# El Vers, una nueva linea de vinos DO Catalunya

jueves 16 de julio de 2015

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA

La nueva linea de vinos se incorpora al catálogo de la bodega tarraconense Vins Padró.

La nueva marca con Denominación de Origen Catalunya, nace fruto de la inquietud y la pasión del equipo Padró para elaborar cuatro vinos con la fuerza y el carácter de sus viñedos. Una estrofa de cuatro versos para maridarla con la vid y dejar fluir la pasión por el vino.




**EL VERS Crianza (Tempranillo - Merlot)**

El contacto de las pieles con el mosto se mantiene durante toda la fase de fermentación alcohólica. Crianza en barricas de roble durante un período de 6 a 9 meses.

Aromas cálidos de frutos rojos maduros, fundidos con fragancias de vainilla y canela.

Sabores de frutas silvestres que se mezclan con notas de cacao, café y las lactonas del roble.

**EL VERS Negre Jove (Tempranillo - Merlot)**

Fermentación del mosto  en contacto con las pieles de la uva durante una semana.

Esta maceración, breve pero muy intensa, permite extraer buen color y conseguir una estructura potente y a la vez agradable.

Con aroma a frutos rojos y maduros como las frambuesas y la grosella. En boca es amplio y persistente con notas afrutadas y especiadas.

**EL VERS Blanc (Macabeo, Xarel·lo y Muscat)**

Se aplican unas condiciones fermentativas específicas para cada variedad, potenciando la estructura en boca del xarel.lo y el perfil aromático del macabeo y del muscat.

Notas de frutas marcadas por matices cítricos y minerales. Suave y equilibrado, con una agradable estructura ácida.

**EL VERS Rosat (Tempranillo - Merlot)**

Cuidadosa y muy breve maceración del mosto con las pieles de la uva. Fermentación diseñada para obtener un vino que potencia el carácter aromático y afrutado.

Intenso aroma de frutos rojos como las fresas y las cerezas.

Su paso en boca es suave y goloso, con una acidez equilibrada que le aporta frescor.

Más info: vinspadro.com