

Vinos con argumento.

Wines with something to tell you.





“Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia, como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.”

Jorge Luis Borges



Bienvenidos al Diario de Heretat de Taverners.

Welcome to Heretat de Taverners *Diary*.

Heretat de Taverners fue construido sobre las antiguas dependencias de la antigua casa, una edificación que fielmente restauramos y que data de 1667.

La producción de vino en la finca está documentada desde el siglo XVII, y hemos ido replantando los viñedos hasta su totalidad, ocupando actualmente una extensión superior a las 30 ha, en espaldera. Se han respetado las variedades autóctonas como el Monastrell y la Garnacha Tintorera, que conviven con otras como el Cabernet Sauvignon, el Tempranillo y el Merlot. Se plantó como variedad experimental del norte la uva Graciano con un gran éxito en resultados convirtiéndonos en los primeros en cultivar el Graciano en el sur de España.

Los suelos cambian de pobres y arenosos en las partes más altas de la finca a una mayor y productiva arcilla en la que trabajamos con cubierta vegetal para conseguir la producción de uva deseada.

Heretat de Taverners was built on the site of the outbuildings of the old house, a building dating from 1667 that we have faithfully restored.

Wine production has been documented on the estate since the 17th century. We have replanted all the vineyards, currently more than 30 hectares, on trellises. We have kept the native varieties, such as Monastrell and Garnacha Tintorera, and added others, including Cabernet Sauvignon, Tempranillo and Merlot. Thanks to a successful experimental planting of the northern Graciano grape, we have also become the first vineyard to cultivate this variety in southern Spain.

The soil varies from poor and sandy on the highest parts of the estate to a more productive clay, where we work with a vegetal covering to achieve the desired grape production.



Enero/January. 8:30 L.

La poda.
Pruning.

A comienzos de año, cuando las yemas ya están extendidas por todas las plantas, comienza el laborioso trabajo de la poda: una obra maestra que se efectúa de forma manual por manos expertas que diseñan y esculpen la configuración de la cepa.

At the beginning of the year, when buds cover all the plants, we begin the arduous task of pruning. This highly skilled work is carried out manually by experts who design and fashion the shape of the stock.



Marzo/March. 12:35 L.

Vinos con connotaciones ecológicas.
Wines with ecological connotations.

En Heretat de Taverners amamos y respetamos la tierra y el medio ambiente, por ello utilizamos sólo abonos totalmente naturales procedentes de la ganadería de las zonas cercanas.

At Heretat de Taverners we love and respect the land and the environment. We therefore only use completely natural fertilisers obtained from stockbreeding farms in the surrounding area.



Abril/April. 14:25 H.

El cultivo.

Cultivation.

En Heretat de Taverners tenemos como objetivo producir vinos que expresen y transmitan el viñedo, el clima, el terroir y las uvas de donde procede. Por ello, nuestra capacidad de producción es limitada, y así queremos que siga siendo. Minimamos el cultivo de la viña para obtener los mejores frutos que serán la materia prima de los mejores vinos.

At Heretat de Taverners our aim is to produce wines that express and transmit the vineyard, climate, terroir and grapes from which they originate. For this reason our production is limited and we wish it to remain so. We pamper our vines to obtain only the best quality grapes that will become the primary material for the best wines.



Junio/June. 16:45 H.

La uva.

The grape.

Lograr excelentes vinos no es fruto del azar, sino del trabajo constante y cotidiano basado en la selección de la mejor materia prima. Uvas de nuestra propiedad, con personalidad propia, cultivadas con todo el mimo y esmero.

Achieving excellent wines is not a matter of luck, but of constant day-to-day work based on the selection of the best primary material: grapes from our own vineyards, with their own personality, grown with loving care.



Julio/July. 17:00 L.

De visita en la bodega.

Visit our winery.



En Heretat de Taverners abrimos nuestras puertas a todo aquel que se interese por el mundo del vino y quiera conocerlo desde dentro. Ofrecemos todo tipo de visitas guiadas, catas de vino en bodega, enotienda, eventos...

At Heretat de Taverners we open our doors to all those who are interested in the world of wine and who wish to know it from the inside. We offer all types of guided tour, wine tasting in our cellars, a wine shop, events, etc.

Agosto/August. 19:00 L.

La vendimia.

The grape harvest.

Tras el caluroso verano, de forma muy sofisticada se determina el punto óptimo de maduración; la uva habla de su equilibrio a través de la acidez y los azúcares totalmente compensados. Entonces, está lista para ser recogida. Se inicia la recogida de la uva, tratándola como una joya preciada para que no pierda, en ningún momento, ninguna de sus características más preciadas.



After the hot summer, sophisticated methods are used to determine the optimum point of ripening, when the grape tells us that it is well balanced in acidity and sugars. It is then ready to be harvested. The picking begins and we treat each grape like a highly prized jewel, so that, at no time are, its most appreciated characteristics lost.

Octubre/October. 11:20 h.

La elaboración.

Wine making.

La transformación de los azúcares en alcohol, la extracción de los taninos y la obtención de todas las cualidades organolépticas, ha de hacerse de forma extremadamente controlada para conservar todos los aromas y el abanico de sabores que caracterizan a cada variedad. Los enólogos interpretan los caldos para sacar de cada variedad lo mejor y realizar los *coupage* más exquisitos.

Transforming the sugar into alcohol, extracting the tannins and obtaining all the organoleptic qualities have to be carried out under extremely well controlled conditions. This ensures that all the aromas and the range of flavours that characterise each variety are preserved. Oenologists interpret the wine to obtain the best from each variety and make the most exquisite *coupages*.



Noviembre/November. 23:50 L.

La crianza.

Ageing.

Por fin el vino ya fermentado reposará en las barricas de roble francés y americano, que harán que incrementen su calidad año tras año. Nuestra zona de barricas se diseñó sobre una plataforma elevada en la sala principal de bodega para darle la temperatura óptima.

Finally, the already-fermented wine reposes in the French and American oak barrels, that help to increase its quality year after year. Our barrel area has been designed on a raised platform in the main hall of the cellar to ensure an optimum temperature.



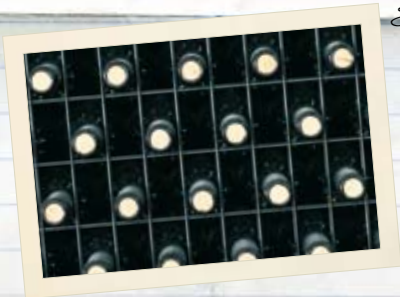
Diciembre/December. 20:00 L.

Vinos con argumento.

Wines with something to tell you.

Cada vino es una pieza única, cada botella guarda un secreto, cada etiqueta refleja una melodía, una armonía en nariz y boca. Vinos con sentimientos, vinos que hablan, de una gente, de una tierra, vinos llenos de poesía.

Each wine is unique, each bottle guards a secret, each label reflects a melody, a harmony in the bouquet and on the palate. Wines with feelings, wines that speak of a people, of a land, wines filled with poetry.



A wine bottle is pouring red wine into a glass. In the foreground, there are several glasses containing white wine and red wine. The background is white.

Nuestros **vinos.**

Our wines.



Reixiu, el **frescor.**

The freshness.



Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Chardonnay, Sauvignon Blanc.



La Rambla.

La Rambla.



Fermentación parcial en barrica nueva de roble americano y francés. Crianza corta con las propias lías.

Partial fermentation in new French and American oak casks. Short aging with its lees.



La frescura... un vino untuoso y fresco al mismo tiempo, con una combinación de aromas varietales sobre un fondo de aromas provenientes de la crianza.

A white wine greasy and fresh at the same time, with a combination of varietal scents over a bouquet coming from the aging process.



Limpio y brillante, tonos paja con reflejos verdes y amarillos.

Clean and bright, straw-coloured tones with green and yellow highlights.

Mallaura, la **personalidad.**

The personality.



Monastrell, Garnatxa Tintorera, Cabernet, Tempranillo.
Monastrell, Garnatxa Tintorera, Cabernet, Tempranillo.



Pla de Mallaura.
Pla de Mallaura.



Crianza de 14 meses en barrica y mínimo de 12 meses en botella. Fermentación con levaduras autóctonas, larga maceración, fermentación maloláctica en barrica, de roble francés de 1^{er} y 2^o año.

Aged 14 months in oak casks and a minimum of 12 months aging in bottle. Fermentation with autochthonous yeasts, long maceration, malolactic fermentation in 1st and 2nd year-old French oak casks.



Un vino que expresa la personalidad propia de la finca. Un vino robusto, franco, complejo, lleno de matices.

A wine which expresses the estate's own personality. A robust, frank, complex wine, plenty of nuances.



Graciano, la **originalidad.**

The originality.



Graciano 100%

Graciano 100%



La Rambla.

La Rambla.



Crianza de 14 meses en barrica y mínimo de 12 meses en botella. Maceración prefermentativa en frío, con parte de la crianza sobre lías finas en barricas de roble francés y americano de 1^{er} y 2^o año.

Aged 14 months in oak casks and minimum of 12 months aging in bottle. Pre-fermentative maceration in cold. Partly aged over fine lees in 1st and 2nd year-old French and American oak casks.



El vino más original de la bodega, único por la expresión de esta variedad en el clima mediterráneo, maduro, goloso, con buena acidez y un largo final en la boca.

The most original wine of the cellar, unique due to the expression of this grape-type in a Mediterranean climate, ripen, gourmand with good acidity and a long end in the mouth.



El Vern, la **espontainedad.**

The spontainety.



Tempranillo, Monastrell, Cabernet, Merlot.

Tempranillo, Monastrell, Cabernet, Merlot.



La Rambla.

La Rambla.



Crianza de 9 meses en barrica y mínimo de 12 meses en botella. Fermentación a temperatura muy bien controlada para mantener los aromas más frutados y frescos posibles, con una crianza corta en barricas de roble americano y francés.

Aged 9 months in oak casks and a minimum of 12 months aging in bottle. Fermentation at a well controlled temperature to keep its bouquet as fruity and fresh as possible, with a short aging process in American and French oak casks.



Un vino desenfadado y alegre, con buen equilibrio entre frescura, madurez y crianza. El más espontáneo de la bodega.

An easy-going, lively wine with a good balance between freshness, ripeness and aging. It presents the spontaneity at its best.



Punt Dolç, la **suavidad**.

The smoothness.



Monastrell y Garnacha Tintorera.

Monastrell y Garnacha Tintorera.



Pla de Mallaura

A más de 650 m. sobre el nivel del mar.

Pla de Mallaura

More than 650 metres above sea level.



Se trata de un dulce natural sin alcohol ni azúcares añadidos. Se elabora con Monastrell y Garnacha tintorera sobremaduradas tras fermentar hasta llegar a los 15,5° C donde, de forma natural, se para la fermentación quedando un azúcar residual de unos 40 gr por litro. Se trata de una producción muy limitada de unas 800 botellas. Un vino sin duda muy especial.

A natural sweetness with no added sugar or alcohol. Made with over-ripened Monastrell and Garnacha Tintorera grapes. The fermentation process stops naturally after reaching a temperature of 15.5° C, leaving a some 40 grams of residual sugar per litre. This is a very limited production of approximately 800 bottles. Without a doubt a very special wine.

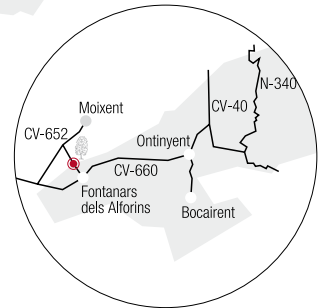
Botella de 50 cl.

50 cl bottles.



¿Dónde estamos?

Where are we?





HERETAT DE TAVERNERS



Ctra. Fontanars-Moixent, Km 1,8
46635 Fontanars dels Alforins (Valencia)
T 962 132 437 · F 962 222 298
info@heretatdetaverners.com

www.heretatdetaverners.com