



BR

Bielsa Ruano  
Pequeño proyecto de vida

## Bielsa Ruano vins, es un pequeño proyecto familiar iniciado el 2017 al bonito pueblo de Vilalba dels Arcs en la DO Terra Alta

Un proyecto que nace a partir de una familia de raíces vónicas y enológicas que, en un momento de este camino, deciden reorganizarse para poder iniciar un proyecto de vida en su territorio. Éste, se inicia para valorizar el esfuerzo de tantas generaciones conreando nuestros viñedos y por lo tanto, transformar esta experiencia y poder entregarla al mundo en forma de botella.

A partir de la compra de una casa familiar a Vilalba dels Arcs, poco a poco y con el esfuerzo se va desarrollando hasta llegar a la construcción de una bodega familiar en

los bajos para hacer crecer nuestro proyecto y explicarlo en todos sitios.

El proyecto tiene unas raíces vónicas y enológicas muy fuertes, donde especialmente destaca la figura del enólogo y viticultor **Joaquim Bielsa Ferrús**.

En la actualidad, el proyecto tiene a su disposición 10 ha de viñedo de la familia, situadas al término municipal de Batea, trabajadas y queridas durante cinco generaciones documentadas pero, posiblemente muchas más conociendo la tradición vinícola del pueblo de Batea y de la comarca.

Un proyecto vitivinícola que conecta con la tradición, las costumbres y la forma de ser de una gente muy ligada con el territorio y el cultivo de la viña. Bielsa Ruano vins es la esencia de una zona que por medio de sus frutos quieren llegar a cualquier persona del mundo.



### Viñedo

---

Término Municipal de Batea  
*Massaloca, Coll del Gas, Trufes, Masadetes, Barvalls y Barranc Vicari*

---

Garnacha Blanca  
Garnacha Negra (Hoja Lisa y Peluda)

---

Entre 15 y 30 años de vida

---

Suelos calcáreos y panales

---

Cultivo de secano  
Aporta menos producción pero más concentración a los vinos

---

Viñedos equilibrados. El pH bajo atorga frescor a los vinos

---

Agricultura respetuosa con el medio ambiente





### Suelos

En la Terra Alta, encontramos unos tipos de suelos muy característicos e ideales para el cultivo de uva para hacer vinos de calidad

---

Calcáreo

---

pH bajo (8)

---

Textura gruesa y equilibrada

---

Suelos profundos

---

Rico en carbonato cálcico (35-45%)  
Bajo en materia orgánica (0,1-0,5%)

---

Acumulaciones de carbonatos y tiza en profundidad

---

Mucha porosidad. Confiere un drenaje y una capacidad de retención de agua limitada

### Personal

Joaquim Bielsa

---

Viticultor y enólogo. Ha centrado parte de su vida al trabajar de la viticultura juntamente con sus padres, ya desde muy pequeño, llevando a cabo todas las tareas del cultivo de la viña. Durante los últimos 14 años se ha centrado en el conocimiento de la enología, trabajando en diferentes bodegas de toda Cataluña y llevando a cabo los estudios superiores de Enología en la Universidad de Tarragona, URV. Estos años le han servido para entender la interacción de los suelos y las viñas, así como estudiar las diferentes variedades de uva y su capacidad de envejecimiento e interacción entre ellas.



### Enoturismo

En la Terra Alta, somos territorio de viñas, montañas, altiplanos, pueblos, casas, vías verdes, comida y muy buena gente. Todo esto, queremos que lo viváis en nuestra ruta Enoturística que tenemos a la vuestra disposición.

Queremos que vengáis a conocer nuestra viticultura sostenible en cualquier momento del año.

Visitaremos las viñas, nuestros pueblos y cataremos todos los productos que hacemos.

Venir a descubrir el proyecto de Vida Bielsa Ruano vinos, no os lo perdáis y sobre todo os esperamos.



# LO NOI DEL SAXO

**Garnacha Blanca y Macabeo**  
Bielsa Ruano Vins



*Vino joven con mucha fruta,  
aromas primarios que denotan la ternura  
del que es nuevo pero con una buena  
corpulencia al paso por boca*



**Garnacha Blanca  
Macabeo**



**Vilalba del Arcs  
D.O. Terra Alta**  
Viticultura de Secano  
Sostenible



**75 cl. / 750 ml.  
3500 Unidades**



**13,50%  
by vol.**

## **Cosecha**

Manual y con palotes de 300 Kg.

## **Elaboración**

La uva fue prensada, el mosto desfangado estáticamente y fermentado a muy baja temperatura durante 30 días con levaduras seleccionadas. Se ha de conservar un par de meses con sus lías. Posteriormente, ha sido filtrado y embotellado joven para conservar todos sus aromas y sabores.

## **Enólogo**

Joaquim Bielsa Ferrús.

## **Nota de cata**

Color amarillo verdoso, suave, con aromas a frutas blancas como la pera y notas cítricas de limón. En boca, tiene un paso elegante y voluminoso, muy sedoso y untuoso con un posgusto largo que incita a seguir bebiendo hasta que la melodía del Saxo termine.

# LO NOI DEL SAXO

**Garnacha Negra y Syrah**  
Bielsa Ruano Vins



*Vino joven con mucha fruta,  
aromas primarios que denotan la ternura  
del que es nuevo pero con una buena  
corpulencia al paso por boca*



**Garnacha Negra  
Syrah**



**Vilalba del Arcs  
D.O. Terra Alta**  
Viticultura de Secano  
Sostenible



**75 cl. / 750 ml.  
3000 Unidades**



**14,50%  
by vol.**

#### **Cosecha**

Manual y con palotes de 300 Kg.

#### **Elaboración**

La uva fue derrapada, a las 48 horas empezó la fermentación a temperatura controlada durante 7 días con levaduras seleccionadas para una posterior maceración de 20 días. Se ha conservado un par de meses en tina, luego ha sido filtrado y embotellado joven para conservar todos sus aromas y sabores.

#### **Enólogo**

Joaquim Bielsa Ferrús.

#### **Nota de cata**

De color rojo liloso intenso con aromas a fruta roja y notas lácticas. En boca, tiene un paso elegante y voluminoso, muy sedoso y untuoso con un pos gusto largo que incita a seguir bebiendo hasta que la melodía del Saxo termine.

# MÚSIC DE CARRER

Garnacha Blanca

Bielsa Ruano Vins



*Un vino voluminoso, fresco y largo, encontramos la autenticidad de la Garnacha con un paso por barrica de roble Francés. Posee muy buena fruta, combinada con aromas secundarios y terciarios*



100%  
Garnacha Blanca



Crianza. 3  
Meses Barrica  
Roble Francés



Vilalba del Arcs  
D.O. Terra Alta  
Viticultura de Secano  
Sostenible



75 cl. / 750 ml.  
900 Unidades



13,50%  
by vol.

## Cosecha

Manual y con palotes de 300 Kg.

## Elaboración

La uva fue prensada, el mosto desfangado estáticamente y fermentado a muy baja temperatura durante 30 días con levaduras seleccionadas. Envejecido durante 3 meses en barrica de roble Francés con sus lías. Posteriormente, ha sido filtrado y embotellado para conservar todos sus aromas y sabores.

## Enólogo

Joaquim Bielsa Ferrús.

## Nota de cata

Color amarillo verdoso, suave, con aromas a frutas blancas como la pera y notas de especias y soto bosque. En boca, tiene un paso elegante y voluminoso, muy sedoso y untuoso con un posgusto largo y muy buena estructura que denota un vino con muchísima complejidad debido a su paso por barrica. Un vino para disfrutar hasta que la música se termine.



**c/ Sant Isidre 24, Vilalba dels Arcs**  
**665220796**  
**bielsaruano@gmail.com**  
**www.bielsaruano.com**