

# BLANC

## del

# Terrer

2023



<b>Propietari:</b>	Família Morell Caminal.
<b>Viticultura i enologia:</b>	Josep Serra.
<b>Tipus de viticultura:</b>	Natural i respectuosa amb l'ecosistema. Certificat Ecològic CCPAE.
<b>Municipi:</b>	Vila-seca (Tarragona).
<b>Denominació d'origen:</b>	D.O. Catalunya.
<b>Varietats:</b>	Macabeu 100%.
<b>Collita:</b>	2023.
<b>Verema:</b>	2 i 3 de setembre de 2023.
<b>Vinyer:</b>	3 hectàrees de macabeu situades al municipi de Santes Creus. El macabeu té més de 50 anys d'edat.
<b>Orientació:</b>	Est.
<b>Sòl:</b>	Terreny de tipus argilocalcari.
<b>Formació:</b>	En bas.
<b>Densitat de plantació:</b>	2.000 plantes/hectàrea.
<b>Alçada sobre el nivell del mar:</b>	300 metres sobre el nivell del mar.
<b>Clima:</b>	Microclima marcat per la influència mediterrània. Brises marines constants que aporten frescura a la vinya i una bona maduració dels raïms.
<b>Pluviometria:</b>	288 mm.
<b>Orografia:</b>	Terreny pla dividit en tres finques.

# BLANC

## del

# Terrer

2023



### Anyada:

L'anyada 2023 fou marcada per la calor i la sequera. L'últim registre de pluges abundants va ser al febrer, 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. El febrer 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. Va ser una anyada en la que gràcies al bon treball en el camp, vam poder aguantar molt bé els raïms, logrant una bona maduració, molt bona expressió i molta frescura en els vins.

### Vinificació:

Estricta i minuciosa selecció del raïm a la finca. Verema manual en caixes de 15 kg. Taula de selecció manual. Posterior desrapat suau. Fermentació en petits dipòsits de 5.000 litres de ciment (25%) d'acer inoxidable (75%).

### Criança:

8 mesos en dipòsits de ciment i d'inoxidable de 5.000 litres. Treball minuciós de les lies fines per a lograr estructura i llarga vida.

### Embotellat:

Embotellat per decantació en funció de l'estat lunar.

### Data d'embotellat:

24 i 25 de juliol de 2024.

### Número d'ampolles:

24.800 ampolles de 750 ml i 540 ampolles màgnum de 1,5 l.

### Perfil de vi:

Un macabeu purament mediterrani amb un clar reflex mineral del sòl calcari en el qual es troben les dues finques de macabeu.

### Nota de tast:

De color groc suau i brillant amb tocs verds. En nas presenta intensament l'expressió del terrer, amb notes afruitades i minerals que en conjunt ens aporten una estructura untuosa pròpia de la criança en lies. La melositat del Blanc del Terrer es veu marcada per aquestes notes salítriques pròpies del terreny calcari en el qual creixen les vinyes.

### 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 gaudir enormement de la seva complexitat. Es tracta d'un vi amb capacitat de guarda durant els propers 8 anys.



VINYES DEL TERRER  
vins de terres de lumaquell·la