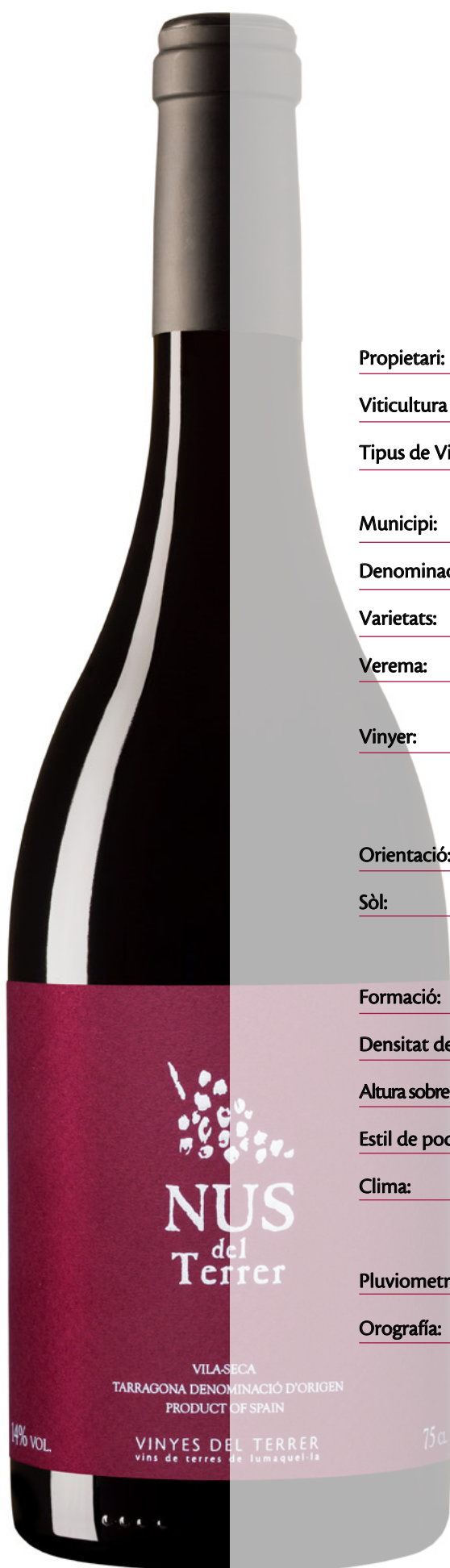


# NUS del Terrer

2019

<b>Propietari:</b>	Família Morell Caminal.
<b>Viticultura i enologia:</b>	Josep Serra.
<b>Tipus de Viticultura:</b>	Natural, respectuosa amb l'ecosistema. Certificat CCPAE a partir de la anyada 2019.
<b>Municipi:</b>	Vila-seca (Tarragona).
<b>Denominació d'origen:</b>	D.O. Tarragona.
<b>Varietats:</b>	85% Garnatxa y 15% Cabernet Sauvignon.
<b>Verema:</b>	22 de setembre de 2019 en el cas de la Garnatxa, i el 28 de setembre de 2019 al de la Cabernet Sauvignon.
<b>Vinyer:</b>	Set hectàrees de Cabernet Sauvignon i Garnatxa situades al municipi de Vila-seca (Tarragona) a 2 km del mar mediterrani. Les edats de les vinyes són diferents a cadascuna de les varietats, sent les més velles de 30 anys i les més joves de 10.
<b>Orientació:</b>	Est.
<b>Sòl:</b>	Sòls de lumaquel·la, pedra calcària amb fòssils marins incrustats. Aquest sòl és purament calcari el qual destaca pel seu caràcter càlcic amb abundant presència de carbonats i calissa activa.
<b>Formació:</b>	Emparrat amb doble cordó royat.
<b>Densitat de plantació:</b>	1.000 - 2.000 plantes / hectàrea.
<b>Altura sobre el nivell del mar:</b>	A nivell del mar.
<b>Estil de poda:</b>	Royat.
<b>Clima:</b>	Microclima marcat per la influència mediterrània. Brises marines constants que aporten frescor a la vinya i una bona maduració del raïm.
<b>Pluviometria:</b>	429 mm.
<b>Orografia:</b>	Terreny pla dividit en 8 finques.



VINYES DEL TERRER  
vins de terres de lumaquel·la

# NUS del Terrer

2019



## **Anyada:**

L'anyada 2019 fou marcada per la calor i la sequera. L'últim registre de pluges abundants va ser a l'octubre de 2018, primer pas d'un hivern pràcticament sense presència de pluges i per tant predomini de la sequera durant uns mesos amb temperatures mitjanes superiors a les normals. L'abril i el maig van trencar la tònica i van arribar abundants pluges que van caure en el moment adequat, contribuint en el desenvolupament de la brotació. A principis d'estiu va colpejar una tòrrida onada de calor que va assetjar la major part de la zona entre el 28 i el 30 de juny, registrant temperatures de fins a 43C. Les vinyes van arribar a el límit generant una reducció en la producció de raïm. Les nits de juny, que són generalment fredes no van poder mitigar la calor. Les plantes van arribar a finals d'agost amb una massa foliar discreta. El mes de setembre va ser càlid, amb vents molt secs que van avançar la maduració del raïm. Els últims dies del cicle van portar unes gotes de pluja que van mantenir la maduració i un cert equilibri a la planta, i per tant la collita va començar de manera rítmica, sense pausa, donant preferència a les vinyes segons el seu nivell d'acidesa i sucres.

## **Vinificació:**

Estricta i minuciosa selecció del raïm a la finca. Verema manual en caixes de 15 kg. Posterior desrapat suau, taula de selecció manual per tal de garantir la màxima qualitat del raïm. La primera fermentació es realitza en foudres de 5.000 litres de roure francès durant 20 dies. Extracció dels compostos fenòlics mitjançant remontats i pigeages (immersió del barret. Maceració ajustada al potencial de cadascuna de les finques. Fermentació i maceració amb totes les pells entre 15 i 20 dies. A posteriori es realitza un sangrat dels dipòsits en el que es divideix el most flor de la part que es prensarà de forma suau. L'estricta divisió de les finques es parcelitza també en els petits dipòsits segons varietat i edat de les vinyes.

## **Criança:**

12 mesos en un foudre de roure francès de 5.000 litres i 6 mesos en un dipòsit de ciment de 5.000 litres.

## **Embotellat:**

Embotellat per decantació en funció del cicle lunar.

## **Data d'embotellat:**

29 de juliol del 2022.

## **Nombre d'ampolles:**

6.943 ampolles de 750 ml i 195 ampolles màgnum de 1,50 litres.

## **Perfil de vi:**

Un vi purament Mediterrani, amb un clar reflexe mineral del sòl de lumaquel·la en el que es troben les finques de Vinyes del Terrer.

## **Nota de tast:**

El Nus del Terrer és un vi de finca amb una enorme elegància i equilibri. La garnatxa li aporta notes de fruita madura, roja i negra, a més d'un subtil aroma de bosc mediterrani. Gràcies al sòl de lumaquel·la, el vi presenta aquesta mineralitat salítrica de caràcter fresc que s'entrellaça amb una equilibrada acidesa. Tot això li aporta al vi frescura, persistència i llarg recorregut.

## **Recomanacions:**

Donada l'important perfil aromàtic d'aquest vi, recomanem gaudir-lo amb una copa apropiada. Així mateix, aconsellem la decantació per apreciar la seva complexitat de forma instantània. Exhibirà totes les seves virtuts durant els 15 anys vinents.