

NUS del Terrer 2007

Cabernet Sauvignon | Garnacha



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

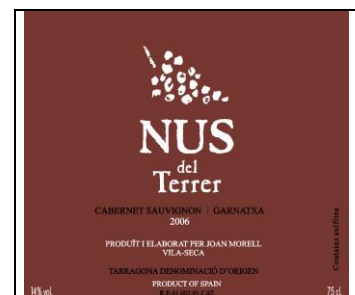
En cuanto a la crianza de este ensamblaje Cabernet/Garnacha, hemos trabajado de forma ligeramente diferente para poder aportar un toque de personalidad de nuestro *savoir faire*. La base sigue siendo la variedad Cabernet Sauvignon, la cual conocemos y dominamos muy bien en todos los aspectos, con la 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 unen con los aromas de la garnacha para proporcionar aromas especiados y mentolados en el vino. El grado de tostado de la barrica que mejor potencia los aromas especiados de la garnacha es el tostado suave. 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 barrica, juntamente con la fermentación maloláctica realizada en la misma madera, marca claramente el carácter del *coupage*, el cual deseamos les seduzca.

Nota de cata

En esta añada el *Nus del Terrer* ha resultado particularmente mineral en nariz, donde la fruta ha dado lugar a notas de confituras bien entrelazadas con notas de ligeros ahumados y toques de especias mentoladas y bajo bosque mediterráneos de las barricas que lo han criado. En boca sigue siendo elegante, fino y seductor, propiamente característico de la garnacha negra, que sigue jugando un papel de dominancia en este *coupage* y el cual enfortece la paleta aromática y gustativa. Larga evolución en botella.

Bodega: Vinyes del Terrer
D.O. / Zona: D.O. Tarragona. Vila-seca, España.
Variedades: 68% Cabernet Sauvignon y 32% Garnacha negra.
Crianza en barrica: 13 meses el Cabernet y 14 meses la Garnacha.
Tipo de barrica: roble francés de Allier y Nevers. Grano fino y extra fino.
Graduación (%vol.): 14,5
Acidez total: 5,15 g/L en tartárico.
Cosecha: septiembre de 2007.



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