

#### LAGRAVERA NATURAL BLANCO

**VINO DE PARCELA** 

2024 Blanco sin sulfitos brisado Viña Núria (Algerri) 3.354 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 las pieles y una pequeña parte de raspón. Maloláctica natural, seguido de una crianza con lías de 2 meses

## TONDICIONES AÑADA



## **P** CATA (2/6/24)

Color blanco salvaje ligeramente turbio. Al airear muestra aromas de fruta tropical, como mango o piña, que se mezclan con notas más de hierba fresca. e hinoio. Notas cítricas frescas en segundo plano, y flores blancas elegantes.

Textura fibrosa y crujiente. En boca revela un recuerdo fruta tropical con notas de corteza de cítricos y una sensación salina y fresca que se expande por el paladar, y acaba en fondo floral. 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.













LAGRA	VERA NATURAL BLANCO	VINO DE PARCELA		
2024	Blanco sin sulfitos brisado	Viña Núria (Algerri)	3.354 botellas	



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