



# Center Run Celler

2025





# CantaRuz Celler

Descubre un sueño hecho con amor, constancia,  
paciencia, técnica y tradición.





Mi historia con los vinos empieza en el 2002 cuando monto la **Vinoteca La Querencia** que se convierte en plataforma para promover la cultura del vino. Ya como Sumiller en el 2005 comienzo con mi primera bodega, y en el 2009 empiezo con mi proyecto personal **Celler Cataruz**.

Mis vinos reflejan una personalidad muy marcada que responde fiel al terruño y a sus variedades.



Los blancos, **Malcriat**, **Il.lusiona't** y **Extremo**, se elaboran con uvas cultivadas en el Sur de Valencia . Un clima Mediterráneo que madura las uvas , pero una tierra que estuvo hace siglos sumergida en el mar , y que como tal guarda la salinidad entre sus rincones. Así es el **Il.lusiona't**, alegre por lo mineral, fresco por la brisa del mar, salino por su alimento.

Mis vinos tintos, **Melic**, y **Maneras de Vivir**, cuyas uvas se cultivan en el Norte de Valencia a 800 mts de altura , en Utiel, reflejan un marcado clima atlántico. Gracias a las lluvias y al viento que nos llega desde la Mancha. Recuerdan a los vinos de la Borgoña.



**Extremo** y **Maneras de Vivir** son una creación especial, vinos de alta expresión que vienen a representar un sentimiento fuerte de choque ante la vida. Son vinos para meditar, para sentir , para recordar...de ahí la confrontación de sus variedades y el Rock como música de fondo como la mejor opción.

En estos años hemos cruzado ríos y mesetas y conquistado las plazas de Madrid, Barcelona, Alicante y Castellón. Hemos abierto fronteras introduciendo nuestros vinos en Australia, Alemania, Italia, y Reino Unido.



# Nuestra Familia de vinos



VANGUARDIA, ELEGANCIA Y RIQUEZA AROMÁTICA

Cantaruz  
celler





**Reo: Maneras  
de Vivir**

DNI: Shiraz | Delitos: Rock  
y Monastrell | y vida libre  
**Condena: 14 meses**

“Como la canción, es un vino  
para meditar sobre la vida. Y  
el rock como música de  
fondo es la mejor opción”

**CentarRuz**  
Celler





Vendimia manual eligiendo cada racimo meticulosamente. Vino tinto envejecido 14 meses en barrica de roble francés de 2 ó 3 años.

CentarRuz  
celler





### Origen:

Valencia.

### Añada:

2020

**50% Monastrell y 50% Shiraz.**

En el Valle de Fontaneres se hayan los viñedos influenciados por el mar lo que marca su mineralidad y frescura.

### Elaboración:

Vendimia manual eligiendo cada racimo meticulosamente. Vino tinto envejecido 14 meses en barrica de roble francés de 2 ó 3 años.

**Reo: Maneras de Vivir**

DNI: Shiraz y Monastrell | Delitos: Rock y vida libre

Condena: 14 meses

### Color:

Rojo picota de capa alta con reflejos acerados.

### Nariz:

Es un vino cuya copa va a evolucionar a lo largo de una velada. Frutos confitados. Ahumados, especias. Minerales.

### Boca:

Sedoso y envolvente. Equilibrado. Gran carga frutal en boca. Elegante.

### Consumo:

Perfecto en los próximos 7 años.

### Maridaje:

Fiel acompañante de carnes de caza, guisos de montaña, gazpachos manchegos, tajines de carne. Es una copa para retirarse a disfrutar, a meditar. Es el vino del Slow Drink.

### Premios:

Decanter World Wine Awards 2023

Bronce

Medalla Oro Mostra de Vins 2022

(mejor vino Comunidad Valenciana).



### DATOS ANALÍTICOS

PH: 3.5

AC Total: 5 g/l

AC volátil: 0,5 g/l

14,5 % vol

Centarunz  
celler





“Extremo.  
Así me llaman:  
Riesgo, expresión,  
fuerza, disfrute al  
máximo. Y el rock  
como música de  
fondo es la mejor  
opción”

CentarRuz  
Celler





“Vendimia de madrugada para conservar el rocío.  
Maceración en frío y fermentación a baja temperatura.  
Envejecido en roble francés 4 meses . Crianza con lías.  
Se trata de un ensamblaje único en el mundo ya que se  
pensó en base a un criterio emocional y esto nos llevó a  
elaborar un vino nada convencional”

*CentaRuz*  
Cellar





### Origen:

Valencia Autor

### Añada:

2022

**50% Verdejo** y **50% Viognier**, de Casa Corones en la Vall dels Alforins, Terra dels Alforins. Rendimientos bajos. Parcelas trabajadas en régimen de agricultura ecológica.

### Elaboración:

Vendimia de madrugada para conservar el rocío. Maceración en frío y fermentación a baja temperatura. Envejecido en roble francés 4 meses. Crianza con lías. Se trata de un ensamblaje único en el mundo ya que se pensó en base a un criterio emocional y esto nos llevó a elaborar un vino nada convencional.



### Color:

Amarillo intenso con matices verdosos. Buena lágrima.

### Nariz:

Fruta Blanca y flores perfumadas. Mantequilla y frutos secos. Hinojo.

### Boca:

Entrada en boca envolvente, elegante y aromatizado.

### Consumo:

Perfecto en los próximos 3 años.

### Maridaje:

Fiel acompañante de pescados elaborados, de carnes blancas, y también como aperitivo o copa final. Ideal con quesos azules. Arroces caldosos de caza, cocido, embutidos. Foie. Es un lobo disfrazado de cordero. Sorprendente.

### Premios:

Mejores vinos de España  
Peñín 2019-20-21-22-23  
Medalla Bronce Mostra de Vins 2020, Medalla Oro vino Fermentación Singular Vinos Ecológicos CV, Bronce Decanter



### DATOS ANALÍTICOS

PH: 3.5

AC Total: 5 g/l

AC volátil: 0,5 g/l

13 % vol

CentarRuz  
celler





# MELIC

“El Melic es el ombligo  
que nos une a nuestra  
madre, así como la  
Bobal nos une a  
nuestra Tierra Madre”

*CentarRuz*  
celler





# MELIC

Temperatura de  
fermentación 28º.  
Envejecido 9 meses en  
barrica de roble francés  
de 2 ó 3 años.

*CentarRuz*  
celler



# MELIC

## Origen:

D.O. Valencia.

## Añada:

2021

**50% Bobal** de las HOCES DEL CABRIEL. Vasos viejos sobre suelo de arena y piedra caliza.

**30% Cabernet Sauvignon**, muestra la profundidad de las raíces y la fuerza del terruño.

**20% Merlot** de parcelas de secano trabajadas en régimen de agricultura ecológica.

## Elaboración:

Temperatura de fermentación 28°. Envejecido 9 meses en barrica de roble francés de 2 ó 3 años.

## Color:

Intenso rojo picota de capa alta.

## Nariz:

Fruta roja confitada y especias que se entremezclan. Lácteos. Notas ahumadas y regaliz. Chocolates.

## Boca:

Entrada envolvente y sedosa. Confitura de fruta fresca, cerezas, ciruelas, melocotón. Equilibrado y seguro.

## Consumo:

Perfecto en los próximos 5 años.

## Maridaje:

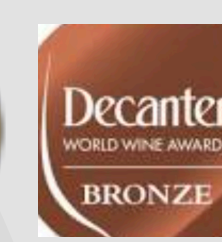
Fiel acompañante de carnes asadas, caza, cordero y guisos de tierra adentro.

## Premios:

Decanter World Wine Awards 2023 Bronce

Primer Premio Medalla Oro Mostra de Vins 2020.

Añada certificada orgánica por CAECV Semana Vitivinícola 93 puntos, Plata Concurso Ecológicos CV



## DATOS ANALÍTICOS

PH: 3.5

AC Total: 5 g/l

AC volátil: 0,5 g/l

14 % vol

CentarRuz  
Celler





**MAL  
CRIAT**

“El nombre de este vino  
se lo debo a mis hijos,  
fuente de inspiración.  
Malcriat es la juventud,  
la diversión, la alegría,  
la vida sin  
preocupaciones...”

*CentenRuz*  
celler



# MAL CRIAT

Maceración en frío no excesiva para obtener una extracción media y capturar aromas primarios. El rocío de las noches refresca y da de beber a la uva en los meses calurosos de del periodo estival.



**Origen:**

D.O. Valencia.

**Añada:**

2024

**85% Monastrel** de Fontanares casa Corones **15% Marselan** de Fontanares.

**Elaboración:**

Maceración en frío no excesiva para obtener una extracción media y capturar aromas primarios. El rocío de las noches refresca y da de beber a la uva en los meses calurosos de del periodo estival. Esto hace que nuestra Monastrel sea peculiar Temperatura máxima de fermentación 28°. Viñedos de más de 30 años de edad cultivados en suelos arcillosos calcáreos en el entorno de Terres dels Alforins. Con un clima Continental – Mediterráneo. Apenas 2 meses en barrica.

# MAL CRIAT

**Color:**

Cereza de capa media alta con reflejos violáceos de juventud.

**Nariz:**

Aromas muy primarios a fruta roja fresca(cerezas) y flores (rosas).

**Boca:**

Entrada explosiva de fruta fresca, divertida. Trago goloso y refrescante. Tanino suave.

**Consumo:**

Perfecto en los próximos 3 años.

**Maridaje:**

Ideal para abrir boca con arroces mediterráneos, comida asiática, comida picante como la mejicana, india, thailandesa,sushi, pescados azules, y pastas....

**Premios:**

Tercer Premio Mostra de Vins 2013, Menció Especial vino revelación Mostra Vins 2016. Añada certificada orgánica por CAECV. Semana Vitivinícola 91 puntos. Medalla Plata Monovarietales Proava 2025

**DATOS ANALÍTICOS**

PH: 3.8

AC Total: 5,4 g/l

AC volátil: 0,3 g/l

13,5 % vol

*CentarRuz*  
celler





# *Il·lusiona't*

**Rosé**

“Un paseo por el viñedo  
nos hizo soñar este vino:  
floral, elegante y sutil”

**Centarunz**  
celler



# *Il·lusiona't*

## **Rosé**

“Con el primer trago me transporto al viñedo. Me tumbo debajo de una carrasca para sentir el Sol entre sus hojas. Oigo faenar a las abejas entre las flores y a los pájaros volar”



**CentarRuz**  
celler



# Illusiona't

## Rosé

### Origen:

D.O. Valencia.

### Añada:

2024

Añada certificada Agricultura Ecológica.

Uvas de viñedos certificados en agricultura ecológica **90%**

**Marselan** y **10% Tempranillo**.

Viñedos de 17 años de la Valls dels Alforins (Casa Corones).

### Elaboración:

La uva se vendimia manual y se somete a un proceso de congelación que dura dos días. Así conseguimos que se acentúen esos aromas tan finos y florales.

### Color:

Color rosa pálido.

### Nariz:

Aroma floral predominante y fruta mediterránea. Elegante y sutil.

### Boca:

Entrada fresca y frutal.

### Maridaje:

Arroces, pastas, verduras... un picnic en el viñedo.

### Premios:

Bronce Mostra de Vins 2021 y Plata 2022 Semana Vitivinícola 91 puntos.



### DATOS ANALÍTICOS

PH: 3,44

AC Total: 4,8 g/l

AC volátil: 0,33 g/l

12,38 % vol

CentarRuz  
celler





“Hemos encontrado la energía que nos hace funcionar: la ilusión. Este vino es una pequeña parte de ella”

CentenRuz  
celler





El·lu  
Sió·t  
nàl

Vendimia de madrugada para  
conservar el rocío que refresca la uva.  
Corta maceración en frío y  
fermentación a baja temperatura.  
Vino joven sin barrica.

CentarRuz  
Celler

**Origen:**

D.O. Valencia.

**Añada:**

2024

Añada certificada orgánica.

**70% Sauvignon Blanc y 30% Viognier**

de Casa Corones en la Vall dels Alforins, tierra de la Vall d'Albaida. Viñedos con rendimientos bajos.

**Elaboración:**

Vendimia de madrugada para conservar el rocío que refresca la uva. Corta maceración en frío y fermentación a baja temperatura. Vino joven sin barrica.

Rius  
i Vilator

**Color:**

Amarillo pajizo con destellos vivos amarillos, límpido y brillante.

**Nariz:**

Aromas frescos a flores y fruta tropical. Buena persistencia.

**Boca:**

Destaca un ataque fresco, de marcada acidez, al final resulta sedoso, equilibrado y de gran frescor que potencia su enorme frutuosidad, la cual se prolonga en un alegre y largo postgusto. Se caracteriza por su salinidad.

**Consumo:**

Perfecto en los próximos 3 años, perdiendo frescor pero ganando en complejidad.

**Maridaje:**

Ideal para arroces mediterráneos, pastas, ensaladas, verduras asadas, quesos semicurados, pescados de lonja...

**Premios:**

Mostra Proava 2017 Bronce.

**DATOS ANALÍTICOS**

PH: 3,48

AC Total: 4,72 g/l

AC volátil: 0,66 g/l

12,44 % vol

Celler  
Rius

# CellerRuz

## celler

Calle Albacete, 48 -11  
46007 VALENCIA , SPAIN  
info@cellercataruz.com  
cataruzsl@gmail.com  
[www.cellercataruz.com](http://www.cellercataruz.com)



Todos nuestro productos  
tiene la certificación  
de productos ecológicos  
de la Unión Europea.



# Celler Cataruz

Calle Albacete, 48 -11  
46007 VALENCIA , SPAIN  
info@cellercataruz.com  
cataruzsl@gmail.com  
[www.cellercataruz.com](http://www.cellercataruz.com)



Todos nuestro productos  
tiene la certificación  
de productos ecológicos  
de la Unión Europea.



UNIÓN EUROPEA

