



Center Run Cellar

2026



CantaRoz 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 a 600 mts de altura , en Fontanares, reflejan un marcado clima mediterráneo más de montaña.



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, Pol y Reino Unido.

Nuestra Familia de vinos



VANGUARDIA, ELEGANCIA Y RIQUEZA AROMÁTICA

Cantaruz
celler



**Reo: Maneras
de Vivir**

DNI: Shiraz y Monastrell | Delitos: Rock 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



Reo: Maneras de Vivir
DNI: Shiraz y Monastrell | Delitos: Rock y vida libre
Condena: 14 meses

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 medio del Valle de Fontanares, un paraje a 600 metros de altura con un marcado clima mediterráneo 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.

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.

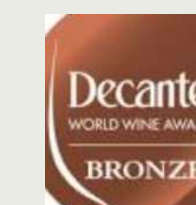
Premios:

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

CentaRuz
cellar



“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
Monastrell nos une a
nuestra Tierra Madre”

Centarunz
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:

2022

50% Monastrell del Valle de Fontanares

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 bodega 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:

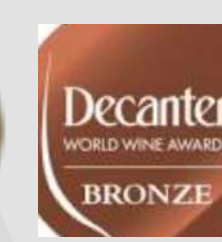
Fiel acompañante de carnes asadas, caza, cordero y guisos de tierra adentro.

Premios:

Decanter World Wine Awards 2023 Bronze

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...”

Centenars
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.



MAL CRIAT

Origen:

D.O. Valencia.

Añada:

2024

85% Monastrell 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.

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, Mención Especial vino revelación Mostra Vins 2016. Semana Vitivinícola 91 puntos. Plata Concurso Monovarietales 2026



DATOS ANALÍTICOS

PH: 3.8

AC Total: 5,4 g/l

AC volátil: 0,3 g/l

13,5 % vol

CentarRuz
Celler

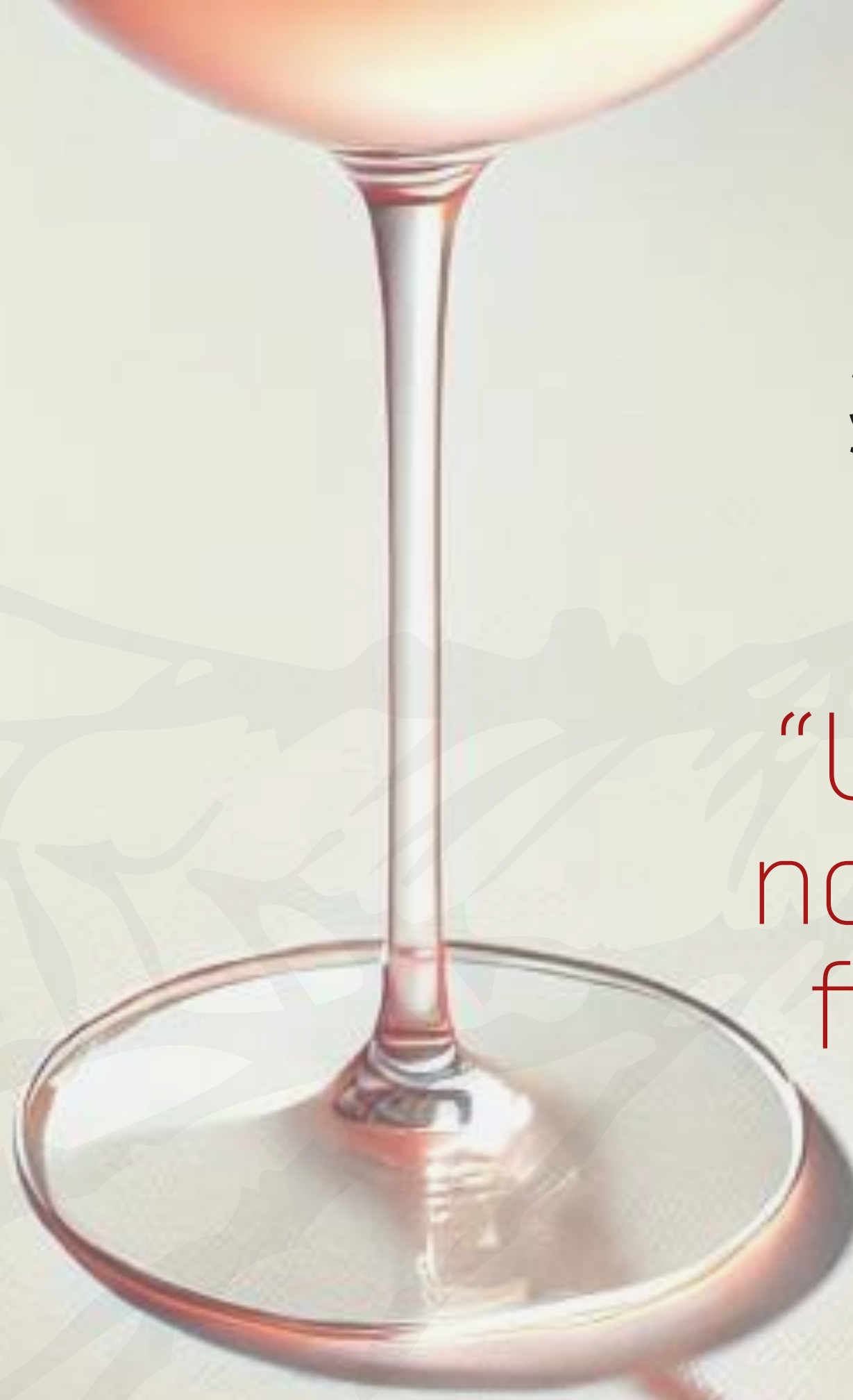


Il·lusiona't

Rosé

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

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:

2025

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 Lluçio nàt

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

CentaRuz
celler

**Origen:**

D.O. Valencia.

Añada:

2025

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.

El Llu Sió, nàl

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 Ruz

CellerRuz

celler

Calle Albacete, 48 -11
46007 VALENCIA , SPAIN
info@cellercataruz.com
cataruzsl@gmail.com
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



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

