



ÓNRA BLANC

2022

Blanc sobre lies

VI DE PAISATGE

Vinya Núria + Mas La Parra

13.591 ampolles



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 (2)

88% Garnatxa blanca
12% Sauvignon blanc

ELABORACIÓ

100% inox. Fermentació de les varietats per separat amb els llevats indígenes. Criança sobre lies després de la fermentació i durant 5 mesos. Arrodoniment en ampolla abans de sortir al mercat.

TAST (16/03/23)

Color groc pàl·lid amb reflexos roses. Aromes de fruita de pinjol groga, pera i poma decorades amb un bouquet de flors blanques. En evolució apareixen notes fresques cítriques i de fonoll. En boca es rodó, fresc i mineral amb un final salí, que convida a repetir gloos adictius.

MARIDATGE

Vi per a gaudir a copes en bona companyia o per a acompanyar verdures, arrossos i pastes lleugeres. És un gran company de la cuina asiàtica, especialment del sushi.



Verdura



Peix



Marisc



Pasta

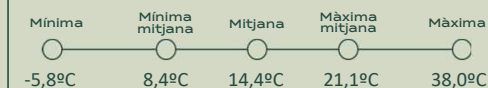
CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2022



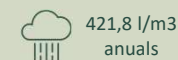
Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2022



Pluviometria darrers 8 anys

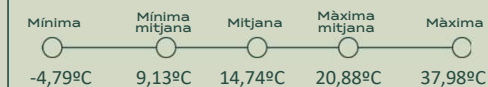


Mas La Parra

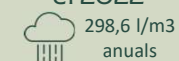
Temperatura el 2022



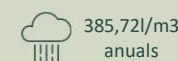
Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2022



Pluviometria darrers 8 anys



 LAGRAVERA	ÓNRA BLANC		VI DE PAISATGE	
	2022	Blanc sobre líes	Vinya Núria + Mas La Parra	13.591 ampolles



NOTES DE TAST

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