

	LALTRE		VINO DE PAISAJE	
	2022	Tinto con ligera crianza	Vinya Núria + Mas La Parra	



TERROIR Y VIÑEDO



Cultivo biodinámico.

Vinya Núria: Cantos rodados provenientes del río Noguera Ribagorçana con alto porcentaje de arena y yesos intercalados. Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste.

Mas La Parra: Limos y afloramientos de yesos con abundante caliza. Plantado en 1999 en espaldera y vaso con orientación norte-sur.

VARIEDADES (4)

70% Garnacha tinta
23% Malbec
5% Cabernet sauvignon
2% Monastrell

CATA (2/6/25)

Color rojo cereza brillante, de capa media con reflejos malvas. Profundos aromas lácticos con recuerdos de yogurt cremoso de moras y arándanos. Notas de chocolate, pimienta y balsámicos junto con notas anisadas. Boca golosa, fresca y suave, que invita a disfrutar su equilibrio y persistencia.

ELABORACIÓN

Fermentación con levaduras salvajes 100% en inoxidable. Maloláctica con bacterias naturales. Posterior crianza con lías en acero inoxidable. Ligero paso de una parte del vino por barrica.

MARIDAJE

Vino para disfrutar a copas en buena compañía, barbacoas de carne, tablas de quesos, embutidos, croquetas, o pastas y arroces con carne.



Embutido



Queso



Carne roja



Pasta

CONDICIONES AÑADA

Vinya Núria

Temperatura en 2022



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2022



Pluviometría últimos 8 años



Mas La Parra

Temperatura en 2022



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2022



Pluviometría últimos 8 años



	LALTRE		VINO DE PAISAJE	
	2022	Tinto con ligera crianza	Vinya Núria + Mas La Parra	



NOTAS DE CATA

	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Armonía	☐	☐	☐	☐	☐	
Fecha:						