



BR

Bielsa Ruano
Proyecto de vida en la Terra Alta

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 vnicas 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.

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 vinos 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 sobretodo os esperamos.



LO NOI DEL SAXO

Garnacha Blanca y Macabeo
Bielsa Ruano Vins



Premios

Bronce IWSC 2022
Oro Grenaches du monde 2021
Plata Vinari 2021
Oro Vinari 2020
Oro Grenaches du monde 2019

*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.
10.000 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

100% Garnacha Tinta
Bielsa Ruano Vins



Premios
Plata Vinari 2023

*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 Tinta



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



75 cl. / 750 ml.
1.500 Unidades



13,50%
by vol.

Cosecha

Manual y con palotes de 300 Kg.

Elaboración

La uva fue macerada durante 3 horas y después prensada, el mosto desfangado estáticamente y fermentado a muy baja temperatura durante 30 días con levaduras seleccionadas. Se ha conservado un par de meses con sus lies. Posteriormente, ha sido filtrado y embotellado joven per conservar todos sus aromas i sabores.

Enólogo

Joaquim Bielsa Ferrús.

Nota de cata

De color rojo-naranja, color cobre suave, con aromas a frutas rojas como la fresa y cereza con notas cítricas.

En boca, tiene un paso elegante y voluminoso, muy sedoso y fresco con un postgusto largo que incita a seguir bebiendo hasta que la melodía del Saxo acabe.

LO NOI DEL SAXO

Garnacha Tinta y Syrah
Bielsa Ruano Vins



Premios

Bronce IWSC 2022
Oro Grenaches du monde 2022
Oro Grenaches du monde 2020

*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 Tinta
Syrah



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



75 cl. / 750 ml.
10.000 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

100% Garnacha Blanca
Bielsa Ruano Vins



Premios

Bronce *Decanter* 2023
Plata *Vinari* 2021
Plata *Grenaches du Monde* 2020

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.
3.500 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.

MÚSIC DE CARRER

100% Garnacha Tinta
Bielsa Ruano Vins



Premios

Bronce *Decanter* 2023
Bronce *IWSC* 2022
Oro *Grenaches du Monde* 2021

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 Tinta



Crianza. 6
Meses Barrica
Roble Francés



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



75 cl. / 750 ml.
3.000 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. Envejecido durante 6 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

De color rojo intenso similar al color de las cerezas maduras i una muy buena capa, con aromas a frutas rojas, regaliz y notas a roble muy bien integrado. 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.

SOLISTA BLANC

100% Garnacha Blanca
Bielsa Ruano Vins



Un vino excelente con muchísima complejidad y elegancia, expresada por la mejor garnacha blanca de casa con 12 meses de envejecimiento en botas de roble francés



100%
Garnacha Blanca



Crianza. 12
Meses Barrica
Roble Francés



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



75 cl. / 750 ml.
800 Unidades



13,50%
by vol.

Cosecha

Manual y con palotes de 300 Kg.

Elaboración

La uva fue pensada, el mosto desfangado estáticamente y fermentado a muy baja temperatura durante 30 días con levaduras seleccionadas. Envejecido durante 12 meses en barrica de roble Francés con sus lias.

Posteriormente, ha sido filtrado y embotellado para conservar todos sus aromas y sabores.

Enólogo

Joaquim Bielsa Ferrús.

Nota de cata

De color amarillo oro, con aromas a frutas blancas como la pera confitada, muy floral y notas de especias como la vainilla. En boca, tiene un paso elegante y voluminoso, muy sedoso y untuoso con un postgusto largo y muy buena estructura que denota un vino con muchísima complejidad debido a su paso por barrica. Un vino para disfrutar del Solista hasta que su virtuosismo termine.

SOLISTA NEGRE

100% Garnacha Tinta
Bielsa Ruano Vins



Un vino excelente con muchísima complejidad y elegancia, expresada por la mejor garnacha blanca de casa con 12 meses de envejecimiento en botas de roble francés



100%
Garnacha Tinta



Crianza. 12
Meses Barrica
Roble Francés



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



75 cl. / 750 ml.
800 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 28 días.

Envejecido durante 12 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

De color rojo intenso similar al color de las cerezas maduras i una muy buena capa, con aromas a frutas rojas, regaliz y notas a roble muy bien integrado y especias como la vainilla. En boca, tiene un paso elegante y voluminoso, muy untuoso con un posgusto muy largo. Buena estructura que denota un vino con muchísima complejidad debido a su largo paso por barrica. Un vino para disfrutar del Solista hasta que su virtuosismo termine.





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