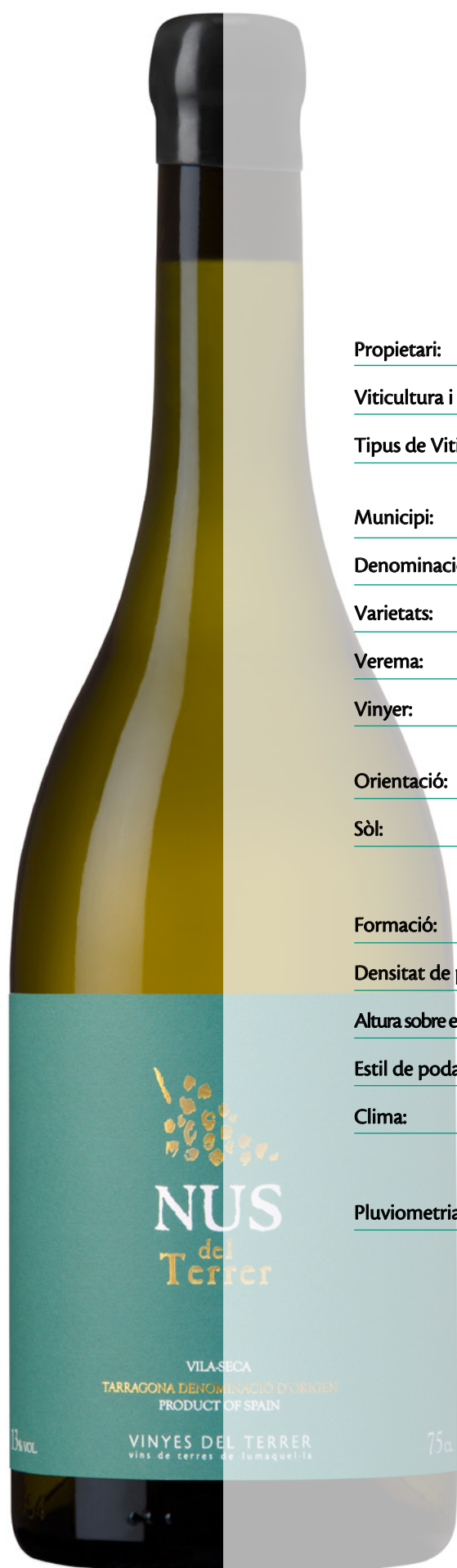


NUS del Terrer

BLANC
2020



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.
Municipi:	Vila-seca (Tarragona).
Denominació d'origen:	D.O. Tarragona.
Varietats:	100% Sauvignon Blanc.
Verema:	22 i 23 d'Agost de 2020.
Vinyer:	Una hectàrea de Sauvignon Blanc situada a Vila-seca (Tarragona) a 2 kilòmetres del mar Mediterrani. L'edat de la vinya és de 15 anys.
Orientació:	Est.
Sòl:	Terreny de tipus argilo-calcari. Sòls de lumaquel·la, pedra calcària amb fòssils marins incrustats. Concretament, aquesta àrea té una proporció major de sòl calcari que d'altres de Vinyes del Terrer.
Formació:	Emparrat amb doble cordó royat.
Densitat de plantació:	2.600 plantes / hectàrea.
Altura sobre el nivell del mar:	A nivell del mar.
Estil de poda:	Guyot.
Clima:	Microclima marcat per la influència mediterrània. Brises marines constants que aporten frescor a la vinya i una bona maduració del raïm.
Pluviometria:	723 mm.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

NUS del Terrer

BLANC
2020

Anyada:

Anyada marcada per un cicle de precipitacions molt per sobre de la mitjana. La primavera i l'estiu es van donar mesos excessivament plujosos en combinació amb les suaus temperatures que van formar l'entorn perfecte per al desenvolupament del mildiu, una de les pitjors malalties fúngiques que afecta la vinya. Vam haver de lluitar durament amb molt esforç per frenar el desenvolupament del fong fins que finalment, el mes de juliol ens va portar un temps assolellat i sec amb presència de vent secant, el qual va contribuir a la neteja de la vinya. Vam recollir acompassadament, sense parar, donant preferència a les vinyes segons el nivell d'acidesa i sucres.

Vinificació:

Estricta i minuciosa selecció del raïm a la finca. Verema manual en caixes de 15 kg. Premsat directe segons mètode xampany amb la rapa i minuciosa separació del most flor i dels premsats del most. La primera fermentació es realitza en petits dipòsits de 1.000 litres d'acer inoxidable, a posteriori un cop feta la fermentació, es posa el vi en diferents medis per tal de poder treure diferents perfils de vi.

Criança:

10 mesos en un ou de ciment de 1.800 litres i en una bóta francesa de gra fi de 500 litres.

Embotellat:

Embotellat per decantació en funció del cicle lunar.

Data d'embotellat:

12 d'agost de 2021.

Nombre d'ampolles:

2.406 ampolles de 750 ml i 120 ampolles màgnum de 1,5 l.

Perfil de vi:

Un vi purament Mediterrani, amb un clar reflexe mineral del sòl de lumaquel·la en el que es troben les finques de Vinyes del Terrer.

Nota de tast:

El Nus del Terrer Blanc ens mostra la personalitat de la Sauvignon Blanc en el terrer singular de lumaquel·la, situat a només dos kilòmetres del Mediterrani. Aromàticament mostra el seu caràcter mineral envoltat per notes iodades marines i sabors de plantes aromàtiques amb subtils tocs cítrics i herbacis. En boca és elegant, ample i molt equilibrat amb tocs salins, seguit d'un delicat recorregut fresc i persistent.

Recomanacions:

Donada l'important perfil aromàtic d'aquest vi, recomanem gaudir-lo amb una copa apropiada. Així mateix, aconsellem la decantació per apreciar la seva complexitat de forma instantània. Exhibirà totes les seves virtuts durant els 15 anys vinents.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la