

Terrenal d'Aubert

DULCE
2020



Propietario:	Familia Morell Caminal.
Viticultura y enología:	Josep Serra.
Tipo de viticultura:	Natural, respetuosa con el ecosistema. Certificado CCPAE a partir de la añada 2019.
Municipio:	Vila-seca (Tarragona).
Denominación de origen:	D.O. Tarragona.
Variedades:	85% Garnacha y 15% Cabernet Sauvignon.
Vendimia:	8 de octubre de 2020.
Viñedo:	Siete hectáreas de Cabernet Sauvignon y Garnacha situadas en el municipio de Vila-seca (Tarragona) a 2 kilómetros del mar mediterráneo. Las edades de las vides son diferentes en cada una de las variedades, siendo las más viejas de 30 años y las más jóvenes de 10.
Orientación:	Este.
Suelo:	Suelo de lumaquela, piedra calcárea con fósiles marinos incrustados. Este suelo es puramente calcáreo el cual destaca por su carácter cálcico con abundante presencia de carbonatos y caliza activa.
Formación:	Emparrado con doble cordón royat.
Densidad de plantación:	1.000 - 2.000 plantas / hectárea.
Altura sobre el nivel del mar:	A nivel del mar. A 2,2 km del mar mediterráneo.
Estilo de poda:	Royat.
Clima:	Microclima marcado por la influencia mediterránea. Brisas marinas constantes que aportan frescura a la vid y buena maduración a las uvas.
Pluviometría:	723 mm.
Orografía:	Terrenos llanos, divididos en 8 fincas con diferentes edades de vid.


VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquella

Terrenal d'Aubert

DULCE
2020



Añada

Añada marcada por un ciclo de precipitaciones muy por encima de la media. Primavera y verano se dieron excesivamente lluviosos en combinación con las suaves temperaturas que formaron el entorno perfecto para el desarrollo del mildiu, una de las peores enfermedades fúngicas que afecta a la vid. Tuvimos que luchar duramente con mucho esfuerzo para paliar el desarrollo del hongo hasta que finalmente, el mes de julio nos trajo un tiempo soleado y seco, con presencia de viento secante, el cual contribuyó a la limpieza del viñedo. Recolectamos acompasadamente, sin pausa, dando preferencia a los viñedos según su nivel de acidez y azúcares.

Vinificación:

Estricta y minuciosa selección de los racimos en la finca los cuales se dejaron madurar entre 3 y 4 semanas después de la maduración óptima. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Posterior derrapado suave, mesa de selección manual con el objetivo de garantizar máxima calidad de las uvas. La fermentación de este vino se hizo en una barrica de 600 litros durante 20 días. Parada de fermentación con frío a 7°C, y posterior maceración con las pieles durante casi 40 días. Extracción de los compuestos fenólicos mediante pigeages (inmersión del sombrero). A posteriori se realiza un sangrado de la barrica y un prensado suave.

Crianza:

10 meses en dos barricas de roble francés de grano fino de 600 l.

Embotellado:

Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

Fecha de embotellado:

18 de mayo de 2023.

Nº de botellas:

4.140 botellas de 37,5 cl y 302 botellas de 75 cl.

Perfil del vino:

Un vino puramente mediterráneo, con un claro reflejo mineral del suelo de lumaquela en el que se encuentran las fincas de Vinyes del Terrer.

Nota de cata:

El Terrenal d'Aubert Dulce es un vino mediterráneo de color rojo picota con capa. Aromáticamente muy intenso, salen frutas rojas y notas de cacao y de vainilla rodeadas de un fondo mineral con toques de licor espirituoso. En boca es dulce y equilibrado de largo recorrido con un final seco y persistente.

Recomendaciones:

Dado el importante perfil aromático de este vino, recomendamos disfrutarlo en una copa apropiada. Se trata de un vino con capacidad de guarda mos-trando todas sus virtudes durante los próximos 10-15 años.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquella