



VINO TERRES - BLANCO



ORIGEN

Una viña antigua con un potencial extraordinario, cultivado de manera ecológica, nos inspiró para dar vida a Terres. Una línea que expresa nuestro compromiso de crear vinos precisos y delicados.



DATOS TÉCNICOS

Producto: Vino blanco con crianza

Crianza: Un 50% permanece en los depósitos y el 50% restante hace crianza en barrica de roble francés de 225 litros durante unos meses sin batonnage.

Variedades: Xarel·lo

Vol. 12 %

Temperatura de servicio: 10-12 °C

No botellas 5.000

Añada: 2019

Capacidad botella: 750 ml

Botellas/caja: 6 botellas por caja



NOTAS DE CATA:

Color - Dorado pálido con reflejos verdosos.

Nariz - En su evolución destacan los aromas florales y de fruta fresca sobre notas ligeras a humo, tostados, canela, mantequilla y pimienta blanca.

Boca - Tiene un marcado carácter mineral-salino, es estructurado, equilibrado y fresco con acidez bien integrada.



MARIDAJE:

Ideal para acompañar quesos curados y semicurados, marisco y pescados potentes.



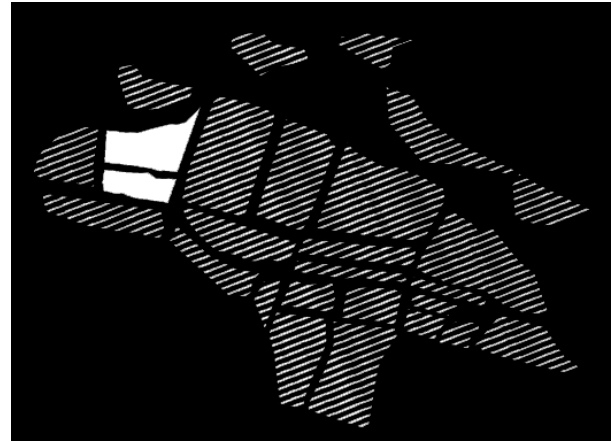
JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -



Viñedo

Proviene de dos parcelas de Xarel-lo únicas, que merecían su propio vino. Viñedos trabajados bajo la viticultura ecológica que crecen en suelos calcáreos con presencia de fósiles marinos. Logramos la expresión más fresca de la variedad Mediterránea Xarel-lo en estas viñas viejas conducidas en vaso que gozan de un microclima fresco gracias a la orientación que les permite captar sólo la luz más tenue de la mañana, protegiéndolas del sol cálido de la tarde.



Elaboración

Las dos parcelas se trabajan por separado, tanto en la fermentación como en la crianza para ganar en complejidad. Tras una vendimia manual, se aplica un rendimiento de prensado muy bajo. Se maceran levemente las pieles de la uva. Cada una de las parcelas fermenta por separado en acero inoxidable con levaduras procedentes de las propias viñas. Un 50% permanece en los depósitos y el 50% restante hace crianza en barrica de roble francés de 225 litros durante unos meses sin batonnage.

Producción limitada: 5.000 botellas

Certificaciones: Vino ecológico y con certificación vegana.

Vendimia: Manual para garantizar el excelente estado sanitario de la uva. Se realiza con cestos (covas) de 10 a 12 kg, lo que nos permite hacer una selección de los racimos, incluso de las uvas. La uva permanece entera, no se rompe ni se estruja.

Parcelas únicas, situadas en la zona del Alt Penedès, a las que les hemos querido dar la oportunidad de demostrar toda su singularidad y experiencia. Cada una de ellas ha sido trabajada y vinificada por separado, dedicando especial cuidado a las maduraciones para crear vinos frescos con buena acidez natural.



JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -