

LAGRAVERA NATURAL BLANCO

VINO DE PARCELA

2023 Blanco sin sulfitos brisado

Viña Núria (Algerri)

4.410 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



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

Selección de la parcela de garnacha blanca más pegada al Río Noguera Ribagorçana.

Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste

Cultivo biodinámico.

100% Garnacha blanca de parcela

ELABORACIÓN

Prensado directo de 2/3 de las pieles, y fermentación con levaduras salvajes de ese mosto turbio con el resto de pieles y una pequeña parte de raspón. Maloláctica natural, seguido de una crianza con lías de 2 meses.

CONDICIONES AÑADA



© CATA (3/5/24)

Color blanco salvaje ligeramente turbio. Al airear muestra aromas de manzanilla, hinojo, hierba fresca y resina, Después aparece la manzana verde y las cortezas de cítrico y bergamota.

Textura fibrosa y crujiente. En boca revela un recuerdo infusión de flores blancas con notas de corteza de cítricos y una sensación salina y fresca que se expande por el paladar. Buenas sensaciones de texturas gracias a las pieles y las lías, que combinadas dan un equilibrio fantástico entre un estilo brisado y un blanco tradicional.

/ MARIDAJE

Arroces y pastas de intensidad media, y en especial con pescado, o marisco.

Mariscos o pescados. Carnes blancas suaves.









Carne blanca

Arroce



LAGRA	VERA NATURAL BLANCO	VINO DE PARCELA	
2023	Blanco sin sulfitos brisado	Viña Niíria (Algerri)	4 410 hotellas



NOTAS DE CATA						
	1	2	3	4	5	Observaciones
Color						
Aroma						
Boca						
Armonía						
Fecha:						