

BLANC

del

Terrer

2022



Propietari:	Família Morell Caminal.
Viticultura i enologia:	Josep Serra.
Tipus de viticultura:	Natural i respectuosa amb l'ecosistema. Certificat Ecològic CCPAE.
Municipi:	Vila-seca (Tarragona).
Denominació d'origen:	D.O. Catalunya.
Varietats:	Macabeu 100%.
Collita:	2022.
Verema:	7 i 8 de setembre de 2022.
Vinyer:	3 hectàrees de macabeu situades al municipi de Santes Creus. El macabeu té més de 50 anys d'edat.
Orientació:	Est.
Sòl:	Terreny de tipus argilocalcari.
Formació:	En bas.
Densitat de plantació:	2.000 plantes/hectàrea.
Alçada sobre el nivell del mar:	300 metres sobre el nivell del mar.
Clima:	Microclima marcat per la influència mediterrània. Brises marines constants que aporten frescura a la vinya i una bona maduració dels raïms.
Pluviometria:	475 mm.
Orografia:	Terreny pla dividit en tres finques.

BLANC

del

Terrer

2022



Anyada:

La collita 2022 fou precedida d'un hivern temperat i poc plujós. Partint d'una primavera més aviat seca, vam entrar a un estiu realment molt calorós marcant l'anyada como a càlida. Les plujes van arribar a partir del mes d'agost i del setembre, tard per les plantes de macabeu, però com a mínim la planta va poder recuperar els efectes d'una anyada calurosa.

Vinificació:

Estricta i minuciosa selecció del raïm a la finca. Verema manual en caixes de 15 kg. Taula de selecció manual. Posterior desrapat suau. Fermentació en petits dipòsits de 5.000 litres de ciment (25%) d'acer inoxidable (75%).

Criança:

6 mesos en dipòsits, sempre plens, de 5.000 litres. Treball minucios de les lies fines per a lograr estructura i llarga vida.

Embotellat:

Embotellat per decantació en funció de l'estat lunar.

Data d'embotellat:

10 i 11 de juliol de 2023.

Número d'ampolles:

25.600 ampolles de 750 ml. i 540 ampolles magnum de 1,5l.

Perfil de vi:

Un macabeu purament mediterrani amb un clar reflex mineral del sòl calcari en el qual es troben les dues finques de macabeu.

Nota de tast:

De color groc suau i brillant amb tocs verds. En nas presenta intensament l'expressió del terrorer, amb notes afruitades i minerals que en conjunt ens aporten una estructura untuosa pròpia de la criança en lies. La melositat del Blanc del Terrer es veu marcada per aquestes notes salítriques pròpies del terreny calcari en el qual creixen les vinyes.

Recomanacions:

Es recomana sempre gaudir-ne amb una copa apropiada a causa de l'enorme perfil aromàtic del vi. A la vegada recomanem decantar el vi per gaudir enormement de la seva complexitat. Es tracta d'un vi amb capacitat de guarda durant els propers 8 anys.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquella