



## Ónra ViDePedra

### Solera

**Varietats:** Garnatxa blanca.

**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  $-5^{\circ}\text{C}$  i  $40^{\circ}\text{C}$  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  $18^{\circ}\text{C}$  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 amb una primavera suau i abundant en pluges i estiu calorós i sec. Verema manual tardana seleccionada a principis d'octubre, en caixes de 8kg i temperada just després de la collita a càmera frigorífica a  $6^{\circ}\text{C}$ .

**Vinificació:** segona selecció manual en taula de tria i premsat directe per respectar al màxim la integritat del gra. Fermentació alcohòlica a  $16^{\circ}\text{C}$  de temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. S'atura la fermentació quan el vi assoleix 15 % en volum d'alcohol, moment en que resten menys de 80 g de sucre natural procedent del most. Vi naturalment dolç, sense alcohol afegit.

**Envelliment:** 24 mesos en bótes de roure francès de boscos seleccionats, en *Soleras i Criaderas*.

**Producció:** ampolles de 37.5cl.

**Tancament:** hermètic, amb tap de vidre pur.

**Nota de tast:** color groc daurat, amb reflexos de pell de taronja. Aromes que combinen fruites molt madures, amb flors blanques i mel. Entrada en boca grassa, voluptuosa, amb un molt bon equilibri entre el sucre, l'alcohol i l'acidesa. Molt llarg. De bon pas i record en boca (pell d'ametlla torrada).

