



100% Garnatxa Negra

L'aroma varietal és una barreja de notes fruitoses (maduixes, cireres, préssecs vermells) i de notes florals (roses, violeta). Trobem matisos dolços (maduixes, caramel, mel). El pas de boca és ample, estructurat, fresc i amb nervi gràcies als seus tocs cítrics. Al final de boca ressalta la presència de fruita madura i el llarg postgust.

Temperatura aconsellada de consum:
11-13°C

Volem una Garnatxa Negra fresca, fàcil de beure en els mesos d'estiu i amb molta personalitat

Alcohol: 13.5%

Beneit Negro

DO Terra Alta

Vinyes velles de Garnatxa Negra conreades en agricultura ecològica i situades a Batea, municipi de la Terra Alta, a la província de Tarragona. Batea té unes fortes variacions de temperatura amb hiverns freds i estius calurosos i secs. La poca pluja i baixes produccions donen raïms molts especials amb una excel·lent maduració. Els sòls són calcaris generalment franc-argilosos de molt baixa fertilitat. Una vegada collit el raïm, es desrapa i es guarda en tancs d'acer inoxidable per començar la maceració. La durada és de 7 dies a una temperatura d'entre 22 i 24°C. Una vegada acabada la maceració, el raïm es premsa, separant el vi de les baixes pressions del d'altres pressions anomenat "vi de premsa", que no es destina per fer el vi Beneit. Una vegada acabada la fermentació es fan remoguts de les mares un cop per setmana per obtenir suavitat i untuositat. La durada de la criança amb les lies per la collita 2019 ha estat de 5 mesos.



100% Garnacha Tinta

El aroma varietal es una mezcla de notas frutales (fresas, cerezas, melocotones rojos) y de notas florales (rosas, violeta). Encontramos matices dulces (fresas, caramelo, miel). El paso de boca es amplio, estructurado, fresco y con nervio gracias a sus toques cítricos. Al final de boca resalta la presencia de fruta madura y el largo postgusto

Temperatura aconsejada de consumo:
11-13°C

Queremos una Garnacha Tinta fresca, fácil de beber en los meses de verano y con mucha personalidad

Alcohol: 13.5%

Beneit Tinto

DO Terra Alta

Viñas viejas de Garnacha Negra cultivadas en agricultura ecológica y situadas en Batea, municipio de la Tierra Alta, en la provincia de Tarragona. Batea tiene unas fuertes variaciones de temperatura con inviernos fríos y veranos calurosos y secos. La poca lluvia y bajas producciones dan uvas muy especiales con una excelente maduración. Los suelos son calcáreos, generalmente franco-arcillosos de muy baja fertilidad. Una vez cosechada la uva, se derrapa y se guarda en tanques de acero inoxidable para empezar la maceración. La duración es de 7 días a una temperatura de entre 22 y 24°C. Una vez terminada la maceración, la uva se prensa, separando el vino de las bajas presiones del de altas presiones llamado "vino de prensa", que no se destina a hacer el vino Beneit. Una vez terminada la fermentación se hacen removidos de las lías una vez por semana para obtener suavidad y untuosidad. La duración de la crianza con las lías para la cosecha 2019 ha sido de 5 meses.



100% Garnatxa Negra

The varietal aroma is a mixture of fruity notes (strawberries, cherries, red peaches) and floral notes (pink, violet). We find sweet nuances (strawberries, caramel, honey). The mouthfeel is wide, structured, fresh and edgy thanks to its citrus touches. At the end of the mouth, the presence of ripe fruit and the long aftertaste stand out

Recommended consumption
temperature: 11-13°C

We want a fresh Grenache Noir, easy to drink in the summer months and with a lot of personality

Alcohol: 13.5%

Beneit Red

DO Terra Alta

Old Grenache Vineyards grown in organic farming and located in Batea, municipality of Terra Alta, in the province of Tarragona. Batea has strong temperature variations with cold winters and hot dry summers. The little rain and low yields give very special grapes with excellent ripeness. The soils are generally frank-clayey limestones of very low fertility. Once harvested, the grapes are peeled and stored in stainless steel tanks to begin maceration. The duration is 7 days at a temperature between 22 and 24°C. Once the maceration is over, the grapes are pressed, separating the low-pressure wine from the high-pressure wine called "press wine", which is not intended to make Beneit wine. Once fermented, the lees are mixed once a week to obtain softness and fat. The duration of aging with lees for the 2019 harvest has been 5 months.