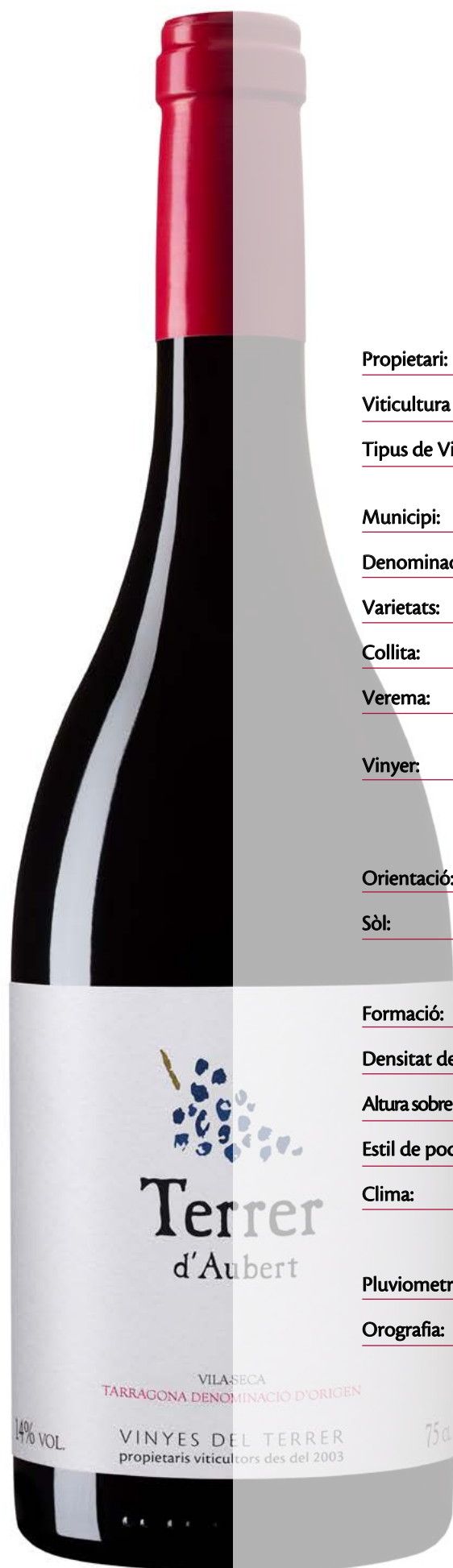


Terrer d'Aubert

2019



Propietari:	Família Morell Caminal.
Viticultura i enologia:	Josep Serra.
Tipus de Viticultura:	Natural i respectuosa amb l'ecosistema. Certificat ecològic CCPAE.
Municipi:	Vila-seca (Tarragona).
Denominació d'origen:	D.O. Tarragona.
Varietats:	55% Cabernet Sauvignon i 45% Garnatxa.
Collita:	2019.
Verema:	4, 5 i 8 de setembre de 2019 en el cas de la Garnatxa i 25 i 27 de setembre de 2019 en el cas del Cabernet Sauvignon.
Vinyer:	Set hectàrees de Cabernet Sauvignon i Garnatxa 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 les varietats: les més velles de 30 anys i les més joves de 10.
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.
Altura sobre el nivell del mar:	A nivell del mar. A quasibé dos kilòmetres del Mar Mediterrani.
Estil de poda:	Royat.
Clima:	Microclima marcat per la influència mediterrànea. Brises marines constants que aporten frescura a la vinya i una bona maduració del raïm.
Pluviometria:	430 mm.
Orografia:	Terreny pla dividit en 8 finques.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

Terrer d'Aubert

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 43C. 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. Posterior desrapat suau, taula de selecció manual per tal de garantir la màxima qualitat del raïm. La primera fermentació es realitza en petits dipòsits de 5.000 litres d'acer inoxidable durant 20 dies. Extracció dels compostos fenòlics mitjançant remontats i pigeages (immersió del barret. Maceració ajustada al potencial de cadascuna de les finques. Fermentació i maceració amb totes les pells entre 15 i 20 dies. A posteriori es realitza un sangrat dels dipòsits en el que es divideix el most flor de la part que es prensarà de forma suau. L'estricta divisió de les finques es parcelitza també en els petits dipòsits segons varietat i edat de les vinyes.

Criança:

12 mesos en foudres troncocònics de 5.000 litres, en barriques de roure francès de 225 litres de gra fi i en àmfores de 165 litres.

Embotellat:

Embotellat per decantació en funció de l'estat lunar.

Data d'embotellat:

20 i 23 de juliol de 2021.

Nombre d'ampolles:

16.900 ampolles de 750 ml. i 165 ampolles màgnum de 1,50 litres.

Perfil de vi:

Un vi purament mediterrani amb un clar reflexe mineral dels sols de lumaquel·la en el que es troben les finques de Vinyes del Terrer.

Nota de tast:

El Terrer d'Aubert és un vi de finca amb elegància, sutilesa i complexitat on es troben matizos de fruita vermella i negra amb un fons mineral amb tocs salítrics. La mineralitat que expressa la lumaquel·la és punxent, salada y molt persistent, real-ment única. Es tracta d'un vi amb un taní rodó, fi i elegant que mostra la maduresa de la fruita juntament amb una bona acidesa que ens aporta frescura i una llarga sensació d'aromes.

Recomanacions:

Es recomana sempre gaudir-ne amb una copa apropiada a causa de l'enorme perfil aromàtic del vi. A la vegada recomanem decantar el vi per gau-dir enormement de la seva complexitat. Es tracta d'un vi amb capacitat de guarda mostrant totes les seves virtuts durant els propers 15 anys.