

 LAGRAVERA	LA PELL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Vi blanc brisat	Les Pedrisses (Ivars de Noguera)	210 ampolles



TERROIR I VINYA



Situada entre dues muntanyes de guix, la Serra Llarga i Les Pedrisses, a Ivars de Noguera. Cultivada sobre sòls d'origen al·luvial, amb petites pedres calcàries i textura franca. Vinya plantada l'any 1935 en vas, amb peu d'empelt Rupestris de Lot i plantació en tresbol, amb orientació Est-Oest.

Cultiu Biodinàmic.

VARIETATS (4)

Trobat blanc, Macabeu, Moscatell de gra gros i Albana blanca

ELABORACIÓ

Fermentació semicarbònica en inox amb llevats autòctons i un mes de maceració amb les pells. Posterior fermentació malolàctica amb bacteris salvatges. Criança en damajoana de vidre amb un lleuger vel durant 9 mesos.

TAST (30/11/2022)

Aroma molt subtil i atractiu, amb matisos minerals, pedra foguera i un toc ioditzat, que es fonen amb un rerefons de flors blanques, fruits secs, escorça de llima, pera, pomes i herbes mediterrànies fresques.

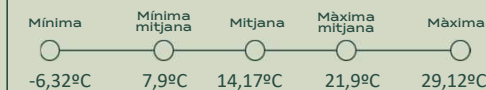
CONDICIONS ANYADA

Les Pedrisses

Temperatura el 2021



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria en 2020



Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Verdures de la família dels pèsols o tirabecs. Combinació amb pasta suau. Peixos blancs i marisc com la gamba blanca o l'erioç de mar.



Marisc



Peix



Verdura



Pasta suau

 LAGRAVERA	LA PELL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Vi blanc brisat	Les Pedrisses (Ivars de Noguera)	210 ampolles



NOTES DE TAST

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