

Terrer d'Aubert

2020

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:	2020.
Verema:	7, 8 i 9 de setembre de 2020 en el cas de la Garnatxa i 22 i 24 de setembre de 2020 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 las 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:	723 mm.
Orografia:	Terreny pla dividit en 8 finques.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

Terrer d'Aubert

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. 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 troncoònics 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:

13 i 14 d'agost de 2021.

Nombre d'ampolles:

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

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 matitzos 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, realment 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.

