

	CÍCLIC BLANC		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2021	Vi blanc elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	2.302 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 criança sobre lies durant 12 mesos en el mateix fudre.

TAST (13/11/2023)

Notes complexes de pedra foguera entrelaçades amb nectarina i flors blanques. Tocs anisats i cítrics frescos que es creuen amb un fons de sotabosc. En evolució, apareixen notes de nou de coco, pebre i sensacions iodades.

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2021



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2021



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

En boca, és una anyada amb bona concentració, en equilibri amb una acidesa molt fresca i longitudinal que s'allarga fins al fons del paladar, on afloren les notes més salines. Textura sedosa i glicèrica que manté la persistència del sabor sobre les papil·les. Deliciosament complex i suggerent.

 LAGRAVERA	CÍCLIC BLANC		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2021	Vi blanc elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	2.302 ampolles

NOTES DE TAST



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