

	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.

VARIEDADES (4)

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.

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.



Carne



Pollo



Queso



Huevos

CONDICIONES AÑADA

Viña Núria

Temperatura en 2019



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2019



Pluviometría últimos 8 años



Mas La Parra

Temperatura en 2019



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2019



Pluviometría últimos 8 años



 LAGRAVERA	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	☐	☐	☐	☐	☐	
Fecha:						