



Ónra 2016 tinto

Variedades: Garnacha tinta (75%) y Cabernet Sauvignon (25%).

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 *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 franco con alta proporción de arena y cantos rodados enormes.

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: segunda y tercera selección en Bodega (automática con *Viniclean* y manual en mesa de selección). Maceración prefermentativa de la Garnacha durante 3 días con *pigeage* periódico. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 24-26°C de temperatura para favorecer el carácter frutal.

Crianza: en barricas de 500 litros de bosques franceses seleccionados con tostados ligeros y medios durante 12 meses.

Producción: 8.948 ampollas de 75cl.

Nota de cata: rojo cereza intenso de capa densa media con matiz color rubí. En copa parada, aromas de fruta roja como la granada, fruta negra como la ciruela, y un fondo de naranja sanguina. Suaves aromas balsámicos mentolados, de especias como el clavo, y suave nota de caoba. Entrada en boca muy fina, de tanino muy aterciopelado con final vivo y fresco. Muy bien equilibrado. En boca se entremezcla el sabor de granada, cereza amarena y mentolados. Final muy largo, fresco y afrutado.

