

## VENDIMIA 2008



Rotllan Torra sigue un meticuloso criterio de selección de uva en el viñedo y por tanto, desecha la uva que no cumple los requisitos para entrar en Bodega, tal y como se aprecia en la fotografía.



Este criterio de selección tan riguroso en viñedo y posteriormente otro en Bodega, nos permite elaborar vinos de alta calidad.



Desde el proceso de formación de la uva hasta su vendimia, se realiza de forma manual. Aunque es un sistema duro, es un trabajo muy gratificante.



Vista parcial del viñedo de Syrah. Como se ve en la fotografía, antiguamente estos viñedos eran bosques con dientes muy pronunciadas.



Vista donde se aprecian los magníficos racimos de uva de esta cosecha que, a falta de los últimos datos de la D.Q.Q. Priorat, se prevee también será excelente.



Puesta de sol, desde los viñedos de Cabernet Sauvignon de Rotllan Torra.



Personal recogiendo nuestra uva de la variedad Merlot, siempre en cajas de máximo 16 kg. para que la uva llegue intacta a la Bodega.



Albert Rotllan con uno de nuestros trabajadores. El tiempo desde que se corta hasta que entra a Bodega, es de máximo 30 minutos.

Fruto de un trabajo exhaustivo durante todo el año, llega el mes de octubre y es el momento de recoger los frutos. Utilizamos todos los medios posibles para ser lo más estrictamente rigurosos en la selección, tanto en la viña como en la vinificación en bodega, a fin y efecto de conseguir cada año superarnos, que es la máxima premisa de nuestra compañía.

Os presentamos con orgullo nuestra vendimia 2008 en Rotllan Torra (Priorat). Tanto en Priorat como en Rioja la cosecha ha sido excelente. Todavía está por determinar que calificaciones darán los consejos reguladores respectivos, pero sí que podemos avanzar que tanto para Rotllan Torra (Priorat) como para Aribau Cuvée (Rioja) esta cosecha, al igual que la de 2005 y la de 2006, han sido excelentes.

Espero que disfrutéis de las fotografías que os adjuntamos y, por último, comentaros que para más información podéis entrar en nuestras páginas web [www.rotllantorra.com](http://www.rotllantorra.com) y [www.aribaurojoa.com](http://www.aribaurojoa.com), donde veréis información más detallada de vendimia, así como de nuestros vinos, bodegas, menciones en prensa, etc.

## FERMENTACION

Para conseguir la máxima extracción de la piel de la uva, Rotllan Torra desde hace años, y cada vez más eficiente, utiliza estos tres métodos que les mostramos a continuación, de forma diaria, obteniendo así vinos de estructura en boca, con gran riqueza tánica y mucho color.



**Destage:** Para romper el sombrero utilizamos 3 sistemas paralelos. El destage, más suave, separa el líquido en otro depósito, hasta que el sombrero queda sin mosto-vino en la parte inferior del depósito. Finalizada la operación, se vuelve a juntar el mosto vino con el sombrero, rompiéndose este.



**Bazuqueo:** Otro de los procesos es el bazuqueo o rotura del sombrero de forma manual, consiguiendo la máxima extracción de taninos, polifenoles y antocianos.



**Remontado:** En el mismo depósito que fermenta, mediante una bomba especial, subimos el vino en la parte inferior del depósito a la superior, rompiendo el sombrero.