con la mejor tecnología en la elaboración. Vinificamos cada pequeña parcela por separado, desde la entrada de la uva, ya sea por mesa de selección en cajas de 18 kg o por tolva de recepción. La forma de entrada es decidida en función del estado sanitario de la uva, del destino que esa uva vaya a tener.

Uno de los elementos más importantes de la bodega son las presas inertes neumáticas, realizadas con membrana que realiza una inyección de nitrógeno para evitar la oxidación del mosto. De este modo respetamos el carácter de la variedad y las singularidades de la finca.

NIVARIUS

BLANCOS DE FINCA

Trabajamos también apasionadamente con la tempranillo blanco, una variedad a la que la bodega está encontrando una expresividad cada vez mayor y más atractiva. Para ello buscamos territorios privilegiados capaces de dar vinos inimitables, dónde se procura la mínima intervención y en los que se realiza una agricultura honesta respetando la biodiversidad. Así se completa un modo de trabajar que persigue siempre la mejor expresión del territorio y una elaboración honesta con la materia prima. De este modo se realzan los aromas y sabores de las mejores blancas riojanas, que dan sentido a Nivarius.

Pét-Nat - *Espumoso*



Garnacha negra. 12,5% vol



Vendimia con óptima madurez aromática, prensado ligero en ausencia de oxígeno y fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, para preservar aromas. Antes de finalizar la fermentación se embotella y el azúcar natural de la uva acaba de fermentar en botella donde va a producir el carbónico de origen natural. Terminada la fermentación el vino se mantiene sobre sus lías 4 meses puesto en punta, para preservar las notas afrutadas.



Frescura y frutuosidad es lo que nos ofrece este espumoso elaborado de manera natural utilizando un método ancestral.

Precio: a consultar

Lía Reserva 2017 - "*Método tradicional*" - Cava (Espumoso)



Viura, Garnacha Blanca i Maturana Blanca. 12,% vol



Vendimia con optima madurez aromática. Prensado ligero sin despalillar, en ausencia de oxígeno. Fermentación con levaduras autóctonas, los tres primeros meses se realiza la técnica del batonnage dos veces por semana y posteriormente se cría manera estática sobre las lías de la fermentación. Tras una crianza en estático de 14 meses con las lías se embotella el vino para realizar la segunda fermentación en botella.



Color amarillo pajizo, con ribete amarillo. Buena intensidad en nariz, frutas de pepita manzana asada, levadura de panadería y pan tostado acompañado de un toque de frutos secos, almendra y un ligero recuerdo mineral. En boca es fresco, vertical y equilibrado con buen volumen y con un largo final.

Precio: a consultar

Tempranillo Blanco



Tempranillo. 13,5% vol



4 meses sobre las lías de fermentación,
removido periódico de 2 veces por semana.



Buena intensidad en nariz, aromas cítricos y de fruta de hueso acompañado de una espléndida y expresiva boca que muestra a la perfección la untuosidad y el volumen que aportan los suelos de arcilla, unido a la frescura que aporta la arena como segundo componente en importancia.

Precio: a consultar

Nivauris Edición Limitada



Viura, Maturana Blanca. 14% vol



Vendimia con óptima madurez fenólica, prensado ligero sin despalillar y en ausencia de oxígeno, para no oxidar aromas, fermentación en toneles de madera de roble francés a baja temperatura y posterior crianza sobre lías finas durante nueve meses en toneles de roble francés donde se remueven las lías tres veces por semana para dotar al vino de mayor amplitud en boca.. Nueve meses sobre sus lías en toneles de roble francés.



Las Arcas, en Nalda, conforman un blanco poderoso que se cría en toneles de madera de gran capacidad, para dar lugar a un vino estructurado, potente, lleno de notas de fruta y muy expresivo, que gana en matices con tiempo en la copa.

Precio: a consultar

Nivauris Reserva 2016



 Viura. 13,5% vol

 Vendimia con óptima madurez aromática. Prensado ligero, en ausencia de oxígeno, fermentación con levaduras autoctonas en barricas de roble. Los tres primeros meses se realiza la técnica del battonage dos veces por semana y posteriormente se cría de manera estática sobre lías de la fermentación, durante 12 meses.

 Color amarillo pajizo, con ribete amarillo. Buena intensidad en nariz, frutas de pepitas maduras y notas especiadas, que vienen de la crianza, acompañado de ligeras notas de levadura y vainilla.

Precio: a consultar

Valdesabril 2020



 Viura. 14% vol

 Vendimia manual en cajas de 18 Kg, Prensado sin despalillar y fermentación en tonel de 35 HL durante un año con sus lías

 Color amarillo pajizo, con ribete del mismo color. Buena intensidad en nariz, frutas de pepita pera y membrillo y balsámicas acompañado de un toque de hierbas de tocador y un ligero recuerdo mineral.

Precio: a consultar