

Terrenal d'Aubert

RANCI



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.Vila-seca (Tarragona).
Municipi:	Vila-seca (Tarragona).
Denominació d'origen:	D.O. Tarragona.
Varietats:	Macabeu, Sauvignon Blanc i Garnatxa.
Vinyer:	Set hectares situades en el terme municipal de Vila-seca (Tarragona) a 2 kilòmetres del mar mediterrani. Les edats de les vinyes són diferents en cada una de las varietats: les més velles de quasi 30 anys i les més joves de 5.
Orientació:	Est.
Sòl:	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.
Formació:	Emparrat amb doble cordó royat.
Densitat de plantació:	1.000 - 2.000 plantes/hectàrea.
Alçada sobre el nivell del mar:	A nivell del mar. A escasos dos km del mar mediterrani.
Estil de poda:	Royat.
Clima:	Microclima marcat per la influència mediterrània. Brises marines constants que aporten frescura a la vinya i una bona maduració dels raïms.
Pluviometria:	Entre 475 mm i 625 mm en els últims 5 anys.
Orografia:	Terreny pla dividit en 8 finques.

Terrenal d'Aubert

RANCI



Vinificació:	Criança oxidativa del vi en damajuanes i barriques de roure.
Criança:	36 mesos en damajuanes de 30-60 litres i barriques de roure francès de gra fi de 225 litres a sol i serena.
Embotellat:	Embotellat per decantació en funció de l'estat lunar.
Data d'embotellat:	14 d'agost de 2021.
Número d'ampolles:	1.752 ampolles de 375 ml.
Perfil de vi:	Es tracta d'un vi oxidat elaborat de forma ancestral i artesanal amb un nivell de complexitat fruit de la seva oxidació.
Nota de tast:	El Terrenal d'Aubert Rancio és un vi mediterrani de color daurat vermellós. Aromàticament molt intens, surten aromes de pell de taronja i llimona, juntament amb aromes terciaris de vernís i marqueteria. A la boca és un vi equilibrat de llarg recorregut amb un final sec i persistent.
Recomanacions:	Donat l'important perfil aromàtic d'aquest vi recomanem gaudir-lo en una copa apropiada. Es tracta d'un vi amb capacitat de guarda mostrant a més a més millors virtuts en els propers 40 anys.