



Ónra 2018 blanco

Variedades: Garnacha blanca (85%) y Sauvignon blanc (15%).

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 aireo de los racimos y evitar que las humedades activen los hongos. Suelo franco con alta proporción de arena y cantos rodados enormes.

Vendimia: uva procedente en su totalidad de la finca de la propiedad. Año mayoritariamente templado y de vendimia tardía. Lluvias más elevadas de lo habitual en la zona. Cosecha de gran calidad aunque de rendimiento inferior a la media. Vendimia manual seleccionada a finales de septiembre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la recogida en cámara frigorífica a 6°C.

Vinificación: inmejorable trato en la entrada de uva a nivel de temperaturas, con un escrupuloso despalillado y pisado suave. Maceración pelicular de 8 horas y posterior prensado cerrado en prensa neumática. Fermentación espontánea a baja temperatura con las propias levaduras autóctonas de la viña que aportan complejidad aromática y autenticidad local, mientras potencian los aromas varietales y primarios. En contacto con sus lías finas en tinas de acero inoxidable durante 4 meses.

Producción: 14.611 botellas de 75cl.

Nota de cata: color amarillo pálido con reflejos verdosos. En aroma es delicado y elegante como un *bouquet* de flores blancas, así como fresco con notas de piña, nectarina, manzana Golden y cítricos. La nota mineral nos aporta complejidad. El hinojo y la hierba luisa aumentan a medida que el vino se oxigena a su paso por copa. Equilibrado en boca, redondo, se aprecia la textura de sus lías y el volumen de la Garnacha blanca. Fresco y de final exquisito, nos invita a seguir disfrutando.

