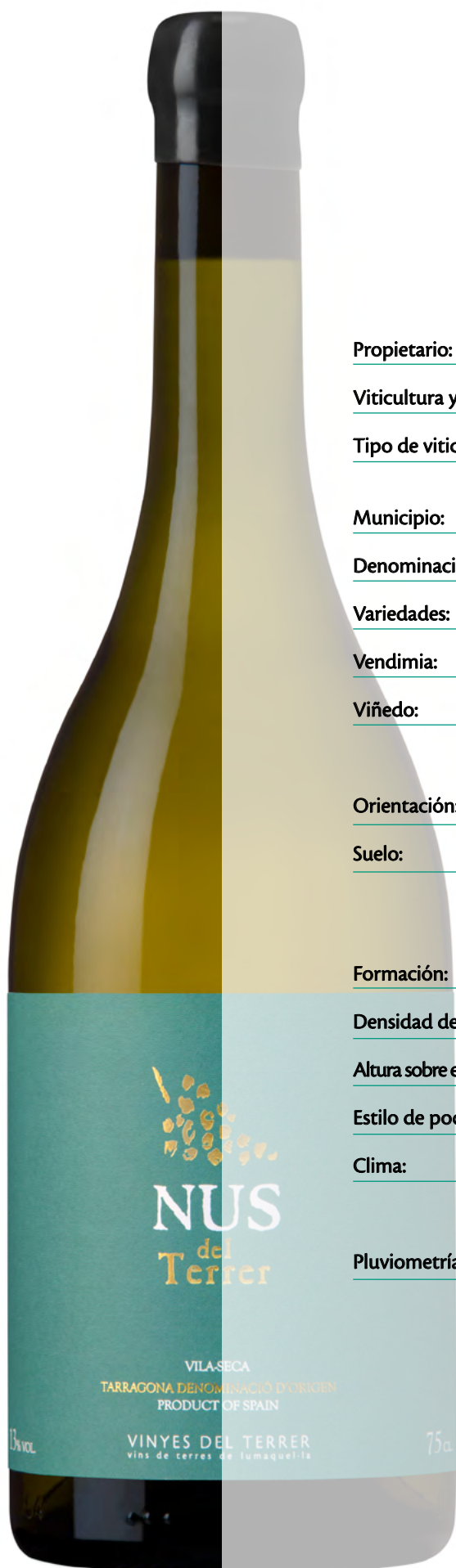


NUS del Terrer

BLANC
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:	100% Sauvignon Blanc
Vendimia:	21 y 22 de Agosto de 2019.
Viñedo:	Una hectárea de Sauvignon Blanc situada en el término municipal de Vila-seca (Tarragona) a 2 kilómetros del mar Mediterráneo. La edad del viñedo es de 15 años.
Orientación:	Este.
Suelo:	Terreno de tipo arcillo-calcáreo. Suelos de lumaquela, piedra calcárea con fósiles marinos incrustados. Concretamente esta finca tiene una proporción mayor de suelo calcáreo que las otras fincas de VinYES del Terrer.
Formación:	Emparrado con doble cordón guyot.
Densidad de plantación:	2.600 plantas / hectárea.
Altura sobre el nivel del mar:	A nivel del mar. A 2 kilómetros del Mar Mediterráneo.
Estilo de poda:	Guyot.
Clima:	Microclima marcado por la influencia mediterránea. Brisas marinas constantes que aportan frescura al viñedo y una buena maduración de los racimos.
Pluviometría:	430 mm.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

NUS del Terrer

BLANC
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. Prensado directo según método champagne con la rapa y una minuciosa separación del mosto flor y el mosto prensado. La primera fermentación se realiza en pequeños depósitos de 1.000 litros de acero inoxidable, a posteriori, una vez finalizada la fermentación se pone el vino en diferentes medios para poder extraer los diferentes perfiles del vino.

Crianza:

10 meses en un huevo de cemento de 1.800 litros y en una barrica francesa de grano fino de 500 litros.

Embotellado:

Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

Fecha de embotellado:

8 de julio de 2020.

Nº de botellas:

2.300 botellas de 75 ml. y 120 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:

Nus del Terrer Blanc nos muestra la personalidad de la Sauvignon Blanc en el terruño singular de lumaquela, situado a sólo dos kilómetros del Mediterráneo. Aromáticamente muestra su carácter mineral envuelto de notas yodadas marinas y sabores de plantas aromáticas con sutiles toques cítricos y herbáceos. En boca es elegante, ancho y muy equilibrado con toques salinos, seguidos de un delicado recorrido fresco y persistente.

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.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquella