



Cíclic 2016 blanco

Viña: Viña Nuria está situada en la zona donde antiguamente cultivaban viñas nuestros ancestros, dominada al norte por la Sierra Larga, a caballo entre las comarcas del Segriá y Noguera. Es una finca de 11,3 hectáreas de viña cultivada siguiendo las técnicas de la viticultura Ecológica desde su plantación, y desde el 2013 en agricultura Biodinámica certificada. Buscamos la máxima expresión y singularidad de este terruño único de grandes gravas y pliegues de yesos. Distribuida en 14 parcelas, donde la última tecnología se funde con La tradición ancestral mediante el uso de fitoterapia y calendarios lunares. Las cubiertas vegetales multiflores aumentan la biodiversidad vegetal mediante multitud de plantas que confieren al suelo cada año lo que necesita, e insectos que ayudan a equilibrar los problemas de plagas de forma natural. Se trabaja en colaboración con Instituciones realizando estudios vitícolas punteros como la recuperación de variedades casi extinguidas. Orientación de las filas NW-SE. Densidad de plantación elevada de 4.166 cepas/ha y marco de plantación de 2,40 x 1,00 metro.



Climatología: zona caracterizada por un elevado contraste de temperaturas entre invierno y verano, con valores extremos sitios entre -5°C y 40 °C respectivamente. Pluviometría escasa con régimen anual de 310 mm/año y valores de 150 mm/año durante el ciclo vegetativo. Amplitudes térmicas de enero hasta recogida de 18°C de media de tipo mediterráneo, donde dominan arbustos y encinares.

Cepas: con porta injerto *110Richter* y formadas en doble cordón *Royat* con dos alturas de recogida de vegetación para favorecer una mejor exposición foliar a la luz, así como facilitar el aireo de los racimos y evitar que las humedades activen los hongos.

Vendimia: uva procedente en su totalidad de la finca de la propiedad. Año no extremadamente cálido en los meses de verano. Pluviometría excepcionalmente baja. Cosecha excelente, de baja producción pero con calidad, frescor y madurez. Vendimia manual seleccionada a mediados de septiembre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la cosecha a 6°C.

Vinificación: Sangrado del mosto flor sin prensar, con suave desfangado. Primera mitad de la fermentación a 14°C de temperatura en depósitos de acero inoxidable. A mitad de fermentación se traslada a bocoyes nuevos de roble francés y se deja que la temperatura ascienda ligeramente hasta 16°. Una vez acabada la fermentación alcohólica, crianza y *battónage* periódico en la misma bodega.

Crianza: en barricas nuevas de 500 litros de bosques franceses seleccionados con dominio de tostados ligeros y granos extrafinos, durante 9 meses.

Producción: 2.500 botellas de 75cl.

Nota de cata: Precioso color oro viejo con destellos dorados brillantes y con una lágrima muy viscosa. En nariz, recuerdos de manzana asada, corteza de naranja en confitada, miel, hojarasca, frutos secos, algo ahumado, especiado y mineral.

Buena entrada en boca, bastante denso. Carácter muy salino y mineral con recuerdos de piedras de río que nos trasladan a su terroir junto al río Noguera Ribagorçana. Vino largo con gran frescor por efecto de la añada y el terruño, y estructura en buen equilibrio por tratarse de un vino de gran concentración, maduro y con crianza. Complejo en matices, para lo que recomendamos dedicarle tiempo para ir revelando todo su carácter.