

# Celler Devinssi

## Vinos artesanos

Celler Devinssi es una pequeña bodega artesanal situada en Gratallops (Tarragona), donde elaboran vinos de calidad amparados bajo la D.O.Q. Priorat que son fruto del paisaje: accidentadas laderas y terrazas de pizarra con la Sierra de Montsant en el horizonte.



**S**u fundador, Josep Roca, adquirió los primeros terrenos para plantar viñas en Gratallops hace 25 años, aunque se dedica al mundo del vino (como comercializador y elaborador) desde los años 80. Este año se celebran los 20 años de la primera añada elaborada por el Celler Devinssi: Il·lia 2003 y los 15 años de la primera producción del vino 'top' de la bodega: Rocapoll 2008. Más de la mitad de la producción de Celler Devinssi se exporta a EE. UU., Suiza, Suecia, Dinamarca y Singapur, entre otros.

### Los vinos

La bodega de Gratallops, que trabaja sus viñas y sus vinos respetando el entorno, produce actualmente alrededor de 16.000 botellas anuales. Elabora 4 vinos amparados por la D.O.Q. Priorat: Rocapoll, Il·lia y Mas de les Valls tinto y blanco.

**Rocapoll:** Es un Vino de Villa producido a partir de la variedad samsó de viñas muy viejas. Producción por añada: 600 botellas. Una verdadera pieza única. Un vino en el que el samsó se expresa al máximo, con una complejidad sorprendente de aromas y sabores.

**Il·lia:** De producción muy limitada, es un *coupage* de garnacha tinta, samsó y cabernet sauvignon. En boca se muestra muy equilibrado, bien estructurado, carnoso, untuoso y amplio.

**Mas de les Valls tinto:** Es fruto de un *coupage* de garnacha tinta, samsó y cabernet sauvignon. Destacan aromas de cerezas frescas y maceradas, confituras de frutas negras, vainilla y suaves toques de madera que apoyan la complejidad aromática. Sutiles tonos balsámicos. Boca fresca y viva, acidez correcta con cierta untuosidad, buena longitud y permanencia.

**Mas de les Valls blanco:** Es un Vino de Villa artesano. Producción por añada: 1.200 botellas. Sabiendo que el 95% de la uva del Priorat es de variedades tintas, se entiende que esta referencia es una verdadera pieza única. Elaborado con pedro ximenez y garnacha blanca, posee un color dorado pálido, transparente. Su nariz recuerda los típicos aromas del sotobosque del Priorat (tomillo, hinojo, laurel, etc.) a los que se suman manzanas al horno, frutas tropicales, hierbas aromáticas y flor de tilo. En boca es bastante cálido, con acidez equilibrada y buena persistencia.

### Enoturismo

El Celler Devinssi está entre las bodegas más activas de la zona en cuanto a enoturismo se refiere. Todas las visitas incluyen salidas a la viña en Gratallops para que los visitantes conozcan las peculiaridades de la viticultura heroica de la D.O.Q. Priorat. Con los mismos propósitos, la bodega ofrece talleres de temporada: poda, vendimia, catas especializadas, etc.

Destacar que más de la mitad de los visitantes anuales de Celler Devinssi provienen de fuera de España: EE. UU., Suecia, Bélgica, Reino Unido, Suiza, Países Bajos, etc. Desde el año 2019 Celler Devinssi es socio de la asociación *Priorat Enoturisme*, sumando el esfuerzo para promocionar el producto y el servicio de la bodega y del destino Priorat. \*

Más información: [www.devinssi.com](http://www.devinssi.com)

