

	LALTRE		VI DE PAISATGE	
	2022	Vi negre amb criança lleugera	Vinya Núria + Mas La Parra	



TERROIR I VINYA



Cultiu biodinàmic.

Vinya Núria: Còdols provinents del riu Noguera Ribagorçana amb un alt percentatge d'arena i guix intercalats. Vinya plantada el 2006 en espatllera amb orientació de Sud-est a Nord-est.

Mas La Parra: Llims i afloraments de guixos amb calcària abundant. Plantat el 1999 en espatllera i vas amb orientació nord-sud.

VARIETATS (4)

70% Garnatxa negra
23% Malbec
5% Cabernet sauvignon
2% Monastrell

ELABORACIÓ

Fermentació amb llevats salvatges 100% en inoxidable. Malolàctica amb bacteries naturals. Criança sobre líes en INOX, amb un pas lleuger per bota d'una part del vi.

TAST (2/6/25)

Color robí cirera brillant, de capa mitjana amb reflexos malves. Aromes làctics intensos amb records de iogurt cremós de móres i nabius. Notes de xocolata, pebre i tocs balsàmics, juntament amb notes anisades. Boca llaminera, fresca i suau, que convida a gaudir del seu equilibri i persistència.

MARIDATGE

Vi per a gaudir a copes en bona companyia, acompanyant costellades, taules de formatges i embotits, croquetes, o pastes i arrossos amb carn.



Embotits



Formatge



Carn
vermella

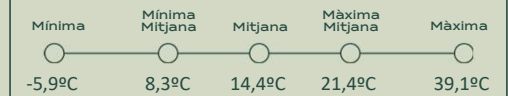


Pasta

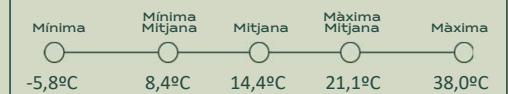
CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatures el 2022



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2021



333 l/m3
per any

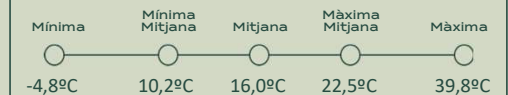
Pluviometria darrers 8 anys



421 l/m3
per any

Mas La Parra

Temperatures el 2022



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2021



298,6 l/m3
per any

Pluviometria darrers 8 anys



385,72 l/m3
per any

	LALTRE		VI DE PAISATGE	
	2022	Vi negre amb criança lleugera	Vinya Núria + Mas La Parra	



NOTES DE TAST

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