

BLANC

del

Terrer

2022



Propietario:	Familia Morell Caminal.
Viticultura y enología:	Josep Serra.
Tipo de viticultura:	Natural, respetuosa con el ecosistema. Certificado Ecológico CCPAE.
Municipio:	Vila-seca (Tarragona).
Denominación de origen:	D.O. Catalunya.
Variedades:	Macabeo 100%.
Cosecha:	2022.
Vendimia:	7 y 8 de septiembre de 2022.
Viñedo:	Tres hectáreas de macabeo situadas en el municipio de Santes Creus. La edad del macabeo es de algo más de 50 años.
Orientación:	Este.
Suelo:	Terreno de tipo arcillo-calcareo.
Formación:	En baso.
Densidad de plantación:	2.000 plantas / hectárea.
Altura sobre el nivel del mar:	300 metros sobre el nivel del mar.
Clima:	Microclima marcado por la influencia mediterránea. Brisas marinas constantes que aportan frescura a la vid y buena maduración a las uvas.
Pluviometría:	475 mm.
Orografía:	Terrenos llanos, divididos en tres fincas.

BLANC

del

Terrer

2022



Añada:	La añada 2022 fue precedida por un invierno templado y poco lluvioso. Partiendo de una primavera más bien seca, entramos en un verano realmente muy caluroso marcando la añada como cálida. Las lluvias llegaron a partir del mes de agosto y septiembre, aunque tarde para las plantas de macabeo aunque como mínimo la planta pudo recuperar los efectos de una añada calurosa.
Vinificación:	Estricta y minuciosa selección de las uvas en la misma finca. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Mesa de selección manual. Posterior desrapado suave. Fermentación en pequeños depósitos de 5.000 litros de acero inoxidable.
Crianza:	6 meses en depósitos siempre llenos de 5.000 litros. Trabajo minucioso de las lías finas para lograr estructura y larga vida.
Embotellado:	Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.
Fecha de embotellado:	10 y 11 de julio de 2023.
Nº de botellas:	25.600 botellas de 750 ml. y 540 botellas mágnams de 1,50 litros.
Perfil del vino:	Un macabeo puramente mediterráneo, con un claro reflejo mineral del suelo calcáreo en el que se encuentran las tres fincas.
Nota de cata:	De color amarillo suave y brillante con toques verdes. En nariz presenta intensamente la expresión del terruño, con notas afrutadas y minerales que en conjunto nos aportan una estructura untuosa, propia de la crianza en lías. La melosidad del Blanc del Terrer se ve marcada por unas notas salítricas, propias del terreno calcáreo en el que se desarrollan las vides.
Recomendaciones:	Dado el importante perfil aromático de este vino, recomendamos disfrutarlo en una copa apropiada. Asimismo, aconsejamos su decantación para apreciar su complejidad. Se trata de un vino con una capacidad de guarda de un mínimo de 8 años.