



Més de cent anys fent vi a l'Anoia.

1973

Celler Anna Rosell és el vi de Copons.

Un celler familiar dedicat en aquest camp durant més de 4 generacions, on elaborem vins artesanalment, sense artificis i de proximitat.

Des del nostre petit celler al bell mig del poble fem els vins tranquils, escumosos i ancestrals que ens agraden, que reflecteixen tots els matisos de les terres d'interior.

Seleccionem el raïm de vinyes de l'Anoia, un fruit que és un mirall de la terra on es conrea, un reflex també del que som nosaltres. Diferents varietats de raïm amb el qual podem fer els vins de la casa.

Tots diferents, encara que tots amb la mateixa ànima.

2018

És un petit poble situat a l'alta Anoia que va tenir un gran creixement durant el segle XVIII, conegut per la seva trajectòria del gremi dels traginers que van ser comerciants dels productes de la nostra terra cap a les Castelles, País Basc i la Corunya.

2023

Des del nostre celler hem executat un projecte perquè els clients puguin gaudir unes experiències per a poder conèixer el procediment de l'elaboració dels nostres vins



VINS TRANQUILS

RUT MACABEU 2025 ————— 10,9 €

Vi blanc fermentat amb els seus propis llevats autòctons. Vinya situada al municipi d'Orpí d'uns 60 anys d'antiguitat. Vi amb bona acidesa que li dona frescor i amb fruita. Criança en inox durant 6 mesos amb 13.5% d'alcohol i embotellat sense filtrar.



10,9 € ————— **RUT SAMSÓ ROSAT 2024**

Vi rosat de Samsó amb els seus propis llevats autòctons. Vinya situada al Bruc d'uns 35 anys d'antiguitat. Vi afruitat i amb acidesa molt marcada (varietal). 12 % d'alcohol. Criança en inox durant 6 mesos i embotellat el mes de juny de 2025 sense filtrar.

RUT SUMOLL GARNATXA ROSAT 2025 ————— 10,9 €

Vi rosat de Sumoll i Garnatxa negres fermentat amb els seus propis llevats autòctons. Vinyes situades a Òdena d'uns 35 anys d'antiguitat. Vi afruitat i amb acidesa molt marcada (varietal). 12 % d'alcohol. Criança en inox durant 6 mesos i embotellat sense filtrar.





VINS TRANQUILS

RUT SUMOLL 2022 ————— 12,3€

Vi negre jove amb una maceració amb pellofa de 6 dies i un remuntat diari. Fermentació malolàctica completada. Criança en inox amb les mares durant 4 mesos. Embotellat al mes d'abril de 2023 sense filtrar. Vinyes situades al municipi d'Òdena, en vas, d'uns 80 anys d'edat. Vi corpulent i amb acidesa marcada que li dona frescor en boca. 13 % alcohol.



13,7€ ————— **RUT MERLOT 2022 ROURE**

Vi negre d'autor, merlot de vinyes de Maïans (extrem nord de la Conca d'Òdena). Maceració de 15 dies amb la pellofa i fermentació malolàctica completada. Criança de 12 mesos en botes de roure francès de 300 litres i criança posterior en ampolla. Embotellat en data 25/02/2024 sense filtrar. Grau alcohòlic de 13.5 %.



VINS ESCUMOSOS

L'ELBA 2022 BRUT NATURE ——— 10,9€

Escumós mètode tradicional fermentació en ampolla. Macabeu, xarel·lo i parellada. Tiratge abril de 2023. Criança de més de 30 mesos. Es desgorja sota comanda i en el moment del desgorjat no s'afegeix cap mena d'additiu ni conservant ni licor d'expedició. Molt baixa quantitat de sulfits (< 40 mg/l), 11.5 % d'alcohol.



10,9€

L'ELBA 2022 BRUT NATURE ROSAT

Escumós mètode tradicional fermentació en ampolla. Trepat. Tiratge abril 2023 . Criança de més de 30 mesos. Es desgorja sota comanda i en el moment del desgorjat no s'afegeix cap mena d'additiu ni conservant ni licor d'expedició. Molt baixa quantitat de sulfits (< 40 mg/l), 12 % d'alcohol.

L'ATÀVIC ANCESTRAL DE SAMSÓ 2024 ——— 16,4€

Vi escumós mètode ancestral d'una única fermentació de Samsó de vinyes del Bruc. Fermentació portada a terme amb els seus propis llevats (autòctons). Anyada 2024. Es desgorja sota comanda i no s'afegeix cap mena d'additiu ni conservant ni licor d'expedició. Molt baixa quantitat de sulfits (< 9 mg/l). 12 % d'alcohol.





VINS ESCUMOSOS

L'ATÀVIC ANCESTRAL SUMOLL 2022 ——— 16,4€

Vi escumós mètode ancestral d'una única fermentació de Sumoll negre de vinyes velles ubicades a Òdena amb conreu regeneratiu. Fermentació portada a terme amb els seus propis llevats (autòctons). Anyada 2022. Es desgorja sota comanda i no s'afegeix cap mena d'additiu ni conservant ni licor d'expedició. Molt baixa quantitat de sulfits (< 9 mg/l). 12 % d'alcohol.



16,4€ ——— L'ATÀVIC ANCESTRAL SUMOLL 2022

Vi escumós mètode ancestral d'una única fermentació de Sumoll negre de vinyes velles ubicades a Òdena amb conreu regeneratiu amb macabeu ubicat a Orpí. Fermentació portada a terme amb els seus propis llevats (autòctons). Anyada 2025. Es desgorja sota comanda i no s'afegeix cap mena d'additiu ni conservant ni licor d'expedició. Molt baixa quantitat de sulfits (< 9 mg/l). 12 % d'alcohol.