vinetur

Constel·lats: la esencia natural del Priorat en cada botella

viernes 9 de mayo de 2025

ESCRITO POR ALBA

Constel·lats es uno de los primeros elaboradores de **vinos naturales en el Priorat**, una tierra con una tradición vinícola centenaria que ahora se expresa con una nueva mirada: la de la mínima intervención, el respeto por el entorno y la honestidad del fruto.

Su filosofía parte de la confianza absoluta en las **levaduras autóctonas** presentes en la uva. Por eso, no utilizan sulfitos y siguen métodos de vinificación que respetan la naturaleza de cada variedad. Este enfoque permite que cada vino refleje de forma genuina el carácter de las viñas de donde procede.

La **garnacha** es la gran protagonista de Constel·lats. Proviene de dos fincas únicas: una finca de altura, en **La Morera del Montsant**, que aporta frescor y complejidad, y otra más cálida, situada en la parte baja del Priorat, en **Porrera,** que da estructura y madurez. La elaboración se realiza con **uva y raspón**, lo que confiere al vino un perfil especiado y elegante, sin alterar la expresión natural de la fruta.

Vinos naturales con alma prioratina

Constel·lats rompe con la filosofía del vino convencional. Su objetivo es embotellar un Priorat auténtico, puro, íntegro y directo, donde prevalezcan la fruta y sus sabores primarios. Artesanía, ciencia y respeto por la tradición se unen para dar forma a vinos únicos, que abren nuevas formas de acercarse y descubrir el Priorat.

Las tres constelaciones del proyecto

Constel·lats

Color: Cereza intenso.
Aroma: Fruta roja y negra, flores violetas y notas especiadas.
Boca: Fresco, goloso y equilibrado. Cuerpo medio, taninos presentes y final mineral.
Maridaje: Ideal con carnes o embutidos de calidad.

Revolució Solar

Color: Ámbar dorado.
Aroma y boca: Fresco, equilibrado, con notas frutales y herbáceas.
Maridaje: Perfecto con quesos, pescados o simplemente para disfrutar al final del día.

Fora d'Òrbita

Color: Cereza negra.
Aroma: Aromas frutales con toques especiados, típicos de la cariñena.
Boca: Buena acidez, paso medio y sedoso, redondo y elegante.
Maridaje: Ideal con aperitivos, tablas de embutidos o patés.

Constel·lats es una revolución silenciosa. Una manera de volver al origen a través del vino, mostrando todo el potencial del Priorat desde una elaboración natural, cuidada y profundamente conectada con la tierra.