

	CÍCLIC TINTO		VINO DE PARCELA "GRAND CRU"	
	2018	Vino tinto elaborado en foudre	Viña Núria (Algerri)	7.306 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



VARIEDADES (1)

100% Garnacha tinta de nuestra mejor parcela de Viña Núria.

Un abanico de garnachas de selección masal donde entran distintos colores, matices, y equilibrios que aumentan complejidad.

CATA (22/12/22)

Sutiles notas frescas mentoladas, sobre un fondo de Cereza y granada. Matices tostados caoba, anisados y muy especiados. Notas frescas de bosque mediterráneo, que recuerdan al tomillo y a la lavanda entremezclados con flores de violetas secas.

Cantos rodados provenientes del río Noguera Ribagorçana con alto porcentaje de arena y yesos intercalados.

Selección de la mejor parcela de garnacha tinta.

Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste

Cultivo biodinámico.

ELABORACIÓN

Despallado y estrujado sólo ligeramente. Fermentación en foudre de roble esloveno de 5.000L, donde permanece con sus pieles 4 meses.

Envejecimiento posterior 8 meses más hasta completar el año en foudre.

En boca, fluidez con increíble textura de tanino granular finísimo que le da elegancia y austeridad.

Aroma en boca de cerezas ligeramente confitadas, con toque fresco de laurel y menta. Final largo y fresco en un estilo etéreo que se transforma en una caricia final para toda la boca.

CONDICIONES AÑADA

Viña Núria

Temperatura en 2018



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2018



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Ideal para combinar con caza mayor, terneras curadas o guisadas, o ave cocinada con salsa y acompañamientos potentes y especiados.



Carne roja



Embutido



Carne blanca



Arroces de caza

	CÍCLIC TINTO		VINO DE PARCELA "GRAND CRU"	
	2018	Vino tinto elaborado en foudre	Viña Núria (Algerri)	7.306 botellas

NOTAS DE CATA

	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Harmonía	☐	☐	☐	☐	☐	
Data:						

