



LAGRAVERA NATURAL BLANCO

2022

Blanco sin sulfitos brisado

VINO DE PARCELA

Viña Núria (Algerri)

2.352 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



VARIEDADES (1)

100% Garnacha blanca de parcela

CATA (22/12/2022)

Color blanco salvaie ligeramente turbio. Al airear muestra aromas de hinoio, hierba fresca v resina. Después aparece la manzana verde v las cortezas de cítrico v bergamota.

Cantos rodados provenientes del río Noguera Ribagorçana con alto porcentaje de arena y yesos intercalados.

Selección de la parcela de garnacha blanca más pegada al Río Noguera Ribagorçana.

Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste

Cultivo biodinámico.

ELABORACIÓN

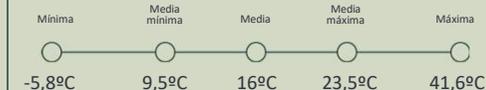
Prensado directo de 2/3 de las pieles, y fermentación con levaduras salvajes de ese mosto turbio con el resto de pieles y una pequeña parte de raspón. Maloláctica natural, seguido de una crianza con lías de 2 meses.

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 y el raspón, combinadas en un equilibrio fantástico entre un estilo brisado y un blanco tradicional. Final muy fresco, cremoso y salino.

CONDICIONES AÑADA

Viña Núria

Temperatura en 2022



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2022



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Arroces y pastas de intensidad media, y en especial con pescado, o marisco. Mariscos o pescados. Carnes blancas suaves.



Marisco



Pescado



Carne blanca



Arroces

