

Herència Altés

Experiències

Gandesa, Terra Alta



1/ Celler Herència Altés

Herència Altés és un celler familiar de la Terra Alta dedicat al cultiu de la vinya i l'elaboració de vins frescos i elegants. Apostem per l'agricultura ecològica i per una forma de treballar que sigui sostenible, respectuosa amb el medi ambient i que promogui una biodiversitat rica.

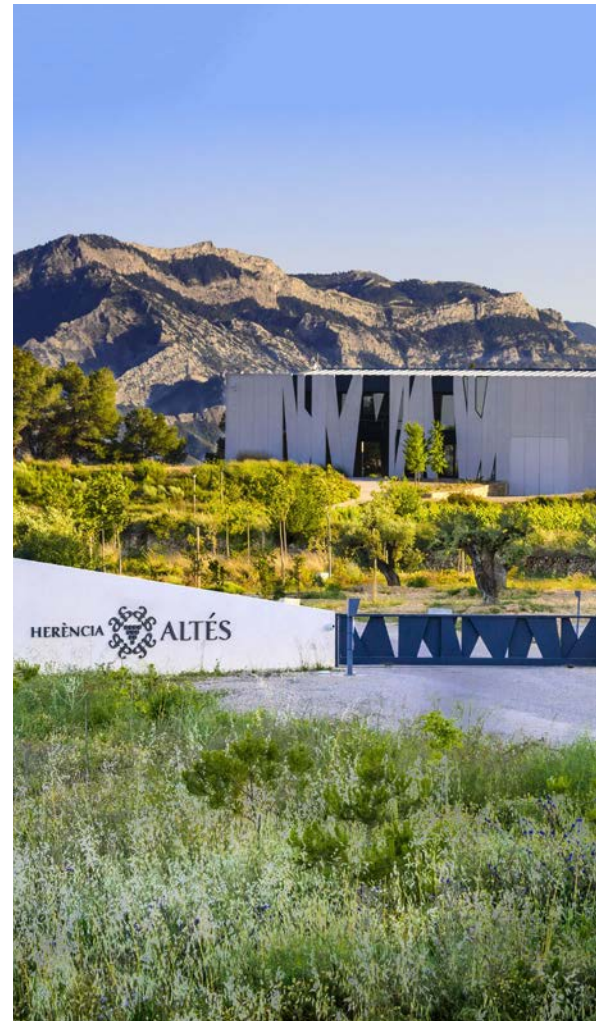
Preservem vinyes velles i treballem amb les varietats del territori, emfatitzant les Garnatxes i ressaltant la **Garnatxa Blanca**, insígnia de la nostra terra.

En aquest dossier trobareu les diferents àrees del **projecte d'Enoturisme del celler Herència Altés**: les visites, la proposta d'activitats que presentem durant l'any i la botiga del celler.

A partir de l'estiu de 2025, incorporarem també **La Xalamera**, el nou espai enogastronòmic i bar de vins.

Els nostres vins ecològics neixen de l'amor per la Terra Alta i del compromís per cuidar-la. Per això, incloem també una breu explicació dels **projectes vinculats amb l'entorn** i una breu **mirada cultural i històrica del territori**.

Finalment, detallem els espais de la finca **Lo Grau de l'Inquisidor**, incloent-hi les capacitats i els metres quadrats adequats per a esdeveniments, reunions i experiències úniques a la Terra Alta.



Núria Altés i Rafael De Haan

Núria Altés va néixer a Batea (Terra Alta) en el si d'una família de viticultors que generació rere generació ha cuidat l'herència familiar i li han transmès l'amor per la seva terra.

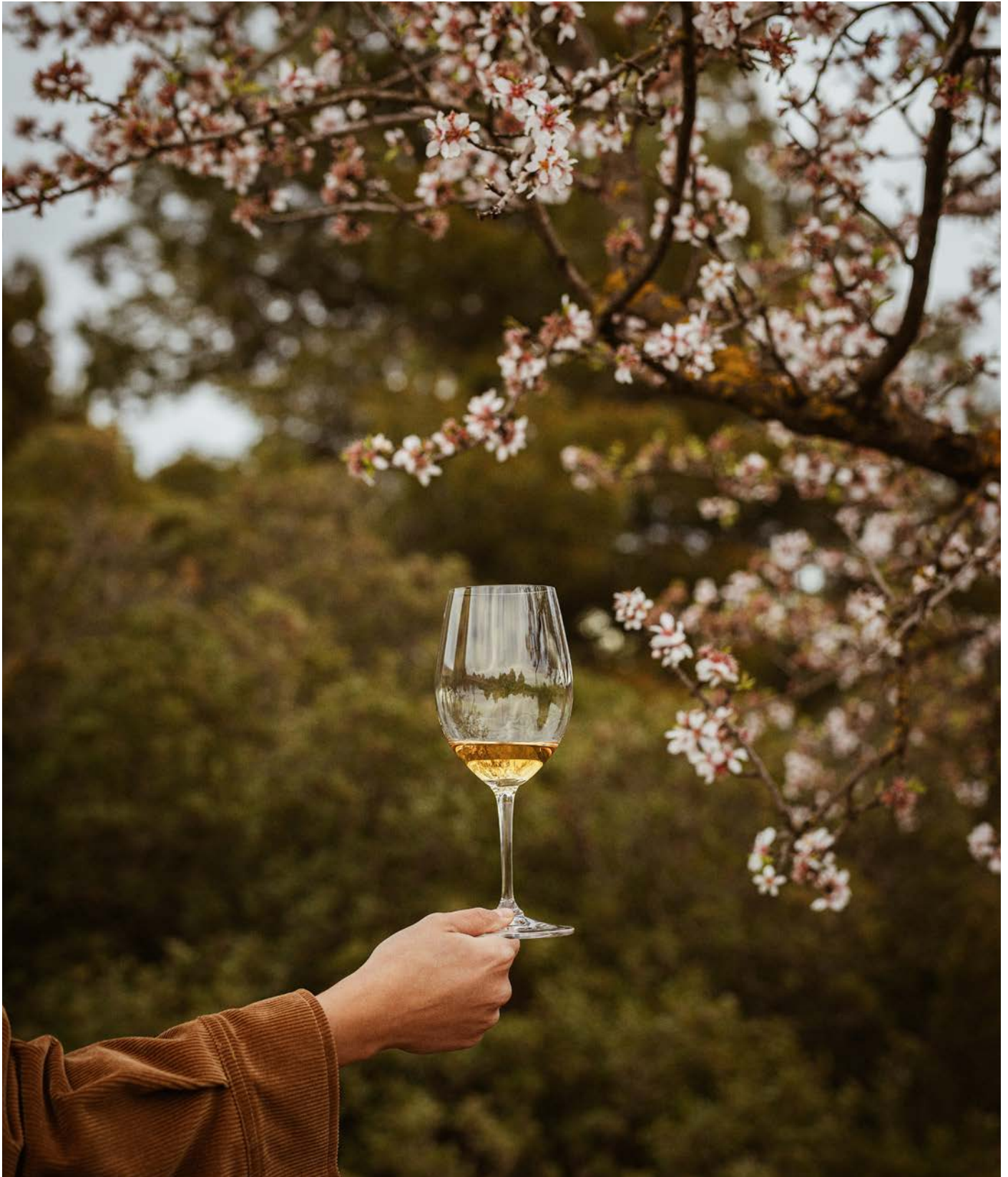
Rafael De Haan, de pare anglès i mare espanyola, va néixer a Kent (Anglaterra). La seva passió pels vins autèntics el va portar a descobrir la Terra Alta, on hi va trobar molt més: una família i un projecte de vida.



2/ Enoturisme

T'animem a visitar el nostre celler situat als peus del Coll del Moro (Gandesa, Terra Alta). Un edifici modern equipat amb les tècniques més innovadores d'elaboració de vi i envoltat d'un paisatge agrícola tradicional, caracteritzat per mosaics de petites finques i amb l'imponent Massís dels Ports de fons.

Un entorn privilegiat per gaudir d'una degustació de territori.



2.1/ Experiències



Descobrint Herència Altés

Una introducció essencial als nostres vins i paisatge.

Camina entre vinyes velles de Garnatxa Blanca, descobreix el nostre projecte mediambiental i el paisatge de la Terra Alta, i endinsa't al nostre celler per tastar quatre dels nostres vins i conèixer com treballem.

Durada: 1.30 h. aprox. | 23,00 €/persona



Experiència Territori

Enogastronomia km 0: clotxa i vins singulars.

Submergeix-te en la tradició més autèntica de la Terra Alta amb una proposta que uneix paisatge, vi i gastronomia km 0.

Un passeig entre vinyes velles que culmina amb un tast de quatre vins i la nostra interpretació de la clotxa, el plat històric dels pagesos de l'Ebre.

Durada: 1:45 h aprox. | 33,00 €/persona



Amants del vi

Un tast en profunditat dels nostres Vins de Finca.

Submergeix-te en el nostre projecte per conèixer les varietats i els aspectes identitaris d'Herència Altés mentre passeges entre vinyes. Desvelarem els secrets de l'autèntica elaboració de vins i acabarem amb un tast dels quatre vins de finca i detalls gastronòmics.

Durada: 2:00 h aprox. | 38,00 €/persona



Mos de paratge

Natura i gastronomia per gaudir al teu ritme.

Vine a descobrir el projecte mediambiental del celler Herència Altés i fes un mos de territori entre vinyes. Segueix l'itinerari senyalitzat, observa el patrimoni natural i cultural que ens envolta, i gaudeix d'un pícnic amb unes vistes majestuoses!

Durada: lliure | Preu a consultar



Agenda enocultural

Viu el terroir de la Terra Alta a través de l'art i el vi



23 de maig de 2026

La Ludwig Band

Cultura i territori sota la llum més màgica de la Terra Alta.

La Ludwig Band posa música a la posta de sol d'Herència Altés amb les nostres millors garnatxes i clotxes.



12 d'agost de 2026

L'eclipsi total

Viu la màgica nit de l'eclipsi des d'un entorn privilegiat.

Proposem una jornada de vins, espectacles, estrelles i gastronomia local.

Compartim un moment irreplicable sota el cel de la Terra Alta.



31 d'octubre de 2026

Concert de tardor

Celebrem la Castanyada amb una vetllada de música en directe en el marc de la Fira del Vi de Gandesa.

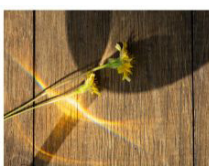
Cicle d'experiències i harmonies



11 i 12/04/2026

Brigadistes internacionals

Presentació llibre, sopar i caminada històrica.



11/07/2026

Harmonia música i vi

Viatge sensorial de música en viu i vins.



12/09/2026

La Festa de la verema

Verema popular i esmorzar de pagès.



30/05/2026

Land Art en família

Creem art en família i obrim portes màgiques.



25/07/2026

Batalla de l'Ebre i el coll del Moro

Arqueologia, històries, memòria i vi.



16/10/2026

Sopar degustació de tardor

Amb Oriol Casals i Isabelle Brunet.



23/06/2026

Revetlla de Sant Joan

Tardeo a La Xalamera, bar de vins del celler.



29/08/2026

Picasso i el vi

Pintem el paisatge que va inspirar al jove Picasso.



28 i 29/11/2026

Fira d'artesanía de Nadal

Mercat d'artesanía, tallers i vins d'Herència Altés.

La Xalamera · bar de vins

Lo mirador de la Terra Alta

Obrim per Setmana Santa (2-5 abril), maig (1-3) i tots els caps de setmana d'estiu (del 19 de juny al 27 de setembre).

Tenim carta gastronòmica i opcions de menú per a grups.

Amb reserva prèvia: +34 670 584 138



Reserva la teva experiència

+34 670 584 138

@herencia_altes

enoturisme@herenciaaltes.com

L'escenari ideal per a esdeveniments, celebracions i trobades professionals.



2.3/ Botiga i espai de tast

A la nostra botiga t'esperen els vins d'Herència Altés i un **espai on tastar-los** i endur-te a casa un bocí de la Terra Alta.

Horari: de dilluns a divendres, de 9 a 17 h (tot l'any). Caps de setmana amb reserva prèvia, trucant al +34 670 58 41 38.



També tenim botiga online a
www.herenciaaltés.com

HERÈNCIA  ALTÉS

3/ La Xalamera - bar de vins

El bar a vins La Xalamera és un espai enogastronòmic del celler Herència Altés. Un paratge únic per gaudir del vi, la gastronomia i el paisatge de la Terra Alta.

Podeu venir a prendre una copa de vi i acompanyar-la de detalls gastronòmics que oferim a la nostra carta.

La carta de La Xalamera ha estat elaborada en col·laboració amb el restaurant Teòric taverna gastronòmica de Barcelona i el seu xef Oriol Casals.

Fes la teva reserva al telèfon +34 670 58 41 38.



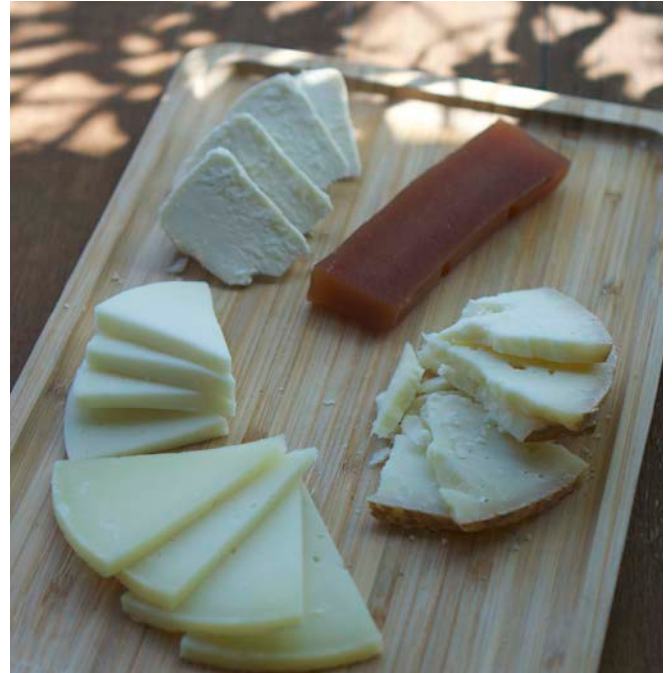
HERÈNCIA  ALTÉS

3.1/ Filosofia de La Xalamera

A La Xalamera trobem una cuina de proximitat, basada en productes ecològics que honren la tradició i el paisatge de la Terra Alta. Cada plat neix per dialogar amb els vins del celler, buscant l'harmonia natural entre copa i menjar. És un espai on el temps s'atura, i on la història, la senzillesa i el respecte pel territori creen una experiència que convida a gaudir sense pressa.



3.2/ Proposta enogastronòmica



4/ Vins - elaboració ecològica

Herència Altés transcendeix la simple elaboració de vins, abraçant una filosofia ecològica que situa la protecció de l'entorn al centre de tot. El cultiu en secà reforça la resiliència natural de la vinya davant la sequera, mentre que el respecte per la pluviometria manté l'equilibri del territori. La intervenció es redueix al mínim: treballs de sòl sostenibles, pràctiques de conreu acurades i lluita biològica per preservar l'harmonia del cep.

Així, el vi esdevé un protector del paisatge, la biodiversitat i la tradició.



4.1/ Gama de vins



Vins Vius

HERÈNCIA ALTÈS



LA MUSARANYA

GARNATXA BLANCA MADE WITH ORGANIC GRAPES
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LA TARENTINA

MADE WITH ORGANIC GRAPES
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LA DISCRETA

VINS VIUS 2025
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LA PIROSA

2022 GARNATXA PELUDA
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LLUNARI

GARNATXA BLANCA A FLOR DE PELL
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



TREMENTINAIRE

GARNATXA BLANCA A FLOR DE PELL
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Sòls Vius

HERÈNCIA ALTÈS



BENUFET

GARNATXA BLANCA ORGANIC
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LA BORRASSONA

2022 ORGANIC
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LA SERRA BLANC

COLLITA 2021 ORGANIC
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LA XALAMERA

COLLITA 2020 ORGANIC
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LO GRAU DE L'INQUISIDOR

COLLITA 2020 ORGANIC
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

HERÈNCIA ALTÈS



LA SERRA NEGRE

2022 ORGANIC
TERRA ALTA DENOMINACIÓ D'ORIGEN



4.2/ La Garnatxa Blanca

La Garnatxa Blanca és la gran insígnia de la Terra Alta, una varietat que concentra l'essència del nostre paisatge i que avui també esdevé pilar del projecte enoturístic d'Herència Altés.

El seu caràcter genuí es posa en valor a través d'expressions que neixen d'una viticultura conscient i profundament arrelada al territori. No només domina la DO Terra Alta: amb un 33 % de la producció mundial, aquesta varietat confirma la seva rellevància i projecció en l'escena internacional.



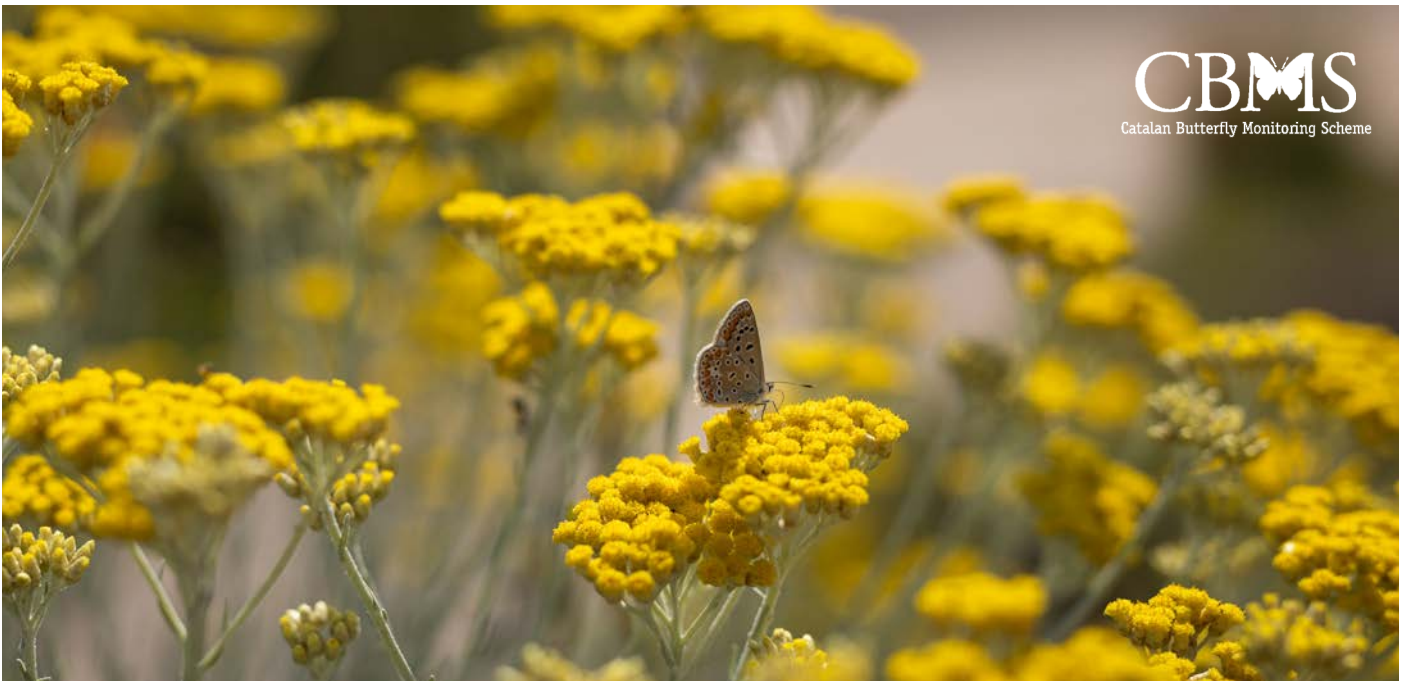
T
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA

HERÈNCIA **garnatxa** ALTÉS

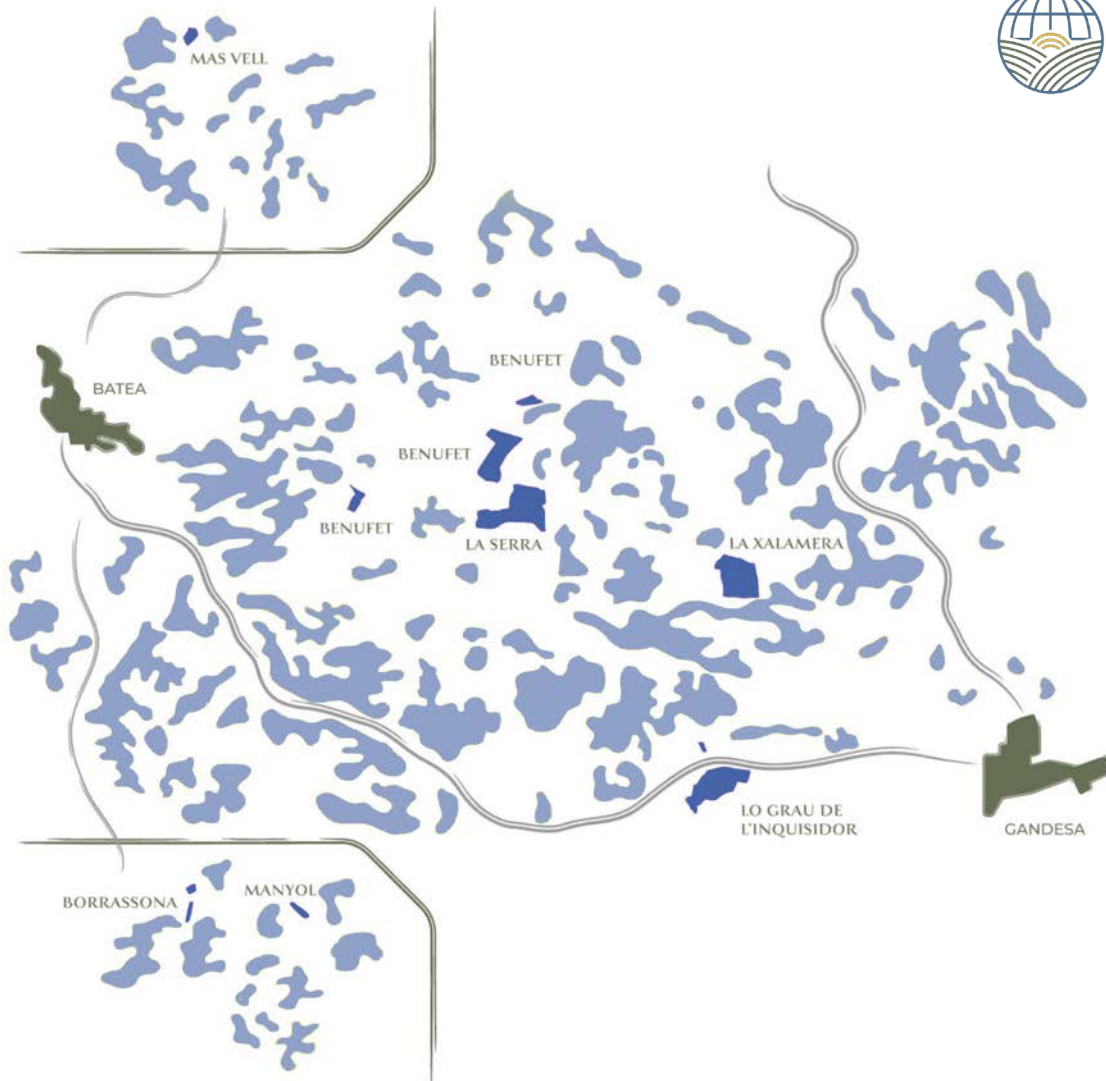
5/ Projecte i entorn

L'edifici s'integra de forma sostenible a l'entorn, basant-se en inventaris de fauna i flora, programes CBMS de papallones i accions de "hacking" d'ocells.

Fomentem un **ecosistema equilibrat** amb basses per a animals, cobertes vegetals i una rica diversitat florística. A més, afavorim la presència d'ocells amb les caixes niu, com ocells predadors, insectívors i ratpenats. Finalment, els **marges de pedra seca** preserven el valor ecològic i patrimonial del paisatge.



5.1/ Mapa de finques



Les finques més emblemàtiques

La Serra

Vinyes velles amb molt de caràcter.

La Xalamera

Petites parcel·les i pedra seca.

Lo Grau de l'Inquisidor

Íbers, Romans i Garnatxa.



6/ Espais i esdeveniments



6.1/ Espais i capacitat

Espai a l'aire lliure – 1.000 metres quadrats – Capacitat 200 pers. teatre i 400 pers. cocktail



Portxo cobert – de 240 metres quadrats – Capacitat 100 pers. teatre i 150 pers. cocktail



Terrassa mirador – 350 metres quadrats
Capacitat 120 persones teatre i 180 persones cocktail



Hall cobert – 178 metres quadrats
 Capacitat 80 persones teatre i 100 persones cocktail



Espai de degustació i gastronomia – 178 metres quadrats
 Capacitat 60 persones teatre i 100 personas cocktail



Sala de reunions, formacions, teambuildings o networking – 67 metres quadrats
 Capacitat 24 persones teatre (connectada amb la terrassa mirador)



6.2/ Possibilitats d'ús

El nostre celler és un **espai versàtil** ideal per acollir des de formacions, teambuildings i tasts grupals, fins a esdeveniments privats com celebracions i casaments, així com congressos, espectacles i presentacions corporatives.





Per a més informació, propostes i pressupostos, contacteu amb enoturisme@herenciaaltres.com o +34 670 58 41 38

7/ Contacte i ubicació

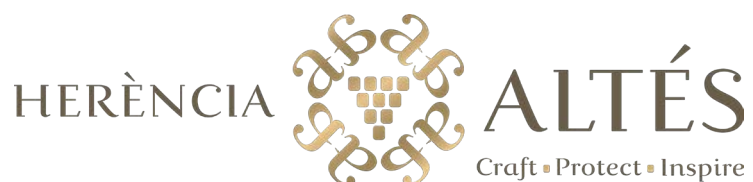
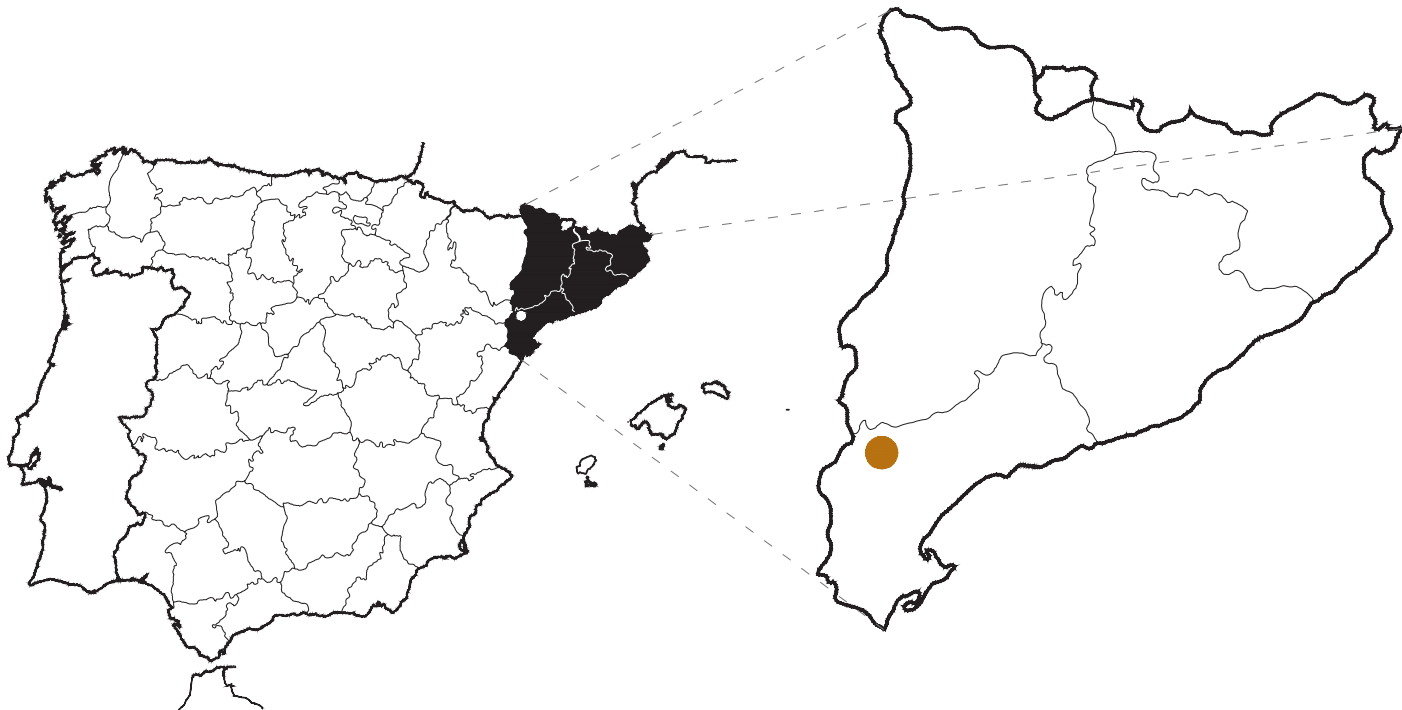
Herència Altés, N-420, 798, 43780 Gandesa, Tarragona

www.herenciaaltés.com

+34 670 58 41 38

enoturisme@herenciaaltés.com

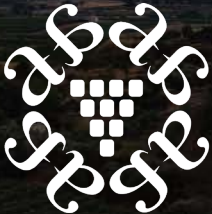
@herencia_altés



7.1/ Distàncies





HERÈNCIA  ALTÉS
Craft • Protect • Inspire