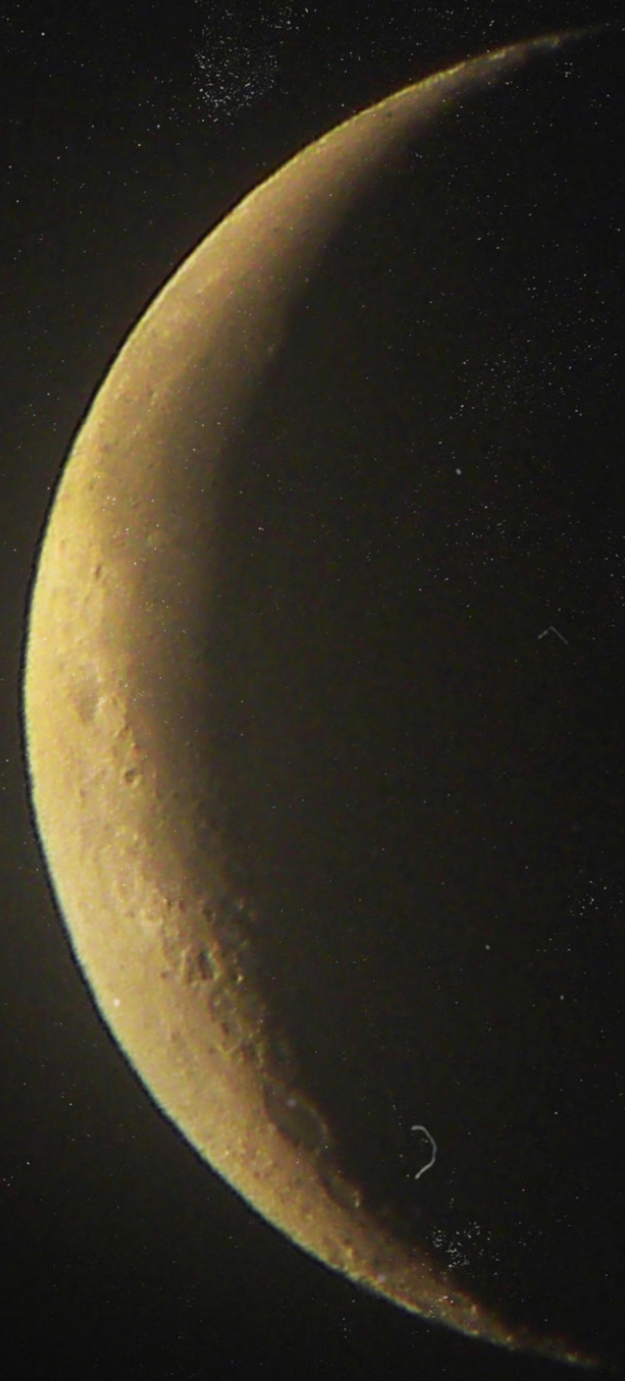




LAGRAVERA



Aquí, en medio de lo que muchos llamarían la mismísima nada, existe un lugar único en el mundo para hacer buen vino: Se llama **La Serra Llarga**, la cordillera rica en yesos que vertebrá nuestras tierras, **entre los Pirineos y el Valle del Ebro**.

Protege el suelo de una tierra que nos da lo que necesitamos para elaborar buen vino, respetando los ritmos de la naturaleza. Curando con plantas. Observando la luna y las estrellas. Respetando **la fauna, la flora, y el cosmos**. Recuperando las tradiciones de nuestros tatarabuelos. Aquí, donde nadie lo diría, lo tenemos todo.



UN POCO DE HISTORIA

*Históricamente, desde la época del Imperio Romano, este pedacito de mundo era tierra de viñas y vino, pero con la llegada del canal de Aragón, la filoxera, el éxodo rural y el arranque de viñas, **desaparecieron el 90% de las viñas de la región**. Parte de las que sobrevivieron son las que, gracias a la **familia Arnó**, estamos recuperando.*

No es casualidad que los nombres históricos de la zona hagan referencia a las viñas y al vino, como “**El Pla de les Vinyes**”, “**El Vinyet**”, “**Mas La Parra**” o “**Botella**”.

Hoy, en Lagravera, mantenemos todos nuestros procesos de elaboración de la forma más natural posible, observando y acompañando a la uva sin renunciar a los últimos avances técnicos para asegurar la alta calidad del vino.

Francia

Huesca

La Serra
Llarga

Lleida

Barcelona



En el eje **entre los Pirineos y el Valle del Ebro**, se levanta la cadena montañosa de yeso más larga de Europa, de la cual forma parte **la Serra Llarga**, donde hemos encontrado un lugar idóneo para elaborar buen vino.

Como siempre han dicho nuestros abuelos, estamos en la mejor zona del país, y posiblemente del mundo, para producir fruta. El secreto está en el suelo de nuestros **terroirs ricos en yesos**, una característica que se expresa en el frescor y la salinidad de nuestros vinos, haciéndolos más gastronómicos.



CLIMA

La Serra Llarga es un enclave natural en el que el clima continental de fuertes contrastes y la composición de la tierra son ideales para el cultivo de la viña.

Este clima se caracteriza por tener las mayores oscilaciones de temperatura entre el verano e invierno, y entre día y noche. En verano puede superar los 40°C, y en invierno se alcanzan temperaturas negativas cercanas a los -10°C casi cada año, presentando una **temperatura media de unos 14°C**. Durante la época de maduración podemos alcanzar temperaturas cercanas a los 32-35°C de día y bajar por debajo de 15-12° por la noche.

Tiene un **periodo árido en verano**, durante el cual no se producen lluvias; las precipitaciones se reparten principalmente entre el otoño y la primavera, siendo la **pluviometría media de 410 mm por año**, de los cuales

180 mm se producen durante el ciclo vegetativo en primavera especialmente. Son frecuentes las nieblas invernales. La dureza de este clima es fruto de la orografía, puesto que a pesar de ser una zona relativamente cercana al mar situado a poco más de 85 km su influencia no llega, porque las sierras litorales y prelitorales le vallan el paso.



VINYA NÚRIA



EL VINYET



MAS LA PARRA



LES PEDRISSSES D'IVARS



FLORA Y FAUNA

La vegetación que rodea la viña refleja la dureza de este clima. Está constituida por vegetación de tipo mediterráneo, donde dominan arbustos y encinares.

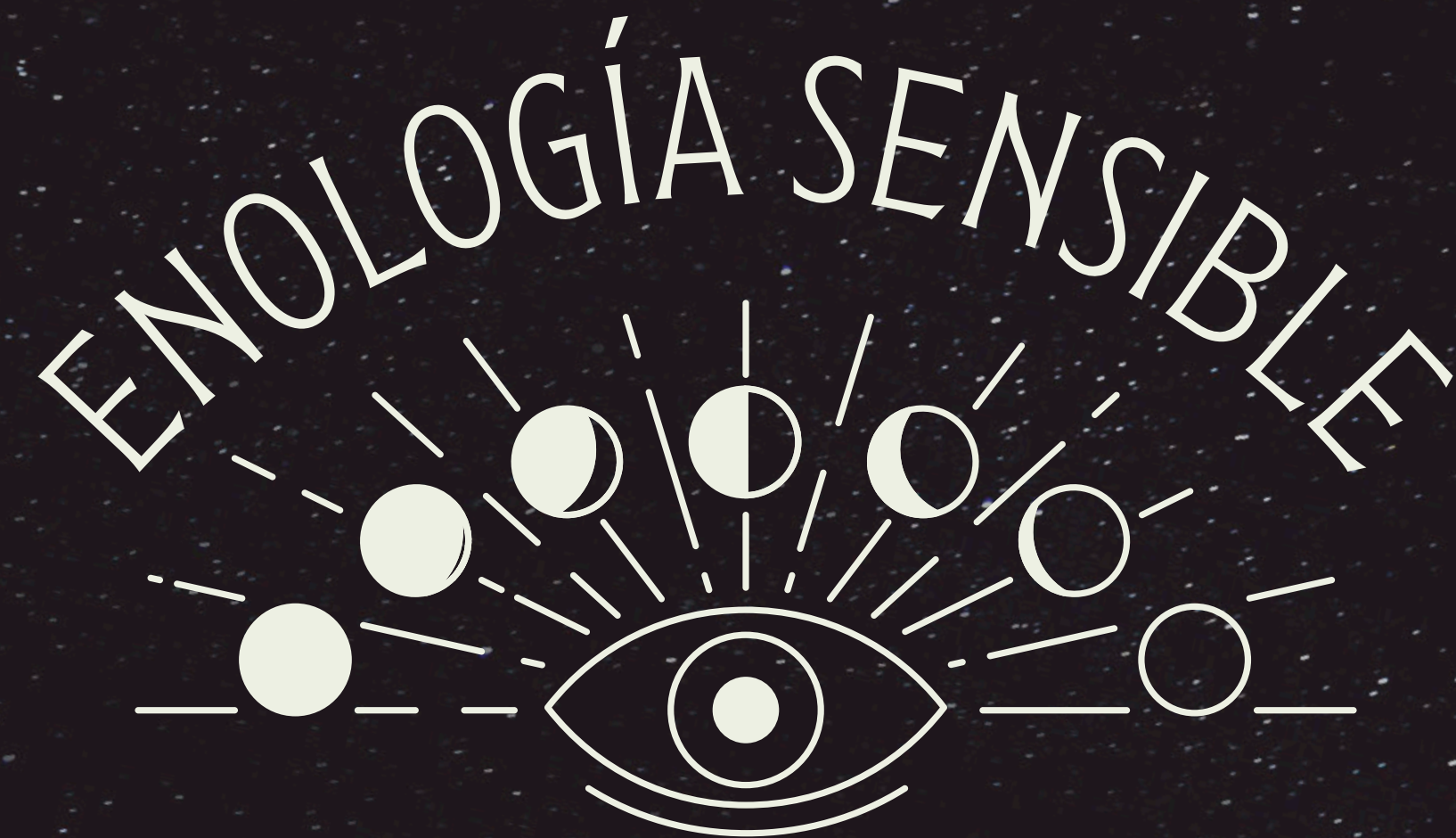
El dominio mediterráneo lo definen las especies más características tales como el tomillo (*Thymus vulgaris*), la aliaga (*Genista scorpius*), la siderítide (*Sideritis scordioides*), la jaramilla (*Helianthemum hirtum*) y la quebrantaherraduras (*Hippocrepis comosa*), “Siempre viva” (*Helycrisum stoechas*).

También encontramos **flora propia de suelos con yesos**, las llamadas gipsícolas (*Gypsophilion*, *Lepidietum subulati*, *Asphodelus cerasiferus* etc.). A nivel arbóreo, dominan la encina carrasca y los robles. De manera puntual, pino carrasco (*Pinus halepensis*). Entre la fauna más habitual que visita la viña, podemos encontrar **jabalíes, zorros, erizos, topos, ratones de bosque, conejos y liebres, perdices y garzas e incluso algún cernícalo**; así como arañas, mariposas, abejas y mariquitas.

Para nosotros es tan importante la fauna como la uva. Su efecto en la naturaleza nos permite tener una tierra sana y fuerte sobre la que cultivar la vid.

Las abejas ayudan en la biodiversidad realizando la polinización, **las ovejas comen hierba**, dejando la cubierta vegetal en perfecto estado, y **las vacas nos dan estiércol** para fertilizar la tierra.





CIENTÍFICOS DE FORMACIÓN Y AGRICULTORES POR VOCACIÓN.

Dejamos que la naturaleza se exprese libremente, interviniendo lo menos posible y siguiendo los principios de la **agricultura biodinámica**. Escuchamos, observamos y respetamos sus ciclos para que ella misma nos sorprenda con los ricos matices y elegantes complejidades de cada añada



NO CHEMICAL, BROTHERS

*Recuperamos técnicas agrícolas ancestrales, como el pisado de la uva, la observación de los astros y de nuestro entorno, o la fitoterapia, para poder **elaborar el mejor vino y mantener nuestras viñas sanas** y libres de plagas, disminuyendo drásticamente el uso de químicos.*

Utilizamos las levaduras salvajes que vienen de nuestras viñas con nuestras uvas, y que cada año se expresan de una forma diferente dando un carácter único a la añada.

Dejamos que sean las bacterias naturales las que hagan las malolácticas en nuestros vinos para que de esa manera hablen mejor del paisaje.

Elegimos usar inoxidable, cemento, arcilla o roble para ensalzar mejor la expresión de nuestros vinos.

Usamos bocoyes de gran volumen, como 500, 700, 2.000 y 5.000 litros que renovamos muy de vez en cuando, ya que la Garnacha, con su frutuosidad, es la principal protagonista de nuestros vinos, y se expresa mejor cuando la madera es más respetuosa y sutil.



CUIDADORES DE VINO

Miquel, David, Núria y Nuria, Saidu y Marcelino, son los encargados de llenar de energía positiva este proyecto. Todos bajo la batuta experta de nuestra enóloga: Pilar Salillas, ponen su buena vibra en lo que hacen porque saben que todo eso va a acompañar a nuestros vinos.



Enóloga: Pilar Salillas

Orígenes:

Nacida en Binéfar (Huesca), pertenece a una familia de agricultores, ganaderos y comerciantes de la zona. Desde joven tuvo clara su vocación agrícola.

Estudios:

Ingeniería agrícola, licenciada en enología, master en dirección y gestión de empresas vitivinícolas y sumiller. Durante sus estudios de ingeniería en Huesca quedó enamorada de la viticultura y enología, que le descubrieron su talento natural para la cata.

Trayectoria profesional:

Ha trabajado en distintas zonas que le han aportado una amplia visión del mundo del vino: Valle del Cinca, Sonoma County en California, Terra Alta, Costers del Segre, Penedés, Somontano, el desierto de los Monegros, para acabar elaborando vinos donde más ilusión le hace, en La Serra Llarga, a pocos kilómetros de donde nació. Allí desde 2018 trabaja en este proyecto basado en la garnacha y la recuperación de variedades ancestrales de la zona de yesos de La Serra Llarga, mediante una elaboración biodinámica.

Compartir vinos, paisajes y cultura gastronómica alrededor del mundo forma parte de su día a día.



“Embotellar paisajes líquidos es lo que más me apasiona, y cuando además pones en valor la historia de tu lugar natal, trabajar resulta emocionante”

DONDE NACEN
NUESTROS VINOS



EL VINYET



Visitar las 1,41 hectáreas de esta viña es volver a 1889, cuando la familia Orpella plantó esta finca. Redescubierta en 2011, esta pequeña parcela, situada junto al río Farfanya y cultivada sobre suelos con un alto porcentaje de arcillas, esconde 24 variedades ancestrales como la Pirineos y la Hebén.

Pero nuestro descubrimiento más sorprendente son las variedades místicas X: la X8, X Avi 1997 y X Avi 2167, analizadas por el Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) y desconocidas por el mundo.

Cepas: Aproximadamente 1300 cepas monumentales en vaso, talmente como esculturas vivas de historia natural, se erigen sostenidas muchas veces por muletas de madera, y sobreviven al paso de los años para explicarnos todos los capítulos que se han ido sucediendo desde que se plantaron.

Con la uva procedente de esta viña elaboramos los vinos de la Pell “finca el Vinyet” blanco, tinto, clarete y las nanofermentaciones, que permiten viajar en el tiempo para devolvernos a los vinos de nuestros antepasados.

Año de plantación	1889
Altura	450 metros
Orientación	Norte-Sur
Densidad de plantación	2.000 plantas/ha
Marco de plantación	1,5m*3,3m
Portainjertos	Rupestres de Lot
Tipo de conducción	Vaso
Superficie	1,41 ha
Parcelas	1
Variedades	24 ancestrales: Isaga, Pirineos 4, Pirineos 17, Trobat Negre, Trobat Blanc, Picapoll Roig, Heben, Valencí, Rojal, Mandó, Monastrell, Garnacha Negra, Garnacha Blanca, Sumoll Blanc, Macabeu, Moscatel de Alejandría, Xarel·lo, Pansa de la Noguera, Pansa Valenciana, y otras desconocidas. 3 Únicas en el mundo: X8, X Avi 1997, X Avi 2167.
Terroir	Arcillas, piedras de origen calizo, yesos.



LES PEDRISSES D'IVARS



Protegida por la familia Majos, esta finca esconde tesoros que todavía no tienen nombre. A día de hoy, hemos llegado a analizar e identificar más de 9 variedades de uva, principalmente autóctonas, como la Trobat Negre, la Monastrell o la Sumoll Negre que aportan un carácter muy local a este vino. Nos sorprendió descubrir albana bianca en esta finca, conocida por su relevancia en Italia en la Emilia Romagna, en Italia y otras que parecen totalmente desconocidas.

La uva de esta parcela será vinificada en 2020 para elaborar un nuevo estilo de vino de parcela Grand Cru: La Pell Blanco/Tinto Parcela “Les Pedrisses d’Ivars”.

Esta finca datada de 1935, o incluso más antigua según alguna de sus cepas de aspecto centenario, está situada cerca del río y su suelo es extremadamente rico en yeso. Esto se refleja en la expresión del vino que elaboramos con la uva de esta parcela.

Año de plantación	1935
Año de transformación en biodinámica	2018
Altura	350 metros
Orientación	Este-Oeste
Densidad de plantación	2.000 plantas/ha
Marco de plantación	1,5m*3,3m
Portainjertos	Rupestris de Lot
Tipo de conducción	Vaso
Superficie	0,69 ha
Parcelas	1
Variedades	9 variedades aproximadamente: Sumoll Negre, Picapoll de la Noguera, Macabeu, Trobat Negre, Monastrell, Trobat Blanc, Moscatel de Alejandría, Malvasía, Isaga, Albana y otras desconocidas.
Terroir	Suelos de origen aluvial, con pequeñas piedras calizas, y de composición franca.



VINYA NÚRIA



El año 2006 marcó el inicio de Lagravera, un proyecto que le devolvió la vida a un terreno yermo del que se habían obtenido gravas. La familia Arnó decidió plantar 12,62 hectáreas de viñedo, divididas en 15 parcelas, y poner en práctica la agricultura sostenible para recuperar el tradicional cultivo de viñas de estas tierras, restaurando el paisaje histórico.

Se encuentran en la zona denominada “El Pla de les Vinyes” dominada al norte por

la Serra Llarga, entre las comarcas del Segrià y Noguera.

Hoy tenemos plantadas 8 variedades distintas, entre ellas Garnacha Blanca, Garnacha Tinta y la variedad ancestral Trobat Negre. Con las variedades de esta viña se hacen vinos mezcla de paisajes como el Ònra Blanc y el Ònra Negre, y vinos de parcela como Lagravera Natural, Cíclic Negre, Cíclic Blanc y el Solera.

Año de plantación	2006
Altura	350 metros
Orientación	Sureste – Noreste
Densidad de plantación	4.320 plantas/ha
Marco de plantación	2,4 m*1
Portainjertos	Richter 110
Tipo de conducción	En espaldera
Superficie	12,62 ha
Parcelas	15
Variedades	8 variedades: Garnacha Tinta, Garnacha Blanca, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan, Sauvignon Blanc y Trobat Negre recuperada de la finca de “El Vinyet”.
Terroir	Gravas y arenas con yesos intercalados.



MAS LA PARRA



Desde lo alto de esta finca, a 700 metros de altura, se puede ver la Conca de Barberà y el Priorat. Mas la Parra es el viñedo que cultivamos a más altitud, y esto hace que los vinos elaborados aquí sean más frescos y tengan una mayor concentración de color.

Desde que recuperamos este viñedo abandonado cultivamos Tempranillo, Merlot y

Cabernet, las variedades encontradas en esta finca, y hemos plantado Garnacha Blanca, Monastrell y las 24 variedades ancestrales recuperadas de “El Vinyet”.

Con la uva de esta finca y la de la finca “Vinya Núria” elaboramos vinos de paisaje que nos permiten degustar las particularidades de los distintos terroirs de la Serra Llarga.

Año de plantación	1999
Año de recuperación	2017
Altura	700 metros
Orientación	Norte-Sur
Densidad de plantación	3.250 plantas/ha
Marco de plantación	2,55m*1,2 en espaldera/ 2,55*1,5 en vaso
Portainjertos	SO4 Selección Oppenheim 4 (espaldera) y Richter 110 (vaso)
Tipo de conducción	Espaldera y Vaso
Superficie	11,21 ha
Parcelas	10
Variedades	28 variedades: Garnacha Blanca, Tempranillo, Merlot, Cabernet y 1 ha con las 24 variedades ancestrales recuperadas de la finca de El Vinyet.
Terroir	Limos y afloramientos de yesos con abundante caliza.





LA PELL

EL LEGADO DE NUESTROS ANCESTROS

La Pell es un proyecto de recuperación de viñedos viejos de la Noguera, en el cual hemos buscado esos vestigios históricos que nos permiten recuperar los vinos tradicionales de la zona, hoy en día muchos casi extinguidos. Nuestra responsabilidad es mantenerlos y ponerlos en valor.

Hay matices secretos en estos vinos que nos cuentan toda la tradición vitivinícola de nuestros antepasados. Por eso los elaboramos completamente a mano, para que no se pierda ninguno durante la elaboración. El cariño y la dedicación con la que nos acercamos a estas viñas ancestrales no es un valor tangible, pero es indispensable para el resultado final.



LA PELL	
Vino de parcela	EL VINYET

BLANCO

El equilibrio inexplicable de 14 variedades, en el que todas son imprescindibles

Serie limitada de entre 600 y 1.100 botellas numeradas.

Elaborado del viñedo “El Vinyet” de 1889 que tiene 24 variedades, con un total de 14 variedades blancas.

Algunas de estas variedades son: Trobat Blanc, Hebén, Sumoll Blanc, Macabeu, Xarel.lo, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca, y otras en peligro de extinción como la X Avi 1997 y la X Avi 2167.

Elaboración manual: despalillado, pisado y bazuqueo de forma artesanal, sin utilización de máquinas.

Entre el 2014 y 2017, la fermentación del vino se realizó con levadura salvaje de la uva 1/3 en tinajas de barro, 1/3 en barrica de acacia y 1/3 en inoxidable.

Para preservar todo su carácter, este vino ni se filtra ni se estabiliza. Puede presentar precipitados.

Complejo, flor seca, especias, hierbas aromáticas. Mineral y con toque salino.



BLANCO BRISADO

Brisado con sus pieles para extraer todo el potencial

Serie limitada de entre 600 y 1.100 botellas numeradas.

Elaborado del viñedo “El Vinyet” de 1889 que tiene 24 variedades, con un total de 14 variedades blancas.

Algunas de estas variedades son: Trobat Blanc, Hebén, Sumoll Blanc, Macabeu, Xarel.lo, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca, y otras en peligro de extinción como la X Avi 1997 y la X Avi 2167.

Elaboración manual: despalillado, pisado y bazuqueo de forma artesanal, sin utilización de máquinas.

En 2018 elaboramos un vino blanco brisado haciendo un largo contacto con las pieles después de la fermentación en tinaja.

Para preservar todo su carácter, este vino ni se filtra ni se estabiliza. Puede presentar precipitados.

Aromas principalmente florales y de hierbas mediterráneas que se mezclan con cítricos y frutos rojos. Mineral fresco y salino con textura cremosa.



LA PELL	
Vino de parcela	EL VINYET

TINTO

El mejor vino de esta tierra

Serie limitada de entre 300 y 600 botellas numeradas

Elaborado del viñedo “El Vinyet” de 1889 que tiene 24 variedades, con un total de 7 variedades tintas y 3 rosadas.

Algunas de estas variedades son: Trobat Negre, Monastrell, Garnacha Tinta, Mandó, Picapoll de la Noguera Rosado, Isaga, Moscatel Rosado y la X8, una de las 3 variedades que sólo se encuentran en este viñedo entre todo el mundo.

Elaboración manual: despalillado, pisado y bazuqueo de forma artesanal, sin utilización de máquinas.

La fermentación del vino se realiza con levadura salvaje de la uva, en tinajas de barro, donde permanece con sus pieles tanto tiempo como nos permite la añada, para después hacer una crianza sobre sus lías.

Para preservar todo su carácter, este vino ni se filtra ni se estabiliza. Puede presentar precipitados.

Complejo, largo y elegante. Flores (rosas, violetas), frutilla y garriga.



CLARETE

El “vi clar” que bebían nuestros antepasados

Serie limitada de entre 200 y 300 botellas numeradas

Vino premiado “Mejor Vino de Patrimonio” por la Guia de Vins de Catalunya en 2017, por contener historia líquida de nuestra viticultura.

En 2017 quisimos homenajear a la familia Orpella elaborando el vino tradicional que bebía cada día.

En 2017 realizamos una mezcla de 20 de las variedades de uva del Vinyet. En 2019 mezclamos 22 variedades, y en el futuro nuestro objetivo es conseguir fermentar las 24 variedades juntas.

Las variedades cofermentan en semimaceración carbónica en tinaja con sus pieles y con levaduras salvajes, manteniendo un largo contacto con las pieles que nos asegure su buena capacidad de envejecimiento. Maloláctica natural al acabar la fermentación.

Permanecen en tinaja durante varios meses para elevarlo sobre sus lías.

Aromas de fresas silvestres entremezclados con pomelo, anís y hierbas mediterráneas. En boca, dulce como un zumo de frutas, con taninos sutiles y sabrosos.



LA PELL	
Vino de parcela	LES PEDRISSSES DI'IVARS

BLANCO

Dejar que el cristal muestre la pureza

Serie limitada entre 200 y 400 botellas numeradas.

En 2018 empezamos a trabajar esta finca del año 1935 en Ivars de Noguera que tiene más de 9 variedades cultivadas.

Dos de las variedades mayoritarias son la Trobat Blanc y la Macabeu, combinación que nos encanta porque crea un perfecto equilibrio. Además en esta viña hay Malvasías, Moscatel de Alejandría, e incluso Albana Bianca, una variedad más típica de la Emilia Romagna, en Italia.

En su elaboración hemos hecho una parte de la fermentación con pieles, buscando el lado más sutil. Dejamos que haga la maloláctica, y después el vino permanece en crianza en damajuanas de cristal de 34 litros que mantienen su pureza.

Vendimia manual y refrigeración de la uva a 6°C hasta el procesado para mantener toda su frescura.

Fresco, puro y mineral. Notas de flores blancas y fruta blanca con monte mediterráneo.



TINTO

Nacido entre montañas de yeso

Serie limitada de entre 600 y 1.200 botellas numeradas.

En 2018 empezamos a trabajar esta finca del año 1935 en Ivars de Noguera que tiene más de 9 variedades cultivadas.

En su carácter destacan dentro de ese abanico de variedades algunas aún por caracterizar, el carácter frutal de la Garnacha, con la textura de la Monastrell, el frescor del Sumoll Negre, las especias del Trobat Negre y las flores y suavidad que aportan las variedades rosadas.

La primera elaboración de este tinto llega en 2019, buscando un método manual de bazuqueo en pequeños depósitos de 700 litros que nos permiten sacar la parte más elegante de esta finca.

Vendimia manual y refrigeración de la uva a 6°C hasta el procesado para mantener toda su frescura.

Perfume de especias dulces y fruta roja escarchada. Un vino ágil en boca con un tanino fino de aguja que resbala hasta el final dejando recuerdos mediterráneos. Salino y equilibrado.





CÍCLIC

UNA CELEBRACIÓN DE LA VIDA

La vida son ciclos. Nos hacen mejorar, crecer, evolucionar. Y estos vinos, que solo se elaboran en añadas excepcionales, son un homenaje para brindar por cada ciclo superado.

Los Cíclics son vinos de parcela elaborados con la mejor uva de Garnacha Blanca y Garnacha Tinta de la finca de Vinya Núria, y se maduran en botella durante años para que evolucionen y se acentúe su compleja variedad de matices frescos y minerales, cerrando su ciclo cuando tú lo empiezas a disfrutar.

CÍCLIC	
Vino de parcela	VINYA NÚRIA

BLANCO

Nuestro blanco más salino y complejo

Serie limitada de entre 2.300 y 2.600 botellas numeradas

Este vino sólo se elabora en añadas excepcionales.

Vino de parcela elaborado con la mejor uva de Garnacha Blanca de la finca de Vinya Núria.

Estas viñas han demostrado ser nuestro “Grand Cru” de blancos por su complejidad mineral.

Terroir de cantos rodados del río Noguera Ribagorçana y arenas con yesos que aportan frescor y salinidad.

Vendimia manual y refrigeración de la uva a 6°C hasta el procesado para mantener toda su frescura.

En las añadas 2015 y 2016 envejeció 9 meses en bocoy de 500 l. de roble francés. En 2018 finalmente encontramos el mejor estilo para potenciar esta parcela, envejeciendo 12 meses en foudre de roble esloveno de 2.000 l.

Notas minerales de piedra de fósforo, ahumada, especiadas, que se mezclan con un fondo de melocotón maduro, albaricoque deshidratado y hierbas aromáticas. Final de boca de gran persistencia y elegancia, que nos hace salivar y abrir el apetito.



TINTO

Pura riqueza y finura

Serie limitada de entre 6.000 y 6.600 botellas numeradas.

Este vino sólo se elabora en añadas excepcionales.

Vino de parcela elaborado con la mejor uva de Garnacha Tinta de la finca de Vinya Núria.

Las viñas provienen de una selección masal que aporta gran variedad de estilos de Garnacha.

Terroir de cantos rodados del río Noguera Ribagorçana y arenas con yesos que aportan frescor y salinidad.

Vendimia manual y refrigeración de la uva a 6°C hasta el procesado para mantener toda su frescura.

En la añada 2013 envejeció 18 meses en bocoy de 500 l. de roble francés; en 2017, 12 meses; y, finalmente, a partir de 2018 definimos el cual creemos que es el estilo definitivo de esta parcela, envejeciendo 12 meses en foudre de roble esloveno de 5.000 l.

Rubí translúcido, el Cíclic tinto lleva la garnacha por bandera. Bouquet de melocotón meloso y fruta roja de verano con pinceladas de lavanda y roca mojada. La boca es fragante y jugosa, dinámica y ágil, complementada con taninos finos y un perfume de nectarina y naranja sanguina.



LAGRAVERA NATURAL

NADA QUE AÑADIR

Cuando la única regla es no intervenir,
pasan cosas como este vino.

A veces, no seguir las reglas te lleva a hacer grandes descubrimientos como este: un vino 100% natural, sin sulfitos añadidos. Lo elaboramos con la Garnacha de parcela que mejor se adapta para potenciar los conservantes naturales del vino y prescindir de cualquier añadido.



Lagravera Natural	
Vino de parcela	VINYA NÚRIA

BLANCO

El lado salvaje de la Garnacha Blanca

Serie limitada de 2.600 botellas numeradas

Elaborado por primera vez en el año 2020 como consecuencia de la inquietud por tener un vino blanco de nuestro mítico varietal elaborado **sin necesidad del uso de sulfitos**. Es por esto que se crea este vino creando un estilo intermedio entre un vino brisado y una vinificación tradicional de vino blanco.

100% Garnacha Blanca de la parcela más pegada al río Noguera Ribagorçana

Un tercio de las pieles en fermentación con levaduras salvajes en depósito de acero inoxidable.

3 ó 4 meses criado con sus lías.

Maloláctica natural acabada.

Blanco salvaje vestido de color apio y ligeramente turbio. Al airear, muestra aromas de hinojo y resina, manzana verde y textura fibrosa y crujiente. En boca revela un recuerdo de cítricos confitados y una vibración ácida que perdura en el paladar. Buenas sensaciones de texturas gracias a las pieles, combinadas en un equilibrio fantástico entre un estilo brisado y un blanco tradicional. Final muy fresco y salino.



TINTO

Una consecuencia 100% natural

Edición limitada entre 3.000 y 6.000 botellas de un vino de Garnacha de parcela sin ningún tipo de aditivo.

Elaborado por primera vez en el año 2016 para aprender sobre la evolución de los vinos sin sulfitos añadidos. Elaborado con la Garnacha de la parcela que tiene mayor color y estructura de la finca de Vinya Núria para potenciar los conservantes naturales del vino y evitar los sulfitos. En su elaboración buscamos extracción, pero manteniendo el frescor.

Posteriormente para complementarlo realizamos una crianza con sus lías entre 6 y 9 meses dependiendo de la añada, y que nos ayuda en la conservación natural del vino. Es un vino con gran potencial de guarda.

Se puede tomar si te gustan los taninos más crujientes y vivos desde el primer día. Aromas de cereza, frambuesa y violetas. Notas frescas de laurel y regaliz.



SOLERA

UN VINO DULCE QUE SE VISTE DE GALA

El secreto de este vino premiado como “Mejor Vino Dulce 2020” por La Guía de Vins de Catalunya, lo desvela su propio nombre. Seleccionamos la garnacha con mayor concentración y que mejor madura de la finca de Viña Núria, y la exponemos al sol para deshidratarla. Así conseguimos concentrar el néctar y transformarlo en dulce natural.

Solera

Vino de parcela

VINYA NÚRIA

VINO DULCE

La alegría de envejecer bien

Vino elaborado con la Garnacha Blanca con mayor concentración y que mejor madura de la finca de Vinya Núria.

Terroir de cantos rodados y arenas provenientes del río Noguera Ribagorçana.

En el campo realizamos un deshojado parcial para exponer los racimos al máximo al sol y deshidratar las uvas. Así concentramos los azúcares de forma natural.

Fermentación parcial de la uva con levaduras salvajes y con las pieles. Se para el proceso mediante frío y filtrado para evitar el uso de sulfitos.

Se pasa a un sistema de crianza dinámico de solera y criaderas. Tras ese proceso de oxidación de 2 años se embotella con un ligero filtrado que permite mantener todo su carácter.

Fruta de hueso deshidratada, frutos secos, orejones, flor blanca, miel





ÓNRA

TODOS UN HONOR

Estamos orgullosos de estos vinos que empezaron elaborándose en el corazón de Lagravera, y que con el tiempo han evolucionado para ser una mezcla de diferentes parcelas con distintos suelos, alturas y variedades, en torno a la Serra Llarga, que lo transforman en una expresión de este paisaje.

Ónra	
Vino de paisaje	VINYA NÚRIA + MAS LA PARRA

BLANCO

De la Serra Llarga a la copa:
Un blanco versátil

Vino elaborado principalmente con Garnacha Blanca y complementado con entre un 10 y un 20% de Sauvignon Blanc según la añada. A partir del 2020 comienzan a añadirse algunas variedades ancestrales multiplicadas de nuestra finca de “El Vinyet”.

Terroir de cantos rodados del río Noguera Ribagorçana y arenas con presencia de yesos. En el futuro tendrá una Garnacha Blanca de Mas La Parra que crece a 700 metros de altura entre bosques de pinos y carrascas.

Fermentación de las variedades por separado en inoxidable con levaduras salvajes, y crianza con battonage de las lías.

Perfil floral delicado y fresco con notas cítricas, fruta blanca y amarilla. Final salino y mineral refrescante.

Mezcla de distintos paisajes de la Serra Llarga, y un ejemplo de biodiversidad varietal.



TINTO

De la Serra Llarga a la copa:
un tinto que lo tiene todo

Entre el 2011 y el 2019 la mezcla es del 75% Garnacha Tinta y 25% Cabernet Sauvignon de Vinya Núria. En 2019 se incorporan a la mezcla Monastrell y Malbec. Y a partir del 2020 comenzamos a mezclar también con el viñedo de Mas La Parra que tiene Tempranillo, Cabernet, Monastrell y variedades ancestrales recuperadas de nuestra viña de “El Vinyet”.

Hasta la añada 2020 terroir de arenas y cantos rodados con presencia de yesos, al que se le incorporan en 2020 las parcelas con arcillas y limos en altura.

Fermentación de las variedades por separado con levaduras salvajes. El Cabernet, Merlot y Malbec fermentan en cemento a partir de 2020, mientras que el resto de variedades como Garnacha, Monastrell, Tempranillo, y ancestrales fermentan en depósitos de acero inoxidable.

Crianza en barricas de roble francés de 500 l.. Buen equilibrio entre fruta y notas de roble. Frutos rojos y refrescante naranja sanguina sabrosa. Elegante roble especiado muy bien integrado. Final largo y balsámico con notas de menta y hierbas mediterráneas.

Una mezcla de distintos paisajes de la Serra Llarga, y un ejemplo de biodiversidad y coexistencia de lo tradicional y lo moderno.



LALTRE

LA OTRA CARA DEL DEL VINO

Cuando simplemente deseas un vino que te relaje y te haga disfrutar de su agradable doble personalidad de fruta madura con frescor y un ligero toque de roble francés.

L'altre

Vino de paisaje

VINYA NÚRIA + MÁS LA PARRA

TINTO

Vino ecológico.

Vendimia manual seleccionada entre mitad de septiembre y octubre, en cajas de 8kg que se mantienen en cámara justo después de la recogida a 6°C hasta que se procesan.

En su mezcla suele llevar una buena base de Garnacha Tinta, que se complementa con Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot.

Fermentación 50% en cemento, y 50% en inoxidable, y 100% levadura salvaje.

Ligero paso por barricas de roble francés, tostado medio.

Selección de los racimos en viña para coger sólo los que están totalmente perfectos. Maceración prefermentativa en frío a 15°C durante 2-3 días hasta que después, de forma natural arranca poco a poco la fermentación.

Profundos aromas lácteos con recuerdos de frambuesas y moras, con un elegante fondo de chocolate sin tostar. Boca golosa y suave que nos anima a seguir bebiendo para reencontrarnos con una nueva explosión frutal y un recuerdo ligero de vainilla.



GUIA DE VINOS



L'ALTRE TINTO

Vino de Paisaje: Vinya Núria y Mas La Parra

Suelos aluviales de arenas con gravas y de arcillas y limos en altura con yesos

Tinto con ligera crianza

Principalmente Garnacha y Tempranillo

Fermentado en inoxidable y en cemento. Ligero paso por barricas de roble francés

Tanino suave, frutos del bosque, cremoso



ÓNRA BLANCO

Vino de Paisaje: Vinya Núria y Mas La Parra

Suelos aluviales de arenas con gravas y de arcillas y limos en altura con yesos

Blanco con crianza

Principalmente Garnacha Blanca con un toque de Sauvignon Blanc

Crianza sobre lías

Fresco, fruta blanca y fruta de hueso, piña, flor de almendro y toques de hinojo



ÓNRA TINTO

Vino de Paisaje: Vinya Núria y Mas La Parra

Suelos aluviales de arenas con gravas y de arcillas y limos en altura con yesos

Tinto con crianza

Principalmente Garnacha Tinta que, según la añada, se complementa con Cabernet, Monastrell, Malbec, Tempranillo, Merlot y algunas ancestrales.

12 meses en barricas de roble francés de 500 l.

Confitura de arándanos y aceite de romero. Boca amplia, generosa, dibujada con taninos dulces y sedosos que armonizan con final de chocolate y lavanda salvaje.



ÓNRA SOLERA

Vino de Parcela: Vinya Núria

Suelos aluviales de arenas con gravas con yesos

Dulce con crianza oxidativa en solera y criaderas

Garnacha Blanca

Fermentado con pieles y crianza en criaderas y solera

Fruta de hueso deshidratada, frutos secos, orejones, flor blanca, miel

GUIA DE VINOS



CÍCLIC BLANCO

Vino de Parcela: Vinya Núria

Suelos aluviales de arenas con gravas y yesos intercalados

Blanco con crianza

Garnacha Blanca de nuestra mejor parcela en el corazón de Vinya Núria

Entre 9-12 meses en barricas de roble de gran volumen

Especiado, frutos de hueso. Amplio y untuoso. Final mineral, fresco y salino



CÍCLIC TINTO

Vino de Parcela: Vinya Núria

Suelos aluviales de arenas con gravas y yesos intercalados

Tinto con crianza

Garnacha Tinta de nuestra mejor parcela en el corazón de Vinya Núria

Entre 12-18 meses en barricas de roble de gran volumen

Bouquet de melocotón meloso y fruta roja de verano con pinceladas de lavanda y roca mojada. Boca fragante y jugosa, con perfume de nectarina y naranja sanguina



NATURAL BLANCO

Vino de Parcela: Vinya Núria

Suelos aluviales de arenas con gravas y yesos intercalados

Blanco parcialmente con pieles, sin sulfitos

Garnacha Blanca a orillas del Noguera Ribagorzana.

1/3 de las pieles en fermentación y crianza sobre sus lías

Aromas de hinojo y resina, manzana verde y textura fibrosa y crujiente



NATURAL TINTO

Vino de Parcela: Vinya Núria

Suelos aluviales de arenas con gravas y yesos intercalados

Tinto con crianza sobre lías sin sulfitos

Garnacha Tinta

Entre 6-9 meses de crianza sobre lías sin sulfitos añadidos

Aromas de cereza, frambuesa y violetas. Notas de laurel y regaliz. En borca fresco y de tanino crujiente

GUIA DE VINOS



LA PELL BLANCO

Vino de Parcela: El Vinyet

Suelos arcillosos con abundante carbonato cálcico y yesos

Blanco combinando materiales

14 variedades: Trobat B., Garnacha B., Macabeo, Xarel·lo, Heben, Sumoll B., Panser de la Noguera, Pansa Valenciana, Moscatel de Alejandría, Valencí, y otras 4 desconocidas.

Fermentado y criado 10 meses: 1/3 Inox, 1/3 tinaja, 1/3 barrica de acacia

Complejo, fruta blanca y de hueso madura, flor seca, especias, hierbas aromáticas. Mineral y con toque salino

LA PELL BLANCO BRISADO

Vino de Parcela: El Vinyet

Suelos arcillosos con abundante carbonato cálcico y yesos

Blanco brisado tinaja

14 variedades: Trobat B., Garnacha B., Macabeo, Xarel·lo, Heben, Sumoll B., Panser de la Noguera, Pansa Valenciana, Moscatel de Alejandría, Valencí, y otras 4 desconocidas.

Fermentado y criado con pieles en tinaja y luego sobre lías

Aromas principalmente florales y de hierbas mediterráneas que se mezclan con cítricos y frutos rojos. Mineral fresco y salino con textura cremosa

LA PELL TINTO

Vino de Parcela: El Vinyet

Suelos arcillosos con abundante carbonato cálcico y yesos

Tinto en tinaja con lías

7 variedades tintas y 3 rosadas: algunas de las cuales Trobat Negre, Monastrell, Garnacha Tinta, Mandó, Picapoll de la Noguera Rosado, Isaga, Moscatel Rosado y la X8.

Fermentado y criado primero con pieles y luego con sus lías en tinaja

Complejo, largo y elegante. Flores (rosas, violetas), frutilla y garriga

LA PELL CLARETE

Vino de Parcela: El Vinyet

Suelos arcillosos con abundante carbonato cálcico y yesos

Clarete semicárbonica

Elaborado con todas la variedades de El Vinyet, entre 20 y 24 dependiendo de la añada

Fermentado con pieles en semicarbónica y criado con sus lías en tinaja

Aromas de fresas silvestres entremezclados con pomelo, anís y hierbas mediterráneas. En boca, dulce como un zumo de frutas, con taninos sutiles y sabrosos.

LA PELL BLANCO

Vino de Parcela: Les Pedrisses D'Ivars

Suelos francos entre colinas de yeso con carbonato cálcico y yesos

Blanco con Damajuana

Mayoritariamente Trobat Blanc y Macabeu. Además Malvasías, Moscatel de Alejandría, e incluso Albana Bianca

Fermentado en inoxidable con parte de sus pieles y criado en damajuana de cristal para mantener su pureza.

Fresco, puro y mineral. Notas de flores blancas y fruta blanca con monte Mediterráneo

LA PELL TINTO

Vino de Parcela: Les Pedrisses D'Ivars

Suelos francos entre colinas de yeso con carbonato cálcico y yesos

Tinto de crianza en barrica vieja

Variedades tintas y rosadas: algunas de las cuales Trobat Negre, Monastrell, Sumoll negre, Garnacha Tinta, Picapoll de la Noguera Rosado, Isaga, y otras

Fermentado en depósitos de 700 litros con bazuqueo. Posterior crianza en barrica vieja de 500 litros.

Perfume de especias dulces y fruta roja escarchada. Un vino ágil en boca con un tanino fino de aguja que resbala hasta el final dejando recuerdos mediterráneos. Salino y equilibrado



LAGRAVERA