



Ónra Molta Honra 2013 blanco

Variedades: Garnacha blanca (80%) y Sauvignon blanc (20%).

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 *Royal* 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.

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 entre mediados de agosto y finales de septiembre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la recogida en cámara frigorífica a 6°C.

Vinificación: segunda y tercera selección de uva en Bodega (automática con *Viniclean* y manual en mesa de selección), maceración pelicular en depósito durante 5 horas a 10°C y sangrado del mosto flor (sin prensar) con suave desfangado. Primera mitad de la fermentación de las diferentes variedades por separado a 14-15°C de temperatura en depósitos de acero inoxidable. A mitad de fermentación se traslada a barricas nuevas de roble francés y, una vez acabada la fermentación alcohólica, crianza y *battónage* periódico, se afina.

Crianza: en barricas nuevas de 500 litros de bosques franceses seleccionados con dominio de tostados ligeros (mitad de ellas de grano extrafino), durante 9 meses.

Producción: 2868 botellas de 75cl.

Nota de cata: color amarillo brillante intenso con los bordes muy verdosos. En copa parada notas de albaricoque maduro, fumados y hierbas aromáticas. Al airear, se divisa un vino muy complejo donde se mezcla la santolina, dulces de panadería, flores blancas y cítricos. Madera muy bien integrada y casi inapreciable. Entrada en boca grasa, fresca, ancho, con un muy buen equilibrio entre la acidez, el volumen y el alcohol. Retronasal intenso, con recuerdos de banana y frutos de hueso. Final de boca de gran longitud y elegancia. Un vino con muy buena evolución.