

 LAGRAVERA	LA PELL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2016	Blanc fermentat en tenalla	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	1.023 ampolles



TERROIR I VINYA



EL VINYET

Situada al costat del riu Farfanya i cultivada en sòls amb un percentatge alt d'argiles, pedres d'origen calcari i guixos.

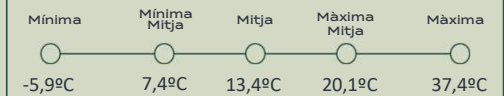
Vinya plantada el 1889 en vas amb peu Rupestris de Lot en portell amb orientació Nord-Sud.

Cultiu biodinàmic.

CONDICIONS ANYADA

El Vinyet

Temperatura el 2016



Temperatura mitja darrers 8 anys



Pluviometria el 2016



Pluviometria darrers 8 anys



VARIETATS (14)

Algunes d'aquestes varietats són: Trobat Blanc, Heben, Sumoll Blanc, Macabeu, Xarel·lo, Pansa Valenciana, Pansa de la Noguera, Moscatell d'Alexandria, Garnatxa Blanca, Valencí, Pirineus 17, Pirineus 4 i d'altres encara desconegudes.

ELABORACIÓ

Trepitjat molt respectuós amb premsa vertical. Fermentació espontània amb llevats indígenes. 1/3 fermenta en dipòsit d'acer inoxidable, 1/3 en tenalla d'argila i 1/3 en bota d'acàcia.

Elevació: 10 mesos sobre les seves lles fines.

TAST (29/10/2024)

Aroma de flors d'ametller i acàcia amb notes cítriques de bergamota que s'entremescen amb les de pera i nectarina, i un fons perfumat, mineral i fresc d'hidrocarburs.

Fonoll, mostassa i notes balsàmiques acaben de decorar el perfum d'aquest vi.

En boca, notes de flors i minerals, amb pera.

Sensació tàctil vertical que discorre dins la boca, com una espasa, que ens aclareix la boca amb la seva frescor, mentre ens fa salivar amb ganes de més.

MARIDATGE

Verdures : de les amanides més simples a tempura o escalivada. Marisc o peix d'estil delicat.



Marisc



Peix



Verdura



Arròs

 LAGRAVERA	LA PELL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2016	Blanc fermentat en tenalla	El Vinyet (Castelló de Farfanya)	1.023 ampolles

NOTES DE TAST



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