

	LAGRAVERA NATURAL BLANC		VI DE PARCEL·LA	
	2024	Vi blanc brisat sense sulfits	Vinya Núria (Algerri)	3.354 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.

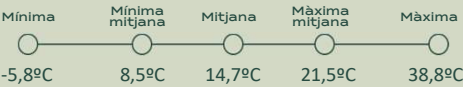
CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2024



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2024



Pluviometria darrers 8 anys



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 lies de 2 mesos.

TAST (2/6/24)

Color blanc salvatge lleugerament tèrbol. En airejar-se, desplega aromes de fruita tropical com el mango o la pinya, que es barregen amb notes d'herba fresca i fonoll. Al fons, cítrics frescos i flors blanques elegants.

Textura fibrosa i cruixent. En boca, record de fruita tropical amb notes de pell de cítric i una sensació salina i fresca que s'expandeix pel paladar, tot acabant en un rerefons floral. Bones sensacions de textura gràcies a les pells i les lies, que combinades donen un equilibri fantàstic entre un estil brisat i un blanc tradicional.

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	
	2024	Vi blanc brisat sense sulfits	Vinya Núria (Algerri)	3.354 ampolles



NOTES DE TAST

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