

NÍVIA 2022



VARIETATS

Garnatxa blanca (86%), Macabeu (14%).



EL NOM

Aquest vi neix de raïm conreat en vinyes de garnatxa, macabeu situades en costers pissarrosos, des d'on és possible divisar 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.



MEDALLES

- 2020 91 punts Guia Peñin 2023
- 2019 91 punts Guia Peñin 2022
Medalla de plata (91 punts) Decanter 2022
- 2018 Medalla de plata (91 punts) Decanter 2021
Medalla de bronze Premis Vinari 2020
- 2017 92 punts Guia Peñin 2020
- 2016 96 punts Decanter 2019

PRODUCCIÓ



18.500

CRIANÇA



5 mesos

ALCOHOL



14%