

# NIVARIUS



## ■リオハで唯一白ワインのみを手掛ける生産者

2012年設立。ワイナリー名のNIVARIUS（ニバリウス）はラテン語で冷蔵庫を意味するNEVERO（ネヴェロ）を由来としています。標高が800mと高く年間を通じて冷涼であるためフレッシュで生き生きとした酸が特徴の白ワインを産出しています。非常に珍しい土着品種、テンプラニーヨ・ブランコ、マトゥラーナ・ブランコなど赤ワインの名産地リオハで白ワインの可能性を常に追い求めています。



### ■ニバリウス テンプラニーヨ・ブランコ

産地：DOCRIOハ  
 品種：テンプラニーヨ・ブランコ100%  
 熟成：3500Lのフレンチオーク発酵後同樽で  
 9ヶ月シュール・リー熟成

緑がかった明るい麦わら色。  
 白桃と白い花、フェネルの香り。  
 口当たりはスムーズで長い余韻を感じる。

希望小売価格 2,500円



### ■ニバリウス エディション・リミターダ

産地：DOCRIOハ  
 品種：ピウラ80%、マトゥラーナ・ブランカ20%  
 熟成：3500Lのフレンチオークで発酵後  
 同樽で9ヶ月シュール・リー熟成

麦わら色。白い果実、バルサミコ、バニラの香り。  
 程良い酸味。ドライな辛口で余韻も長い。

希望小売価格 4,000円



### ■フィンカ・ラ・ネベラ

産地：DOCRIOハ  
 品種：マトゥラーナ・ブランカ100%  
 熟成：ステンスタックで36ヶ月熟成

麦わら色。洋ナシ、ハーブ、マルメロ等の香り。フレッシュでミネラルを感じるすっきりとした味わい。

希望小売価格 6,000円



### ■バル・デ・サブリル

品種：ピウラ  
 熟成：3500Lのフレンチオーク樽で  
 熟成12ヶ月間

麦わら色。非常にフレッシュなピウラで、洋ナシ、バルサミコとハーブの繊細なアロマがあり、砂糖漬けの果物やほんのりと燻製の香りで長い余韻。

希望小売価格 12,000円



### ■リア ペット・ナット

品種：ガルナツチャ  
 熟成：4ヶ月シュール・リー

サーモンピンク。  
 ナシ、リンゴ、野生のイチゴと白い花の香り。  
 味わいはさわやかで後味に赤い果実の余韻が残る。

希望小売価格 3,300円