

Terrer d'Aubert 2007

Cabernet Sauvignon



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 definiendo las características del vino, así como la tipicidad de cada añada.

Crianza

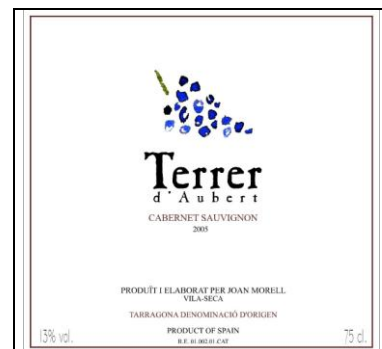
El envejecimiento del todo el cabernet cuidadosamente elaborado por nuestra familia se realiza en barricas seleccionadas de roble francés de 225 L -principalmente de la región centro de Francia, de Allier y de Nervers- de forma que podamos proporcionar al vino los mejores taninos de la madera en función del potencial polifenólico de cada añada. El roble de las barricas utilizadas para hacer la crianza tiene un 40% de madera nueva y un 60% de madera que ha tenido vino del año anterior.

Con el objetivo de alcanzar equilibrio y estructura idóneos en el vino, dejamos reposar el vino sin hacer ningún tipo de movimiento para evitar evoluciones oxidativas innecesarias, sobretodo en la garnacha. Buscamos principalmente una crianza reductora. El objetivo es lograr que al final el vino presente un elegante bouquet en botella, llegando a seducir y satisfacer al consumidor. Nuestro vino tiene una crianza variable de 12 y 14 meses definida por cata mensual de forma que podamos decidir cuándo podemos sacarlo de la barrica.

Nota de cata

Inicialmente en nariz es cerrado resultado de su larga crianza en botella, pero en el momento que el vino ve la luz, el bouquet desemboca en intensas frutas rojas que nos hacen gozar de su potencial aromático. De esta forma los aromas de frambuesa, cereza y confitura de mora hacen del Terrer d'Aubert un vino maduro. En boca los aromas cerrados del inicio se abren y dan lugar a recuerdos de flores secas; a la vez que equilibrado con los taninos, tanto de la piel como de la madera de roble francés, nos llenan el paladar proporcionando cuerpo y volumen. Sigue siendo un Cabernet mineral que tendrá larga vida en botella donde seguirá ofreciendo 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.
Tipo de barrica: roble francés de Allier y de Nevers. Tostado suave.
Graduación (%vol.): 14.1
Acidez total: 5,55 g /L n 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