



# TERRA DE NINGÚ WINES

Vinos naturales que nacieron en el Priorat y se hicieron cada vez más libres



**EL HOMBRE:** TONI CUSPINERA, abogado de formación, se enamoró de la idea de hacer vino viendo una película. Cuando le contó su proyecto a su hermano, este le presentó a alguien que vendía unas fincas. Sincronicidades. Ahora lleva toda una masía, MASÍA TONICOLL, cultivando viñas, olivos, almendros, criando caballos y gallinas. Se ha vuelto un talibán del vino natural. Muy espiritual, elabora vinos desde la intuición, actuando como un director de orquesta con las energías que no se ven y comunicándose con los animales.

**LA BODEGA:** Ubicada en el Solsonès, en tierra de nadie. TERRA DE NINGÚ WINES nace del deseo de quitarse el corsé, de intentar crear los mejores vinos posibles a su alcance, sin tener que encajar con lo establecido, fuera de las D.O., por amor al arte, a lo artesano y lo naturalmente bueno.



**LAS VIÑAS:** Empezó con tierras en el PRIORAT y poco a poco compró también uvas del MONTSANT, TERRA ALTA y PENEDÉS.

Las tres parcelas que tiene actualmente se encuentran en un lugar paradisiaco:



## ELS PICS

1.8 ha a 350m de altitud, Vilella Baixa, parque natural del Montsant. **Syrah** plantada en 2005. Suelo de caliza en la parte oriental y de pizarra en la parte occidental.



## AUBAREDA

2,5 ha en la Vilella Baixa en el parque natural del Montsant. **Garnacha negra** plantada en 2006. Suelo de pizarra.



## LO COSTER

Menos de 1ha en el Molar cerca del pueblo del Lloar. **Pedro Ximénez** inscrita en 1904. Suelo de pizarra.

**LA AGRICULTURA:** Trabaja de forma ecológica y biodinámica sin certificación. No desea certificar en la profunda creencia que hacer las cosas bien no debe ser objeto de mayor trabajo, mayor coste, mayores obligaciones, sino todo lo contrario. Los que lo hacen mal son los que deberían estar penalizados.

**LA VINIFICACIÓN:** Vendimia a mano. Practica terapias homeopáticas, sin añadir ni quitar nada (o sea sin estabilizar, sin clarificar, sin filtrar, sin sulfitos añadidos...). Las fermentaciones son espontáneas con levaduras indígenas y temperatura controlada. Saca las lías a mano para evitar desviaciones y deja que el tiempo y la gravedad decante los vinos para que estén limpios. Las uvas se transportan en camión refrigerado hacia la bodega.

## LOS VINOS

Son gastronómicos, profundos y elegantes, frutos de sus orígenes, o sea con estructura, pero con frescor gracias a una vendimia siempre temprana. Elaborados de la manera más simple, sorprenden por su complejidad. ¿Será por haber sido criados encima de corrientes de agua? ¿Por las intenciones puestas en ellos? ¿Por las gotas de agua del Antártida? Llenos de energía pura, son la prueba de que los vinos naturales envejecen y mejoran con los años.

Toni elabora vinos con uvas del Priorat que no llevan D.O. por estar elaborados en Solsona. Al perder la D.O. decide emprender un proyecto de elegir lo mejor de cada zona con las variedades que lo inspiran, frutos de sus visualizaciones. Así nace la colección **TERRA DE NINGÚ**, vinos mono-varietales y **LLIBERTATS**, creaciones libres de prejuicios que mezclan distintas zonas de producción o variedades que no suelen encontrarse juntas.



Instagram: @masia\_tonicoll

# VINOS BLANCOS



## TERRA DE NINGÚ

### GARNATXA BLANCA

**VARIETADES:** 100% Garnacha Blanca de 30 años.

**ORIGEN:** Terra Alta.

**VIÑEDO:** Suelo calcáreo.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, vinificado en tinas de acero inoxidable y fibra de vidrio.

**CRIANZA:** 1 año en depósito de acero inoxidable y luego en botella.

**MARIDAJE:** Pulpo, cangrejo, vieiras, dorada al horno, arroces, pastas, pescados.

**NOTA DE CATA:** Blanco fresco, de gran personalidad en boca, carácter templario de la Garnacha. Boca amplia. Cierta mineralidad y hierbas frescas. Final persistente.



## TERRA DE NINGÚ

### MACABEO

**VARIETADES:** 100% Macabeo.

**ORIGEN:** Conca de Barberà.

**VIÑEDO:** Suelo calcáreo.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, vinificado en acero inoxidable y fibra de vidrio.

**CRIANZA:** 1 año en depósito de acero inoxidable y luego en botella.

**MARIDAJE:** Arroces, humus, pescados al horno, carnes blancas en salsa, comida asiática.

**NOTA DE CATA:** Blanco intenso y complejo con aromas de olivas verdes maduras. Combina frescor y calidez con Umami. Boca potente y amplia. Final largo.



## TERRA DE NINGÚ

### XARELLO

**VARIETADES:** 100% Xarel·lo de viñas de 60 años.

**ORIGEN:** Penedés, 1 ha en La Rovira Roja a 300m de altitud.

**VIÑEDO:** Suelo arcilloso calcáreo.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, vinificado en acero inoxidable y fibra de vidrio.

**CRIANZA:** 1 año en depósito de acero inoxidable y luego en botella.

**MARIDAJE:** Pescados crudos, a la plancha y al horno, vieiras, conejo a la parrilla.

**NOTA DE CATA:** Amarillo paja. Muy limpio. Delicados aromas de fruta y flores blancas. Fresco, directo, pero con volumen en boca. Largo y persistente.



## **LLIBERTATS**

BLANC

**VARIETADES:** Garnacha Blanca de 30 años y Sauvignon Blanc joven.

**ORIGEN:** Terra Alta.

**VIÑEDO:** Suelo calcáreo.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, vinificado en tinas de acero inoxidable y fibra de vidrio.

**CRIANZA:** 1 año en depósito de acero inoxidable y luego en botella.

**MARIDAJE:** Arroces de verduras, pastas, pescados.

**NOTA DE CATA:** Sauvignon Blanc con mucho carácter, independiente, curioso y potente que, combinado con la frescura de la garnacha blanca, las convierte en una pareja perfecta.



## **L'IDÉALISTE 2014**

D.O.Q PRIORAT

**VARIETADES:** 60% Garnacha blanca y 10% Macabeo de viñas de 10 años, 30% Pedro Ximénez inscrito en 1904.

**ORIGEN:** Priorat, El Molar, y Torroja de Priorat.

**VIÑEDO:** Suelo de pizarra. 400m de altitud.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, prensado, vinificado por separado en tinas de acero inoxidable a 15-17°. Quita a mano el velo que intenta desarrollarse.

**CRIANZA:** 60% del vino en barrica de roble francés 2 meses con batonage. El resto en depósito de acero inoxidable.

**MARIDAJE:** Cocina oriental fusionada, aves, platos con especias, arroces potentes.

**NOTA DE CATA:** Dorado. Intenso en nariz. Notas complejas de la crianza que recuerdan el amontillado. Destaca la evolución de la Pedro Ximénez, melocotón confitado y compota de albaricoque. Denso en boca, cálido, con cierto frescor. Muy largo.

# VINOS TINTOS

## LLIBERTATS

NEGRE



**VARIEDADES:** Cabernet Sauvignon de 30 años del Penedés, Cariñena vieja del Montsant, Garnacha de 15 años del Priorat.

**ORIGEN:** Penedés, Montsant, Priorat.

**VIÑEDO:** Montsant: suelo calizo. Priorat: suelo de pizarra. Penedés: suelo arcillo calcáreo.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, maceración de mínimo 25 días, pigeage, prensado. Delestage de la cariñena para evitar reducciones. Vinificado en acero inoxidable y fibra de vidrio.

**CRIANZA:** 1 año en depósito de acero inoxidable y luego en botella.

**NOTA DE CATA:** El vino combina la dulzura de la Cariñena de suelo calizo con el carácter y fuerza de la Garnacha del Priorat, atemperado con la suavidad del Cabernet del Penedés.

## TRIUMVIRAT

D.O.Q PRIORAT hasta 2010



**VARIEDADES:** Cariñena, Garnacha, Syrah. Viñas de 35 años.

**ORIGEN:** Priorat.

**VIÑEDO:** 300-550m, suelo de pizarra.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, maceración de mínimo 25 días, pigeage, prensado. Delestage de la cariñena para evitar reducciones. Vinificado en acero inoxidable y fibra de vidrio.

**CRIANZA:** 1 año en bodega de roble francés de 225l y 300l de segunda mano y luego en botella.

**NOTA DE CATA:** Vino potente que gana en elegancia y delicadeza con los años, suavizando su fuerza, sus taninos y la calidez de sus orígenes.



## **SEERA**

SYRAH

**VARIETADES:** 100% Syrah.

**ORIGEN:** Priorat, Vilella Baixa, parque natural del Montsant.

**VIÑEDO:** Els Pics, 1.8 ha, 350m. Suelo calizo en parte oriental y pizarra en occidental.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, maceración de mínimo 25 días en depósito de acero inoxidable, prensado, dos trasiegos.

**CRIANZA:** En botella.

**NOTA DE CATA:** Recuerdos de tinta china, violetas e hinojo. Un vino concentrado, con cuerpo, fuerza y tanicidad.



## **COR NEGRE**

CARIÑENA HEMBRA DE CARA SUR

**VARIETADES:** Cariñena de 85 años.

**ORIGEN:** Priorat, Porrera.

**VIÑEDO:** 0.7 ha a 500m. Suelo de pizarra. Orientación este-oeste. Rendimientos: 9hl/ha.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, maceración de mínimo 25 días, delestaje para evitar reducciones, prensado, dos trasiegos. Vinificado en acero inoxidable y fibra de vidrio.

**CRIANZA:** 16 meses en 3 barricas nuevas de roble francés de 600l y luego en botella.

**NOTA DE CATA:** Recuerdos de violeta con notas de vainilla. Volátil presente. Marcada acidez, taninos redondeados por la crianza en barrica y los años en botella. Cálido y con cuerpo en un estilo delicado.



## **CORELIUM**

CARIÑENA MACHO DE CARA NORTE

**VARIETADES:** 90% Cariñena de 85 años y 10% Garnacha.

**ORIGEN:** Priorat, El Lloar.

**VIÑEDO:** 1.8 ha a 350m. Suelo de pizarra. Orientación noroeste. Rendimientos: 15hl/ha.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado, maceración de mínimo 25 días, pigeage, prensado. Delestaje de la cariñena para evitar reducciones. Vinificado en acero inoxidable y fibra de vidrio.

**CRIANZA:** 16 meses en barricas de roble francés, 4 de 300l 6 de 225l, 90% nuevas y 10% de segundo uso y luego en botella.

**NOTA DE CATA:** En tres horas puedes catar tres vinos diferente: una explosión de aromas a la apertura poco a poco va adquiriendo estabilidad, para acercarse a la perfección después de dos horas. Estructura, hombros y cuerpo.

# VINOS ESPUMOSOS

## BLANCO



### LLIBERTATS

ANCESTRAL XARELLO

**VARIETADES:** 100% Xarel.lo de viñas de 60 años.

**ORIGEN:** Penedés, 1 ha en La Rovira Roja a 300m de altitud.

**VIÑEDO:** Suelo arcilloso-calcáreo.

**VINIFICACIÓN:** Elaboración del vino base con 4 trasiegos. Embotellado con 24g de azúcar por litro. Método ancestral. Totalmente seco al acabar la fermentación.

**CRIANZA:** En botella con sus lías hasta el degüelle previo a la venta (más de 4 años).

**MARIDAJE:** Platos gastronómicos, arroz con bogavante, carnes blancas.

**NOTA DE CATA:** Color oro envejecido. Elegante y abierto en nariz. Notas de panadería, brioche. La madurez de la uva engaña los sentidos y sorprende la boca totalmente seca. Voluminoso con una burbuja discreta pero crepitante. Final muy largo.

## ROSADO



### LLIBERTATS

ANCESTRAL GARNATXA

**VARIETADES:** 100% Garnacha negra.

**ORIGEN:** Priorat, Vilella Baixa, Parque natural del Montsant.

**VIÑEDO:** Albareda, 2.5ha. Suelo de pizarra.

**VINIFICACIÓN:** Prensado directo. Elaboración del vino base con 4 trasiegos. Método ancestral. Totalmente seco al acabar la fermentación.

**CRIANZA:** Mínimo 15 meses en botella con sus lías hasta el degüelle previo a la venta.

**MARIDAJE:** Gambas, pescados de roca, arroces mixtos, mar y montaña.

**NOTA DE CATA:** Color piel de cebolla que recuerda los Côtes de Provençes. Aromas maduros de bollería. Burbuja delicada. Cremoso y amplio en boca.

# VINO ROSADO



## DIANA

LA BELLE

**VARIEDADES:** 100% Syrah.

**ORIGEN:** Priorat, Vilella Baixa, parque natural del Montsant.

**VIÑEDO:** Els Pics, 1.8 ha, 350m. Suelo calizo en parte oriental y pizarra en occidental.

**VINIFICACIÓN:** Prensado directo en depósito de acero inoxidable. 20 días de fermentación a 16°. 2 trasiegos.

**CRIANZA:** 16 meses en bodega de roble francés y luego en botella.

**MARIDAJE:** Asados, carnes frías, charcutería, embutidos, arroces de verduras.

**NOTA DE CATA:** Color granate semejante a un tinto de capa baja. Intenso aroma floral con recuerdos de lila. Untuoso, con cuerpo. ligeramente dulzón en boca, glicérico. Final largo.

# VINO DULCE



## THOR

LE CHIEN - 50cl

**VARIEDADES:** 50% Garnacha, 50% Cabernet sauvignon de viñas de 30-15 años.

**ORIGEN:** Priorat, Porrer y Scaladei.

**VIÑEDO:** 350m y 550m de altitud. Suelo de pizarra y arcilloso calcáreo. Rendimiento de 12hl/ha.

**VINIFICACIÓN:** Vendimia tardía.

**CRIANZA:** 20 meses en 4 barricas de roble francés de segundo uso de 225l y luego en botella.

**MARIDAJE:** Postres de chocolate, quesos curados, carnes agri-dulces, mole negro.

**NOTA DE CATA:** Oscuro y profundo. Sedoso, dulce y con cuerpo. Recuerda los Oportos.

# VINO RANCIO

## CORUM

SOLERA 35 AÑOS - 50cl

**VARIEDADES:** 100% Garnacha seleccionada.

**ORIGEN:** Priorat, La Vilella Baixa.

**VIÑEDO:** Suelo de pizarra.

**VINIFICACIÓN:** Sistema de solera de 35 años, llenando una barrica muy vieja, que contenía una solera muy antigua, eligiendo los mejores vinos de las sucesivas añadas. Decantación natural.

**CRIANZA:** En barricas de roble muy viejas en un espacio tranquilo y oscuro, en una de las casas del pueblo.

**ALCOHOL:** 17%.

**PRODUCCIÓN:** 400 botellas.

**MARIDAJE:** Pastas del Priorat, carquinyolis, “coc ràpid”.

**NOTA DE CATA:** Recuerda un vino oxidado, color cuero oscuro con ribetes anaranjados. De nariz potente y compleja, presenta unas notas torrefactes, frutos secos y especias, con sutiles toques de vainilla, canela, miel, membrillo y sobre fondo de caramelo. Delicate mouth, with a significant volume, reminds of jams, nuts and licorice, with slight bitter touches.



# DESTILADO

## LICORELIUM

AGUARDIENTE - 50cl

**VARIEDADES:** Principalmente Cariñena con Garnacha y Syrah.

**ORIGEN:** Priorat.

**VIÑEDO:** Suelo de pizarra.

**VINIFICACIÓN:** Destilación de 125 kg de los prensados de Triumvirat y Corelium, a fuego lento, redestilando las cabezas y las colas. Decantación natural.

**ALCOHOL:** 40%.

**PRODUCCIÓN:** 240 botellas.

**NOTA DE CATA:** Fuerza y delicadez.

