

NÍVIA 2024



VARIEDADES

Garnacha blanca (85%), Macabeo (15%).



EL NOMBRE

Este vino nace de uvas cultivadas en viñas 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.

Su nombre (“De nieve” en catalán) y las flores de nieve que adornan la etiqueta están inspirados en este paisaje singular.



ELABORACIÓN

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 7º de temperatura y a continuación se escurrió por gravedad. Hizo la mitad de la fermentación en depósito de acero inoxidable a una temperatura de 15 °C; la fermentación se completó en barricas de roble francés. El vino permaneció en las barricas en contacto con sus lías durante cinco meses. Previo a su embotellado, se filtró y estabilizó a -3º de temperatura.



NOTA DE CATA

Color pajizo brillante. Aroma floral, hierbas aromáticas, hinojo, cítricos, romero, notas cremosas y tostadas del roble. Buna concentración y textura en boca, sabroso, estructurado, mineral, salino, con expresión afrutada y final largo.



MEDALLAS

2023	91 puntos Guia Peñin 2025
2022	Medalla de oro en los Premis Vinari 2024 90 puntos Decanter 2025 92 puntos Guia Peñin 2024
2020	91 puntos en la Guía Peñin 2023
2019	91 puntos en la Guía Peñin 2022 Medalla de plata (91 puntos) en Decanter 2022
2018	Medalla de plata (91 puntos) en Decanter 2021
2017	92 puntos en la Guía Peñin 2020
2016	96 puntos en Decanter 2019

PRODUCCIÓN



14.580

CRIANZA



5 meses

ALCOHOL



14% Vol.

