



genium  
CELLER

Vins Singulars  
de  
Producció Limitada

Denominació d'Origen Qualificada PRIORAT



## Les persones

Genium Celler, neix l'any 2002 quan sis famílies amb llarga tradició en el cultiu de vinyes al municipi de Poboleda (Priorat), decideixen unir esforços per elaborar un vi de qualitat amb el raïm dels seus propis cultius i sota la supervisió de l'enòloga Roser Amorós.

## El celler

El celler està instal·lat als baixos d'una casa al centre del poble, la qual va ser el primer assentament dels monjos cartoixans de Scala Dei.

Encara que és un celler petit, a les seves instal·lacions s'han utilitzat les últimes novetats en tecnologia: dipòsits d'acer inoxidable especials amb més diàmetre per afavorir les aromes del producte, dipòsits de diferents capacitats (de 500 a 1.000 litres) per poder fermentar cada tipus de raïm i partida de cada finca en el seu òptim estat de maduració, equip de fred per poder controlar la temperatura de fermentació i de criança i taula de selecció d'entrada de raïms.

Per a l'envelliment només s'utilitzen bótes de roure francès procedents de la zona d'Alier, de 225 litres.



## Les Vinyes

Les vinyes són totes de propietat dels socis de Genium Celler, la majoria de garnatxa i carinyena, en menor part de merlot, sirà i cabernet sauvignon per als vins negres i pedro ximenez per als vins blancs.

Part d'aquestes finques són de costers, plantades entre 1910 i el 1980 amb produccions molt baixes per cep. Altres estan plantades en terrasses des dels anys 80 fins a l'actualitat.

Una part important de la producció està declarada i reconeguda pel CCPAE (Consell Català de la Producció Ecològica.), elaborant un vi ecològic.

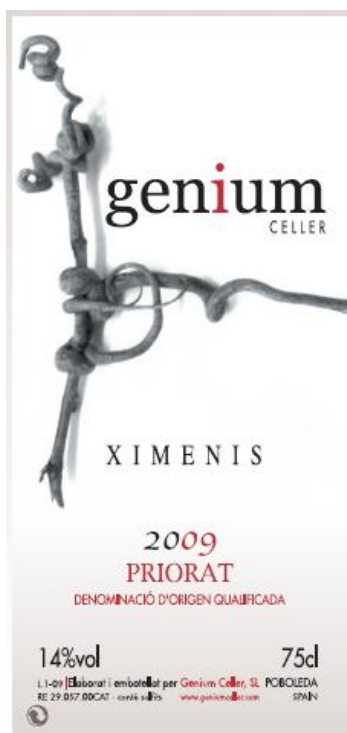
La filosofia de treball a les vinyes es produir raïms exclusivament per els vins de Genium Celler, dedicant els nostres esforços a produir raïms de qualitat.

Seguim cultivant les vinyes velles de costers, tot i els seus baixos rendiments i els elevats costos, a les plantacions en terrasses d'emparrat i/o en vas, es fa poda curta per reduir la producció, podes en verd, amb aclariment de raïms, sempre buscant un raïm d'alta qualitat i forta mineralització.

Més informació a la nostra web: <http://www.geniumceller.com>

---

## Genium Ximenis 2009



Vi elaborat amb vinyes velles de coster plantades entre els anys 1970 -1975.

Fermentat en bóta nova de roure francès a temperatura controlada entre 16 i 18 graus.

Ha reposat, macerat i envellit durant 3 mesos amb les seves mares i se li ha fet un bastoneja per obtenir el màxim d'aromes i sabor fruitat.

Varietats:

90% Pedro Ximenez.

10% Garnatxa Blanca i Macabeul.

Producció collita 2009 = 1.200 bot 75 cl

Grau Alcohòlic: 14° Acidés Total: 5.9 g/l

SO2 Total: 34 mg/l Acidés Volàtil: 0.49 g/l

PH: 3,3 Sucre: - de 2 mg/l

Nota de Tast : Color groc palla amb tons daurats, fruita blanca madura, especíes, herbes silvestres; saborós, càlid, tocs cítrics, amb bona acidesa, persistent i singular.

Comentaris i puntuacions collita 2009:

**Guía Peñin 2010** = 87 punts.

**Wine Advocate** = 90 punts.

**Wine Cellar** = 90 punts.





## Genium Fresc 2009

Vi negre elaborat amb les varietats autòctones i més representatives del Priorat: Garnatxa i Carinyena, procedents de les nostres vinyes més joves entre 10 i 20 anys i plantades en terrasses. Aquest vi va néixer buscant en la nostra memòria els vins que s'elaboraven en la nostra joventut a Poboleda, un vi fresc, llaminer que expressa tots els matisos i aromes de la garnatxa i el color i estructura de la carinyena.

Cupatge: 80% Garnatxa, 20% Carinyena,

Vi fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 24 i 26 graus i macerat amb les seves pells (barret submergit) durant 20-25 dies.

Envellit durant 3 mesos en bótes de roure francès d'Allier de tercer i quart any, vi sense filtrar.

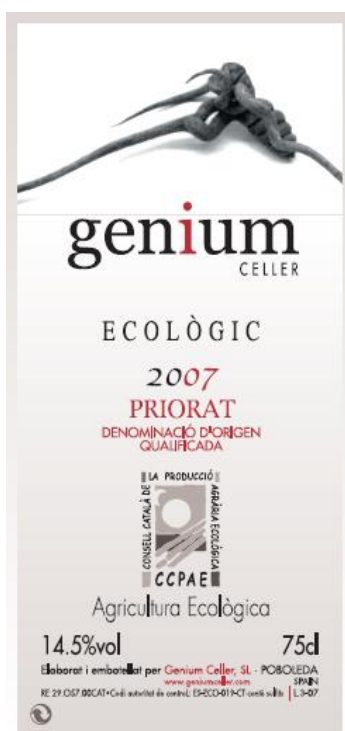
Grau Alcohòlic: 14 ° Acidesa Total: 6,3 g / l  
SO2 Total: 51 mg / l Acidesa Volàtil: 0,59 g / l  
pH: 3,23 Sucres: - d'1 g / l

Nota de Tast: Cirera intens amb reflexos blavosos, aroma intens de fruites i baies fresques, tocs florals i minerals, en boca es mostra ampli, afruitat, amb tanins suaus, fresc, equilibrat i llarg.

**Wine Enthusiast** = 88 punts.

**Wine Spectator** = 87 punts

## Genium Ecològic 2007



Vi provinent 100% de raïm de producció agrària ecològica reconeguda pel Consell Català Producció Agrària Ecològica CCPAE.

Vi fermentat a temperatura controlada i llarga maceració.

Envellit 6 mesos en bótes roure francès d'Alier. Vi sense filtrar.

Varietats: 50% garnatxa, 30% merlot, 10% carinyena, 10% sirà.

---

Producció collita 2007 = 4.200 bot 75 cl

Grau Alcohòlic: 14,5° Acidés Total: 6.6 g/l

SO2 Total: 40 mg/l Acidés Volàtil: 0.64 g/l

PH: 3,2 Sucre: - de 1 mg/l

Nota de Tast : Color rubí brillant. En nas, tocs suaus a roure, gerds amb espècies i aromes de cirera que es complementen amb rosa fresca i canyella. En boca fruits carnosos vermells conserva confitada i flors al paladar, amb tanins lents i madurs, bona acidesa i un final llarg amb records minerals i especiats.

Comentaris i puntuacions 2006:

**Wine Advocate** = 91 punts.

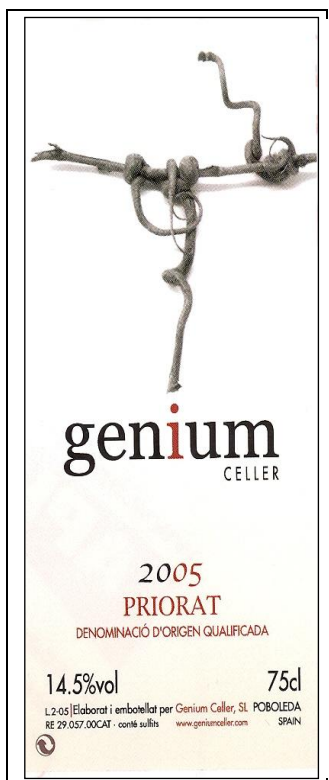
**Wine Cellar** = 90 punts.

**Wine & Spirits** = 93 punts.

**Wine Spectator** = 93 punts.



## Genium Celler 2005



Vi elaborat amb raïms de terrasses de diferents finques, fermentat a temperatura controlada i llarga maceració.

Envellit 9 mesos en bótes de roure francès d'Alier. Vi sense filtrar.

Varietats: 60% garnatxa, 20% carinyena,  
15% merlot, 5% sirà

---

Producció collita 2005 = 11.000 bot 75 cl

Grau Alcohòlic: 14,5° Acidés Total: 7.1 g/l

SO2 Total: 50 mg/l Acidés Volàtil: 0.66 g/l

PH: 3,23 Sucre: - de 1 mg/l

Nota de Tast : Color violeta - púrpura intens.  
En nas destaquen tocs minerals i espècies amb aromes intensos fruita negra madura i final floral. En boca torna les fruites vermelles , els sabors de gerds son impressionantment precisos i frescos, amb un final de tanins suaus força llac, un vi fresc i enèrgic.

Pot seguir evolucionant en els pròxims 3 – 5 anys

Comentaris i puntuacions:

**Jay Miller** en Wine Advocate = 89 punts.

**Stephen Tanzer's** en Wine Cellar = 91 punts.

**Guía Peñin 2009** = 90 punts.

**The Wine Enthusiast** = 88 punts.

**Wine Review** = 92 punts.

**Wine & Spirits** = 93 punts.

**Wine Spectator** = 91 punts.





## Poboleda 2008

Vi negre elaborat dintre de la nova classificació de Vins de Vila del Priorat, de una selecció de les nostres vinyes del municipi de Poboleda, raïms seleccionats per que expressin tots els matisos i les característiques del terreny i la climatologia del nostra petita vila.

Cupatge: 70% Garnatxa, 20% Carinyena,  
10% Merlot

Edició limitada a 900 botelles de 75 cl.

Vi fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 24 i 26 graus i macerat amb les seves pells (barret submergit) entre 20 i 25 dies.

Envellit durant 12 mesos en bótes de roure francès d'Allier , vi sense filtrar.

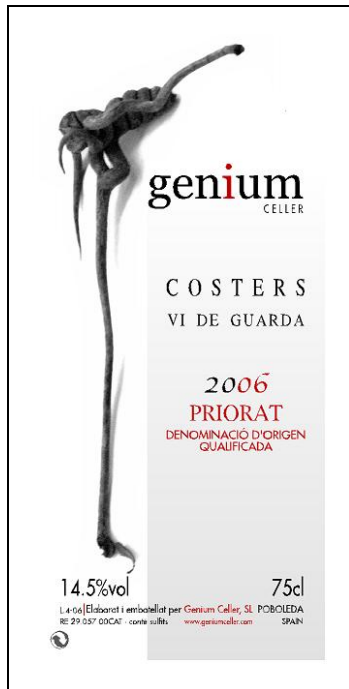
Grau Alcohòlic: 15 °

**Nota de Tast:** Cirera intens amb reflexos blavosos, aroma intens de fruites negres madures, tocs minerals i torrats integrats, en boca es mostra ampli, llarg i equilibrat.

Te uns tanins lleugerament punyents, que el repòs amb botella suavitzarà.

**Wine Cellar** = 92 punts.

## Genium Costers 2006



Producte de màxima qualitat del celler.

Elaborat amb raïm dels costers centenaris, amb mineralització, cos i una estructura difícilment repetibles i matisat amb un toc de varietats foranies.

Vi fermentat a temperatura controlada i macerat durant 30 dies.

Envellit 14 mesos en bótes noves de roure francès d'Alier. Vi sense filtrar.

Varietats: 50% carinyena, 30% garnatxa, 10% merlot i 10% sirà.



Producció collita 2006 = 4.200 bot 75 cl

Grau Alcohòlic: 14,5° Acidés Total: 6.2 g/l

SO2 Total: 55 mg/l Acidés Volàtil: 0.80 g/l

PH: 3,25 Sucre: - de 1 mg/l

Nota de Tast : Color púrpura intens. En nas s'aprecien aromes minerals, mina de llapis, sotabosc, intensos de fruita negra madura amb matisos de roure fumat i especes.

En boca té molt gust de fruita madura, notes d'espècies, una suau vainilla del roure i un taní prou madur per seguir evolucionant, amb un final persistents.

Comentaris i puntuacions

**Wine Advocate** = 92 punts.

**Wine Cellar** = 89 + punts.

**Guía Peñin 2010** = 90 punts.

## Genium Excel·lent 2007



Producte de màxima qualitat del celler.

Elaborat amb una selecció de 2 dels costers centenaris del nostre celler, amb mineralització, cos i una estructura difícilment repetibles.

Es un vi d'anyada, que sols s'elaborarà alguns anys en que la qualitat del vi ho permeti.

Envellit 16 mesos en bótes noves de roure francès d'Alier. Vi sense filtrar.

Varietats: 60% carinyena, 30% garnatxa, 10% sirà.

---

Edició limitada de 594 ampolles de 75 cl

Comentaris:

Nota de Tast : Color robí intens. En nas s'aprecien aromes molt madures de fruites vermelles, gerds i mores, tocs minerals i especies.

En boca es intens, amb gust de fruita madura, notes d'espècies, una suau fumet del roure i tocs florals.

Un vi clàssic de tanins madurs que evolucionaran , amb un final persistents i llarg.

.

Comentaris i puntuacions

**Wine Cellar** = 92 punts.

**Wine Advocate** = 94 punts.