

Vitt vin

Nivarius Tempranillo Blanco 2024

Bodegas Nivarius

Pris 149 kr
nr 7894501 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Tempranillo Blanco

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Druvorna handskördas vid optimal aromatisk mognad. Skonsam pressning under reducerade syreförhållanden för att bevara aromer. Jäsning i rostfria ståltankar vid låg temperatur för att bevara frukt och fräschör. Vinet ligger cirka 4 månader på jästfällning (fine lees) med regelbunden omrörning (bâtonnage) för struktur och fyllighet.

Smakbeskrivning Mjuk och fruktig doft av persikor, Anjou-päron, mandariner och bakade vinteräpplen. Aromen intensifieras med limezest, körvel och verbena. Smaken är uttrycksfull och frisk med en fin koncentration och ett behagligt flow. Persikor, citroner, apelsiner, lime och juzu samlar sig i slutet och tillsammans med en behaglig kalkhaltig mineralitet.

Passar till Spanska tapas variadas, stinna med pimenton. Pinchos, croquetas, chorizo från glada grisar, spansk småskalig ost gärna på får och eller getmjölk och de färska syrliga ostarna blir allra godast ihop. Vitlöksfrästa räkor med syrlig fänkålssallad. BBQ wings eller kycklingburgare. Grillad fisk med grillad citron och tomat, lök, basilika och kaprissallad eller ljummen potatissallad med timjan olivolja och dina favorit grönsaker. Lena och milda eleganta fisk och skaldjursrätter.

Om producenten

Bodegas Nivarius, beläget i Nalda i Rioja Alta, är en unik producent i en region som traditionellt domineras av röda viner. Med 61 hektar vingårdar dedikerade enbart till vita viner fokuserar Nivarius på svalklimatsdruvor som Maturana Blanca, Tempranillo Blanco och gamla stockar av Viura, planterade på höga höjder mellan 500 och 900 meter – de högsta i hela Rioja. Detta bidrar till fräschör, syra och elegans i vinerna.

Namnet "Nivarius" betyder ”snöfält” på latin och syftar på de snöklädda bergen i Sierra de la Demanda samt de historiska snögroparna, “Neveras”, som förr användes för naturlig kylning. Bakom Bodegas Nivarius står entreprenören Javier Palacios, som tillsammans med tekniska chefen José Parra, terroirexperten Pedro Parra och den italienske vinmakarkonsulten Alberto Antonini, har förfinat visionen om terroirdrivna vita viner med fokus på kvalitet och ursprungstrogenhet.

Maturana Blanca, en nästan bortglömd men historiskt betydelsefull druva i Rioja, är en central del i Nivarius arbete. Som regionens största odlare av druvan med 14 av totalt 34 hektar, har Nivarius varit avgörande för dess återkomst. Druvans naturligt höga syra och aromatiska djup trivs utmärkt i de svala, högt belägna vingårdarna och bidrar till vinernas livfulla och långlivade karaktär.

Nivarius portfölj inkluderar bland annat det komplexa, lagringsdugliga flaggskeppet Finca La Nevera – ett rent Maturana Blanca-vin som lagrats i 36 månader på jästfällningen utan ek – samt fruktiga och strukturerade uttryck av Tempranillo Blanco och gamla Viura-stockar.

Med sin kompromisslösa fokus på vita terroirviner och unika lägen har Bodegas Nivarius etablerat sig som en av Rioja och Spaniens mest nyskapande vita vinproducenter.