

Terrer d'Aubert

ROSAT
2025

Propietari:	Família Morell Caminal.
Viticultura i enologia:	Josep Serra.
Tipus de viticultura:	Natural, respectuosa con el ecosistema. Certificado Ecológico CCPAE.
Municipi:	Vila-seca (Tarragona).
Denominació d'origen:	D.O. Tarragona.
Varietats:	100% Garnacha.
Collita:	2025.
Verema:	26 d'agost de 2025.
Vinyes:	Cinc hectàrees de Garnatxa situades a Vila-seca (Tarragona), a 2 km del mar Mediterrani. Vinyes entre 10 i 30 anys.
Orientació:	Est.
Sòl:	Lumaquel·la, pedra calcària amb fòssils marins.
Formació:	Emparrat amb doble cordó Royat
Densitat de plantació:	1.000 - 2.000 plantes / hectàrea.
Altitud:	A nivell del mar. A escassos dos km del Mar Mediterrani.
Estil de poda:	Royat.
Clima:	Influència mediterrània amb brises marines constants.
Pluviometria:	512 mm.
Orografia:	Terrenys plans, dividits en 8 finques amb diferents edats de la vinya.



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

Terrer d'Aubert

ROSAT
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 premsat directe sense desrapar. Sense contacte amb les pells, aquest color tan subtil s'ha aconseguit únicament amb la pròpia acció del premsat. Fermentació espontània.

Criança:

5 mesos en acer inoxidable.

Embotellat:

Embotellat per decantació en funció del cicle lunar.

Data d'embotellament:

25 de març de 2026.

Núm. d'ampolles:

4.500 ampolles de 750 ml.

Perfil del vi:

Un vi purament mediterrani, amb un clar reflex mineral del sòl de lumaquel·la en què es troben les finques de Vinyes del Terrer.

Nota de cata:

El Terrer d'Aubert Rosat és un vi de finca que mostra la seva joventut i frescor en boca. Un cop més, la mineralitat que expressa la lumaquel·la és punyent, salina i molt persistent, realment única. Amb un aroma herbaci i notes de fruites vermelles fresques, aquest rosat sec presenta un caràcter típic dels vins de Vinyes del Terrer.

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 de manera immediata. Exhibirà totes les seves virtuts durant els pròxims 15 anys.