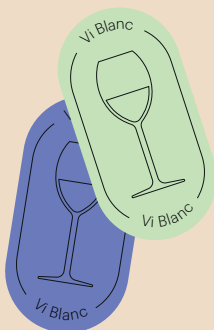
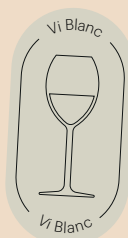
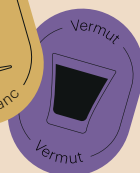
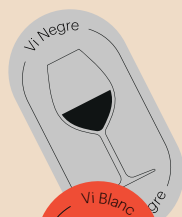


CELLER
JOSEP
VICENS



*Catàleg de
productes*



*Una bodega familiar
centenària*



*Una bodega familiar
centenària*

El llegat de cinc generacions

1890

1ª Generació

Josep Vallespí Ferrer i Paula Vilafranca Vidal, pagesos tots dos, treballaven la terra i elaboraven els seus propis vins, iniciant un llarg llegat que duraria fins els nostres dies.

Tenien el celler al carrer Carnisseries de Gandesa.

1930

2ª Generació

El fill de Josep i Paula, Josep Vallespí Vilafranca, casat amb Carme Alcoverro Saún, va continuar la tradició des d'una nova ubicació: es traslladen a l'Avinguda Aragó 20 de Gandesa, seu de l'actual celler i botiga de vins.

La casa havia estat propietat de l'antic notari del municipi, el senyor Mora.

1960

3ª Generació

Cinta Vallespí Alcoverro, filla de Josep i Carme, es va casar amb Francisco Vicens Pallarès i junts van seguir els passos dels pares i els iaïos en el treball de la vinya i l'elaboració dels seus vins.

Durant aquells anys, el negoci familiar es basava en la venda de vins a doll.

1980

4ª Generació

Josep Vicens Vallespí fa de pagès des dels 18 anys. Ell, al costat de Tere Pellisa i els seus dos fills Josep i Pau han modernitzat el projecte amb la implementació de grans canvis: noves tècniques aplicades al camp i al celler, millores a les instal·lacions del celler i l'aposta per noves varietats, sent per exemple el pioner en introduir la Syrah a la Terra Alta.

Al 2001 va fer l'aposta més important, la d'iniciar a embotellar els seus propis vins.

Actualitat

5ª Generació

Josep i Pau Vicens són la cinquena i actual generació del projecte. Il·lusionats i amb idees fresques, els dos pagesos -que poden presumir de ser dels més joves de la comarca-, ocupen el seu dia a dia faenellant entre les vinyes, pel celler o a la botiga que van obrir l'any 2019 a la planta baixa de la casa familiar.

La botiga és un lloc d'exposició i venda dels productes d'elaboració pròpia, on també hi organitzen activitats com tastos dirigits o sessions de maridatge, entre d'altres.

Les vinyes d'on naixen els vins



Totes les nostres finques estan ubicades al terme municipal de Gandesa (Terra Alta). Treballem 38 hectàrees, 25 de les quals estan plantades en vas i la resta, emparrades. Les vinyes tenen una mitjana d'edat de 55 anys -en tenim de fins a 80 anys- i hi treballem varietats autòctones com la Garnatxa blanca i negra, el Macabeu i la Carinyena, i alguns ceps internacionals i ben adaptats a la Terra Alta com és el cas de la Syrah.

100% ECOLÒGICS

L'any 2019 vam obtenir la certificació ecològica per a tots els vins del Celler, reforçant la filosofia del projecte de tenir cura del paisatge i deixar que de cada planta en floreixi la seva millor expressió.

Mimem el cep i n'obtenim baixos rendiments amb l'objectiu d'embotellar la màxima qualitat de cada vi. Del gotim a la copa.

SÒLS I CLIMA

El catàleg de sòls de la Denominació d'Origen Terra Alta classifica fins a 17 perfils diferents. A les nostres finques hi predominen els sòls argilo-calcaris i pobres en matèria orgànica, dues característiques que defineixen la nostra regió vitivinícola.

El clima de la Terra Alta és mediterrani amb influències continentals. Ens caracteritzem per temperatures que de mitjana van dels 10°C als 14°C, amb hiverns llargs i freds i estius calorosos (moltes hores d'insolació). Les pluges són escasses.

A més a més, el nostre clima està fortament marcat per la presència alternada de dos vents que aporten personalitat als nostres vins: el cerç (nord oest) i la garbinada (sud).





“Subtil però amb una complexitat exquisida: mel de taronger, pera blanca i oliva arbequina”

Maia Cinta Homenatge



COMPOSICIÓ

100% Macabeu - DO Terra Alta

VINYES

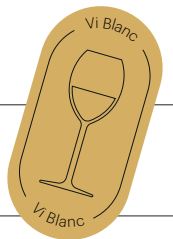
Grau i Coll de Batea

CRIANÇA

6 mesos de battonage amb les seves lies i envellit en ampolla durant 6 mesos

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual, fermenta 30 dies a 16°C en botes noves de roure Francès sense torrar de 500 litres. Sense afegir sulfits fins a final de fermentació, amb una dosificació baixa.



*“Un vi emotiu i intens,
on l’harmonia és
absoluta. Violeta,
massapà, nabius,
café i xocolata”*

Mon Iaio Sisco Homenatge

COMPOSICIÓ

100% Carinyena - DO Terra Alta

VINYES

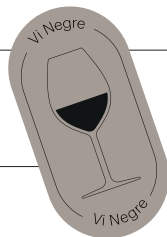
Domenges i Grau

CRIANÇA

Botes noves i de segon any de roure Francès i Americà de 225 litres durant 15 mesos

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Fermentació i maceració de 20 dies a 24°C amb tres remuntatges diaris.





*“Brisa marina,
meló, anissos,
tarongina i
codony. Una
Garnatxa
Blanca de
llibre”*



Ma iaia Cinta Origen



COMPOSICIÓ

100% Garnatxa Blanca - DO Terra Alta

VINYES

Sendrosa i Serres

CRIANÇA

6 mesos battonage en les seves lies i 6 mesos envellit en ampolla al celler

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Una part del vi fermenta en tancs Ovoids i la resta en dipòsits d'acer inoxidable a 16°C de temperatura. Sense afegir sulfits fins a final de fermentació, amb una dosificació baixa.



*“Fuga a la
perfecció entre
la potència
i el perfum.
Nabius, cireres,
eucaliptus,
vainilla i clau”*



Mon Iaio Sisco Origen



COMPOSICIÓ

70% Garnatxa i 30% Carinyena - DO Terra Alta

VINYES

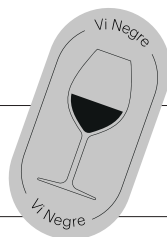
Perdigons i Sendrosa

CRIANÇA

Botes de tercer i de quart any de roure Francès i Americà de 225 litres durant 6 mesos.
6 mesos envellit en ampolla al celler

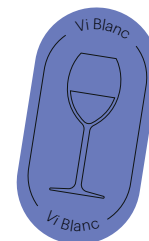
ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Fermentació i maceració de 15-20 dies a 24°C amb dos remuntatges diaris.





“Una Garnatxa Blanca atípica, fermentada en botes doblades sense torrar”



Lo Divuit Graus



COMPOSICIÓ

100% Garnatxa Blanca - DO Terra Alta

VINYES

Perdigons

CRIANÇA

6 mesos de battonage amb les seves lies i 6-8 mesos envellit en ampolla al celler

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual, fermenta 40 dies en botes noves de roure Francès sense torrar de 500 litres. Sense afegir sulfits fins a final de fermentació, amb una dosificació baixa.

*“Grosella, notes
especiades i cacau;
una calidesa
calmada que aporta
voluptuositat”*



Lo Syrah del Grau

COMPOSICIÓ

100% Syrah - DO Terra Alta

VINYES

Grau

CRIANÇA

Botes nous i de segon any de roure Francès i Americà de 225 litres durant 15 mesos

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Fermentació i maceració de 20 dies a 24°C amb tres remuntatges diaris.





“Ametlla fresca, pera blanca i magnòlia, un contrast continu entre maduresa i frescor”



Lo Natural de Vicens



COMPOSICIÓ

100% Macabeu - DO Terra Alta

VINYES

Coll de Batea

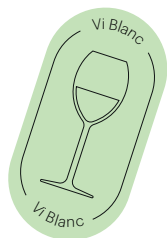
CRIANÇA

Sense Criança. 8-10 mesos envellit en ampolla al celler

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Fermentació de 30 dies en llevats autòctons del mateix raïm sense afegir sulfits. Estabilitzat amb el fred de l'hivern i sense filtrar.

*“Aromàticament
explosiu: maracujà,
oliva i fonoll. Un
vi alegre de gran
franquesa”*



Vinyes del Grau Garnatxa



COMPOSICIÓ

100% Garnatxa Blanca - DO Terra Alta

VINYES

Coll de Batea, Corral d'Enclaret

CRIANÇA

4 mesos de battonage amb les seves lies

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable durant 30 dies i a 16°C.
Sense afegir sulfits fins a final de fermentació, amb una dosificació baixa.





“Pinya madura, pell de llimona i préssec blanc, en un vi de sol ple de notes salines”

Vinyes del Grau Macabeu



COMPOSICIÓ

100% Macabeu - DO Terra Alta

VINYES

Serres

CRIANÇA

4 mesos de battonage amb les seves lies

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable durant 30 dies i a 16°C. Sense afegir sulfits fins a final de fermentació, amb una dosificació baixa.



*“Violeta, nou de
cola, regalèssia i
llaure. Vi vibrant
de complexitat
primària”*



Vinyes del Grau Negre



COMPOSICIÓ

90% Garnatxa i 10% Carinyena - DO Terra Alta

VINYES

Grau i Sendrosa

CRIANÇA

Sense Criança. 4-6 mesos envellit en ampolla al celler

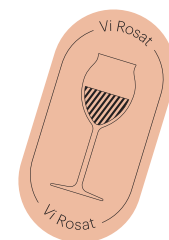
ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Fermentació-maceració amb les pells durant 15 dies a 24°C amb dos remuntatges diaris.





“Maduixot i taronja sanguina, pebre verd i gerds. Un rosat delicat i ple de contrastos”



Vinyes del Grau Rosat



COMPOSICIÓ

100% Garnatxa Negra - DO Terra Alta

VINYES

Grau

CRIANÇA

Sense Criança

ELABORACIÓ

Verema i selecció manual. Maceració en la pell 1 hora abans de la fermentació. Fermenta 30 dies a 16 °C. Sense afegir sulfits fins a final de fermentació, amb una dosificació baixa.

*“Pinya madura,
pomelo, poma fresca i
un lleuger fons d’oliva
verda, sincer i directe”*

Xeic Blanc



COMPOSICIÓ

50% Garnatxa Blanca, 40% Macabeu i 10% Viogner

VINYES

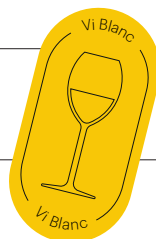
Serres i Vora Vall

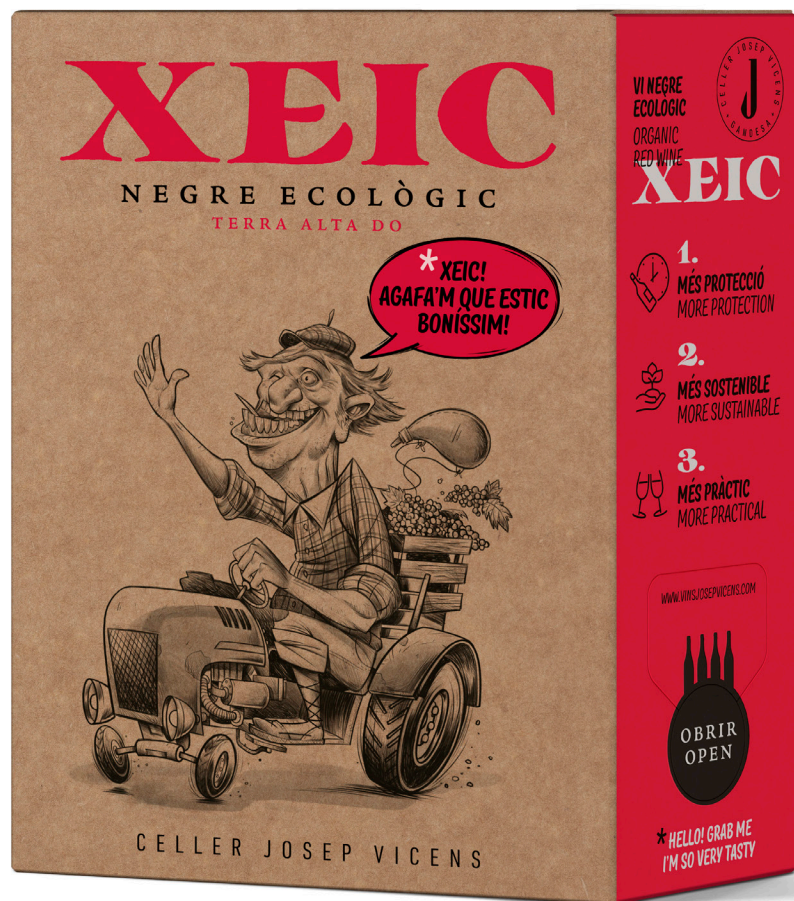
CRIANÇA

Sense criança

ELABORACIÓ

Selecció i verema manual. Cada varietat fermenta amb dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada 16°C durant 1 mes i sense afegir sulfits fins a final de fermentació, amb una dosificació baixa.





“Mores negres, iogurt de nabius, regalèssia, pebre negre i records de llorer”

Xeic Negre



COMPOSICIÓ

50% Syrah i 50% Garnatxa Negra

VINYES

Corral d'Enclaret i Grau

CRIANÇA

Sense criança

ELABORACIÓ

Selecció i verema manual. Cada varietat fermenta amb el propi dipòsit i fa la maceració amb les pells durant 15 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada 24°C.



*“Gran presència
d’herbes romaneres i
de genciana. Canyella,
pebre i clau d’olor”*

Xeic Vermut

COMPOSICIÓ

100% Garnatxa Blanca

VINYES

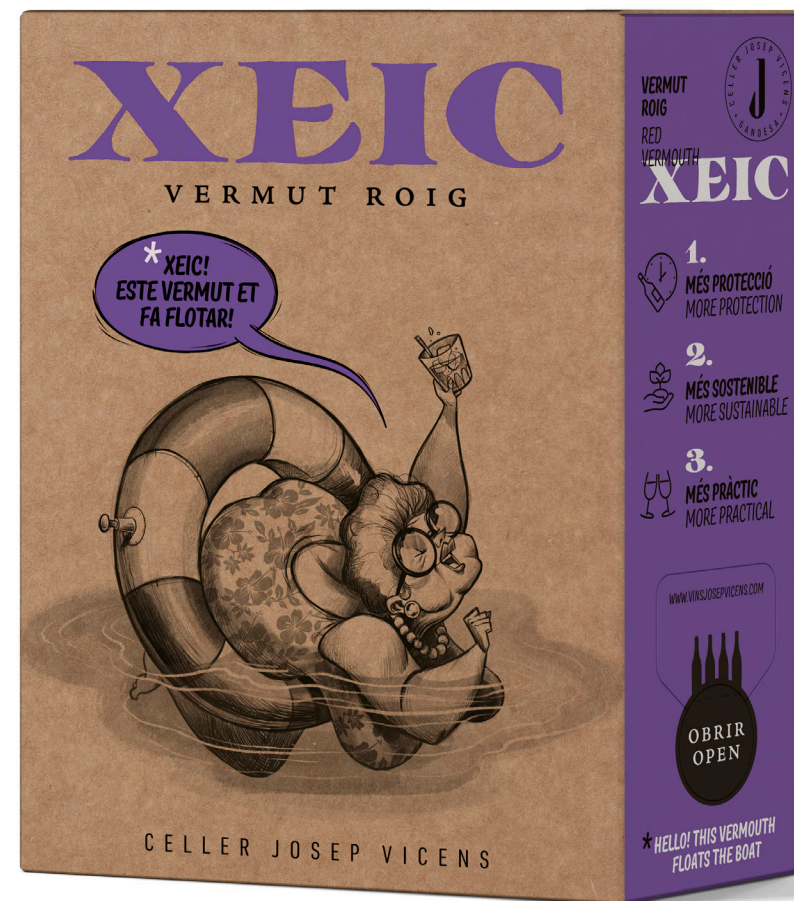
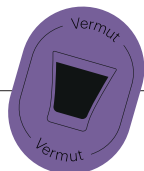
Serra

CRIANÇA

Sense criança

ELABORACIÓ

Fermenta amb llevats seleccionats a baixa temperatura 16°C en dipòsits d'acer inoxidable. Gran presència d'herbes mediterrànies i de la genciana. Un vermut que no oblidia la tradició però amb un punt contemporani en el seu equilibri.



*Una bodega familiar
centenaria*



