

	CÍCLIC BLANC		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2024	Vi blanc elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	2.647 ampolles



TERROIR I VINYA



Còdols provinents del riu Noguera Ribagorçana amb un alt percentatge d'arena i guix intercalats.

Selecció de la millor parcel·la de garnatxa blanca.

Vinya plantada el 2006 en espatllera amb orientació de Sud-est a Nord-est.

Cultiu biodinàmic.

CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2024



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2023



Pluviometria darrers 8 anys



VARIETATS (1)

100% Garnatxa blanca de la nostra millor parcel·la de Vinya Núria, el “Grand cru”

ELABORACIÓ

Premsat directe i desfangament. Fermentació del most net en fudre de roure eslavònic de 2.000L. Quan acaba la fermentació, s'inicia la criança sobre lies durant 12 mesos en el mateix fudre.

TAST (13/03/26)

Fons floral complex de lavanda i farigola, amb notes de pedrenyal entrellaçades amb matisos cítrics de bergamota, fonoll i una cremositat multifruïta. En evolució apareixen notes de coco, pebre i sensacions iodades.

En boca, és una anyada molt equilibrada entre alcohol i frescor, amb una concentració mitjana i un perfil longitudinal que s'estén fins al fons de la boca, on apareixen les notes salines i minerals més marcades, que provoquen salivació i deixen el paladar net i ple d'aquests matisos. Textura sedosa, complexa i deliciosament suggeridora.

MARIDATGE

Arrossos i pastes d'intensitat mitja, en especial amb espècies o amb tòfona.
Marisc o peix potent.
Carn blanca o porc.



Marisc



Peix



Carn blanca



Arrossos

 LAGRAVERA	CÍCLIC BLANC		VI DE PARCEL·LA “GRAND CRU”	
	2024	Vi blanc elaborat en fudre	Vinya Núria (Algerri)	2.647 ampolles



NOTES DE TAST

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