

Bodegas Vicente Gandia presenta Cerámic su primer vino de Castellón en botella de cerámica diseñada por el artista Ripollés

Bodegas Vicente Gandia rinde un homenaje a Castellón combinando la artesanía cerámica de la región con el arte del castellonense Ripollés

Bodegas Vicente Gandia, compañía familiar líder en el sector vinícola valenciano, ha completado su presencia en el conjunto de la Comunidad Valenciana gracias a Vicente Gandia Cerámic: una particular apuesta por Castellón representada por un este nuevo y moderno vino que ha sabido conjugar el gusto por el buen vino con la artesanía cerámica propia de esta tierra.

Un vino elaborado al amparo de los Vinos de la Tierra de Castellón que ha sido presentado hoy, en el curso de un acto celebrado en el hotel Jaume I de Castellón que ha contado con una amplia presencia institucional y empresarial de la provincia, destacando entre otros Maritina Hernández -Consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación- Alfonso Bataller -Alcalde de Castellón- Ripollés -artista responsable del diseño de la etiqueta- y muchos otros representantes de la vida empresarial y social de la provincia quienes han compartido con la familia Gandia la presentación de un vino que homenajea a Castellón y a la industria que históricamente ha diferenciado esta provincia, formando parte de su esencia.

Se trata del nuevo Vicente Gandia Cerámic, un vino en cuya elaboración se ha sabido conjugar perfección, modernidad y sutileza gustativa, especialmente indicado para maridar con todo tipo de arroces, asados y quesos semi-curados debido a su acidez y a su aroma a frutas silvestres y violetas. Todo ello combinado con un diseño que convierte en obra de arte cada botella, bajo el pincel del artista Ripollés.

Un vino elegante, moderno y sutil

Vicente Gandia Cerámic es un vino elaborado a partir de las variedades Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha, cuyo moderno coupage se ve dinamizado con el marchamo que le aporta el diseño de una botella elaborada en cerámica y el diseño de Ripollés, tal vez el artista más emblemático de la provincia.

Maceración de 15 días en contacto con sus hollejos, vivificando cada variedad por separado. La fermentación se realiza a 28º C, para posteriormente llevar a cabo la fermentación maloláctica y

posterior estancia en barricas bordelesas de roble nuevo durante un espacio de ocho meses.

El resultado es un vino de gran elegancia, que conjuga a la perfección modernidad y sutileza gustativa. En nariz despliega una combinación de aromas profundos a frutas silvestres y violetas, envueltos en ligeras notas tostadas. En boca es untuoso, con gran acidez y unos taninos bien marcados y carnosos que nos recuerdan la ciruela madura, las aceitunas negras y un final largo y persistente con frutas rojas.

Castellón: un reto pendiente

Con el nuevo Vicente Gandia Cerámic, Bodegas Vicente Gandia completa su presencia en el conjunto de la Comunidad Valenciana, a cuyas DO. Alicante, Valencia y Utiel Requena viene a sumarse la de Vinos de la Tierra de Castellón. Un vino con el que Vicente Gandia fortalece sus raíces con la Comunidad Valenciana, tierra testigo del trabajo y la pasión por el vino de las cuatro generaciones que integran la compañía.

Datos de contacto:

Ingenia

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Gastronomía Valencia](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>