

**T
ER
RA.00**

VINS

ORGÀNICS

I HUMANS

PROJECTE
TERRA.00

TERRA00.COM

RETROBEM L'ESSÈNCIA DEL NOSTRE ENTORN, DONANT PAS A UNA NOVA GENERACIÓ DE SENSACIONS

CONCEPTES



TERRA00



VINS ORGÀNICS I HUMANS



TERRA00 NEIX A VILALBA DELS ARCS, AL COR DE LA TERRA ALTA, AL SUD DE CATALUNYA, AMB L'OBJECTIU ZERO INTERVENCIÓ I ZERO EXÒGENS

la tradició vinícola a la **TERRA ALTA** és mil·lenària.
tenim constància del conreu de la vinya a través
dels Costums d'Orta de l'any 1296, i ja en època més
contemporània tenim constància del cultiu
de vernetxa blanca des de l'any 1647.



tots els nostres vins estan fets amb raïm de les nostres finques. respectant els cicles biològics de la vinya. limitem els tractaments als admesos a l'agricultura biològica.

per tant, les nostres vinyes estan lliures d'adobs químics, herbicides, plaguicides i sistèmics.

els nostres vins no es clarifiquen artificialment, éssent elaborats únicament amb els propis llevats del raïm.

UBICACIÓ

el clima a la terra alta és mediterrani,
de clara tendència continental amb
una mitjana de precipitació anual de 400 mm,
comportant una amplitud tèrmica
elevada.

ELS HIVERNS

freds amb temperatures
mitjanes de 5 a 7 graus

ELS ESTIUS

molt calorosos amb
mitjanes de 23 a 25 graus



FINQUES



1.LES NOVENES

SUPERFÍCIE: 0,5 HECTÀREES
TIPUS DE SÒL: PEDREGÓS,
CALCARI AMB PEDRA DE CASCALL



2.LA CIRERA

SUPERFÍCIE: 5 HECTÀREES
TIPUS DE SÒL: PANAL,
ARGILÓS, CALCARI



3.LA VALLETA

SUPERFÍCIE: 1,5 HECTÀREES
TIPUS DE SÒL: PANAL



4.LA BASSA

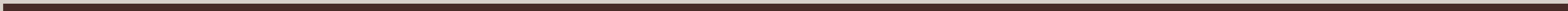
SUPERFÍCIE: 4 HECTÀREES
TIPUS DE SÒL: ARGILÓS, PANAL



MOMENTS



LES NOSTRES VARIETATS



VINS DE JOAN R. BADA
I JOSEP ARRUFAT



CHENIN BLANC 2018 / 2019

“lo natural”
100% chenin blanc

tipus de cultiu
ecològic amb orientació
biodinàmica

elaboració
raïm veremat i seleccionat
a mà. fermentació en inox.
llevats indígenes. conté
únicament el sulfits produïts
durant la fermentació

criança 6 mesos
àmfores de fang 1000 litres

finca LES NOVENES
sòl calcari

alc. 13,5% vol - 75cl



VERNATXA BRISADA 2019

“la pell del diable”
100% vernatxa blanca

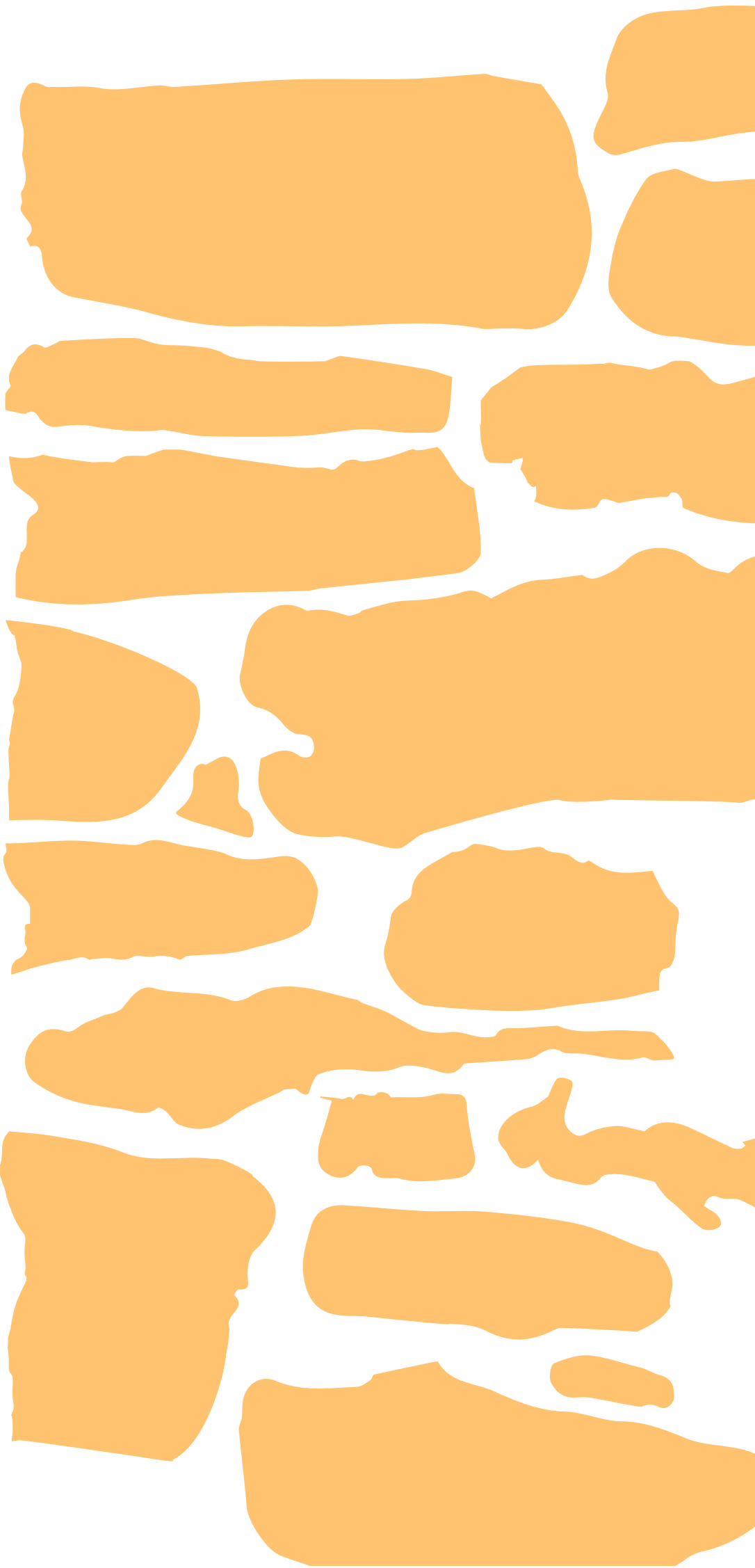
tipus de cultiu
ecològic amb orientació
biodinàmica

elaboració
raïm veremat i seleccionat
a mà. 28 dies fermentació
amb pells en inox. llevats indígenes.
conté únicament el sulfits produïts
durant la fermentació

criança 6 mesos
àmfores de fang 600 litres

finca LES NOVENES I CIRERA
sòl calcari amb pedra de cascull

alc. 12,5% vol - 75cl





ORANGE

2018 / 2019

“aShut”
100% vernetxa blanca

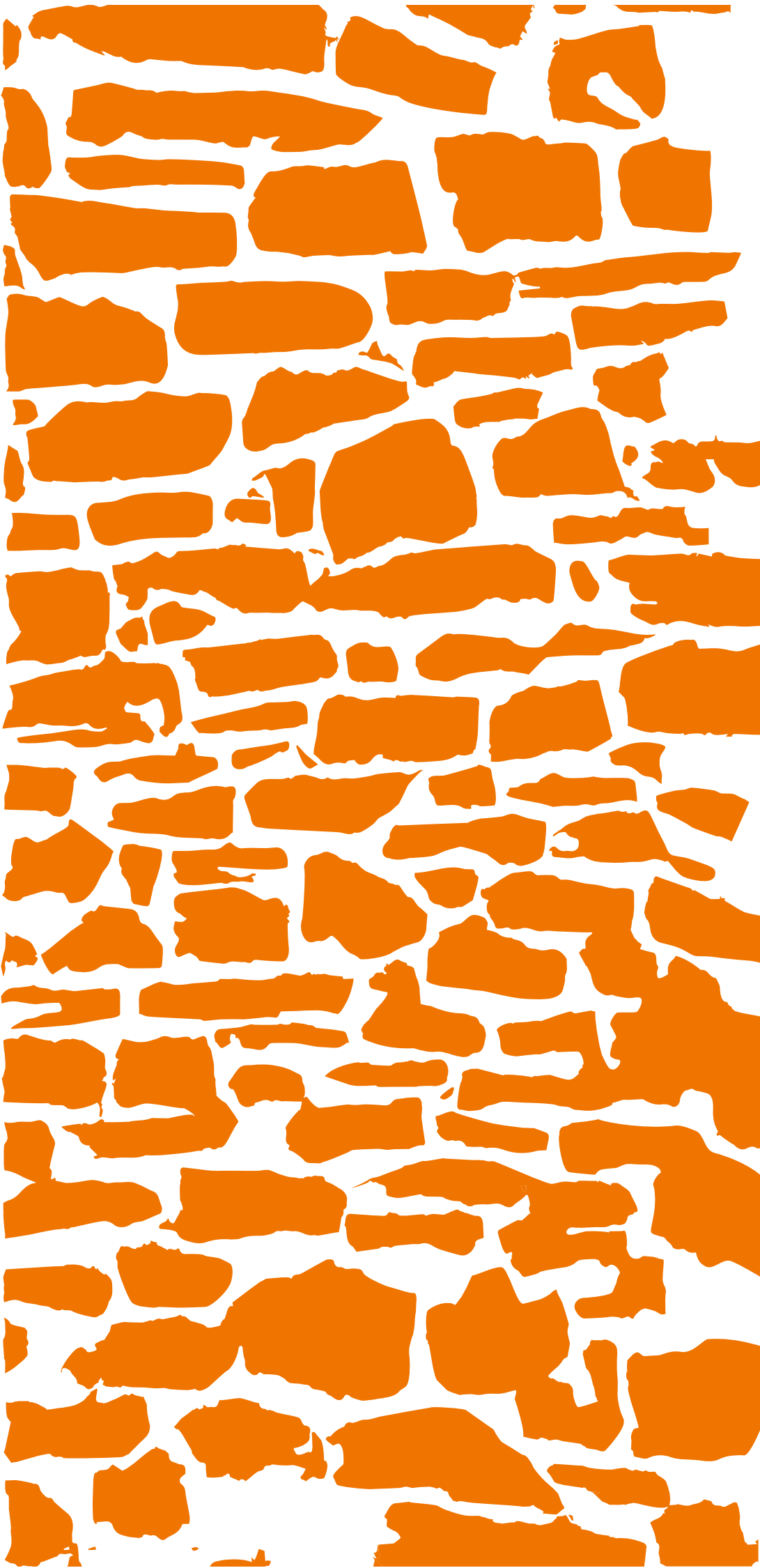
tipus de cultiu
ecològic amb orientació
biodinàmica

elaboració
raïm veremat i seleccionat
a mà. 45 dies de contacte amb les
pells en inox. llevats indígenes.
conté únicament el sulfits produïts
durant la fermentació

criança 9 mesos
àmfores de fang 1000 litres

finca LES NOVENES I CICERA
sòl calcari i panal

alc. 12,5% vol - 75cl





CLARETE 2018

“per l’amor de déu”
50% vernatxa blanca
50% vernatxa negra

tipus de cultiu
ecològic amb orientació
biodinàmica

elaboració
raïm veremat i seleccionat
a mà. fermentació en inox.
llevats indígenes. conté
únicament els sulfits produïts
durant la fermentació

criança 9 mesos
dipòsit inox 100 litres

finca LA BASSA
sòl panal

alc. 12,5% vol - 75cl



MORENILLO 2018

“el desafío”
60% morenillo
40% cabernet sauvignon

tipus de cultiu
ecològic amb orientació
biodinàmica

elaboració
raïm veremat i seleccionat
a mà. fermentació en inox.
llevats indígenes. conté
únicament els sulfits produïts
durant la fermentació

criança 9 mesos
dipòsit inox 100 litres

finca LA BASSA
sòl panal

alc. 14,5% vol - 75cl





VERNATXA NEGRA 2018

“la bèstia”
100% vernatxa negra

tipus de cultiu
ecològic amb orientació
biodinàmica

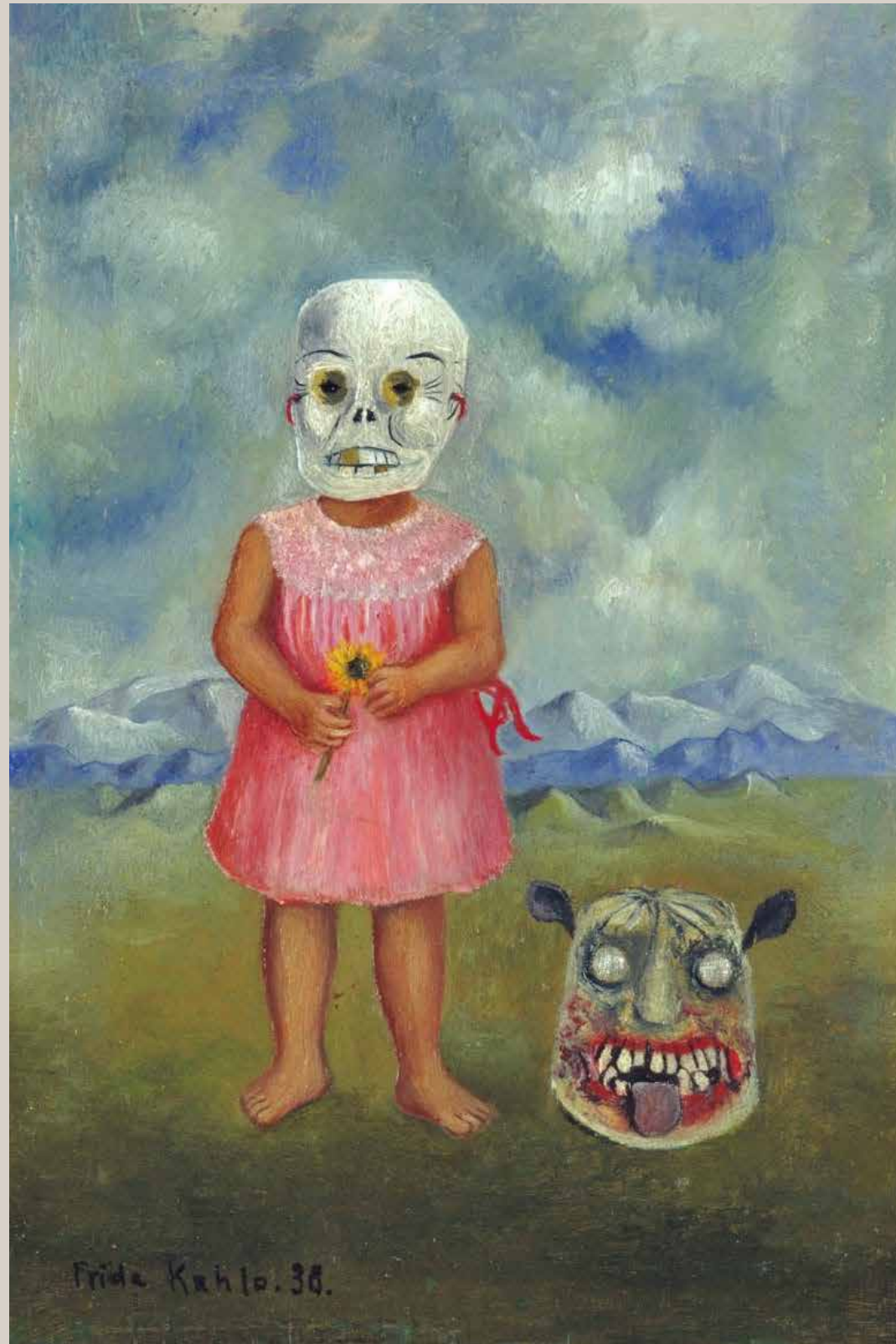
elaboració
raïm veremat i seleccionat
a mà. fermentació en inox.
llevats indígenes. conté
únicament els sulfits produïts
durant la fermentació

criança 9 mesos
dipòsit inox 100 litres

finca LA BASSA
sòl panal

alc. 14% vol - 75cl





LAVASTARDA SOLERA 2009

ví de solera de macabeu
100% macabeu

tipus de cultiu
ecològic amb orientació
biodinàmica

elaboració
raïm veremat i seleccionat a mà.
fermentació espontània en inox.
criança en bóta francesa usada i
damajoanes a sol i serena. conté
únicament els sulfits produïts
durant la fermentació

alc. 16,5%vol - 50cl

EL CELLER

CARRER MAJOR 12
VILALBA DELS ARCS
+34 610 277 687
INFO@TERRA00.COM



TERRA00

VINS ORGÀNICS I HUMANS



**T
ER
RA.00**

VINS

ORGÀNICS

I HUMANS