



## Variedades que han triunfado: Cabernet y Chardonnay

Desde su origen francés estas variedades de uva han traspasado fronteras y se han instalado en prácticamente todas las zonas vinícolas del mundo. Gracias a la fama de los vinos tintos de Burdeos y los blancos de la Borgoña, estas uvas se han adaptado a cada lugar creando vinos únicos y diferenciados.



### CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

#### La Cabernet Sauvignon

No solamente los grandes y exclusivos vinos de la riba izquierda de Burdeos se elaboran mayoritariamente con esta uva. Algunos de los vinos más caros del mundo, como los mejores vinos del Valle de Napa en California o los famosos vinos de la Costa Toscana, la utilizan gracias a sus aromas, su estructura y su potencial capacidad para envejecer.

#### Las múltiples caras de la uva

La increíble versatilidad de la Chardonnay la lleva a tener aromas y texturas diferentes en función de su lugar de cultivo. Desde las sensaciones frescas y directas de los Chablis a los intensos aromas de fruta tropical y la opulencia de las zonas cálidas, pasando por los aromas cítricos, de manzana, pera o frutas de hueso como el melocotón.

#### Región

Tarragona y Empordà



#### ¿SABÍAS QUE...?

La Cabernet Sauvignon es una variedad que madura tarde, que produce vinos con mucho color, grado alcohólico y buena acidez.

### APUNTES GASTRONÓMICOS



**Trucos para el maridaje:** Para el vino tinto utiliza una copa grande y ábrelo con algo de antelación para que despliegue todo su potencial aromático. Intenta no tomarlo por encima de los 16°C, disfrutarás mucho más de su textura y aromas.



**Terrer d'Aubert:** Este vino mediterráneo combina con platos de cierta contundencia. Intenta acompañar la carne de cordero al horno con los taninos del vino y sus aromas tostados de crianza. Aromatiza el cordero rellenándolo con hierbas aromáticas.



**LaSurreal:** Un vino afrutado y refrescante, perfecto como aperitivo. Tómalo con una fritura de pescado, su refrescante acidez hará un contrapunto a la textura grasa y crujiente de la fritura, y aportará una sensación refrescante.



afrutado

## Terrer d'Aubert 2015

Bodega: Vinyes del Terrer  
Tipo: Tinto  
País: España  
D.O. Tarragona  
Consumo: Hasta 2024  
Grado alcohólico: 14%

Vinyes del Terrer

## LaSurreal 2017

Bodega: Espelt & Wineissocial  
Tipo: Blanco  
País: España  
D.O. Empordà  
Consumo: Hasta 2020  
Grado alcohólico: 12%

wineissocial

@wineissocial



afrutado

### Elaboración



**Varietades:** 75% Cabernet Sauvignon, 25% Garnacha tinta



**Viñedos:** la finca de Terrer d'Aubert está situada entre los municipios de Vilaseca y Salou a 2 km escasos del mar. Son 7ha de viñedos sobre suelos de lumaquela, un tipo de suelo calcáreo compuesto por restos de conchas de fósiles marinos.



**Vinificación y Crianza:** tras una vendimia manual y posterior selección en una mesa de selección, se hace una maceración prefermentativa para conseguir una mayor extracción de aromas y color. Finalmente el vino envejece en barricas de roble francés de tostado medio.

### Elaboración



**Varietades:** 100% Chardonnay



**Viñedos:** Los viñedos donde se cultivan las uvas de LaSurreal están situados en una finca de 12ha muy próxima a la marinera localidad de Roses, una finca llamada "de les aigües".



**Vinificación y Crianza:** Se vinifica en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada para mantener el carácter fresco y afrutado del vino. El vino ha tenido una ligera crianza con lías que le aporta suavidad y matices.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



grosella  
negra



mora



clavo

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



pera



cítricos



albaricoque

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Terrer d'Aubert representa el nexo de unión entre el pasado y el presente de esta bodega. La variedad Cabernet Sauvignon nos ofrece un perfil mediterráneo en el que el reto es conseguir elegancia con una variedad capaz de dar potencia e intensidad."



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un vino elaborado con una variedad ajena a la tradición de la zona, pero que expresa el espíritu del Empordà. Su carácter afrutado es una plasmación de la fruta madura bajo el sol mediterráneo, y su sensación de ligereza y frescor nos aproxima al recuerdo de un mar muy próximo al viñedo."

### Bodega

La finca en la que se encuentran los viñedos y la bodega de Terrer d'Aubert pertenece a la familia Morell desde hace 100 años. En 1989 empezaron a plantar las primeras vides de Cabernet Sauvignon y Garnacha. Joan María Morell, químico de profesión, con la colaboración del enólogo Josep Serra producen unos vinos que han ido afinando y haciendo más elegantes y expresivos.

#### La voz del productor

**Marcelo Retamal:** "En el año 2002 estaba viviendo en Alemania y mi padre me dijo: vamos a hacer vino. Yo le dije sí, pero vamos a hacerlo bien".

### Bodega

La bodega está situada en el Alt Empordà, entre Vilajuiga y Pau, tiene unas modernas y amplias instalaciones rodeadas de viñedos. Desde su incorporación a la bodega familiar, tras cursar sus estudios de enología, Anna Espelt ha ampliado la bodega y marcado una línea muy clara y definida. Agricultura ecológica, plantación y recuperación de viñedos que posibilitan la elaboración de una amplia variedad de vinos con la premisa y el objetivo de conseguir transmitir la esencia del territorio.

#### La voz del productor

**Anna Espelt:** "Mi aportación es la investigación. La voluntad de recuperar las raíces e intentar entender qué quiere decir hacer vino ampurdanés."