

Vermell 2023



Vermell viene a ser el más sencillo de nuestros tres tintos antiguos. Los antiguos, a diferencia de los clásicos, sólo se elaboran con variedades autóctonas y sólo se crían en tinajas de barro. Vermell se elabora con las uvas que tenemos en la parte más baja de nuestra finca en Les Alcusses. Abajo el suelo es más fértil y los rendimientos más altos y eso nos permite obtener un vino muy asequible pero no exento de carácter. Hacemos una vendimia más bien temprana para poner el acento en la fruta roja fresca. La maceración corta y suave a baja temperatura nos ayuda a evitar pesadez y hace el vino más fluido y fácil de beber. La crianza en tinaja le aporta elegancia sin restarle viveza. Su primera añada fue la 2012 y su imagen está teñida de color rojo fresco porque así queremos que sea este vino. Vermell es nuestro vino de aproximación a este paisaje puro, sencillo y sincero.

NOTA DE CATA

De la gama de tintos antiguos de Celler del Roure

Obtenido a partir de uvas de garnacha tintorera y mandó, estamos ante un tinto fresco y sincero en el que la fruta roja se expresa con viveza y elegancia gracias a su breve estancia en tinajas de 2800 litros.

ELABORACIÓN

Pertenciente a la gama de tintos antiguos de Celler del Roure, caracterizados por su crianza en tinajas de barro y por su elaboración, realizada exclusivamente con variedades de uva autóctonas, Vermell 2023 es un tinto sin artificios, asequible pero con carácter.