

	CÍCLIC BLANC		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2022	Vi blanc elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	2.322 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

Premsat 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 (16/5/2024)

Caràcter cítric mesclat amb nectarina i flors blanques. Fons mineral vestit amb tocs refrescants de fonoll. En evolució mostra nou de coco, pebre rosa, bergamota i sensacions iodades.

En boca, es una anyada molt delicada i longitudinal que s'expandeix de forma refrescant per la boca. Textura sedosa combinada amb notes salines i minerals que provenen del guix de sòl. Deliciosament complex i suggeridor.

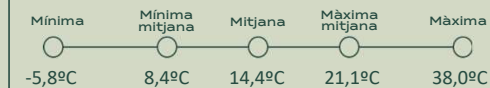
CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2022



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2022



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”	
	2022	Vi blanc elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	2.322 ampolles



NOTES DE TAST

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