



MAS DE LA ROSA - GRAN VINYA CLASSIFICADA

Mas de la Rosa és una zona espectacular que acull una de les propietats més singulars del nostre celler. Va ser plantada amb carinyena entre el 1910 i el 1930 i es troba a més de 500 metres d'altitud, amb una inclinació del 70%. Cada cep porta al seu interior el sacrifici de les persones que han treballat aquesta vinya al llarg de la història, sovint en condicions extremadament difícils. Aquestes vinyes, orientades al sud, reben una gran quantitat de llum solar. Aquesta riquesa de llum natural, juntament amb el clima i un terreny cobert d'un tipus d'esquist anomenat localment llicorella", atorguen al fruit un equilibri singular i unes característiques particulars que ens permeten elaborar el nostre vi més exclusiu. Una autèntica joia vitivinícola s'ha mantingut inalterada al llarg del temps.

Varietats	Carinyena - Vinyer vell
Maridatge	Carns a la brasa, cuina mediterrània, formatges curats, cuina especiada, arrossos
Criança	El vi envellaix durant deu mesos en ou de formigó i foudre de roure austríac.
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Maceració prefermentativa en fred del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable durant vint-i-quatre hores. Fermentació a temperatura controlada entre 20° i 25° durant deu a quinze dies, amb pigeage diari.

NOTA DE CATA

Vall Llach Mas de la Rosa Gran Vinya Classificada 2023, segons Tim Atkin:

Ara bé, aquest vi és una cosa especial. La seva profunditat es revela amb el temps, ja que presenta capes extraordinàriament complexes, amb una increïble concentració de fruita madura de pruna i móra, farigola, cedre, roca esmicolada i violetes. Els tanins són plens i sedosos, cobrint el paladar, mentre que l'acidesa el manté fresc i vibrant. Simplement espectacular. Un vi impressionant.

S'ha de servir a temperatura ambient, amb un màxim de 15 a 17 °C.

RECONeixEMENTS

Mas de la Rosa 2023 va ser reconegut com el Millor Vi Negre de Catalunya pel Master of Wine Tim Atkin.

MARIDATGE

Carns a la brasa, cuina mediterrània, formatges curats, cuina especiada, arrossos

VALL LLACH

El Celler Vall Llach es va crear a principis dels anys 90 per Enric Costa i Lluís Llach, a Porrera, un dels nou pobles que conformen la D.O.Q Priorat. Al celler apostem per la microproducció controlada de les nostres finques i trossos amb l'objectiu que la qualitat prevalgui sempre per sobre de la quantitat.

POBLACIÓ

Porrera, Priorat, Tarragona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O.Q. Priorat

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Priorat

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1994

VITICULTURA

Ecològica