

	ÓNRA		VINO DE PAISAJE	
	2017	Tinto envejecido en barrica	Vinya Núria + Mas La Parra	23.635 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



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

Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste.

Cultivo biodinámico.

VARIEDADES (2)

75% Garnacha tinta
25% Cabernet sauvignon

ELABORACIÓN

Fermentación 100% en inox.
Levaduras y bacterias indígenas.
Crianza en barricas de roble francés de 500L durante 12 meses.

Redondeo en botella durante 3 años.

CATA (24/08/2021)

De aspecto rojo granada profundo. Recuerdos de confitura de arándanos y aceite de romero. Boca amplia, generosa, dibujada con taninos dulces y sedosos que armonizan con un final de chocolate y lavanda salvaje.

MARIDAJE

Vino para disfrutar a copas en buena compañía o acompañado de quesos, embutidos, carne blanca, cordero, ternera o caza.



Carne



Pollo



Queso



Huevos

CONDICIONES AÑADA

Vinya Núria

Temperatura en 2017



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2017



Pluviometría últimos 8 años



	ÓNRA		VINO DE PAISAJE	
	2017	Tinto envejecido en barrica	Vinya Núria + Mas La Parra	23.635 botellas



NOTAS DE CATA

	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Armonía	☐	☐	☐	☐	☐	
Fecha:						