

# Terrer d'Aubert

ROSAT  
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. Tarragona.
<b>Variedades:</b>	100% Garnacha.
<b>Cosecha:</b>	2025.
<b>Vendimia:</b>	26 de agosto de 2025.
<b>Viñedo:</b>	5 hectáreas de Garnacha situadas en el municipio de Vila-seca (Tarragona) a 2 km del mar Mediterráneo. Las edades de las vides son diferentes en cada una de las variedades, siendo las más viejas de 30 años y las más jóvenes de 10.
<b>Orientación:</b>	Este.
<b>Suelo:</b>	Suelo de lumaquela, piedra calcárea con fósiles marinos incrustados. Este suelo es puramente calcáreo el cual destaca por su carácter cálcico con abundante presencia de carbonatos y caliza activa.
<b>Formación</b>	Emparrado con doble cordón royat.
<b>Densidad de plantación:</b>	1.000 - 2.000 plantas / hectárea.
<b>Altura sobre el nivel del mar:</b>	A nivel del mar. A escasos dos km del Mar Mediterráneo.
<b>Estilo de poda:</b>	Royat.
<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>	512 mm.
<b>Orografía:</b>	Terrenos llanos, divididos en 8 fincas con diferentes edades de la vid.



VINYES DEL TERRER  
vins de terres de lumaquella

# Terrer d'Aubert

ROSAT  
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 prensado directo sin despallillar. Sin contacto con las pieles, solo con la propia acción del prensado hemos logrado este color tan sutil. Fermentación espontánea.

## **Crianza:**

5 meses en un depósito de acero inoxidable.

## **Embotellado:**

Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

## **Fecha de embotellado:**

25 de marzo de 2026.

## **Nº de botellas:**

4.500 botellas de 750 ml.

## **Perfil del vino:**

Un vino puramente mediterráneo, con un claro reflejo mineral del suelo de lumaquela en el que se encuentran las fincas de Vinyes del Terrer.

## **Nota de cata:**

El Terrer d'Aubert Rosat es un vino de finca que muestra su juventud y frescura de entrada, una vez más la mineralidad que expresa la lumaquela es punzante, salada y muy persistente, realmente única. Con un aroma herbáceo y con notas de frutas frescas rojas, este rosado seco tiene un carácter típico de los vinos de Vinyes del Terrer.

## **Recomendaciones:**

Dado el importante perfil aromático de este vino, recomendamos disfrutarlo en una copa apropiada. Asimismo, aconsejamos su decantación para apreciar su complejidad de forma instantánea. Exhibirá todas sus virtudes durante los próximos 15 años.