

BLANC del Terrer

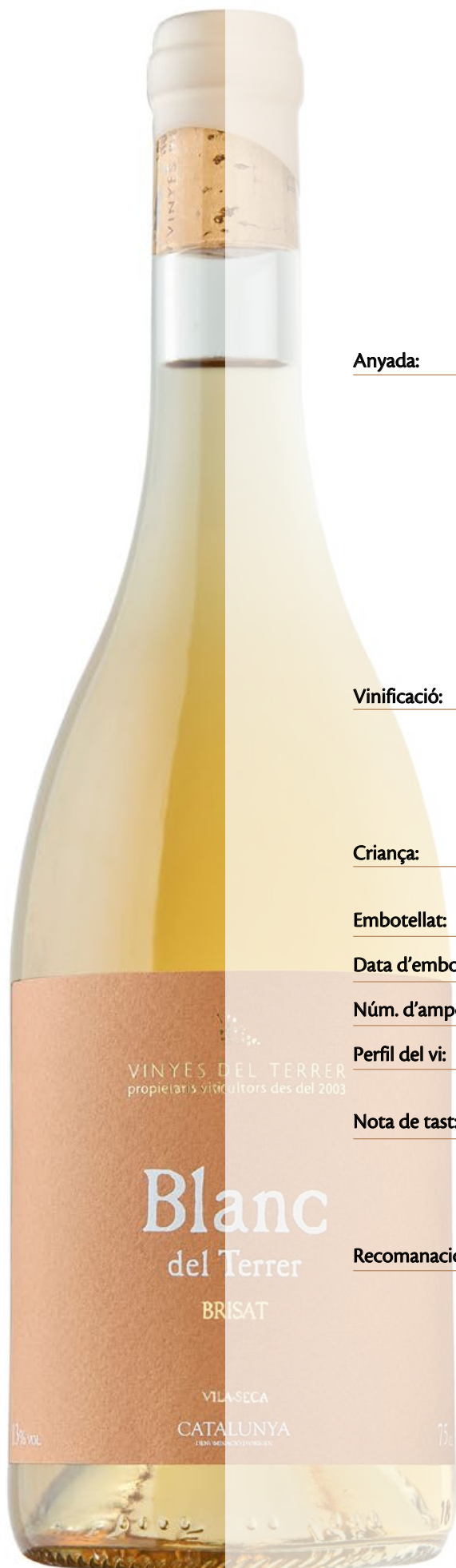
BRISAT
2025

Propietari:	Família Morell Caminal.
Viticultura i enologia:	Josep Serra.
Tipus de viticultura:	Natural, respectuosa amb l'ecosistema. Certificat ecològic CCPAE.
Municipi:	Vila-seca (Tarragona).
Denominació d'origen:	D.O. Catalunya.
Varietats:	Macabeo 100%.
Collita:	2025.
Verema:	1 de setembre de 2025.
Vinyes:	1 hectàrea de macabeu situada al municipi de Vallmoll (Tarragona), amb vinyes plantades l'any 1969.
Orientació:	Oest.
Sòl:	Terreny de tipus argil·lo-calcari.
Formació:	En vas.
Densitat de plantació:	2.000 plantes / hectàrea.
Altitud:	161 metres sobre el nivell del mar.
Clima:	Microclima marcat per la influència mediterrània, amb brises marines constants que aporten frescor a la vinya i una bona maduració del raïm.
Pluviometria:	425 mm.
Orografia:	Terrenys plans.



BLANC del Terrer

BRISAT
2025



Anyada:

L'anyada 2025 va estar marcada per una pluviometria més generosa que en campanyes anteriors, amb episodis de pluja especialment rellevants durant la primavera i alguns moments puntuals a la tardor. Després d'un hivern relativament sec i de temperatures moderades, les precipitacions de març, abril i maig van arribar en un moment molt oportú, afavorint una brotació equilibrada i un bon desenvolupament vegetatiu de la vinya. L'estiu es va caracteritzar per temperatures càlides però sense extrems prolongats, fet que va permetre una maduració progressiva i sense bloquejos, mantenint un bon equilibri entre sucres i acidesa. Malgrat la major disponibilitat hídrica, el treball precís a la vinya va ser clau per controlar el vigor i assegurar una correcta aireació dels raïms.

Vinificació:

Estricte i minuciós procés de selecció del raïm a la mateixa finca. Verema manual en caixes de 15 kg i refredament del raïm durant 24 hores. Taula de selecció manual i posterior trepitjat del raïm per poder encubar-lo en una àmfora de 600 litres. Fermentació espontània amb maceració amb les pells durant exactament 17 dies. Premsat i retorn a l'àmfora.

Criança:

5 mesos en una àmfora de 600 litres sense addició de sulfits.

Embotellat:

Embotellat per decantació en funció del cicle lunar.

Data d'embotellament:

24 de març de 2026.

Núm. d'ampolles:

750 ampolles de 750 ml.

Perfil del vi:

Un macabeu purament mediterrani, amb un clar reflex mineral del sòl calcari en què es troba la finca.

Nota de tast:

De color groc or brillant. En nas presenta intensament l'expressió del terrer i del contacte amb les pells, amb notes afruitades i minerals que en conjunt aporten una estructura untuosa, pròpia. Blanc del Terrer Brisat és glicèric i sec en boca, amb notes vegetals i minerals.

Recomanacions:

Atès l'important perfil aromàtic d'aquest vi, recomanem gaudir-lo en una copa adequada. Així mateix, aconsellem la seva decantació per apreciar-ne la complexitat. Es tracta d'un vi amb una capacitat de guarda d'un mínim de 8 anys.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la