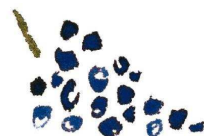


Terrer d'Aubert

Cabernet Sauvignon 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

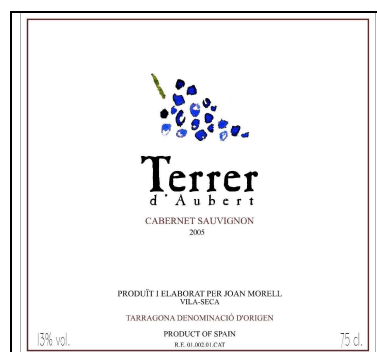
El envejecimiento del todo el cabernet cuidadosamente elaborado por nuestra familia se realiza en barricas seleccionadas de roble francés de 225 L -principalmente de la Región centro de Francia, en Allier y Nervers- de forma que podamos obtener un buen ataque de la madera en función del potencial polifenólico de cada añada. La madera de las barricas utilizadas para hacer la crianza tiene un 40% de madera nueva y un 60% de madera de un año.

Con el objetivo de alcanzar equilibrio y estructura idóneos en el vino, realizamos de forma continuada movimientos de vino en barrica. El fin es lograr que al final del período -determinado mensualmente mediante cata, decidiendo el punto óptimo alrededor de los 12-14 meses- oxidativo en madera, el vino presente un elegante bouquet en botella, llegando a seducir y satisfacer al consumidor.

Nota de cata

El color es rubí con matices intensos y azulados. En nariz tiene una entrada de fruta fresca con perfecta armonía con la madera. En boca es estructurado, lleno y voluminoso, el cual se transforma en una persistencia en boca y un largo final. Es un cabernet mineral y maduro que puede dar larga vida en botella donde acabara de redondearse para poder ofrecer lo mejor de sí.

Bodega: Vinyes del Terrer
D.O. / Zona: D.O. Tarragona, Vila-seca, España.
Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.
Crianza en barrica: Entre 12 y 14 meses de crianza.
Tipo de barrica: Roble francés de Allier y Nevers. Tostado suave.
Graduación (%vol.): 14.0
Acidez total: 5,35 g /L n tartárico.
Cosecha: setiembre 2006



Vinyes del Terrer, S.L.
Vila-seca / Tarragona / España
Tel: +34 977 269229 / Fax: +34 977 269229 / E-mail: info@terrer.net / www.terrer.net