vinetur

Cellers Tarroné renueva el icónico vino Torremadrina tras más de 25 años

El coupage de garnacha peluda y syrah sustituirá a la uva ull de llebre, sumándose a la gama de vinos ecológicos del emblemático bodeguero.

jueves 6 de febrero de 2025


PARTIDA DE BA
TORREMADR
GARNATXA PELUDA
Batea
D.O. TERRA AL

Cellers Tarroné ha renovado el estilo y la imagen de uno de sus vinos más icónicos, Torremadrina. Este era el primer vino de crianza que produjo la bodega en 1996. Ahora, tras más de 25 años de historia, presenta una nueva versión.

A partir de 2023, Torremadrina pasará a ser un coupage de garnacha peluda y syrah, eliminándose la uva ull de llebre y aumentando el porcentaje de garnacha peluda. Este cambio pretende otorgarle más tipicidad e identidad al vino. Con mayor expresión y elegancia, el vino resultante busca un equilibrio y aroma que exprese cada variedad de uva y el terreno donde se cultivan de la manera más pura posible.

Los racimos de garnacha peluda y syrah crecen sobre suelos calcáreos a 395 metros sobre el nivel del mar. Torremadrina, una de las fincas más altas de Cellers Tarroné, trabaja con levaduras autóctonas para potenciar la esencia de cada variedad de uva y su terreno. El vino se cría durante seis meses en barricas de roble francés de 500 litros, lo que permite un afinado delicado.

El Torremadrina 2023 también incorpora el factor ecológico. Este vino se suma a la cada vez más amplia gama de productos de Cellers Tarroné que cuentan con el sello ecológico "Vins Ebre Biosfera". Este reconocimiento se obtuvo hace unos años por la labor respetuosa con las viñas, contribuyendo a la protección del paisaje de la Reserva de la Biosfera de las Tierras del Ebro.

El cambio no solo ocurre en su estilo y proceso enológico, sino también en su imagen. El nuevo diseño de la botella y etiqueta resalta la finca de la que proviene el vino. Nace en la Torremadrina, una finca cuyo nombre resalta en la etiqueta. La agencia de diseño GamnDisseny, encargada de este cambio, también resalta el nombre de las variedades de uva en el diseño.

El nuevo Torremadrina 2023 se presentará oficialmente en la Barcelona Wine Week, que se celebrará del 3 al 5 de febrero. Cellers Tarroné estará presente en el stand de la DO Terra Alta y compartirá con todos los asistentes la nueva añada de este emblemático vino que cambia tanto en su coupage como en su diseño.

De momento, se lanzarán al mercado 8.500 botellas con un precio de venta al público de 12 euros. Este vino es perfecto para acompañar carnes rojas a la plancha, estofados de carnes de caza, carpaccios de carne o frutos secos.