



Ónra 2017 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: año marcado por el suave invierno anterior, y una entrada gélida en primavera con algunas heladas, de las que recuperamos bien las viñas. Cosecha en estado sanitario excelente, y en muy buen punto de maduración. Vendimia manual seleccionada a finales de septiembre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la recogida en cámara frigorífica 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: 823.635 ampollas de 75cl.

Nota de cata: Color picota de capa alta con menisco rosáceo y lágrima ligeramente tintada, mantiene un aspecto juvenil. En nariz, notas de fruta negra tipo ciruelas maduras que nos recuerdan que fue una añada madura. También naranja sanguina madura. Notas de tostados, tabaco, especiados tipo pimienta, balsámicos intensos frescos mentolados, entremezclados con algo de lavanda, tomillo y sotobosque. En boca, acidez viva que le da frescura, en la entrada nota de la crianza en barrica como tostadas, especiados tipo pimienta negra y clavo. Taninos bien integrados agradables, con un ligero amargor fresco en final que alarga la persistencia del vino.