

ÓNRA moltaHONRA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Denominación de Origen: Costers del Segre

Añada: 2009

Varietades: 53% Sauvignon Blanc - 38% Garnacha - 9% Chenin

Producción: 3.720 botellas de 75cl.

Grado Alcohólico: 13,89%

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 desfogado. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 14-15° C de temperatura con levaduras seleccionadas en depósito de acero inoxidable. Fin de fermentación en barricas nuevas de roble con lías finas y battónage periódico durante 3 meses.

Nota de Cata:

Color brillante amarillo paja. Nariz muy intensa, donde inicialmente aparecen aromas de fruta carnosa con hueso, para después revelarse aromas de crianza, fruto del trabajo con lías finas y un apunte de madera. Boca: El primer ataque gustativo es graso, envolvente y sedoso dando paso a una sensación fresca. Mucho volumen y untuosidad en boca, donde se hacen más presentes las notas de mantequilla y de madera bien integrada, con final de repunte amargo agradable. Persistencia muy larga.

Otros productos de la Bodega:

Ónra - Blanco, Laltre, Ónra - Tinto



Celler La Gravera