



Ónra 2013 tinto

Variedades: Garnacha tinta (75%) y Cabernet Sauvignon (25%).

Viña: dominada al norte por la Sierra Larga, a caballo entre las comarcas del Segriá y Noguera, se sitúa en una finca de 11,3 hectáreas de viña cultivada siguiendo las técnicas de la viticultura Ecológica desde su plantación y actualmente Biodinámica, buscando la máxima expresión y singularidad de este terruño único. Distribuida en 14 parcelas, donde la última tecnología se funde con las capas herbáceas multiflores que aumentan y multiplican la biodiversidad vegetal y a su vez la del suelo, para conferir a la planta el entorno más amable que se le puede plantear, persiguiendo obtener unos mejores vinos año tras año. Se trabaja en colaboración con Instituciones realizando estudios vitícolas punteros. Orientación de las filas NW-SE. Densidad de plantación elevada de 4166 cepas/ha y marco de plantación de 2,40 x 1,00 metro. Textura franca.



Climatología: zona caracterizada por un elevado contraste de temperaturas entre invierno y verano, con valores extremos sitios entre -5°C y 40°C respectivamente. Pluviometría escasa con régimen anual de 310 mm/año y valores de 150 mm/año durante el ciclo vegetativo. Amplitudes térmicas de enero hasta recogida de 18°C de media.

Cepas: con porta injerto *110Richter* y formadas en doble cordón *Royat* con dos alzadas de recogida de vegetación para favorecer una mejor exposición foliar a la luz, así como facilitar el aire de los racimos y evitar que las humedades activen los hongos.

Vendimia: uva procedente en su totalidad de la finca de la propiedad. Año rico y diverso, más bien fresco. Invierno frío con heladas habituales. Primavera fría y lluviosa, y otoño especialmente cálido y seco en beneficio de óptimas maduraciones. Vendimia manual seleccionada durante septiembre y principios de octubre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la recogida en cámara frigorífica a 6°C.

Vinificación: segunda y tercera selección en Bodega (automática con *Viniclean* y manual en mesa de selección). Maceración pelicular prefermentativa de la Garnacha durante 3 días con *battónage* periódico. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 24-26°C de temperatura.

Crianza: en barricas de 500 litros nuevas y de primer vino de bosques franceses seleccionados con tostados ligeros/medios, a baja temperatura y profundos, durante 12 meses.

Producción: en botellas de 75cl. y 150cl.

Nota de cata: rojo cereza intenso de capa densa media-alta con bordes vivos y violáceos. En copa parada, aromas de fruta roja donde destaca la granada, y detrás la ciruela. Aromas carnosos, con la madera casi imperceptible. Entrada en boca muy agradable, intensa, redonda, de tanino muy aterciopelado y graso. En retronasal, retornan las frutas rojas, la frescura de los balsámicos y mentoles. Final muy fresco y persistente. De gran equilibrio.