

	LAGRAVERA NATURAL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2022	Vi blanc brisat sense sulfits	Vinya Núria (Algerri)	2.352 ampolles



TERROIR I VINYA



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

Selecció de la parcel·la de garnatxa blanca més propera al Riu Noguera Ribagorçana.

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

Cultiu biodinàmic.

VARIETATS (1)

100% Garnatxa blanca de parcel·la

ELABORACIÓ

Premat directe de 2/3 de les pells, i fermentació amb llevats salvatges d'aquest most tèrbol amb la resta de les pells i una petita part de la rapa. Malolàctica natural, seguit d'una criança amb lles de 2 mesos.

TAST (22/12/2022)

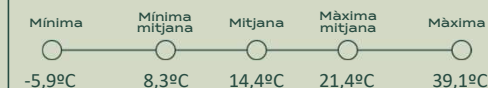
Color blanc salvatge i lleugerament tèrbol. Quan s'aireja mostra aromes de fonoll, herba fresca i resina. Després hi apareix la poma verda i les escorces de cítrics i bergamota.

En boca revela un record de cítrics confitats i una vibració àcida que perdura en el paladar.

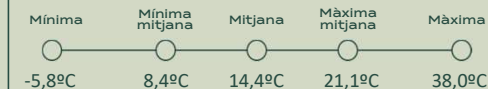
CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2022



Temperatura mitja darrers 8 anys



Pluviometria el 2022



Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Arròs i pasta d'intensitat mitja, especialment amb peix o marisc. Marisc o peix. Carn blanca suau.



Marisc



Peix



Carn blanca



Arròs

 LAGRAVERA	LAGRAVERA NATURAL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2022	Vi blanc brisat sense sulfits	Vinya Núria (Algerri)	2.352 ampolles



NOTES DE TAST

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