

	LAGRAVERA NATURAL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Vi negre sense sulfits	Vinya Núria (Algerri)	2.234 ampolles



TERROIR I VINYA



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

Selecció de la parcel·la de garnatxa negra de gra més petit i pell més gruixuda.

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

Cultiu biodinàmic.

VARIETATS (1)

100% Garnatxa negra de parcel·la

ELABORACIÓ

Fermentació amb llevats salvatges, remuntant intensament a l'inici per a extreure el color i l'estructura del raïm. Malolàctica natural en botes velles de 500L, on rau durant 9 mesos. No s'hi afegeixen sulfits.

TAST (22/12/2022)

Color cirera brillant d'alta intensitat amb reflexos violacis. Aromes de bosc mediterrani humit, amb cireres madures i nabius, que es barregen amb notes balsàmiques suaus, decorades de fonoll i flors d'hibisc.

Tanins cruixents frescos que exploten com una esferificació de vi a la boca per a expandir gustos de nabiu i pruna amb llorer fresc i menta, que arriben a tots els racons de la boca amb el seu gust persistent.

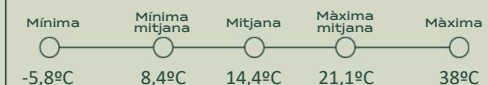
CONDICIONS ANYADA

Viña Núria

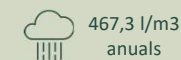
Temperatura el 2020



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2020



Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Vi ideal per a la combinació amb embotits, formatges, o carns greixoses. També és ideal amb llegums cuits amb carn o soja.



Formatge



Embotit



Carn blanca



Carn vermella

	LAGRAVERA NATURAL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Vi negre sense sulfits	Vinya Núria (Algerri)	2.234 ampolles



NOTES DE TAST

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