

	ÓNRA BLANCO		VINO DE PAISAJE	
	2025	Blanco con lías	Vinya Núria + Mas La Parra	25.932 botellas



TERROIR Y VIÑEDO



Cultivo biodinámico.

Vinya Núria: Cantos rodados provenientes del río Noguera Ribagorzana 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 espaldera y vaso con orientación norte-sur.

VARIEDADES (2)

83% Garnacha blanca
17% Sauvignon blanc

ELABORACIÓN

100% inox. Fermentación con levaduras salvajes y las variedades por separado. Crianza con las lías al acabar la fermentación durante 4 meses. Crianza en botella antes de salir al mercado.

CATA (13/3/26)

Color amarillo pálido. Aromas principalmente florales, de flor de azahar y lavandas. Detrás aparecen notas de frutos de hueso, fondo cítrico y tropical. En boca es muy redondo, suave, con un frescor mineral y final salino entremezclado, con sabor a fruta de hueso que invita a beber.

MARIDAJE

Vino para disfrutar a copas en buena compañía o acompañando vegetales, arroces y pastas ligeras. Gran compañero de cocina asiática, especialmente sushi.



CONDICIONES AÑADA

Vinya Núria

Temperatura en 2025



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2025



Pluviometría últimos 8 años



Mas La Parra

Temperatura en 2025



Temperatura media últimos 8 años



Pluviometría en 2025



Pluviometría últimos 8 años



 LAGRAVERA	ÓNRA BLANCO		VINO DE PAISAJE	
	2025	Blanco con lías	Vinya Núria + Mas La Parra	25.932 botellas



NOTAS DE CATA

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