



HERETAT DE BELDA

Con el saber hacer de una tradición familiar y el delicado estudio de las variedades que cultivamos, buscamos con Heretat de Belda un vino elegante, largo e intenso en boca, uniendo la potencia de la Garnacha Tintorera a la frescura de la Pinot Noir mediterránea, un coupage que nos aporta notas de fruta madura y madera perfectamente ensambladas.

TINTO CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés.

VENDIMIA Septiembre.

UVA 50% Garnacha Tintorera, 50% Pinot Noir.

GRADUACIÓN 13,5% vol.

TEMPERATURA IDEAL 14-16°C.

NOTAS DE CATA

VISTA: Intenso rojo picota. Con cuerpo.

NARIZ: Fruta madura perfectamente equilibrada con los aromas de madera procedentes de su crianza en roble.

BOCA: Intenso, redondo, fresco, goloso con taninos maduros. Post-gusto largo y aterciopelado.

MARIDAJE Comidas fuertes, carnes, con los sabores envolventes.

With the savoir faire of a familiar tradition and the accurate study of the grapes we grow, we wanted to make an elegant wine, long and intense in the mouth, joining the power of the Garnacha Tintorera and the freshness of the Mediterranean Pinot Noir, a coupage that gives us notes of ripe fruit and wood perfectly balanced.

RED AGED IN OAK 12 months in French oak barrels.

HARVEST September.

GRAPE-VARIETIES 50% Garnacha Tintorera, 50% Pinot Noir.

ALCOHOL CONTENT 13,5% vol.

IDEAL TEMPERATURE 14-16°C.

TASTING NOTES

SIGHT Deep cherry red. Full bodied.

NOSE Ripe fruit perfectly balanced with the wooden scents proceeding from its ageing in oak.

MOUTH Intense, round, fresh, generous, with ripe tannins. Long and velvety after-taste.

IDEAL for accompanying strong meals, meats.



PACKAGING