

HERÈNCIA  ALTÉS  
Craft • Protect • Inspire

**AWAKENED BY  
NATURE**





## Craft

*De la vinya al celler, de la terra a la copa, mimem cada detall perquè els nostres vins expressin puresa, frescor, longevitat i elegància.*

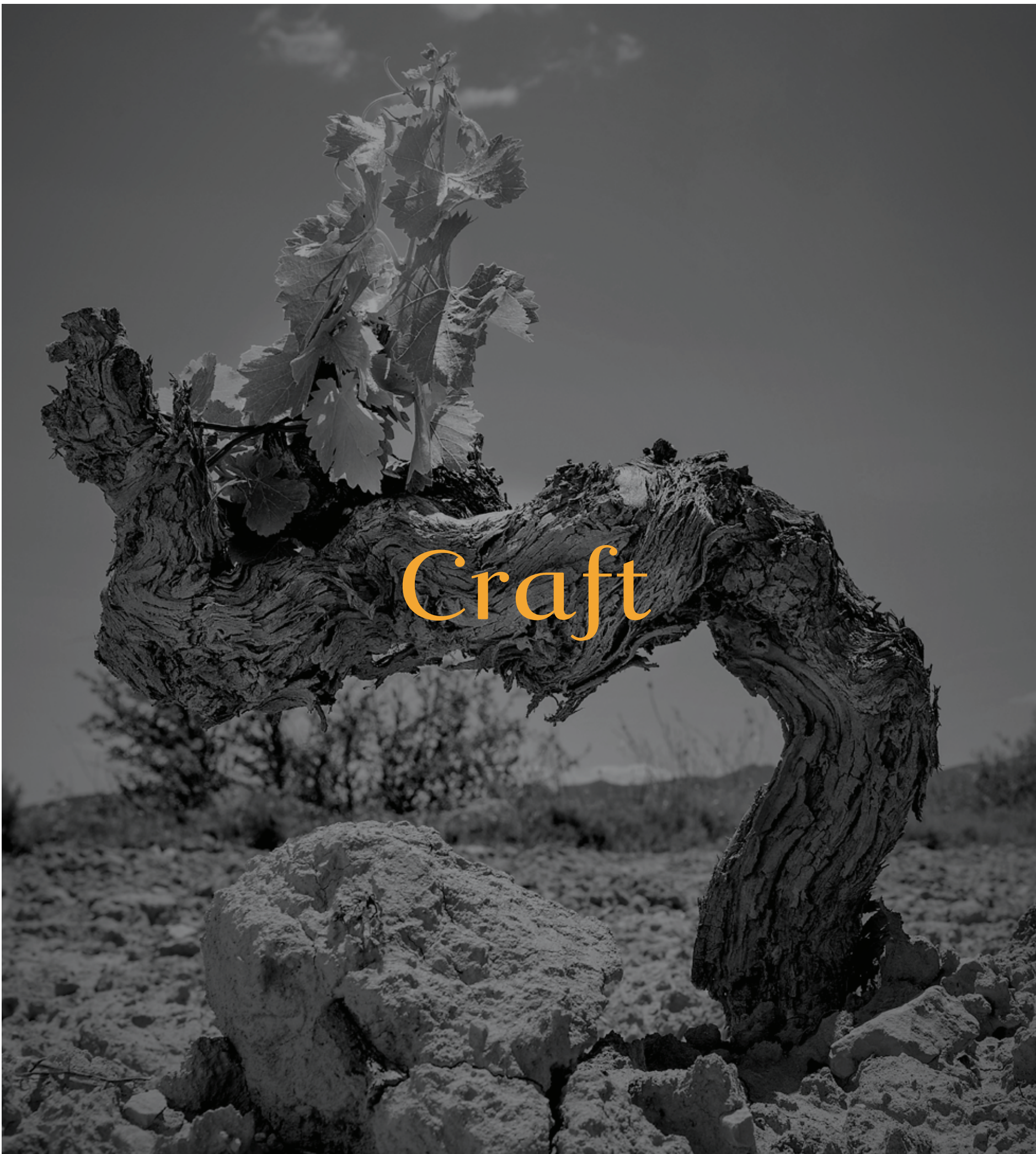
## Protect

*Integrem tot el cicle del cultiu i l'elaboració de vi dins de l'ecosistema, per tal de preservar el paisatge, protegir la biodiversitat i minimitzar l'impacte ambiental.*

## Inspire

*El vi és el nexa entre la naturalesa i els nostres sentits. Coneixe'ns és comprendre la importància de tancar el cercle que la natura ens ofereix.*





## HARMONIA ENTRE LA TERRA I LA MÀ DE L'HOME

Com l'art o una obra d'artesanania, així és com entenem la nostra relació amb el territori i la creació de vins. Un vincle amb la terra i el seu fruit que neix de les arrels més intrínseques.

**Cultivem la vinya amb respecte, afavorint que hi hagi vida en els sòls i en l'entorn.** L'agricultura ecològica i pràctiques com la coberta vegetal o el pasturatge de bestiar promouen ecosistemes robusts, capaços de combatre reptes com els del canvi climàtic.

**Al celler seguim una filosofia de mínima intervenció.** Respectem el fruit i criem els vins de la manera més natural possible per mantenir-ne l'essència i expressar la personalitat i la singularitat de cada varietat i de cada terrer.





Protect



## HERÈNCIA NATURAL, PATRIMONIAL I CULTURAL

La vinya entesa com a protectora del nostre paisatge i guardiana de la biodiversitat.

Petites extensions de cultiu delimitades per ametllers i olivers als marges de pedra seca. Les vinyes velles i les varietats autòctones, amb la garnatxa com a insígnia i protagonista, conformen un llegat vitícola singular.

L'autenticitat d'una terra, un territori i una manera de fer heretada de generació en generació. **Impulsem la preservació d'una herència que avui és el tret distintiu dels nostres vins.**





## LA GENUÏNITAT DE LA TERRA ALTA I UNA MANERA DE FER

Quan gaudim d'un vi emprenem un camí de consciència a través dels sentits. Ens transportem al paisatge d'origen i sentim el ritme del seu entorn.

**Quan tastes els nostres vins et transporten a un lloc, la Terra Alta.** Un caràcter, el nostre *terroir*; i una manera de fer, Herència Altés.

Des del cor de la Terra Alta, als peus del poblat iber del Coll del Moro on al segle III a.C. ja s'hi feia vi, elaborem vins frescos, serens i elegants. Aquí, hem forjat un projecte coherent, ferm i compromès amb el territori i el medi ambient.

Una història de vida que expliquem amb il·lusió i entusiasme a tothom qui ens visita.





## HERÈNCIA ALTÉS, UN PROJECTE DE VIDA

**Núria Altés** va néixer a Batea (Terra Alta) en el si d'una família de viticultors que generació rere generació ha cuidat l'herència familiar i li han transmès l'amor per la seva terra.

**Rafael De Haan**, de pare anglès i mare espanyola, va néixer a Kent (Anglaterra). La seva passió pels vins autèntics el va portar a descobrir la Terra Alta, on hi va trobar molt més: una família i un projecte de vida.

Precisament van ser les vivències d'una infància entre vinyes i la passió per una terra i pel món del vi, les que van portar a la Núria i al Rafa a iniciar l'any 2010 el projecte que avui coneixem com Herència Altés.



# UNA HISTÒRIA D'AMOR I COMPROMÍS

Herència Altés és la història d'un somni que amb el pas del temps s'ha anat consolidant. Una història que naix de l'amor per una terra i el compromís per cuidar-la.

La Terra Alta, terra natal de la Núria, i terra adoptiva del Rafa, és l'essència del projecte d'Herència Altés, el lloc on tot cobra sentit.

**El compromís de respectar, reivindicar i cuidar el patrimoni, és la raó de ser del celler.** Cultivar el camp i elaborar vins de tal manera que les generacions futures puguin seguir gaudint del territori, de la terra i dels seus fruits.



**Núria Altés**

*Naix a Batea (Terra Alta). De família viticultora, des de ben petita ha entès i estimat la cultura del camp.*

*Cursa els estudis de Tècnic en explotacions agrícoles extensives.*

*Juntament amb el Rafael enguuen diferents marques de vi en diverses regions d'Espanya.*

1976

1994

1996

2005



**Rafael De Haan**

*Naix a Kent (Anglaterra).*

*De ben jove el seu pare l'introdueix en el món del vi. La seva primera feina consistia en la importació de vins de Xile i Argentina a Londres.*

*Es gradua en Història.*

*Visita per primera vegada la Terra Alta, buscant referències de Garnatxa blanca per a exportar als Estats Units.*

1977

1998

2000

2003

*Neix Herència Altés i els seus quatre primers vins.*

*S'adquireixen les finques La Xalamera i Lo Grau de l'Inquisidor.*

*Certificació ecològica de tots els vins. Premi Vinari Nissan al Millor Projecte Ecològic 2019 de Catalunya.*

*Es converteix en Silver Member d'IWCA.*

2010

2013

2015

2016

2019

2020

2022

*Adaptació d'un local a Batea com a celler i es compra la finca La Serra.*

*Construcció de l'actual celler situat al peu del turó del Coll del Moro.*

*Decanter puntua La Serra Blanc 2017 com la millor Garnatxa blanca d'Espanya (96 pts.).*



**AL CAMP**

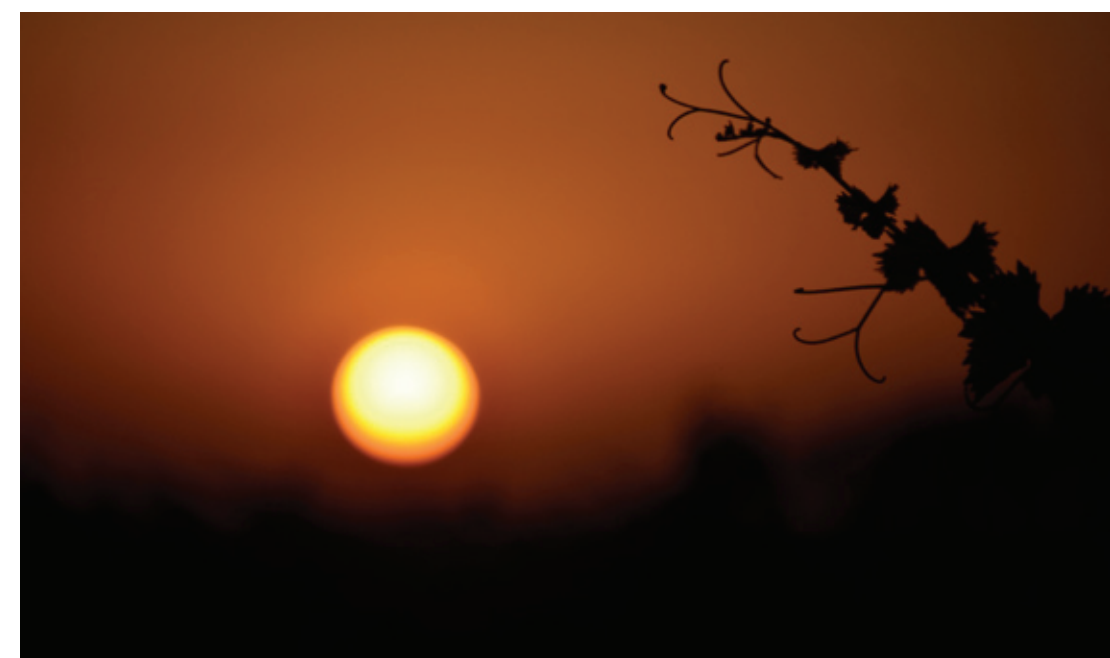
# RESPECTE I EQUILIBRI NATURAL

Al camp treballem les nostres terres de forma manual i ecològica, amb el màxim respecte per l'entorn i el patrimoni natural i cultural. Protegim les vinyes velles i perpetuem el llegat vitivinícola que representen, potenciem la biodiversitat i la riquesa subterrània.



Entenem el cultiu de la vinya com a part de l'ecosistema. Un equilibri entre l'agricultura i l'entorn que garanteix el benestar de les vinyes i afronta les amenaces agrícoles.

Totes les nostres vinyes tenen la certificació ecològica i, a més, practiquem l'agroecologia, utilitzant tècniques alternatives per mantenir les vinyes sanes i ajudar a generar vida als sòls i al territori.



El sòl és el nostre aliat.  
Respectem l'estructura dels sòls i adaptem les metodologies en funció de la climatologia per potenciar la riquesa de cada sòl.



AL CELLER

# HONESTEDAT I ELEGÀNCIA VARIETAL

Al celler tenim una filosofia de mínima intervenció. Inluïm el mínim possible en el transcurs de l'elaboració del vi, respectant l'essència i buscant l'elegància varietal.



Culminat el cycle vital i veremat el raïm, cada varietat arriba al celler en el moment òptim de maduració. L'entrada es fa amb **una acurada tria manual** a la taula de selecció.

Fermentem a través de microvinificacions, en dipòsits petits per mantenir la personalitat de cada varietat i de cada tipologia de sòl. **La fermentació té lloc de manera natural** i espontània amb llevats autòctons provinents de la vinya.

Criem els vins en dipòsits de formigó per minimitzar l'aportació d'aromes externs. Quan utilitzem fusta, preferim *foudres* de gran capacitat per reduir l'impacte del roure. I a partir d'aquí, el pas del temps envulleix i dota de personalitat **el resultat: vins frescos, serens i elegants.**





# COMPROMESOS AMB EL TERRITORI I LA SOSTENIBILITAT

La nostra raó de ser és indissoluble del compromís de cuidar del territori i el seu patrimoni. Així, més enllà de les pràctiques ecològiques i d'agricultura regenerativa, hem desenvolupat un projecte mediambiental que respecta l'herència cultural, el paisatge i la biodiversitat.

Hem plantat milers d'espècies autòctones, hem instal·lat caixes niu per ocells insectívors, construït un estany reproduint un hàbitat natural i dut a terme diversos hackings per a la reintroducció d'espècies en declivi, entre

d'altres. Totes aquestes actuacions afavoreixen la protecció i proliferació de la fauna i flora autòctona i atrauen insectes i aus que combaten les malalties de la vinya a través del propi ecosistema.

Al celler, funcionem principalment amb energies renovables gràcies a la instal·lació de plaques fotovoltaïques que produeixen el 80% de l'energia que consumim. I seguim treballant per aconseguir reduir encara més la nostra petjada de carboni i aconseguir, en els propers anys, l'autosuficiència energètica completa.



## Som membres d'IWCA

Des del gener del 2022 formem part de l'associació International Wineries for Climate Action (IWCA). Organització sense ànim de lucre, formada per cellers compromesos amb la sostenibilitat, que impulsa la creació d'estratègies contra el canvi climàtic i per la descarbonització del sector.







## LA SERRA

*Vinyes velles amb molt caràcter*



## LA XALAMERA

*Petites parcel·les i pedra seca*



## LO GRAU DE L'INQUISIDOR

*Ibers, Romans i Garnatxa*

# FINQUES EMBLEMÀTIQUES

**LA SERRA** és una de les finques més emblemàtiques del celler. Ceps en alçada acariciats pels vents: el garbí i el cerç que rarament deixen treva. Vinyes velles, centenàries, plantades a principis del s.XX., moldejades pel pas del temps. Resistent, a l'haver crescut en una terra de secà i un clima d'extrems, i agraïdes, donen fruits d'una qualitat excepcional. Vinyes genuïnes amb un marcat caràcter terraltí.

**LA XALAMERA** és un paisatge bucòlic. Un mosaic de petites parcel·les delimitades per marges de pedra seca. Obaga i solana. Sòls pobres, rocosos i difícils. Però també sòls que amaguen vestigis d'un dels escenaris més cruentos de la història recent de Catalunya, la Batalla de l'Ebre. De tant en tant, encara avui, la terra escup metralla, posant en valor la nostra memòria històrica.

Situada als peus del poblat iber del Coll del Moro, a la finca **LO GRAU DE L'INQUISIDOR** recentment s'hi ha localitzat un assentament romà. Actualment, en aquest entorn privilegiat i ple d'història, hi trobem el celler Herència Altés, resguardat per petites parcel·les de vinyes velles de Garnatxa blanca i altres varietats autòctones que salven el desnivell del terreny.



# VINS DE FINCA

Finques emblemàtiques. Vins elaborats amb raïm d'una única finca. Vins memorables.



## LA SERRA BLANC

- 100% Garnatxa blanca
- 17 mesos en *foudre* de roure austríac
- ≈ 425 - 450 m
- Sòls amb predomini calcari
- Plantat a principis del s. XX
- Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Un 100% Garnatxa blanca de la finca més simbòlica, reflex del terrer i emblema de la casa: vinya centenària i ceps irregulars que aguanten el pas del temps amb valentia. Color daurat tènue, net i brillant. Aromes penetrants de cera, albercoc, préssec, espècies i pell de llimona. En boca té una entrada fresca, amb molta concentració i mineralitat. Pas dens i cremós, amb final persistent. Molt elegant.

### MARIDATGE

Combina molt bé amb tàrtar de salmó.

**Sabies què?** Els 2 vins La Serra són un homenatge al iaio de la Núria Altés. La vinya d'aquesta finca i ell eren de la mateixa generació, van néixer a principis del s. XX.

**PREMIS 94** MIQUEL HUDIN 2020  
**GRAN VI BLANC** TERRA ALTA 2019  
**96** DECANTER MILLOR GB ESPANYA 2017  
**MILLOR GB** 2020  
GUIA DE VINS CAT 2017 - 2020

## LA SERRA NEGRE

- 80% Carinyena i 20% Garnatxa negra
- 18 mesos en *foudres* de roure austríac de 600 l.
- ≈ 425 - 450 m
- Sòls amb predomini calcari
- Plantat a principis del s. XX
- Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Les vinyes velles de Garnatxa i Carinyena de la finca de La Serra, ens regalen un raïm poderós i concentrat per elaborar un vi intens, carregat de fruites negres com la cirera madura, sobre una sensació balsàmica, refrescant, amb notes de cafè-toffee. La boca és potència domada, conduïda per la frescor de la Carinyena vella, amb records minerals. Elèctric i profund.

### MARIDATGE

Amb un ternasco al forn cuit a molt baixa temperatura.

**PREMIS 93** JAMES SUCKLING 2019  
**93** MIQUEL HUDIN 2019  
**92** JAMES SUCKLING 2018  
**9,68** GUIA DE VINS DE CAT 2018

## LA XALAMERA

- 100% Garnatxa negra
- 14 mesos en *foudre* de roure austríac
- ≈ 402 - 442 m
- Sòls argilo-sorrencs sobre roca calcària
- Entre 25 i 30 anys
- Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Vi amb un color violaci molt viu i brillant. En un nas molt expressiu, destaquen notes llamineres de fruites vermelles, gerds i notes minerals. En boca és molt fresc i afruitat, amb un pas amable i sedós.

### MARIDATGE

Ideal per combinar-lo amb una perdiu a la vinagreta.

**Sabies què?** En aquesta finca encara s'hi amaguen vestigis de la Batalla de l'Ebre i, de tant en tant, la terra els escup per posar en valor la nostra memòria històrica.

**PREMIS 93** JAMES SUCKLING 2020  
**93** MIQUEL HUDIN 2020  
**92** JAMES SUCKLING 2019  
**92** PENÏN 2019  
**9,72** LA GUIA DE VINS 2019

## LO GRAU DE L'INQUISIDOR

- 85% Syrah i 15% Garnatxa peluda
- 24 mesos en bótes de roure francès de 300 i 500 l
- ≈ 400 - 470 m
- Sòls calcari-llimo-argilosos
- 30 - 35 anys

### NOTA DE TAST

Color fosc i intens, de doble capa. El nas revela violetes, cacau i espècies. Molt ric al paladar, profund, amb molt volum i estructura. Tanins dolços però amb una frescor molt viva. Final llarg i persistent. Un vi seriós amb el poder i la profunditat de sabor d'un envellit, però amb la frescor que caracteritza els vins d'un Terra Alta.

### MARIDATGE

Combina amb una selecció de formatges curats o amb carns estofades.

**Sabies què?** Al Grau de l'Inquisidor els arqueòlegs hi han localitzat un assentament romà resguardat per vinyes antigues de Garnatxa blanca.

**PREMIS 93** JAMES SUCKLING 2019  
**92+** MIQUEL HUDIN 2019  
**93** JAMES SUCKLING 2018  
**GRAN VI NEGRE** D.O. TERRA ALTA 2018



# VINS SINGULARS

La millor representació del caràcter Terra Alta. Vins amb estil propi.

## LA MUSARANYA



Garnatxa Blanca



Bâtonnage de les lies fines durant 5 mesos en dipòsits de formigó



≈ 400 - 450 m



Sòls calcaris de textura areno-argilosa.



Combinació de vinyes velles de 65 i 15 anys



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Color palla pàl·lid, amb rivet verdós i molt brillant. En nas és despert, molt expressiu. Va entre les fruites i les flors blanques, amb presència dels llevats i amb un final silvestre i especiat. Entrada lleugera però amb pas envoltant, sedós. Llarg postgust.

### MARIDATGE

Romesco de rap o una dorada al forn amb herbes mediterrànies.

*Sabies què...? Les musaranyes són petits mamífers que es poden trobar a gairebé arreu del món i són els més actius de tots. Cacen de dia i de nit i moltes espècies mengen el seu propi pes en insectes diàriament. Són indispensables per un bon equilibri de la biodiversitat al voltant de la vinya.*

### PREMIS

90  
MIQUEL HUDIN  
2022

90  
JAMES SUCKLING  
2022



## LLUNARI



Garnatxa Blanca 100%



6 mesos en àmfores de 600 l



≈ més de 450 m



textures amb predomini calcari



Entre 25 i 45 anys



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

De color ambre intents. Records a codony verd i ralladura de pell de taronja, amb notes de fonoll i ametlla. En boca, té una entrada fresca, un pas envoltant amb notes salades i un llarg post-gust amb reminiscència d'ametlles crues.

### MARIDATGE

Cuina tradicional en escabetx, com les sardines o el pollastre. També amb ortigues arrebossades o amb un ceviche de corvina.

*Sabies què? Els brisats formen part de la cultura vinícola de la Terra Alta des de fa segles.*

### PREMIS

91  
JAMES SUCKLING  
2022

90  
MIQUEL HUDIN  
2022

9,7  
GUÍA DE VINS  
2021

## TREMENTINAIRE



Garnatxa Blanca 100%



24 - 30 mesos



≈ 390 - 420 m



Sòl arenós (panal) amb argila i roca calcària



Entre 25 i 45 anys



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Vi brisat, de color taronja brillant. Aroma d'ungüents, herbes i plantes, aromes a pell de taronja deshidratada evocant temps de rancis de solera, la bóta del racó dormint sota l'escala i l'àvia que l'alimenta evitant que s'esgoti. Memòries d'un temps passat que perduren en el present a través d'aquest vi. En boca és fresc i intens, sec i elegant alhora.

### MARIDATGE

Perfecte per prendre amb formatges de tota mena i fruits secs.

*Sabies què? Trementinaire és un tribut a les dones sàvies i remeieres que vivien a les muntanyes.*

### PREMIS

93  
JAMES SUCKLING  
2020

93  
MIQUEL HUDIN  
2020

93  
JAMES SUCKLING  
2018

MILLOR VI BRISAT 2022  
GUÍA DE VINS CAT  
2018 - 2022

MILLOR GARNATXA BLANCA 2020  
GUÍA DE VINS CAT  
2016

92  
DECANTER  
2016

## LA TARENTINA



Garnatxa Peluda



Bâtonnage de les lies fines durant 3-4 mesos en formigó



≈ 400 - 450 m



Combinació de vinyes velles de 60 i 25 anys



Sòls calcaris de textura areno-argilosa.



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Color pell de ceba molt pàl·lid i brillant. En nas surten notes de gerds, roses i aranja, amb presència dels llevats i amb un final molt mediterrani. D'entrada fresca i pas lleuger però cremós. Molt mineral.

### MARIDATGE

Arròs d'ortigues o un xapadillo d'anguila.

*Sabies què...? Myrtus Tarentina és una planta romàtica silvestre amb propietats medicinals emblema de la cultura mediterrània. S'adapta a tot tipus de terrers preferint els pobres en matèria orgànica i amb climes suaus.*

### PREMIS

91  
JAMES SUCKLING  
2022

90  
MIQUEL HUDIN  
2022

## LA PILOSA



100% Garnatxa peluda



28 mesos en un foudre de roure austriac de 5000 l



≈ 420 - 450 m



Sòl arenós amb contingut d'argila sobre roca calcària



Entre 25 i 45 anys

### NOTA DE TAST

Color granat fosc, de capa fina. En nas dona notes de gerds i espècies, combinades amb un punt herbaci, igual que en boca, que tot i tenir una entrada molt fresca i lleugera, deixa un caràcter picant amb una explosió de grans de pebre negre i clau al final. Paladar refinat i elegant.

### MARIDATGE

Xai al forn amb crosta de mostassa.

*Sabies què? La dona de l'etiqueta simbolitza la força i el caràcter del vi essent ella àcida, fresca, picant i salvatge, transgressora i rebel. Inquieta i sublim!*

### PREMIS

94  
MIQUEL HUDIN  
2021

93  
JAMES SUCKLING  
2021

9,7  
GUÍA DE VINS CAT  
2019

93  
JAMES SUCKLING  
2019

92  
VINOUS  
2017

93  
DECANTER  
2016

## VEREMA TARDANA EDICIÓ EXCLUSIVA



Garnatxa Blanca 100%



5 anys en una bota de reoure francès de 225 l



440 m



Fina capa superior argilo-sorrenca que descansa sobre una gruixuda capa calcària.



27 anys



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Color ambre brillant. En nas, notes de pell de taronja deshidratada, caramel, avellana i herbes mediterrànies, mantenint una essència honesta de la Garnatxa Blanca. En boca es mostra fresc i untuós alhora, amb una acidesa vibrant.

### MARIDATGE

Amb dolços tradicionals de la Terra Alta com la coca d'avellanes o pastissets de confitura (panadons).

*Sabies què? La suma de l'altitud, la gran exposició als vents Garbí i Cerdà i la pobresa en matèria orgànica del sòl d'aquesta finca ens donen un raïm amb molta concentració i frescor. Un vi per endolcir-nos la memòria i els sentits.*



# VINS DE PARCEL·LA

Vinyes velles de diferents parcel·les.  
Vins gastronòmics que desprenen el potencial  
de la DO Terra Alta.



## BENUFET

- 100% Garnatxa blanca
- 5 mesos en formigó
- Més de 450 m
- Sòls sorrenes, argilosos i calcaris
- Entre 30 i 90 anys
- Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Les vinyes velles de Garnatxa blanca ens donen un vi d'una alta concentració i mineralitat. Color palla pàl·lid i brillant. El nas juga entre la fruita blanca en flor i la fruita blanca madura. En boca és molt net i mostra una textura ampla i envolvent, carnós però fresc, amb una acidesa viva, salí, llarg i profund.

### MARIDATGE

Arròs caldós, arròs mariner o tot tipus de peixos. Un vi molt gastronòmic.

*Sabies què?* El nom Benufet és un topònim àrab que perdura encara tants anys després i significa Fill d'Ufet.

### PREMIS

<b>91+</b> MIQUEL HUDIN 2022	<b>91</b> JAMES SUCKLING 2021	<b>9,74</b> LA GUIA DE VINS 2021	<b>91</b> DECANTER 2018	<b>90</b> WINE SPECTATOR 2018
------------------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------------	-------------------------------------

## L'ESTEL

- 56% Garnatxa negra, 32% Carinyena i 12% Syrah
- 12 mesos en bótes de roure francès de 500 l i foudres de roure austríac
- ≈ 390 - 450 m
- Sòls argilosos i calcaris
- Entre 30 i 60 anys
- Vi ecològic

### NOTA DE TAST

De color intens i viu, amb un nucli granat i un rivet robí brillant. Aromes a fruites negres i espècies amb un toc de mineralitat pedregosa. En boca el vi té molt de cos, amb deliciosa fruita madura i tanins suaus. Les notes afruitades i torrades enriqueixen l'estructura i la complexitat natural de les vinyes velles. Una sensació plena i rodona.

### MARIDATGE

Carns a la brasa de tot tipus.

*Sabies què?* L'Estel fa honor als dos vents que bufen a la Terra Alta, el Cerç i el Garbí, vitals per a la nostra viticultura.

### PREMIS

<b>93</b> JAMES SUCKLING 2019	<b>92</b> JAMES SUCKLING 2017	<b>91</b> VINOUS 2017	<b>92</b> GILBERT & GAILLARD 2016	<b>92</b> WINE SPECTATOR 2016
-------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	---	-------------------------------------

## CELASTRINA

- 75% Garnatxa negra i 25% Syrah
- 3 mesos amb lies
- ≈ 390 - 450 m
- Sòls sorrenes, argilosos i calcaris
- Entre 30 i 590 anys
- Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Color rosat pàl·lid de tonalitat salmó amb petits reflexos blavosos. Aroma fina i complexa, barreja de notes florals i de fruita fresca, amb records d'herbes mediterrànies. En boca té una entrada molt fresca i amable amb una sensació dolça. Pas vellutat, amb equilibri entre fruita, mineralitat i una acidesa present però gens agressiva. Final llarg i persistent.

### MARIDATGE

Sushi o qualsevol tipus de peix. Un vi molt gastronòmic.

*Sabies què?* La Cellastrina és una petita papallona blava. El seu nom comú, procedent de la mitologia grega, és Nàïades, referent a l'hàbitat típic de l'espècie, a prop del curs de l'aigua.

### PREMIS

<b>MEDALLA DE PLATA</b> GRENACHE DU MONDE 2018
--



# VINS DE VILA

Vins frescos i informals que es caracteritzen per mantenir l'expressió varietal.



## GARNATXA BLANCA



100% Garnatxa blanca



3 mesos de criança amb lies



Sòls arenosos, argilosos i calcaris



Entre 10 i 25 anys



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Un vi fresc, net i equilibrat. De gran intensitat aromàtica, amb un nas molt expressiu que desperta aromes cítriques, afruitades i també d'herbes mediterrànies. En boca és molt fresc, amb una acidesa vibrant, juvenil però seriós.

### MARIDATGE

Tapes clàssiques dels pobles del Delta de l'Ebre: sípia, calamarsos i musclos al vapor.

*Sabies què?* La nena jugant entre les vinyes que es mostra a l'etiqueta ens recorda temps de la infància i memòries amagades a la vil·la de Batea, poble natal de la Núria Altés.

PREMIS **91** MIQUEL HUDIN 2022 | **90** JAMES SUCKLING 2022 | **9,67** GUÍA DE VINS DE CAT 2021 | **91** JAMES SUCKLING 2020

## GARNATXA NEGRA



100% Garnatxa negra



6 mesos en *foudres* de roure austríac



Sòls arenosos, argilosos i calcaris



Entre 10 i 25 anys



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

Color vermell picota amb rivet violaci, de capa fina. En nas apareixen notes intenses de fruita vermella, groselles i gerds, madurs però frescos al mateix temps. En boca és molt més seriós del que sembla, amb tanins fosos i amables, entrada fresca i bon recorregut, textura envoltant, bona concentració de fruita.

### MARIDATGE

Pa amb tomàquet amb embotits i formatges o pizza.

*Sabies què?* L'arc de l'etiqueta és l'única part del Castell de Sant Joan del riu Algars que queda dempeus. El castell era una edificació templera construïda a sobre un castell àrab.

PREMIS **90** JAMES SUCKLING 2022 | **90** MIQUEL HUDIN 2022 | **91** JAMES SUCKLING 2019 | **90** VINOUS 2018

## CUPATGE



53% Garnatxa negra, i 47% Syrah



6 mesos en *foudres* de roure austríac



Sòls arenosos, argilosos i calcaris



Entre 10 i 25 anys



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

El nervi de la Carinyena, la golosia de la Garnatxa i la força del Syrah s'uneixen per a dibuixar un vi ple de fruita negra madura, com les morens i les prunes. Equilibri i harmonia en boca, amb una bona concentració i textura agradable. Molt suculent.

### MARIDATGE

Amb la *clotxa*, un plat típic de la Terra Alta que consta d'un pa partit per la meitat farcit de sardina de casc, alls, ceba i tomàquets rostits.

*Sabies què?* L'antiga plaça de Batea que apareix a l'etiqueta és l'inici del nucli medieval de la vil·la closa amb porxos i arcs on encara s'intueix la muralla que l'envoltava en altres temps.

PREMIS **90** JAMES SUCKLING 2022 | **90** JAMES SUCKLING 2021 | **91** JAMES SUCKLING 2019 | **90** JAMES SUCKLING 2018 | **90** VINOUS 2018

## ROSAT



100% Garnatxa negra



2 mesos amb lies



Sòls arenosos, argilosos i calcaris



Entre 10 i 25 anys



Vi ecològic

### NOTA DE TAST

El color salmó pàl·lid ens revela la curta maceració del vi amb les pells, delicat i brillant, captivador a la vista. Un nas molt delicat ple de fruites del bosc, fresques, dolces i acidulades. La boca segueix la mateixa línia de la frescor, amb la fruita vermella com a protagonista, delicada i llaminera.

### MARIDATGE

Amanides i tapes variades.

*Sabies què?* La imatge d'aquest vi és l'antiga vil·la de Pinyeres, pertanyent al poble de Batea, despoblada l'any 1973.




# VINYES, OROGRAFIA I TERRERS


Comptem amb 50 hectàrees de vinya, totes treballades de forma ecològica, situades a la comarca de la Terra Alta entre els municipis de Batea i Gandesa. D'aquestes unes 20 hectàrees són vinyes velles, plantades entre principis i mitjans del segle XX.


Apostem per la preservació de les vinyes velles i l'orografia natural, respectant els marges de pedra seca, que ens permeten aprofitar els pendents naturals del territori, crear reservoris de rèptils i petits mamífers i diferenciar els terrers particulars que caracteritzen cadascuna de les petites parcel·les.

## EL NOSTRE TERROIR

 Mediterrani - Continental

 Panals, calcaris i argilosos

 390 – 500 m.s.n.m.

 **Blanques:** Garnatxa blanca

**Negres:** Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Carinyena i Syrah



## VARIETATS AUTÒCTONES: HERÈNCIA I IDENTITAT

Les varietats autòctones de la nostra terra són l'herència vitícola de generacions passades, un tret identificatiu dels paisatges agrícoles i una característica genuïna dels nostres vins. La nostra clara aposta és envers les varietats autòctones, perquè volem que els nostres vins mantinguin l'essència del fruit i del sòl on han nascut, així com el caràcter de la Terra Alta. Entre elles, destaca indiscutiblement la Garnatxa blanca, però també comptem amb la Garnatxa negra, fàcil i divertida que ha estat present a les nostres terres des de temps antics, i la Garnatxa peluda, una mutació exòtica i elegant de la Garnatxa negra que s'ha adaptat perfectament als sòls àrids i pobres de la nostra zona.

També elaborem vins amb Carinyena, una de les varietats més antigues de la comarca i localment coneguda com a Caranyena, i el Syrah, la única varietat forana amb la que treballem i que plantem en major altitud buscant frescor i acidesa.

## LA GARNATXA BLANCA, LA NOSTRA MUSA

La Garnatxa blanca, varietat tradicional de la Terra Alta, noble i gastronòmica, és la nostra musa. Ens dona l'expressió de cada terrer i cada parcel·la, aquell accent singular, la particularitat de cada vi.

La Garnatxa blanca és una varietat molt rústica al camp, resistent i resilient, però alhora molt delicada en el moment de la vinificació. Unes característiques que ens permeten infinitat de resultats, tots ells sorprenents, una quimera.

La història d'aquesta varietat va molt lligada a la de la Terra Alta. Aquesta varietat està present a la zona des del segle XVII i es calcula que actualment un terç de la producció mundial de Garnatxa blanca prové de la nostra terra. Un binomi, Terra Alta i Garnatxa blanca, que és avui indestruïble.

A Herència Altés tenim 5 vins 100% Garnatxa blanca, un homenatge al nostre bé més valuós i més identitari. Vins molt diferents entre ells que mostren el potencial i la versatilitat d'aquesta varietat:

- **LA SERRA BLANC:** la saviesa de les vinyes centenàries. Mineral i complex.
- **VEREMA TARDANA:** el punt final (dolç) d'un bon àpat. Sorpren la seva personalitat i frescor.
- **LA MUSARANYA:** Una Garnatxa Blanca sense afegits, per gaudir al 100% del sabor original
- **TREMENTINAIRE:** un brisat amb molta textura, de sabor emocionant com cap altre vi.
- **LLUNARI:** la benvinguda als temps passats i la seva manera d'elaborar vins brisats. Fresc i intens
- **BENUFET:** l'exotisme de la Garnatxa blanca. Una explosió de fruites blanques i flors.
- **GARNATXA BLANCA:** una Garnatxa fresca i deslumbrant, amb una acidesa vibrant.





# LES NOSTRES FINQUES



## LA SERRA

Situada entre Batea i Gandesa i a uns 425-450 metres sobre el nivell del mar, aquesta finca és una de les més altes de tota la Denominació d'Origen. A La Serra els vents cobren gran importància: el Garbí, aporta frescor a les vinyes i el Cerç (Mestral) és un vent sec que evita la proliferació de fongs i altres malalties.

La Serra té una superfície total de 21,6 hectàrees. Hi trobem principalment Garnatxa blanca, Carinyena i Garnatxa negra, plantades a principis del segle XX. Els sòls en aquesta finca, molt pobres en matèria orgànica, tenen diferents textures amb un predomini calcari.

Els rendiments són molt baixos, entre 0,5 kg i 1 kg per cep, mantinguts sempre manual i ecològicament.

## BENUFET

El Benufet d'Herència Altés el conformen 3 petites parcel·les disseminades. Totes tres, properes entre elles, estan situades a una altura entre els 420 i els 450 metres sobre el nivell del mar, tenen una important influència dels dos vents (Garbí i Cerç), condicions ideals per al cultiu de la vinya i per a un perfecte estat sanitari del raïm.

Amb una superfície total de 8,2 hectàrees, en aquests terrenys de sòl argilo-calcari sobre roca calcària hi trobem Garnatxa negra, Garnatxa blanca, Garnatxa peluda i Syrah, plantades entre el 1984 i el 2001.

## LA XALAMERA

Situada al costat est de l'altiplà terraltí, es tracta d'una finca bucòlica de 15 hectàrees amb petites mini-parcel·les separades per marges de pedra seca. Algunes de les vinyes van ser plantades el 1959 i i són avui una aposta per protegir l'important patrimoni que representen les vinyes velles.

Amb un desnivell que va dels 402 fins als 442 metres sobre el nivell del mar, La Xalamera té una vall central amb dos costats inclinats. L'orientació a l'est afavoreix la influència del Garbí i el desnivell li proporciona ombra a mitja tarda, quan el sol és més agressiu, donant un resultat de vins més frescos.

Els sòls, molt pobres en matèria orgànica, tenen una fina capa superior argilo-sorrenca que descansa sobre una gruixuda roca calcària que, en alguns punts, surt a la superfície.

## MANYOL

Manyol és una de les nostres finques de Garnatxa negra i terra panal. Aquest tipus de sòl, d'origen desèrtic de fa 60 milions d'anys, es caracteritza per ser de sorra fina i llims i d'un color blanquinós que, reflectint el sol, ajuda a la correcta maduració del raïm. Aquesta petita finca de només 0,5 hectàrees, està situada a uns 390 metres sobre el nivell del mar.

## LO GRAU DE L'INQUISIDOR

Lo Grau de l'Inquisidor es troba als peus del turó i el poblat iber del Coll del Moro (Gandesa), entre 400 i 470 metres sobre el nivell del mar. Aquesta finca de 21 hectàrees és una plana envoltada de muntanyes.

Els vents de Cerç i Garbí i la barrera natural que conforma el massís d'Els Ports, que desvia les tempestes de mar, tenen un paper clau a l'hora de preservar la salut de les vinyes. Els sòls són calcari-llimo-argilosos, amb una gran capacitat de retenció d'aigua i minerals i alta resistència a la calor.

La finca es treballa manual i ecològicament, amb el màxim respecte per l'entorn històric, una terra de passat, però també de futur.

## BORRASSONA

La principal característica d'aquesta finca és que té dues parcel·les molt diferents encara que ambdues són molt pobres en matèria orgànica i, per tant, molt poc productives: el bancal amb una mica més de contingut argilós i la terrassa amb un sòl més calcari i una producció molt escassa.

La Borrassona té una superfície de 2 hectàrees de Garnatxa plantada entre els anys 1980 i 1995. Està orientada al sud i sud-est i situada a 400-425 metres sobre el nivell del mar.



# MÉS SOSTENIBLES, MENYS EMISSIONS

A Herència Altés tenim com a objectiu final aconseguir **sòls més sans i la perpetuació de l'agricultura**, per això treballem per **reduir al màxim la nostra petjada de carboni**, tant al celler com al camp, abans i després de l'elaboració del vi, de manera local i global. Hem construït **un projecte sostenible de 360° i 100% coherent**.



Som membres de l'associació **International Wineries for Climate Action (IWCA)** que impulsa la descarbonització del sector



## COMPROMISOS

### Reducció de la petjada any rere any

Tenim un compromís ferm de reduir de manera continuada les emissions per litre de vi produït amb l'objectiu de minimitzar anualment la petjada del celler.

### Mesurar els resultats i seguir avançant

Aquest és el nostre *modus operandi* a mig termini. Entre el 2018 i el 2020 vam reduir un 26% les emissions derivades del consum elèctric i vam millorar l'autosuficiència fins el 60%.

### Net-Zero al 2050

Aquesta és la nostra meta. Una recomanació feta per les Nacions Unides a través de la campanya *Race to Zero*.



## REPTES

### Autosuficiència energètica

Assolir l'autosuficiència energètica total a mig termini.

### Maquinària elèctrica

Iniciar la transició cap a l'ús de maquinària elèctrica al camp.

### Sistema de tractament d'aigües

Instal·lar un sistema de tractament d'aigües de rentat per a recuperar aigua neta.

## LA NOSTRA PETJADA DE CARBONI EN XIFRES



Anys 2021  
**1.291 tn**

**91,88%**  
activitats indirectes  
**8,12%**  
activitats directes



**1,5 kg** > **-2 dc**  
mitjana europea

L'any 2021, la petjada de carboni d'Herència Altés va ser de **1.291,35 tones de CO<sub>2</sub>**.

El **91,88%** de la petjada de carboni del celler provenia d'**activitats indirectes** i el **8,12%** d'**activitats directes**.

Si fem el càlcul per ampolla de vi, la **quantitat de CO<sub>2</sub> emès per ampolla venuda és d'1,5 kg**, 2 dècimes per sota de la mitjana europea (1,7 kg de CO<sub>2</sub>/ampolla).





## PROJECTE MEDI AMBIENTAL

El projecte mediambiental desenvolupat pel celler ha permès recuperar **5 hectàrees** de terreny. S'hi han plantat 14.000 plantes, arbustos i arbres, recuperat múltiples hàbitats per afavorir el **replament** de les espècies autòctones de fauna i flora i s'hi han introduït espècies com el xoriguer o l'òliba amb el mètode del **hacking**.

Des del 2021 participem amb el programa de **seguiment de papallones Catalan Butterfly Monitoring Scheme**, donat que les papallones són importants bioindicadors que permeten mesurar la qualitat de l'entorn. Totes aquestes actuacions tenen com a objectiu final **enfortir l'ecosistema**.



## AGRICULTURA REGENERATIVA

Al celler estem fent una **aproximació a l'agricultura regenerativa**, amb la poda de respecte i altres pràctiques quan la climatologia ho permet. Des del 2016 hem anat experimentant també amb la incorporació de cobertes vegetals, que permeten la regeneració parcial del sòl. Això, en un territori de secà com el nostre, és molt complex ja que cal assegurar que tant la vegetació de la coberta com els ceps tinguin un accés equilibrat a l'aigua de pluja.

El 2022 hem començat una **col·laboració amb VITEC, l'Institut de Recerca del Vi del territori**, que té com a objectiu fer el seguiment i analitzar com responen el sòl, les plantes i el fruit a l'ús de les cobertes vegetals en climes de secà com el nostre, una pràctica fins ara molt desconeguda. Així, hem iniciat proves de fileres de ceps amb coberta vegetal espontània i altres amb coberta vegetal plantada per recollir i comparar dades d'ambdues pràctiques a curt i mitjà termini.

## AGRICULTURA ECOLÒGICA

Des del 2015 practiquem l'**agricultura ecològica** en totes les nostres finques. Al camp, no utilitzem ni pesticides ni herbicides. S'utilitzen adobs naturals pel sòl com el pastureig de ramats d'ovelles per les finques o triturant els sarments dels ceps després de la poda, retornant-los a la terra.

Les malalties i les plagues es combaten, entre altres, amb tècniques de control biològiques com són els ocells insectívors. D'aquí la importància de recuperar la biodiversitat de la zona per afavorir la **salut de les vinyes**.



## APROFITAMENT RECURSOS NATURALS

D'una banda, el **disseny i construcció del celler** es va fer pensant en l'estalvi energètic aprofitant l'orografia del terreny. Així, la sala de cria i la residència d'anyades antigues estan situades sota terra, garantint la temperatura i humitat idònies de manera natural, sense necessitat de consumir energia. També, s'utilitza el desnivell propi del terreny en el sistema d'aprofitament de l'aigua de pluja, aigua que es reutilitza en la neteja de les instal·lacions del celler, evitant el consum de recursos.

D'altra banda, la instal·lació de **plaques fotovoltaïques** a la teulada del celler produeix actualment el 60% de l'energia que es consumeix. L'objectiu és aconseguir l'**autosuficiència energètica** a mig termini.

## VINS DE MÍNIMA INTERVENCIÓ

En el procés de vinificació, respectem el fruit i criem els vins de la manera més natural possible. Així, **evitem sempre que és possible l'ús de productes químics** en l'elaboració, sempre buscant ressaltar l'essència de cada varietat a través de la singularitat del nostre terrer. No utilitzem llevadures comercials optant només per la fermentació espontània, clarifiquem només en alguns casos i cada vegada més embotellem sense passar per fred, pràctica que representa un estalvi energètic.



## ENVASAT

Els materials de l'envasat dels vins repercuteix en l'ús de recursos naturals, la producció d'energia i també en el nombre d'emissions de CO<sub>2</sub>. Per exemple, cada quilogram de vidre correspon aproximadament a 1 quilogram d'emissió de CO<sub>2</sub>. Per això al celler vam fer la transició cap a **ampolles més lleugeres en algunes referències**, substituint algunes de 630 g per 530 g i altres de 530 g per 395 g.

En aquest sentit, seguim estudiant nous canvis a mig termini en les ampolles i també pel que fa a l'eliminació de materials no reciclables com les càpsules que preveiem substituir per **lacre biodegradable**.



## DISTRIBUCIÓ

La nostra estratègia de distribució passa actualment per vendre més vi al **mercat local**. Això repercuteix amb menys desplaçaments de l'equip de vendes i menys transport de mercaderies, i alhora representa un avantatge competitiu pel que fa a la petjada de carboni. Actualment, l'impacte del transport dels nostres vins al mercat representa el 17% de les emissions de CO<sub>2</sub> del celler.



## CONSCIENCIACIÓ

La sostenibilitat és una necessitat imperant actualment. Necessitem creure-hi en conjunt i fer una aposta ferma per ser més sostenibles, tant global com localment. Per això, des del celler formem part d'**entitats internacionals com IWCA**, que impulsa la descarbonització del sector, i que ens permet compartir i aprendre amb els altres cellers membres les millors pràctiques per reduir les emissions de CO<sub>2</sub>. Alhora que **actuem de lobby** envers altres actors i institucions.

A nivell local treballem la **divulgació** a través de les visites enoturístiques on compartim la nostra aposta per la sostenibilitat, col·laborem amb **actors locals** en projectes que vetllen pel paisatge i la biodiversitat i incentivem els pagesos locals perquè es passin a l'agricultura ecològica.



