

BLANC

del

Terrer

2023



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:	2023.
Vendimia:	2 y 3 de setembre de 2023.
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:	288 mm.
Orografía:	Terrenos llanos, divididos en tres fincas.

BLANC

del

Terrer

2023



Añada:	La añada 2023 estuvo marcada por el calor y la sequía. El último registro de lluvias abundantes fue durante el mes de febrero, primer paso de un invierno prácticamente sin presencia de lluvias y por lo tanto predominio de la sequía durante unos meses con temperaturas medias superiores a las normales. El febrero y el mayo rompieron la tónica y llegaron abundantes lluvias que cayeron en el momento adecuado, contribuyendo en el desarrollo de la brotación. Fue una anyada en la que gracias al buen trabajo en el campo, se pudieron aguantar bien las uvas, logrando una buena maduración, muy buena expresión y mucha frescura en los vinos.
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:	8 meses en depósitos de cemento e inoxidable 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:	24 y 25 de julio de 2024.
Nº de botellas:	24.800 botellas de 750 ml y 540 botellas mágnam de 1,5 l.
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.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquella