



Cíclic 2018 blanco

Variedades: Garnacha blanca 100% Grand Cru.

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. Fermentación a 14°C de temperatura en foudre de roble esloveno. A mitad de fermentación se deja que la temperatura ascienda ligeramente hasta 16° y finalmente a 18°. Una vez acabada la fermentación alcohólica, crianza y *battónage* periódico en el mismo foudre

Crianza: en el mismo foudre de roble esloveno durante 12 meses.

Producción: 2.537 botellas de 75cl.

Nota de cata: Color amarillo pajizo con reflejos casi dorados y borde acerado, muy limpio y brillante, con lágrima densa.

En nariz, complejas notas minerales de piedra seca o grafito, sobre un fondo frutal sutil y exquisito de piel de melocotón de viña recién pelado y pera Williams. Matices anisados, y muy especiado como con notas de clavo, pimienta blanca y hawaiana. Notas frescas de bajo monte que recuerdan láminas de boletus. En evolución notas de pan tostado y un pelín yodado. En un conjunto de gran complejidad.

En boca, acidez muy equilibrada, de gran frescor, con tanino sedoso de piel de melocotón, con un punto salino extraordinariamente elegante, y con un final muy persistente en el que nos acompañan las notas afrutadas y minerales que ya se mostraban en nariz. Exquisito y seductor.