

	CÍCLIC BLANC		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2016	Blanc en bota – oxidatiu	Vinya Núria (Algerri)	1.074 ampolles



TERROIR I VINYA



Còdols provinents del riu Noguera Ribagorçana amb un alt percentatge d'arena i guix intercalats.

Selecció de la millor parcel·la de garnatxa blanca.

Vinya plantada el 2006 en espatllera amb orientació de Sud-est a Nord-est.

Cultiu biodinàmic.

VARIETATS (1)

100% Garnatxa blanca de la nostra millor parcel·la de Vinya Núria, el “Grand cru”

ELABORACIÓ

Fermentació del most flor en bocois nous de roure francès. Criança 12 mesos sense adició de sulfits deixant que s'oxidi el vi lentament. Envel·liment posterior en ampolla 84 mesos.

TAST (3/12/24)

Notes complexes de pedra foguera entrelaçades amb mantega salada, fruits secs, fruita groga deshidratada, bergamotes i flors blanques. Tocs anisats, notes de pebre blanc, caoba i sensacions iodades.

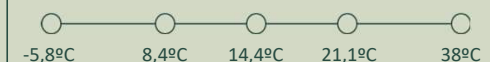
CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2016



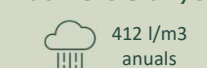
Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria en 2019



Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Arrossos i pastes d'intensitat mitja, en especial amb espècies o amb tòfona.

Marisc o peix potent.

Carn blanca o porc.



Marisc



Peix



Carn blanca



Arrossos

 LAGRAVERA	CÍCLIC BLANC		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2016	Blanc en bota – oxidatiu	Vinya Núria (Algerri)	1.074 ampolles



NOTES DE TAST

	1	2	3	4	5	Observacions
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Harmonia	☐	☐	☐	☐	☐	
Data:						