



LAGRAVERA NATURAL VI CLAR

2023

Vi clar brisat sense sulfits

VI DE PAISATGE

Vinya Núria + Mas La Parra + Vinyet + Pedrisses

3.239 ampolles

TERROIR I VINYA



El 85% del vi és monastrell, que vam plantar a la finca Vinya Núria, composta per còdols provinents del riu Noguera Ribagorçana amb un alt percentatge d'arena i guix.

El 15% són varietats ancestrals de les nostres altres 3 parcel·les, Mas La Parra a 700metres, El Vinyet plantada en 1889, y Les Pedrisses d'Ivars del 1935.

Cultiu biodinàmic.

VARIETATS (2)

85% Monastrell
15% ancestrals

ELABORACIÓ

Maceració 48 hores per al monastrell. Després es retiren el 90% de les pells. En les ancestrals, hi deixem el 100% de les pells en fermentació. Llevats salvatges. Bazuqueig suau diari i fermentació malolàctica natural posterior.

TAST (22/12/23)

Un bell color cirera translúcid, lleugerament entelat per la terbolesa de les lles en posar l'ampolla en moviment.

Al nas hi dominen els nabius, les cireres i les aranges, embolcallats per notes de fonoll, herbacis frescos i un subtil perfum de rosa.

Textura espectacular en un tall vertical lleuger, que dansa entre la llengua i el paladar, omplint la boca de frescor i fruita, i alhora oferint amabilitat mediterrània.

En boca persisteixen els fruits vermells, amb un final fresc que evoca la rosada d'una rosa acabada d'obrir.

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2023



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2023



Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Ideal per a compartir a l'hora del vermut. Arrossos i pasta d'intensitat mitja, i especialment amb peix greixós, o marisc. Carns suaus i greixoses.



Marisc



Peix



Carn blanca



Arròs

 LAGRAVERA	LAGRAVERA NATURAL VI CLAR		VI DE PAISATGE	
	2023	Vi clar brisat sense sulfits	Viña Núria + Mas La Parra + Vinyet + Pedrisses	3.239 ampolles



NOTES DE TAST

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