

Celler Josep Vicens

La Bodega ha visto grandes cambios con el paso de una generación a otra. En sus orígenes, que nos remontan a principios del siglo XIX, en casa se vendía el vino a granel entre los clientes de toda la vida. Ahora, nuestra principal bandera es el vino embotellado...

Bajo la **marca, Vinyes del Grau** que coje el nombre de la finca más antigua de la familia, hemos apostado por la innovación, ampliando nuestras instalaciones y cuidando cada detalle en el proceso de elaboración de nuestros vinos.



Historia :

En la actualidad Josep Vicens Vallespí, que empezó como payés a los 18 años, está al frente del negocio. Ha introducido nuevas técnicas y variedades, siendo el pionero en la Terra Alta en apostar por la variedad Syrah. Casado con Tere Pellisa Cuella y con dos hijos –Josep y Pau Vicens Pellisa, que también trabajan en la Bodega, la familia Vicens-Pellisa se encarga pues ahora de este pequeño negocio de vinos con el orgullo propio de seguir una muy antigua tradición familiar y con la ilusión de hacer de su vino embotellado uno de los mejores de la comarca de la Terra Alta.



La marca que identifica a los vinos de la Bodega toma el nombre de una de las fincas más antiguas y emblemáticas de la familia, **el Grau**.

Vinyes del Grau es el denominador común del Syrah, el Sauvignon blanc, la Garnacha, así como también del resto de variedades que se elaboran en esta casa.

La producción de los vinos pasa por diferentes fases: desde la vendimia hasta el procesamiento de la uva, la elaboración y la crianza.

En la Bodega seleccionamos las uvas de forma manual, extraemos el mosto de forma delicada y les ofrecemos un cuidadoso tratamiento para que cada variedad tenga bien definidos sus matices y carácter.



Vinyes del Grau



Varietat: Sauvignon Blanco 100%

Color: Amarillo pálido con reflejos verdes. Brillante.

Aroma: Aroma de mucha intensidad y muy expresivo y equilibrado. En este aroma podríamos decir que hay frutas blancas bien maduras (peras, manzanas, etc) y también frutas tropicales como el plátano y la piña bien maduras.

Bouquet: Dulzón, afrutado y untuoso, frutas blancas y tropicales bien maduras, se trata de un vino potente, carnoso, complejo, equilibrado, disfrutando de los sabores que salen en nariz y en boca.



Varietat: Garnacha Tinta 85%, Cariñena 15%

Color: Vino de color rojo cereza con matices violáceos propios de su juventud.

Aroma: Muy intenso con recuerdos de frutas maduras, cerezas, mermeladas, etc.

Bouquet: Es ligero, fresco, con notas de frutas rojas bien maduras, sensación de volumen con los taninos dulces y bien integrados. Se trata de un vino afrutado y bien equilibrado, de consumo joven, muy fino que tiene un final en boca largo y muy agradable.



Varietat: Syrah 100%

Selección de la uva en optimas condiciones para su elaboración a temperatura controlada.

Color: Vino de color rojo cereza muy intenso y tonos violáceos muy marcados.

Aroma: Potente con recuerdos de frutas maduras y notas varietales muy limpias (frutas negras muy maduras).

Bouquet: Se trata de un vino equilibrado, fino, dulce, varietal, con cuerpo, carnoso y bien estructurado, donde se destacan las frutas obtenidas por vía nasal en forma de mermeladas y confituras.



Varietat: Syrah 100%

Color: Se trata de un vino de color cereza muy intenso.

Aroma: Potente y equilibrado, especial con aromas de coco, cacao fino y buena expresión de fruta negra macerada.

Bouquet: Es redondo, carnoso, especial, equilibrado. Dispone de buen nivel de fruta negra bien concentrada en su paso por la boca, sus taninos son dulces y maduros. Su final es largo y muy agradable.



Josep S. Vicens Vallespi
Avinguda Aragó N°20
Gandesa (Tarragona)
celler@vinsjosepvicens.com
www.vinsjosepvicens.com

