

LALTRE

Denominació d'Origen: Costers del Segre

Anyada: 2009

Varietats: 57% Monastrell - 28% Garnatxa Negra - 15% Merlot

Producció: 17.748 ampolles 75cl.

Grau Alcohòlic: 12,74%

Vinyes:

Dominada al nord per la serra Llarga, a cavall entre les comarques del Segrià i Noguera, situada en una finca de 11,3 hectàrees de vinya cultivada ecològicament des de la seva plantació i distribuïda en 14 parcel·les de forma rectangular, altament tecnificada amb control de règim hídric computeritzat, sensors d'humitat en cada parcel·la a 3 nivells i en col·laboració amb la Universitat de Lleida per realitzar projectes de recerca vitícoles.

Elaboració:

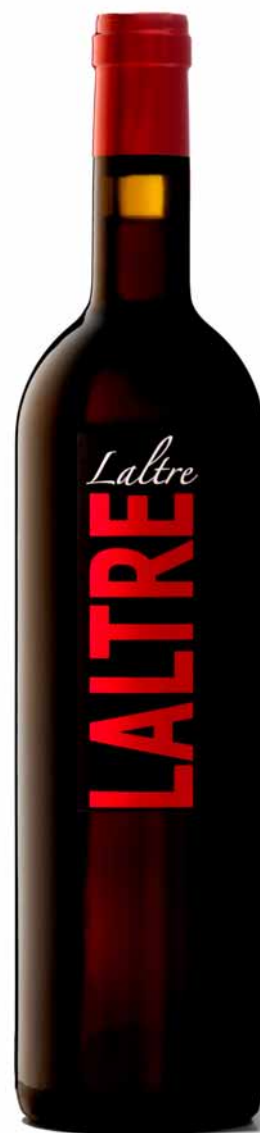
Segona i tercera selecció en Celler, maceració pre-fermentativa en fred a 14 ° C durant 5 dies amb pigeage manual. Fermentació de les diferents varietats per separat a 24 ° C de temperatura amb remuntats diaris i dos delestage. Maceració total entre 18-24 dies.

Nota de Tast:

Color cirera picota amb ribet violaci expressió de jove. Aroma intens de fruits del bosc i regalèssia, combinat amb notes làcties sobre un fons especiat. L'entrada en boca és fresca, amb tanins suaus i sedosos. Vi rodó, equilibrat, d'agradable i aromàtic post gust.

Altres productes del celler:

Ónra - Blanc, Ónra molta Honra - Blanc Fermentat en bóta, Ónra - Negre



Celler La Gravera