

	LA PELL BLANC		VINO DE PARCELA	
	2021	Blanco brisado	Les Pedrisses (Ivars de Noguera)	279 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



Situada entre dos montañas de yeso, La Serra Llarga y Les Pedrisses en Ibars de Noguera. Cultivada sobre suelos de origen aluvial, con pequeñas piedras calizas, y de composición franca. Viñedo plantado en 1935 en vaso con portainjertos Rupestris de Lot en tresbolillo con orientación Este-Oeste

Cultivo biodinámico.

VARIEDADES (4)

Trobat blanc, Macabeo, Moscatel grano gordo y Albana blanca

ELABORACIÓN

Fermentación semicarbónica en inox con levaduras autóctonas y un mes de pieles. Después maloláctica con bacterias salvajes.

Crianza en damajuana de cristal con ligero velo 9 meses.

CATA (6/8/24)

Aroma muy sutil, y atractivo con matices minerales, pedernal, algo iodados que se funden con fondos de flores blancas, frutos secos, cortezas de lima, pera, manzanas y hierbas frescas mediterráneas.

En boca, destaca su sabrosa salinidad, y su mineralidad, debido al alto contenido en yesos en la finca. Perfil muy gastronómico envuelto en un largo frescor, que discurre en la boca, liberando un sabor de fondo de flores blancas y pera especialmente.

CONDICIONES AÑADA

Les Pedrisses

Temperatura en 2021



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2021



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Vegetales de la familia de los guisantes o los tirabeques. Combinación con pasta suave. Pescados blancos, y mariscos como gamba blanca, o erizo.



Marisco



Pescado



Verdura



Pasta suave

 LAGRAVERA	LA PELL BLANC		VINO DE PARCELA	
	2021	Blanco brisado	Les Pedrisses (Ivars de Noguera)	279 botellas



NOTAS DE CATA

	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Armonía	☐	☐	☐	☐	☐	
Fecha:						