



Lagravera 2016/2018 tinto

Vi Natural

Variedades: Garnacha.

Viña: dominada al norte por la Sierra Larga, a caballo entre las comarcas del Segriá y Noguera, se sitúa en una finca de 11,3 hectáreas de viña cultivada siguiendo las técnicas de la viticultura Ecológica desde su plantación y actualmente Biodinámica, buscando la máxima expresión y singularidad de este terruño único. Distribuida en 14 parcelas, donde la última tecnología se funde con las capas herbáceas multiflores que aumentan y multiplican la biodiversidad vegetal y a su vez la del suelo, para conferir a la planta el entorno más amable que se le puede plantear, persiguiendo obtener unos mejores vinos año tras año. Se trabaja en colaboración con Instituciones realizando estudios vitícolas punteros. Orientación de las filas NW-SE. Densidad de plantación elevada de 4166 cepas/ha y marco de plantación de 2,40 x 1,00 metro. Textura franca.



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.

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

Vendimia: uva procedente en su totalidad de la finca de la propiedad. Año 2016 meteorológicamente diverso e imprevisible, más bien caluroso. Invierno suave y corto. Primavera fría y lluviosa con alguna helada tardía poco habitual en la zona, verano seco y de temperaturas elevadas, atenuadas gracias a la cubierta vegetal y biodiversidad cultivada. Año 2018 mayoritariamente templado, y de vendimia tardía. Lluvias algo más altas de lo habitual en la zona. Cosecha de gran calidad, aunque de rendimiento inferior a la media. Vendimia manual seleccionada durante septiembre y principios de octubre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la cosecha dentro de cámara frigorífica a 6°C.

Vinificación: entrada de las uvas en bodega bien sanas y en frío. Despallado y ligero pisado. Maceración pelicular prefermentativa de la garnacha durante 3 días sólo remojando el sombrero. Fermentación espontánea con levaduras indígenas de la propia uva entre a 22-24°C. El vino de 2016 permaneció en bodega de 500L vieja durante 2 años después de su crianza previa en lías durante 8 meses. Guardar este vino sin sulfitos fue una decisión para nuestra investigación acerca de la evolución de los vinos sin sulfitos. El 2018 después de la crianza con lías, se ensambló con el 2016. La decisión de fusionar estas dos añadas tan distintas, fue un sentimiento inspirado gracias a la observación de los vinos de forma abierta y sensible, que nos llevó a romper reglas y hacer este blend inusual. Estable y sin ninguna adición de sulfuroso en todo el proceso. Embotellado con 2 mg/L de libre y 2 mg/L de total.

Crianza: sobre sus madres/lías finas durante 8 meses en depósito de acero inoxidable para darle longevidad y protección natural a este vino.

Producción: 2.384botellas de 75cl.

Nota de cata: rojo cereza de capa media con bordes rubí. Al airear la copa se liberan aromas de yogurt de cerezas, arándanos, hinojo y violetas. Entrada en boca con fruta dulce, fresca y muy agradable y redonda, de tanino granular crujiente y fresco. En retronasal, revelación intensa casis, ciruelas, acompañado de un recuerdo de regaliz de palo y suave fondo de caoba con laurel. Final muy fresco y persistente.

