

 LAGRAVERA	ÓNRA BLANC		VI DE PAISATGE	
	2025	Blanc sobre lies	Vinya Núria + Mas La Parra	25.932 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 guixos amb calcària abundant. Plantat el 1999 en espatllera i vas amb orientació nord-sud.

VARIETATS (2)

86% Garnatxa blanca
17% Sauvignon blanc

ELABORACIÓ

100% inox. Fermentació de les varietats per separat amb els llevats indígenes. Criança sobre lies després de la fermentació i durant 4 mesos. Arrodoniment en ampolla abans de sortir al mercat.

TAST (13/3/26)

Color groc pàl·lid. Aromes principalment florals, de flor de taronger i espígol. Fons amb notes de fruita de pinyol, tropical i cítrics. En boca és molt rodó, suau, amb un frescor mineral i final salí combinat amb un gust de fruita de pinyol que convida a beure.

MARIDATGE

És un vi per a gaudir a copes en bona companyia o maridant amb verdures, arrossos i pastes lleugeres. És un gran acompanyant per a la cuina asiàtica, especialment per al sushi.



CONDICIONS ANYADA

Vinya Núria

Temperatura el 2025



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2025



Pluviometria darrers 8 anys



Mas La Parra

Temperatura el 2025



Temperatura mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2025



Pluviometria darrers 8 anys



 LAGRAVERA	ÓNRA BLANC		VI DE PAISATGE	
	2024	Blanc sobre lies	Vinya Núria + Mas La Parra	25.932



NOTES DE TAST

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