



Ónra ViDePedra

Solera

Variedades: Garnacha blanca.

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 con una primavera suave y abundante en lluvias con verano caluroso y seco. Vendimia manual tardía seleccionada a principios de octubre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la recogida en cámara frigorífica a 6°C.

Vinificación: segunda selección manual en mesa de selección y prensado directo para respetar al máximo la integridad del grano. Fermentación alcohólica a 16°C de temperatura en depósitos de acero inoxidable. Se para la fermentación cuando el vino logra 15 % en volumen de alcohol, momento en el que restan menos de 80 g de azúcar natural procedente del mosto. Vino naturalmente dulce, sin alcohol añadido.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés de bosques seleccionados, en *Soleras* y *Criaderas*.

Producción: botellas de 37.5cl.

Cierre: hermético, con tapón de vidrio puro.

Nota de cata: color dorado con reflejos de piel de naranja. Aromas que combinan frutas muy maduras, con flores blancas y miel. Entrada en boca grasa, voluptuosa, con un buen equilibrio entre el azúcar, alcohol y la acidez. Muy largo. De buen paso y recuerdo en boca (piel de almendra tostada).

