

	CÍCLIC NEGRE		VI DE PARCEL·LA "GRAND CRU"	
	2019	Vi negre elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	7.094 ampolles



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 (14/12/24)

En nas mostra unes notes fresques i terroses subtils, sobre un fons de cirera, magrana i garrofer. Matisa amb pell de taronja sobre un fons fresc mediterrani de farigola, espígol i un final anisat, barrejat amb flors blaves seques.

ELABORACIÓ

Desrapat i premsat només lleugerament. Fermentació en fudre de roure eslovè de 5.000L, on rau amb les seves pells durant 2 mesos. Envelliment 10 mesos més fins a completar l'any en fudre.

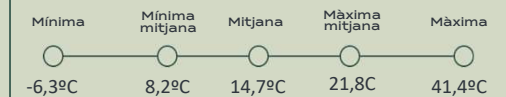
En boca, flueix amb una textura increïble de tanins granulars finíssims que li proporcionen elegància i austeritat.

Aroma en boca de cireres lleugerament amargues, amb un toc fresc cítric de pell de taronja i menta. Final llarg i fresc en un estil eteri afruitat i madur que resulta un gran plaer.

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2019



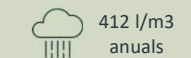
Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2019

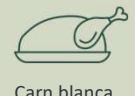


Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

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



 LAGRAVERA	CÍCLIC NEGRE		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2019	Vi negre elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	7.094 ampolles

NOTES DE TAST

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

