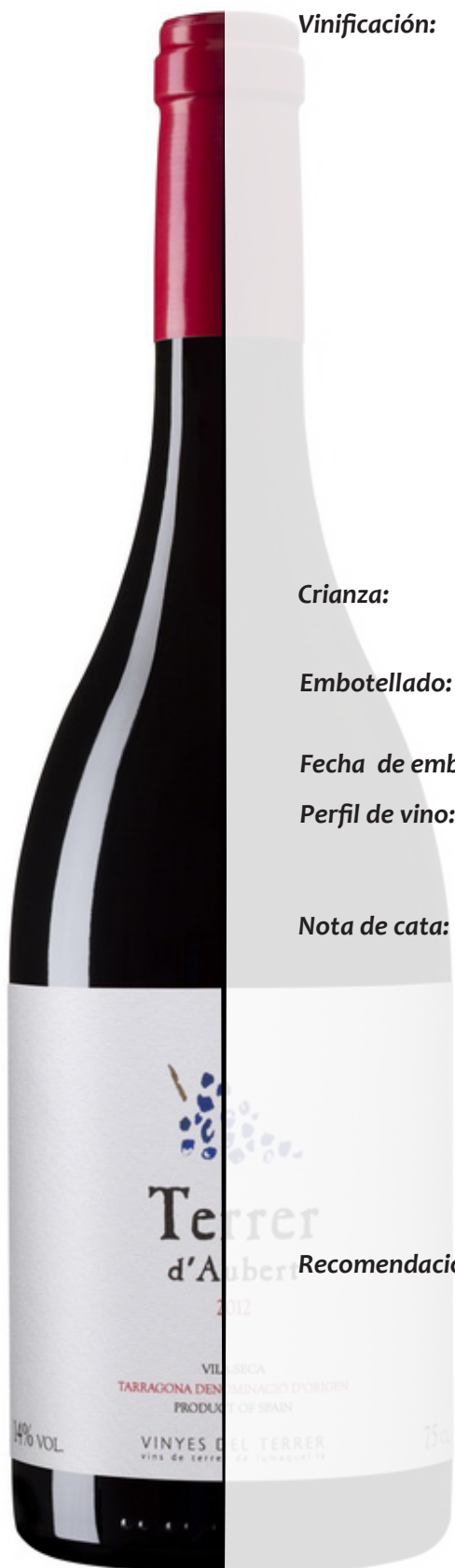


Terrer d'Aubert 2013



Propietario:	Familia Morell Caminal.
Viticultura y Enología:	Josep Serra.
Tipo de Viticultura:	Natural, respetuosa con el ecosistema. Certificado CCPAE en 2017.
Municipio:	Vila-seca (Tarragona).
Denominación de origen:	D.O. Tarragona.
Variedades:	Cabernet Sauvignon 80% + Garnacha 20%
Cosecha:	2013
Vendimia:	12 y 13 de septiembre de 2013 en el caso de la garnacha, y 24 y 26 de septiembre de 2013 el cabernet sauvignon.
Viñedo:	Siete hectáreas de cabernet sauvignon y garnacha situadas en el municipio de Vila-seca (Tarragona) a 2 kilómetros del mar Mediterráneo. Las edades de las vides son diferentes en cada una de las variedades, siendo las más viejas de casi treinta años y las más jóvenes de cinco años de edad.
Orientación:	Este.
Suelo:	Terreno de tipo arcillo-calcáreo. Suelos de lumaquela, piedra calcárea con fósiles marinos incrustados.
Formación:	Emparrado con doble cordón royat.
Densidad de plantación:	1.000 - 2.000 plantas / hectárea.
Altura sobre el nivel del mar:	A nivel del mar.
Estilo de poda:	Royat.
Clima:	Microclima marcado por la influencia mediterránea. Brisas marinas constantes que aportan frescura a la vid y buena maduración a las uvas.
Pluviometría:	Entre 475 mm y 625 mm en los últimos 5 años.
Añada:	La cosecha 2013 estuvo muy marcada por un invierno muy frío y lluvioso (625mm) realmente muy saludable para el viñedo. A continuación llegó una primavera menos lluviosa dando lugar a un verano muy caluroso, seco y poco lluvioso, sobretodo durante el mes de septiembre, lo que garantizó una óptima maduración de la uva. Podemos pues concluir que fue una añada fresca y con un verano caluroso que garantizó un buen estado de la fruta. rraëa.



Vinificación:

Estricta y minuciosa selección de los racimos en la finca. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de las uvas en la finca, posterior despalillado y mesa de selección manual para garantizar la calidad de la uva que vinificaremos.

La primera fermentación se realiza en depósitos de inoxidable durante unos 20 días. Extracción de los compuestos fenólicos mediante remontados y pigeages (inmersión del sombrero). Maceración ajustada al potencial de cada una de las parcelas. Fermentación i maceración con las pieles entre 15 y 20 días. A posteriori se realiza un sangrado de los depósitos en los que se divide el mosto flor de la parte que se prensará de forma suave.

La estricta division de las fincas se parceliza también en los pequeños depósitos según variedad y edad de las vides.

Crianza:

12 meses en barricas de roble francés de 225 lts de grano fino.

Embotellado:

Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

Fecha de embotellado:

9 y 10 de Julio de 2015.

Perfil de 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 es un vino de finca con elegancia y complejidad donde se encuentran matices de fruta roja y negra envueltos en un fondo mineral con toques salítricos. La mineralidad que expresa la lumaquela es punzante, salada y muy persistente, realmente única. Se trata de un vino con tanino redondo, fino y elegante que muestra la madurez de la fruta junto con una enorme acidez que nos aporta frescura y una larga sensación de aromas.

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 inmediata. Exhibirá todas sus virtudes durante los próximos 15 años.