



Ónra Molta Honra 2013 blanc

Varietats: Garnatxa blanca (80%) i Sauvignon blanc (20%).

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.

Verema: 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 entre principis i finals de setembre, 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 en dipòsit durant 5 hores a 10°C i sagnat del most flor (sense premsar) amb suau desfangat. Primera meitat de la fermentació de les diferents varietats per separat a $14-15^{\circ}\text{C}$ de temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. A meitat de fermentació es porta a bótes noves de roure francès i, un cop acabada la fermentació alcohòlica, criaça i *battónage* periòdic, s'afina.

Envelliment: en bótes noves de 500 litres de boscos francesos seleccionats amb domini de torrats lleugers (meitat d'elles de gra extrafi), durant 9 mesos.

Producció: 2868 ampolles de 75cl.

Nota de tast: color groc brillant intens amb les vores ben verdoses. En copa aturada notes d'albercoc madur, fumats i herbes aromàtiques. En airejar, s'albira un vi molt complex on es mescla l'espurnallac, dolços de fleca, flors blanques i cítrics. Fusta molt ben integrada i gairebé inapreciable. Entrada en boca grassa, fresca, ample, amb un molt bon equilibri entre l'acidesa, el volum i l'alcohol. Retronassal intens, amb records de banana i fruits de pinyol. Final de boca de gran llargada i elegància. Un vi amb molt bona evolució.

