

Vinya l'Hereu de Seró

Es una empresa familiar, con una gran tradición vinícola, que se dedica a la elaboración de vinos a partir de la cosecha propia. Las viñas están situadas debajo de la sierra del Montsec, de suelos calcáreos y profundos, donde se da un microclima excepcional para su cultivo y la elaboración del vino. Actualmente la plantación es de 14 hectáreas de uva negra de las variedades Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon, cultivadas siguiendo el método de agricultura ecológica y reconocidas por el CCPAE. Realizando las mínimas aportaciones indispensables a la planta se obtienen cualidades propias, así como las del terreno, buscando conseguir una óptima calidad, en detrimento de la cantidad. La vendimia se realiza manualmente, buscando el momento óptimo de maduración, entre los últimos días de septiembre y los primeros de octubre. Una vez en la bodega, los vinos de crianza se envejecen en barricas de roble y maduran posteriormente en la botella.

El especial interés para conservar el equilibrio natural y los procesos biológicos, hacen posible obtener vinos negros con mucho carácter. Elaborando el vino con trabajo y sentimiento, de forma respetuosa con la viña y el medio natural, con el mejor trato posible, combinando

toda la personalidad de las particulares tierras de Seró, con las técnicas más modernas. Los procesos utilizados en el cultivo, vinificación, conservación y envejecimiento natural del vino así nos lo permiten. Los vinos Vinya l'Hereu se elaboran en el pueblo de Seró, en el municipio de Artesa de Segre, en la comarca catalana de la Noguera. Pertenecen a la denominación de origen Costers del Segre, más específicamente en la subzona de Artesa.



Productores

Anton, Jaume y Joan Pijuan Tarragona

Enólogos

Pep Aguilar Foz y Patri Morillo Frontan

Molí, s/n. 25739 Seró - Artesa de Segre

Lleida, Catalunya. España.

www.vinyalhereu.com

(+34) 973 400 472 teléfono y fax

(+34) 690 694 340

vinyalhereu@vinyalhereu.com

GERPITA SL

/ 639 311 175 / 616 976 592 móvil

Vinya l'Hereu de Seró (CATALÀ)

És una empresa familiar, amb una gran tradició vinícola, que es dedica a l'elaboració de vins a partir de la collita pròpia. Les vinyes estan situades sota de la serra del Montsec, de sòls calcaris i profunds, on es dona un microclima excepcional per el seu cultiu i l'elaboració del vi. Actualment la plantació és de 14 hectàrees de raïm negre de les varietats Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon, cultivades seguint el mètode d'agricultura ecològica i reconegudes pel CCPAE. Realitzant les mínimes aportacions indispensables a la planta s'obtenen qualitats pròpies, així com les del terreny, buscant aconseguir una òptima qualitat, en detriment de la quantitat. La verema es realitza manualment, buscant el moment òptim de maduració, entre els darrers dies de setembre i els primers d'octubre. Un cop al celler, els vins de cria es envel·leixen en bótes de roure i posteriorment maduren en ampolla.

L'especial interès per conservar l'equilibri natural i els processos biològics, fan possible obtenir vins negres amb molt de caràcter. Elaborant el vi amb treball i sentiment, de forma respectuosa amb la vinya i el medi natural, amb el millor tracte possible, combinant

tota la personalitat de les particulars terres de Seró, amb les tècniques més modernes. Els processos utilitzats en el conreu, vinificació, conservació i envelliment natural del vi així ens ho permeten. Els vins Vinya l'Hereu s'elaboren al poble de Seró, al municipi d'Artesa de Segre, a la comarca catalana de la Noguera. Pertanyen a la denominació d'origen Costers del Segre, més específicament a la subzona d'Artesa.