

Cellers | Redacció | Actualitzat el 21/06/2019 a les 07:43

Neix Essència, a la DOQ Priorat, de la mà de Jordi Rotllan Torra

Forma part del projecte Alkimia Wines, amb vins de les DOQ Priorat i Rioja, i de les denominacions d'origen Catalunya i Montsant



Jordi Rotllan a les vinyes ecològiques de la DO Montsant

Després de 32 anys al sector del vi, Jordi Rotllan decideix iniciar una nova etapa com elaborador de vins adquirint 3 cellers -que se sumen al que ja tenia a la DOQ Priorat- situats en diferents denominacions d'origen, apostant per l'agricultura ecològica i vegana.

Els cellers funcionen amb energia solar i eòlica, i tenen especial cura amb el reciclatge i la gestió de residus.

Un dels primers vins del projecte és Essència. Un vi del projecte Alkimia Wines a la DOQ Priorat - l'empresa elabora també vins amb DO Catalunya, DO Montsant i DOQ Rioja- i surt al mercat amb certificat vegà. El vi és un cupatge de garnatxa negra, carinyena, cabernet sauvignon, syrah i merlot.

Segons Jordi Rotllan, surt el vi al mercat **"després de molts anys de treball. És un vi per gaudir, elaborat amb molta cura i estima, del qual n'hem produït una quantitat limitada de 22.000 ampolles numerades. Ha envellit durant 14 mesos en bótes noves de roure francès, i després ha estat un mínim de 2 anys dins l'ampolla envellint"**. I continua **"combina fruita vermella amb les notes de la cria en bota; cuirs, vainilles i notes torrades"**.