

**CÍCLIC BLANCO VINO DE PARCELA "GRAND CRU"** 

2019 Blanco elaborado en foudre Viña Núria (Algerri)

2.439 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.

# **VARIEDADES (1)**

100% Garnacha blanca de nuestra mejor parcela de Viña Núria. EL "Gran cru"

# **ELABORACIÓN**

Prensado directo y desfangado. Fermentación del mosto limpio en foudre de roble esloveno de 2.000L. Al finalizar la fermentación crianza con sus lías durante 12 meses en el mismo foudre

## **CONDICIONES AÑADA**



# F CATA (30/08/2022)

Complejas notas minerales de piedra seca, sobre un fondo frutal sutil y exquisito de piel de melocotón de viña recién pelado y pera Williams. Matices anisados, y muy especiado. Notas frescas de bajo monte recordando láminas de boletus. En evolución pan tostado y yodado...

En boca, acidez muy equilibrada, de gran frescor, con tanino sedoso de piel de melocotón, con un punto salino

extraordinariamente elegante, y con un final muy persistente en el que nos acompañan las notas afrutadas y minerales que ya se mostraban en nariz. Exquisito y seductor.

#### **MARIDAJE**

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

Mariscos o pescados potentes. Carnes blancas o cerdo.









Marisco

Carne blanca



CÍCLIC	BLANCO	VINO DE PARCELA "GRAND CRU"		
2019	Blanco elaborado en foudre	Viña Núria (Algerri)	2.439 botellas	



NOTAS DE CATA						
	1	2	3	4	5	Observaciones
Color						
Aroma						
Boca						
Armonía						
Fecha:						