



TERROIR I VINYA



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

Selecció de la millor parcel·la de garnatxa negra.

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

Cultiu biodinàmic.

VARIETATS (1)

100% Garnatxa negra de la millor parcel·la de vinya Núria.

Un ventall de garnatxes de selecció en massa on entren diferents colors, matisos, i equilibris que augmenten la complexitat.

TAST (22/12/2022)

Notes terroses subtils i fresques mentolades, sobre un Fons de cirera i magrana. Matisos torrats, caoba, anisats i molt especiats. Notes fresques de bosc mediterrani, que recorden a la farigola i a l'espígol barrejats amb flors de violetes seques.

ELABORACIÓ

Desrapat i premsat només lleugerament. Fermentació en fudre de roure eslovè de 5.000L, on rau amb les seves pells durant 4 mesos. Envelliment 8 mesos més fins a completar l'any en fudre.

En boca, flueix amb una textura increïble de taní granular ben fi, que li proporciona elegància i austeritat. Aroma en boca de cireres lleugerament confitades, amb un toc fresc de llorer i menta. Final llarg i fresc en un estil eteri que es transforma en una carícia final per a tota la boca.

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2018



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2018

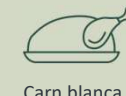


Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Ideal per a combinar amb caça major, vedella curada o guisada, o aus amb salsa i acompanyaments potents i especiats.



	CÍCLIC NEGRA		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2018	Vi negre elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	7.306 ampolles



NOTES DE TAST

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