



## Solera vendimia tardía

SACA  
23

Blanco dulce solera

## VINO DE PARCELA

Viña Núria (Algerri)

890 botellas



## TERROIR Y VIÑEDO



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

Selección de la mejor parcela de garnacha blanca.

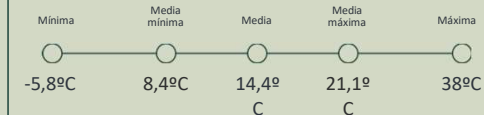
Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste

Cultivo biodinámico.

## CONDICIONES AÑADA

### Viña Núria

#### Temperatura media últimos 8 años



#### Pluviometría en 2019



#### Pluviometría últimos 8 años



## VARIEDADES (1)

100% Garnacha blanca de sobremadurada en las cepas

## ELABORACIÓN

Entramos uva pasificada en bodega, y realizamos una fermentación parcial, dejando parte del azúcar natural de la uva.

Después envejecemos en sistema dinámico de criadera y solera.

## CATA (2/2/2023)

Precioso color ambarino, muestra de la crianza oxidativa.

Complejas notas de membrillo, orejones, miel, pasas y flores, entremezcladas con corteza de naranja confitada y notas oxidativas de avellanas.

Dulce y salino al mismo tiempo, produciendo un equilibrio mágico, que invita a beber y no empalaga.

Final fluido con notas de frutos secos y orejón.

## MARIDAJE

Quesos, foie, patés.

Ave al horno.

Postres.



Quesos



Carne  
blanca



Postres



## Solera vendimia tardía

## VINO DE PARCELA

SACA  
23

Blanco dulce solera

Viña Núria (Algerri)

890 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:						