



Center Run Cellar

2026



CantaRuz Celler

Découvrez un rêve fait avec amour, persévérance,
patience, technique et tradition.



Mon histoire avec le vin commence en 2002 lorsque j'ai ouvert le restaurant **La Querencia Vinoteca**, qui est devenu une plateforme de promotion de la culture du vin. En tanto que sommelier, j'ai démarré ma première cave en 2005, et en 2009 j'ai lancé mon projet personnel **Celler Cataruz**.

Mes vins reflètent une personnalité très marquée qui répond fidèlement au terroir et à ses cépages

Les blancs, **Il.lusiona't** et **Extremo**, sont élaborés à partir de raisins cultivés dans le sud de Valence. Un clima méditerranéen qui fait mûrir les raisins, mais un Terre qui a été immergée dans la mer pendant des siècles et qui, de ce fait, garde la salinité parmi ses recoins. C'est **Il.lusiona't**, heureux par sa minéralité, frais par la brise marine, salin par sa nourriture, la terre.

Mes vins rouges, **Malcriat**, **Melic**, et **Maneras de Vivir**, dont les raisins proviennent du Sud de Valence à 600 mètres d'altitude, à Fontanars, reflètent un climat Méditerranéen grâce aux pluies et au vent venu de la mer, qui lui confèrent cette fraîcheur caractéristique.



Extremo y Maneras de Vivir Ce sont des créations spéciales, des vins de haute expression qui incarnent un sentiment puissant de confrontation à la vie. Ce sont des vins faits pour méditer, pour ressentir, pour se souvenir... d'où la confrontation de leurs cépages, et le Rock en musique de fond comme choix idéal.

Au cours de ces années, nous avons traversé rivières et plateaux et conquis les places de Madrid, Barcelone, Alicante et Castellón. Nous avons franchi des frontières en introduisant nos vins en Australie, en Allemagne, en Italie et au Royaume-Uni.

Notre Famille de vins



AVANTGARDISTE, ÉLÉGANCE ET RICHESSE AROMATIQUE

Carla Ruiz
celler

**Reo Maneras
de Vivir**

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

“Comme la chanson, c’est un vin pour méditer sur la vie. Et le rock comme musique d’ambiance est la meilleure option”

CentarRuz
celler



Reo: Maneras
de Vivir

DNI: Shiraz y Monastrell
Delitos: Rock y vida libre

Condena: 14 meses

Récolte à la main, en choisissant minutieusement chaque grappe. Vin rouge élevé 14 mois en fûts de chêne français de 2 ou 3 ans.

CentarRuz
celler

**Origine:**

D.O. Valencia.

Millésimes:

2020

50% Monastrell et **50% Shiraz**.

Au cœur de la vallée de Fontanares, un paysage situé à 600 mètres d'altitude, au climat méditerranéen marqué, qui façonne sa minéralité et sa fraîcheur..

Élaboration:

Récolté à la main, en choisissant minutieusement chaque grappe. Vin rouge agé 14 mois en fût français de 2 ou 3 ans.

Reo: Maneras de Vivir

DNI: Shiraz y Monastrell Delitos: Rock y vida libre

Condena: 14 meses

Couleur:

Rouge cerise profond avec des reflets d'acier .

Nez:

C'est un vin dont le verre évoluera tout au long d'une soirée. Fruits confits. Fumé, épices, minéraux

Bouche:

Soyeux et enveloppant. Équilibré. Belle charge fruitée en bouche. Élégant.

Consommation:

Longue vie, parfait pour les 10 années à venir.

Accompagnement:

Bon compagnon des viandas de gibier, des ragoûts de montagne, des tajines. C'est une boisson a prendre pour se retirer, pour méditer. C'est le vin Slow Drink.

Prix:

Decanter World Wine Awards 2023 Bronze
Médaille d'Or Mostra de Vins 2022 (meilleur vin de la région viticole valencienne).
Meilleures Bobales d'Espagne Jancis Robinson.

**ANALYTIQUE**

PH: 3.5

AC Total: 5 g/l

AC volatil: 0,5 g/l

14,5 % vol

CentarRuz
celler



“Extremo.
C’est comme ça
qu’on m’appellent:
Risque expresión,
force, plaisir
maximum. Et le
rock comme
musique
d’ambiance est la
meilleure option”

CentarRuz
celler



“Récolte tôt le matin pour préserver la fraîcheur. Macération à froid et fermentation à basse température. Élevage en fût français pendant 4 mois. Agé sur lies. Il s’agit d’un assemblage unique , car il a été pensé en fonction de critères émotionnels, ce qui nous a amenés à produire un vin non conventionnel”.

CentaRuz
Cellar

**Origine:**

Valencia.

Millésimes:

2022

50% Verdejo et **50% Viognier**,
de Casa Corones dans la Vall dels
Alforins, Terra dels Alforins.
Faibles rendements. Parcelles
cultivées en régime en
agricultura biologique.

Élaboration:

Récolté tôt le matin pour
préserver la fraîcheur . Macération
à froid et fermentation à basse
température. Élevage en chêne
français pendant 4 mois. Il s'agit
d'un assemblage unique au
monde, car il a été conçu sur la
base de critères émotionnels, ce
qui nous a amenés à produire un
vin non conventionnel.

**Couleur:**

Jaune intense avec des reflets
verdâtres. Bonne larme.

Nez:

Fruits blancs et fleurs parfumées.
Beurre et noix. Fenouil.

Bouche:

La bouche está enveloppante,
elegante et aromatique.

Consommation:

Parfait pour les 3 années à venir.

Accompagnement:

Bon compagnon des poissons
élaborés, les viandes blanches, mais
aussi en apéritif ou en fin de repas
avec de fromages bleus. Plats de riz
avec du gibier , du ragoût, de la
charcuterie, du foie. C'est un loup
déguisé en agneau . Surprenant.

Prix:

Mejores Meilleurs vins
d'Espagne Penin 2019-2025
Médaille Bronze Saloon vins
de Valence 2020, Médaille
d'Or vin Fermentation
Singulère Vins Biologiques CV.

**ANALYTIQUE**

PH: 3.5

AC Total: 5 g/l

AC volátil: 0,5 g/l

13 % vol

CantaRuz
celler



MELIC

“Melic est le nombril
qui nous lie à notre
mère, tout comme le
Monastrell nous unit à
la Tèrre Mère”

CentarRuz
celler



MELIC

Température de
fermentation 28°. Vieillie
9 mois en fût français de
2 ou 3 ans.

CentarRuz
celler



MELIC

Origine:

D.O. Valencia.

Millésimes:

2022

50% Monastrell des Vall du Fontanars

30% Cabernet Sauvignon, montre la profondeur des racines et la force du terroir.

20% Merlot de parcelles pluviales exploitées de manière organic.

Élaboration:

Température de fermentation 28°. Vieillie 9 mois en fût français de 2 ou 3 ans.

Couleur:

Rouge cerrase intense avec une grande concentration.

Nez:

Fruits rouges confits et épicas entremêlés. Nuances laitières. Notes fumées et réglisse. . Chocolat.

Bouche:

Il est enveloppant et soyeux. Fruits frais et confits, cerises, prunes, pêche. Equilibré et confiant.

Consummation:

Parfait pour les 5 années à venir.

Accompagnement:

Bon compagnon des viandes rôties, le gibier, l'agneau et les ragoûts.

Prix:

Decanter World Wine Awards 2023 Bronze
Medalla d'Or Salon des vins Valence 2020.
Semaine Vitivinicole 93 points.



ANALYTIQUE:

PH: 3.5

AC Total: 5 g/l

AC volatil: 0,5 g/l

14 % vol

CentarRuz
celler



**MAL
CRIAT**

“Je dois le nome de ce
vin(gâté)à mes enfants,
une source
d’inspiration. Malcriat,
c’est la jeunesse, le
plaisir, la joie, la vie
sans soucis...”

CentenRuz
celler



MAL CRIAT

La macération à froid n'est pas excessive afin d'obtenir une extracción moyenne et de capturer les arômes primaires. La rosée nocturne rafraîchit les raisins pendant les mois chauds de l'été.

**Origine:**

D.O. Valencia.

Millésimes:

2021

80% Monastrel de Fontanares Casa Corones **10% Marselan** de Fontanares **10% Merlot** de Hoces del Cabriel.

Élaboration:

La macération à froid n'est pas excessive afin d'obtenir une extracción moyenne et de capturer les arômes primaires. La rose nocturna rafraîchit les raisins pendant les mois chauds de l'été, ce qui rend notre Monastrel particulière. Température maximal de fermentation 28°. Vignobles de plus de 30 ans cultivés sur des sols argile-calcaires dans la zone des Terres dels Alforins. Climat continental et méditerranéen. 2 mois en fût.

MAL CRIAT

Couleur:

Cerise de concentration moyenne-élevée avec des reflets violets de jeunesse.

Nez:

Arômes très primaires de fruits rouges frais(cerises) et de fleurs(roses).

Bouche:

Fruits frais, amusante. Doux et rafraîchissant. Tandis soux.

Consummation:

Parfait pour les 3 années à venir.

Accompagnement:

Riz méditerranées, cuisine asiatique, épicés tels que les plats mexicains, indiens, thaïlandais, le sushi, les poissons bleus et les pâtes...

Prix:

Bronze Salon des Vins Valencienes 2013, Vin de révélation Salon Vins 2016. Semaine Vitivinicole 91 points.

**ANALYTIQUE:**

PH: 3.8

AC Total: 5,4 g/l

AC volátil: 0,3 g/l

13,5 % vol

CentarRuz
celler



Illusiona't

Rosé

“Une promenade
Dans le vignoble nous a fait
rêver de ce vino:
floral, élégant et subtil”

CentarRuz
Celler

Il·lusiona't

Rosé



“Dès la première gorgée, je suis transportée dans le vignoble. Je m’allonge sous un chêne vert pour sentir le soleil dans ses feuilles. J’écoute les abeilles qui travaillent parmi les fleurs et les oiseaux qui volent.”

CentarRuz
celler



Illusiona't

Rosé

Origine:

D.O. Valencia.

Millésimes:

2022

90% Marselan et 10%

Tempranillo. Vignobles âgés de 17 ans. Valls dels Alforins (Casa Corones).

Élaboration:

Les raisins sont récoltés la main et subissent un processus de congélation qui dure deux jours. C'est ainsi que nous obtenons l'accentuation de ces arômes fins et floraux.

Couleur:

Rose pâle, peaux d'oignon.

Nez:

Arôme floral et fruits méditerranéens. Élégant et subtil.

Bouche:

Fraîche et fruité.

Accompagnement:

Riz, pâtes, légumes, une pique-nique dans les vignes.

Prix:

Bronze Salon de Vins 2021 y Argent 2022 Semaine Vitivinicole 91 points.

**ANALYTIQUE:**

PH: 3,44

AC Total: 4,8 g/l

AC volatil: 0,33 g/l

12,38 % vol

CantaRuz
celler



“Nous avons trouvé
l’énergie qui nous
fait vibrer: la
passion(Il.lusiona’t).
Ce vin en est une
petite partie”

CenterRunz
Celler



*Illu
Bio
Nat*

Récolte tôt le matin pour préserver la rosée qui rafraîchit les raisins. Courte macération à froid et fermentation à basse température. Vin jeune.

*CentarRuz
Celler*

**Origine:**

D.O. Valencia.

Millésimes:

2022

70% Sauvignon Blanc et **30% Viognier** de Casa Corones dans Vall dels Alforins, Terre dels Alforins. Vignobles avec rendements faibles.

Élaboration:

Récolte tôt le matin pour préserver la rosée qui rafraîchit les raisins. Courte macération à froid et fermentation à basse température. Vin jeune.

El Lluçio Nat

Couleur:

Jaune pille avec des reflets jaune vif, clair et brillant.

Nez:

Arômes frais de fleurs et de fruits tropicaux. Bonne persistance.

Bouche:

Il présente une attaque fraîche, une acidité marquée et une finale soyeuse, équilibrée et fraîche qui met en valeur son énorme fruité, lequel se prolonge dans un arrière-goût vif et long. Il se caractérise par la salinité du sol.

Consummation:

Parfait pour les 3 ans à venir avec une complexité croissante.

Accompagnement:

Riz méditerranéens, pâtes, salades, légumes grillés, fromages, poissons du marché.

Prix:

Salon Valencien 2017 Bronze.

**ANALYTIQUE:**

PH: 3,48

AC Total: 4,72 g/l

AC volatil: 0,66 g/l

12,44 % vol

CanaRuz
celler

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.

