

ÓNRA

BLANC

Denominació d'Origen: Costers del Segre

Anyada: 2009

Varietats: 46% Chenin - 39% Garnatxa - 15% Sauvignon Blanc

Producció: 5.676 ampolles de 75cl.

Grau Alcohòlic: 13%

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 parcelles de forma rectangular, altament tecnificada amb control de règim hídric computeritzat, sensors d'humitat en cada parcel 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 peculiar en dipòsit durant 5 hores a 10 ° C i sagnat del most flor amb suau desfangat. Fermentació de les diferents varietats per separat a 14-15 ° C de temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. Transvasament i criança sobre les mares fines en dipòsit inoxidable durant 45 dies amb battonage periòdic.

Nota de Tast:

Color groc pàl·lid amb rivet verdós. Aromes que combinen fruites tropicals i cítriques amb un punt d'herbes fresca. Entrada en boca amable, amb una acidesa refrescant i bona untuositat. Ampli i llargament persistent, on tornen a aparèixer les notes d'herbes, aquí aromàtiques, sorbet de llimona i un punt mineral.

Altres productes del celler:

Ónra moltaHonra - Blanc Fermentat en Bóta, Laltre, Ónra - Negre



Celler La Gravera