



**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





# TERRA.00 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





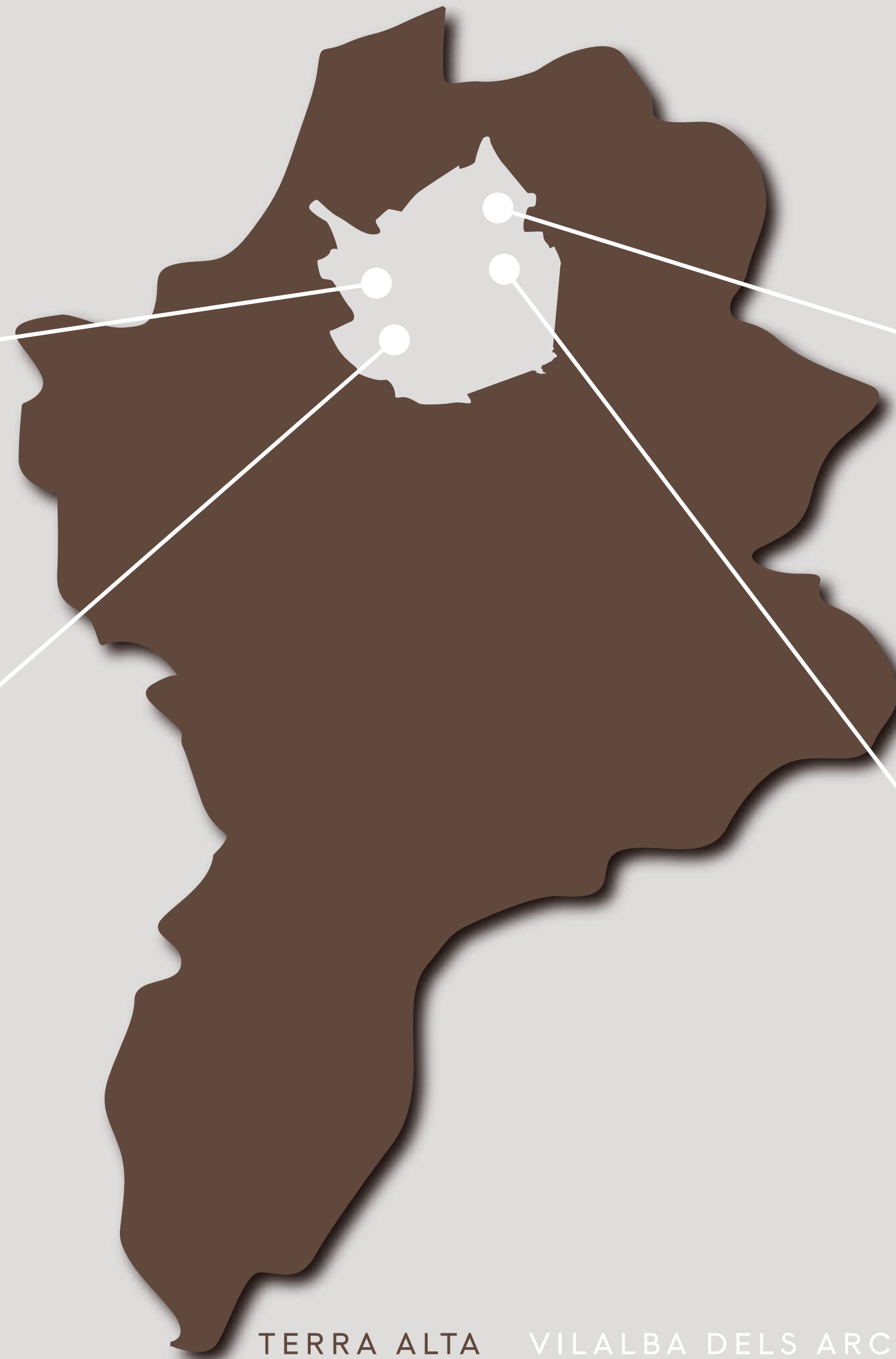
## 1.LES NOVENES

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





VINS

# LES NOSTRES VARIETATS

---

VITICULTOR JOSEP ARRUFAT



## VERNATXA BLANCA 2023

100% vernatxa blanca

### tipus de cultiu

ecològic amb orientació biodinàmica

### elaboració

selecció a mà en caixes de 18Kg  
fermentació en àmfores de fang de 1000 litres  
llevats indígenes

### criança

3 mesos en àmfores de fang de 1000 litres

**finca** LA CIRERA - 410m  
sòl de panal

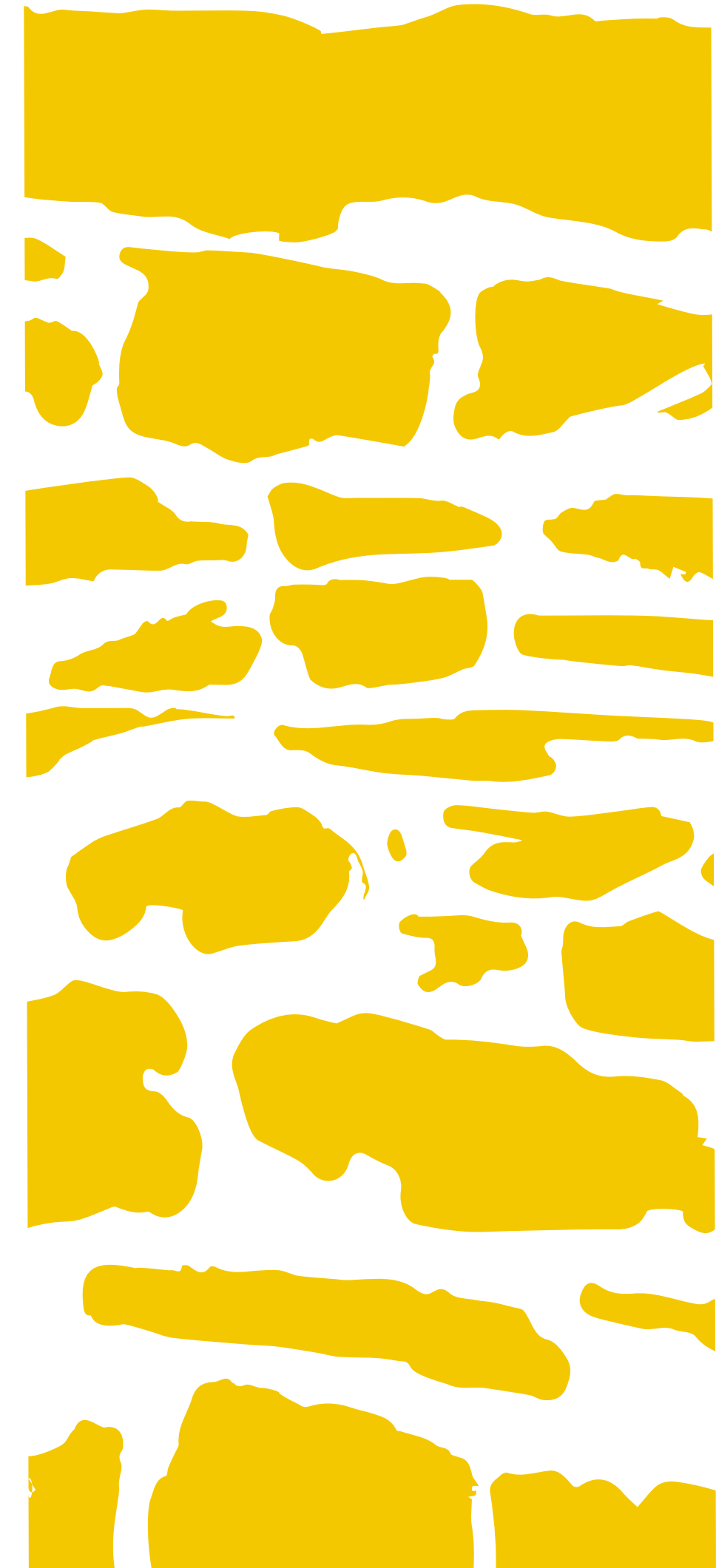
### fast

Color groc pàlid, net i brillant amb reflexes daurats.

Aromes de flors blanques, anisats i minerals.

A la boca es fresc i àgil per la seva poca graduació alcohòlica, fruita fresca amb notes florals, and final de longitud mitjana.

## tensión





## ORANGE 2022

100% vernetxa blanca

### tipus de cultiu

ecològic amb orientació biodinàmica

### elaboració

selecció a mà en caixes de 18Kg

45 dies de fermentació en àmfores de fang de 1000 litres amb les pells llevats indígenes

### criança

8 mesos en àmfores de fang de 1000 litres

### finca LA CIRERA - 410m

Sòl de panal

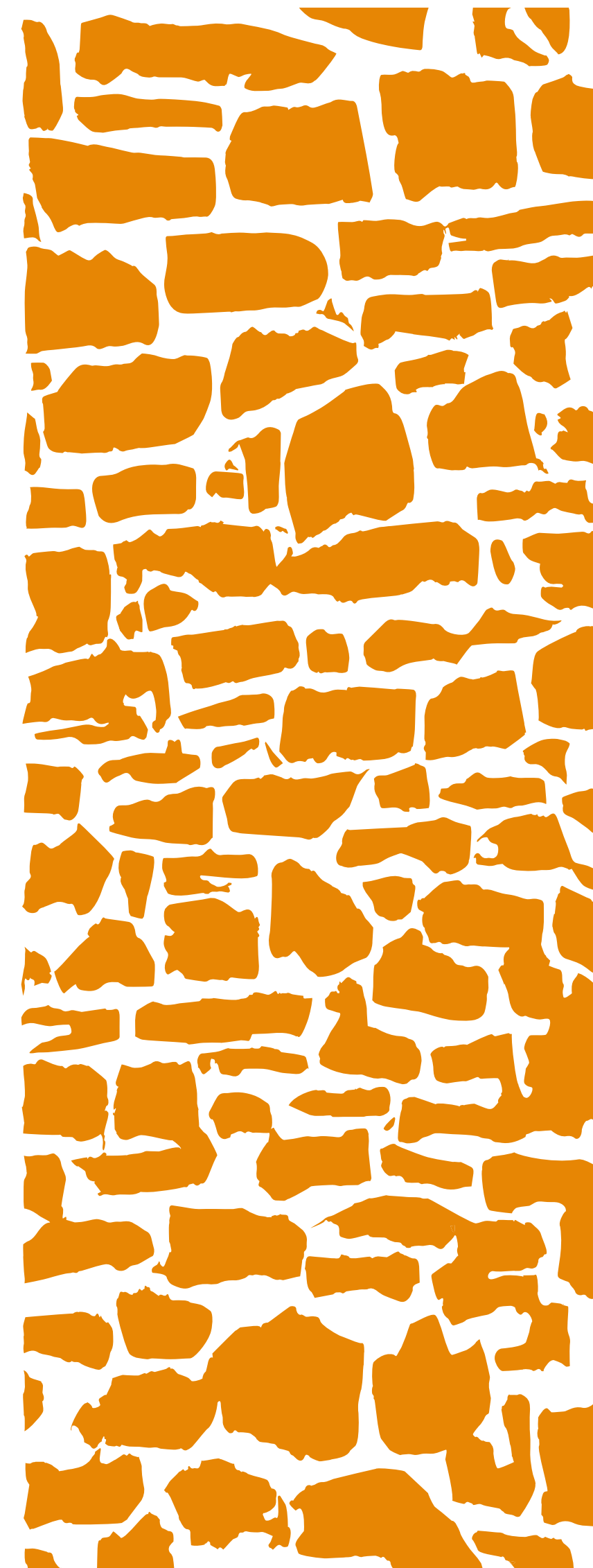
### tast

Color daurat, cristal·lí de capa intensa i glicèric.

Al nas es mostra fresc amb alcohol ben integrat, fruita licorosa amb final d'ametlla amarga, mandarina madura, aromes d'herba seca i fruita fresca, préssec.

A la boca és cítric amb fruita madura de sensació fresca. Tànic i eixut amb un pas recte de boca.

aShut





## VI ROIG 2022

50% vernatxa blanca, 50% vernatxa negra

### tipus de cultiu

ecològic amb orientació biodinàmica

### elaboració

selecció a mà en caixes de 18Kg  
fermentació en àmfores de fang de 1000 litres  
llevats indígenes

### criança

8 mesos en àmfores de fang de 1000 litres

### finca LA BASSA - 440m

sòl de panal

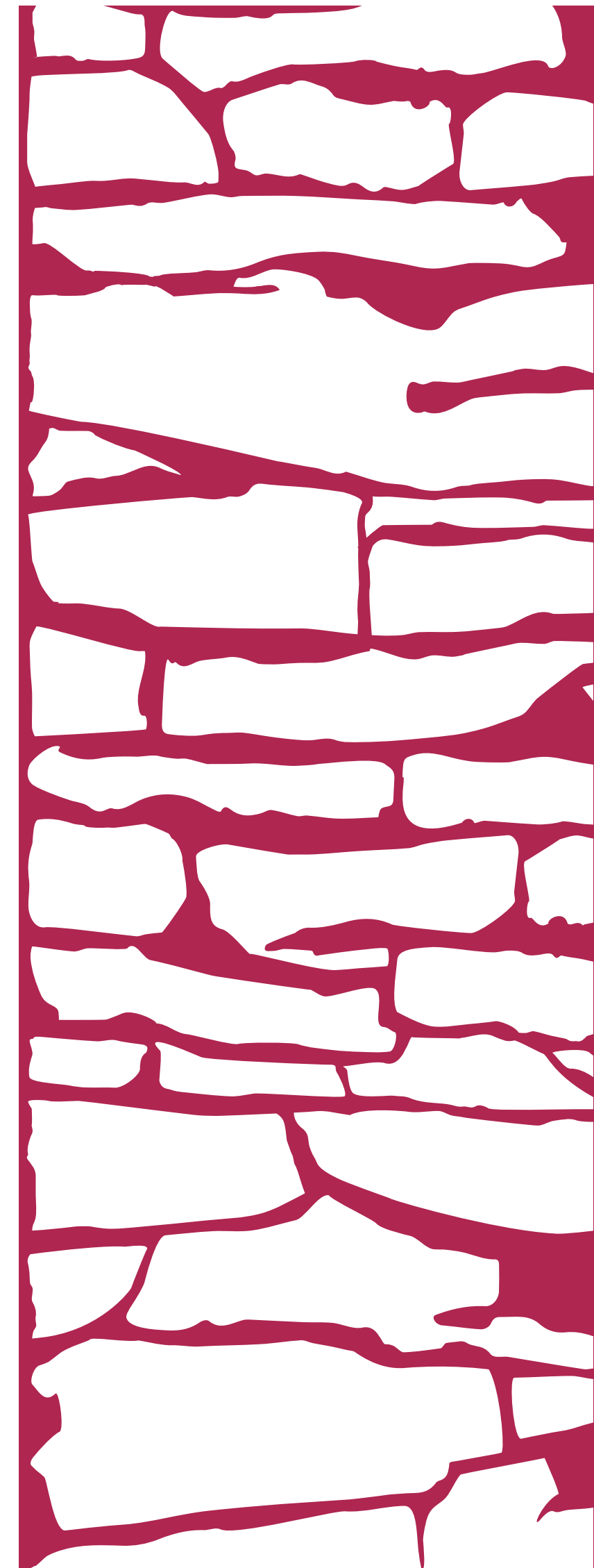
### tast

Color cirera picota amb rivets violetes, cristal·lí de capa alta i llàgrima prima.

Aroma de fruita vermella, fresca i amb l' alcohol molt ben integrat.

A la boca mostra alta acidesa, sàpid i fluid. Vi prim de fàcil accés, de tanicitat suau.

per l'amor de déu





## MORENILLO 2021

100% morenillo

**tipus de cultiu**  
ecològic amb orientació biodinàmica

**elaboració**  
selecció a mà en caixes de 18Kg  
fermentació en àmfores de fang de 1000 litres  
llevats indígenes

**criança**  
8 mesos en àmfores de fang de 1000 litres

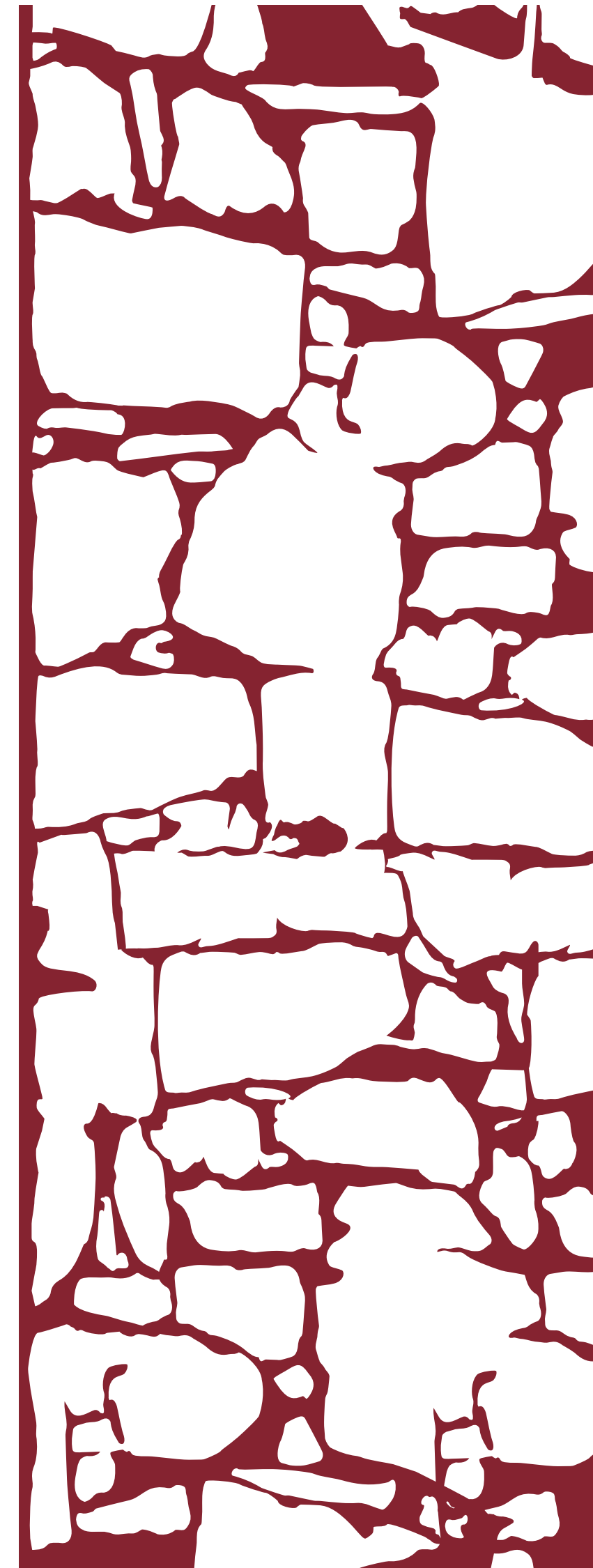
**finca** LA CIRERA - 410m  
sòl de panal

**tast**  
Color picota brillant i cristal·lí amb una intensitat mitjana i una destacada llàgrima glicèrica.

Al nas, l'alcohol molt ben integrat, lleugerament picant amb fruita compotada i lleugerament balsàmica.

A Boca una acidesa ben marcada, amb alcohol integrat, notes rústiques, fruita vermella madura i una lleugera verdor tànnica

## el desafío





## VERNATXA NEGRA 2022

100% vernatxa negra

### tipus de cultiu

ecològic amb orientació biodinàmica

### elaboració

selecció a mà en caixes de 18Kg

fermentació en àmfores de fang de 1000 litres

llevats indígenes

### criança

8 mesos en àmfores de fang de 1000 litres

**finca** LA BASSA - 440m

sòl de panal

### tast

Color cirera picota, net i brillant intens amb una llàgrima mitjana glicèrica.

Aromes frescs de fruita vermella amb predomini de gerds madurs i groselles, lleugerament làctic.

A la boca ens dóna una acidesa fresca amb predomini de gerds i groselles madures, amb una textura fluida i un punt tànnic.

## la bèstia



EL CELLER

**CARRER MAJOR 12**  
**VILALBA DELS ARCS**  
**+34 610 277 687**  
**+34 628 408 813**  
**INFO@TERRA00.COM**



TERRA.00

VINS ORGÀNICS I HUMANS



**T  
ER  
RA.00**

VINS

ORGÀNICS

I HUMANS





**T  
ER  
RA.00**

VINOS

ORGÁNICOS

Y HUMANOS



PROYECTO  
**TERRA.00**

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

CONCEPTOS





# TERRA.00 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.

## UBICACIÓN

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



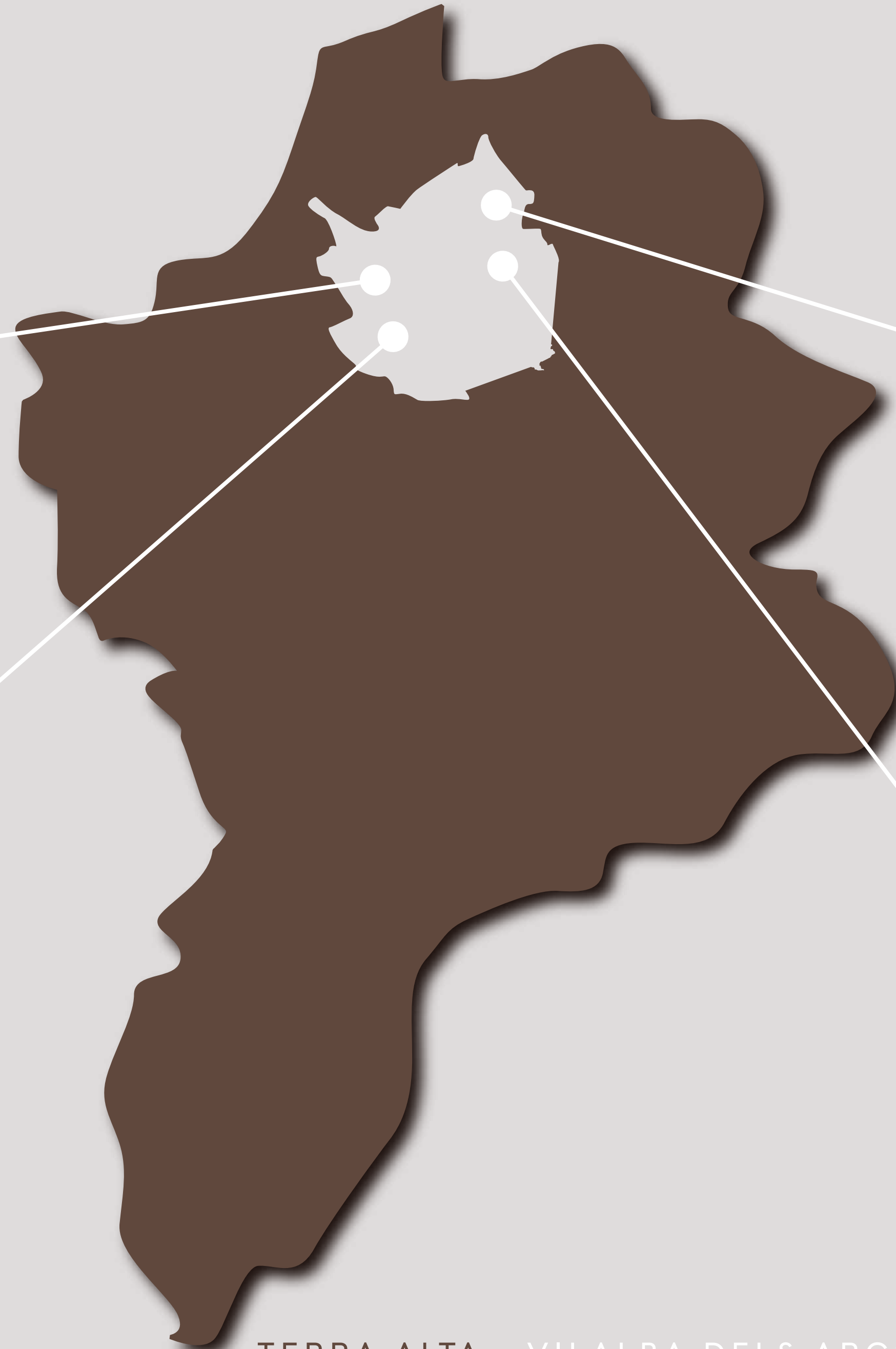
### 1. LES NOVENES

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



### 2. LA CIRERA

SUPERFICIE: 5 HECTAREAS  
TIPUS DE SUELO: PANAL,  
ARCILLOSO, CALCÁREO



### 3. LA VALLETA

SUPERFICIE: 1,5 HECTÁREAS  
TIPO DE SUELO: PANAL



### 4. LA BASSA

SUPERFICIE: 4 HECTAREAS  
TIPUS DE SUELO: ARCILLOSO, PANAL

MOMENTOS





# NUESTRAS VARIEDADES

---

VITICULTOR JOSEP ARRUFAT



## VERNATXA BLANCA 2023

100% garnacha blanca

### tipo de cultivo

ecológico con orientación biodinámica

### elaboración

selección a mano en cajas de 18Kg  
fermentación en ánforas de barro de 1000 litros  
levaduras indígenas

### crianza

3 meses en ánforas de barro de 1000 litros

**finca** LA CIRERA - 410m  
suelo de panal

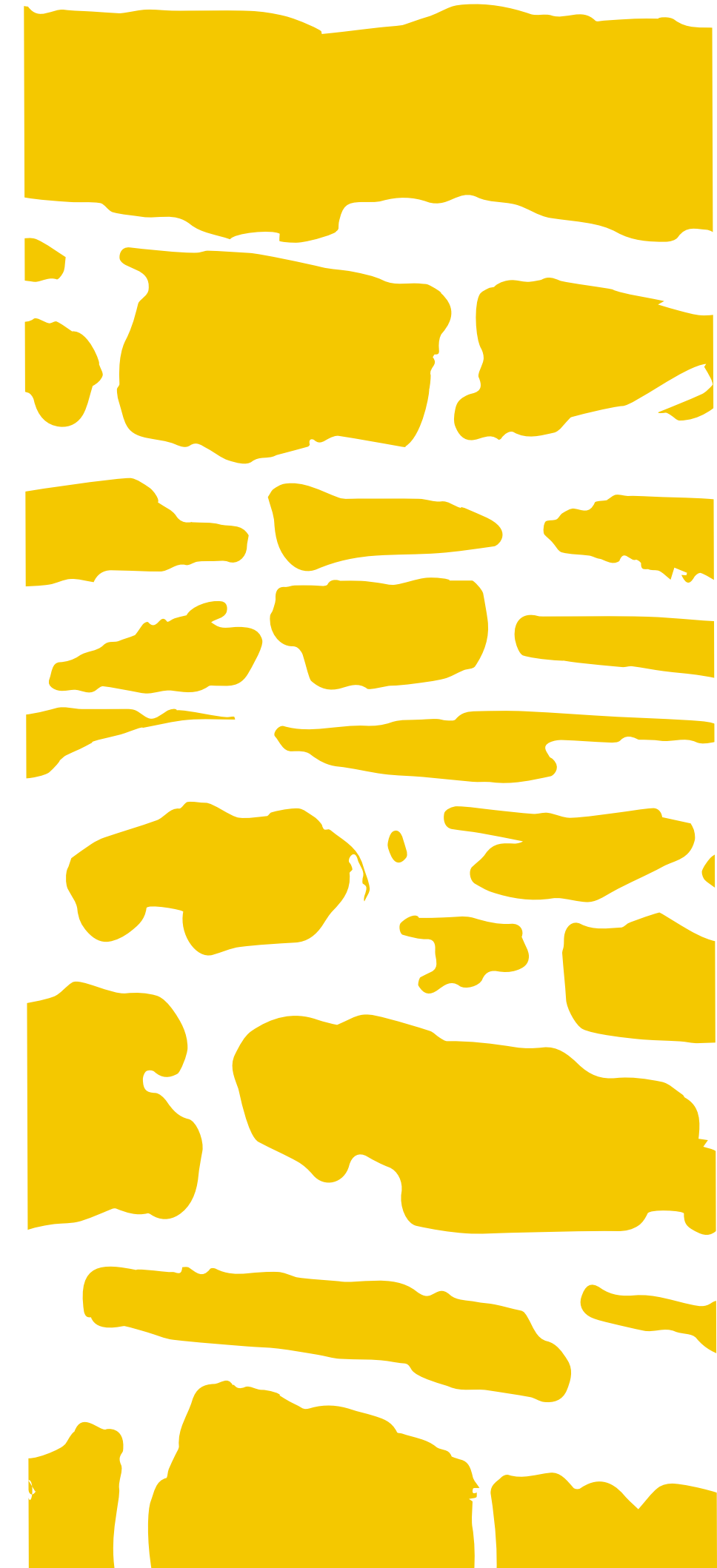
### cata

Color amarillo pálido, limpio y brillante con reflejos dorados.

Aromas de flores blancas, anisados y minerales.

En boca es fresco y ágil por su baja graduación alcohólica, fruta fresca con notas florales y final de mediana longitud.

## tensión





## ORANGE 2022

100% garnacha blanca

### tipo de cultivo

ecológico con orientación biodinámica

### elaboración

selección a mano en cajas de 18Kg

45 días de fermentación en ánforas de barro de 1000 litros con las pieles  
levaduras indígenas

### crianza

8 meses en ánforas de barro de 1000 litros

finca LA CIRERA - 410m

Suelo de panal

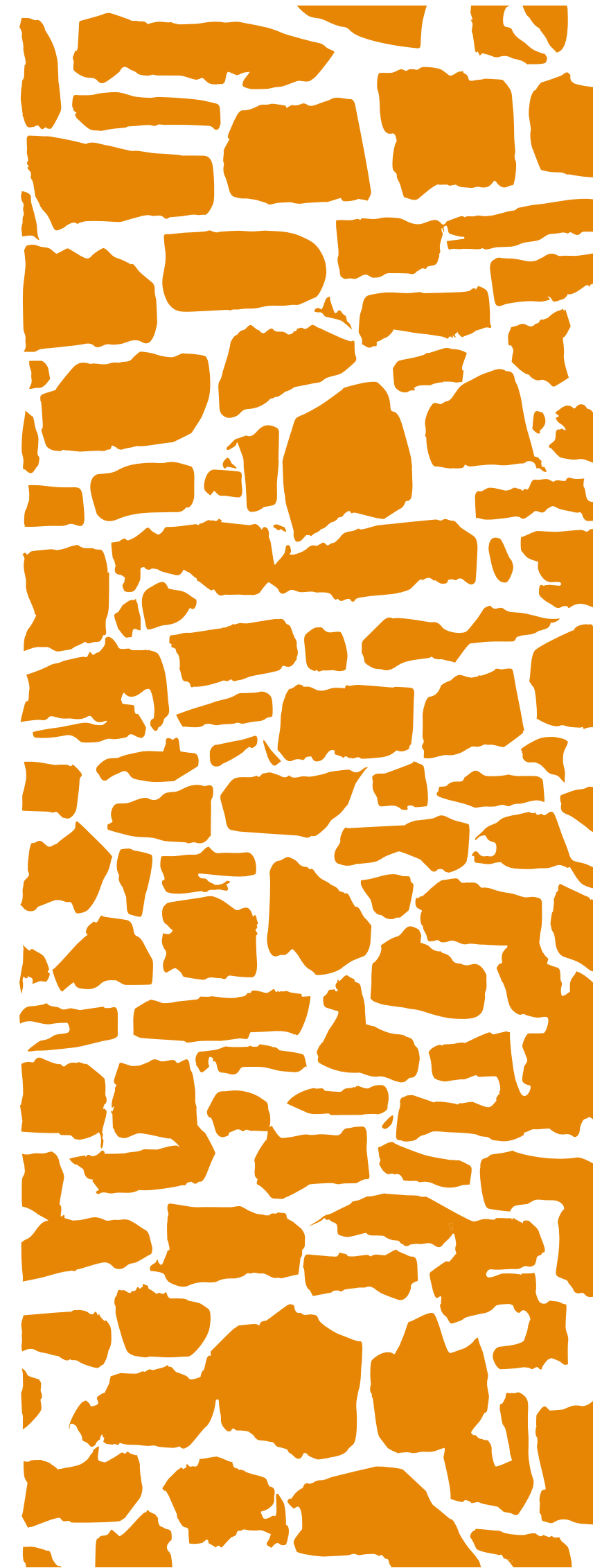
### cata

Color dorado, cristalino de capa intensa y glicérico.

En nariz se muestra fresco con alcohol bien integrado, fruta licorosa con final de almendra amarga, mandarina madura, aromas de hierba seca y fruta fresca, melocotón.

En boca es cítrico con fruta madura de sensación fresca. Tánico y seco con un paso recto de boca.

aShut





## VI ROIG 2022

50% garnacha blanca, 50% garnacha negra

### tipo de cultivo

ecológico con orientación biodinámica

### elaboración

selección a mano en cajas de 18Kg  
fermentación en ánforas de barro de 1000 litros  
levaduras indígenas

### crianza

8 meses en ánforas de barro de 1000 litros

**finca** LA BASSA - 440m  
suelo de panal

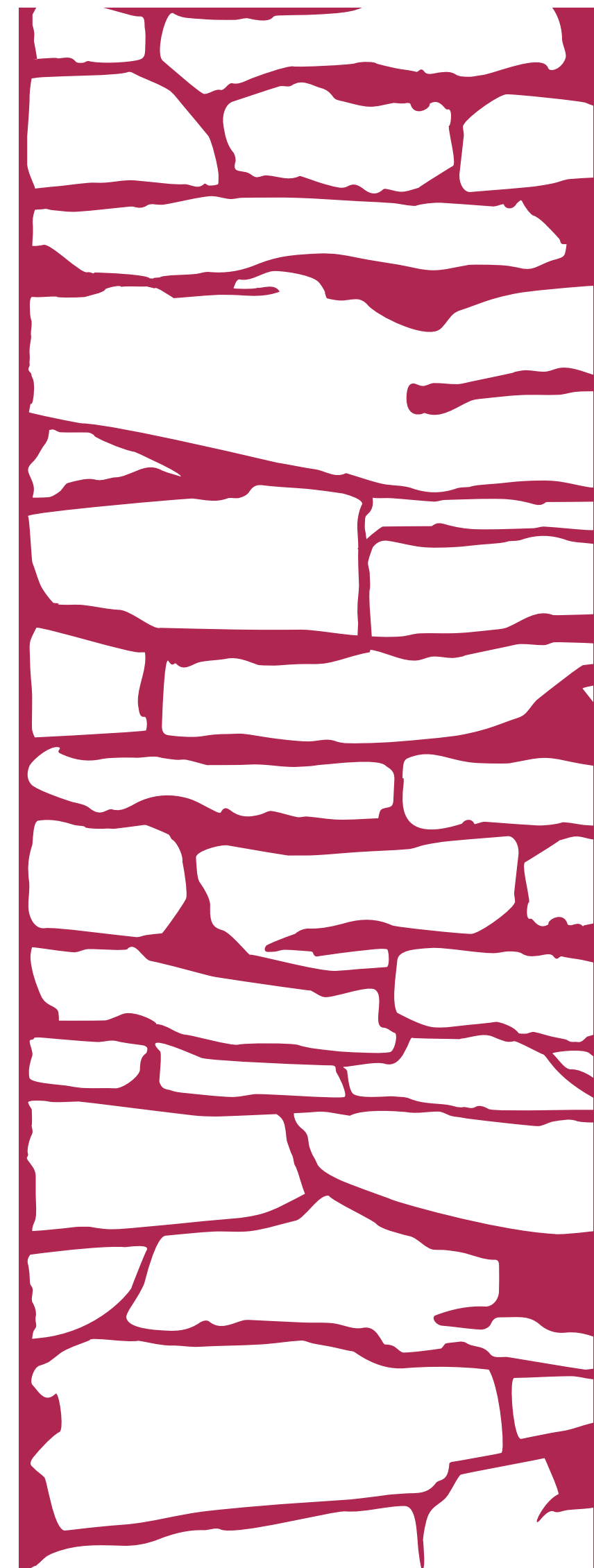
### cata

Color cereza picota con ribetes violetas, cristalino de capa alta y lagrima fina.

Aroma de frutos rojos, fresco y con alcohol muy bien integrado.

En boca muestra alta acidez, sávido y fluido. Vino ligero de fácil acceso, de tanicidad suave.

**per l'amor de déu**





## MORENILLO 2021

100% morenillo

### tipo de cultivo

ecológico con orientación biodinámica

### elaboración

selección a mano en cajas de 18Kg  
fermentación en ánforas de barro de 1000 litros  
levaduras indígenas

### crianza

8 meses en ánfores de barro de 1000 litros

### finca LA CIRERA - 410m

suelo de panal

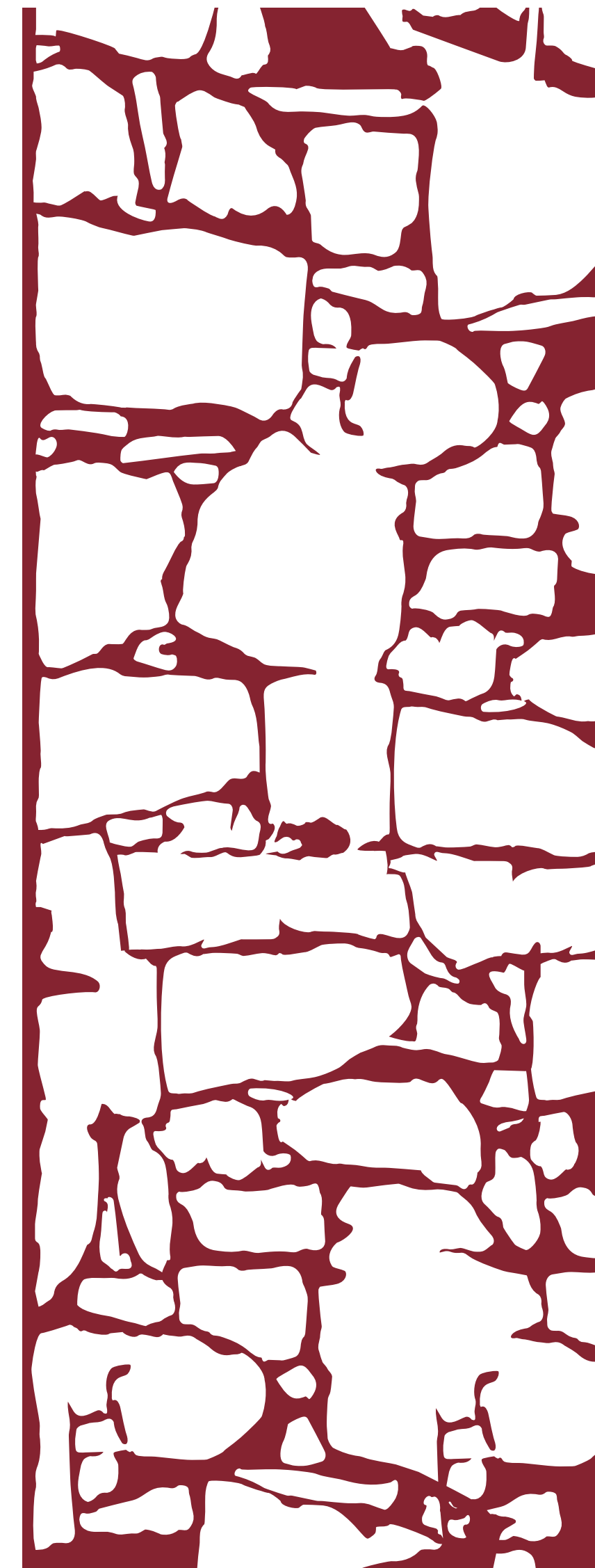
### cata

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.

## el desafío





## VERNATXA NEGRA 2022

100% garnacha negra

**tipo de cultivo**  
ecológico con orientación biodinámica

**elaboración**  
selección a mano en cajas de 18Kg  
fermentación en ánforas de barro de 1000 litros  
levaduras indígenas

**crianza**  
8 meses en ánforas de barro de 1000 litros

**finca** LA BASSA - 440m  
suelo de panal

**cata**  
Color cereza picota, limpio y brillante intenso con una lágrima glicérica media.

Aromas frescos de frutos rojos con predominio de frambuesas maduras y grosellas, ligeramente láctico.

En boca nos da una acidez fresca con predominio de frambuesas y grosellas maduras, con una textura fluida y un punto tánico.

## la bèstia



LA BODEGA

**CARRER MAJOR 12**  
**VILALBA DELS ARCS**  
**+34 610 277 687**  
**+34 628 408 813**  
**INFO@TERRA00.COM**



TERRA.00

VINOS ORGÁNICOS I HUMANOS



**T  
ER  
RA.00**

VINOS

ORGÁNICOS

Y HUMANOS





**T  
ER  
RA.00**

ORGANIC  
AND HUMAN  
WINES



**TERRA.00**  
PROJECT

**WE RECOVER THE ESSENCE  
OF OUR SURROUNDINGS, GIVING  
WAY TO A BRAND-NEW  
GENERATION OF SENSATIONS**



CONCEPTS





# **TERRA.00 IS BORN IN VILALBA DELS ARCS, THE HEART OF TERRA ALTA, IN THE SOUTHERN PART OF CATALUNYA, WITH A ZERO INTERVENTION AND ZERO EXOGENOUS GOAL**

the wine tradition in **TERRA ALTA** is millenary. there are records of vineyard cultivation through the Costums d'Orta in 1296, and in more recent times there are records of the cultivation of white grenache since 1647.



all of our wines are made using grapes from our own estates. respecting vineyard's biological cycles. we restrict the treatments to those allowed by the biological agriculture.

**therefore, our vineyards are free of chemical fertilizers, herbicides, pesticides and systemics**

our wines are not refined artificially, they are made using solely the grape's yeast.

## LOCATION

the climate in Terra Alta is Mediterranean, with a clear continental tendency and an average of 400mm of annual precipitation, which leads to a high thermal scope.

### **WINTERS**

cold, with average temperatures between 5 to 7 degrees

### **SUMMERS**

very warm, with temperatures between 23 to 25 degrees



ESTATES



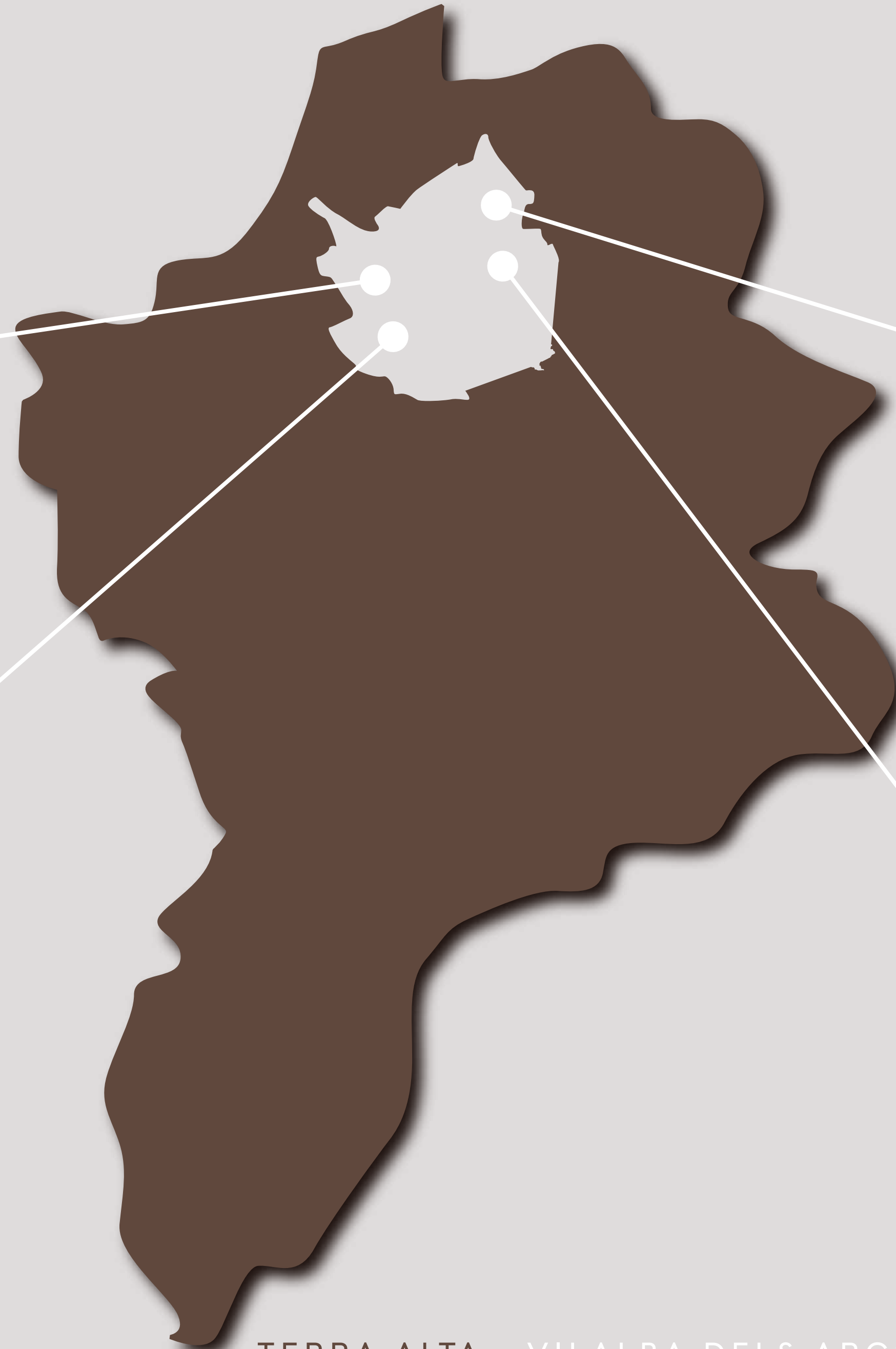
## 1.LES NOVENES

EXTENSION: 0,5 HECTARES  
SOIL TYPE: ROCKY, CALCAREUS  
WITH DRY STONE



## 2.LA CIRERA

EXTENSION: 5 HECTARES  
SOIL TYPE: PANAL, CLAYEY,  
CALCAREUS



## 3.LA VALLETA

EXTENSION: 1,5 HECTARES  
SOIL TYPE: PANAL



## 4.LA BASSA

EXTENSION: 4 HECTARES  
SOIL TYPE: CLAYEY, PANAL

MOMENTS





# OUR VARIETIES

---

VITICULTOR JOSEP ARRUFAT



## VERNATXA BLANCA 2023

100% white grenache

### cultivation method

certified organic farming with biodynamic aim

### elaboration

selected and harvested by hand  
fermented in 1,000 liter clay amphorae  
indigenous yeasts

### aged

3 months in 1,000 liter clay amphorae

**origin** LA CIRERA state - 410m  
honeycomb soil

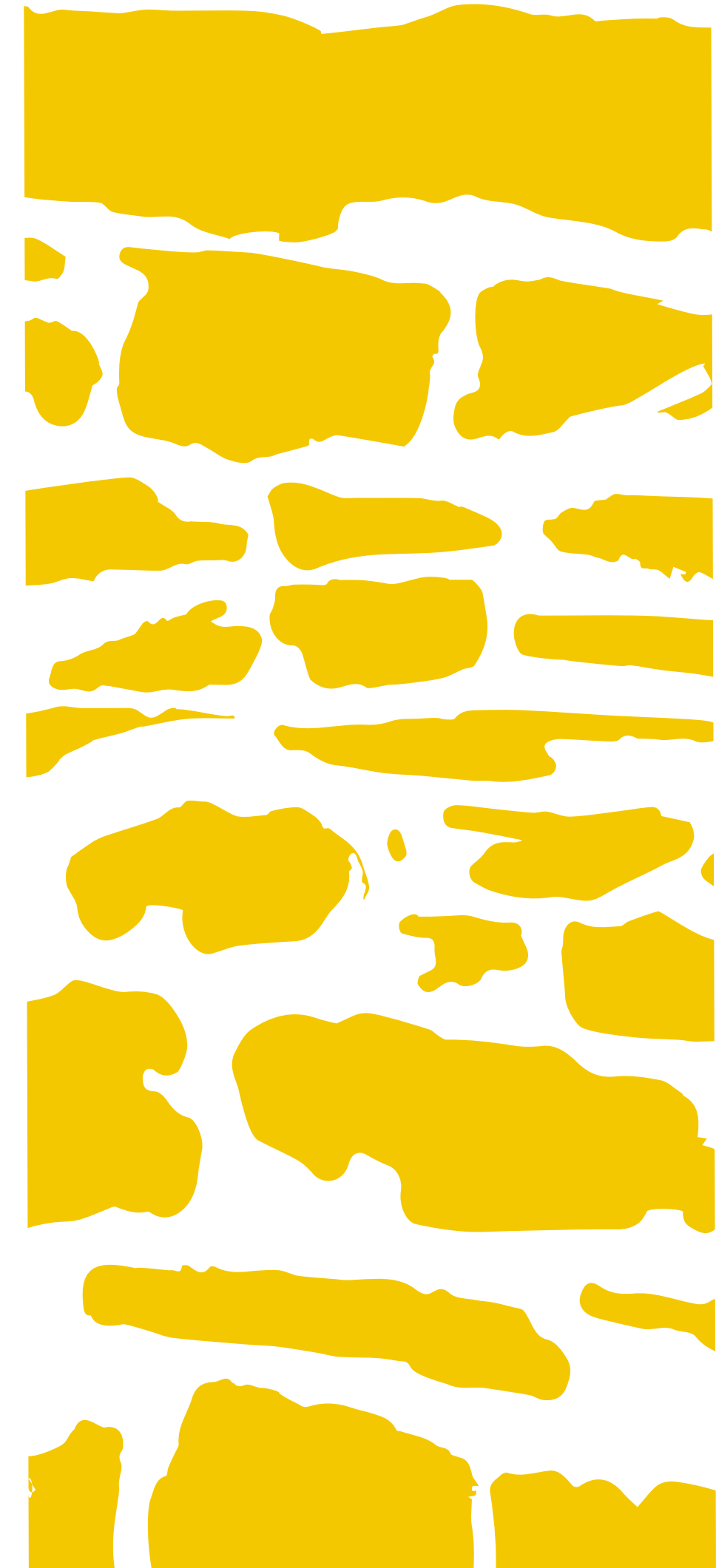
### tasting

Pale yellow color, clean and bright with golden reflexes.

Aromas of white flowers, anises and minerals.

In the mouth it is fresh and agile due to its low alcoholic graduation, fresh fruit with floral notes and medium length final.

## tensión





## ORANGE 2022

100% white grenache

### cultivation method

certified organic farming with biodynamic aim

### elaboration

selected and harvested by hand

fermented with skin contact for 45 days in 1,000 liter clay amphorae

indigenous yeasts

### aged

8 months in 1,000 liter clay amphorae

### origin

LA CIRERA estate - 410m  
honeycomb soil

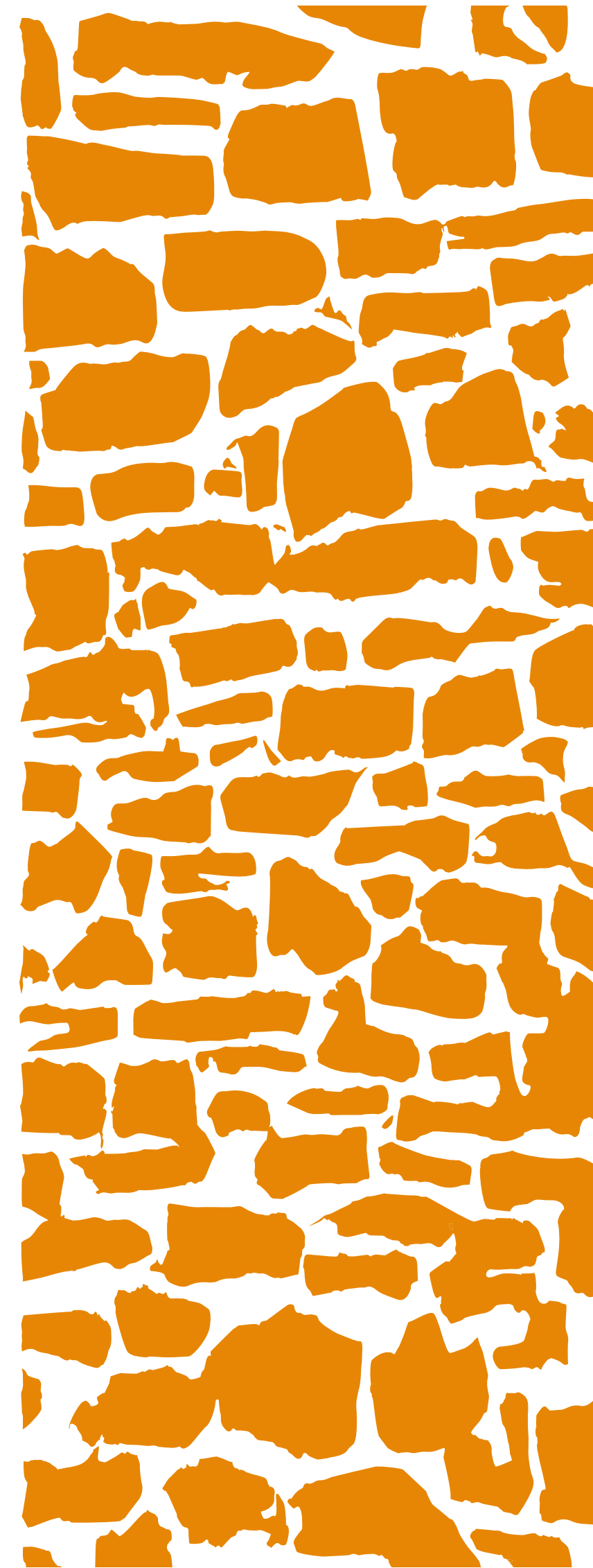
### tasting

Golden color, crystalline with an intense and glyceric layer.

Fresh in the nose with hints of liquorous fruit and a bitter almond finish, ripe tangerine, and aromas of dry grass and fresh peach.

In the mouth, citrus, ripe fruit and a fresh feel. Tannic and dry with a straight passage in the mouth.

aShut





## VI ROIG 2022

50% white grenache, 50% red grenache

### cultivation method

certified organic farming with biodynamic aim

### elaboration

selected and harvested by hand  
fermented in 1,000 liter clay amphorae  
indigenous yeasts

### aged

8 months in 1,000 liter clay amphorae

**origin** LA BASSA estate - 440m  
honeycomb soil

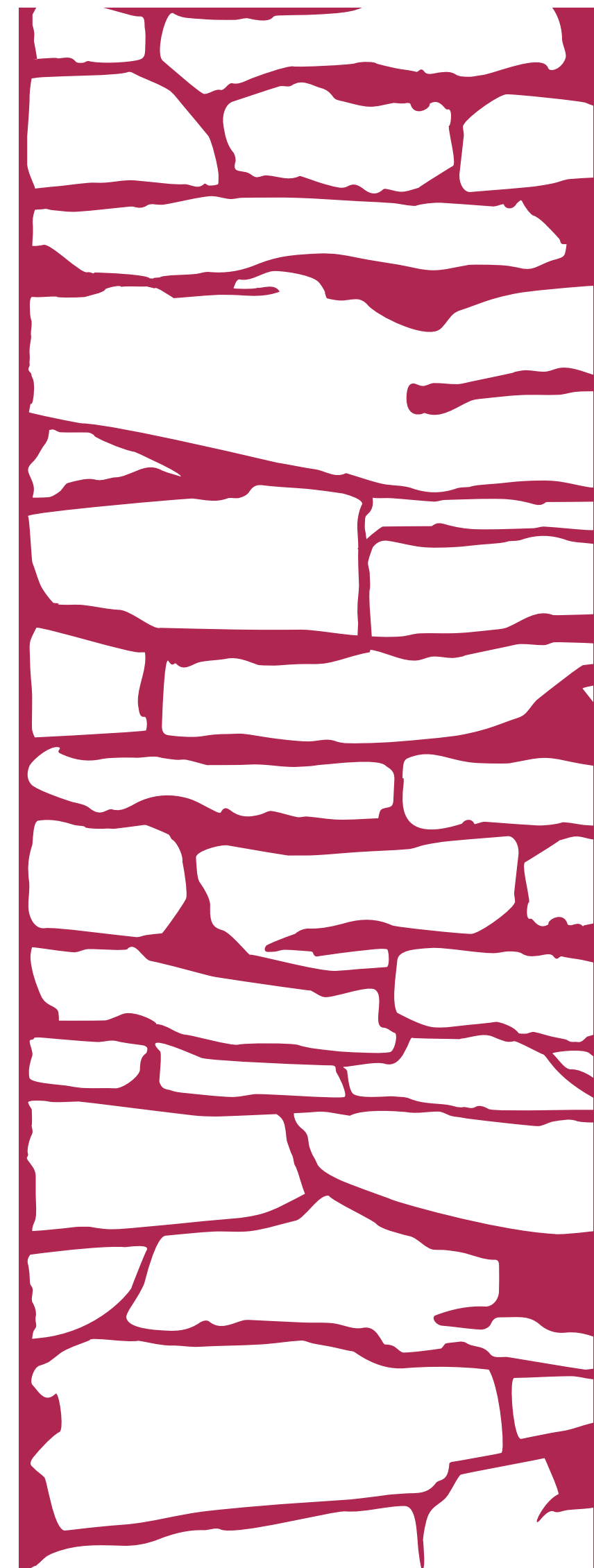
### tasting

Cherry color with violet edges, crystalline with a high layer and light legs.

Scent of red fruit, fresh with very well integrated alcohol.

In the mouth it feels fresh and smooth, with soft tannicity

## per l'amor de déu





## MORENILLO 2021

100% morenillo

**cultivation method**  
certified organic farming with biodynamic aim

**elaboration**  
selected and harvested by hand  
fermented in 1,000 liter clay amphorae  
indigenous yeasts

**aged**  
8 months in 1,000 liter clay amphorae

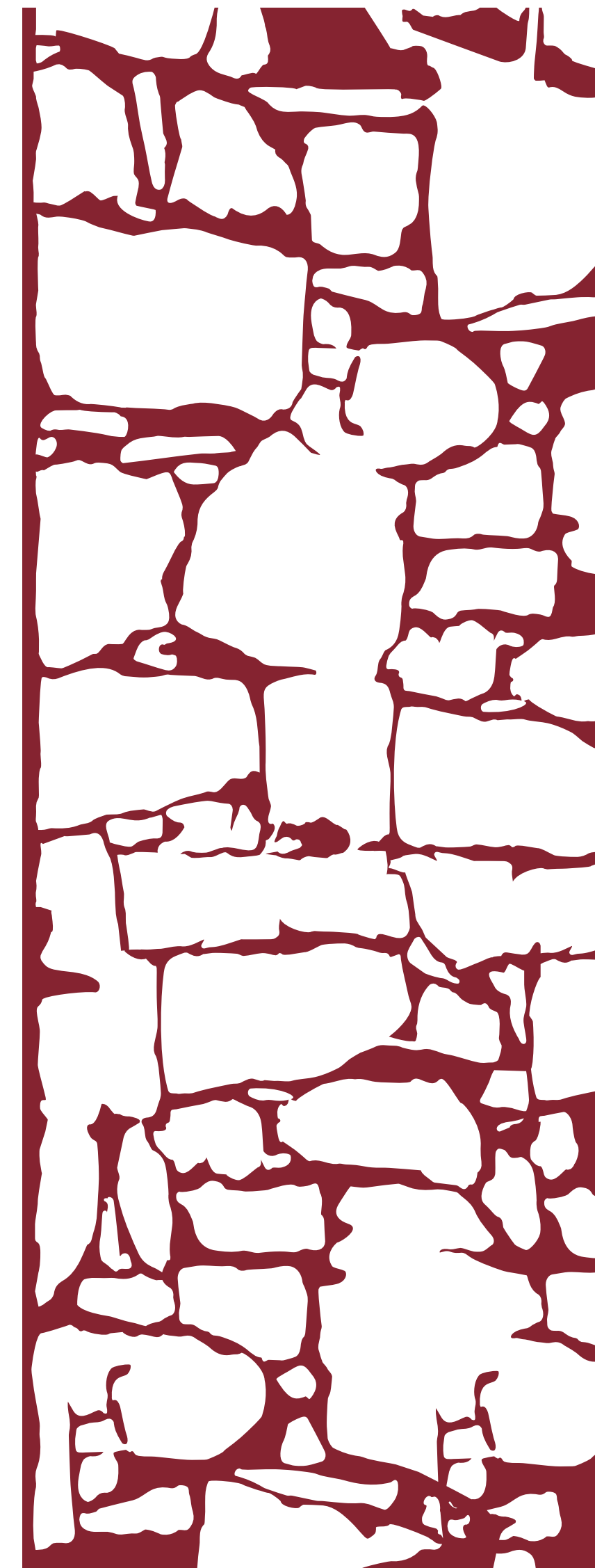
**origin** LA CIRERA estate - 410m  
honeycomb soil

**tasting**  
Brilliant and crystalline cherry color with a medium intensity and a glyceric leg.

It has a somewhat spiced aroma of slightly balsamic stewed fruit.

In the mouth, a well-marked acidity, with integrated alcohol, rustic notes, ripe red fruit and a light tannic greenness.

## el desafío





## VERNATXA NEGRA 2022

100% red grenache

### cultivation method

certified organic farming with biodynamic aim

### elaboration

selected and harvested by hand  
fermented in 1,000 liter clay amphorae  
indigenous yeasts

### aged

8 months in 1,000 liter clay amphorae

**origin** LA BASSA estate - 440m  
honeycomb soil

### tasting

Intense cherry color, clean and brilliant with medium glyceric legs.

Fresh aromas of red fruit with a predominance of ripe raspberries and currants, slightly lactic.

On the palate, fresh acidity with strong flavors of raspberries and ripe currants, with a fluid texture and a tannic touch.

## la bèstia



THE CELLAR

**CARRER MAJOR 12**  
**VILALBA DELS ARCS**  
**+34 610 277 687**  
**+34 628 408 813**  
**INFO@TERRA00.COM**



TERRA.00

ORGANIC AND HUMAN WINES



**T  
ER  
RA.00**

ORGANIC  
AND HUMAN  
WINES