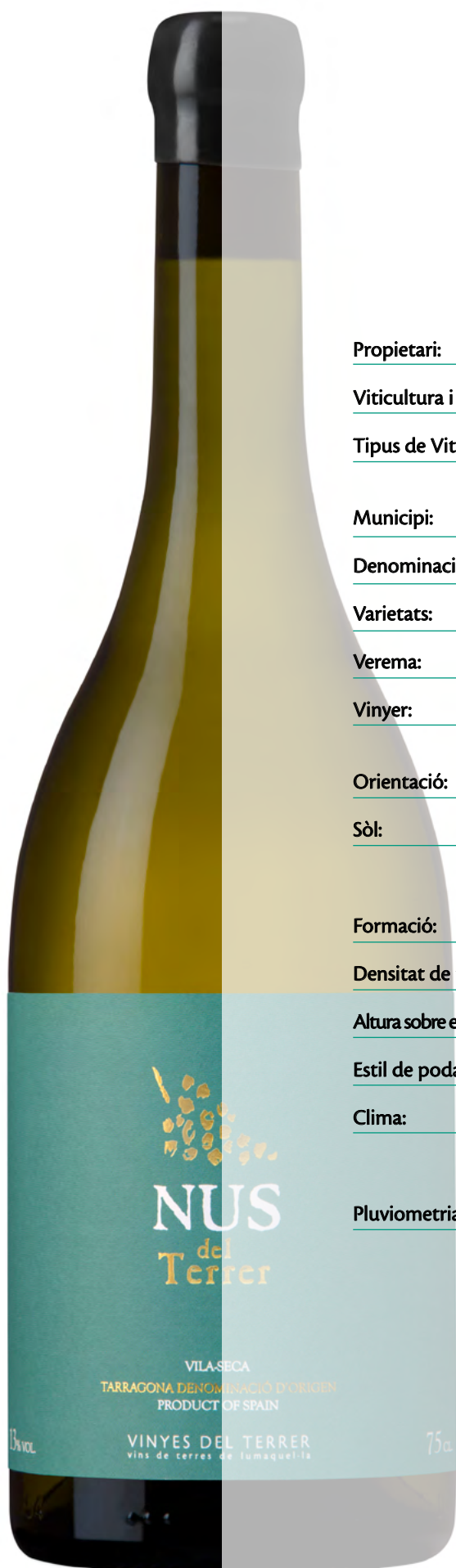


NUS del Terrer

BLANC
2019



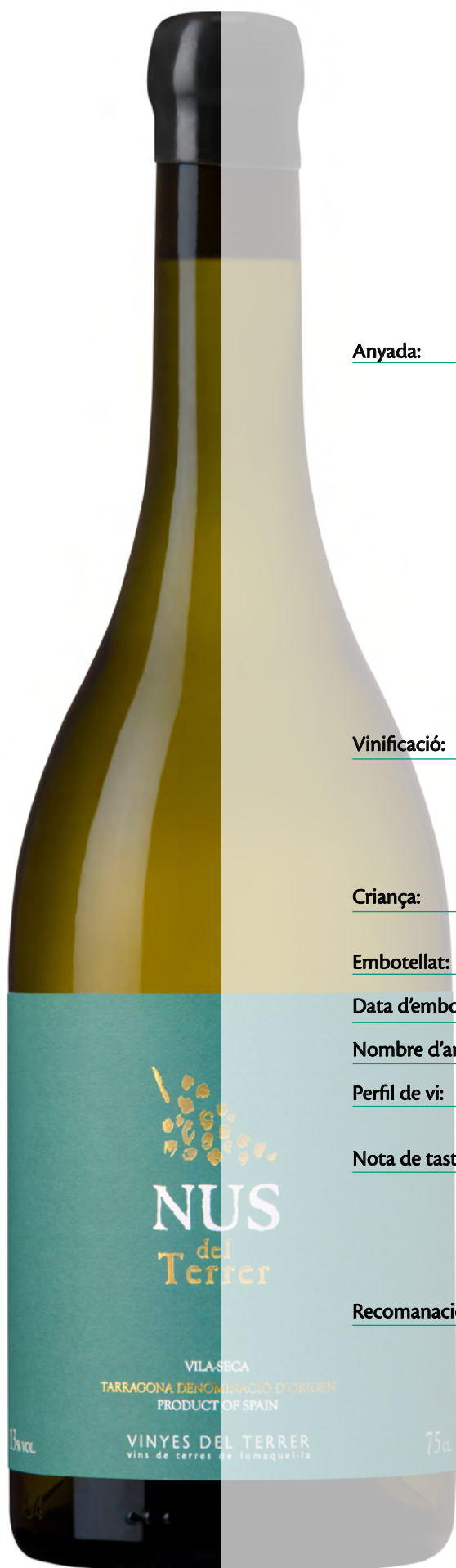
Propietari:	Família Morell Caminal.
Viticultura i enologia:	Josep Serra.
Tipus de Viticultura:	Natural, respectuosa amb l'ecosistema. Certificat CCPAE a partir de la anyada 2019.
Municipi:	Vila-seca (Tarragona).
Denominació d'origen:	D.O. Tarragona.
Varietats:	100% Sauvignon Blanc.
Verema:	21 i 22 d'Agost de 2019.
Vinyer:	Una hectàrea de Sauvignon Blanc situada a Vila-seca (Tarragona) a 2 kilòmetres del mar Mediterrani. L'edat de la vinya és de 15 anys.
Orientació:	Est.
Sòl:	Terreny de tipus argilo-calcari. Sòls de lumaquel·la, pedra calcària amb fòssils marins incrustats. Concretament, aquesta àrea té una proporció major de sòl calcari que d'altres de Vinyes del Terrer.
Formació:	Emparrat amb doble cordó royat.
Densitat de plantació:	2.600 plantes / hectàrea.
Altura sobre el nivell del mar:	A nivell del mar.
Estil de poda:	Guyot.
Clima:	Microclima marcat per la influència mediterrània. Brises marines constants que aporten frescor a la vinya i una bona maduració del raïm.
Pluviometria:	430 mm.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

NUS del Terrer

BLANC
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 43°C. 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. Premsat directe segons mètode xampany amb la rapa i minuciosa separació del most flor i dels premsats del most. La primera fermentació es realitza en petits dipòsits de 1.000 litres d'acer inoxidable, a posteriori un cop feta la fermentació, es posa el vi en diferents medis per tal de poder treure diferents perfils de vi.

Criança:

10 mesos en un ou de ciment de 1.800 litres i en una bóta francesa de gra fi de 500 litres.

Embotellat:

Embotellat per decantació en funció del cicle lunar.

Data d'embotellat:

8 de Juliol de 2020.

Nombre d'ampolles:

2.300 ampolles de 75 ml. i 120 ampolles màgnum de 1,5 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 Blanc ens mostra la personalitat de la Sauvignon Blanc en el terrer singular de lumaquel·la, situat a només dos kilòmetres del Mediterrani. Aromàticament mostra el seu caràcter mineral envoltat per notes iodades marines i sabors de plantes aromàtiques amb subtils tocs cítrics i herbacis. En boca és elegant, ample i molt equilibrat amb tocs salins, seguit d'un delicat recorregut fresc i persistent.

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.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la