

	CÍCLIC BLANCO		VINO DE PARCELA "GRAND CRU"	
	2024	Blanco elaborado en foudre	Viña Núria (Algerri)	2.647 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



Cantos rodados provenientes del río Noguera Ribagorçana con alto porcentaje de arena y yesos intercalados.

Selección de la mejor parcela de garnacha blanca.

Viñedo plantado en 2006 en espaldera con orientación Sureste-Noroeste

Cultivo biodinámico.

VARIEDADES (1)

100% Garnacha blanca de nuestra mejor parcela de Viña Núria, el "Gran cru"

ELABORACIÓN

Prensado directo y desfangado. Fermentación del mosto limpio en foudre de roble eslavonio de 2.000L. Al finalizar la fermentación crianza con sus lías durante 12 meses en el mismo foudre.

CATA (13/03/26)

Complejo fondo floral de lavanda y tomillo, con notas de pedernal entremezcladas con notas cítricas de bergamota, hinojo y un cremoso de multi-frutas En evolución nuez de coco, pimienta y sensaciones yodadas.

CONDICIONES AÑADA

Viña Núria

Temperatura en 2024



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2024



Pluviometría últimos 8 años



MARIDAJE

Arroz y pastas de intensidad media, y en especial especiados o con trufa. Mariscos o pescados potentes. Carnes blancas o cerdo.



Marisco



Pescado



Carne blanca



Arroz

LAGRAVERA	CÍCLIC BLANCO		VINO DE PARCELA "GRAND CRU"	
	2024	Blanco elaborado en foudre	Viña Núria (Algerri)	2.647 botellas



NOTAS DE CATA

	1	2	3	4	5	Observaciones
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Armonía	☐	☐	☐	☐	☐	
Fecha:						