

 LAGRAVERA	ÓNRA		VI DE PAISATGE	
	2017	Vi negre envellit en bota	Vinya Núria + Mas La Parra	23.635 ampolles



TERROIR I VINYA



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

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

Cultiu biodinàmic.

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2017



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2017



Pluviometria darrers 8 anys



VARIETATS (2)

75% Garnatxa negra
25% Cabernet sauvignon

ELABORACIÓ

Fermentació 100% en inox .
Llevats i bacteries indígenes.
Criança en botes de roure francès de 500L durant 12 mesos.
Arrodoniment en ampolla durant 3 anys.

TAST (24/08/2021)

D'aspecte roig grana profund.
Records de confitura de nabius i oli de romaní. Boca àmplia, generosa, dibuixada amb tanins dolços i sedosos que harmonitzen amb un final de xocolata i espígol salvatge.

MARIDATGE

Vi per a gaudir a copes en bona companyia o acompanyat de formatges, embotits, carn blanca, xai, vedella o caça.



Carn



Pollastre



Formatge



Ous

	ÓNRA		VI DE PAISATGE	
	2017	Vi negre envellit en bota	Vinya Núria + Mas La Parra	23.635 ampolles



NOTES DE TAST

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