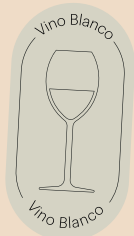
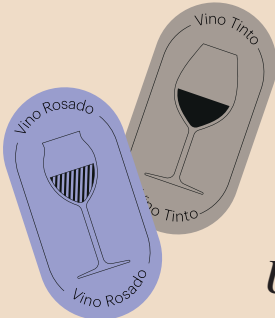
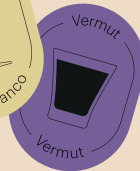


CELLER  
JOSEP  
VICENS



# *Catálogo de productos*



*Una bodega familiar  
centenaria*



*Una bodega familiar  
centenaria*

---

# *El legado de cinco generaciones*

---

## *1890*

1ª Generación

Josep Vallespí Ferrer y Paula Vilafranca Vidal, ambos payeses, se ganaban la vida cuidando sus tierras y elaborando sus propios vinos. Este fue el inicio de un largo legado que llegaría hasta nuestros días.

Su casa y bodega estaba entonces en la calle Carnisseries de Gandesa.

---

## *1930*

2ª Generación

El hijo de Josep y Paula, Josep Vallespí Vilafranca siguió con la tradición familiar desde una nueva ubicación.

Una vez casado con Carme Alcoverro Saun, se trasladaron a la Avenida Aragón 20 de Gandesa, sede de la actual bodega y tienda de vinos.

---

## *1960*

3ª Generación

Cinta Vallespí Alcoverro, hija de Josep y Carme, contrajo matrimonio con Francisco Vicens Pallarés y ambos continuaron el legado de la familia vinculado a la vitivinicultura.

En aquella época, vendían a granel los vinos de elaboración propia.

---

## *1980*

4ª Generación

Josep Vicens Vallespí es agricultor desde los 18 años. Él, junto a Tere Pellisa y sus dos hijos Josep y Pau modernizaron el proyecto con la implementación de cambios importantes: nuevas técnicas en el viñedo y en la elaboración, mejoras en la instalación de la bodega y apuesta por nuevas variedades, siendo por ejemplo los pioneros en introducir la Syrah en la zona vinícola de la Terra Alta.

En 2001 hizo su mayor apuesta y decidió emprender el negocio del embotellado de sus propios vinos.

---

## *Actualidad*

5ª Generación

Josep y Pau Vicens Pellisa son la quinta y actual generación de la bodega. Ilusionados y con ideas frescas, estos agricultores que se cuentan entre los más jóvenes de la comarca, distribuyen su día a día entre viñedos, en la bodega o en la tienda que abrieron en 2019 en la planta baja de la casa familiar.

La tienda es un espacio de exposición y venta de los productos de elaboración propia, donde también organizan actividades de cata dirigidas o sesiones de maridaje, entre otros.

# Los viñedos de donde nacen los vinos



Todas nuestras parcelas están ubicadas en el término municipal de Gandesa (Terra Alta, Catalunya). Trabajamos 38 hectáreas, 25 de las cuales están plantadas en vaso, las demás emparradas. Los viñedos tienen de media unos 55 años de edad -las más viejas cuentan con 80 años- y trabajamos variedades autóctonas como la Garnacha blanca y tinta, el Macabeo y la Cariñena, y algunas cepas internacionales pero bien adaptadas a la Terra Alta como la Syrah.

## 100% ECOLÓGICOS

En 2019 obtuvimos la certificación ecológica de todos los vinos de la bodega, reforzando así la filosofía de nuestro proyecto de cuidar y respetar al máximo el paisaje, y dejar que cada planta ofrezca su mejor expresión.

Mimamos la cepa, de la que obtenemos rendimientos bajos, y perseguimos el objetivo de embotellar la máxima calidad de cada vino. Del racimo a la copa.

## SUELOS

El catálogo de suelos de la Denominación de Origen Terra Alta clasifica con hasta 17 perfiles diferentes de suelos. En nuestras parcelas predominan los suelos argilo-calcáreos y pobres en materia orgánica, dos características que definen nuestra región vitivinícola.

El clima de la Terra Alta es mediterráneo con influencias continentales. Se caracteriza por temperaturas que de mediana van de los 10°C a los 14°C, con inviernos largos y fríos y veranos calurosos (muchas horas de insolación). Las lluvias son escasas.

Además, nuestro clima está fuertemente marcado por la presencia alternada de dos vientos, que aportan cierta personalidad a nuestros vinos: el cierzo (nord oeste) y la garbinada (sud).





*“Sutil pero con una complejidad exquisita: miel de azahar, pera blanca y aceituna arbequina”*

## Ma Iata Cinta Homenatge



### COMPOSICIÓN

100% Macabeo - DO Terra Alta

### VIÑAS

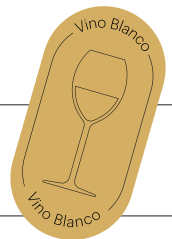
Grau y Coll de Batea

### CRIANZA

6 meses de battonage con sus lías. 6 meses en botella

### ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual, fermenta 30 días a 16 °C en botas nuevas de roble Francés sin tostar de 500 litros. Sin añadir sulfitos hasta final de fermentación, con una dosificación baja.



---

*“Un vino emotivo  
e intenso, donde la  
armonía es absoluta.  
Violeta, mazapán,  
arándanos, café  
y chocolate”*

---

## Mon Iaió Sisco Homenatge

---

### COMPOSICIÓN

100% Cariñena - DO Terra Alta

---

### VIÑAS

Domenges y Grau

---

### CRIANZA

Botas nuevas y de segundo año de roble Francés y Americano de 225 litros durante 15 meses. 1 año en botella

---

### ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Fermentación y maceración de 20 días a 24 °C con tres remontajes diarios.

---





*“Brisa marina,  
melón, anises,  
azahar y  
membrillo.  
Una Garnacha  
Blanca de  
libro”*



## Ma iaia Cinta Origen



### COMPOSICIÓN

100% Garnacha Blanca - DO Terra Alta

### VIÑAS

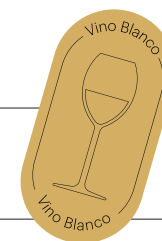
Sendrosa y Serres

### CRIANZA

6 meses battonage con sus lías. 6 meses en botella

### ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Una parte del vino fermentar en tanques Ovoïds y el resto en depósitos de acero inoxidable a 16 °C de temperatura. Sin añadir sulfitos hasta final de fermentación, con una dosificación baja.



---

*“Juega a la perfección entre la potencia y el perfume. Arándanos, cerezas, eucalipto, vainilla y clave”*



---

## Mon Iaió Sisco Origen



---

### COMPOSICIÓN

70% Garnacha y 30% Cariñena - DO Terra Alta

---

### VIÑAS

Perdigons y Sendrosa

---

### CRIANZA

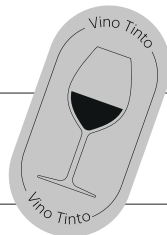
Botas de tercer y cuarto año de roble Francés y Americano de 225 litros durante 6 meses. 6 meses en botella

---

### ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Fermentación y maceración de 15-20 días a 24 °C con dos remontajes diarios.

---







---

*“Una Garnacha Blanca atípica, fermentada en botas dobladas sin tostar”*



---

## Lo Divuit Graus



---

### COMPOSICIÓN

100% Garnacha Blanca - DO Terra Alta

---

### VIÑAS

Perdigons

---

### CRIANZA

6 meses de battonage con sus lías. 6-8 meses en botella

---

### ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual, fermenta 40 días en botas nuevas de roble Francés sin tostar de 500 litros. Sin añadir sulfitos hasta final de fermentación, con una dosificación baja.

---

---

*“Grosella, notas  
especiadas y  
cacao; una calidez  
calmada que aporta  
voluptuosidad”*



---

## Lo Syrah del Grau

---

### COMPOSICIÓN

100% Syrah - DO Terra Alta

---

### VIÑAS

Grau

---

### CRIANZA

Botas nuevas y de segundo año de roble Francés y América de 225 litros durante 15 meses.  
1 año en botella.

---

### ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Fermentación y maceración de 20 días a 24 °C con tres remontajes diarios.

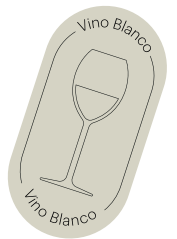
---





---

*“Almendra fresca, pera blanca y magnolia, un contraste continuo entre madurez y frescura”*



---

Lo Natural de Vicens



---

COMPOSICIÓN

100% Macabeo - DO Terra Alta

---

VIÑAS

Coll de Batea

---

CRIANZA

Sin Crianza. 8-10 meses en botella.

---

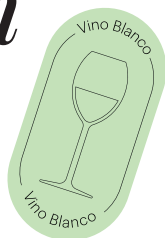
ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Fermentación de 30 días en levaduras autóctonas de la misma uva sin añadir sulfitos. Estabilizado con el frío del invierno y sin filtrar.

---

---

*“Aromáticamente explosivo: maracuyá, oliva y hinojo. Un vino alegre de gran franqueza”*



---

Vinyes del Grau Garnatxa



---

COMPOSICIÓN

100% Garnacha Blanca - DO Terra Alta

---

VIÑAS

Coll de Batea, Corral d'Enclaret

---

CRIANZA

4 meses de battonage con sus lías

---

ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 30 días y a 16 °C. Sin añadir sulfitos hasta final de fermentación, con una dosificación baja.

---





---

*“Piña madura, piel de limón y melocotón blanco, en un vino de sol lleno de notas salinas”*

---

## Vinyes del Grau Macabeu



---

### COMPOSICIÓN

100% Macabeu - DO Terra Alta

---

### VIÑAS

Serres

---

### CRIANZA

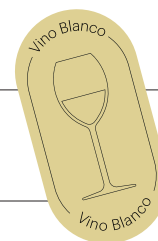
4 meses de battonage con sus lías

---

### ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Fermentación-maceración con las pieles durante 15 días a 24 °C con dos remontajes diarios.

---



---

*“Violeta, nuez de  
cola, regaliz y laurel.  
Vino vibrante  
de complejidad  
primaria”*



---

Vinyes del Grau Negre



---

COMPOSICIÓN

90% Garnacha y 10% Cariñena - DO Terra Alta

---

VIÑAS

Grau y Sendrosa

---

CRIANZA

Sin Crianza. 4-6 meses en botella

---

ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Fermentación-maceración con las pieles durante 15 días a 24 °C con dos remontajes diarios.

---





*“Fresón y naranja sanguina, pimienta verde y frambuesa. Un rosado delicado y lleno de contrastes”*

Vinyes del Grau Rosat



COMPOSICIÓN

100% Garnacha Tinta - DO Terra Alta

VIÑAS

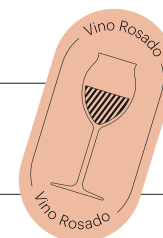
Grau

CRIANZA

Sin Crianza

ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual. Maceración en la piel 1 hora antes de la fermentación. Fermenta 30 días a 16 °C. Sin añadir sulfitos hasta final de fermentación, con una dosificación baja.



*“Piña madura,  
pomelo, manzana  
fresca y un ligero  
fondo de aceituna  
verde, sincero y  
directo”*



Xeic Blanc



#### COMPOSICIÓN

50% Garnacha Blanca, 40% Macabeu y 10% Viogner - DO Terra Alta

#### VIÑAS

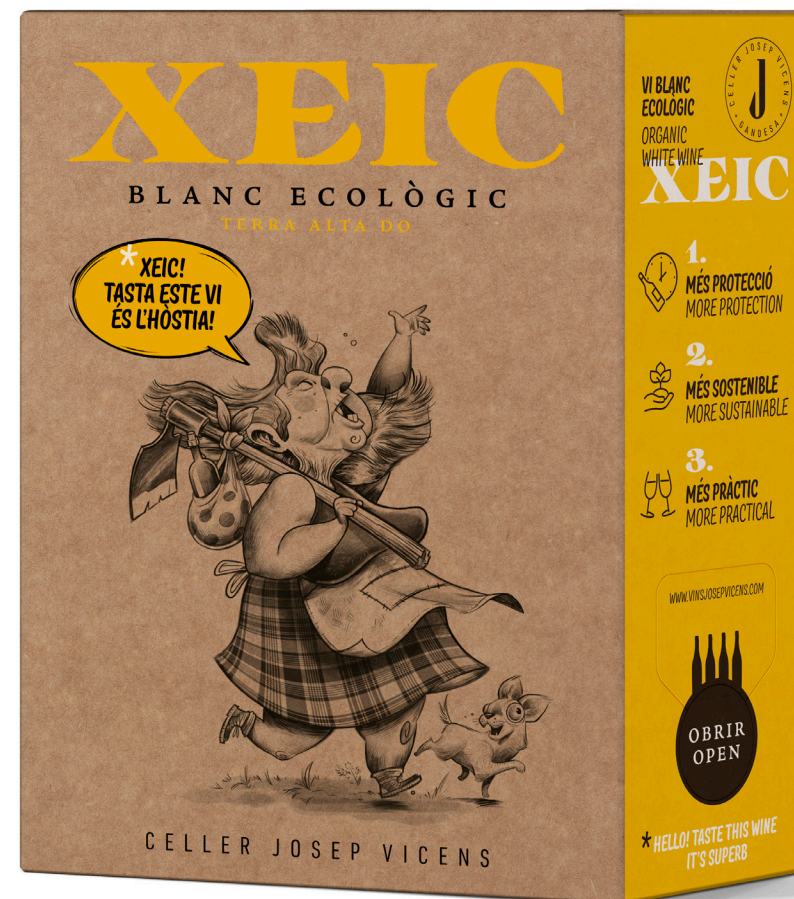
Serres y Voravall

#### CRIANZA

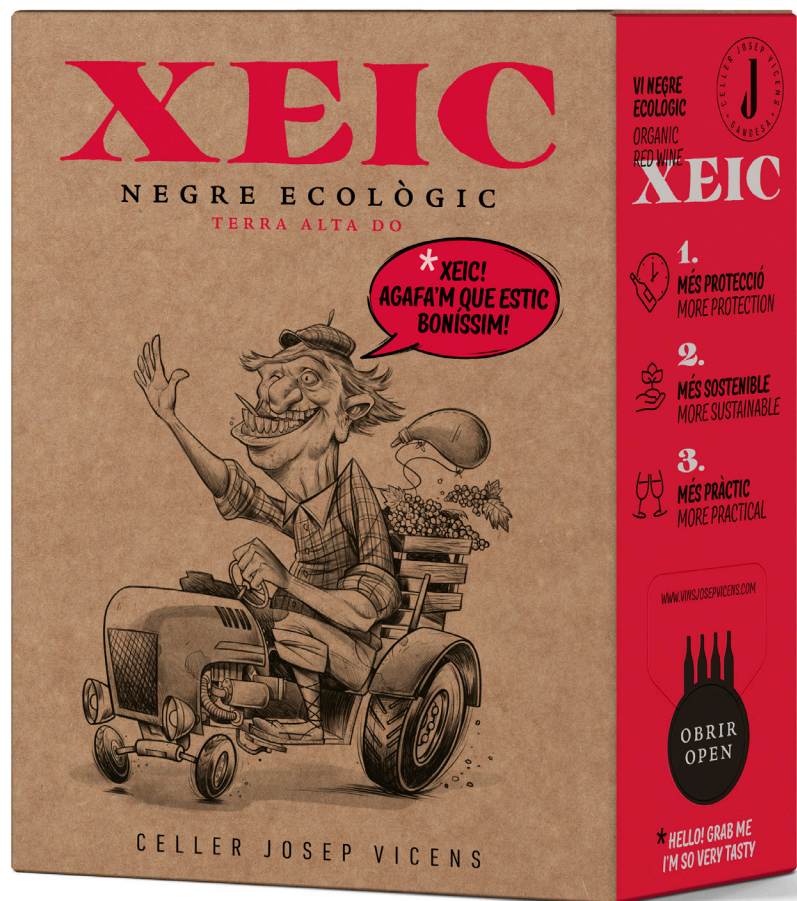
Sin crianza

#### ELABORACIÓN

Selección y vendimia manual. Cada variedad fermenta con depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada 16 °C durante 1 mes y sin añadir sulfitos hasta final de fermentación, con una dosificación baja.







*“Moras negras, yogur de arándanos, regaliz, pimienta negro y recuerdos de laurel”*

## Xeic Negre



### COMPOSICIÓN

50% Syrah y 50% Garnacha - DO Terra Alta

### VIÑAS

Corral d'Enclaret y Grau

### CRIANZA

Sin Crianza

### ELABORACIÓN

Selección y vendimia manual. Cada variedad fermenta con el propio depósito y hace la maceración con las pieles durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada 24 °C.



*“Gran presencia de hierbas mediterráneas y de genciana. Canela, pimienta y clavo de olor.”*

## Xeic Vermut

### COMPOSICIÓN

100% Garnatxa Blanca

### VIÑAS

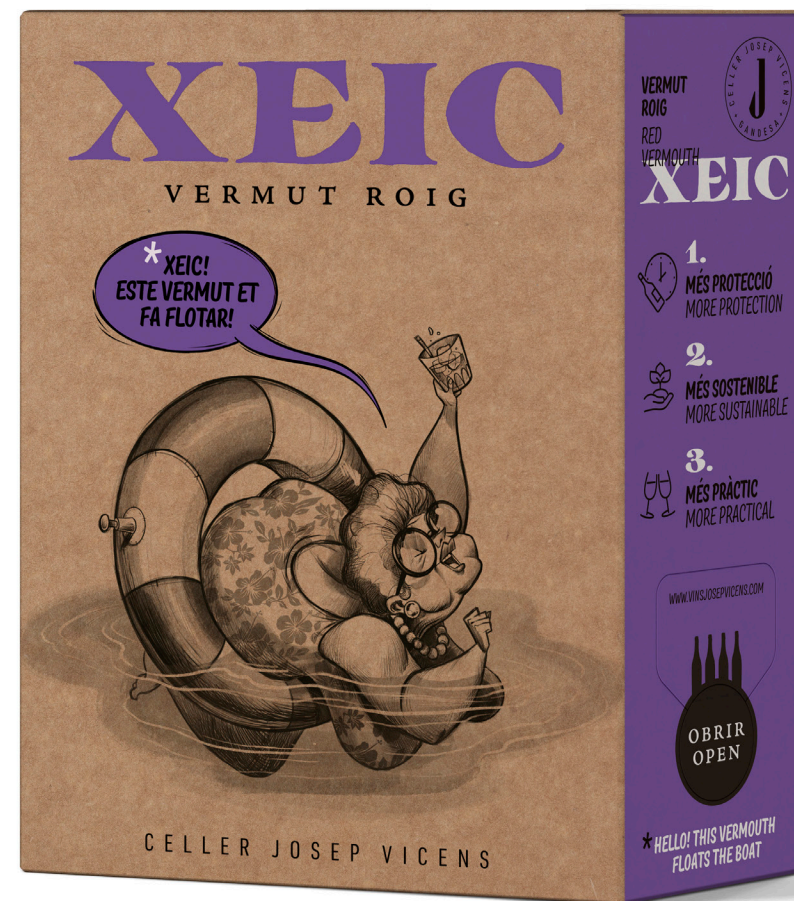
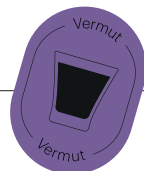
Serra

### CRIANZA

Sin criança

### ELABORACIÓN

Fermenta con levaduras seleccionadas a baja temperatura 16 °C en depósitos de acero inoxidable. Gran presencia de hierbas mediterráneas y de la genciana. Un vermut que no olvida la tradición pero con un punto contemporáneo en su equilibrio.



*Una bodega familiar  
centenaria*



