

## VINYES DEL TERRER

38,11\$

\* Prix de détail suggéré

### Terrer d'Aubert, Tarragona DO 2017

\$	Frais de service	5,61\$
	Code produit	14820237
\$	Prix licencié	32.51\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
📁	Appellation	Tarragona
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 80 %
🍇	Cépage(s)	Grenache 20 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0.5
📅	Type de vieillissement	12 mois en fûts de chêne français de 225 litres à grain fin.

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine viticole de la famille Morell est composé de dix parcelles totalisant dix-sept acres dans la périphérie de Tarragone sur la côte méditerranéenne d'Espagne. Défiant l'étalement urbain, les vignes se situent à un mile et demi de la mer. Leurs sols sont composés d'argile calcaire, connu localement comme LUMAQUELA.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin méditerranéen pur avec une expression claire du sol minéral calcaire dans lequel les vignes sont cultivées. Terrer d'Aubert est un vin complexe et élégant, avec des notes de fruits rouges et noirs sur un fond minéral marqué par la salinité. La minéralité du sol unique apporte des arômes poignants, savoureux et persistants. Le vin a des tanins arrondis, fins et élégants. Notes de fruits mûrs avec une excellente acidité qui maintient la fraîcheur et la longueur en fin de bo...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Sept hectares de Cabernet Sauvignon et de Grenache situés dans la commune de Vila-seca (Tarragone) à 2 km de la mer Méditerranée. L'âge des vignes est différent pour chacune des variétés, la plus vieille ayant 30 ans et la plus jeune 10 ans.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

SELECTIONS  
**õENõ**

Sélection rigoureuse des raisins dans les vignes et récolte à la main dans des boîtes de 15 kg. Les raisins sont éraflés et puis pressés à froid. Le jus clair est séparé des raisins pressés et ensuite fermenté dans de petits réservoirs en acier inoxydable d'une capacité de 5 000 litres. La première fermentation est effectuée en cuves d'acier inoxydable pour environ 20 jours. Extraction des composées phénoliques par un pompage régulier et une submersion du bouchon. La macérati...

