Lagravera Natural 2017 negre

Varietats: Garnatxa.

Vinya: dominada al nord per la Serra Llarga, a cavall entre les comarques d'El Segrià i La Noguera, es situa en una finca d'11,3 hectàrees cultivada seguint les tècniques de la viticultura Ecològica des de la seva plantació i actualment seguint els principis de la Biodinàmica, tot cercant la màxima expressió i singularitat d'aquest terrer únic. Distribuïda en 14 parcel·les, on l'última tecnologia es fon amb les capes herbades multiflores que augmenten i multipliquen la biodiversitat vegetal i al seu torn la del sòl, per conferir a la planta l'entorn més amable que se li pot plantejar, perseguint obtenir uns millors vins any rere any. Es treballa en col·laboració amb Centres de Recerca realitzant estudis vitícoles punters. Orientació de les files NW-SE. Densitat de plantació elevada de 4166 ceps/ha i marc de plantació de 2,40 x 1,00 metres. Textura franca-sorrenca.

Climatologia: zona caracteritzada per un elevat contrast de temperatures entre hivern i estiu, amb valors extrems situats entre –5ºC i 40ºC respectivament. Pluviometria escassa amb règim anual de 310 mm/any i valors de 150 mm/any durant el cicle vegetatiu. Amplituds tèrmica de verol fins a collita de 18ºC de mitjana.

Ceps: amb portaempelt *110Richter* i formats en doble cordó *Royat*, mantenint dues alçades de recollida de vegetació per afavorir una millor exposició fol·liar a la llum, així com facilitar l'aireig dels raïms i evitar que les humitats activin fongs.

Collita: raïm procedent en la seva totalitat de la garnatxa de selecció massal de vinyes velles que hi ha a la finca. Any meteorològicament divers i imprevisible, més aviat calorós. Hivern suau i curt. Primavera freda i plujosa amb alguna gelada tardana poc habitual a la zona, estiu sec i de temperatures elevades, atenuades gràcies a la coberta vegetal i biodiversitat cultivada. Verema manual seleccionada a mitjans de setembre, en caixes de 8kg i temperada just després de la collita dins càmera frigorífica a 6ºC.

Vinificació: entrada dels raïms en Celler ben sans en fred. Desrapat i lleuger trepitjat. Maceració pel·licular prefermentativa de la Garnatxa durant 3 dies només remullant el barret. Fermentació espontània amb llevats indígenes del propi raïm entre a 22-24ºC. Estable sense cap addició de sulfurós en tot el procés. Valors de sulfurós total per sota de 10 mg/l procedents del propi metabolisme del llevat indígena.

Envelliment: sobre les seves mares/lies fines durant 9 mesos en dipòsit d'acer inoxidable a resguard de l'oxigen.

Producció: 2250 ampolles de 75cl.

Nota de tast: roig robí intens de capa mitja-baixa amb vores violàcies i molt vives. En copa aturada fruites vermelles del bosc i garric del sotabosc. En airejar la copa, s'intensifica els làctics, i fruites com el gerd i flors com les violetes. Entrada en boca Fruitosa i golosa, fresca i molt agradable. Molt rodó, de taní sedós quasi imperceptible. En retronassal, revelació intensa de gerds i cassis, acompanyat d'un record de regalèssia de pal. Final llarg, molt agradable i sàpid, salí.