

NUS del Terrer

BLANC
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:	100% Sauvignon Blanc.
Vendimia:	22 y 23 de Agosto de 2020.
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 argilo-calcareo. 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:	723 mm.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

NUS del Terrer

BLANC
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. 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 bodega francesa de grano fino de 500 litros.

Embotellado:

Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

Fecha de embotellado:

12 de agosto de 2021.

Nº de botellas:

2.406 botellas de 750 ml y 120 botellas mágnim de 1,5 l.

Perfil del vino:

Un vino puramente mediterráneo, con un claro reflejo mineral del suelo de lumaquella 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 lumaquella, 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