



BLANC del Terrer 2009

Sauvignon Blanc | Moscatel de Alejandría

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 prensados directamente para obtener el jugo de la uva fresca. A continuación se realiza la separación de la pasta más grande, proceso que nos permite eliminar grandes partículas en suspensión y de esta forma eliminar los gustos negativos a nivel gustativo que podrían aparecer posteriormente. La fermentación alcohólica se inicia a baja temperatura, entre 8 y 12 grados, siendo éste un control muy estricto.

Durante la fermentación, el mosto del racimo es transformado en vino de forma que, una vez finaliza dicha etapa, el vino se separa de las lías, producto resultante de la fermentación que se instala en el fondo del tanque de acero inoxidable. Una vez finaliza la fermentación alcohólica y sin tener lugar la fermentación maloláctica, el vino joven obtenido se clarifica con el fin de eliminar la turbidez en su totalidad y prepararlo para el embotellado.

Nota de cata

De color amarillo pálido y brillante con irisaciones verdes, nos muestra su plena juventud. En nariz muestra intensamente la expresión de su terruño, con notas directas de pimienta blanca y con acordes minerales que se unen para dar lugar a sensaciones cálidas. Posteriormente nos deja entrever la fruta madura con notas de melocotón y albaricoque. Llena en boca con las sensaciones anteriormente descritas, con un tacto meloso y grasiento, embriagador. El Blanc del Terrer lo definimos este primer año de existencia como un vino blanco de invierno, un vino calmado que necesita que se deguste con tranquilidad.

Bodega: Vinyes del Terrer
D.O. / Zona: D.O. Tarragona. Vila-seca, España.
Variedades: 80% Sauvignon Blanc, 20% Moscatel de Alejandría.
Graduación (%vol.): 12,5
Acidez total: 5,85 g/L en tartárico.
Cosecha: septiembre 2009

