

	CÍCLIC BLANC		VI DE PARCEL·LA "GRAND CRU"	
	2019	Vi blanc elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	2.439 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

Premat directe i desfangament. Fermentació del most net en fudre de roure eslavònic de 2.000L. Quan acaba la fermentació, s'inicia la criaça sobre lies durant 12 mesos en el mateix fudre.

TAST (30/08/2022)

Notes minerals complexes de pedra seca, sobre un fons afruitat subtil i exquisit de pell de préssec de vinya acabat de pelar i pera Williams. Matisos anisats i un caràcter molt especiat. Notes fresques de sotabosc que recorden làmines de ceps. En evolució, apareixen tocs de pa torrat i notes iodades.

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2019



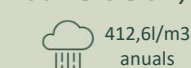
Temperatura mitjana darrers 8 anys



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”	
	2019	Vi blanc elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	2.439 ampolles



NOTES DE TAST

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