



Bellmunt i Oliver  
*Viticultors*





## NUESTRA HISTORIA

ESPUMOSOS  
MÉTODO ANCESTRAL

ESPUMOSOS  
MÉTODO CLÁSICO

TRANQUILOS  
NATURALES

CLÁSICOS  
TRANQUILOS

VINOS AROMATIZADOS  
BITTER

VINOS  
DULCES



## HISTORIA

# VINO

Somos viticultores desde varias generaciones, y aunque nuestras familias siempre han estado vinculadas al vino, solo elaborábamos vino para el consumo familiar, mientras que la uva era vendida a cooperativas u otros compradores. Esto cambia en el año 2009 cuando decidimos dejar de “mal vender la uva” e intentar darle el valor añadido que se merece, es decir la transformación.

Es el 2009 cuando decidimos mi mujer y yo dedicarnos al mundo del vino. A partir de este momento, continuamos trabajando las fincas de ella y empezamos a replantar las fincas de Cabanes, que se arrancaron en los 80 por ser Híbridos de Producción Directa y que estaban sin uso desde hacía años.




## ORÍGENES

# ESPAÑA

Comunidad Valenciana



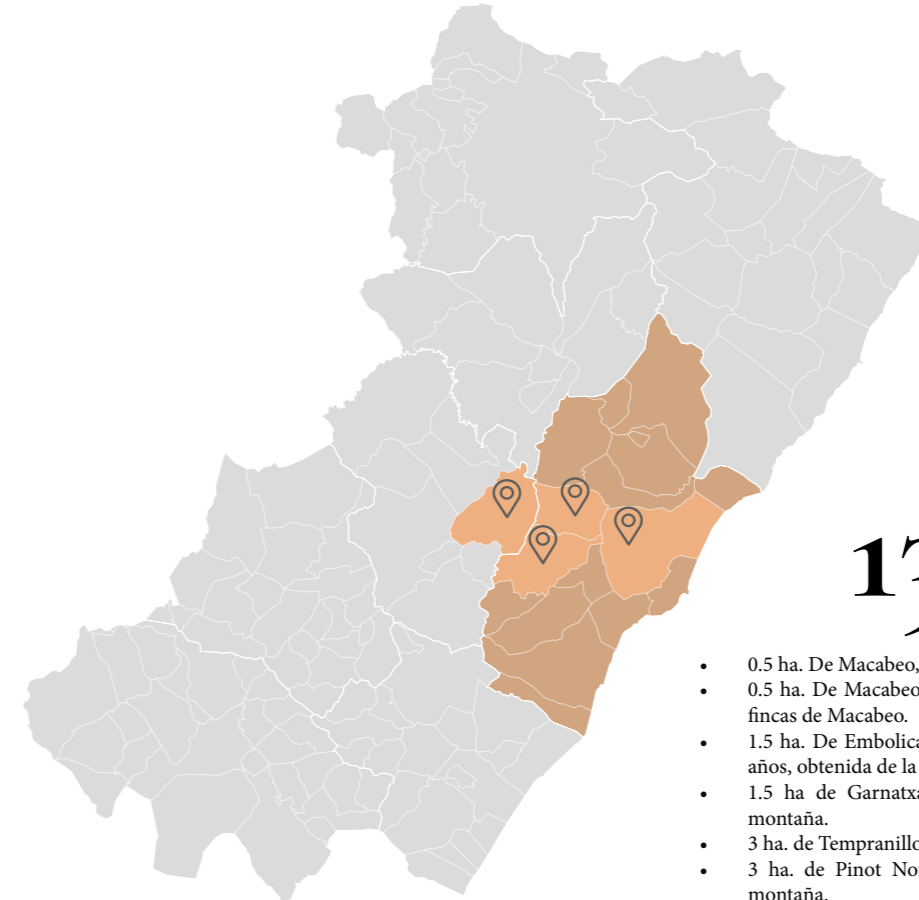
Longitud: 40° 9' 13,71" N  
Latitud: 0° 2' 32,03" E  
Uso UTM: 31  
Coord X: 248.073,98  
Coord Y: 4.449.032,85

 Plus Codes  
253R+GVCabanes

## ORÍGENES

# CASTELLÓN

Cabanes · Vilafames · La Barona · Les Useres



## 13 HECTÁREAS

- 0.5 ha. De Macabeo, de 40 años, transformado a Espaldera.
- 0.5 ha. De Macabeo de nueva plantación obtenido de antiguas fincas de Macabeo.
- 1.5 ha. De Embolicaire. Una finca de 75 años y otras dos de 5 años, obtenida de la primera.
- 1.5 ha de Garnatxa, a 350 metros de altura, viticultura de montaña.
- 3 ha. de Tempranillo, con una media de 40 años
- 3 ha. de Pinot Noir, a 350 metros de altura, viticultura de montaña.
- 2 ha de Chardonay, en suelos de rodено y en suelos de caliza
- 1 ha de Merlot, en suelos de Rodeno
- 1 ha de Syrah, en suelos de Rodeno
- 0.5 ha de Cabernet, en suelos de Rodeno
- Varias parcelas pequeñas de Moscatell, Riesling y tintorera.
- 0.3 ha de Viñedo Muy viejo con algunas variedades no identificadas.



## FILOSOFÍA

---

# AGRICULTURA REGENERATIVA

El cultivo tradicional, con intervención química y enfocado a altas producciones que han realizado nuestros padres, no sirve para nuestro modelo de bodega, por lo que desde el año 2018 comenzamos la certificación en Ecológico y desde el 2020 trabajamos con técnicas de Agricultura Regenerativa. Nuestra meta es la regeneración de los suelos y lograr el equilibrio entre microorganismos, plantas y el resto de organismos del entorno creando una gran biodiversidad. Consiguiendo un balance negativo de carbono, es decir secuestrando de la atmosfera mas carbono del que emitimos.

Fabricamos nuestros propios productos para el tratamiento de las plantas, basandonos en las técnicas JADAM y otras similares, evitando así la compra de carísimos productos a las empresas químicas. Fertilizamos los suelos con estiércol de toros bravos y de ovejas, también fabricamos fertilizantes en base a microorganismos y minerales o leonardita para la elaboración de acidos húmicos y fluvicos.

## EL TERRUÑO

---

### LA BARONA- LES USERES

Suelos de Aluvionado, por influencia de la rambla de la viuda, están formados por gravas y arenas calizas, donde en algunas zonas solo hay canto rodado. Son suelos muy pobres, donde los años secos las plantas sufren la falta de agua. Esto implica que algunos años debemos de realizar fuertes aclareos de racimos cuando están enverando. En esta zona, tenemos Tempranillo, Macabeo y Embolicaire.

### CABANES- VILAFAMES

Sobre todo en Cabanes los suelos son de arenisca roja, formados por Rodeno con una alta proporción de Hierro, Cuarzo, Sílice y Carbonato Cálculo, con una gran capa arcillosa a unos metros de profundidad. Son tierras muy ricas y que drenan el agua hasta la capa de arcilla, donde se conserva durante todo el verano. En los años secos nunca hay problemas por falta de agua y la calidad de la uva es excelente, con altas acideces y altas graduaciones. De esta zona obtenemos Merlot, Syrah, Cabernet y el Moscatell.

### CABANES- ARGAMASA

A 350 metros de altura, tenemos la finca llamada l'argamasa. Antiguamente se utilizaba su maleza como combustible para las fábricas cerámicas de la zona, es literalmente una montaña. En esta finca hay unos antiguos bancales que forman una curva, donde habían almendros y olivos. Ahora tenemos el Pinot Noir con el que elaboramos nuestros mejores espumosos. El resto de la parcela está plantada con Garnatxa Tinta, Chardonay y Embolicaire. Las plantaciones están cara al norte y las brisas marinas se dejan notar varias veces al día.





## LA BODEGA

---

# CABANES

Situada en el casco urbano de Cabanes, tiene una superficie aproximada de 240 m<sup>2</sup>, dividida en una Cava, a 4 metros de profundidad, una planta baja, que es la zona de elaboración y un altillo, donde tenemos la tienda y la sala de catas.

Es una bodega de nueva construcción, muy funcional y equipada con todo lo necesario para la elaboración de vinos y espumosos.

Los depósitos de fermentación son de acero inoxidable, así como el resto de los equipos, como despalilladora, bombas, prensa Neumática... La bodega tiene una capacidad de elaboración de unos 400 – 500 hl.

También hemos adquirido unas Tinajas procedentes de Cuevas de Cuenca, donde elaboramos nuestros nuevos vinos de tinaja.

## ENOLOGÍA y ELABORACIÓN

---

# La simpleza es la diferencia

El vino que elaboramos no es un vino técnico, que sigue un estricto protocolo, es decir, creemos en la mínima intervención sobre el vino, sobre todo de productos enológicos que tienden a homogeneizar los vinos quitándoles todas sus peculiaridades.

Usamos levaduras autóctonas en prácticamente todos nuestros vinos excepto en los espumosos método Tradicional, donde para la segunda fermentación usamos levaduras seleccionadas de la Champaña, por su dificultad en las fermentaciones, aunque ya hemos hecho pruebas con autóctonas con buenos resultados.

La clarificación y la estabilización la hacemos mediante la aplicación de frío en la bodega y solo un pequeño filtrado en algunos de los vinos, por lo que siempre indicamos en las etiquetas que los vinos pueden precipitar a lo largo del tiempo.





ESPUMOSOS  
MÊTODOS  
ANCESTRAL



# ESPUMOSOS MÉTODO ANCESTRAL

## MARENOSTRUM

### GARNACHA

Vino espumoso natural, elaborado a partir de nuestras garnachas de Cabanes, situadas a 350 metros de altura y a 5 km del mar mediterráneo. El suelo es extremadamente calizo, en cultivo de secano y ecológico, implantando la viticultura regenerativa. El viñedo se sitúa en la ladera de una montaña, orientado al norte. Elaborado con el método Ancestral, este vino no está filtrado, clarificado ni estabilizado.



Tipo de Vino:	Vino Esp. método Ancestral
Variedades:	100% Garnacha
Tiempo en bodega:	Sin Barrica
Graduación:	13 grados
pH / Azúcar / SO <sub>2</sub> T:	3,2 / 8 gr. / <30 gr/l
Ta de Fermentación:	16 grados centígrados
Maceración:	Sin Maceración, Prensado directo
Rendimiento:	60% de extracción
“Terroir”:	Calizo
IGP CASTELLÓ:	SI
Botellas:	Champagne Cuve
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.
Alérgenos:	Contiene Sulfitos < 30mg/l





## ESPUMOSOS MÉTODO ANCESTRAL

# MARENOSTRUM EMBOCAIRE



### Embolicaire 100%

Vino espumoso natural, elaborado a partir de nuestros viñedos situados en La Barona y Useras. El suelo es calizo, mayoritariamente formado por gravas. Trabajamos en secano y con prácticas ecológicas. Elaborado con el método Ancestral, este vino no lleva ningún tipo de aditivo, fermentado con sus propias levaduras primero en depósito y finalizando en botella, no está filtrado, clarificado ni estabilizado. Por su elaboración natural, este vino puede contener pequeñas precipitaciones.

<b>TipodeVino:</b>	Vino Espumoso Rosado
<b>Variedades:</b>	100% Embolicaire
<b>Tiempo en bodega:</b>	Sin Barrica
<b>Graduación:</b>	12 grados
<b>pH /Azucar/SO2T:</b>	3,1/ <1gr./ <20mg(SO2Total)
<b>TadeFermentacion:</b>	16 grados centígrados
<b>Maceración:</b>	Sin Maceración,
<b>Rendimiento:</b>	Prensado directo 60% de extracción
<b>"Terroir":</b>	Calizo
<b>IGPCASTELLÓ:</b>	SI
<b>Botellas:</b>	Espumante
<b>Cajas:</b>	De 6 botellas, 32x23x14 9 kg Aprox.
<b>Alérgenos:</b>	Contiene Sulfitos





ESPUMOSOS  
MÉTODO CLÁSICO



## ESPUMOSOS MÉTODO CLÁSICO

# BELLMUNT I OLIVER BRUT NATURE

### Macabeo - Chardonay - Pinot Noir

Con uvas de Les Sorts (La Barona) y de Gaidó (Cabanes), se ha elaborado este VINO ESPUMOSO. Es un vino especial, el primer vino espumoso elaborado en la Provincia de Castellón. Elaborado por el método Champegnoise, con segunda fermentación en botella, crianza en rima, removido en pupitres y degüelle manual. Es un vino con aromas a panadería, joven, con una burbuja que se muestra vergonzosa en copa pero en boca aparece abundante y cremosa. Es un vino fácil de beber y como todos nuestros vinos muy largo en boca.



Tipo de Vino:	Vino Espumoso de calidad
Variedades:	Macabeo 80%, Chardonay 25%, P.N. 5%
Tiempo en rima:	Mínimo 10 meses
Graduación:	13 grados
pH / Azucar/ SO <sub>2</sub> T:	3,2/ < 3gr. (BRUT NATURE)
Ta de Fermentacion:	14 grados centígrados
Maceración:	Prensado de uva entera
Rendimiento:	60 % de extracción
“Terroir”:	Calizo
IGP CASTELLÓ:	SI
Botellas:	CAVA
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 10 kg Aprox.
Alérgenos:	Contiene Sulfitos



TRANQUILOS  
NATURALES

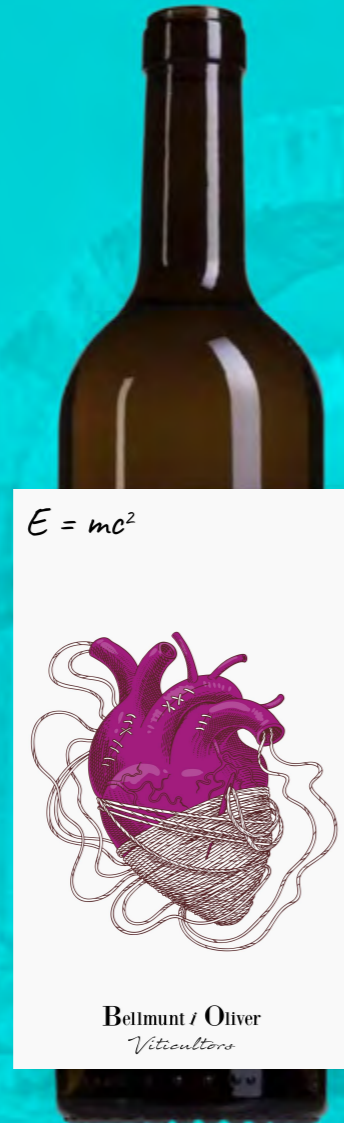


TRANQUILOS NATURALES

# MACERACIÓN CARBÓNICA EMBOLICAIRE

Vino de parcela. Elaborado con la variedad local EMBOLICAIRE y mediante el método de Maceración Carbónica. Cuando vendimiamos lo hacemos directamente dentro de los depósitos de fermentación, donde ponemos la uva entera, sin estrujar ni despalillar. Añadimos otro vino fermentando en la base y cerramos durante dos semanas aproximadamente. Después despalillamos y continuamos fermentando en depósito Inox cerrado hasta que se queda sin azucar. Prensamos suavemente y dejamos un tiempo en depósito hasta que esta lo suficientemente limpio para embotellarlo. Es un vino muy suave y con aromas a frutas rojas y muy sabroso.

<b>Tipo de Vino:</b>	Vino Tinto Natural
<b>Variedades:</b>	Vino de parcela de Embolicaire
<b>Tiempo en bodega:</b>	Sin Barrica
<b>Graduación:</b>	13 % Vol.
<b>pH / Azucar/ SO<sub>2</sub> T:</b>	3,6 / < 2 gr./ <30 mg/l
<b>Ta de Fermentacion:</b>	25 grados centígrados
<b>Maceración:</b>	20 días con fermentación incluida
<b>Rendimiento:</b>	1 kg por cepa y un 60% de extracción
<b>“Terroir”:</b>	Gravas calizas
<b>IGP CASTELLÓ:</b>	NO
<b>Botellas:</b>	Bordalesa Optima Canela, con Lacre negro
<b>Cajas:</b>	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.
<b>Alérgenos:</b>	Contiene Sulfitos





TRANQUILOS NATURALES

# ORANGE WINE VIVUS TINAJA

**Riesling 45 % Chardonay 45 % Macabeo 10 %**

Vino procedente de una única parcela, en Cabanes, con suelos de arena de rodano. Las dos variedades las vendimiamos en el mismo momento, y después del despallado, se fermenta en tinajas de barro durante unos 20 días. Acabada la fermentación, se realiza un suave prensado y se vuelve a poner en las tinajas durante varios meses, vino sin sulfitos añadidos y este vino no está filtrado, clarificado ni estabilizado.

Tipo de Vino: Vino blanco fermentado con pieles

Variedades: 50% Macabeo 25% Riesling 25% chardonay

Tiempo en barrica: 20 días fermentación/3 meses crianza

Graduación: 13 grados

pH / Azucar/ SO<sub>2</sub> T: 3,2 / 2 gr. / <30 gr/l

Ta de Fermentacion: 16 grados centígrados

Maceración: 20 días en fermentacion

Rendimiento: 65% de extracción

“Terroir”: Arena de rodano

IGP CASTELLÓ: SI

Botellas: Bordelesa

Cajas: De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox. Contiene

Alérgenos: Sulfitos < 30mg/l





# TRANQUILOS NATURALES

## MERLOT

### VIVUS TINAJA



#### Merlot 100%

Vino procedente de una única parcela en Cabanes, en la partida de Alberich. Su fermentación se ha realizado en barrica de roble francés de 300 litros abierta, y su crianza se realiza en tinajas de barro una vez prensado durante varios meses, vino sin sulfitos añadidos y este vino no está filtrado, clarificado ni estabilizado.

Tipo de Vino:	Vino tinto joven fermentado en barrica
Variedades:	100% Merlot
Tiempo en barrica:	20 días fermentación
Graduación:	14 grados
pH / Azúcar/ SO <sub>2</sub> T:	3,4 / 2 gr. / <30 gr/l
Ta de Fermentacion:	25 grados centígrados
Maceración:	Varios meses en tinaja de barro
Rendimiento:	65% de extracción
“Terroir”:	Arena de rodeneo
ECO / IGP :	SI / NO
Botellas:	Bordelesa
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.
Alérgenos:	Contiene Sulfitos < 30mg/l



## TRANQUILOS NATURALES

# LA DESCONOCIDA



Vino de parcela. Ensamblaje de varias variedades, algunas de ellas desconocidas.

A 400 metros de la Via Augusta y del arco Romano de Cabanes, se encuentra este viejo viñedo, que se salvó del arranque en los 80, porque era el viñedo de donde bebía su vino la familia, ya desde varias generaciones. La parcela de unos 3.000 m2 contiene tres variedades principales, entre ellas hay garnacha tintorera y dos variedades que no se han podido identificar de momento. Siguiendo la tradición, esta parcela se vendimia toda junta, y se elabora el vino sin estrujado de la uva y de forma natural, sin ninguna adición de productos enológicos. Sin filtrados ni estabilizados y por su elaboración natural, puede contener algún residuo sólido en cantidad aceptable. Este vino evoluciona en el momento que se abre la botella, por lo que se aconseja abrirla unos minutos antes del consumo o airearla con decantador u otro sistema.

<b>Tipo de Vino:</b>	Vino Tinto Natural
<b>Variedades:</b>	Vino de parcela ( Varias variedades)
<b>Tiempo en bodega:</b>	Sin Barrica
<b>Graduación:</b>	14 % Vol.
<b>pH / Azúcar/ SO<sub>2</sub> T:</b>	3,6 / < 2 gr./ <30 mg/l
<b>Ta de Fermentación:</b>	25 grados centígrados
<b>Maceración:</b>	20 días con fermentación incluida
<b>Rendimiento:</b>	0,8 kg por cepa y un 60% de extracción
<b>“Terroir”:</b>	Gravas calizas
<b>IGP CASTELLÓ:</b>	NO
<b>Botellas:</b>	Bordalesa Optima Canela, con Lacre negro
<b>Cajas:</b>	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.
<b>Alérgenos:</b>	Contiene Sulfitos





CLÁSICOS  
TRANQUILOS



## CLÁSICOS TRANQUILOS

# GALLUS OPTIMUS BLANCO



### Macabeo

Con uvas de Les Sorts (La Barona) y del Barranquet (Cabanes) se ha elaborado este vino blanco. Elaborado sin maceración, con prensado directo. Es un vino joven, con aromas a plátano y melocotón, que va evolucionando a mantequillas. En boca muestra una acidez refrescante y limpia, agradable y con un final muy largo. Vino sin filtrados agresivos, por lo que puede precipitar de forma natural con el tiempo sin modificar la calidad de este.

Tipo de Vino:	Vino Blanco
Variedades:	Macabeo 100%
Tiempo en bodega:	Sin Barrica
Graduación:	14,00 % Vol
pH / Azúcar / SO <sub>2</sub> T:	3,4 / <1,5 gr
Ta de Fermentación:	16 grados centígrados
Maceración:	Sin Maceración, prensado directo.
Rendimiento:	65% de extracción
“Terroir”:	Gravas/Calizo
IGP CASTELLÓ:	SI
Botellas:	Bordalesa Prestige
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.
Alérgenos:	Contiene Sulfitos





## CLÁSICOS TRANQUILOS

# BELLMUNT

### Syrah-Embolicaire

Con uvas Syrah de Cabanes y Embolicaire de les Useres, se ha elaborado este vino tinto. Es un vino joven, donde el Syrah ha sido elaborado de forma tradicional, con una maceración de unos 12 días, sin prensado. El Embolicaire ha sido elaborado en Maceración Carbónica durante unos días, después pisado y escurrido, acabando la fermentación en depósito. Este vino no ha sido Filtrado ni estabilizado, por lo que puede que en el tiempo tenga algún precipitado de materia colorante. Es sedoso, muy sabroso y amable, te recompensa con un final muy largo y con sabores realmente únicos.

<b>Tipo de Vino:</b>	Vino Tinto Seco
<b>Variedades:</b>	Syrah 75%, Embolicaire 25%
<b>Tiempo en bodega:</b>	Sin Barrica
<b>Graduación:</b>	14 % Vol.
<b>pH / Azúcar / SO<sub>2</sub> T:</b>	3,6/<2gr.
<b>Ta de Fermentación:</b>	< 26 Grados
<b>Maceración:</b>	12 días con fermentación incluida
<b>Rendimiento:</b>	1,5 kg por cepa y un 60% de extracción
<b>“Terroir”:</b>	Rodeno y Caliza
<b>IGP CASTELLÓ:</b>	SI
<b>Botellas:</b>	Bordalesa Prestige
<b>Cajas:</b>	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.
<b>Alérgenos:</b>	Contiene Sulfitos





## VINOS DULCES

# MELETA D'ALBERICH MOSCATEL 100%

### Moscatell 100%

Vino dulce elaborado con Moscatell de grano pequeño. Vendimia en dos tiempos, el 50% ha sido deshidratado para juntarlo con el resto vendimiado unas semanas después. Fermentado en tinaja de barro durante varios meses, hasta que las levaduras ya no pueden continuar con esta. Este es un vino dulce con una alta acidez y con el característico sabor de la fermentación y crianza en la tinaja.

Tipo de Vino:	Vino Naturalmente Dulce
Variedades:	100% Moscatell
Tiempo en bodega:	Sin Barrica
Graduación:	>15 grados
pH / Azúcar / SO <sub>2</sub> T:	3,2 / 45 gr. / <30 gr/l
Ta de Fermentación:	15 grados centígrados
Maceración:	Sin Maceración,
Rendimiento:	Prensado directo 20% de extracción
"Terroir":	Arena de Rodeno
IGP CASTELLÓ:	No
Botellas:	Especial 50 cl.
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 8kg Aprox.
Alérgenos:	Contiene Sulfitos < 30mg/l





**CASTELLÓN**  
RUTA DE  
SABOR



**IGP**  
**CASTELLÓN**



✉ [victor@bellmuntoliver.es](mailto:victor@bellmuntoliver.es)

☎ +34 696 445 481

🏠 Escultor Maurat 22 · 12180  
Cabanes · Castellón · España

🌐 [bellmuntoliver.es](http://bellmuntoliver.es)

**Vitivinícola de Cabanes S.L.U.**  
BODEGA BELLMUNT & OLIVER