



**celler
cerca
vins**

**Catàleg de
vins
2019**





Lo Virol Negre

- Syrah, Merlot, Ull de Llebre
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Vi Negre
- Envelliment de 3 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Coupage

Graduació: 12%

Temperatura de servei òptima: 15-17°C

Vinificació

Els raïms són derrapats i aixafats abans de passar als dipòsits de maceració-fermentació. La fermentació es realitza a una temperatura de 25-27 °C durant 14-18 dies amb operacions de remuntatges oxidatius 3-4 cops al dia per tal d'afavorir l'extracció de color i aromes sense un excés de matèries tànniques.

Transcorregut el període de maceració-fermentació, els dipòsits són descubats i la pasta resultant premsada mitjançant premsa pneumàtica.

Després de 2-3 trasbalsos, es realitza el cupatge dels vins, que són posteriorment clarificats i estabilitzats prèviament al seu embotellament.

Nota de tast

Color roig albergínia de capa alta, ribet blau vellutat i llàgrima mitjanament tenyida i ben enganxada a la paret de la copa.

Aromes fresques i caràcter varietal, amb presència de fruits negres (mora, pruna negra) i notes especiades (pebre dolç, cilantre) i mineralitat (terra humida, carbó, tinta)

Pas en boca estructurat i ample, tanins i acidesa presents, final lleugerament amargant que refresca el vi, post gust fresc i vegetal (herba tallada) i retronasal balsàmica. (eucaliptus)





Bru de Verdú 14

- Merlot, Syrah y Ull de Llebre
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Vi Negre
- Envelliment de 14 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Coupage

Graduació: 14%

Temperatura de servei òptima: 16-18°C

Vinificació

Els raïms són derrapats i aixafats abans de passar als dipòsits de maceració-fermentació, realitzant-se una maceració pre-fermentativa amb fred durant 48 hores a 12°C. La fermentació posterior es realitza a una temperatura de 26 a 29°C durant 30-45 dies. La maceració de les pastes es perllonga durant tot el període de fermentació, mitjançant operacions de remuntatges oxidatius 3-4 cops al dia i diversos delestatges

Posteriorment els dipòsits són descubats i la pasta resultant premsada mitjançant premsa pneumàtica. Un cop realitzats diversos trasbalsos, els vins passen a barriques de roure .

Nota de tast

Color roig cirera picota de capa intensa, ribet brillant i vellut-iodat i potent llàgrima tintada, densa i enganxada.

Elegant paleta aromàtica marcada per la presència de fruits negres madurs (melmelada de pruna negra i mora), i derivats de la criaça com torrats i fumats (carbó cremat, fruits secs) , fumats, espècies (nou moscada, clau), fulla de camamilla seca i fong (trufa) i bosc humit.

Manté el caràcter vegetal varietal, terrós-mineral (guix, tinta) i retro gust lleugerament balsàmic-especiat (pebre negre, cilantre) i de final cítric.





Bru de Verdú 2013

- Merlot, Syrah y Ull de Llebre
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Vi Negre
- Envelliment de 10 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Coupage

Graduació: 14%

Temperatura de servei òptima: 16°C

Vinificació

Els raïms són derrapats i aixafats abans de passar als dipòsits de maceració-fermentació. La fermentació es realitza a una temperatura d'entre 26 i 28°C durant 20-25 dies. La maceració de les pastes es perllonga durant tot el període de fermentació, mitjançant operacions de remuntatges oxidatius 3-4 cops al dia, piégeages diaris i diversos delestatges per tal d'obtenir les característiques cromàtiques, gustatives i aromàtiques desitjades.

Nota de tast

Color roig cirera picota de ribet morat, potent llàgrima tintada i densa de caiguda lenta.

Aromes franques varietals i secundaris (mora, pruna negra en licor i derivades de la criança en bota on apareixen notes de fruits secs torrats (ametlla), torrefactes (xocolata negra, carbó) i especiades (nou moscada) i final vegetal (molsa, terra mullada).

Record varietal, i matisat per la criança (torrat, especiat, balsàmic) i nota de caramel cremat, de post gust potent i llarg, i final de record terròs.





Guilla

- Macabeu
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Vi Blanc
- Envelliment de 4 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Monovarietat

Graduació: 13.3%

Temperatura de servei òptima: 6-12°C

Vinificació

Maceració pre-fermentativa pel·licular prèvia a la fermentació de 48 hores a una temperatura de 10°C. Posterior desfangat estàtic durant 24 hores . Inicia la fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable a 12°C i a densitat aproximada de 1040 g/l passa a fermentació a 18°C en botes de roure majoritàriament francès i americà, i torrat mig i criança en les mateixes botes amb contacte amb les seves lies fines durant 5 mesos amb remogut mitjançant battonage 3 cops per setmana i on realitza parcialment la fermentació malolàctica. Estabilització tartàrica i filtració lleu prèviament al seu embotellat.

Nota de tast

De color groc palla-or nou i reflexes daurats, potent llàgrima i de caiguda lenta.

Aromes marcats per les notes de fruites blanques madures (poma al forn, albercoc, préssec) combinades amb records de la criança on apareixen notes torrades i fruits secs, fulla de té, garrofa i balsàmic, brioi, bolet i pa torrat.

Pas en boca ampli i estructurat, acidesa refrescant , de sensació cremosa i envolvent, fons de record làctic, balsàmic (pebre dolç, mentolat), post gust llarg i retronasal floral i de nou balsàmic.

Aconsellem prendre'l a temperatura relativament alta , sobre 13°C doncs reforça gratament la seva sensació aromàtica.





Guillamina

- Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanc, Gewurtzaminer, Chardonnay, Albarinyo
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Vi Blanc
- Envelliment de 17 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Coupage

Graduació: 12.65%

Temperatura de servei òptima: 6-8°C

Vinificació

Els raïms són aixafats i processats en una premsa de tipus pneumàtic, d'on s'obté només el 55% de rendiment de most flor, els quals passaran a dipòsits de fermentació un cop desfangats estàticament durant 24-48 hores a 13°C. La fermentació de cada varietat es realitza per separat a una temperatura d'entre 14-18°C durant uns 15-18 dies. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica els vins són trasbalsats, es realitza el cupatge i posteriorment són clarificats i estabilitzats tartàricament.

Nota de tast

Vi blanc palla pà·lid, brillant ,de reflexos or nou-verdosos , llàgrima mitja , dens i transparent.

Aromes potents dominades per notes fruitades madures (plàtan, mango, pinya, albercoc), fruites blanques (pera) combinat amb notes vegetals lleugeres (palla, flor seca, malta).

Pas en boca potent i envolvent, d'acidesa mitja i certa calidesa, fruitat i cítric, amb retro gust mineral (calç, guix), sensació greixosa i post gust persistent i càlid.





Lo Virol Blanc

- Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanc, Gewurztaminer, Chardonnay, Albarinyo
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Vi Blanc
- Envelliment de 17 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Coupage

Graduació: 13.5%

Temperatura de servei òptima: 6-8°C

Vinificació

Els raïms són premsats en premsa de tipus pneumàtic i amb suaus pressions, per tal d'obtenir els mostos de la màxima qualitat. Posteriorment aquests mostos són refredats a 13°C i desfangats estàticament durant 24-48 hores. Un cop finalitzada aquesta operació, es realitza la fermentació alcohòlica durant un període de 12-18 dies a 14-16°C. Després d'uns trasbalsos i un cop clarificats, els vins obtinguts són estabilitzats abans del seu embotellat.

Nota de tast

Color groc palla pà·lid i reflexes or nou , brillant i de llàgrima gruixuda.

Aromàticament marcat perles notes fruitoses madures blanques (poma Golden, préssec, , plàtan), nota tropical cítrica (pinya madura) ,record vegetal(palla seca, malta) i lleugerament mineral (alga seca, guix)

Entrada en boca fresca i potent, d'acidesa cítrica (llima), sensació suau cremosa, fruitat i el post gust llarg i retronasal balsàmica (fulla de menta)potencien un final fresc i allimonat.





Lo Virol Rosat

- Syrah
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Vi Rosat
- Envelliment de 17 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Monovarietat

Graduació: 12%

Temperatura de servei òptima: 6-8°C

Vinificació

Els raïms són derrapats i aixafats abans de passar als dipòsits de maceració. Es realitza una moderada maceració de la pasta durant 3 hores a una temperatura de 12°C, posterior sagnat del most flor, desfangat estàtic a una temperatura de 13°C i fermentació alcohòlica a 14°C durant 16 dies.

Nota de tast

Color roig cirera picota de capa intensa, ribet brillant i vellut-iodat i potent llàgrima tintada, densa i enganxada.

Elegant paleta aromàtica marcada per la presència de fruits negres madurs (melmelada de pruna negra i mora), i derivats de la criaça com torrats i fumats (carbó cremat, fruits secs) , fumats, espècies (nou moscada, clau), fulla de camamilla seca i fong (trufa) i bosc humit.

Manté el caràcter vegetal varietal, terrós-mineral (guix, tinta) i retro gust lleugerament balsàmic-especiat (pebre negre, cilantre) i de final cítric.





Brut de Verdú

- Gewuertaminer
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Cava Brut
- Envelliment de 12 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Monovarietat

Graduació: 12%

Temperatura de servei òptima: 6-8°C

Vinificació

Els raïms són aixafats i processats, els quals passaran a dipòsits de fermentació un cop desfangats estàticament. La fermentació de cada varietat es realitza per separat a una temperatura d'entre 14-15°C durant uns 15 dies. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica els vins són trasbalsats, es realitza el cupatge i posteriorment són estabilitzats en fred.

Posteriorment es realitza una segona fermentació en ampolla durant uns 45 i posterior criança amb les seves mares durant un mínim de 12 mesos i fins al moment del desgorjat, en que les lles després del procés d'aclarit són eliminades i s'aprofita per dosificar el licor d'expedició i tapat-morrionat.

Nota de tast

Aquest escumós presenta un color groc palla pàl·lid i llimonat, de reflexos verdosos, rosari de bombolla fina amb despreniment lent, constant i persistent i àmplia corona.

Les aromes són franques, amb record fruitat i vegetal del vi base (flor de rosa, préssec, litxi, poma verda palla seca), fines notes de criança sobre llevat, on apareixen notes de pa i fruits secs torrats.

De pas en boca sedós, el carbònic integrat es fon a la boca, d'acidesa mitja, notes de fruits cítrics (pomelo, llima), floral i tons terrosos-calcaris, de final en paladar llarg i caràcter greixós.





Terra Nova

- Ull de Llebre, Merlot i Syrah
- 6 unitats per Caixa
- Denominació d'origen: Costers del Segre
- Vi negre
- Envelliment de 12 mesos en bótes de roure francès Allier i Tronçais.

El·laboració: Coupage

Graduació: 13,8%

Temperatura de servei òptima: 15°C

Vinificació

Els raïms són derrapats i aixafats abans de passar als dipòsits de maceració-fermentació. La fermentació es realitza a una temperatura de 25-27 °C durant 14-18 dies amb operacions de remuntatges oxidatius 3-4 cops al dia per tal d'afavorir l'extracció de color i aromes sense un excés de matèries tànniques.

Transcorregut el període de maceració-fermentació, els dipòsits són descubats i la pasta resultant premsada mitjançant premsa pneumàtica.

Nota de tast

Color roig cirera picota de capa intensa, ribet brillant i vellut-iodat i potent llàgrima tintada, densa i enganxada.

Elegant paleta aromàtica marcada per la presència de fruits negres madurs (melmelada de pruna negra i mora), i derivats de la criaça com torrats i fumats (carbó cremat, fruits secs) , fumats, espècies (nou moscada, clau), fulla de camamilla seca i fong (trufa) i bosc humit.

Manté el caràcter vegetal varietal, terrós-mineral (guix, tinta) i retro gust lleugerament balsàmic-especiat (pebre negre, cilantre) i de final cítric amb retrogust i r cords vegetals.

