TERRA00

VINOS

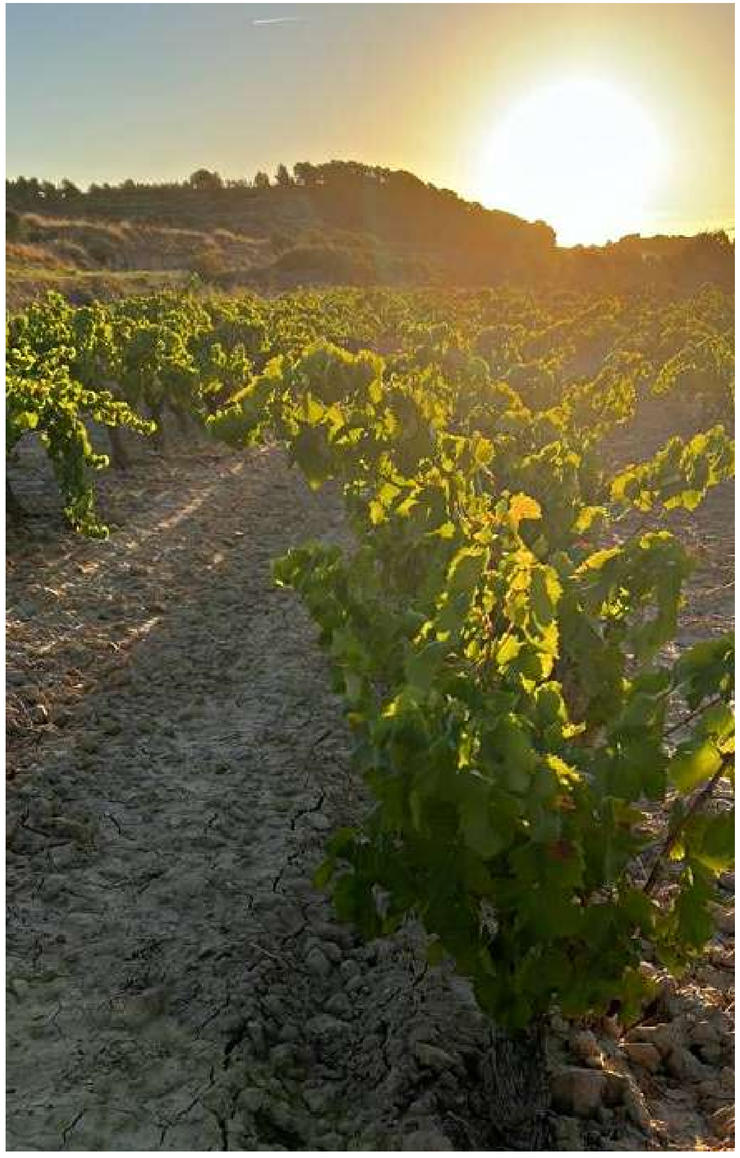
ORGÁNICOS

Y HUMANOS

PROYECTO **TERRA00**

TERRA00.COM

RECUPERAMOS LA ESENCIA DE NUESTRO ENTORNO, DANDO PASO A UNA NUEVA GENERACIÓN DE SENSACIONES



TERRA00 NACE EN VILALBA DELS ARCS, EN EL CORAZÓN DE LA TERRA ALTA, EN EL SUR DE CATALUNYA, CON EL OBJETIVO CERO INTERVENCIÓN Y CERO EXÓGENOS

la tradición vinícola en la **TERRA ALTA** es milenaria. Tenemos constancia del cultivo de la viña a través de los Costums d'Orta del año 1296, y ya en época más contemporánea tenemos constancia del cultivo de garnacha blanca desde el año 1647.

todos nuestros vinos están elaborados con uvas de nuestras fincas. respetando los ciclos biológicos de la viña. limitamos los tratamientos a los admitidos por la agricultura biológica.

por tanto, nuestras viñas están libres de abonos químicos, herbicidas, plaguicidas y sistémicos.

Nuestros vinos no se clarifican artificialmente, siendo elaborados únicamente con las levaduras propias de la uva.

el clima en la Terra Alta es mediterráneo,
de clara tendencia continental con una media
de precipitación anual de 400mm,
comportando una elevada amplitud térmica.

LOS INVIERNOS
fríos con temperaturas medias de 5 a 7 grados

LOS VERANOS
Muy calurosos con medias de 23 a 25 grados

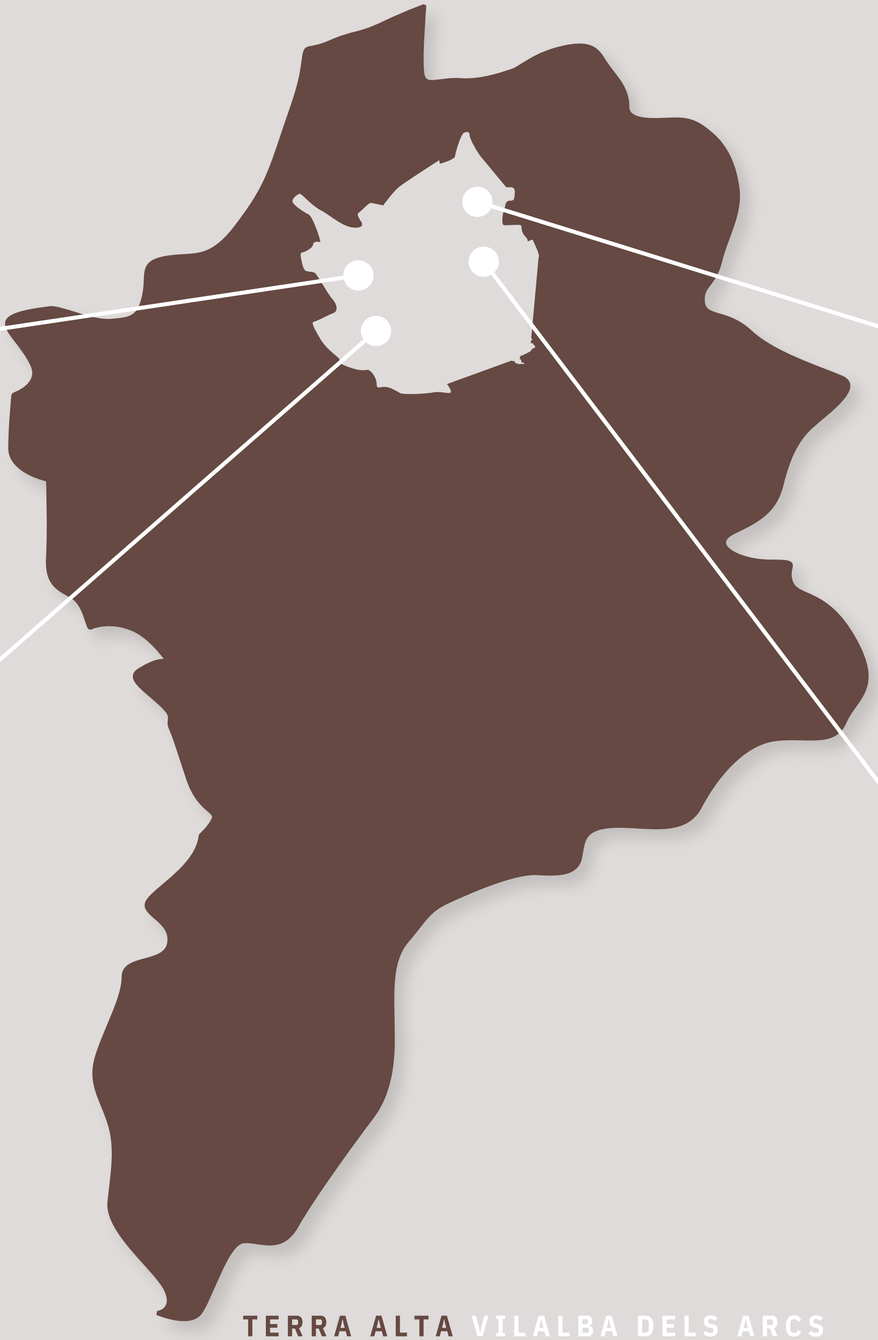
FINCAS

1.LES NOVENES

SUPERFICIE: 0,5 HECTÁREAS
TIPO DE SUELO: PEDREGOSO, CALCÁREO CON PIEDRA SECA

2.LA CIRERA

SUPERFICIE: 5 HECTÁREAS
TIPO DE SUELO: PANAL, ARCILLOSO, CALCÁREO



TERRA ALTA VILALBA DELS ARCS

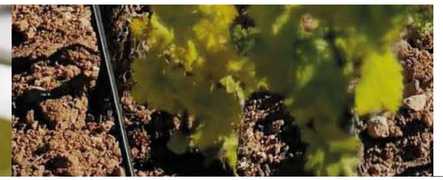
3.LA VALLETA

SUPERFICIE: 1,5 HECTÁREAS TIPO DE SUELO: PANAL

4.LA BASSA

SUPERFICIE: 4 HECTÁREAS
TIPO DE SUELO: ARCILLOSO, PANAL

T
ER
RA00
VINS
ORGÀNICS
I HUMANS



NUESTRAS VARIEDADES

Vinos de Joan R. Bada
y Josep Arrufat

VERNATXA BRISADA
2021

“la pell del diable”
Vernatxa blanca

tipo de cultivo
ecológico con orientación biodinámica

elaboración
Selección a mano en cajas de 18Kg
28 días de fermentación con las pieles, levaduras indígenas

crianza 6 meses
6 meses en ánforas de barro de 1000lts

finca LES NOVENES I CIRERA
suelo calcáreo con piedra seca

Sulfitos: sólo los producidos durante la fermentación +-20ml/lt

alc. 14% vol - 75cl

Cata: Color daurat, cristalí de capa intensa. Acidesa en equilibri amb el alcohol, aromes de pell de pressec entre fresc i madur, anisats varietals. En boca acidessa en equilibri amb un alcohol ben integrat, sensacions de fruita d´os, nespre verd i orellanes. Astringent amb lleu amargor que allarga el gust. Ocupa lloc en boca.

ORANGE
2021

“Ashut”
Vernatxa blanca

tipo de cultivo
ecológico con orientación biodinámica

elaboración
Selección a mano en cajas de 18Kg
45 días de fermentación con las pieles, levaduras indígenas

crianza 9 meses
9 meses en ánforas de barro de 1000 lts

finca LES NOVENES I CIRERA
Suelo de panal

Sulfitos: sólo los producidos durante la fermentación +-20ml/lt

alc. 13% vol - 75cl

Cata: Color dorado, cristalino de capa intensa y glicérico. En nariz se muestra fresco con alcohol bien integrado, fruta licorosa con final datmella amarga, mandarina madura, aromas de hierba seca y fruta fresca, melocotón. En boca es cítrico con fruta madura de sensación fresca. Tánico y ashut con un paso recto de boca.

CLARETE
2021

“Per l´amor de déu”
50% Vernatxa blanca, 50% Vernatxa negra

tipo de cultivo
ecológico con orientación biodinámica

elaboración
Selección a mano en cajas de 18Kg
fermentación conjunta en inox , levaduras indígenas

crianza 9 meses
9 meses en ánforas de barro de 1000lts

finca LES NOVENES I CIRERA
Suelo de panal

Sulfitos: sólo los producidos durante la fermentación

alc. 13,5% vol - 75cl

Cata: Color cereza picota con ribetes violetas, cristalino de capa alta y lágrima delgada. Aromas de fruta roja, fresco con alcohol muy bien integrado. En boca muestra acidez alta, sápido y fluido. Vino delgado de fácil acceso, de tanicidad suave.

MORENILLO
2021

“El desafío ”
100% Morenillo

tipo de cultivo
ecológico con orientación biodinámica

elaboración
Selección a mano en cajas de 18Kg
fermentación conjunta en inox , levaduras indígenas

crianza 9 meses
9 meses en depósito de inox de 1500 litros

finca LA BASA
Suelo de panal

Sulfitos: sólo los producidos durante la fermentación

alc. 13,5% vol - 75cl

Cata: Color picota brillante y cristalino con una intensidad media y una destacada lágrima glicérica. En nariz, el alcohol muy bien integrado, ligeramente picante con fruta compotada y ligeramente balsámica. En Boca una acidez bien marcada, con alcohol integrado, notas rústicas, fruta roja madura y un ligero verdor tánico.

VERNATXA NEGRA
2021

“La Bestia”
100% Vernatxa negra

tipo de cultivo
ecológico con orientación biodinámica

elaboración
Selección a mano en cajas de 18Kg
fermentación conjunta en inox , levaduras indígenas

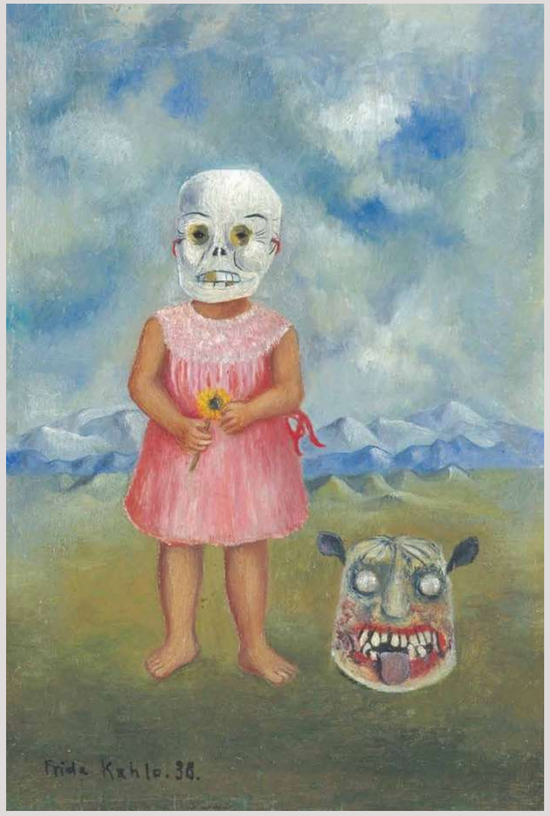
crianza 9 meses
9 meses en ánforas de barro de 1000lts

finca LA BASA
Suelo de panal

Sulfitos: sólo los producidos durante la fermentación

alc. 14% vol - 75cl

Cata: Color cereza picota, limpio y brillante intenso con una lágrima media glicérica. Aromas Frescos de fruta roja con predominio de frambuesas maduras y grosellas, ligeramente lácteo. En boca nos da una acidez fresca con predominio de frambuesas y grosellas maduras, con una textura fluida y un punto tánico.



LAVASTARDA
Solera 2009

vino de solera de macabeo 100% macabeu

tipo de cultivo
ecològic amb orientació biodinàmica

elaboración
uva vendimiada y seleccionada a mano. fermentación espontanea en inox. crianza en bota francesa usada y damajuanas a sol y serena. contiene únicamente los sulfitos producidos durante la fermentación.

alc. 16,5%vol - 50cl

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

TERRA00

VINOS

ORGÁNICOS

Y HUMANOS

TERRA00.COM