Bodega Celler del Roure Cullerot (2015)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodega Celler del Roure**
Nombre	**Cullerot**
Año	**2015**
Uvas	Pedro Ximenez (30 %) Verdil (30 %) Chardonnay (30 %) Macabeo (10 %)
Ubicación	**España > Valencia > Valencia**
Clasificación	DO
Categoría	Vino Blanco
Precio	**8,50 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vendimia manual en cajas de 15 Kg. con mesa de selección tras el despalillado total. El 80% de la uva fue prensada directamente en una prensa neumática y el resto paso a una maceración con pieles aproximadamente durante 5 días. Se elaboran todas variedades de forma independiente, con maceraciones prefermentativas de entre 4 y 8 horas y fermentaciones en depósitos de acero inoxidable. Poco antes de acabar la fermentación alcohólica los vinos se llevan a tinajas de barro donde se crían sobre sus lías finas. A continuación se trasiegan, se realiza el coupage y vuelven a tinaja, completando así una crianza que en este caso ha sido de 6 meses en tinajas de barro enterradas de 2.600 litros.

VINEYARD

Viticultura	Las uvas utilizadas por Cullerot provienen de viñas viejas situadas en distintas parcelas que se encuentran en laderas y son propiedad de la bodega.
Tierra	Los suelos son de materia orgánica pobre.

REFERENCIAS

Web	http://www.cellerdelroure.es/

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS
TORRELLÓN

Bodega Celler del Roure Cullerot (2015)

COMENTARIO

Comentario La Bodega Celler del Roure (Moixent en Valencia) nace en 1996 como una pequeña bodega familiar con la ilusión de elaborar vinos tintos de guarda. Celler del Roure inicia en 2009 una línea de investigación sobre el posible uso para crianza de las tinajas de barro enterradas que permanecían "dormidas" en la "bodega fonda", una galería subterránea excavada hace más de trescientos años que alberga noventa y siete tinajas de capacidades comprendidas entre los 600 los y 2.800 litros. Actualmente ya son veinte las tinajas que han recuperado y llenando con diferentes vinos tintos y blancos. Los resultados son cada vez más satisfactorios y concluyentes.
La etiqueta es obra del diseñador Daniel Nebot.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

CLASIFICACIONES (2)

Guía **Wine Advocate - Robert Parker**
Puntuación 90.0

Guía **Guía Peñín**
Puntuación 91.0

CATAS (1)

Fecha **5 de octubre de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 91.0
Platos Quesos curados, Verduras, Ahumados, carnes blancas y algunos arroces
Notas *CATA DE LA BODEGA:*
Amarillo pajizo con destellos dorados.
La nariz es intensa, fresca y expresiva, con nota le peso de fruta, en la que destacan los recuerdos a fruta blanca fresca y los matices cítricos. Hay también alguna sensación minerales que le dota de más volumen. En boca tiene buen ataque, con cierta cremosidad, suaves amargos, buena acidez, sensaciones cítricas, una trama ligera y bastante persistencia.
Con notable personalidad.

Atractivo color amarillo de destellos dorados.
Limpio y brillante.

Visual Amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Limpio y Brillante.

Olfato Intensidad baja, notas frutales y ligeros toques minerales
Boca Ataque potente, paso en boca graso, apreciándose un suave amargor. Acidez corrrecta con predominio de aromas cítricos y melocotón. Intensidad media.

Bodega Celler del Roure Cullerot (2015)

BOTELLAS SACADAS (1)

5/10/16	Precio de	8,50 €		5/10/16	Consumido		

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN