

LALTRE

Denominación de Origen: Costers del Segre

Añada: 2009

Varietades: 57% Monastrell - 28% Garnacha Negra - 15% Merlot

Grado Alcohólico: 12,74%

Producción: 17.748 botellas 75cl.

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 pre-fermentativa en frío a 14° C durante 5 días con pigeage manual. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 24 ° C de temperatura con remontados periódicos y dos deléstage. Maceración total entre 18-24 días.

Nota de Cata:

Color cereza picota con ribete violáceo expresión de juventud. Aroma intenso de frutos del bosque y regaliz, combinado con notas lácteas sobre un fondo especiado. La entrada en boca es fresca, con taninos suaves y sedosos. Vino redondo, equilibrado, de agradable y aromático post gusto.

Otros productos de la Bodega:

Ónra - Blanco, Ónra molta
Honra - Blanco Fermentado en Barrica,
Ónra - Tinto



Celler La Gravera