

 ÓNRA
 VINO DE PAISAJE

 2019
 Tinto envejecido en barrica
 Vinya Núria + Mas La Parra
 23.312 botellas

TERROIR Y VIÑEDO



Cultivo biodinámico.

Vinya Núria: 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.

Mas La Parra: Limos y afloramientos de yesos con abundante caliza. Plantado en 1999 en espalder con orientación norte-sur.

65% Garnacha tinta 22% Cabernet sauvignon 8% Monastrell 5% Malbec

ELABORACIÓN

100% inox en fermentación. Levaduras y bacterias autóctonas. Crianza en barricas roble francés 500L 12 meses. Redondeo en botella durante 36 meses.

F CATA (2/6/2025)

Color rubí translucido. Explosión de frutas del bosque al punto de madurez, con fondos frescos de tomillos mentolados, lavandas y romeros. En boca muy amable, con taninos sedosos. Final de especias tipo pimienta, clavo, con notas de hinojo, mentolados y final de frutal fresco de naranja sanguina persistente.

MARIDAJE

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

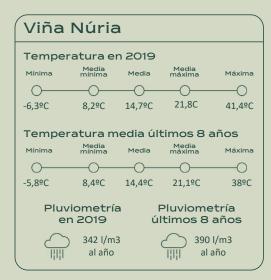








CONDICIONES AÑADA







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



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