

NUS del Terrer

2019

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:	22 de septiembre de 2019 en el caso de la Garnacha, y el 28 de septiembre de 2019 en el de la Cabernet Sauvignon.
Viñedo:	Siete hectáreas de cabernet sauvignon y garnacha situadas en el municipio de Vila-seca (Tarragona) a 2 km 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.
Estilo de poda:	Royat.
Clima:	Microclima marcado por la influencia mediterránea. Brisas marinas constantes que aportan frescura al viñedo y una buena maduración de los racimos.
Pluviometría:	429 mm.
Orografía:	Terrenos llanos, divididos en 8 fincas con diferentes edades de vid.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquella

NUS del Terrer

2019



Añada:

La añada 2019 estuvo marcada por el calor y la sequía. El último registro de lluvias abundantes fue en octubre de 2018, 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. Durante los meses de abril y mayo se rompió la tónica y llegaron abundantes lluvias que cayeron en el momento adecuado, contribuyendo al desarrollo de la brotación. A principios de verano golpeó una tórrida ola de calor que azotó la mayor parte de la zona entre el 28 y el 30 de junio, registrando temperaturas de hasta 43°C. Los viñedos llegaron al límite generando una reducción en la producción de uva. Las noches de junio, que son generalmente frías, no pudieron mitigar el calor. Las plantas llegaron a finales de agosto con una masa foliar discreta. El mes de Septiembre fue cálido, con vientos muy secos que adelantaron la maduración de la uva. Los últimos días del ciclo trajeron unas gotas de lluvia que mantuvieron la maduración y un cierto equilibrio en la planta, y por lo tanto la cosecha empezó de manera rítmica, sin pausa, dando preferencia a la viñedos según su nivel de acidez y azúcares.

Vinificación:

Estricta y minuciosa selección de los racimos en la finca. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de las uvas en la finca, posterior despalillado y mesa de selección manual para garantizar la calidad de la uva que vinificaremos. La primera fermentación se realiza en foudres de 5.000 litros de roble francés durante unos 25 días. Extracción de los compuestos fenólicos mediante remontados y pigeages (inmersión del sombrero). Maceración ajustada al potencial de cada una de las parcelas. Fermentación y maceración con las pieles entre 20 y 25 días. A posteriori se realiza un sangrado de los depósitos en los que se divide el mosto flor de la parte que se prensará de forma suave. La estricta división de las fincas se parceliza también en los pequeños depósitos según variedad y edad de las vides.

Crianza:

12 meses en un foudre de roble francés de 5.000 litros y 6 meses en un depósito de cemento de 5.000 litros.

Embotellado:

Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

Fecha de embotellado:

29 de julio de 2022.

Nº de botellas:

6.943 botellas de 750 ml y 195 botellas magnum de 1,5 litros.

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 Nus del Terrer es un vino de finca con una enorme elegancia y equilibrio. La garnacha le aporta notas de frutas maduras rojas y negras, además de un sutil aroma de bosque mediterráneo. Gracias al suelo de lumaquela, el vino presenta esta mineralidad salitrica con carácter fresco que se entrelaza con la equilibrada acidez. Todo ello le confiere frescura, persistencia y largo recorrido al vino.

Recomendaciones:

Dado el importante perfil aromático de este vino, recomendamos disfrutarlo en una copa apropiada. Asimismo, aconsejamos su decantación para apreciar su complejidad de forma instantánea. Exhibirá todas sus virtudes durante los próximos 15 años.