



NOTA DE PREMSA

Ramon Roqueta Insignia, la culminació de 120 anys d'experiència

- El celler celebra el seu 120 aniversari amb un nou vi, amb l'objectiu de convertir-se en el seu emblema i en la imatge del seu saber fer vitivinícola
- L'experiència de cinc generacions dedicades al vi es reflecteix en aquest vi negre, elaborat amb garnatxa, carinyena i sumoll



Fonollosa, maig de 2018.- Amb motiu del **120 aniversari de Ramon Roqueta** surt al mercat **Insignia Col·lecció Privada 120 Aniversari**, un nou vi nascut per ser la icona d'aquest celler, fundat el 1898 per Ramon Roqueta Torrentó, un emprenedor dinàmic d'una família lligada estretament a la viticultura des del segle XII.

El celler Ramon Roqueta forma part d'un dels grups cellerers més importants de Catalunya, que gràcies a la feina i l'entrega de cinc generacions arriba als 120 anys de trajectòria. I no hi ha millor manera de celebrar-ho que presentant un vi que reculli l'essència del treball d'aquests anys, un vi que simbolitzi aquest respecte i passió que s'han mantingut generació rere generació des de la fundació del celler. Amb una producció limitada de 6.000 ampolles, **Ramon Roqueta Insignia és un**

homenatge al llegat que va iniciar el seu fundador, Ramon Roqueta, i que han mantingut els seus descendents.

Insignia, un recorregut pel vinyer tradicional de Catalunya

La tradició agrícola de la família Roqueta es veu reflectida en aquest nou vi, un cupatge de garnatxa (75%), carinyena (20%) i sumoll (5%), varietats escollides en territoris on aquestes han

trobat la seva millor adaptació. La garnatxa s'ha seleccionat entre les millors vinyes ubicades en una zona de predominança calcària, per obtenir una fruita explosiva i elegant a la vegada, que en boca sigui amable i amb la típica golositat que aporta aquest raïm. La carinyena que forma part d'Insignia prové de vinyes plantades en sòls pobres, de textura arenosa i predominantment àcids, buscant intensitat i estructura i formant un tàndem perfecte amb la garnatxa majoritària en el cupatge. El toc de fruita més àcida i fresca l'aporta la sumoll, varietat oblidada fins no fa gaire que s'ha recuperat amb èxit a la regió i que expressa amb transparència el seu potencial de vivacitat i longitud en aquest vi.

Insignia s'ha elaborat de manera tradicional, veremant manualment en el moment òptim de maduració de cada varietat. La garnatxa i la carinyena s'han treballat amb un sistema de pigeage i maceracions que varien entre els 15 i 20 dies. Mentre la garnatxa i la carinyena han fermentat en dipòsit a 26°, la sumoll ho ha fet a 22°, cuidant molt el temps de maceració i extracció i buscant la màxima elegància en aquesta varietat. Per arrodonir el vi aquest ha passat vuit mesos en bótes de roure europeu de gra fi.

El resultat és un vi negre d'un bonic color vermell cirera que exhibeix molts aromes de fruites vermelles (maduixa, gerd) i d'herbes de bosc mediterrani. És molt fresc i elegant, amb una textura fina, harmoniós i golós, que llisca pel paladar i acaba amb un deliciós final fresc que convida a prendre un altre glop.

PVP: 8,50€.

Ramon Roqueta

Encara que la seva tradició vinícola es remunta al segle XII, el celler Ramon Roqueta es va fundar el 1898 per Ramon Roqueta Torrentó. Des de llavors, el celler ha demostrat el seu compromís i respecte a la tradició vinícola, a més de mantenir-se fidel al seu origen, la comarca del Bages. Avui Ramon Roqueta és la insígnia del grup Roqueta Origen, que comprèn també els cellers Abadal (Santa Maria d'Horta d'Avinyó, Barcelona) i Lafou Celler (Batea, Tarragona); totes unides per una cerca constant de l'expressió del terrer.