

# BLANC del Terrer

BRISAT  
2025

<b>Propietario:</b>	Familia Morell Caminal.
<b>Viticultura y enología:</b>	Josep Serra.
<b>Tipo de viticultura:</b>	Natural, respetuosa con el ecosistema. Certificado Ecológico CCPAE.
<b>Municipio:</b>	Vila-seca (Tarragona).
<b>Denominación de origen:</b>	D.O. Catalunya.
<b>Variedades:</b>	Macabeo 100%.
<b>Cosecha:</b>	2025.
<b>Vendimia:</b>	1 de septiembre de 2025.
<b>Viñedo:</b>	1 hectárea de macabeo situada en el municipio tarraconense de Vallmoll con vides plantadas en el año 1969.
<b>Orientación:</b>	Oeste.
<b>Suelo:</b>	Terreno de tipo arcillo-calcareo.
<b>Formación:</b>	En vaso.
<b>Densidad de plantación:</b>	2.000 plantas / hectárea.
<b>Altura sobre el nivel del mar:</b>	161 metros sobre el nivel del mar.
<b>Clima:</b>	Microclima marcado por la influencia mediterránea. Brisas marinas constantes que aportan frescura a la vid y buena maduración a las uvas.
<b>Pluviometría:</b>	425 mm.
<b>Orografía:</b>	Terrenos llanos.



# BLANC del Terrer

BRISAT  
2025

## Añada:

La añada 2025 estuvo marcada por una pluviometría más generosa que en campañas anteriores, con episodios de lluvia especialmente relevantes durante la primavera y algunos momentos puntuales en otoño. Tras un invierno relativamente seco y de temperaturas moderadas, las precipitaciones de marzo, abril y mayo llegaron en un momento muy oportuno, favoreciendo una brotación equilibrada y un buen desarrollo vegetativo del viñedo. El verano se caracterizó por temperaturas cálidas pero sin extremos prolongados, lo que permitió una maduración progresiva y sin bloqueos, manteniendo un buen equilibrio entre azúcares y acidez. A pesar de la mayor disponibilidad hídrica, el trabajo preciso en el viñedo fue clave para controlar el vigor y asegurar una correcta aireación de los racimos.

## Vinificación:

Estricta y minuciosa selección de las uvas en la misma finca. Vendimia manual en cajas de 15 kg y enfriamiento de las uvas durante 24 horas. Mesa de selección manual y posterior estrujado de las uvas para poder encubarlas en una ánfora de 600 litros. Fermentación espontánea y maceración con las pieles durante exactamente 17 días de su fermentación. Prensado y vuelta a la ánfora.

## Crianza:

5 meses en una ánfora de 600 litros sin sulfuroso añadido.

## Embotellado:

Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

## Fecha de embotellado:

24 de marzo de 2026.

## Nº de botellas:

750 botellas de 750 ml.

## Perfil del vino:

Un macabeo puramente mediterráneo, con un claro reflejo mineral del suelo calcáreo en el que se encuentra la finca.

## Nota de cata:

De color amarillo oro y brillante. En nariz presenta intensamente la expresión del terruño y del contacto con las pieles, con notas afrutadas y minerales que en conjunto aportan una estructura untuosa, propia. Blanc del Terrer Brisat es glicérico y secante en boca, con notas vegetales y minerales.

## Recomendaciones:

Dado el importante perfil aromático de este vino, recomendamos disfrutarlo en una copa apropiada. Asimismo, aconsejamos su decantación para apreciar su complejidad. Se trata de un vino con una capacidad de guarda de un mínimo de 8 años.



VINYES DEL TERRER  
vins de terres de lumaquel·la