

Rotllan Torra Publications  
April 2007

## Publication of Dr. Anibal Villa-Real's visit at Diario Siete (Panama)

Last April, Dr. Anibal Villa-Real published an article at Panama's Diario Siete about our wines and our winery. He underlined the brilliant career and vast experience of our Rotllan Torra winery.



According to Dr. Villa-Real, **Tirant 2002** is "a full bodied wine, which will be ready for sale this year and can be kept for fifteen years (if you don't succumb to the temptation to open it before)".

## The International Expansion of the Rotllan Torra Group (Rotllan Torra and Aribau Cuvée)

Due to its continuous business expansion, the Rotllan Torra group (Rotllan Torra and Aribau Cuvée) has decided to use this column to inform you about the new countries selling our wines.

In this occasion the countries are:

**Taiwan** is a country we were really looking forward to marketing our wines in, and whose distributor is Mr. Lewis, from Wine Symphony.

**Canada (Alberta)**. As you might know, Canada is made up of different provinces. Rotllan Torra is gradually starting to market in all of them. Domaine Wines is our distributor in Alberta.

**The Rotllan Torra family wishes a warm welcome to our two new members. We hope you are successful in the hard task of introducing the new wines into the market.**

Next time we will inform you about the new countries joining us: **Russia, Costa Rica, Canada (Ontario)**.

## News



### 2007 Peñin Guide of Best Wines

Once again, Rotllan Torra has managed to appear in the 2007 Peñin Guide of Best Wines, and all our wines have scored more than 90 points.



### High Punctuation of Rotllan Torra wines in Wine Cellar

Rotllan Torra. 2001 Reserva Priorat (\$19): Medium red. Exotic, expansive, oaky aromas of blackberry, chocolate, coconut and vanilla. Silky and sweet, with good energy to the red and dark berry flavors. Really expands on the finish, with the exotic vanilla and coconut notes repeating. The tannins are gentle and polished. 88. 2001 Batallada Priorat (\$40): Medium red. Smoky, floral scents of cherry, rose, violet, mint and minerals. Juicy and bright, with vibrant red fruit flavors nicely framed by firm, dusty tannins. Finishes on a note of tobacco, with good length. 87. 2003 Anadís Priorat (\$40): Ruby-red. Exotic, pungent aromas of redcurrant, rhubarb, roasted coffee, licorice and dark chocolate. Remarkably lively and fresh, with zesty redcurrant and cherry flavors showing serious depth and power. This really explodes with ripe but focused red fruit flavors that expand through a spicy, iron- and graphite-tinged finish that won't quit. Serious and built for cellaring. 91. 2003 Tirant Priorat (\$87): Light red. Highly perfumed aromas of raspberry, strawberry, redcurrant and minerals, with complicating notes of tobacco and mocha. Pure, balanced and light on its feet but utterly packed with deep, concentrated red fruits. Finishes fresh and pure, with fine, almost sweet tannins and superb length. A wine of remarkable clarity, sweetness and balance. 93. NV Moscatell Priorat (\$22): Bronze-tinged orange. Perfumed scents of apricot, peach, tangerine, nectarine and floral honey. Lush and thick in texture, with deep, concentrated apricot and honey flavors joined by orange pulp on the back. As fat as this is, it also has enough restraint and structure to give it flexibility at the dinner table. Try this with an aged sheep milk cheese. 90. (De Maison Selection, Chapel Hill, NC)



### Publication of Moscatell tasting at El Temps

This article, written by Joan Nebot, underlines the high quality of our Moscatell.

#### Taula parada

A LA COPA



Joan Nebot

#### Aturar el rellotge

**Moscatell Rotllan Torra**  
DQQ Priorat  
Preu aprox.: 9 euros. 50 cl. Etiquetat en català. Tel.: 977 839 285

El vi dolç, i més concretament el moscatell, té una imatge molt tradicional, gairebé de vi "passat de moda". És el preu que hem de pagar per la modernitat mal entesa, per la pressa que envaeix tots els àmbits de la nostra vida i que en el cas de la gastronomia i el gaudi dels vins, és encara més negativa i ens impedeix assaborir productes als quals els elaboradors han dedicat molt temps i esforços per fer-los complexos i delicats. I els vins dolços requereixen un temps extra: el de la sobretaula o l'aperitiu, el de la xerrada amb copeta a mitja tarda, un temps del qual sovint no disposem. Ara tenen una altra oportunitat: els controls d'alcoholèmia gairebé han desterrat els destil·lats d'alta graduació dels restaurants i seria un bon moment per recuperar els vins dolços, amb poc més alcohol que el vi negre. Al celler Rotllan

Torra, al cor del Priorat, el rellotge va més a poc a poc i continuen elaborant un moscatell dolç tradicional, ben fet, al qual els avenços tècnics només han afectat positivament: els equipaments de fermentació en fred, els dipòsits d'acer, els coneixements enològics, han fet possible preservar les aromes del raïm com ho havien pogut gaudir els nostres avis. És un moscatell de color d'ambre, una mica anacrònic en un moment en

què els vins negres han de ser molt negres i els blancs, molt blancs, gairebé incoloros. Seria molt fàcil aclarir el color amb un filtratge rigorós, però ja hem dit que a Rotllan Torra són aliens a les modes fugisseres i no han volgut "aprimar" el cos d'aquest vi, amb un filtratge que a més de rebaixar el color, també s'enduria aromes, estructura i caracter. És un vi jove, que no ha passat per fusta, i per això és fresc, amb olor de pansa, albercoc madur i plàtan. A la boca continua la frescor que desentela el paladar i el fa llaminer i poc alcohòlic.

jnebot@eltemps.net