



## Ónra 2018 blanc

**Varietats:** Garnatxa blanca (85%) i Sauvignon blanc (15%).

**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. Sòl franc amb alta proporció de sorra i còdols enormes.

**Collita:** raïm procedent en la seva totalitat de la finca de la propietat. Any majoritàriament temperat, i de verema tardana. Plugues més elevades de l'habitual a la zona. Collita de gran qualitat, encara que de rendiment inferior a la mitjana. Verema manual seleccionada a finals de setembre, en caixes de 8kg i temperada just després de la collita a càmera frigorífica a 6°C.

**Vinificació:** immillorable tracte en l'entrada del raïm a nivell de temperatures, amb un escrupolós desrapat i trepitjat suau. Maceració pel·licular de 8 hores i posterior premsat tancat en premsa pneumàtica. Fermentació espontània a baixa temperatura amb els propis llevats autòctons de la vinya que aporten complexitat aromàtica i autenticitat local, mentre potencien les aromes varietals i primàries. En contacte amb les seves lies fines en tina d'acer inoxidable durant 4 mesos.

**Producció:** 14.611 ampolles de 75cl.

**Nota de tast:** color groc pàlid amb reflexos verdosos. En aroma és delicat i elegant com un *bouquet* de flors blanques, així com fresc amb notes de pinya, nectarina, poma Golden i cítrics. La nota mineral ens aporta complexitat. El fonoll i la marialluïsa augmenten a mesura que el vi s'oxigena en el seu pas per copa. Equilibrat en boca, rodó, s'aprecia la textura de les seves lies i el volum de la Garnatxa blanca. Fresc i de final exquisit, ens convida a seguir gaudint.

