

	ÓNRA BLANCO		VINO DE PAISAJE	
	2024	Blanco con lías	Vinya Núria + Mas La Parra	13.994



TERROIR Y VIÑEDO



Cultivo biodinámico.

Vinya Núria: Cantos rodados provenientes del río Noguera Ribagorzana con alto porcentaje de arena y yesos intercalados. Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste.

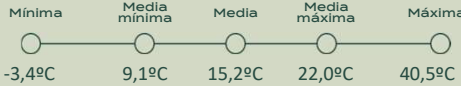
Mas La Parra: Limos y afloramientos de yesos con abundante caliza. Plantado en 1999 en espaldera y vaso con orientación norte-sur.



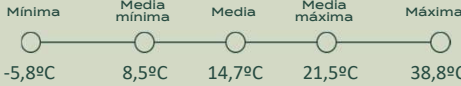
CONDICIONES AÑADA

Vinya Núria

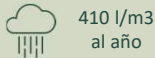
Temperatura en 2024



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2024



Pluviometría últimos 8 años



VARIEDADES (2)

76% Garnacha blanca
24% Sauvignon blanc



ELABORACIÓN

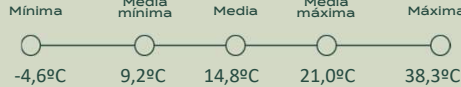
100% inox. Fermentación con levaduras salvajes y las variedades por separado. Crianza con las lías al acabar la fermentación durante 5 meses. Crianza en botella antes de salir al mercado.

Mas La Parra

Temperatura en 2024



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2023



Pluviometría últimos 8 años



CATA (14/2/25)

Color amarillo pálido. Aromas de piña verde, melocotón, y manzana. Fondo de flores blancas e hinojos. En evolución van apareciendo notas frescas de cortezas cítricas. En boca es muy redondo, suave, con un frescor mineral y final salino, que invita a beber.



MARIDAJE

Vino para disfrutar a copas en buena compañía o acompañando vegetales, arroces y pastas ligeras. Gran compañero de cocina asiática, especialmente sushi.



Verdura



Pescado



Marisco



Pasta

 LAGRAVERA	ÓNRA BLANCO		VINO DE PAISAJE	
	2024	Blanco con lías	Vinya Núria + Mas La Parra	13.994

NOTAS DE CATA



	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Armonía	☐	☐	☐	☐	☐	
Fecha:						