

Vins | Redacció | Actualitzat el 10/03/2020 a les 07:19

## **Neix Primícia La Borruda; un rosat fet 100% amb garnatxa peluda**

*Celler Batea presenta al públic un rosat elaborat a l'estil provençal, amb un color similar al de "pell de ceba".*



Garnatxa peluda és una mutació de la garnatxa negra, també coneguda com garnatxa gris i lledoner gris. És autòctona de Catalunya i està recomanada a Aragó i Catalunya i autoritzada a Castella-la Manxa. Es conrea també al Llenguadoc francès. De raïms mitjans i compactes, les baies són ovalades, de pell vellosa més aviat gruixuda. Els vins que s'obtenen són d'alta qualitat, poc color i alt grau alcohòlic.

Sota el nom ?La Borruda? (nom com se'l coneix a Terra Alta), **Celler Batea presenta al públic un rosat elaborat a l'estil provençal**. Elaborat amb raïms de la varietat garnatxa peluda, seleccionats, de més de 25 anys. En el seu procés d'elaboració es realitza un escorregut del most de premsa sense aplicar cap tipus de pressió, a continuació es fa un desfangat estàtic a baixa temperatura, en dipòsits de ciment per eliminar els fangs més gruixuts. El most net és inoculat per a que fermenti a temperatura controlada.

Primícia «La Borruda», es presenta com un rosat suau i fresc, deixa al paladar sabors afruitats i de caramel i es converteix així en el segon rosat que elabora Celler Batea a la Terra Alta.