



## ÓNRA Solera verema tardana

EXTRACCIÓ  
25

Vi blanc dolç de solera

## VI DE PARCEL·LA

Vinya Núria (Algerri)

1.029 ampolles



### TERROIR I VINYA



VINYA NÚRIA

Còdols provinents del riu Noguera Ribagorçana amb un alt percentatge d'arena i guix intercalats.

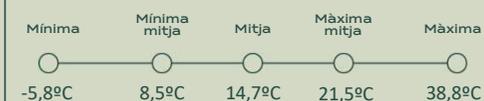
Vinya plantada el 2006 en espatllera amb orientació de Sud-est a Nord-est.

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



**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	<input type="checkbox"/>					
Aroma	<input type="checkbox"/>					
Boca	<input type="checkbox"/>					
Harmonia	<input type="checkbox"/>					
Data:						