

# ÓNRA

BLANCO

**Denominación de Origen:** Costers del Segre.

**Añada:** 2009.

**Varietades:** 46% Chenin - 39% Garnacha - 15% Sauvignon Blanc

**Producción:** 5.676 botellas de 75cl.

**Grado Alcohólico:** 13%

## **Viñedos:**

Dominada al norte por la sierra Llarga, a caballo entre las comarcas del Segrià y Noguera, situada en una finca de 11,3 hectáreas de viña cultivada ecológicamente desde su plantación y distribuida en 14 parcelas de forma rectangular, altamente tecnificada con control de régimen hídrico computerizado, sensores de humedad en cada parcela a 3 niveles y en colaboración con la Universidad de Lleida para realizar proyectos de investigación vitícolas.

## **Elaboración:**

Segunda y tercera selección en Bodega, maceración peculiar en depósito durante 5 horas a 10° C y sangrado del mosto flor con suave desfangado. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 14-15° C de temperatura en depósitos de acero inoxidable. Traslado y crianza sobre las lías finas en depósito inoxidable durante 45 días con battónage periódico.

## **Nota de Cata:**

**Color** amarillo pálido con ribete verdoso. **Aromas** que combinan frutas tropicales y cítricas con un punto de hierbas fresca. **Entrada en boca** amable, con una acidez refrescante y buena untuosidad. Amplio y largamente persistente, donde vuelven a aparecer las notas de hierbas, aquí aromáticas, sorbete de limón y un punto mineral.

## **Otros productos de la Bodega:**

Ónra moltaHonra - Blanco Fermentado en Barrica, Laltre, Ónra - Negro



# Celler La Gravera