

# terrae



## FICHA DE CATA TERRAE BLANCO

---

<b>Variedad</b>	100% Garnacha blanca · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Lécera. IGP Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 560 m Suelos: calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.
<b>Vendimia</b>	Segunda quincena de septiembre
<b>Añada</b>	2023

---

**Alcohol:** 13,5% | **Acidez total:** 4.6 g/l | **Azúcar residual:** 1.1 g/l

---

**Elaboración** Uva procedente de vendimia nocturna.  
Prensada suavemente en frío.  
Fermentación en acero inoxidable a 14°C durante 15 días.

**Nota de cata** Vino de color vivo, alta intensidad en nariz, con aromas a frutas.  
En boca es frutal, goloso, con un final largo y refrescante.



TEMPORE

# terrae



## FICHA DE CATA TERRAE ROSADO

---

<b>Variedad</b>	100% Garnacha · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Finca Masatrigos, Lécera. IGP Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 550 m Suelos: calizos, arcillosos y ricos en minerales que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.
<b>Vendimia</b>	Segunda quincena de septiembre
<b>Añada</b>	2023

---

**Alcohol:** 13,5% | **Acidez total:** 6.2 g/l | **Azúcar residual:** 1.1 g/l

---

**Elaboración** Uvas seleccionadas en la bodega, se prensan directamente, para que solo el mosto flor sea el origen de este rosado. Evitamos el contacto con el hollejo buscando solo la frescura de la uva. Este mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable sin superar los 15°C, para obtener todo el potencial del vino.

**Nota de cata** Se trata de un vino de color rosa pálido, cristalino y atractivo. En la nariz se muestra intenso y muy afrutado, destaca la fruta roja fresca con toques de cítricos.  
En el paladar se presenta con mucho volumen, bien equilibrado. Al final, las sensaciones del aroma se prolongan, agradables y delicadas.



TEMPORE

# terrae



## FICHA DE CATA TERRAE TINTO

**Variedad** 80% Garnacha y 20% Tempranillo · Vino ecológico

**Origen** Finca Vasallo, Lécera. IGP Bajo Aragón  
Cultivo ecológico  
Altitud: 560 m  
Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.

**Vendimia** Segunda quincena de septiembre

**Añada** 2022

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 5.0 g/l | **Azúcar residual:** 1.9 g/l

**Elaboración** Elaborado por separado en depósitos de acero inoxidable con fermentación controlada a 24°C. Macerado entre 10 y 12 días, con remontados periódicos. El coupage se realiza tras la fermentación maloláctica.

**Nota de cata** Aromáticamente intenso, conserva las características frutales del Tempranillo y florales de la Garnacha, con una buena capa rojo púrpura. En boca tiene un paso goloso, suave, donde llena la boca de sabores de frutas maduras dejando un postgusto largo y frutal.



TEMPORE

# terrae

## Vinos Parcelarios

### FICHA DE CATA TERRAE FINCA LA DEHESA



**Variedad** 100% Garnacha blanca · Vino ecológico

**Origen** Finca La Dehesa, Belchite. IGP Bajo Aragón  
Cultivo ecológico  
Altitud: 560 m  
Suelos: calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría. Zonas con cascajo que permiten la permeabilidad y el aprovechamiento del agua.

**Vendimia** Primera quincena de septiembre

**Añada** 2022

**Alcohol:** 15% | **Acidez total:** 5.1 g/l | **Azúcar residual:** 1.3 g/l

**Elaboración** Fermentación sin hollejos durante tres semanas, con temperatura controlada a 14°C. Crianza durante cuatro meses en barricas de roble francés de 225L con sus lías, batoneadas periódicamente.

**Nota de cata** En nariz, aromas a fruta blanca (pera, melocotón), cítricos, y dulces notas florales típicas de la Garnacha blanca.

En boca, una potente estructura con ligeros tonos herbales. Mango con notas cítricas de pomelo y la mineralidad característica de esta región. Acidez equilibrada y refrescante con un postgusto largo y redondo.



TEMPORE

# terrae

## Vinos Parcelarios



### FICHA DE CATA TERRAE MAS DE ARANDA

<b>Variedad</b>	100% Garnacha · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Finca Mas de Aranda, Lécera. IGP Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 560 m  Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.
<b>Vendimia</b>	Segunda quincena de septiembre.
<b>Añada</b>	2022

**Alcohol:** 14,5% | **Acidez total:** 5.2 g/l | **Azúcar residual:** 2.3 g/l

**Elaboración** Selección de garnachas de viñas viejas producidas en agricultura ecológica y elaboradas bajo estrictos controles que aplican la normativa ecológica en la bodega.

La fermentación se realiza durante 8 días en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 26°C. El vino permanece macerando para extraer al máximo el potencial de la uva. Después de esta fase, el vino se cría durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Nota de cata** De color picota con un ribete morado muy elegante. Es de capa bastante alta y abundante lágrima. En nariz, aroma a fruta roja madura, a chocolate, canela y madera. En boca es de buena intensidad, muy redondo y con un final marcado. Un vino en equilibrio con el medio ambiente que potencia las cualidades de una variedad autóctona de nuestra tierra: la Garnacha.



TEMPORE