

	CÍCLIC TINTO		VINO DE PARCELA "GRAND CRU"	
	2019	Vino tinto elaborado en foudre	Viña Núria (Algerri)	7.094 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



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.

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 (14/12/24)

Sutiles notas frescas mentoladas, sobre un fondo de cereza, granada y algarrobo. Matices de piel de naranja, sobre fondo fresco mediterráneo de tomillo, lavanda y final anisado, entremezclado con flores azules secas

ELABORACIÓN

Despalillado y estrujado sólo ligeramente. Fermentación en foudre de roble esloveno de 5.000L, donde permanece con sus pieles 2 meses.

Envejecimiento posterior 10 meses más hasta completar el año en foudre.

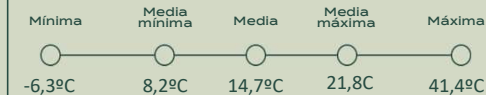
En boca, fluidez con increíble textura de tanino granular finísimo que le da elegancia y austeridad.

Aroma en boca de cerezas ligeramente amargas, con toque fresco cítrico de piel de naranja y mentolado. Final largo y fresco en un estilo etéreo frutal y maduro que resulta un gran placer.

CONDICIONES AÑADA

Viña Núria

Temperatura en 2019



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2019



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"	
	2019	Vino tinto elaborado en foudre	Viña Núria (Algerri)	7.094 ampolles



NOTAS DE CATA

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