

	ÓNRA		VI DE PAISATGE	
	2019	Vi negre envellit en bota	Vinya Núria + Mas La Parra	23.312 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)

65% Garnatxa negra
22% Cabernet sauvignon
8% Monastrell
5% Malbec

ELABORACIÓ

Fermentació 100% en inox .
Llevats i bacteries indígenes.
Criança en botes de roure francès de 500L durant 12 mesos.
Arrodoniment en ampolla durant 36 mesos abans de sortir al mercat.

TAST (2/6/2025)

Color robí translúcid. Explosió de fruites del bosc en el punt just de maduració, amb fons frescos de timó, espígol i romaní. En boca és molt amable, amb tanins sedosos. Final especiat, tipus pebre i clau, amb notes de fonoll, tocs mentolats i un record final de fruita fresca i persistent de taronja sanguina.

MARIDATGE

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



Carn



Pollastre



Formatge

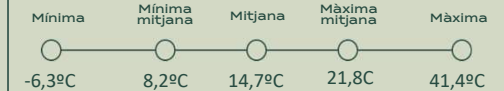


Ous

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2019



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2018



Pluviometria darrers 8 anys

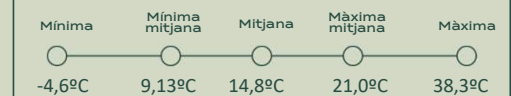


Mas La Parra

Temperatura el 2019



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2018



Pluviometria darrers 8 anys



 LAGRAVERA	ÓNRA		VINO DE PAISAJE	
	2019	Tinto envejecido en barrica	Vinya Núria + Mas La Parra	23.312 botellas

NOTES DE TAST



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