

CÍCLIC BLANCO VINO DE PARCELA "GRAND CRU"

2022 Blanco elaborado en foudre Viña Núria (Algerri)



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 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 fermentación crianza con sus lías durante 12 meses en el mismo foudre

CONDICIONES AÑADA



F CATA (16/5/2024)

Carácter cítrico entremezclado con nectarina y flores blancas. Fondo mineral vestido con refrescantes toques hinojados. En evolución nuez de coco. pimienta rosa, bergamota y sensaciones yodadas.

En boca, es una añada muy delicada y longitudinal que se expande de forma refrescante por la boca. Textura sedosa combinada con notas salinas y minerales que vienen de los yesos. Deliciosamente complejo y sugerente.

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"		
2022	Blanco elaborado en foudre	Viña Núria (Algerri)	2.322 botellas	



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