vinetur

Nivarius presenta un nuevo blanco de Rioja de edición limitada con viuras viejas

Referencia de Elvillar sobre un suelo con más de 60% de limo y una producción de 2.250 botellas

jueves 26 de noviembre de 2026



Bodegas Nivarius presentó este jueves, 26 de noviembre, en Nalda, La Tejería 2023, un nuevo blanco de Rioja con una producción limitada a 2.250 botellas. La bodega vincula este lanzamiento a su trabajo con viuras viejas de la Sonsierra y recuerda que el prescriptor británico Tim Atkin lo ha calificado como vino blanco revelación 2026.

La Tejería 2023 procede, de acuerdo con la información facilitada por la empresa, de una selección masal de viuras viejas situadas a 700 metros de altitud en el municipio alavés de Elvillar, en la subzona de la Sonsierra, a los pies de la Sierra de Cantabria. En viticultura, la selección masal consiste en reproducir material vegetal de cepas elegidas en el viñedo por sus cualidades agronómicas y enológicas, una práctica asociada a la conservación del patrimonio vegetal de cada zona.

La elaboración se apoya en un prensado de la uva sin despalillar, fermentación con borras en un fudre de 1.500 litros y uso de levaduras indígenas. Después, el vino permanece dos años con las lías gruesas de la fermentación en ese mismo recipiente, un proceso que suele aportar más volumen y matices. El fudre, más grande que una barrica convencional, permite una relación distinta entre vino y madera y reduce el peso del roble en el resultado final.

La bodega sitúa una de las claves del vino en el suelo de origen. Afirma que la parcela tiene una composición con más de 60% de limo, un rasgo al que atribuye equilibrio y un perfil más redondo. El propio nombre comercial del vino alude, además, a una lectura de la parcela muy ligada al suelo, una idea frecuente en proyectos que buscan expresar el viñedo por encima de la elaboración.

La empresa presenta La Tejería como un proyecto muy personal de su enólogo, Raúl Tamayo. En su descripción del vino, Nivarius habla de un blanco fresco, vertical y profundo, con tensión en boca. Tim Atkin, por su parte, lo define como “un impresionante nuevo vino blanco de Bodegas Nivarius, elaborado con una selección de Viura de 20 años en suelos calizos de la parte alta de Elvillar”. En esa misma valoración, el catador subraya “la frescura y la intensidad frutal más que el roble” y menciona sabores de limoncillo, limón, lima y cardamomo, además de una larga persistencia.

La referencia se incorpora al catálogo de Nivarius, una bodega integrada en Palacios Vinos de Finca. El grupo sostiene que su trabajo se apoya en la idea de situar el territorio en el centro del proyecto vitivinícola y cita, dentro de esa estrategia, sus casas Proelio y Nivarius en Rioja y Trus en Ribera del Duero. La compañía afirma también que Nivarius es la primera y única bodega centrada en blancos en Rioja, una posición con la que busca reforzar su identidad dentro de la denominación.