

Terrer d'Aubert

2020



Propietario:	Familia Morell Caminal.
Viticultura y enología:	Josep Serra.
Tipo de viticultura:	Natural, respetuosa con el ecosistema. Certificado Ecológico CCPAE.
Municipio:	Vila-seca (Tarragona).
Denominación de origen:	D.O. Tarragona.
Variedades:	55% Cabernet Sauvignon y 45% Garnacha.
Cosecha:	2020.
Vendimia:	7, 8 y 9 de septiembre de 2020 en el caso de la Garnacha y 22 y 24 de septiembre de 2020 en el caso del Cabernet Sauvignon.
Viñedo:	Siete hectáreas de Cabernet Sauvignon y Garnacha situadas en el municipio de Vila-seca (Tarragona) a 2 km del mar Mediterráneo. Las edades de las vides son diferentes en cada una de las variedades, siendo las más viejas de 30 años y las más jóvenes de 10.
Orientación:	Este.
Suelo:	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.
Formación	Emparrado con doble cordón royat.
Densidad de plantación:	1.000 - 2.000 plantas / hectárea.
Altura sobre el nivel del mar:	A nivel del mar. A escasos dos km del Mar Mediterráneo.
Estilo de poda:	Royat.
Clima:	Microclima marcado por la influencia mediterránea. Brisas marinas constantes que aportan frescura a la vid y buena maduración a las uvas.
Pluviometría:	723 mm.
Orografía:	Terrenos llanos, divididos en 8 fincas con diferentes edades de la vid.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

Terrer d'Aubert

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. Selección de las uvas en la finca, posterior despallado y mesa de selección manual para garantizar la calidad de la uva. La primera fermentación se realiza en depósitos de inoxidable durante aproximadamente 20 días. Extracción de los compuestos fenólicos mediante remontados y pigeages (inmersión del sombrero). Maceración ajustada al potencial de cada una de las parcelas. Fermentación y maceración con las pieles entre 15 y 20 días. A posteriori se realiza un sangrado de los depósitos en los que se divide el mosto flor de la parte que se prensará de forma suave. La estricta división de las fincas se parceliza también en los pequeños depósitos según variedad y edad de las vides.

Crianza:

12 meses en foudres troncocónicos de 5.000 litros, en barricas de roble francés de 225 litros de grano fino y en ánforas de 165 litros.

Embotellado:

Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

Fecha de embotellado:

13 y 14 de agosto de 2021.

Nº de botellas:

15.827 botellas de 750 ml y 120 botellas mágnium de 1,5 l.

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:

El Terrer d'Aubert es un vino de finca con elegancia y complejidad donde se encuentran matices de fruta roja y negra envueltos en un fondo mineral con toques salítricos. La mineralidad que expresa la lumaquela es punzante, salada y muy persistente, realmente única. Se trata de un vino con tanino redondo, fino y elegante que muestra la madurez de la fruta junto con una enorme acidez que nos aporta frescura y una larga sensación de aromas.

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.