



Lagravera 2020 blanco

Vino Natural

Varietades: Garnacha blanca 100% de una sola parcela.

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.

Cepas: con porta injerto *110Richter* y formadas en doble cordón *Royat* con dos alzadas 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.

Suelo: Finca Viña Núria con suelo franco con alta proporción de arena de arrastre y cantos rodados del río Noguera Ribagorzana que discurre paralelo a la finca. Parcela más pegada al río.

Altura: 350m en la Serra Llarga.

Vendimia: Año mayoritariamente cálido, aunque con algunas heladas, y muy lluvioso. Cosecha de calidad, y rendimiento medio. 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.

Vinificación: Selección de los racimos en viña para coger sólo los que están totalmente perfectos Fermentación 100% en inoxidable con un tercio de sus pieles, y 100% levadura salvaje. Maloláctica de forma natural con las bacterias naturales de la uva. Temperaturas de 16-18°C, con 1 bazuqueo diario. Al acabar la fermentación separación de las pieles.

Crianza: sobre sus madres/lías finas durante 4 meses en depósito de acero inoxidable para darle longevidad y protección natural a este vino.

Producción: 2.460 botellas de 75cl.

Nota de cata: 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.

