

	ÓNRA Solera verema tardana		VI DE PARCEL·LA	
	EXTRACCIÓ 25	Vi blanc dolç de solera	Vinya Núria (Algerri)	1.029 ampolles



TERROIR I VINYA



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.

Cultiu biodinàmic.

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura mitja darrers 8 anys



Pluviometria el 2025



Pluviometria darrers 8 anys



VARIETAT

100% Garnatxa blanca sobremadurada al cep

ELABORACIÓ

Entrem el raïm pansificat al celler on es duu a terme una fermentació parcial, mantenint part del sucre natural del raïm. Després envellim en un sistema dinàmic de criadora i solera

TAST (2/6/2025)

Color ambarí preciós que mostra la criança oxidativa.

Notes complexes de codony, orellanes, mel, panses, i flors, que es mesclen amb les de pell de taronja confitada i oxidatives d'avellana i ametlles. Notes de fonoll de fons i pa de pessic.

Dolç i salí alhora, generant un equilibri màgic que convida a beure i no embafa.

El final de boca és fluid, amb notes de fruits secs i orellanes.

MARIDATGE

Formatges, foie, patés.

Aviram al forn.

Postres.



Formatges



Carn blanca



Postres

 LAGRAVERA	ÓNRA Solera verema tardana		VI DE PARCEL·LA	
	EXTRACCIÓ 25	Vi blanc dolç de solera	Vinya Núria (Algerri)	1029 ampolles



NOTES DE TAST

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