

HERÈNCIA  ALTÉS
Craft • Protect • Inspire

**AWAKENED BY
NATURE**



Craft

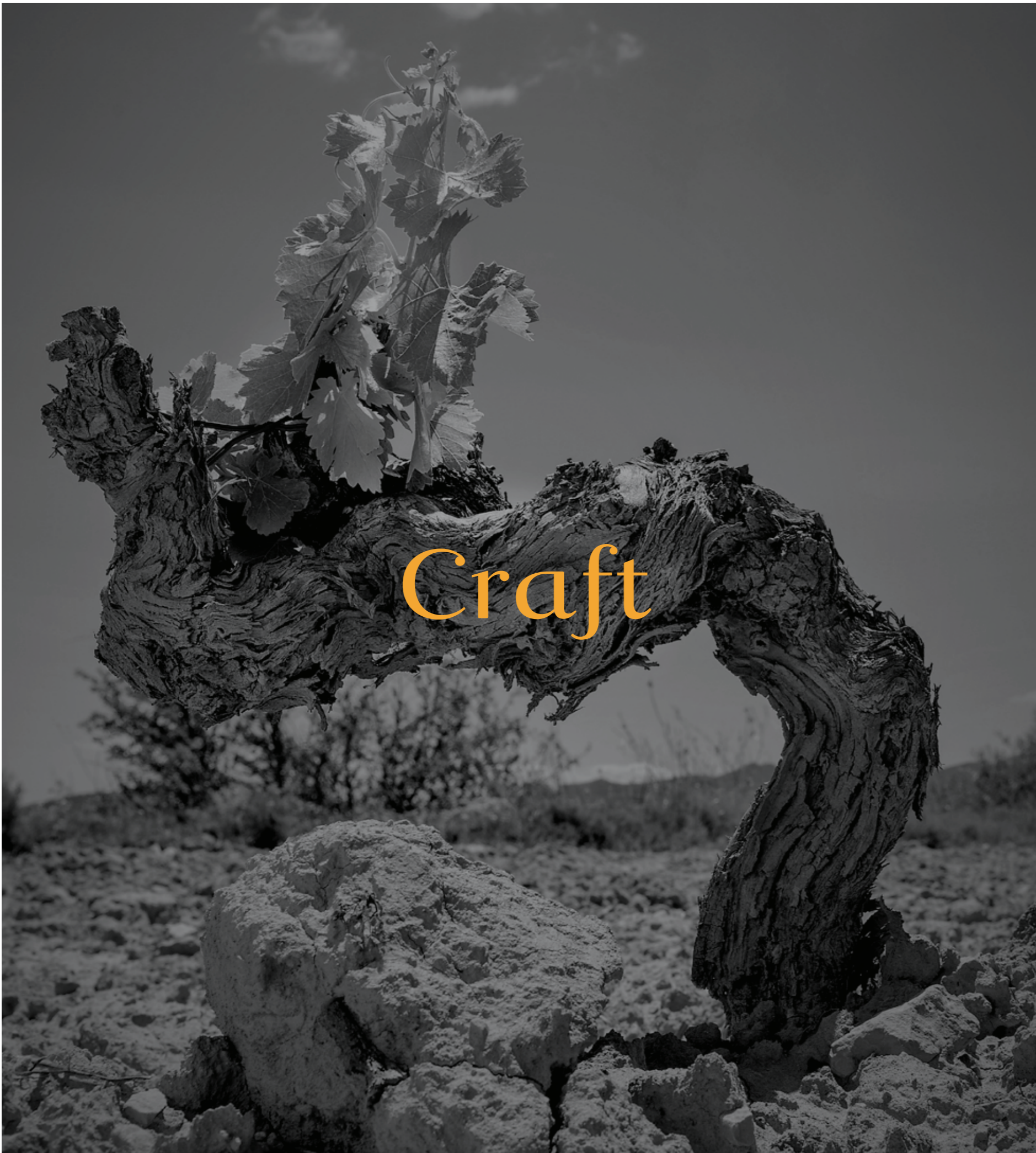
Del viñedo a la bodega, de la tierra a la copa, mimamos cada detalle para que nuestros vinos expresen pureza, frescor, longevidad y elegancia.

Protect

Integramos todo el ciclo del cultivo y la elaboración de vino dentro del ecosistema, para preservar el paisaje, proteger la biodiversidad y minimizar el impacto ambiental.

Inspire

El vino es el nexo entre la naturaleza y nuestros sentidos. Conocernos es comprender la importancia de cerrar el círculo que la naturaleza nos ofrece.



ARMONÍA ENTRE LA TIERRA Y LA MANO DEL HOMBRE

Como el arte o una obra de artesanía, es así como entendemos nuestra relación con el territorio y la creación de vinos. Un vínculo con la tierra y su fruto que nace de las raíces más intrínsecas.

Cultivamos el viñedo con respeto, favoreciendo que haya vida en los suelos y en el entorno. La agricultura ecológica y prácticas como la cubierta vegetal o el pastoreo de ganado promueven ecosistemas robustos, capaces de combatir retos como los del cambio climático.

En la bodega seguimos una filosofía de mínima intervención. Respetamos el fruto y criamos los vinos de la manera más natural posible para mantener su esencia y expresar la personalidad y la singularidad de cada variedad y de cada terruño.



Protect



HERENCIA NATURAL, PATRIMONIAL Y CULTURAL

El viñedo entendido como protectora de nuestro paisaje y guardiana de la biodiversidad.

Pequeñas extensiones de cultivo delimitadas por almendros y olivos en los márgenes de piedra seca. Los viñedos viejos y las variedades autóctonas, con la garnacha como insignia y protagonista, conforman un legado vitícola singular.

La autenticidad de una tierra, un territorio y una forma de hacer heredada de generación en generación. **Impulsamos la preservación de una herencia que hoy es el rasgo distintivo de nuestros vinos.**



LA GENUINIDAD DE LA TERRA ALTA Y UNA FORMA DE HACER

Cuando disfrutamos de un vino emprendemos un camino de conciencia a través de los sentidos. Nos transportamos al paisaje de origen y sentimos el ritmo de su entorno.

Cuando pruebas nuestros vinos te transportan a un sitio, la Terra Alta. Un carácter, nuestro *terroir*; y una forma de hacer, Herencia Altés.

Desde el corazón de la Terra Alta, a los pies del poblado íbero del Coll del Moro donde en el siglo III a.C. ya se hacía vino, elaboramos vinos frescos, serenos y elegantes. Aquí hemos forjado un proyecto coherente, firme y comprometido con el territorio y el medio ambiente.

Una historia de vida que contamos con ilusión y entusiasmo a todos los que nos visitan.



HERÈNCIA ALTÉS, UN PROYECTO DE VIDA

Núria Altés nació en Batea (Terra Alta) en el seno de una familia de viticultores que generación tras generación ha cuidado la herencia familiar y le han transmitido el amor por su tierra.

Rafael De Haan, de padre inglés y madre española, nació en Kent (Inglaterra). Su pasión por los vinos auténticos le llevó a descubrir la Terra Alta, donde encontró mucho más: una familia y un proyecto de vida.

Precisamente fueron las vivencias de una infancia entre viñedos y la pasión por una tierra y por el mundo del vino, las que llevaron a Núria y Rafa a iniciar en el año 2010 el proyecto que hoy conocemos como Herència Altés.

UNA HISTORIA DE AMOR Y COMPROMISO

Herència Altés es la historia de un sueño que con el paso del tiempo se ha ido consolidando. Una historia que nace del amor por una tierra y el compromiso por cuidarla.

La Terra Alta, tierra natal de Núria, y tierra adoptiva de Rafa, es la esencia del proyecto de Herència Altés, el lugar donde todo cobra sentido.

El compromiso de respetar, reivindicar y cuidar el patrimonio es la razón de ser de la bodega. Cultivar el campo y elaborar vinos de tal modo que las generaciones futuras puedan seguir disfrutando del territorio, de la tierra y de sus frutos.



Núria Altés

*Nace en Batea (Terra Alta)
De familia viticultora, desde
pequeña ha entendido y amado
la cultura del campo*

*Cursa los estudios
de Técnico en
explotaciones
agrícolas extensivas*

*Junto con Rafael ponen en
marcha diferentes marcas
de vino en diversas regiones
de España*

1976

1994

1996

2005



Rafael De Haan

*Nace en Kent
(Inglaterra)*

*De muy joven su padre le
introduce en el mundo del vino
Su primer trabajo consistía
en la importación de vinos de
Chile y Argentina en Londres*

Se gradúa en Historia.

*Visita por primera vez la Terra
Alta, buscando referencias
de Garnacha blanca para
exportar a Estados Unidos*

1977

1998

2000

2003

*Nace Herència
Altés y sus cuatro
primeros vinos*

*Se adquieren las fincas
La Xalamera y Lo Grau de
l'Inquisidor*

*Certificación ecológica
de todos los vinos
Premio Vinari Nissan al
"Millor Projecte Ecològic
2019 de Catalunya"*

*Se convierte en
Silver Member
de IWCA*

2010

2013

2015

2016

2019

2020

2022

*Adaptación de un local
en Batea como bodega
y compra de la finca
La Serra*

*Construcción de la actual
bodega situada al pie de la
colina del Coll del Moro*

*Decanter puntúa La
Serra Blanc 2017 como la
mejor Garnacha blanca de
España (96 pts.)*

EN EL CAMPO

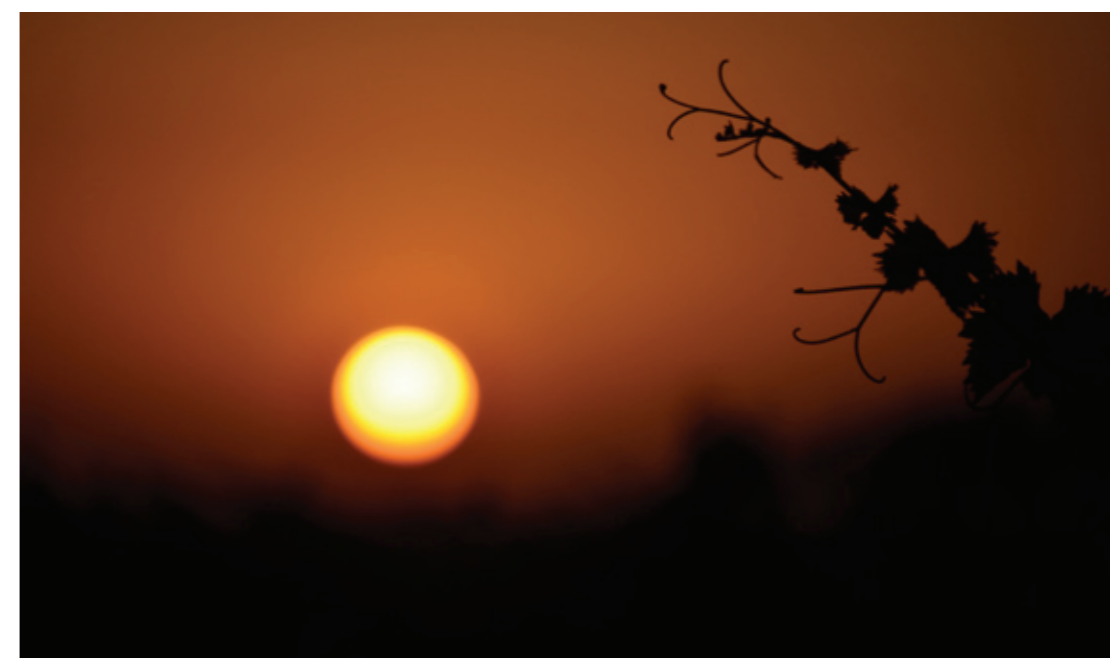
RESPECTO Y EQUILIBRIO NATURAL

En el campo trabajamos nuestras tierras de forma manual y ecológica, con el máximo respeto por el entorno y el patrimonio natural y cultural. Protegemos los viñedos viejos y perpetuamos el legado vitivinícola que representan, potenciamos la biodiversidad y la riqueza subterránea.



Entendemos el cultivo del viñedo como parte del ecosistema. Un equilibrio entre la agricultura y el entorno que garantiza el bienestar de los viñedos y afronta las amenazas agrícolas.

Todos nuestros viñedos tienen la certificación ecológica y, además, practicamos la agroecología, utilizando técnicas alternativas para mantener los viñedos sanos y ayudar a generar vida en los suelos y en el territorio.



El suelo es nuestro aliado. Respetamos la estructura de los suelos y adaptamos las metodologías en función de la climatología para potenciar la riqueza de cada suelo.

EN LA BODEGA

HONESTIDAD Y ELEGANCIA VARIETAL

En bodega tenemos una filosofía de mínima intervención. Influimos lo menos posible en el transcurso de la elaboración del vino, respetando la esencia y buscando la elegancia varietal.



Culminado el ciclo vital y vendimiada la uva, cada variedad llega a la bodega en el momento óptimo de maduración. La entrada se hace con una **cuidadosa selección manual** en la mesa de selección.

Fermentamos a través de microvinificaciones, en pequeños depósitos para mantener la personalidad de cada variedad y de cada tipología de suelo. **La fermentación tiene lugar de forma natural** y espontánea con levaduras autóctonas provenientes del viñedo.

Criamos los vinos en depósitos de hormigón para minimizar la aportación de aromas externos. Cuando utilizamos madera, preferimos *foudres* de gran capacidad para reducir el impacto del roble. Y a partir de ahí, el paso del tiempo envejece y dota de personalidad **el resultado: vinos frescos, serenos y elegantes.**



COMPROMETIDOS CON EL TERRITORIO Y LA SOSTENIBILIDAD

Nuestra razón de ser es indisoluble del compromiso de cuidar el territorio y su patrimonio. Así, más allá de las prácticas ecológicas y de agricultura regenerativa, hemos desarrollado un proyecto medioambiental que respeta la herencia cultural, el paisaje y la biodiversidad.

Hemos plantado miles de especies autóctonas, hemos instalado cajas nido para pájaros insectívoros, construido un estanque reproduciendo un hábitat natural y llevado a cabo varios *hackings* para la reintroducción de especies en declive, entre otros. Todas estas

actuaciones favorecen la protección y proliferación de la fauna y la flora autóctonas y atraen a insectos y aves que combaten las enfermedades del viñedo a través del propio ecosistema.

En la bodega, funcionamos principalmente con energías renovables gracias a la instalación de placas fotovoltaicas que producen el 80% de la energía que consumimos. Y seguimos trabajando para conseguir reducir aún más nuestra huella de carbono y conseguir, en los próximos años, la autosuficiencia energética completa.



Somos miembros de IWCA

Desde enero de 2022 formamos parte de la asociación International Wineries for Climate Action (IWCA). Organización sin ánimo de lucro, formada por bodegas comprometidas con la sostenibilidad, que impulsa la creación de estrategias contra el cambio climático y para la descarbonización del sector.





LA SERRA

Vinjas viejas con mucho carácter



LA XALAMERA

Pequeñas parcelas y piedra seca



LO GRAU DE L'INQUISIDOR

Iberos, romanos y Garnacha

FINCAS EMBLEMÁTICAS

LA SERRA es una de las fincas más emblemáticas de la bodega. Cepas en altura acariciadas por los vientos: el Garbí y el Cerç o Mestral que raramente dejan tregua. Viñas viejas, centenarias, plantadas a principios del s.XX., moldeadas por el paso del tiempo. Resistentes, al haber crecido en una tierra de secano y un clima de extremos, y agradecidas, dan frutos de una calidad excepcional. Viñedos genuinos con un marcado carácter terraltino.

LA XALAMERA es un paisaje bucólico. Un mosaico de pequeñas parcelas delimitadas por márgenes de piedra seca. Obaga y solana. Suelos pobres, rocosos y difíciles. Pero también suelos que esconden vestigios de uno de los escenarios más cruentos de la historia reciente de Cataluña, la Batalla del Ebro. De vez en cuando, todavía hoy, la tierra escupe metralla, poniendo en valor nuestra memoria histórica.

LO GRAU DE L'INQUISIDOR, situada a los pies del poblado íbero del Coll del Moro, en la finca recientemente se ha localizado un asentamiento romano. Actualmente, en este entorno privilegiado y lleno de historia, encontramos la bodega Herència Altés, resguardada por pequeñas parcelas de viñedos viejos de Garnacha blanca y otras variedades autóctonas que salvan el desnivel del terreno.

VINOS DE FINCA

Fincas emblemáticas. Vinos elaborados con uvas de una única finca. Vinos memorables.



LA SERRA BLANC



100% Garnacha blanca



17 meses en un *foudre* de roble austríaco



≈ 425 - 450 m



Suelos con predominio calcáreo



Plantado a principios del s. XX



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Un 100% Garnacha blanca de la finca más simbólica, reflejo del terruño y emblema de la casa: viña centenaria y cepas irregulares que sostienen el paso del tiempo con valentía. Color dorado tenue, limpio y brillante. Aromas penetrantes de cera, albaricoque, melocotón, especias y piel de limón. En boca tiene una entrada fresca, con mucha concentración y mineralidad. Paso denso y cremoso, con final persistente. Muy elegante.

MARIDAJE

Combina muy bien con tartar de salmón.

¿Sabías qué? Los 2 vinos La Serra son un homenaje al abuelo de Núria Altés. El viñedo de esta finca y él eran de la misma generación, nacieron a principios del s. XX.

LA SERRA NEGRE



80% Cariñena y 20% Garnacha



18 meses en barricas de roble austríaco de 600 l



≈ 425 - 450 m



Suelos con predominio calcáreo



Plantado a principios del s. XX



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Las viñas viejas de Garnacha y Cariñena de la finca de La Serra nos regalan una uva poderosa y concentrada para elaborar un vino intenso, cargado de frutas negras como la cereza madura, sobre una sensación balsámica, refrescante, con notas de café-toffee. La boca es potencia domada, conducida por la frescura de la cariñena vieja y con recuerdos minerales. Eléctrico y profundo.

MARIDAJE

Con ternasco al horno a baja temperatura

LA XALAMERA



100% Garnacha



14 meses en un *foudre* de roble austríaco



≈ 402 - 442 m



Suelos argilo-sorrencos y roca calcárea



Entre 25 i 30 anys



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Vino con un color violáceo muy vivo y brillante. En una nariz muy expresiva destacan notas golosas de frutas rojas, frambuesas y notas minerales. En boca es muy fresco y afrutado, con un paso amable y sedoso.

MARIDAJE

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

¿Sabías qué? En esta finca todavía se esconden vestigios de la Batalla del Ebro que, de vez en cuando, la tierra escupe para poner en valor nuestra memoria histórica.

LO GRAU DE L'INQUISIDOR



85% Syrah y 15% Garnacha peluda



24 meses en barricas de roble francés de 300 y 500 l



≈ 400 - 470 m



Suelos calcáreo-limo-arcillosos



30 - 35 años

NOTA DE CATA

Color oscuro e intenso, de doble capa. La nariz revela violetas, cacao y especias. Muy rico al paladar, profundo, con mucho volumen y estructura. Taninos dulces pero con una frescura muy viva. Final largo y persistente. Un vino serio con la profundidad de un envejecido y con la frescura característica de un Terra Alta.

MARIDAJE

Combina con una selección de quesos curados, carnes estofadas o un libro ante una chimenea.

¿Sabías qué? En la finca Lo Grau de l'Inquisidor los arqueólogos han localizado un asentamiento romano resguardado por viñedos antiguos de Garnacha blanca.

PREMIOS **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

PREMIOS **93**
JAMES SUCKLING
2019

93
MIQUEL HUDIN
2019

92
JAMES SUCKLING
2018

9,68
GUIA DE VINS DE CAT
2018

PREMIOS **93**
JAMES SUCKLING
2020

93
MIQUEL HUDIN
2020

92
JAMES SUCKLING
2019

92
PENIN
2019

9,72
LA GUIA
DE VINS
2019

PREMIOS **93**
JAMES SUCKLING
2019

92+
MIQUEL HUDIN
2019

93
JAMES SUCKLING
2018

GRAN VI NEGRE
D.O. TERRA ALTA
2018

VINOS SINGULARES

La mejor representación del carácter Terra Alta. Vinos con estilo propio.

LA MUSARANYA



Garnacha Blanca



Bâtonnage de las lías finas durante 5 meses en dipósitos de hormigón



≈ 400 - 450 m



Suelos calcáreos de textura arenarcillosa.



Combinación de viñas viejas de 65 y 15 años

NOTA DE CATA

Color pajizo pálido, con ribete verdoso y muy brillante. En nariz está despierto, muy expresivo. Va entre las frutas y las flores blancas, con presencia de levaduras y con un final silvestre y especiado. Entrada ligera pero con paso envolvente, sedoso. Largo postgusto.

MARIDAJE

Romesco de rape o una dorada al horno con hierbas mediterráneas.

¿Sabías que...? Las musarañas son pequeños mamíferos que se pueden encontrar en casi todo el mundo y son los más activos de todos. Cazán de día y de noche y muchas especies comen su propio peso en insectos a diario. Son indispensables para un buen equilibrio de la biodiversidad alrededor del viñedo.

PREMIOS

90 MIQUEL HUDIN 2022
90 JAMES SUCKLING 2022



LLUNARI



100% Garnacha Blanca



6 meses en ánforas de 600 l



≈ más de 450 m



Suelos de diferentes texturas con predominio calcáreo



Entre 25 y 45 años



Vino ecológico

NOTA DE CATA

De color ámbar intenso, gran intensidad aromática, recuerdos a membrillo verde y ralladura de piel de naranja. Al final se despiertan notas de hinojo y almendra. Entrada fresca, paso envolvente con notas saladas y un largo final con reminiscencia de almendras crudas.

MARIDAJE

Platos de cocina tradicional en escabeche, como las sardinas o el pollo. También con ortigas rebosadas o con un ceviche de corvina.

¿Sabías qué...? Los vinos brisados forman parte de la cultura vinícola de la Terra Alta.

PREMIOS

91 JAMES SUCKLING 2022
90 MIQUEL HUDIN 2022
9,7 GUÍA DE VINS 2021

TREMENTINAIRE



100% Garnacha Blanca



24 - 30 meses



≈ 390 - 420 m



Suelo arenoso (panal) con arcilla y roca caliza



Entre 30 y 60 años



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Vino brisado, de color naranja brillante. Aromas de ungüentos, hierbas y plantas, piel de naranja deshidratada evocando tiempos de rancios de solera, la barrica del rincón durmiendo bajo la escalera y la abuela que la alimenta. Memorias de un tiempo pasado que perduran en el presente a través de este vino. En boca es fresco e intenso, seco y elegante a la vez.

MARIDAJE

Quesos de todo tipo y frutos secos

¿Sabías qué...? Tributo a las mujeres sabias y medicinales que vivían en las montañas.

PREMIOS

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



Garnacha Peluda



Bâtonnage de las lías finas durante 3-4 meses en hormigón



≈ 400 - 450 m



Combinación de viñas viejas de 60 y 25 años



Suelos calcáreos de textura arenarcillosa



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Color piel de cebolla muy pálido y brillante. En nariz salen notas de frambuesa, rosas y pomelo, con presencia de las levaduras y con un final muy mediterráneo. De entrada fresca y paso ligero pero cremoso. Muy mineral.

MARIDAJE

Arroz de ortigas o un chapadillo de anguila.

¿Sabías qué...? Myrtus Tarentina es una planta aromática silvestre con propiedades medicinales emblema de la cultura mediterránea. Se adapta a todo tipo de terrenos prefiriendo a los pobres en materia orgánica y con climas suaves

PREMIOS

91 JAMES SUCKLING 2022
90 MIQUEL HUDIN 2022

LA PILOSA



100% Garnacha Peluda



28 meses en un *foudre* de roble austriaco de 5000 l



≈ 420 - 450 m



Suelo arenoso con contenido de arcilla sobre roca caliza



Entre 25 y 45 años



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Color granatado brillante, de capa media. En nariz da notas de frambuesa y especias, combinadas con un punto herbáceo, al igual que en boca, que a pesar de tener una entrada muy fresca y ligera, deja un carácter picante con una explosión de granos de pimienta negra y clavo al final. Paladar refinado y elegante, con un largo postgusto.

MARIDAJE

Cordero al horno con costra de mostaza

¿Sabías qué...? La mujer de la etiqueta simboliza la fuerza y el carácter del vino siendo ella ácida, fresca, picante y salvaje, transgresora y rebelde. ¡Inquieta y sublime!

PREMIOS

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 EDICIÓN EXCLUSIVA



100% Garnacha Blanca



5 años en una barrica de roble francés de 225 l



440 m



Suelo arcillo-calcáreo



27 años



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Color ámbar brillante. En nariz se despiertan notas de piel de naranja deshidratada, caramelo, avellana y hierbas mediterráneas, manteniendo una esencia honesta de la Garnacha blanca. En boca se muestra fresco y untuoso a la vez, con una acidez vibrante.

MARIDAJE

Dulces tradicionales de Terra Alta como la torta de avellanas o pastelitos de confitura (panadons)

¿Sabías qué...? La suma de la altitud, la gran exposición a los vientos Garbí y Cierzo y la pobreza en materia orgánica del suelo de esta finca nos dan una uva con mucha concentración y frescura. Este vino viene para endulzarnos la memoria y los sentidos.

VINOS DE PARCELA

**Viñas viejas de diferentes parcelas.
Vinos gastronómicos que desprenden
el potencial de la DO Terra Alta.**



BENUFET

- 100% Garnacha blanca
- 5 meses en hormigón
- Más de 450 m
- Suelos arenosos, arcillosos y calcáreos
- Entre 30 y 90 años
- Vino ecológico

NOTA DE CATA

Las viñas viejas de Garnacha blanca nos dan un vino de una alta concentración y mineralidad. Color pajizo pálido y brillante. La nariz juega entre la fruta blanca en flor y la fruta blanca madura. En boca es muy limpio y muestra una textura ancha y envolvente, carnoso pero fresco, con una acidez viva, largo y profundo.

MARIDAJE

Arroz caldoso, arroz marinero o todo tipo de pescados. Un vino muy gastronómico.

¿Sabías qué? El nombre Benufet es un topónimo árabe que perdura todavía tantos años después y significa Hijo de Ufet.

PREMIOS

91+ MIQUEL HUDIN 2022	91 JAMES SUCKLING 2021	9,74 LA GUÍA DE VINS 2021	91 DECANTER 2018	90 WINE SPECTATOR 2018
------------------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------------	-------------------------------------

L'ESTEL

- 56% Garnacha, 32% Cariñena y 12% Syrah
- 12 meses en barricas de roble francés de 500 l y foudres de roble austriaco
- ≈ 390 - 450 m
- Suelos arcillosos y calcáreos
- Entre 30 y 60 años
- Vino ecológico

NOTA DE CATA

De color intenso y vivo, con un núcleo granate y un ribete rubí brillante. Aromas a frutos negros y especias con un toque de mineralidad pedregosa. En boca el vino tiene mucho cuerpo, con deliciosa fruta madura y taninos suaves. Las notas frutales y tostadas enriquecen la estructura y la complejidad natural de las viñas viejas. Una sensación llena y redonda.

MARIDAJE

Carne a la brasa de todo tipo

¿Sabías qué? L'Estel hace honor a los dos vientos que soplan en la Terra Alta, el Cerç y el Garbí, vitales para nuestra viticultura.

PREMIOS

93 JAMES SUCKLING 2019	92 JAMES SUCKLING 2017	91 VINOUS 2017	92 GILBERT & GAILLARD 2016	92 WINE SPECTATOR 2016
-------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	---	-------------------------------------

CELASTRINA

- 75% Garnacha y 25% Syrah
- 3 meses con lías
- ≈ 390 - 450 m
- Suelos arenosos, arcillosos y calcáreos
- Entre 30 y 50 años
- Vino ecológico

NOTA DE CATA

Color rosado pálido de tonalidad asalmonada con pequeños reflejos azulados. Aroma fino y complejo, mezcla de notas florales y de fruta fresca, con recuerdos de hierbas mediterráneas. En boca tiene una entrada muy fresca y amable con una sensación dulce. Paso aterciopelado, con equilibrio entre fruta, mineralidad y una acidez presente pero nada agresiva. Final largo y persistente.

MARIDAJE

Sushi o cualquier tipo de pescado. Un vino muy gastronómico.

¿Sabías qué? Cellastrina es una pequeña mariposa azul. Su nombre común, procedente de la mitología griega, es Náyades, referente al hábitat típico de la especie, cerca del curso del agua.

PREMIOS

MEDALLA DE PLATA GRENACHE DU MONDE 2018
--

VINOS DE VILA

Vinos frescos e informales que se caracterizan por mantener la expresión varietal.



GARNATXA BLANCA



100% Garnacha blanca



3 meses de crianza en sus lías



Suelos arenosos, arcillosos y calcáreos



Entre 10 y 25 años



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Un vino fresco, limpio y equilibrado. De gran intensidad aromática y con una nariz que despierta aromas cítricos, afrutados y también a hierbas mediterráneas. En boca es muy fresco, con una acidez vibrante. Juvenil pero serio.

MARIDAJE

Tapas clásicas del Delta del Ebro: sepia, chipirones y mejillones al vapor.

¿Sabías qué? La niña jugando entre los viñedos que se muestra en la etiqueta nos recuerda a memorias de infancia escondidas en la villa de Batea, pueblo natal de Núria

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

GARNATXA NEGRA



100% Garnacha



6 meses en *foudres* de roble austriaco



Suelos arenosos, arcillosos y calcáreos.



Entre 10 y 25 años



Vino ecológico

NOTA DE CATA

Color rojo picota con ribete violáceo, de capa fina. En nariz aparecen notas intensas de fruta roja, grosellas y frambuesas, maduras pero frescas al mismo tiempo. En boca es mucho más serio de lo que aparenta, con taninos fundidos y amables, entrada fresca y buen recorrido, textura envolvente, buena concentración de fruta.

MARIDAJE

Pan con tomate acompañado de embutidos y quesos o pizza.

¿Sabías qué? El arco de la etiqueta es la única parte del Castell de San Joan del río Algars que queda de pie. El castillo era una edificación templaria construida sobre un castillo árabe.

PREMIOS 90 JAMES SUCKLING 2022
90 MIQUEL HUDIN 2022
91 JAMES SUCKLING 2019
90 VINOUS 2018

CUPATGE



53% Garnacha y 47% Syrah



6 meses en *foudres* de roble austriaco



Suelos arenosos, arcillosos y calcáreos.



Entre 10 y 25 años



Vino ecológico

NOTA DE CATA

El nervio de la Cariñena, la golosidad de la Garnacha y la fuerza del Syrah se conjuntan para dibujar un vino lleno de fruta negra madura, como las moras y las ciruelas. Equilibrio y armonía en boca, con una buena concentración y textura agradable. Muy succulento.

MARIDAJE

Con la *“clotxa”*: plato típico de la Terra Alta que consta de un pan partido por la mitad relleno de sardina de casco, ajos, cebolla y tomates asados.

¿Sabías qué? La antigua plaza de Batea que aparece en la etiqueta es el inicio del núcleo medieval de la villa con porches y arcos donde todavía se intuye la muralla que la rodeaba en otros tiempos.

PREMIOS 90 JAMES SUCKLING 2022
90 JAMES SUCKLING 2021
91 JAMES SUCKLING 2019
90 JAMES SUCKLING 2018
90 VINOUS 2018

ROSAT



100% Garnacha



2 meses con lías



Suelos arenosos, arcillosos y calcáreos.



Entre 10 y 25 años



Vino ecológico

NOTA DE CATA

El color salmón pálido nos revela la corta maceración del vino con las pieles, delicado y brillante, cautivador a la vista. Una nariz muy delicada llena de frutas del bosque, frescas, dulces y aciduladas. La boca sigue la misma línea de frescura, con la fruta roja como protagonista, delicada y golosa.

MARIDAJE

Ensaladas y tapas variadas.

¿Sabías qué? La imagen de este vino es la antigua villa de Pinyeres, perteneciente al pueblo de Batea, deshabitada en 1973.

VIÑEDOS, OROGRAFÍA Y TERRUÑOS


Contamos con 50 hectáreas de viñedo, todas trabajadas de forma ecológica, situadas en la comarca de la Terra Alta entre los municipios de Batea y Gandesa. De estas, unas 20 hectáreas son viñas viejas, plantadas entre principios y mediados del siglo XX.

Apostamos por la preservación de los viñedos viejos y la orografía natural, respetando los márgenes de piedra seca, que nos permiten aprovechar las pendientes naturales del territorio, crear reservorios de reptiles y pequeños mamíferos y diferenciar los terruños particulares que caracterizan cada una de las pequeñas parcelas.

EL NOSTRE TERROIR

 Mediterráneo – Continental

 Panales, calcáreos y arcillosos

 390 – 500 m.s.n.m.

 **Blancas:** Garnacha blanca

Negras: Garnacha, Garnacha peluda, Cariñena y Syrah



VARIETADES AUTÓCTONAS: HERENCIA E IDENTIDAD

Las variedades autóctonas de nuestra tierra son la herencia vitícola de generaciones pasadas, un rasgo identificativo de los paisajes agrícolas y una característica genuina de nuestros vinos. Nuestra clara apuesta es por las variedades autóctonas, porque queremos que nuestros vinos mantengan la esencia del fruto y del suelo donde han nacido, así como el carácter de la Terra Alta.

Entre ellas, destaca indiscutiblemente la Garnacha blanca, pero también contamos con la Garnacha, fácil y divertida que ha estado presente en nuestras tierras desde tiempos antiguos, y la Garnacha peluda, una mutación exótica y elegante de la Garnacha que se ha adaptado perfectamente a los suelos áridos y pobres de nuestra zona.

También elaboramos vinos con Cariñena, una de las variedades más antiguas de la comarca y localmente conocida como “Caranyena”, y el Syrah, la única variedad foránea con la que trabajamos y que plantamos en mayor altitud buscando frescor y acidez.

LA GARNACHA BLANCA, NUESTRA MUSA

La Garnacha blanca, variedad tradicional de la Terra Alta, noble y gastronómica, es nuestra musa. Nos da la expresión de cada terruño y cada parcela, ese acento singular, la particularidad de cada vino.

La Garnacha blanca es una variedad muy rústica en el campo, resistente y resiliente, pero muy delicada en el momento de la vinificación. Unas características que nos permiten infinidad de resultados, todos ellos asombrosos, una quimera.

La historia de esta variedad va muy ligada a la de la Terra Alta. Esta variedad está presente en la zona desde el siglo XVII y se calcula que en la actualidad un tercio de la producción mundial de Garnacha blanca proviene de nuestra tierra. Un binomio, Terra Alta y Garnacha blanca, que es hoy inseparable.

En Herència Altés tenemos 5 vinos 100% Garnacha blanca, un homenaje a nuestro bien más valioso e identitario. Vinos muy distintos entre ellos que muestran el potencial y la versatilidad de esta variedad:

- **LA SERRA BLANC:** la sabiduría de los viñedos centenarios. Mineral y complejo.
- **VEREMA TARDANA:** el punto final (dulce) de una buena comida. Sorprende su personalidad y frescor.
- **LA MUSARANYA:** una Garnacha Blanca sin añadidos, para disfrutar al 100% del sabor original
- **TREMENTINAIRE:** un brisado con mucha textura, de sabor emocionante como ningún otro vino.
- **LLUNARI:** la bienvenida a los tiempos pasados y a su manera de elaborar vinos brisados. Fresco e intenso.
- **BENUFET:** el exotismo de la Garnacha Blanca. Una explosión de frutas blancas y flores.
- **GARNATXA BLANCA:** una Garnacha fresca y deslumbrante, con una acidez vibrante.



NUESTRAS FINCAS



LA SERRA

Situada entre Batea y Gadesa y a unos 425-450 metros sobre el nivel del mar, esta finca es una de las más altas de toda la Denominación de Origen. En La Serra los vientos cobran gran importancia: el Garbí (sureste), aporta frescura a los viñedos y el Cerç o Mestral (noroeste) es un viento seco que evita la proliferación de hongos y otras enfermedades.

La Serra tiene una superficie total de 21,6 hectáreas. Encontramos principalmente Garnacha blanca, Cariñena y Garnacha, plantadas a principios del siglo XX. Los suelos en esta finca, muy pobres en materia orgánica, tienen distintas texturas con un predominio calcáreo.

Los rendimientos son muy bajos, entre 0,5 kg y 1 kg por cepa, mantenidos siempre manual y ecológicamente.

BENUFET

El Benufet de Herència Altés lo conforman 3 pequeñas parcelas diseminadas. Las tres, cercanas entre ellas, están situadas a una altura entre los 420 y los 450 metros sobre el nivel del mar, tienen una importante influencia de los dos vientos (Garbí y Cerç o Mestral), condiciones ideales para el cultivo de la vid y para un perfecto estado sanitario de la uva.

Con una superficie total de 8,2 hectáreas, en estos terrenos de suelo arcillo-calcáreo sobre roca calcárea encontramos Garnacha, Garnacha blanca, Garnacha peluda y Syrah, plantadas entre 1984 y 2001.

LA XALAMERA

Situada al lado este del altiplano terraltino, se trata de una finca bucólica de 15 hectáreas con pequeñas mini-parcelas separadas por márgenes de piedra seca. Algunos de los viñedos fueron plantados en 1959 y son hoy una apuesta por proteger el importante patrimonio que representan las viñas viejas.

Con un desnivel que va de los 402 hasta los 442 metros sobre el nivel del mar, La Xalamera tiene un valle central con dos lados inclinados. La orientación al este favorece la influencia del Garbí y el desnivel le proporciona sombra a media tarde, cuando el sol es más agresivo, dando como resultado vinos más frescos.

Los suelos, muy pobres en materia orgánica, tienen una fina capa superior arcillo-arenosa que descansa sobre una gruesa roca calcárea que, en algunos puntos, sale a la superficie.

MANYOL

Manyol es una de nuestras fincas de Garnacha y suelo panal. Este tipo de suelo, de origen desértico de hace 60 millones de años, se caracteriza por ser de arena fina y limos y de un color blanquecino que, reflejando el sol, ayuda a la correcta maduración de la uva.

Esta pequeña finca de sólo 0,5 hectáreas, está ubicada a unos 390 metros sobre el nivel del mar.

LO GRAU DE L'INQUISIDOR

Lo Grau del Inquisidor se encuentra a los pies de la colina y el poblado íbero del Coll del Moro (Gadesa), entre 400 y 470 metros sobre el nivel del mar. Esta finca de 21 hectáreas es una llanura rodeada de montañas.

Los vientos de Cerç o Mestral y Garbí y la barrera natural que conforma el macizo de Els Ports, que desvía las tormentas de mar, tienen un papel clave a la hora de preservar la salud de los viñedos. Los suelos son calcáreo-limo-arcillosos, con una gran capacidad de retención de agua y minerales y alta resistencia al calor.

La finca se trabaja manual y ecológicamente, con el mayor respeto por el entorno histórico, una tierra de pasado, pero también de futuro.

BORRASSONA

La principal característica de esta finca es que tiene dos parcelas muy diferentes aunque ambas son muy pobres en materia orgánica y, por tanto, muy poco productivas: el bancal con algo más de contenido arcilloso y, la terraza, con un suelo más calcáreo y una producción muy escasa.

La Borrassona tiene una superficie de 2 hectáreas de Garnacha plantada entre los años 1980 y 1995. Está orientada al sur y sudeste y está situada a 400-425 metros sobre el nivel del mar.

MÁS SOSTENIBLES, MENOS EMISIONES

En Herència Altés tenemos como objetivo final conseguir **suelos más sanos y la perpetuación de la agricultura**, por eso trabajamos para reducir al máximo nuestra huella de carbono, tanto en la bodega como en el campo, antes y después de la elaboración del vino, de forma local y global. Hemos construido un **proyecto sostenible de 360° y 100% coherente**.



Somos miembros de la asociación **International Wineries for Climate Action (IWCA)** que impulsa la descarbonización del sector



COMPROMISOS

- ✓ **Reducción de la huella año tras año**
Tenemos un compromiso firme de reducir de forma continuada las emisiones por litro de vino producido con el objetivo de minimizar anualmente la huella de la bodega.
- ✓ **Medir los resultados y seguir avanzando**
Éste es nuestro *modus operandi* a medio plazo. Entre 2018 y 2020 redujimos un 26% las emisiones derivadas del consumo eléctrico y mejoramos la autosuficiencia hasta el 60%.
- ✓ **Net-Zero en 2050**
Ésta es nuestra meta. Una recomendación hecha por Naciones Unidas a través de la campaña *Race to Zero*.



RETOS

- ✓ **Autosuficiencia energética**
Alcanzar la autosuficiencia energética total a medio plazo.
- ✓ **Maquinaria eléctrica**
Iniciar la transición hacia el uso de maquinaria eléctrica en el campo.
- ✓ **Sistema de tratamiento de aguas**
Instalar un sistema de tratamiento de aguas de lavado para recuperar agua limpia.

NUESTRA HUELLA DE CARBONO EN CIFRAS



Año 2021
1.291 tn

91,88% actividades indirectas
8,12% actividades directas



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

En 2021, la huella de carbono de Herència Altés fue de **1.291,35 toneladas de CO₂**.

El **91,88%** de la huella de carbono de la bodega provenía de **actividades indirectas** y el **8,12%** de **actividades directas**.

Si hacemos el cálculo por botella de vino, **la cantidad de CO₂ emitido por botella vendida es de 1,5 kg**, 2 décimas por debajo de la media europea (1,7 kg de CO₂/botella).



1 PROYECTO MEDIOAMBIENTAL

El proyecto medioambiental desarrollado por la bodega ha permitido recuperar **5 hectáreas** de terreno. Se han plantado 14.000 plantas, arbustos y árboles, recuperado múltiples hábitats para favorecer la **repoblación** de las especies autóctonas de fauna y flora y se han introducido especies como el cernícalo o la lechuza con el método del **hacking**.

Desde 2021 participamos con el programa de seguimiento de mariposas Catalan Butterfly Monitoring Scheme, dado que las mariposas son importantes bioindicadores que permiten medir la calidad del entorno. Todas estas actuaciones tienen como objetivo final **fortalecer el ecosistema**.



2 AGRICULTURA REGENERATIVA

En la bodega estamos haciendo una **aproximación a la agricultura regenerativa**, con la poda de respeto y otras prácticas cuando la climatología lo permite. Desde 2016 hemos ido experimentando también con la incorporación de cubiertas vegetales, que permiten la regeneración parcial del suelo. Esto, en un territorio de secano como el nuestro, es muy complejo ya que es necesario asegurar que tanto la vegetación de la cubierta como las cepas tengan un acceso equilibrado al agua de lluvia.

En 2022 hemos empezado una **colaboración con VITEC, el Instituto de Investigación del Vino del territorio**, que tiene como objetivo realizar el seguimiento y analizar cómo responden el suelo, las plantas y el fruto al uso de las cubiertas vegetales en climas de secano como el nuestro, una práctica hasta ahora muy desconocida. Así, hemos iniciado pruebas de hileras de cepas con cubierta vegetal espontánea y otras con cubierta vegetal plantada para recoger y comparar datos de ambas prácticas a corto y medio plazo.

3 AGRICULTURA ECOLÓGICA

Desde 2015 practicamos la **agricultura ecológica** en todas nuestras fincas. En el campo, no utilizamos ni pesticidas ni herbicidas. Se utilizan abonos naturales para el suelo como el pastoreo de rebaños de ovejas por las fincas o devolviendo a la tierra los sarmientos de las cepas triturados después de la poda.

Las enfermedades y plagas se combaten, entre otras, con técnicas de control biológicas como son los pájaros insectívoros. De ahí la importancia de recuperar la biodiversidad de la zona para favorecer la **salud de los viñedos**.



4 APROVECHAMIENTO DE RECURSOS NATURALES

Por un lado, el **diseño y la construcción de la bodega** se hizo pensando en el ahorro energético aprovechando la orografía del terreno. Así, la sala de crianza y la residencia de añadas antiguas están situadas bajo tierra, garantizando la temperatura y humedad idóneas de forma natural, sin necesidad de consumir energía. También se utiliza el desnivel propio del terreno en el sistema de aprovechamiento del agua de lluvia, agua que se reutiliza en la limpieza de las instalaciones de la bodega, evitando el consumo de recursos.

Por otra parte, la instalación de **placas fotovoltaicas** en el tejado de la bodega produce actualmente el 60% de la energía que se consume. El objetivo es conseguir la **autosuficiencia energética** a medio plazo.

5 VINOS DE MÍNIMA INTERVENCIÓN

En el proceso de vinificación, respetamos el fruto y criamos los vinos de la forma más natural posible. Así, **evitamos siempre que es posible el uso de productos químicos** en la elaboración, siempre buscando resaltar la esencia de cada variedad a través de la singularidad de nuestro terruño. No utilizamos levaduras comerciales optando sólo por la fermentación espontánea, clarificamos sólo en algunos casos y cada vez más embotellamos sin pasar por frío, práctica que representa un ahorro energético.



6 ENVASADO

Los materiales del envasado de vinos repercuten en el uso de recursos naturales, la producción de energía y también en el número de emisiones de CO₂. Por ejemplo, cada kilogramo de vidrio corresponde aproximadamente a 1 kilogramo de emisión de CO₂. Por eso en la bodega hicimos la transición hacia **botellas más ligeras en algunas referencias**, sustituyendo algunas de 630 g por 530 g y otras de 530 g por 395 g.

En este sentido, seguimos estudiando nuevos cambios a medio plazo en las botellas y también en lo que se refiere a la eliminación de materiales no reciclables como las cápsulas que prevemos sustituir por el **lacre biodegradable**.



7 DISTRIBUCIÓN

Nuestra estrategia de distribución pasa actualmente por vender más vino en el **mercado local**. Esto repercute con menos desplazamientos del equipo de ventas y menos transporte de mercancías, al tiempo que representa una ventaja competitiva en cuanto a la huella de carbono. Actualmente, el impacto del transporte de nuestros vinos en el mercado representa el 17% de las emisiones de CO₂ de la bodega.



8 CONCIENCIACIÓN

La sostenibilidad es una necesidad imperante en la actualidad. Necesitamos creérselo en conjunto y hacer una apuesta firme por ser más sostenibles, tanto global como localmente. Por eso, desde la bodega formamos parte de **entidades internacionales como IWCA**, que impulsa la descarbonización del sector, y que nos permite compartir y aprender con otras bodegas miembros las mejores prácticas para reducir las emisiones de CO₂. Al mismo tiempo que **actuamos como lobby** hacia otros actores e instituciones.

A nivel local trabajamos la **divulgación** a través de las visitas enoturísticas donde compartimos nuestra apuesta por la sostenibilidad, colaboramos con **actores locales** en proyectos que velan por el paisaje y la biodiversidad e incentivamos a los campesinos locales para que se pasen a la agricultura ecológica.

