



## VI TERRES - BLANC



### ORIGEN

Una vinya antiga amb un potencial extraordinari, cultivada de manera ecològica, ens va inspirar per donar vida al Terres. Una línia que expressa el nostre compromís de crear vins precisos i delicats que ens parlen del terrer.



### DADES TÈCNIQUES

**Producte:** Vi blanc amb criança

**Criança:** Un 50% roman en els dipòsits i el 50% restant fa criança en bóta de roure francès de 225 litres durant uns mesos sense batonnage.

**Varietats:** Xarel·lo

**Vol.** 12 %

**Temperatura de servei:** 10-12 °C

**No ampolles:** 5.000

**Anyada:** 2019

**Capacitat ampolla:** 750 ml

**Ampolles/caixa:** 6 ampolles per caixa



### NOTA DE TAST:

**Color** - Daurat pàl·lid amb reflexos verdosos.

**Nas** - En la seva evolució destaquen les aromes florals i de fruita fresca sobre notes lleugeres de fum, torrats, canyella, mantega i pebre blanc.

**Boca** - Té un marcat caràcter mineral-salí, és estructurat, equilibrat i fresc amb acidesa ben integrada.



### MARIDATGE:

Ideal per acompanyar formatges curats i semicurats, marisc i peixos potents.



**JOSEP MASACHS**

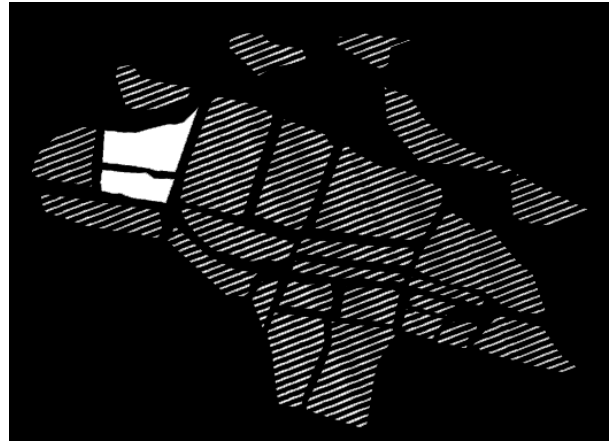
- DES DE 1920 -



## Vinyes

Prové de dues parcel·les de Xarel·lo úniques, que mereixien el seu propi vi. Vinyes treballades sota la viticultura ecològica que creixen en sòls calcaris amb presència de fòssils marins.

Vam aconseguir l'expressió més fresca de la varietat Mediterrània Xarel·lo en aquestes vinyes velles conduïdes en vas que gaudeixen d'un microclima fresc gràcies a l'orientació que els permet captar només la llum més tènue del matí, protegint-les de el sol càlid de la tarda.



## Elaboració

Les dues parcel·les es treballen per separat, tant en la fermentació com en la criança per guanyar en complexitat. Després d'una verema manual, s'aplica un rendiment de premsat molt baix. Es maceren lleument les pells del raïm. Cadascuna de les parcel·les fermenta per separat en acer inoxidable amb llevats procedents de les pròpies vinyes. Un 50% roman en els dipòsits i el 50% restant fa criança en bóta de roure francès de 225 litres durant uns mesos sense batonnage.

**Producció limitada:** 5.000 ampolles

**Certificacions:** Vins ecològics amb certificació vegana.

**Verema:** Manual per garantir l'excel·lent estat sanitari del raïm i realitzar una selecció dels gotims, fins i tot dels grans de raïms.

Parcel·les úniques, situades a la zona de l'Alt Penedès, a les que els hem volgut donar l'oportunitat de demostrar tota la seva singularitat i experiència. Cadascuna d'elles ha estat treballada i vinificada per separat, dedicant especial cura a les maduracions per crear vins frescos amb bona acidesa natural.



**JOSEP MASACHS**  
- DES DE 1920 -