



Lagravera 2016 negre

Vi Natural

Varietats: Garnatxa.

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.

Collita: raïm procedent en la seva totalitat de la finca de la propietat. Any meteorològicament divers i imprevisible, més aviat calorós. Hivern suau i curt. Primavera freda i plujosa amb alguna gelada tardana poc habitual a la zona, estiu sec i de temperatures elevades, atenuades gràcies a la coberta vegetal i biodiversitat cultivada. Verema manual seleccionada durant setembre i principis d'octubre, en caixes de 8kg i temperada just després de la collita dins càmera frigorífica a 6°C .

Vinificació: entrada dels raïms en Celler ben sans en fred. Desrapat i lleuger trepitjat. Maceració pel·licular prefermentativa de la Garnatxa durant 3 dies només remullant el barret. Fermentació espontània amb llevats indígenes del propi raïm entre a $22-24^{\circ}\text{C}$. Estable sense cap addició de sulfurós en tot el procés. Embotellat amb 2 mg/L de lliure i 5 mg/L de total.

Envelliment: sobre les seves mares/lies fines durant 8 mesos en dipòsit d'acer inoxidable a resguard de l'oxigen.

Producció: 7059 ampelles de 75cl.

Nota de tast: roig cirera de capa mitja amb vores violàcies. En airejar la copa s'hi alliberen aromes de iogurt de maduixa, nabius i violetes. Entrada en boca dolcenca, fresca i molt agradable, intensa, rodona, de taní sedós quasi imperceptible. En retronassal, revelació intensa de gerds i cassis, acompanyat d'un record de regalèssia de pal. Final molt fresc i persistent.

