

 LAGRAVERA	ÓNRA BLANC		VI DE PAISATGE	
	2024	Blanc sobre lies	Vinya Núria + Mas La Parra	13.994



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.

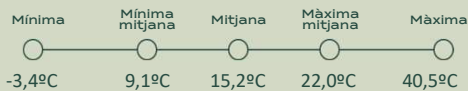
Mas La Parra: Llims i afloraments de guixos amb calcària abundant. Plantat el 1999 en espatllera i vas amb orientació nord-sud.



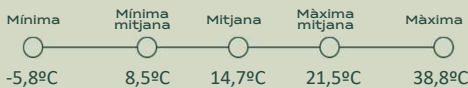
CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2024



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2024



Pluviometria darrers 8 anys



VARIETATS (2)

76% Garnatxa blanca
24% 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.



MARIDATGE

És un vi per a gaudir a copes en bona companyia o maridant amb verdures, arrossos, pastes lleugeres. És un gran acompanyant per a la cuina asiàtica, especialment per al sushi



Verdura



Peix



Marisc



Pasta



TAST (14/2/25)

Color groc pàl·lid. Aromes de pinya verda, préssec i poma. Fons de flors blanques i fonoll. En evolució hi apareixen poc a poc notes fresques de pell de cítrics. En boca és molt rodó, suau amb un frescor mineral i final salí que convida a beure.

Mas La Parra

Temperatura el 2024



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2024



Pluviometria darrers 8 anys



	ÓNRA BLANC		VI DE PAISATGE	
	2024	Blanc sobre lies	Vinya Núria + Mas La Parra	13.994



NOTES DE TAST

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