

## NÍVIA 2017

---



### VARIETATS

Garnatxa blanca (80%), Macabeu (15%) i carinyena blanca (5%).



### EL NOM

Aquest vi neix de raïm conreat en vinyes de garnatxa, macabeu i carinyena blanca situades en costers pissarrosos, des d'on és possible dividir el mar i les muntanyes del Canigó, nevades bona part de l'any.

El seu nom ("De neu" en català) i les flors de neu que adornen l'etiqueta estan inspirats en aquest paisatge singular.



### ELABORACIÓ

El raïm va ser acuradament seleccionat manualment en el moment de la verema per aconseguir un grau de maduresa òptim i homogeni.

El most va macerar amb les pells del raïm durant deu hores a 7º de temperatura i a continuació es va escórrer per gravetat i va fermentar durant 21 dies en dipòsit d'acer inoxidable a una temperatura de 13º fins assolir una graduació de 10% Vol. alc. ; la fermentació es va completar en bótes noves de roure francès alier de torrat mitjà.

El vi va romandre en les bótes en contacte amb les seves lies durant cinc mesos. Previ al seu embotellat es va filtrar i estabilitzar a -3º de temperatura.



### NOTES DE TAST

Color palla brillant. Aroma floral, herbes mediterrànies, fonoll, romaní, cítrics, notes cremoses i torrades del roure. Bona concentració y textura en boca, saborós, estructurat, mineral, salins, amb expressió afruitada i final llarg.

### PRODUCCIÓ



7.600

### CRIANÇA



5 mesos

### ALCOHOL



14%