



ÓNRA

2017

Tinto envejecido en barrica

VINO DE PAISAJE

Vinya Núria + Mas La Parra

23.635 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



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

Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste.

Cultivo biodinámico.

CONDICIONES AÑADA

Vinya Núria

Temperatura en 2017



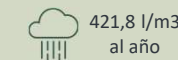
Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2017



Pluviometría últimos 8 años



VARIETADES (2)

75% Garnacha tinta
25% Cabernet sauvignon

ELABORACIÓN

100% inox fermentación. Levaduras y bacterias autóctonas. Crianza en barricas roble francés 500L 12 meses. Redondeo en botella durante 3 años.

CATA (24/08/2021)

De aspecto rojo granada profundo. Recuerdos de confitura de arándanos y aceite de romero. Boca amplia, generosa, dibujada con taninos dulces y sedosos que armonizan con un final de chocolate y lavanda salvaje.

MARIDAJE

Vino para disfrutar a copas en buena compañía o acompañado de quesos, embutidos, carne blanca, cordero, ternera o caza.



Carne



Pollo



Queso



Huevos

Mas La Parra

Temperatura en 2017



Temperatura media últimos 8 años



Puviometría en 2017



Puviometría últimos 8 años





ÓNRA

VINO DE PAISAJE

2017

Tinto envejecido en barrica

Vinya Núria + Mas La Parra

23.635 botellas

NOTAS DE CATA



	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aroma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Boca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Armonía	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fecha:						