

 LAGRAVERA	ÓNRA		VI DE PAISATGE	
	2018	Vi negre envellit en bota	Vinya Núria + Mas La Parra	21.324 ampolles



TERROIR I VINYA



Cultiu biodinàmic..

Vinya Núria: 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.

Mas La Parra: Llims i afloraments de guix amb roca calcària abundant. Plantada el 1999 en espatllera i vas amb orientació nord-sud.

VARIETATS (4)

37% Garnatxa negra
24% Malbec
23% Cabernet sauvignon
16% Monestrell

ELABORACIÓ

Fermentació 100% en inox .
Llevats i bacteries indígenes.
Criança en botes de roure francès de 500L durant 12 mesos.
Arrodoniment en ampolla durant 4 anys abans de sortir al mercat.

TAST (26/01/2023)

D'aspecte roig grana profund..
Records de confitura de nabius i oli de romaní amb notes balsàmiques fresques.
Boca àmplia, generosa, dibuixada amb tanins dolços i sedosos que harmonitzen amb un final d'espècies tipus pebre, clau, unes notes de fonoll, tabac 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

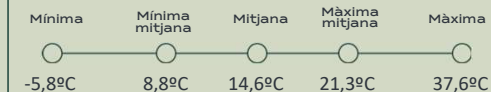


Ous

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2018



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2018



Pluviometria darrers 8 anys

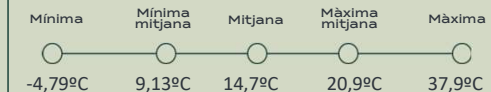


Mas La Parra

Temperatura en 2018



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2018



Pluviometria darrers 8 anys



 LAGRAVERA	ÓNRA		VI DE PAISATGE	
	2018	Vi negre envellit en bota	Vinya Núria + Mas La Parra	21.324 ampolles



NOTES DE TAST

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