

# Terrenal d'Aubert

RANCIO



<b>Propietario:</b>	Familia Morell Caminal.
<b>Viticultura y enología:</b>	Josep Serra.
<b>Tipo de viticultura:</b>	Natural, respetuosa con el ecosistema. Certificado CCPAE a partir de la añada 2019.
<b>Municipio:</b>	Vila-seca (Tarragona).
<b>Denominación de origen:</b>	D.O. Tarragona.
<b>Variedades:</b>	Macabeo, Sauvignon Blanc y Garnacha.
<b>Viñedo:</b>	Siete hectáreas de situadas en el municipio de Vila-seca (Tarragona) a 2 kilómetros del mar mediterráneo. Las edades de las vides son diferentes en cada una de las variedades, siendo las más viejas de casi treinta años y las más jóvenes de cinco.
<b>Orientación:</b>	Este.
<b>Suelo:</b>	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.
<b>Formación:</b>	Emparrado con doble cordón royat.
<b>Densidad de plantación:</b>	1.000 - 2.000 plantas / hectárea.
<b>Altura sobre el nivel del mar:</b>	A nivel del mar.
<b>Estilo de poda:</b>	Royat.
<b>Clima:</b>	Microclima marcado por la influencia mediterránea. Brisas marinas constantes que aportan frescura a la vid y buena maduración a las uvas.
<b>Pluviometría:</b>	Entre 475 mm y 625 mm en los últimos 5 años.
<b>Orografía:</b>	Terrenos llanos, divididos en 8 fincas con diferentes edades de vid.



VINYES DEL TERRER  
vins de terres de lumaquel·la

# Terrenal d'Aubert

RANCIO



<b>Vinificación:</b>	Crianza oxidativa del vino en damajuanas y barricas de roble.
<b>Crianza:</b>	36 meses en damajuanas de 30-60 litros y barricas de roble francés de grano fino de 225 litros a sol y serena.
<b>Embotellado:</b>	Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.
<b>Fecha de embotellado:</b>	14 de agosto de 2021.
<b>Nº de botellas:</b>	1.752 botellas de 375 ml.
<b>Perfil del vino:</b>	Un vino oxidado elaborado de forma artesanal con un nivel de complejidad fruto de su oxidación.
<b>Nota de cata:</b>	El Terrenal d'Aubert Rancio es un vino mediterráneo de color dorado rojizo. Aromáticamente muy intenso, salen aromas de piel de naranja y limón, junto con aromas terciarios de barniz y marquetería. En boca es un vino equilibrado de largo recorrido con un final seco y persistente.
<b>Recomendaciones:</b>	Dado el importante perfil aromático de este vino, recomendamos disfrutarlo en una copa apropiada. Se trata de un vino con capacidad de guarda mostrando además mejores virtudes en los próximos 40 años.

  
VINYES DEL TERRER  
vins de terres de lumaquel·la