



BR
Bielsa Ruano
Petit projecte de vida

Bielsa Ruano vins, és un petit projecte familiar iniciat el 2017 al bonic poble de Vilalba dels Arcs dins de la DO Terra Alta

El propòsit neix a partir d'una família amb arrels vitivinícoles i enològiques que, en un moment d'aquest camí, decideixen reorganitzar-se per poder iniciar un projecte de vida al seu territori. Aquest, s'inicia per valoritzar l'esforç de tantes generacions conreant les vinyes i per tant, transformar aquesta experiència i poder entregar-la al món amb forma de botella.

A partir de la compra d'una casa familiar a Vilalba dels Arcs, poc a poc i amb força es va desenvolupant fins a arribar a la construcció d'un celler familiar als seus

baixos per fer créixer el seu projecte i explicar-lo a tot arreu.

El projecte té unes arrels vitivinícoles i enològiques molt fortes, on especialment hi ressalta la figura de l'enòleg i viticultor **Joaquim Bielsa Ferrús**.

En l'actualitat el projecte té a la seva disposició 10 ha de vinya de la família, situada al terme municipal de Batea, conreades i estimades durant cinc generacions documentades però, possiblement, ens podríem remuntar més enllà coneixent la tradició vitivinícola del poble de Batea i de tota la comarca.

Un projecte vitivinícol que connecta amb la tradició, les costums i la forma de ser d'una gent molt lligada al territori i al conreu de la vinya. Bielsa Ruano vins és la essència d'una zona que mitjançant el seu fruit vol arribar a qualsevol persona del món.



Vinya

Terme Municipal de Batea
Massaloca, Coll del Gas, Trufes, Masadetes, Barvalls i Barranc Vicari

Garnatxa Blanca
Garnatxa Negra (Pampa Llisa i Peluda)

Entre 15 i 30 anys de vida

Terreny calcari i "Panals"

Cultiu de Secà
Ens dona menor producció però més concentració als vins

Vinyes equilibrades. El pH baix atorga frescor als vins

Conreu respectuós amb el medi ambient



Sòls

A la Terra Alta hi ha un tipus de sòl (de Panal) molt característic, ideal pel cultiu de raïm i per extreure vins de qualitat

Calcari

pH baix (8)

Textura grossa i equilibrada

Gran profunditat del terreny

Ric en carbonat càlcic (35-45%)
Baix en matèria orgànica (0,1-0,5%)

Acumulacions de carbonats i guixos que trobem en profunditat

Molta porositat. Confereix un ràpid drenatge i una capacitat de retenció d'aigua limitada

Personal

Joaquim Bielsa

Viticultor i enòleg, ha centrat part de la seva vida al treball de la viticultura, juntament amb els seus pares i ja des de ben petit, duent a terme totes les tasques de conreu de la vinya. Durant els últims 14 anys s'ha centrat amb el coneixement de l'enologia, treballant en diferents cellers de tota Catalunya i duent a terme els estudis superiors d'Enologia a la Universitat de Tarragona, URV.



Enoturisme

A la Terra Alta, som territori de vinyes, muntanyes, altiplans, pobles, cases, vies verdes, menjar i molt bona gent. Tot això, volem que ho visqueu en la nostra ruta Enoturística que tenim a la vostra disposició.

Volem que vingueu a conèixer la nostra viticultura en qualsevol data de l'any.

Visitarem les vinyes, els nostres pobles i catarem tots els productes que fem. Per poder fer aquesta visita només necessitareu reservar el dia que us vagi millor, i nosaltres allí us esperarem.

Veniu a descobrir el projecte de vida Bielsa Ruano vins, no us ho podeu perdre i sobretot ús hi esperem.



LO NOI DEL SAXO

Garnatxa Blanca i Macabeu
Bielsa Ruano Vins



*Vi jove amb molta fruita,
aromes primaris que denoten la tendresa
del que és nou però amb una bona
corpulència al pas per boca*



**Garnatxa Blanca
Macabeu**



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



**75 cl. / 750 ml.
5000 Unitats**



**13,50%
by vol.**

Collita

Manual i amb palots de 300 Kg.

Elaboració

El raïm va ser premsat, el most desfangat estàticament i fermentat a molt baixa temperatura durant 30 dies amb llevats seleccionats. S'ha conservat un parell de mesos amb les seves lles. Posteriorment, ha sigut filtrat i embotellat jove per conservar tots els seus aromes i sabors.

Enòleg

Joaquim Bielsa Ferrús.

Nota de tast

De color groc verdós, suau, amb aromes a fruites blanques com la pera i notes cítriques de llimona. En boca, té un pas elegant i voluminós, molt sedós i untuós amb un postgust llarg que incita a seguir bevent fins que la melodia del Saxo s'acabi.

LO NOI DEL SAXO

Garnatxa Negra i Syrah
Bielsa Ruano Vins



*Vi jove amb molta fruita,
aromes primaris que denoten la tendresa
del que és nou però amb una bona
corpulència al pas per boca*



**Garnatxa Negra
Syrah**



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



**75 cl. / 750 ml.
5000 Unitats**



**14,50%
by vol.**

Collita

Manual i amb palots de 300 Kg.

Elaboració

El raïm va ser derrapat, a les 48 hores va començar la fermentació a temperatura controlada durant 7 dies amb llevats seleccionats per una posterior maceració de 20 dies. S'ha conservat un parell de mesos amb tina, llavors ha sigut filtrat i embotellat jove per conservar tots els seus aromes i sabors.

Enòleg

Joaquim Bielsa Ferrús.

Nota de tast

De color vermell lilós intens amb aroma a fruits vermells i notes làctiques. En boca, té un pas elegant i voluminós, molt sedós i untuós amb un postgust llarg que incita a seguir bevent fins que la melodia del Saxo s'acabi.

MÚSIC DE CARRER

Garnatxa Blanca

Bielsa Ruano Vins



*Un vi voluminós, fresc i llarg,
on trobem l'autenticitat de la Garnatxa
amb un pas per bóta de roure Francès.
Posseeix molta fruita, combinada
amb aromes secundaris i terciaris*



100%
Garnatxa Blanca



Criança. 3
Mesos Barrica
Roure Francès



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



75 cl. / 750 ml.
3000 Unitats



13,50%
by vol.

Collita

Manual i amb palots de 300 Kg.

Elaboració

El raïm va ser premsat, el most desfangat estàticament i fermentat a molt baixa temperatura durant 30 dies amb llevats seleccionats. Envellit durant 3 mesos en bóta de roure Francès amb les seves lies. Posteriorment, ha sigut filtrat i embotellat per conservar tots els seus aromes i sabors.

Enòleg

Joaquim Bielsa Ferrús.

Nota de tast

De color groc verdós, amb aromes a fruites blanques com la pera i notes d'espècies i sota bosc. En boca, té un pas elegant i voluminós, molt sedós i untuós amb un postgust llarg i molt bona estructura que denota un vi amb moltíssima complexitat degut al seu pas per bóta. Un vi per disfrutar fins que la música s'acabi.

MÚSIC DE CARRER

Garnatxa Negra

Bielsa Ruano Vins



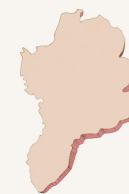
*Un vi voluminós, fresc i llarg,
on trobem l'autenticitat de la Garnatxa
amb un pas per bóta de roure Francès.
Posseeix molta fruita, combinada
amb aromes secundaris i terciaris*



100%
Garnatxa Negra



Criança. 6
Mesos Barrica
Roure Francès



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



75 cl. / 750 ml.
1000 Unitats



14,50%
by vol.

Collita

Manual i amb palots de 300 Kg.

Elaboració

El raïm va ser derrapat, a les 48 hores va començar la fermentació a temperatura controlada durant 7 dies amb llevats seleccionats per una posterior maceració de 20 dies. Envellit durant 6 mesos en bóta de roure Francès amb les seves lies. Posteriorment, ha sigut filtrat i embotellat per conservar tots els seus aromes i sabors.

Enòleg

Joaquim Bielsa Ferrús.

Nota de tast

De color vermell intens similar al color de les cireres madures i una molt bona capa, amb aromes a fruites vermelles, regalèssia i notes a roure molt ben integrat. En boca te un pas voluminós, molt untuós amb un postgust molt llarg. Bona estructura que denota un vi amb moltíssima complexitat degut al seu llarg pas per bóta. Un vi per disfrutar fins que la música s'acabi.



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