



ÓNRA BLANC

2023

Blanc sobre lies

VI DE PAISATGE

Vinya Núria + Mas La Parra

18.500 ampolles

TERROIR I VINYA



Cultiu biodinàmic.

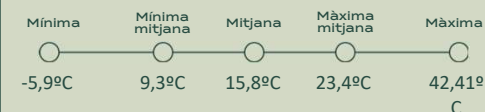
Vinya Núria: Còdols provinents del riu Noguera Ribagorçana amb un alt percentatge d'arena i guix intercalats. Vinya plantada el 2006 en espatllera amb orientació de Sud-est a Nord-est.

Mas La Parra: Llims i afloraments de guixos amb calcària abundant. Plantat el 1999 en espatllera i vas amb orientació nord-sud.

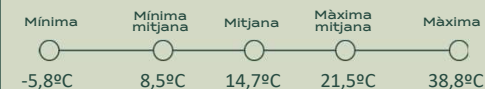
CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2023



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2023



Pluviometria darrers 8 anys

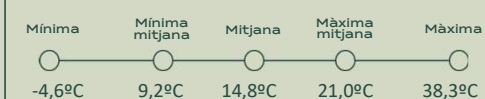


Mas La Parra

Temperatura el 2023



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2023



Pluviometria darrers 8 anys



VARIETATS (2)

77% Garnatxa blanca
23% 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 (3/6/24)

Color groc pàl·lid amb reflexos roses. Aromes de nectarina poma amb un Fons de flors blanques i fonoll. En evolució apareixen notes fresques cítriques. En boca és més rodó, amb molta textura, frescor mineral i final salí, que convida a beure.

MARIDATGE

És un vi per a gaudir a copes en bona companyia o amb verdures, arrossos, pastes suaus. Ideal amb cuina asiàtica, especialment sushi.



Verdura



Peix



Marisc



Pasta



 LAGRAVERA	ÓNRA BLANC		VI DE PAISATGE	
	2023	Blanc sobre líes	Vinya Núria + Mas La Parra	18.500 ampolles

NOTES DE TAST



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