



VINO TERRES - TINTO



MARIDAJE:

Recomendable para carnes rojas sin mucho aderezo, faisán y pato. También puede ir muy bien con atún o salmón al horno.

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 tinto con crianza

Crianza: Crianzas cortas en barricas de roble francés que nos confieren notas ligeramente más especiadas y tostadas.

Variedades: Tempranillo

Vol. 12 %

Temperatura de servicio: 12-14 °C

No botellas 5.000

Añada: 2019

Capacidad botella: 750 ml

Botellas/caja: 6 botellas por caja



NOTAS DE CATA:

Color - De color granate.

Nariz - Destacan los aromas a fresa acidez, frutas negras con notas balsámicas, pimienta negra, regaliz, hinojo y menta.

Boca - Vino con carácter, elegante y fresco. Destaca por sus aromas a fruta negra con notas especiadas de la crianza.



JOSEP MASACHS

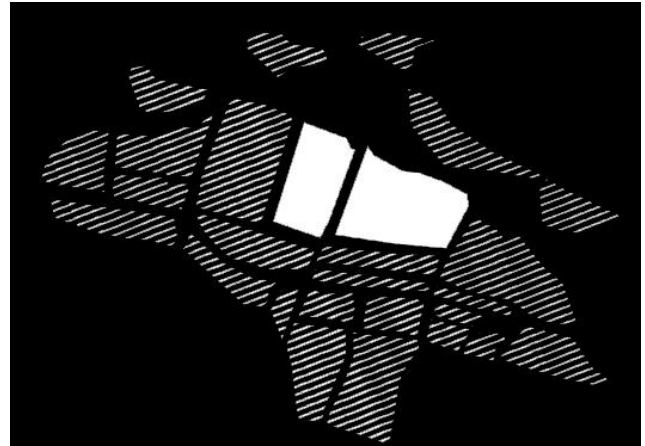
- DES DE 1920 -



Viñedo

Resultado del ensamblaje de dos de nuestras parcelas más antiguas de Tempranillo. Se encuentran a una altitud de 250 metros sobre el nivel del mar y se componen de viñas con una media de 35 años de edad, plantadas en vaso. Ambas parcelas se encuentran en una ligera pendiente que nos ofrece perfecta ventilación.

Los suelos arcillo-calcáreos favorecen la maduración fenólica y una buena acumulación de azúcares en las uvas. Los rendimientos son bajos, lo que nos permite obtener unas uvas con gran intensidad y concentración. Realizamos la vendimia a mano y las uvas son despalilladas antes de empezar la fermentación con levaduras autóctonas.



Elaboración

Buscamos preservar el carácter varietal, por ello el fruto de una de las parcelas reposa en depósitos de acero inoxidable. Para la otra, utilizamos crianzas muy cortas en barricas de roble francés que nos confieren notas ligeramente más especiadas y tostadas.

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 -