

	CÍCLIC BLANCO		VINO DE PARCELA "GRAND CRU"	
	2016	Blanco criado en barrica oxidativo	Viña Núria (Algerri)	1.074 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



VARIEDADES (1)

100% Garnacha blanca de nuestra mejor parcela de Viña Núria, el "Gran cru"

CATA (3/12/24)

Complejas notas de pedernal entremezcladas con mantequilla salada, notas de frutos secos, fruta amarilla deshidratada, bergamotas y flores blancas. Toques anisados. Notas de pimienta blanca, caoba y sensaciones yodadas.

Cantos rodados provenientes del río Noguera Ribagorzana 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.

ELABORACIÓN

Fermentación del mosto flor en bocoyes nuevos de roble francés. Crianza 12 meses sin adición de sulfitos en la misma dejando que oxide el vino lentamente. Envejecimiento posterior en botella 84 meses.

CONDICIONES AÑADA

Viña Núria

Temperatura en 2016



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2016



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Arroces y pastas de intensidad media, y en especial especiados o con trufa.

Mariscos o pescados potentes. Carnes blancas o cerdo.



Marisco



Pescado



Carne blanca



Arroces

 LAGRAVERA	CÍCLIC BLANCO		VINO DE PARCELA "GRAND CRU"	
	2016	Blanco criado en bodega	Viña Núria (Algerri)	1.074 botellas



NOTAS DE CATA

	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Armonía	☐	☐	☐	☐	☐	
Fecha:						