

PROJECTERRA.00

VINS

ORGÀNICS

Y HUMANS



PROJECTERRA.00

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





PROJECTERRA.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



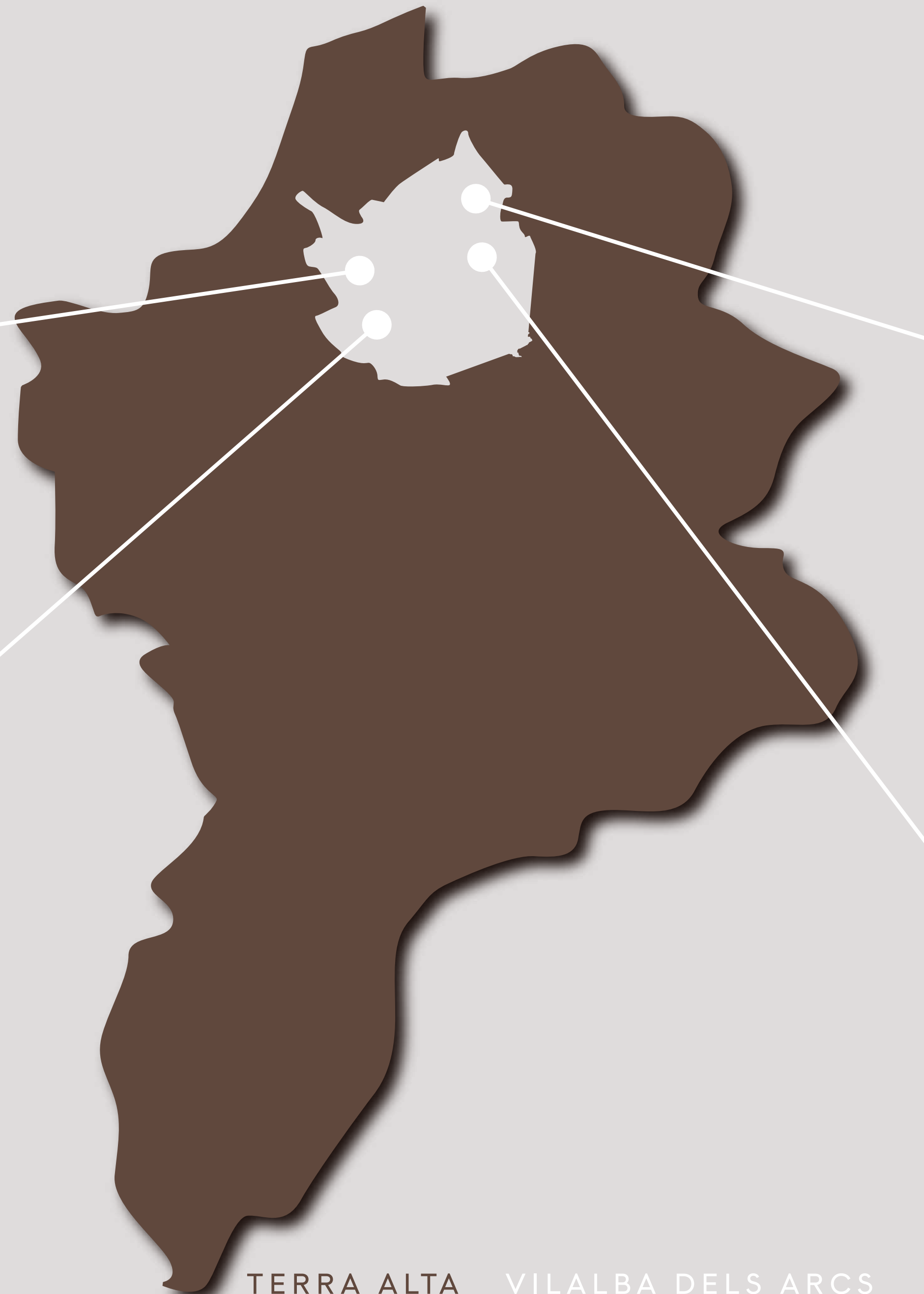
3.LA VALLETA

SUPERFÍCIE: 1,5 HECTÀREES
TIPUS DE SÒL: PANAL



4.LA BASSA

SUPERFÍCIE: 4 HECTÀREES
TIPUS DE SÒL: ARGILÓS, PANAL





LES NOSTRES VARIETATS

VITICULTOR JOSEP ARRUFAT



VERNATXA BLANCA

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

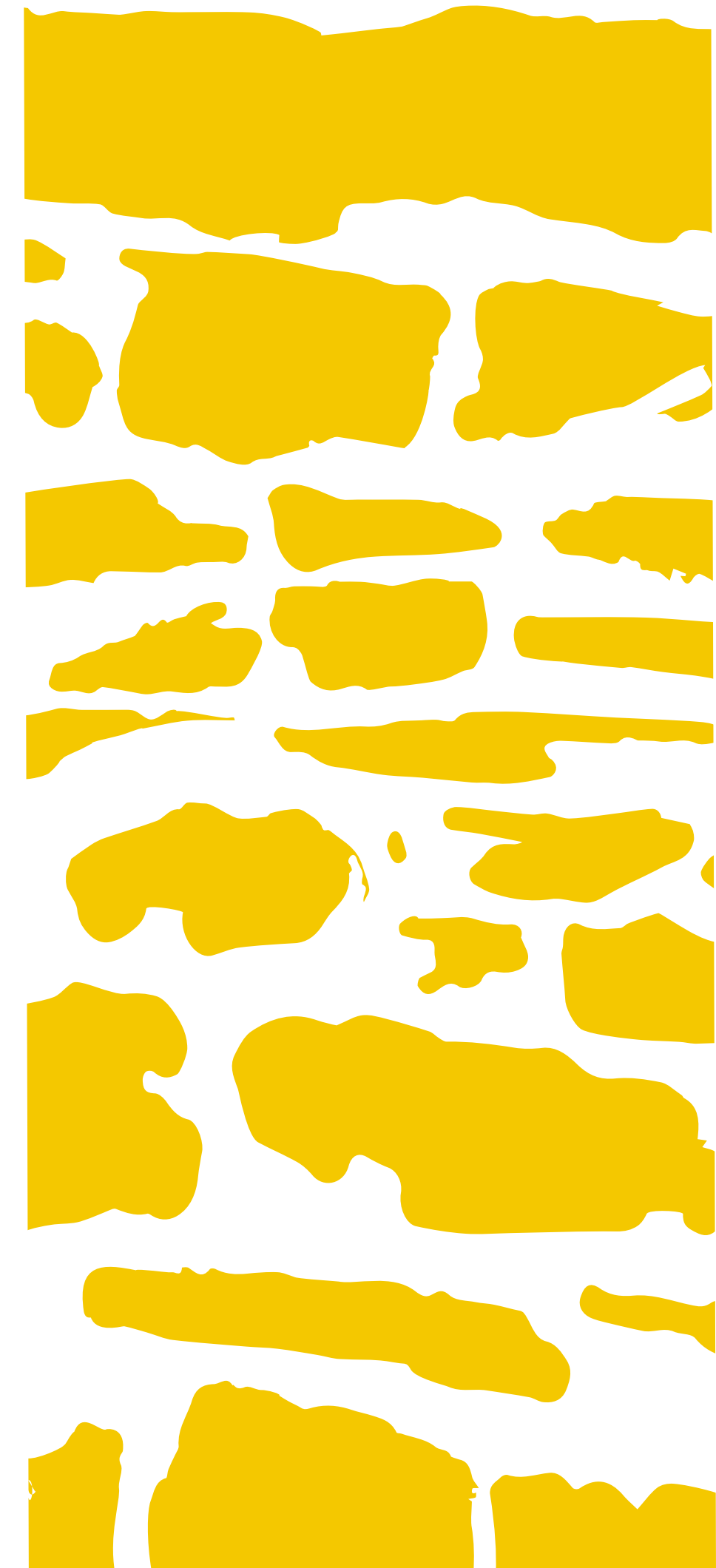
tast

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

100% vernatxa 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

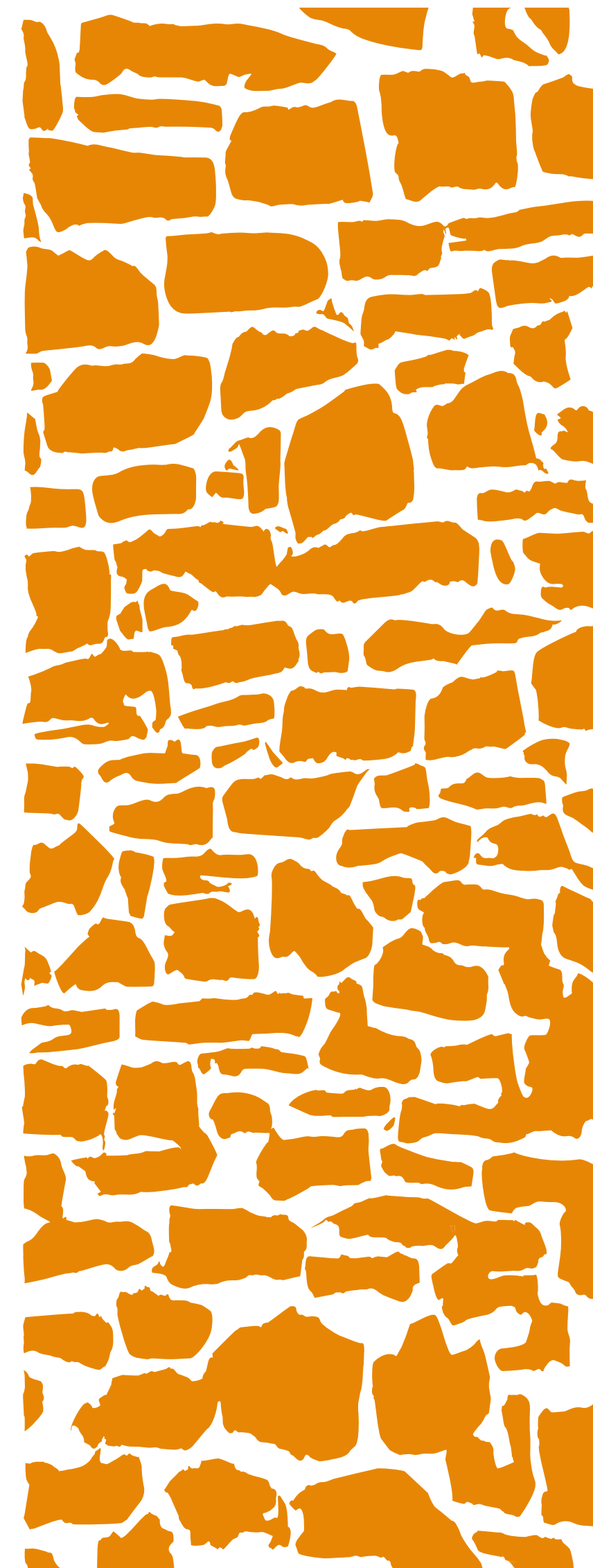
tast

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

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

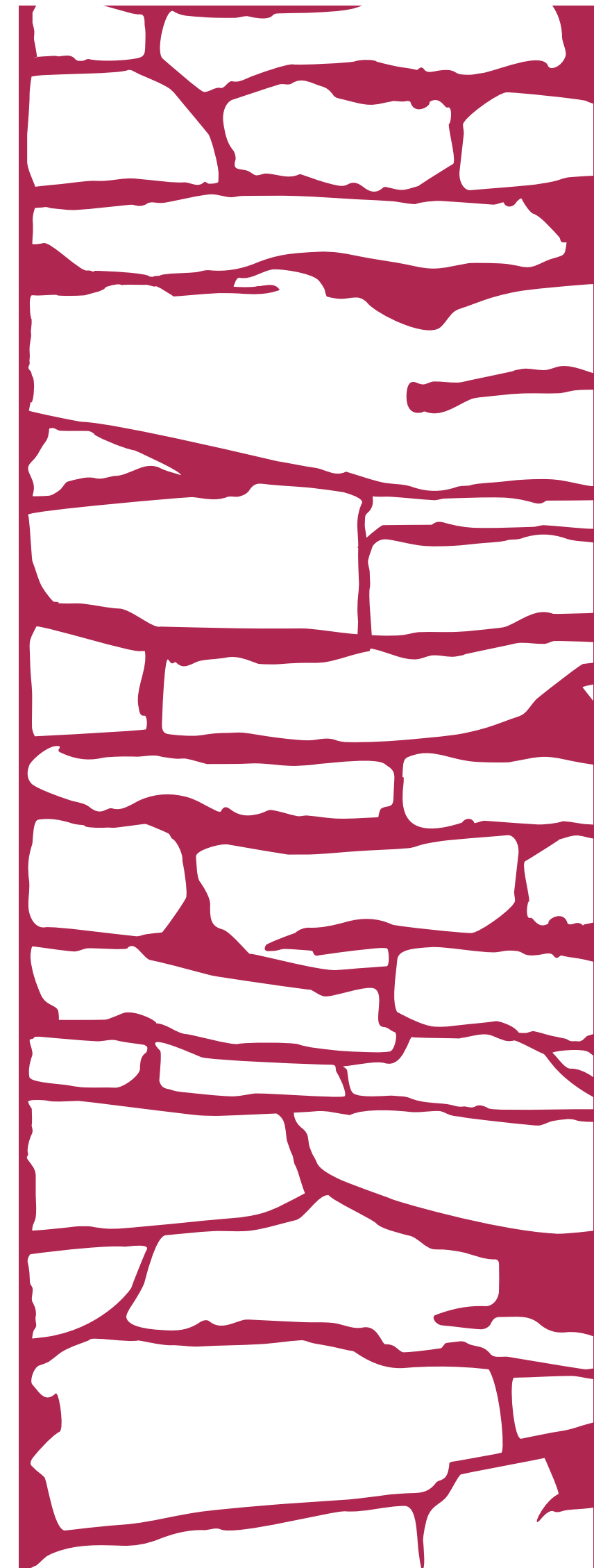
tast

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

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

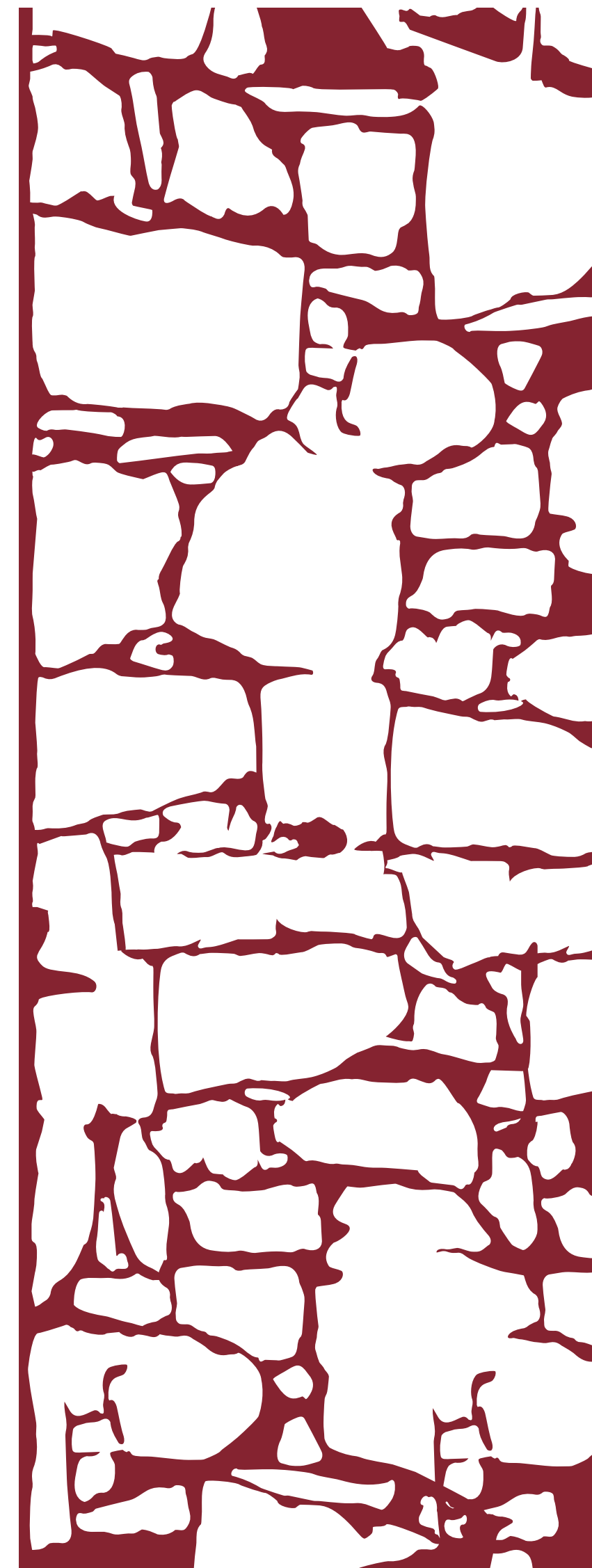
tast

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

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 dona 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





PROJECTERRA.00

VINS

ORGÀNICS

Y HUMANS

PROJECTERRA.00

VINOS

ORGÁNICOS

Y HUMANOS



PROJECTERRA.00

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





PROJECTERRA.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



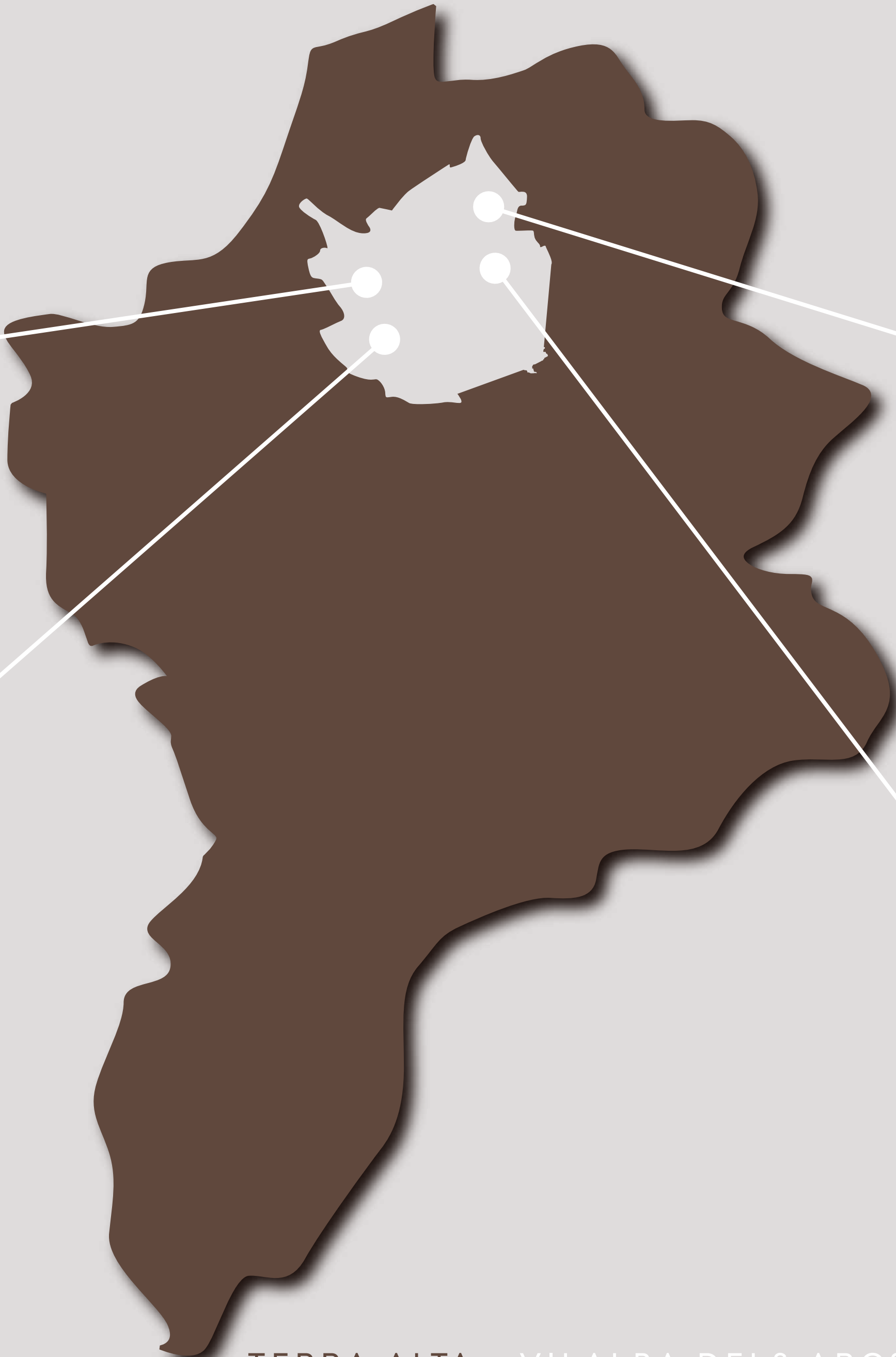
3.LA VALLETA

SUPERFICIE: 1,5 HECTÁREAS
TIPO DE SUELO: PANAL



4.LA BASSA

SUPERFICIE: 4 HECTAREAS
TIPUS DE SUELO: ARCILLOSO, PANAL





NUESTRAS VARIEDADES

VITICULTOR JOSEP ARRUFAT



VERNATXA BLANCA

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

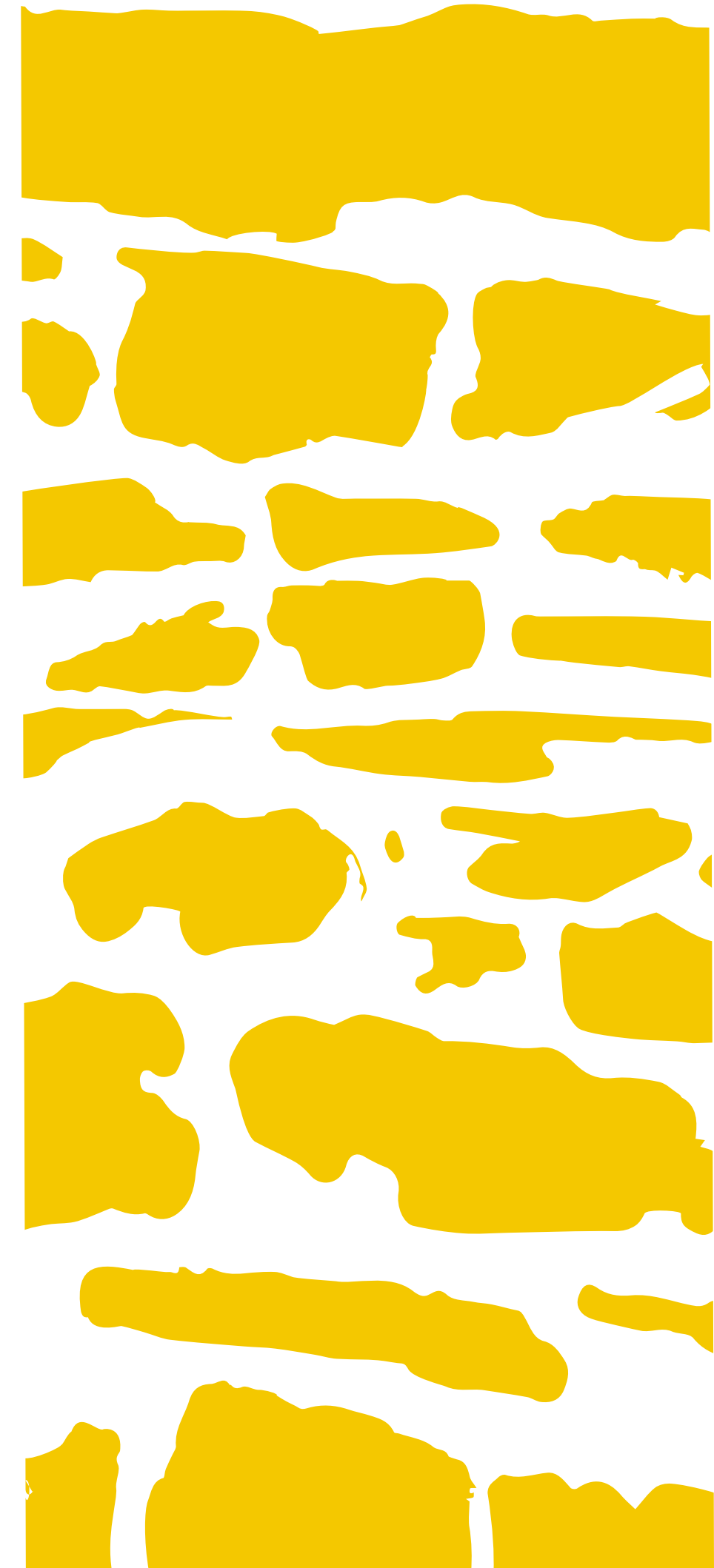
cata

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

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

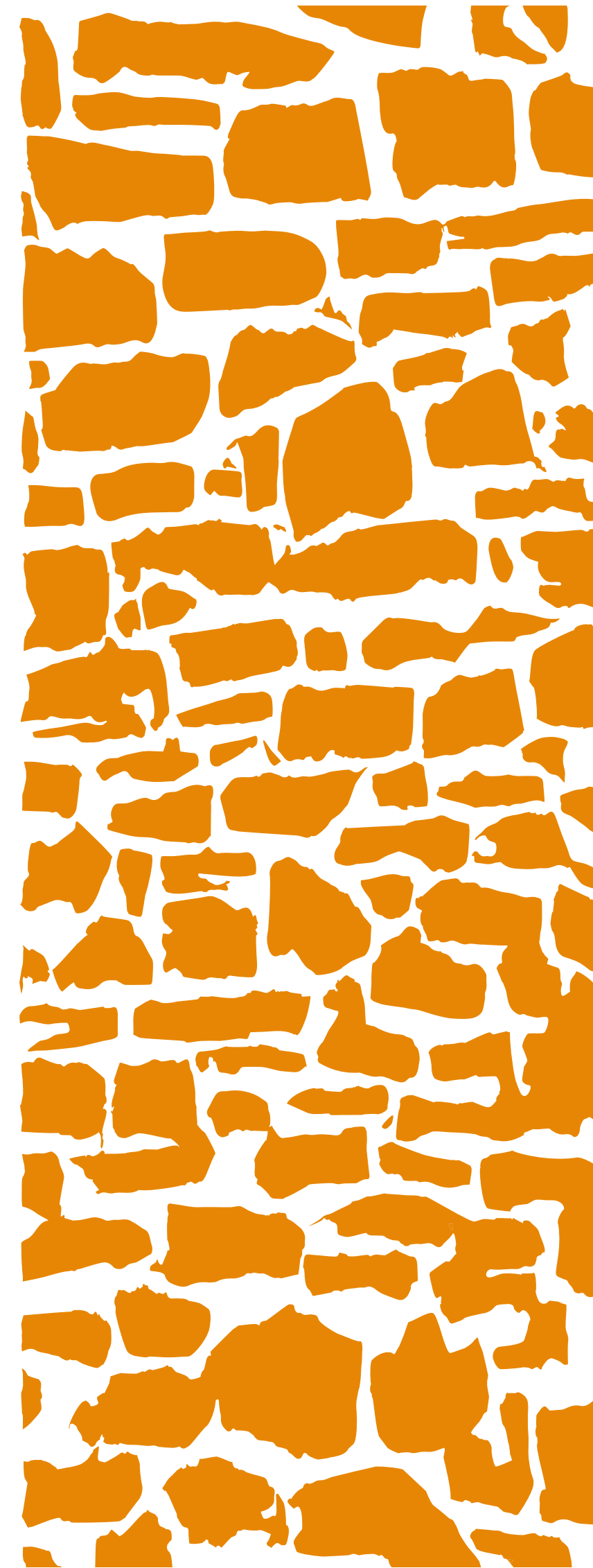
cata

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

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

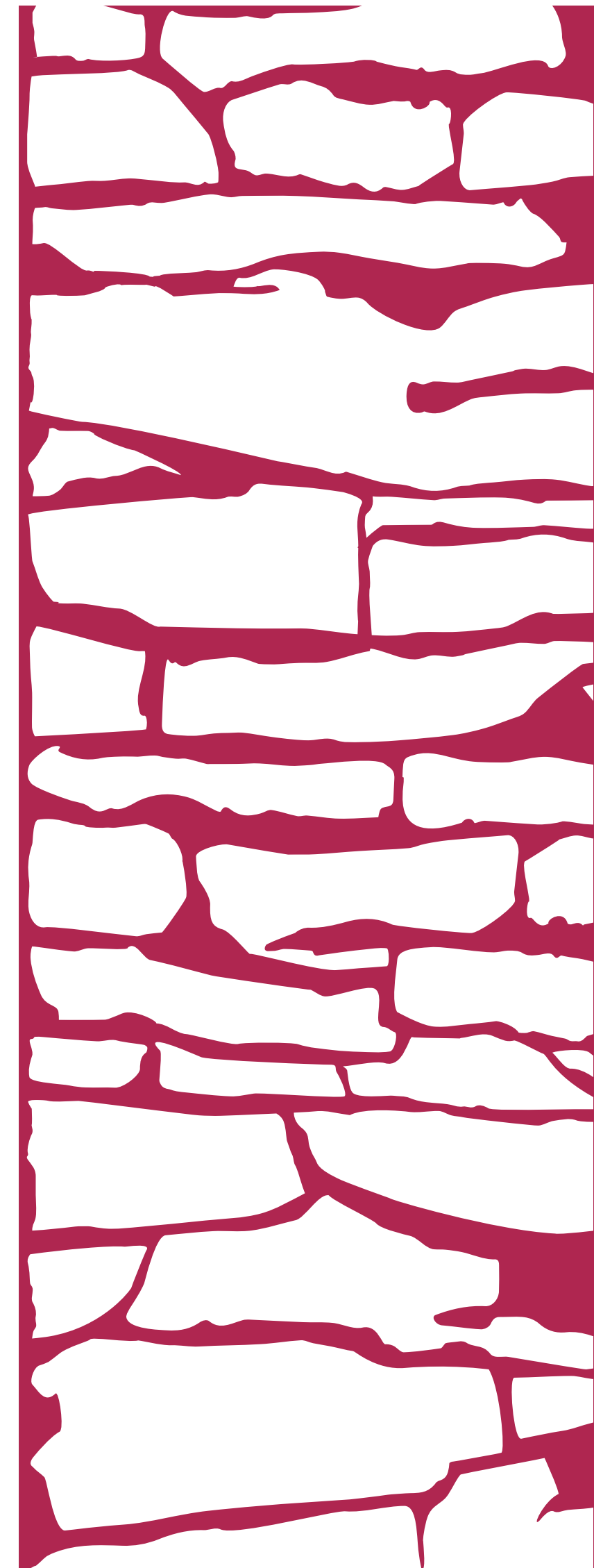
cata

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

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 ánforas de barro de 1000 litros

finca LA CIRERA - 410m

suelo de panal

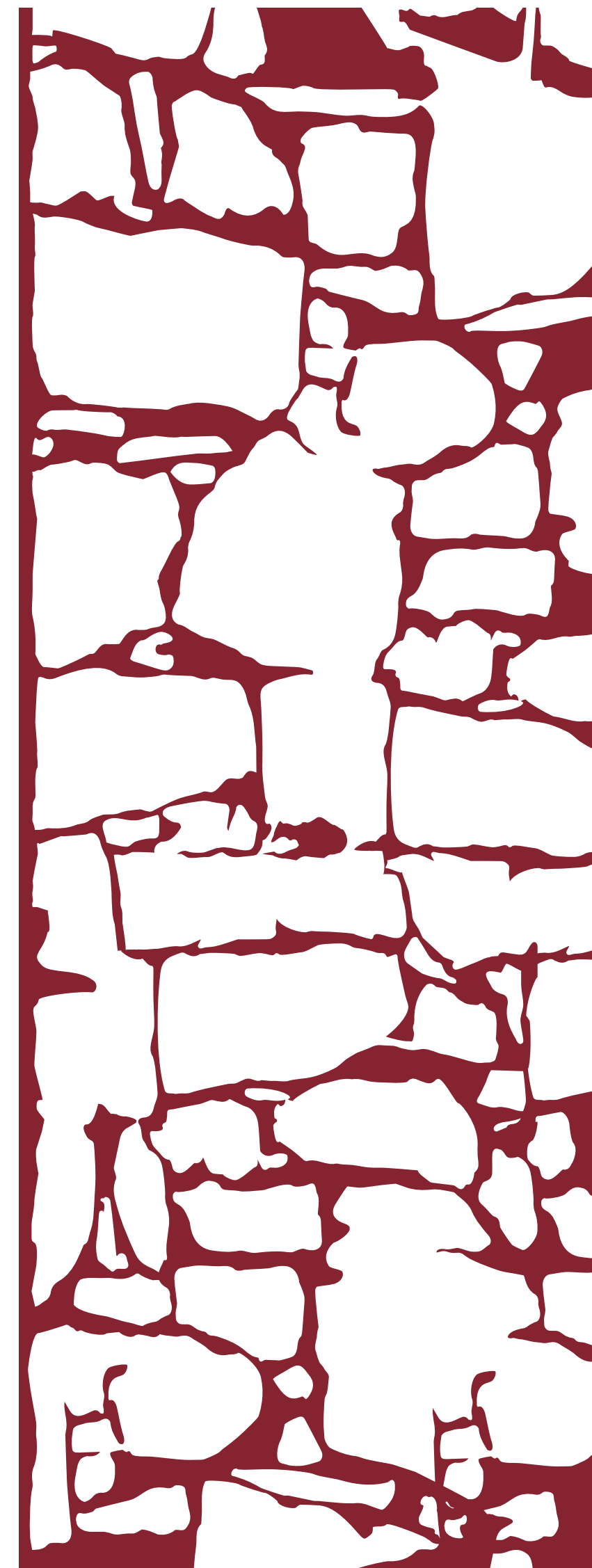
cata

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

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

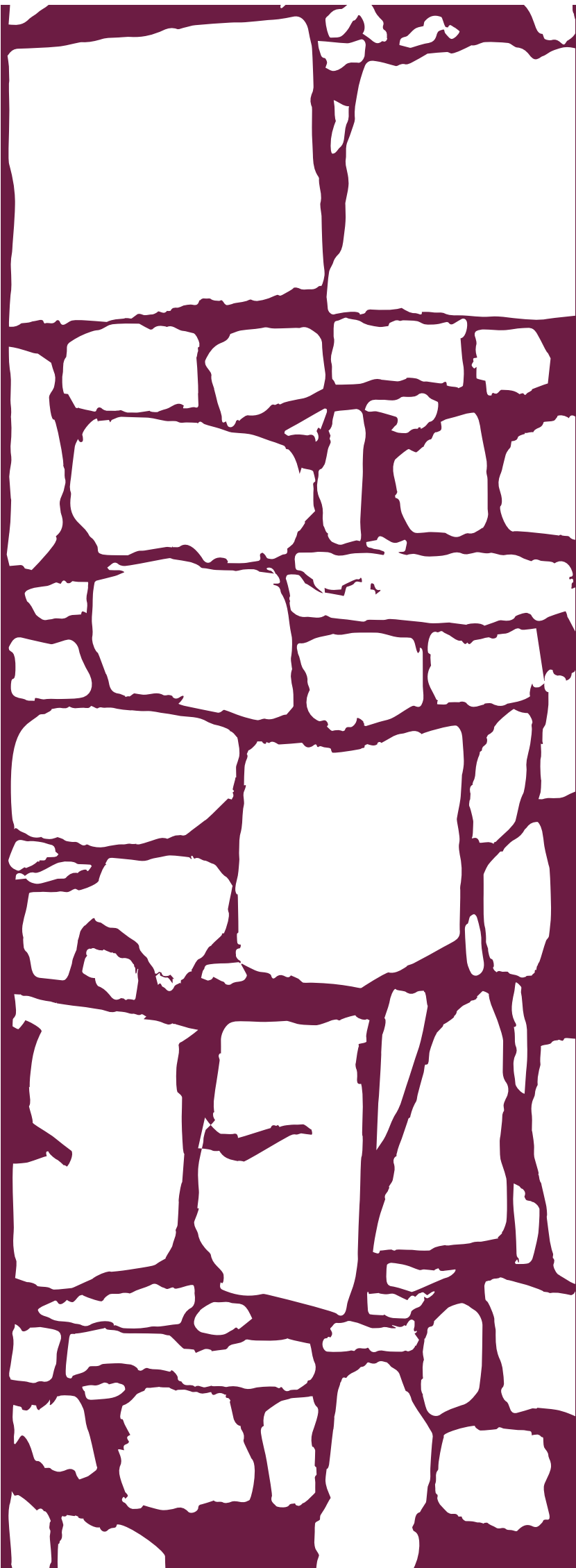
finca LA BASSA - 440m
suelo de panal

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





PROJECTERRA.00

VINOS

ORGÁNICOS

Y HUMANOS

PROJECTERRA.00

ORGANIC

AND HUMAN

WINES



PROJECTERRA.00

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

CONCEPTS



PROJECTERRA.00



ORGANIC AND HUMAN WINES



PROJECTERRA.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



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



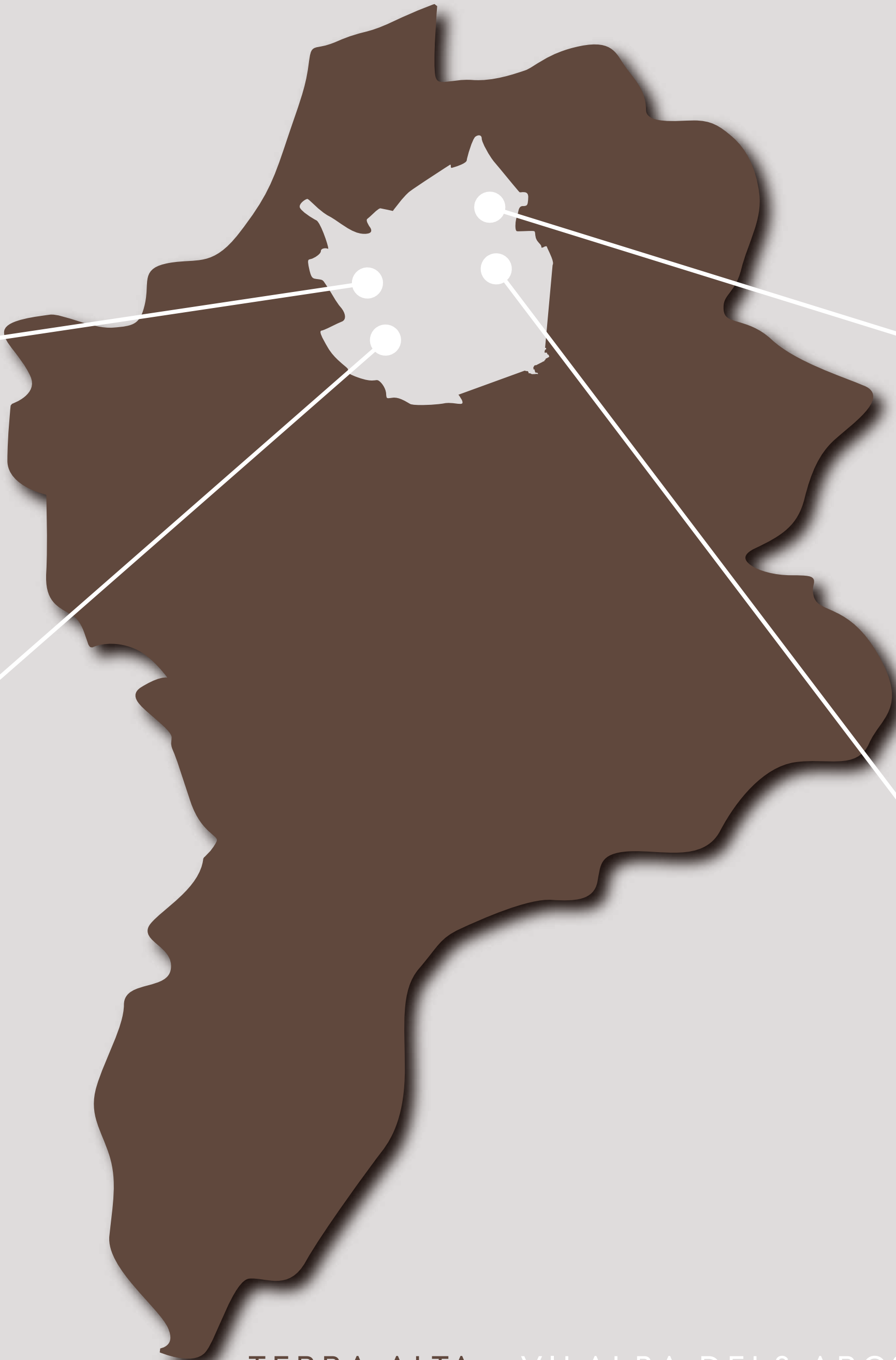
3.LA VALLETA

EXTENSION: 1,5 HECTARES
SOIL TYPE: PANAL



4.LA BASSA

EXTENSION: 4 HECTARES
SOIL TYPE: CLAYEY, PANAL





OUR VARIETIES

VITICULTOR JOSEP ARRUFAT



VERNATXA BLANCA

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

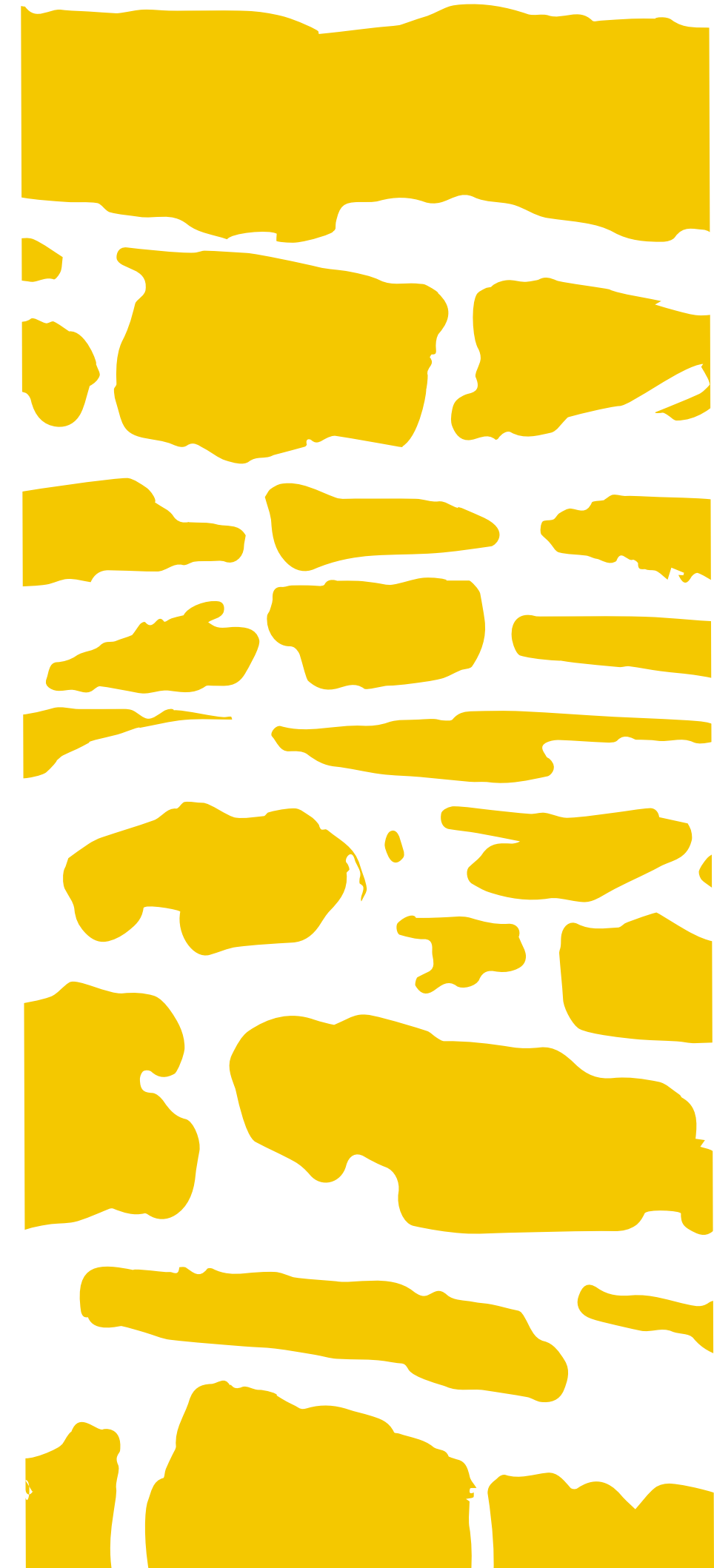
tasting

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

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

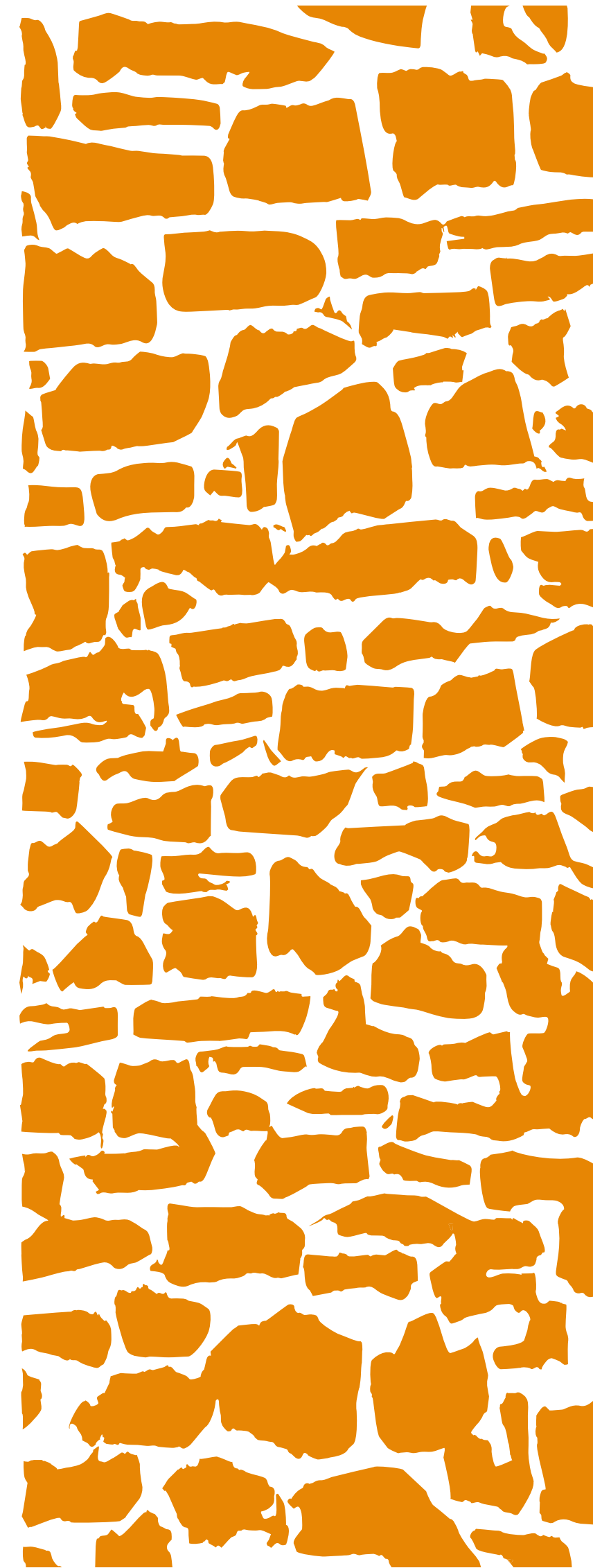
tasting

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

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

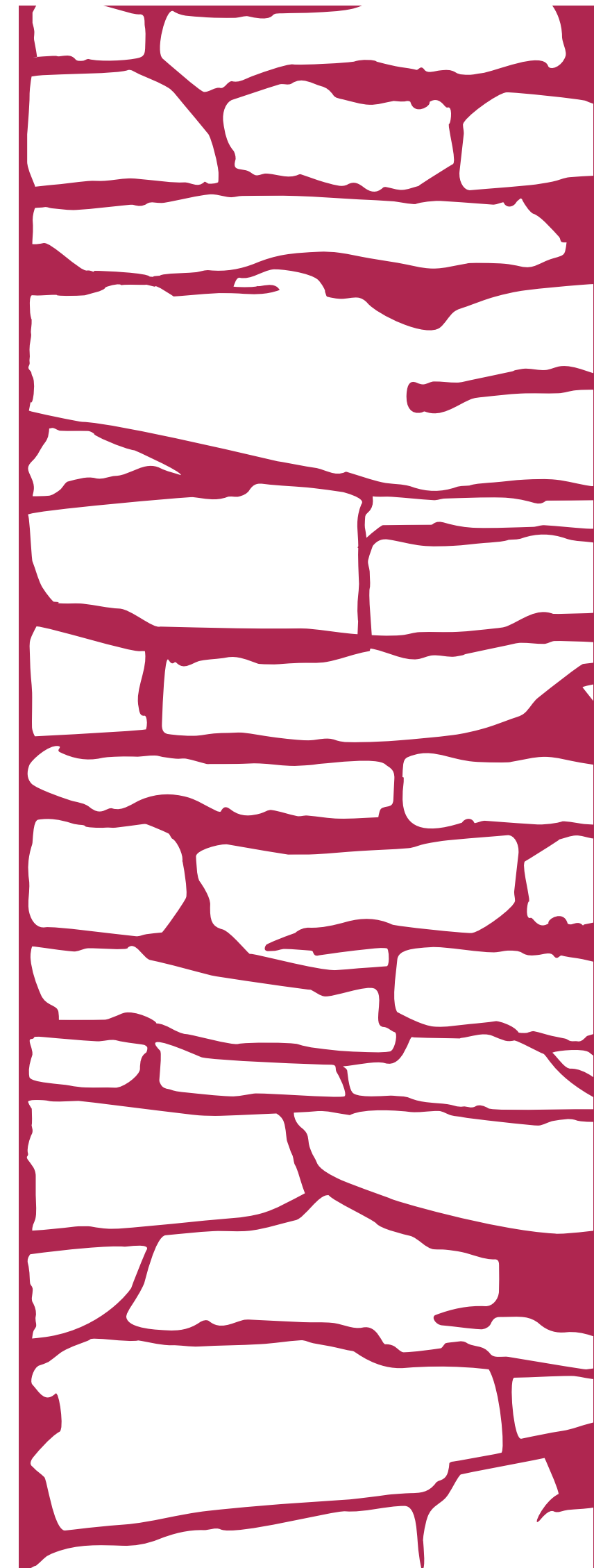
tasting

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

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

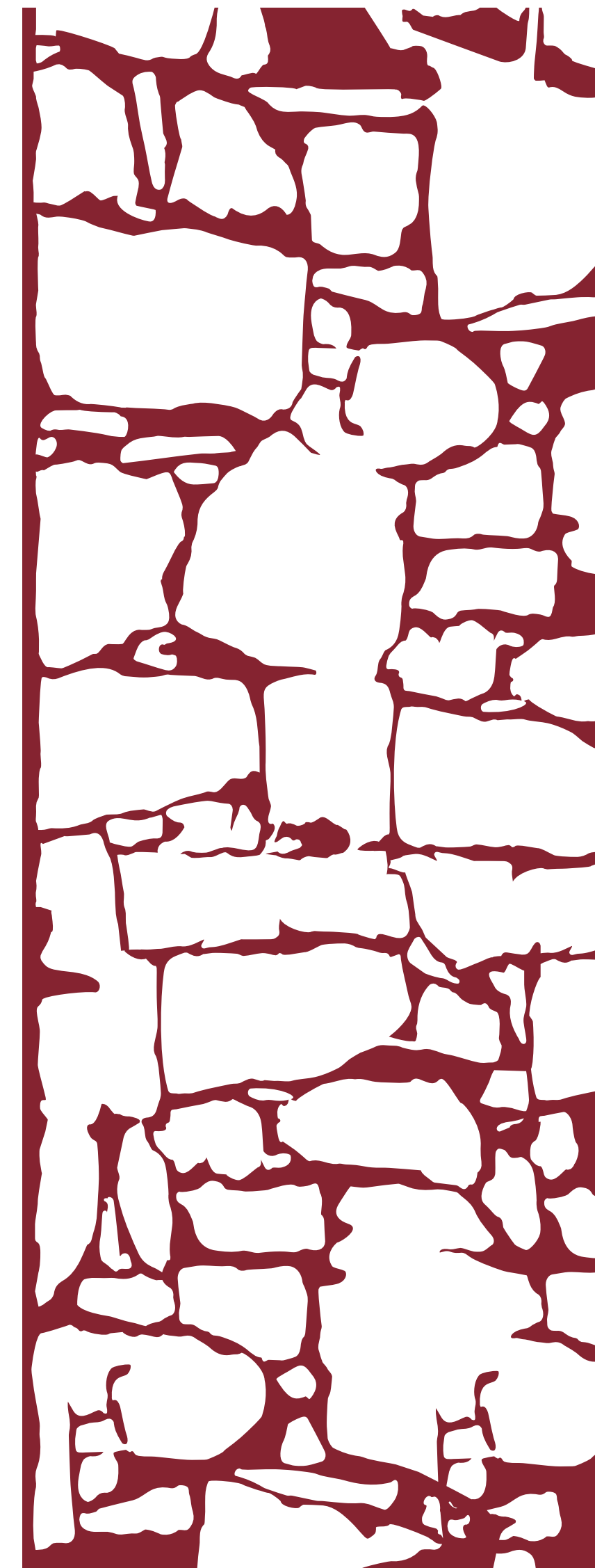
tasting

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

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





PROJECTERRA.00

ORGANIC

AND HUMAN

WINES