



Ónra 2013 negre

Varietats: Garnatxa negra (75%) i Cabernet Sauvignon (25%).

Vinya: dominada al nord per la Serra Llarga, a cavall entre les comarques del Segrià i Noguera, es situa en una finca d'11,3 hectàrees cultivada seguint les tècniques de la viticultura Ecològica des de la seva plantació i actualment Biodinàmica, tot cercant la màxima expressió i singularitat d'aquest terrer únic. Distribuïda en 14 parcel·les, on l'última tecnologia es fon amb les capes herbades multiflores que augmenten i multipliquen la biodiversitat vegetal i al seu torn la del sòl, per conferir a la planta l'entorn més amable que se li pot plantejar, perseguint obtenir uns millors vins any rere any. Es treballa en col·laboració amb Institucions realitzant estudis vitícoles punters. Orientació de les files NW-SE. Densitat de plantació elevada de 4166 ceps/ha i marc de plantació de 2,40 x 1,00 metres. Textura franca.



Climatologia: zona caracteritzada per un elevat contrast de temperatures entre hivern i estiu, amb valors extrems situats entre -5°C i 40°C respectivament. Pluviometria escassa amb règim anual de 310 mm/any i valors de 150 mm/any durant el cicle vegetatiu. Amplituds tèrmica de verol fins a collita de 18°C de mitjana.

Ceps: amb portaempelt *110Richter* i formats en doble cordó *Royat*, mantenint dues alçades de recollida de vegetació per afavorir una millor exposició fol·liar a la llum, així com facilitar l'aireig dels raïms i evitar que les humitats activin fongs.

Collita: raïm procedent en la seva totalitat de la finca de la propietat. Any ric i divers, més aviat fresc. Hivern fred amb glaçades habituals. Primavera freda i plujosa, i tardor especialment càlida i seca a benefici d'òptimes maduracions. Verema manual seleccionada durant setembre i principis d'octubre, en caixes de 8kg i temperada just després de la collita dins càmera frigorífica a 6°C .

Vinificació: segona i tercera selecció en Celler (automàtica amb *Viniclean* i manual en taula de tria). Maceració pel·licular prefermentativa de la Garnatxa durant 3 dies amb *battónage* periòdic. Fermentació de les diverses varietats per separat a $24-26^{\circ}\text{C}$ de temperatura.

Envel·liment: en bótes de 500 litres noves i de primer vi de boscos francesos seleccionats amb torrats lleugers/mitjos, a baixa temperatura i profunds, durant 12 mesos.

Producció: en ampolles de 75cl. i 150cl.

Nota de tast: roig cirera intens de capa densa mitja-alta amb vores vives i violades. En copa aturada, aromes de fruita vermella on destaca la magrana, i darrera la pruna. Aromes carneses, amb la fusta gairebé imperceptible. Entrada en boca molt agradable, intensa, rodona, de taní molt envellutat i gras. En retronassal, revenen les fruites vermelles, la frescor dels balsàmics i mentolats. Final molt fresc i persistent. Molt bon equilibri.

