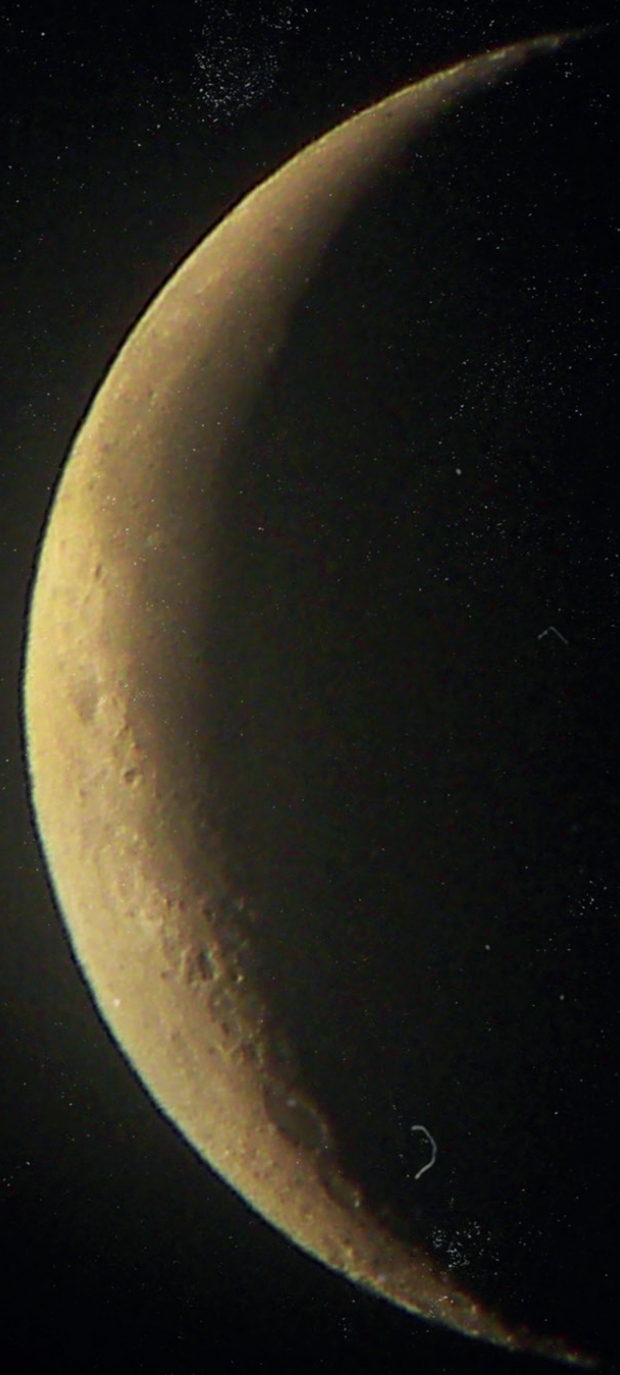




LAGRAVERA



En un “indret perdut”, enmig del no-res, s’erigeix La Serra Llarga, un lloc únic al món per a fer bon vi. **La Serra Llarga**, que protegeix les nostres terres i compresa **entre els Pirineus i la Vall de l’Ebre**, és rica en guix, tret característic que es reflecteix a cada ampolla.

Gràcies a un sòl tan singular i a la recuperació de les tradicions dels nostres rebesavis, aconseguim un vi únic. **Respectant els ritmes de la natura, la fauna, la flora i el cosmos** i basant-nos en la lluna i les estrelles, n’obtenim un molt bon vi.



UNA MICA D'HISTÒRIA

*Remuntant-nos a l'època de l'Imperi Romà, aquest trosset del món era terra de vinyes i vi, però amb l'arribada del canal d'Aragó, la fil·loxera, l'èxode rural i l'arrencada de vinyes, **van desaparèixer el 90% de les vinyes de la regió**. Part de les que van sobreviure són les que, gràcies a **la família Arnó**, estem recuperant.*



No és casualitat, doncs, que els noms històrics de la zona facin referència a les vinyes i al vi com “**El Pla de les Vinyes**”, “**El Vinyet**”, “**Mas La Parra**” o “**Botella**”.

A Lagravera elaborem tots els nostres productes de manera cent per cent natural, deixant que el raïm cursi el seu camí, sense renunciar als últims avenços tècnics per a assegurar l'alta qualitat del vi.



Oscà

La Serra
Llarga

Lleida

França

Barcelona



En l'eix **entre els Pirineus i la Vall de l'Ebre**, hi trobem la serralada de guix més extensa d'Europa, on **La Serra Llarga** hi pren part i lloc idoni per a elaborar bon vi.

Com bé deien els nostres avis, ens trobem a la millor zona del país i possiblement del món sencer, per a treure'n bones collites. El secret està en el sòl dels nostres terroirs **rics en guix**, una característica que s'expressa en la frescor i la salinitat dels nostres vins, convertint-los en el perfecte aliat de la bona cuina.



AL MAL TEMPS, BON RAÏM

A La Serra Llarga hi trobem un enclavament natural idíl·lic per a conrear les vinyes; la barreja entre el clima continental, de vegades d'extrems, i la singular composició de la terra.

Aquest clima es caracteritza per tenir les majors oscil·lacions de temperatura entre l'estiu i hivern, i entre dia i nit. A l'estiu podem arribar als 40°C i a l'hivern s'assoleixen temperatures negatives al voltant dels -10°C quasi bé cada any, presentant **una temperatura mitjana d'uns 14°C**. Durant l'època de maduració podem aconseguir temperatures al voltant dels 32-35°C de dia i baixar per sota dels 15-12°C durant la nit.

L'estiu ve sempre acompanyat d'un període àrid, on les pluges escassegen; les precipitacions es reparteixen principalment entre la tardor i la primavera, sent **la pluviometria mitjana de 410 mm per any, dels quals 180 mm**

es produeixen durant el cicle vegetatiu, a la primavera. Les boires hivernals ens visiten freqüentment. La duresa d'aquest clima és deguda a l'enclavament, ja que tot i ser una zona propera al mar, situat a poc més de 85 km, les serralades litorals i prelitorals barren el pas als seus efectes.



VINYA NÚRIA



EL VINYET



MAS LA PARRA



LES PEDRISSES D'IVARS



FLORA I FAUNA

La vegetació que envolta la vinya reflecteix la duresa d'aquest clima; principalment de caire mediterrani, els arbustos i alzinars en són protagonistes.

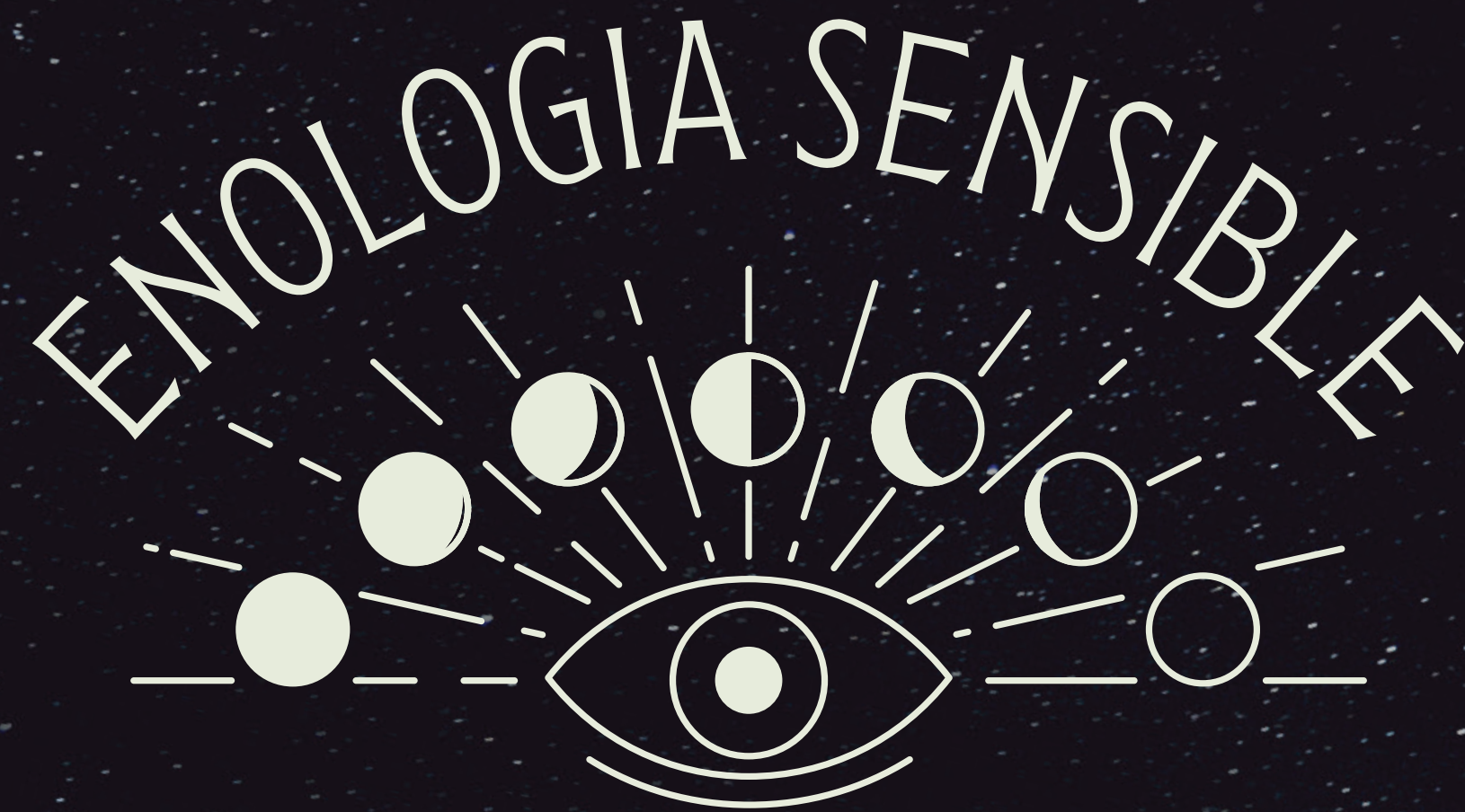
El domini mediterrani el defineixen les espècies més característiques tals com la farigola (*Thymus vulgaris*), l'argelaga (*Genista scorpius*), l'esparbonella (*Sideritis scordioides*), l'heliantem eriçat (*Helianthemum hirtum*), la desferracavalls (*Hippocrepis comosa*), i la sempreviva borda (*Helycrisum stoechas*).

També trobem **flora pròpia de sòls amb guix**, les anomenades gipsícoles (*Gypsophilion*, *Lepidietum subulati*, *Asphodelus cerasiferus* etc.). A nivell arbori, dominen l'alzina carrasca i els roures. De manera més puntual, el pi blanc (*Pinus halepensis*). Entre els principals visitants, quant a fauna, podem trobar **porcs senglars, guineus, eriçons, talps, ratolins de bosc, conills i llebres, perdius i garses i fins i tot algun xoriguer. Així com aranyes, papallones, abelles i marietes.**

Per a nosaltres, és tant important la fauna com el raïm. El seu efecte en la naturalesa ens permet tenir una terra sana i forta sobre la qual cultivar la vinya.

Les abelles ajuden a la biodiversitat realitzant la pol·linització; **les ovelles s'alimenten de l'herba** que abunda en els camps, deixant la superfície neta i preparada pel conreu; i **les vaques ens proporcionen fems** per a fertilitzar la terra.





SOM CIENTÍFICS DE FORMACIÓ I AGRICULTORS PER VOCACIÓ.

Deixem que la natura s'expressi lliurement, intervenint el mínim possible, i seguint els principis de l'agricultura biodinàmica.

Escoltem, observem i respectem els seus cicles perquè ella mateixa ens sorprengui amb els rics matisos i elegants complexitats, sempre singulars en cada anyada.



NO CHEMICAL, BROTHERS

*Recuperem tècniques agrícoles ancestrals, com el trepitjat de raïm, astrologia i observació de l'entorn, o la fitoteràpia, **per a obtenir vins excel·lents i mantenir les nostres vinyes sanes** i lliures de plagues, disminuint dràsticament l'ús de químics.*

Utilitzem els llevats salvatges que venen de les nostres vinyes amb el nostre raïm i que cada any s'expressen d'una forma diferent, aportant característiques úniques a l'anyada.

Deixem que siguin les bacteries naturals les que facin les malolàctiques en els nostres vins per a que d'aquesta manera parlin millor del paisatge.

Fem ús d'acer inoxidable, ciment, argila o roure per a enaltir millor l'expressió dels nostres vins. Utilitzem grans bótes, de volums de 500, 700, 2.000 i 5.000 litres de capacitat, que renovem molt de tant en tant, ja que la Garnatxa, amb la seva fruitositat, és la principal protagonista dels nostres vins i s'expressa millor quan la fusta és més respectuosa i subtil.



CUIDADORS DEL VI

En Miquel, el David, la Núria i la Núria, el Saidu i el Marcel·lí, són els encarregats d'omplir d'energia positiva aquest projecte. Tots sota la batuta experta de la nostra enòloga Pilar Salillas, encomanen la seva bona vibra en tot el que fan, doncs saben que tot això es podrà percebre en el resultat dels nostres vins.



Enòloga: Pilar Salillas

Orígens:

Nascuda a Binèfar (Osca), pertany a una família d'agricultors, ramaders i comerciants de la zona. Des de jove va tenir ben clara la seva professió agrícola.

Estudis:

Enginyeria agrícola, llicenciada en enologia, màster en direcció i gestió d'empreses vitivinícoles i sommelier. Durant els seus estudis d'enginyeria a Osca es va enamorar de la viticultura i de l'enologia, que la van ajudar a descobrir el seu talent natural pel tast.

Trajectòria professional:

Ha treballat en diferents zones que li han aportat una àmplia visió del món del vi: la Vall del Cinca, Sonoma County a Califòrnia, la Terra Alta, Costers de Segre, el Penedès, Somontano i el desert dels Monegres, per a acabar elaborant vins on més l'il·lusiona, a La Serra Llarga, a pocs kilòmetres d'on va néixer. És des d'aquí, on des del 2018 treballa en aquest projecte basat en la garnatxa i la recuperació de varietats ancestrals de La Serra Llarga, mitjançant una elaboració biodinàmica.

Compartir vins, paisatges i cultura gastronòmica arreu del món és el seu dia a dia.



“Embotellar paisatges líquids és el que més m’apassiona, i quan a més poses en valor la història del teu lloc natal, treballar es converteix en una experiència fascinant”



EL VINYET



Visitar les 1,41 hectàrees d'aquesta vinya és tornar al 1889, quan la família Orpella va plantar per primer cop en aquesta finca. Recuperada el 2011, aquesta petita parcel·la, situada al costat del riu Farfanya i cultivada en sòls amb un alt percentatge d'argiles, amaga 24 varietats ancestrals com les Pirineus i Heben.

Però el nostre descobriment més sorprenent són les varietats místiques X: la X8, X avi 1997 i X avi 2167, analitzades per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) i úniques al món.

Ceps: aproximadament 1.300 ceps monumentals en vas, escultures vives d'història natural, s'erigeixen sostingudes per crosses de fusta i sobreviuen al pas dels anys, per a explicar-nos milers d'històries que han pogut presenciar des que es van plantar.

Amb el raïm procedent d'aquesta vinya elaborem els vins de la Pell “Finca el Vinyet” blanc, negre, claret i les nanofermentacions, que ens permeten tornar enrere i recordar els vins dels nostres avantpassats.

Any de plantació	1889
Altura	450 metres
Orientació	Nord-sud
Densitat de plantació	2000 plantes/ha.
Marc de plantació	1,5m. x 3,3m.
Portaempelts	Rupestres de Lot
Tipus de conducció	Vas
Superfície	1,41 ha.
Parcel·les	1
Varietats	24 ancestrals: Isaga, Pirineus 4, Pirineus 17, Trobat Negre, Trobat Blanc, Picapoll Roig, Heben, Valencí, Rojal, Mandó, Monastrell, Garnatxa Negra, Garnatxa Blanca, Sumoll Blanc, Macabeu, Moscatell d'Alexandria, Xarel·lo, Pansa de la Noguera, Pansa Valenciana i d'altres desconegudes. 3 Úniques al món: X8, X Avi 1997, X Avi 2167.
Terroir	Argiles, pedres d'origen calcari, guix.



LES PEDRISSES D'IVARS



Protegida per la família Majos, aquesta finca amaga tresors encara no batejats. A dia d'avui, hem arribat a analitzar i identificar més de 9 varietats de raïm, principalment autòcton, com la Trobat Negre, la Monestrell o la Sumoll negre que aporten un caràcter molt local a aquest vi. Una grata sorpresa va ser descobrir Albanesa Bianca en aquesta finca, coneguda per la seva rellevància a Itàlia a Emilia Romagna, i altres que són totalment desconegudes en el món del vi actual.

El 2020 vam vinificar el raïm provinent d'aquesta parcel·la, per tal d'elaborar un nou estil de vi de parcel·la Grand Cru: La Pell Blanc/Negre Parcel·la “Les Pedrisses d'Ivars”. Aquesta finca data del 1935, tot i que a jutjar pels seus ceps d'aspecte centenari, sembla ser més antiga. Està situada a prop del riu i el seu sòl és extremadament ric en guix.

És fàcilment perceptible en l'expressió del vi que prové del raïm d'aquesta parcel·la.

Any de plantació	1935
Any de transformació a biodinàmic	2018
Altura	350 metres
Orientació	Est-Oest
Densitat de plantació	2000 plantes/ha.
Marc de plantació	1,5m. x 3,3m.
Portaempelts	Rupestres de Lot
Tipus de conducció	Vas
Superfície	0,69 ha.
Parcel·les	1
Varietats	9 varietats aproximadament: Sumoll Negre, Picapoll de la Noguera, Macabeu, Trobat Negre, Monastrell, Trobat Blanc, Moscatell d'Alexandria, Malvasía, Isaga, Albana i d'altres desconegudes.
Terroir	Sòls d'origen al·luvial, amb petites pedres calcàries i de composició franca.



VINYA NÚRIA



L’any 2006 va ser un any clau, l’inici de Lagravera; un projecte que va retornar la vida a un terreny erm, del qual s’extreia grava, en un passat. La família Arnó va decidir plantar 12,62 hectàrees de vinya, dividides en 15 parcel·les, tot posant en pràctica l’agricultura sostenible per a recuperar el cultiu tradicional de vinyes d’aquestes terres, tot restaurant el paisatge històric.

Aquestes vinyes es troben a la zona denominada “el Pla de les Vinyes”, amb la Serra Llarga mostrant sempre el nord, entre les comarques del Segrià i la Noguera.

Actualment tenim plantades 8 varietats diferents, entre elles Garnatxa Blanca, Garnatxa Negre i la varietat ancestral Trobat Negre.

Amb les varietats d’aquesta vinya es fan vins de paisatges, com l’ Ònra Blanc i l’ Ònra Negre i vins de parcel·la, com Lagravera Natural, Cíclic Negre, Cíclic Blanc i el Solera. Aquests constitueixen una vinya única amb un caràcter singular.

Any de plantació	2006
Altura	350 metres
Orientació	Sud-est – Nord-est
Densitat de plantació	4.320 plantes/ha.
Marc de plantació	2,4 m*1
Portaempelts	Richter 110
Tipus de conducció	En espatllera
Superfície	12,62 ha.
Parcel·les	15
Varietats	8 varietats: Garnatxa Negre, Garnatxa Blanca, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan, Sauvignon Blanc i Trobat Negre recuperada de la finca de “El Vinyet”.
Terroir	Grava i sorres amb guix intercalat.



MAS LA PARRA



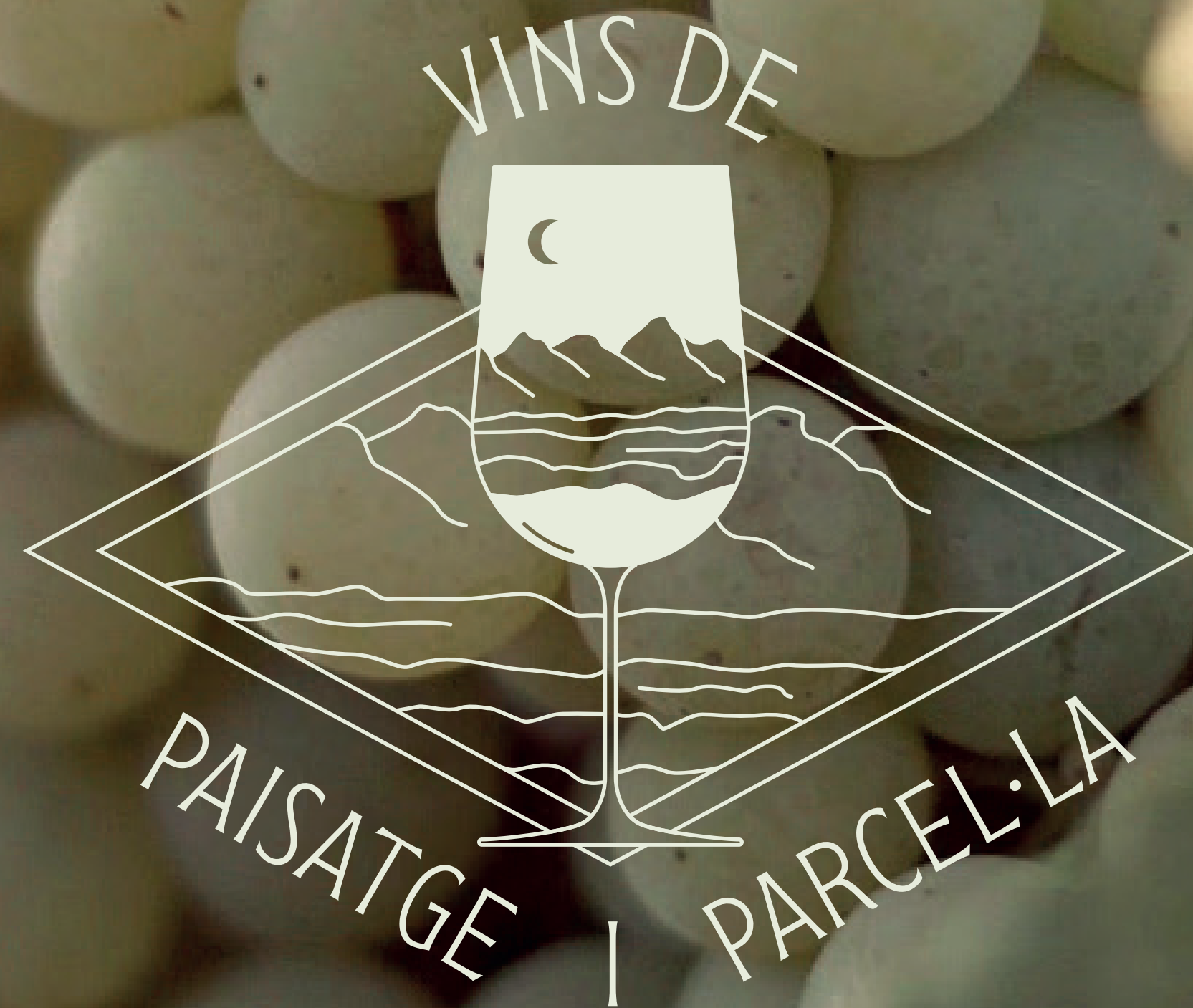
Des del punt més alt de la finca, a 700 metres d'altura, es pot veure La Conca de Barberà i el Priorat. Al Mas la Parra hi tenim la vinya que cultivem a més altitud i això fa que els vins elaborats aquí siguin més frescos i tinguin una major concentració en el seu color.

Des que vam recuperar aquesta vinya abandonada, cultivem Ull de Llebre, Merlot i

Cabernet, a més de les varietats trobades en aquesta finca i hem plantat Garnatxa Blanca, Monestrell i les 24 varietats ancestrals recuperades d' "El Vinyet". Amb el raïm d'aquesta finca i el de la finca "Vinya Núria", elaborem vins de paisatge que ens permeten degustar les particularitats dels diferents terroirs de La Serra Llarga.

Any de plantació	1999
Any de Recuperació	2017
Altura	700 metres
Orientació	Nord – sud
Densitat de plantació	3250 plantes/ha.
Marc de plantació	2,55m*1,2 en espatllera / 2,55*1,5 en vas
Portaempelts	SO4 selecció Oppenheim 4 (espatllera) i Ritcher 110 (vas)
Tipus de conducció	Espatllera i Vas
Superfície	11,21 ha.
Parcel·les	10
Varietats	28 varietats: Garnatxa Blanca, Ull de Llebre, Merlot, Cabernet, Monestrell i 1 ha amb les 24 varietats ancestrals recuperades de la finca d'El Vinyet.
Terroir	Llims i argiles i afloraments de guix amb abundant calcària.





LA PELL

EL LLEGAT DELS NOSTRES AVANTPASSATS

La Pell és un projecte de recuperació de vinyes de la Noguera, en el qual hem buscat vestigis històrics que ens permeten homenatjar els vins tradicionals de la zona, avui en dia molts quasi bé extingits. Mantenir-los vius i difondre'n el seu preuat valor, és la nostra responsabilitat.

Hi ha matisos i secrets en aquests vins que ens revelen tota la tradició vitivinícola dels nostres avantpassats. Per això els elaborem completament a mà, perquè no s'en perdi cap detall durant el procés. L'amor i la dedicació amb la que ens bolquem a aquestes vinyes ancestrals no és un valor que es pugui apreciar a simple vista, però per a nosaltres és indispensable per al resultat final.



La Pell	
Vi de parcel·la	EL VINYET

BLANC

L’equilibri inexplicable de 14 varietats, on totes són imprescindibles.

Sèrie limitada d’entre 600 i 1.100 ampolles numerades.

Elaborat amb 14 varietats blanques de les 24 plantades a la vinya El Vinyet.

Algunes d’aquestes varietats són: Trobat Blanc, Heben, Sumoll Blanc, Macabeu, Xarel·lo, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatell d’Alexandria, Garnatxa Blanca i d’altres en perill d’extinció, com la X Avi 1997 i la X Avi 2167.

Elaboració manual: desrapat, trepitjat i “pigeage” de manera artesanal, sense utilització de màquines.

Entre el 2014 i el 2017, la fermentació del vi es va realitzar amb llevat salvatge del raïm 1/3 en atuells de ceràmica de fang, 1/3 en barrica d’acàcia i 1/3 en acer inoxidable.

Per a preservar tot el seu caràcter, aquest vi ni es filtra ni s’estabilitza. Pot presentar precipitats.

Complex, fruita blanca i d’os madura, flor seca, espècies, herbes aromàtiques. Mineral i amb tocs salins.



BLANC BRISAT

Brisat amb les seves pells per extreure’n tot el potencial.

Sèrie limitada d’entre 600 i 1.100 ampolles numerades.

Elaborat amb 14 varietats blanques de les 24 plantades a la vinya El Vinyet.

Algunes d’aquestes varietats són: Trobat Blanc, Heben, Sumoll Blanc, Macabeu, Xarel·lo, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatell d’Alexandria, Garnatxa Blanca i d’altres en perill d’extinció, com la X Avi 1997 i la X Avi 2167.

Elaboració manual: desrapat, trepitjat i “pigeage” de manera artesanal, sense utilització de màquines.

Des de 2018 elaborem un blanc brisat provinent d’un llarg contacte amb les pells, després de la fermentació en atuells de ceràmica.

Per a preservar tot el seu caràcter, aquest vi ni es filtra ni s’estabilitza. Pot presentar precipitats.

Aromes principalment florals i d’herba autòctona, que s’entrelliga amb cítrics i fruits vermells. Mineral refrescant i salat, amb textura cremosa.



La Pell	
Vi de parcel·la	EL VINYET

NEGRE

El millor vi d’aquesta terra.

Sèrie limitada d’entre 300 i 600 ampolles numerades.

Elaborat amb 7 varietats negres i 3 rosades de les 24 plantades a la vinya El Vinyet.

Algunes d’aquestes varietats són: Trobat Negre, Monestrell, Garnatxa Negra, Mandó, Picapoll de la Noguera Rosat, Isaga, Moscatell Rosat i la X8, una de les 3 varietats que només està en aquesta vinya.

Elaboració manual: desrapat, trepitjat i “pigeage” de manera artesanal, sense utilització de màquines.

La fermentació de vi es realitza amb llevat salvatge del raïm, en atuell de ceràmica de fang, on roman amb les seves pells tant temps com ens permeti l’anyada, per després fer una criança sobre les seves mares.

Per a preservar tot el seu caràcter, aquest vi ni es filtra ni s’estabilitza. Pot presentar precipitats.

Complex, llarg i elegant. Floral (roses i violetes), maduixa i garriga.



CLARETE

El “vi clar” que bevien els nostres avantpassats.

Sèrie limitada d’entre 200 i 300 ampolles numerades.

Vi premiat “Millor Vi de Patrimoni” per la Guia de Vins de Catalunya el 2017, per contenir la història líquida de la nostra viticultura.

El 2017 vam voler homenatjar la família Orpella elaborant el vi tradicional que bevien cada dia.

Al 2017 vam realitzar una mescla de 20 varietats de raïm d’El Vinyet. Al 2019 vam barrejar 22 varietats i en un futur el nostre objectiu és aconseguir fermentar les 24 varietats juntes.

Les varietats cofermenten en semi maceració carbònica en atuell de ceràmica, amb les seves pells i amb llevats salvatges, mantenint un llarg contacte amb les pells, per a assegurar que tindran les qualitats necessàries per a un òptim envelliment. La Malolàctica es realitza de forma natural a l’acabar la fermentació.

Es conserven en atuell de ceràmica durant diversos mesos. Es fa la criança en atuell de ceràmica amb les seves mares.

Aromes de maduixa salvatge, entrelligada amb aranja, anís i herbes mediterrànies. En boca dolç, com un suc de fruites, amb tanins subtils i saborosos.



La Pell	
Vi de parcel·la	LES PEDRISSES D'IVARS

BLANC

Blanc i pur en vidre.

Sèrie limitada d'entre 200 i 400 ampolles numerades.

El 2018 comencem a treballar a aquesta finca de l'any 1935 a Ivars de Noguera, que té més de 9 varietats cultivades.

Dues de les varietats més comunes són la Trobat Blanc i la Macabeu, combinació que ens encanta perquè crea un equilibri perfecte. A més en aquesta vinya hi ha Malvasies, Moscatell d'Alexandria i fins i tot Albana Bianca, una varietat més típica d' Emilia Romagna.

En la seva elaboració hem fet una part de la fermentació amb pells, buscant-ne un resulta subtil. Deixem que la fermentació malolàctica actui i després el vi es guarda en criança en ampolles de vidre de 34 litres, les quals mantenen la seva puresa.

Verema manual i refrigeració del raïm a 6°C fins al processament, per a mantenir-ne tota la seva frescor.

Fresc, pur i mineral. Notes florals i de fruita blanca, amb herbes de camp mediterrànies.



NEGRE

Nascut entre muntanyes de guix.

Sèrie limitada d'entre 600 i 1.200 ampolles numerades.

El 2018 comencem a treballar en aquesta finca de l'any 1935 a Ivars de Noguera, que posseeix més de 9 varietats cultivades.

D'entre el seu caràcter en destaquen, dins d'aquest ventall de varietats algunes encara per caracteritzar, el caràcter fruitat de la Garnatxa, amb la textura de la Monestrell, la frescor del Sumoll Negre, les espècies del Trobat Negre i les connotacions florals i suaus que aporten les varietats rosades.

La primera elaboració d'aquest Negre arriba el 2019, buscant un mètode manual de “pigeage” en petites bótes de 700 litres que ens permeten lluir la part més elegant d'aquest finca.

Verema manual i refrigeració del raïm a 6°C fins al processament, per a mantenir tota la seva frescor.

Perfumat amb espècies dolces i fruits vermells confitats. Un vi àgil en boca i taní fi, que rellisca suaument fins al final deixant records mediterranis. Salat i equilibrat.





CÍCLIC

UNA CELEBRACIÓ DE LA VIDA

La vida són cicles. Ens fan millorar, créixer, evolucionar. I aquests vins, que només s'elaboren en anyades excepcionals, són un homenatge per a brindar per cada cicle superat.

Els Cíclics són vins de parcel·la elaborats amb el millor raïm de Garnatxa Blanca i Garnatxa Negre de la finca de Vinya Núria. Es maduren en bótes durant anys perquè evolucionin i amb el temps, la seva rica varietat de matisos frescos i minerals s'enalteix exponencialment, tancant el seu cicle quan en fas un glop i comences a gaudir-lo.

Aquests vins, que només s'elaboren en anyades excepcionals, són un homenatge per a brindar per cadascun d'aquests cicles superats.

Cíclic	
Vi de parcel·la	VINYA NÚRIA

BLANC

El nostre blanc més salí i complex.

Sèrie limitada d'entre 2.300 i 2.600 ampolles numerades.

Aquest vi només s'elabora en anyades excepcionals.

Vi de parcel·la elaborat amb el millor raïm de Garnatxa Blanca de la finca de Vinya Núria.

Aquestes vinyes han demostrat ser el nostre “Grand Cru” de blancs per la seva complexitat mineral.

Terroir de còdols del riu Noguera Ribagorçana i sorres amb guixos que aporten frescor i salinitat.

Verema manual i refrigeració del raïm a 6°C fins al processament, per a mantenir tota la seva frescor.

Durant l'anyada 2015, 2016 envellien 9 mesos en barrica de 500 litres de roure francès. El 2018 finalment trobem el millor estil per a potenciar aquesta parcel·la, fent-la envellir 12 mesos en foudre de roure eslovè de 2.000 litres.

Notes minerals de pedra de fòsfor fumades, especiades, que es barregen amb un fons de préssec madur, albercoc deshidratat i herbes aromàtiques. Final de boca de gran persistència i elegància, que ens fa salivar i obrir la gana.



NEGRE

Pura riquesa i finor.

Sèrie limitada d'entre 6.000 i 6.600 ampolles numerades.

Aquest vi només s'elabora en anyades excepcionals.

Vi de parcel·la elaborat amb el millor raïm de Garnatxa Negra de la finca de Vinya Núria.

Les vinyes provenen d'una selecció masal que aporta gran varietat d'estils de Garnatxa.

Terroir de còdols del riu Noguera Ribagorçana i sorres amb guixos que aporten frescor i salinitat.

Verema manual i refrigeració del raïm a 6°C fins al processament, per a mantenir tota la seva frescor.

Durant l'anyada 2013 envellia 18 mesos en barrica de 500 litres de roure francès; el 2017, 12 mesos; i, finalment, a partir del 2018 vam definir el que creiem que és l'estil definitiu d'aquesta parcel·la, envellint 12 mesos en foudre de roure eslovè de 5.000 litres.

Rubí translúcid, el Cíclic Negre porta la garnatxa per bandera. Bouquet de préssec melós i fruita vermella d'estiu amb pinzellades d'espígol i roca mullada. La boca és fragant i sucosa, dinàmica i àgil, complementada amb tanins fins i un perfum de nectarina i taronja sanguina.



LAGRAVERA NATURAL

RES A AFEGIR

Quan l'única premissa és no intervenir, sorgeixen resultats com aquest vi.

De vegades, no seguir les regles et porta a fer grans descobriments com n'és aquest cas: un vi 100% natural, sense sulfits afegits. L'elaborem amb la Garnatxa de parcel·la de color notablement viu i particular estructura, de la finca de Vinya Núria, per a potenciar els seus conservants naturals i prescindir de qualsevol additiu.



Lagravera Natural	
Vi de parcel·la	VINYA NÚRIA

BLANC

La cara més salvatge de la Garnatxa Blanca.

Sèrie limitada de 2.600 ampolles numerades.

Elaborat per primera vegada l'any 2020 com a conseqüència de la inquietud per tenir un vi blanc del nostre mític varietal, elaborat sense necessitat de l'ús de sulfits. És per això que es crea aquest vi, amb un estil entremig d'un vi brisat i una vinificació tradicional del vi blanc.

100% Garnatxa Blanca de la parcel·la més pròxima al riu Noguera Ribagorçana.

Un terç de les pells en fermentació amb llevats salvatges en bóta d'acer inoxidable.

3 o 4 mesos criat amb les seves mares.

Malolàctica natural acabada.

Blanc salvatge vestit de color api i lleugerament tèrbol. A l'airejar, mostra aromes de fonoll i resina, poma verda i textura fibrosa i cruixent. En boca revela un record de cítrics confitats i una vibració àcida que perdura al paladar. Bones sensacions de textures gràcies a les pells, combinades en un equilibri fantàstic entre un estil brisat i un blanc tradicional. Final molt fresc i salí.



NEGRE

Una conseqüència 100% natural.

Edició limitada d'entre 3.000 i 6.000 ampolles d'un vi de Garnatxa de parcel·la sense cap tipus d'additiu.

Elaborat per primera vegada l'any 2016 per aprendre'n més sobre l'evolució dels vins sense sulfits afegits. Utilitzem la Garnatxa Negra de la parcel·la que té un color més viu i estructura de Vinya Núria per a potenciar-ne els conservants naturals del vi i evitar els sulfits. En la seva elaboració busquem l'extracció, però mantenint la frescor.

Posteriorment, per a complementar-lo, realitzem una criança sobre les seves mares d'entre 6 i 9 mesos, depenent de l'anyada, i que ens ajuda en la conservació natural del vi. És un vi de gran potencial de guarda.

Es pot prendre si t'agraden els tanins més cruixents i vius des del primer dia. Aromes de cirera, gerd i violetes, i notes fresques de llorer i regalèssia.



SOLERA

UN VI DOLÇ QUE LLUEIX LES MILLORS GALES

El secret d'aquest vi premiat com el “Millor Vi Dolç 2020” per la Guia de Vins de Catalunya, el desvetlla el seu propi nom. Seleccionem la Garnatxa amb major concentració i maduració de la finca de Vinya Núria i la deshidratem sota el sol. Així aconseguim concentrar el resultat i transformar-lo en edulcorant natural.

Solera

Vi de parcel·la

VINYA NÚRIA

VI DOLÇ

L'alegria d'envellir bé.

Vi elaborat amb la Garnatxa Blanca amb major concentració i que millor madura de la finca de Vinya Núria.

Terroir de còdols i sorres provinents del riu Noguera Ribagorçana.

Un cop al camp, realitzem un esfullament parcial per a exposar els raïms al sol al màxim i deshidratar el raïm. Així concentrem els sucres de manera natural.

Fermentació parcial del raïm amb llevats salvatges i amb les pells. Es pel procés mitjançant fred i filtrat a fi d'evitar l'ús de sulfits.

Es passa a un sistema de criança dinàmic de “soleres” i “criaderes”. Després d'aquest procés d'oxidació de 2 anys, s'embotella amb un lleuger filtrat que permet mantenir tot el seu caràcter.

Albercoc, fruits secs i deshidratats, orellanes, flor blanca i mel.





ÓNRA

TOT UN HONOR

Estem orgullosos d'aquests vins que van començar elaborant-se al cor de Lagravera i que amb el temps han evolucionat per a ser una barreja de diferents parcel·les amb diferents sòls, altures i varietats, al voltant de la Serra Llarga, que el transformen en la més digna i realista expressió d'aquest bell paisatge.

Ónra	
Vi de paisatge	VINYA NÚRIA + MAS LA PARRA

BLANC

De la Serra Llarga a la copa: un blanc versàtil.

Vi elaborat principalment amb Garnatxa Blanca i complementat amb un percentatge d’entre un 10-20% amb Sauvignon Blanc, segons l’anyada. A partir del 2020 comencen a afegir-se algunes varietats ancestrals extretes de la nostra finca de “El Vinyet”.

Terroir: còdols del riu Noguera Ribagorçana i sorres amb presència de guixos. En un futur proper tindrà Garnatxa Blanca del Mas La Parra, que creix a 700 metres d’altura entre boscos de pins i carrasques.

Fermentació de les varietats per separat en bóta d’acer inoxidable i amb llevat salvatge, criança amb battonage de les seves mares.

Perfil floral delicat i fresc amb notes cítriques, fruita blanca i groga. Final salí i mineral refrescant.

Barreja de diferents paisatges de la Serra Llarga i un exemple de biodiversitat varietal.



NEGRE

De la Serra Llarga a la copa: un negre que ho té tot.

Entre el 2011 i el 2019 la barreja era del 75% Garnatxa Negre i 25% Cabernet Sauvignon de Vinya Núria. El 2019 s’incorporen a la barreja Monestrell i Malbec. A partir del 2020 comencem a barrejar també amb raïm de la vinya de Mas La Parra, que té Ull de Llebre, Cabernet, Monestrell i varietats ancestrals recuperades de la nostra vinya de “El Vinyet”.

Fins l’anyada de 2020, terroir de sorres i còdols amb presència de guixos, al que s’incorporen durant el 2020 les parcel·les amb argiles i llims en altura.

Fermentació de les varietats per separat amb llevat salvatge. El Cabernet, el Merlot i el Malbec fermenten en ciment a partir de 2020, mentre que la resta de varietats com Garnatxa, Monestrell, Ull de Llebre i ancestrals fermenten en bótes d’acer inoxidable.

Criança amb barrica de roure francès de 500 litres. Bon equilibri entre fruita i notes de roure. Fruits vermells i refrescant taronja sanguina saborosa. Elegant roure especiat molt ben integrat. Final llarg i balsàmic amb notes de menta i herbes mediterrànies.

Una barreja de diferents paisatges de la Serra Llarga i un exemple de biodiversitat i coexistència del tradicional al modern.



LALTRE

L'ALTRA CARA DEL VI

Quan simplement vols relaxar-te amb un bon vi, i degustar la seva agradable doble personalitat, de fruita madura amb frescor i un toc lleuger de roure francès.

Laltre

Vi de paisatge

VINYA NÚRIA + MAS LA PARRA

NEGRE

Vi ecològic.

Verema manual seleccionada entre meitats de setembre i octubre, en caixes de 8 kg que es mantenen en càmera, just després de la recollida a 6°C fins que es processen.

En la seva barreja sol portar una bona base de Garnatxa Negra, que es complementa amb Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon o Merlot.

Fermentació 50% en ciment i 50% en acer inoxidable. 100% llevat salvatge.

Lleuger pas per barriques de roure francès, torrat mitjà.

Selecció dels raïms en vinya per agafar només els que estan perfectes. Maceració prefermentativa en fred, a 15°C, durant 2-3 dies fins que després, de manera natural, arrenca a poc a poc la fermentació.

Profunds aromes làctics amb records de gerds i mores, amb un elegant fons de xocolata sense torrar. Boca llaminera i suau que ens anima a seguir bevent per retrobar-nos amb una nova explosió fruitada i un record lleuger de vainilla.



GUIA DE VINS



LALTRE NEGRE

Vi de Paisatge: Vinya Núria i Mas La Parra.

Sòls al·luvials de grava, argila i llims en alçada, amb guix.

De criança lleugera.

Principalment Garnatxa i Ull de Llebre.

Fermentats en acer inoxidable i ciment. Pas temporal en bótes de roure francès.

Tanins suaus, fruites silvestres, cremós.



ÓNRA BLANC

Vi de Paisatge: Vinya Núria i Mas La Parra.

Sòls al·luvials de grava, argila i llims en alçada, amb guix.

Blanc de criança.

Principalment Garnatxa Blanca amb matisos de Sauvignon Blanc.

Criança sobre lies.

Refrescant, amb fruites variades, com albercocs, pinya, flor d'ametller i matisos de fonoll.



ÓNRA NEGRE

Vi de Paisatge: Vinya Núria i Mas La Parra.

Sòls al·luvials de grava, argila i llims en alçada, amb guix.

Negre de criança.

incipalment Garnatxa Negra; segons l'anyada complementada amb Cabernet, Monestrell, Malbec, Ull de Llebre, Merlot i algunes ancestrals.

12 mesos en bótes de roure francès de 500 litres.

Confitura de nadius i oli de romaní. De boca ampla, generosa. Amb traços de tanins dolços i sedosos, que harmonitzen en un final de xocolata i lavanda salvatge.



ÓNRA SOLERA

Vi de Parcel·la : Vinya Núria.

Sòls al·luvials d'arena amb grava i guix.

Dolç de criança oxidativa, en solera i "criaderas".

Garnatxa Blanca.

Fermentat amb pells i criança en "criaderas" i solera.

Albercoc, fruits secs i deshidratats, orellanes, flor blanca i mel.

GUIA DE VINS



CÍCLIC BLANC

Vi de Parcel·la: Vinya Núria.

Sòls al·luvials arenosos, amb grava i guix intercalats.

Blanc criança.

Garnatxa Blanca de la nostra millor parcel·la, al bell mig de la Vinya Núria.

Entre 9-12 mesos en bótes de roure de gran capacitat.

Amb espècies, notes d'albercoc i derivats. Ampli i greixos. Fi mineral, fresc i salat.



CÍCLIC NEGRE

Vi de Parcel·la: Vinya Núria.

Sòls al·luvials arenosos, amb grava i guix intercalats.

Negre criança.

Garnatxa Negre de de la nostra millor parcel·la, al bell mig de la Vinya Núria.

Entre 12-18 mesos en bótes de roure de gran capacitat.

Bouquet de préssec melós i fruits rojos. Pinzellades de lavanda i roca humida. Boca gustosa i fragant, amb perfums de nectarina i taronja sanguina.



NATURAL BLANC

Vi de Parcel·la: Vinya Núria.

Sòls al·luvials arenosos, amb grava i guix intercalats.

Blanc parcialment amb pells sense sulfits.

Garnatxa Blanca al llit del Noguera Ribagorçana.

1/3 de les pells en fermentació i criança sobre les seves lies.

Aromes resinoses i de fonoll, poma verda i textura cruixent i fibrosa.



NATURAL NEGRE

Vi de Parcel·la: Vinya Núria.

Sòls al·luvials arenosos, amb grava i guix intercalats.

Negre criança amb llims sense sulfits.

Garnatxa Negre.

Entre 6-9 mesos de criança sobre lies sense sulfits afegits.

Aromes de cirera, grosella i violeta. Traces de llorer i regalèssia. En boca refrescant i de tanins cruixents.

GUIA DE VINS



LA PELL BLANC

Vi de Parcel·la: El Vinyet.

Sòls fangosos, amb abundància en carbonat càlcic i guix.

Blanc combinant materials.

14 varietats: Trobat B., Garnatxa B., Macabeu, Xarel·lo, Heben, Sumoll B., Pansa de la Noguera, Pansa Valenciana, Moscatell d' Alexandria, Valenci, i 4 més de desconegudes.

Fermentat i criat 10 mesos: 1/3 acer inoxidable, 1/3 en atuell de fang i 1/3 en barrica d'acàcia.

Complex, fruita blanca i d'os madura, flor seca, espècies, herbes aromàtiques. Mineral i amb tocs salins.

VINS



LA PELL BLANC BRISAT

Vi de Parcel·la: El Vinyet.

Sòls fangosos, amb abundància en carbonat càlcic i guix.

Blanc brisat en atuell de ceràmica de fang.

14 varietats: Trobat B., Garnatxa B., Macabeu, Xarel·lo, Heben, Sumoll B., Pansa de la Noguera, Pansa Valenciana, Moscatell d' Alexandria, Valenci, i 4 més de desconegudes.

Fermentat i criat amb pells en atuell de ceràmica de fang i després sobre lies a les tenalles.

Aromes principalment florals i d'herba autòctona, que s'entrelliga amb cítrics i fruits vermells. Mineral refrescant i salat, amb textura cremosa.



LA PELL NEGRE

Vi de Parcel·la: El Vinyet.

Sòls fangosos, amb abundància en carbonat càlcic i guix.

Negre en atuell ceràmica de fang sobre lies.

7 varietats de negre i 3 de rosat: entre elles Trobat Negre, Monastrell, Garnatxa Negra, Mandó, Picapoll de la Noguera Rosado, Isaga, Moscatell Rosat i la XB.

Fermentat i criat primer amb pells i després amb les seves lies en atuell de ceràmica de fang.

Complex, llarg i elegant. Floral (roses i violetes), maduixa i garriga.



LA PELL CLARETE

Vi de Parcel·la: El Vinyet.

Sòls fangosos, amb abundància en carbonat càlcic i guix.

Claret semicarbònic.

Elaborat amb totes les varietats d'El Vinyet, entre 20 i 24 en funció de l'anyada.

Fermentat amb pells en semi carbònica i després criat sobre les seves lies en atuell de ceràmica de fang.

Aromes de maduixa salvatge, entrelligada amb aranja, anís i herbes mediterrànies. En boca dolç, com un suc de fruites, amb tanins subtils i saborosos.



LA PELL BLANC

Vi de Parcel·la: Les Pedrisses d'Ibars.

Sòls francs entre turons de guix, rics en carbonat càlcic i guixos.

Blanc amb damajoana.

Majoritàriament Trobat Blanc i Macabeu. A més Malvasies, Moscatell d' Alexandria,, també Albana Bianca.

Fermentat en acer inoxidable amb part de les seves pells i criat en damajoana de vidre, per a mantenir-ne la puresa.

Fresc, pur i mineral. Notes florals i de fruita blanca, amb herbes de camp mediterrànies.



LA PELL NEGRE

Vi de Parcel·la: Les Pedrisses d'Ibars.

Sòls francs entre turons de guix, rics en carbonat càlcic i guixos.

Negre de criança en bóta vella.

Varietats negres i rosades; d'entre elles Trobat Negre, Monestrell, Sumoll Negre, Garnatxa Negra, Picapoll de la Noguera Rosat, Isaga, i d'altres.

Fermentat en dipòsits de 700 litres amb remogut del barret, amb tècnica de "pigeage". Posterior criança en barrica vella de 500 litres.

Perfumat amb espècies dolces i fruits vermells confitats. Un vi àgil en boca i taní fi, que rellicsa suaument fins al final deixant records mediterranis. Salat i equilibrat.



LAGRAVERA