

# NUS del Terrer

## Cabernet Sauvignon | Garnatxa 2006

### Elaboración

Con el objetivo de impedir una degradación de los aromas, el racimo sano entra en la bodega evitando las horas de máxima temperatura. Los racimos son derrapados y pisados para poder abrir las bayas así como la pasta de la vendimia. Una vez las bayas están aplastadas, dejamos la pasta durante 3 días en maceración en frío para poder extraer el máximo color de la piel. En el momento en el que esta maceración pre-fermentativa finaliza, iniciamos la fermentación alcohólica.

La duración de esta nueva etapa resulta ser variable en función de la levadura de cada cosecha y del contenido de azúcar en el mosto. Durante la fermentación, todo el mosto del racimo es transformado en vino de forma que, una vez finalizada esta etapa, el vino se prensa y se vierte posteriormente en barricas de roble, lugar donde tendrá lugar la segunda fermentación o fermentación maloláctica. Es a partir de este momento, y durante toda la crianza, en el que se producirá una transformación interna del vino a nivel de color, aroma y estructura; transformación que acabará dando las características básicas del vino, así como la tipicidad de cada añada.

### Crianza

En cuanto a la crianza de este ensamblaje cabernet/garnacha, hemos trabajado de forma ligeramente diferente para poder aportar un toque de personalidad de nuestro *savoir faire*. La base sigue siendo la variedad cabernet sauvignon, la cual conocemos y dominamos muy bien en todos los aspectos, con la finalidad de garantizar longevidad y persistencia suficientes en el vino. Hemos trabajado con garnacha de cepas viejas de unos 40 años para perfilar la nariz y hacer el caldo más seductor, hecho que nos asegura y nos aporta la garnacha del país, gracias al enorme abanico aromático que proporciona dicha variedad autóctona.

Después de diferentes pruebas con la garnacha y los tipos de madera a usar, escogimos vinificar en barricas de madera nueva de roble francés de grano fino y extra fino. Los toques tostados y ahumados de las barricas se transforman claramente en aromas especiados y mentolados en el vino. Esta pincelada de personalidad a la que nos referíamos, es precisamente la que caracteriza la nariz y la estructura del *Nus del Terrer*. El tipo de bodega, juntamente con la fermentación maloláctica realizada en la misma madera, marca claramente el carácter del cupage, el cual deseamos les seduzca.

### Nota de cata

Color rubí de profunda capa. En nariz es particularmente especiado y mineral con una entrada muy intensa que va dando lugar con el tiempo a notas de fruta madura y flores. Con el tiempo de obertura presenta una enorme versatilidad de aromas. En boca es fino, maduro y elegante, haciendo de este cupage cabernet/garnacha la combinación ideal para paladares que buscan mayor complejidad. Final persistente. Larga evolución en botella.

Bodega: Vinyes del Terrer

D.O. / Zona: D.O. Tarragona. Vila-seca, España.

Varietades: 72% Cabernet Sauvignon y 28% Garnacha negra.

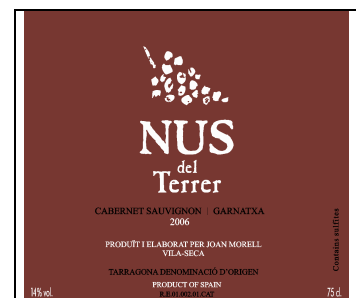
Crianza en bodega: 13 meses el Cabernet y 14 meses la Garnacha.

Tipo de bodega: Roble francés de Allier y Nevers. Grano fino y extra fino.

Graduación (%vol.): 14.0

Acidez total: 5,25 g/L en tartárico.

Cosecha: setiembre 2006



Vinyes del Terrer, S.L.  
Vila-seca / Tarragona / España  
Tel: +34 977 269229 / Fax: +34 977 269229 / E-mail: [info@terrerr.net](mailto:info@terrerr.net) / [www.terrerr.net](http://www.terrerr.net)