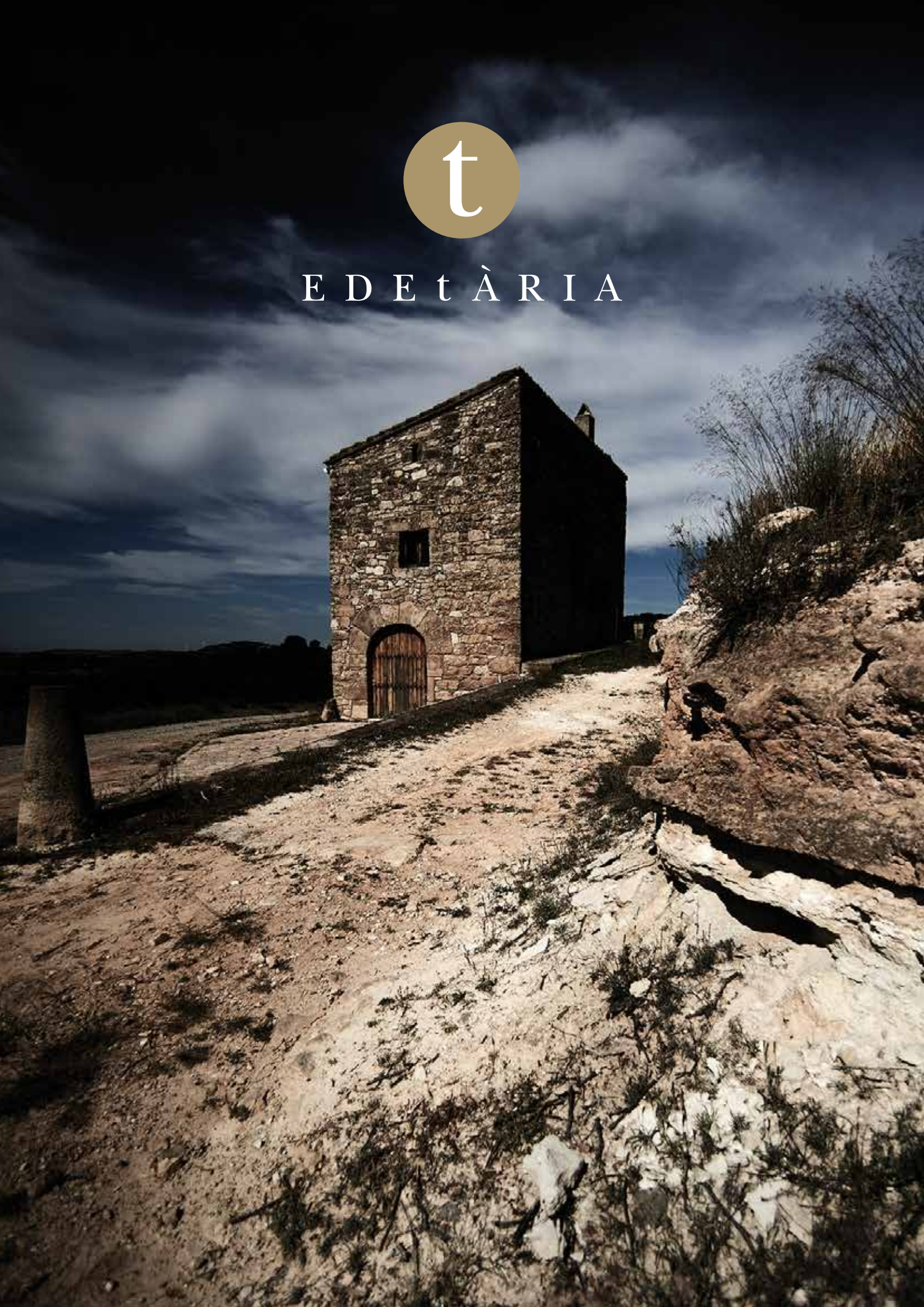




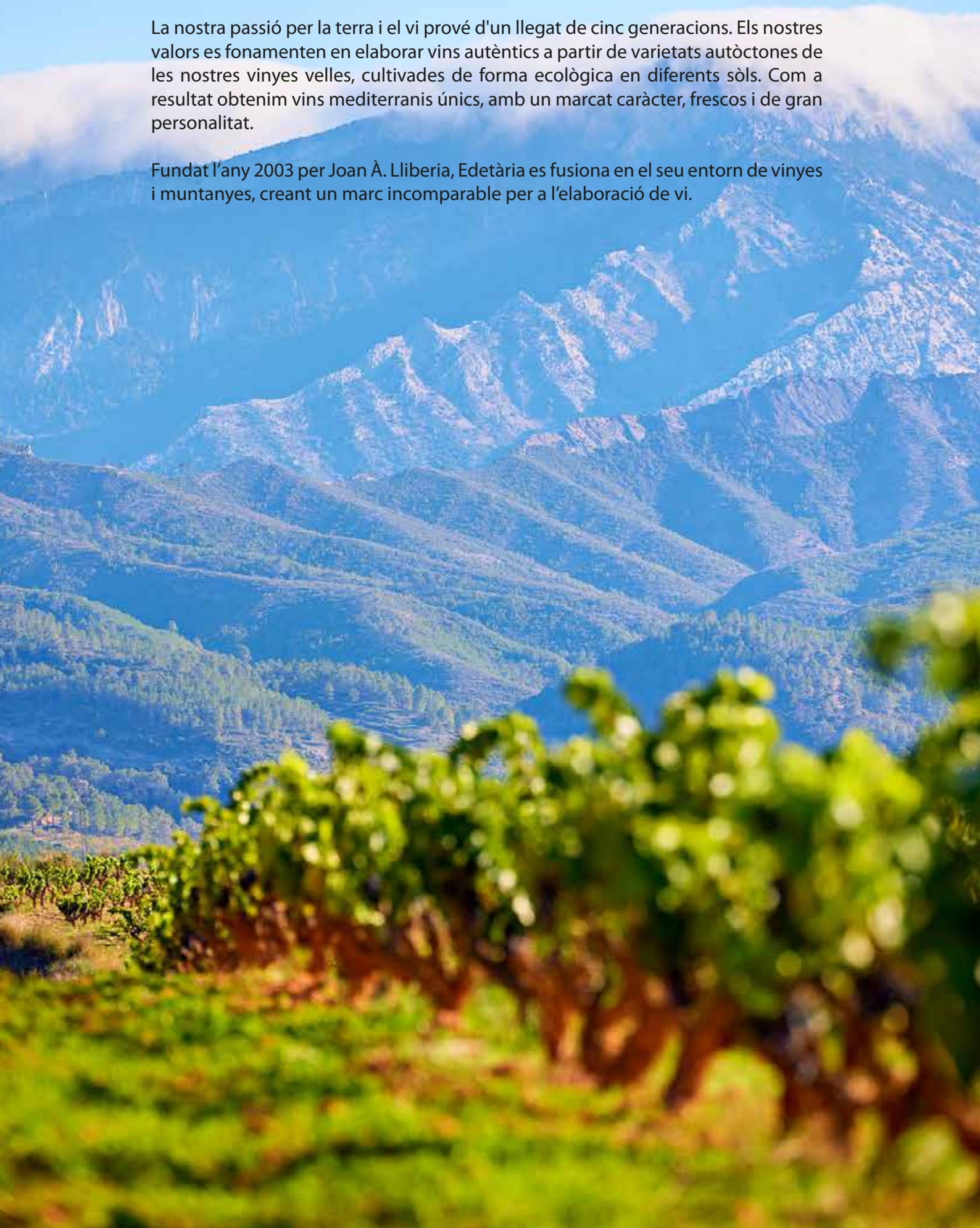
E D E t À R I A



L'ESPERIT D'UNA TERRA

La nostra passió per la terra i el vi prové d'un llegat de cinc generacions. Els nostres valors es fonamenten en elaborar vins autèntics a partir de varietats autòctones de les nostres vinyes velles, cultivades de forma ecològica en diferents sòls. Com a resultat obtenim vins mediterranis únics, amb un marcat caràcter, frescos i de gran personalitat.

Fundat l'any 2003 per Joan À. Lliberia, Edetària es fusiona en el seu entorn de vinyes i muntanyes, creant un marc incomparable per a l'elaboració de vi.





FINCA EL MAS

t L'EXPRESSIÓ DEL TERRER

El vi està lligat a una terra i ha d'ésser la mostra de la màxima expressió del "terroir": sòl, clima i manera de fer. Per això som respectuosos amb la natura i treballem de manera sostenible per donar la màxima expressió i autenticitat dels nostres terrers.



t UN ESTIL PROPI

El vi és el reflex de qui el pensa, el dissenya i l'elabora. Des de les nostres vinyes fins a l'obtenció dels nostres vins únics, som meticulosos i apliquem el màxim rigor en els processos, però alhora sempre coexisteix l'experimentació creativa, per a l'obtenció de noves vies i millorar els resultats.

EDETÀRIA TERRERS I VARIETATS DE RAÏM



TERRER "PANAL"



t GARNATXA BLANCA

La garnatxa blanca és la varietat de raïm més ben adaptada al nostre clima mediterrani extrem. Aquí ens dona vins frescos i versàtils, amb extraordinaris resultats en sòl de "*Panal*", duna fòssil del quaternari, amb composició arenol·limosa.





TERRER "TAPÀS"

t GARNATXA PELUDA

La garnatxa peluda s'anomena així per la vellositat que apareix en les seves fulles. Aquesta mutació ajuda a retenir més aigua durant l'estiu, produint vins super frescos i equilibrats. En sòls de *"Tapàs"*, que són de textura franca, amb material subjacent compost per *"Lutita"*, roca sedimentaria integrada per partícules d'argiles i de llims, s'obtenen vins de caràcter distingit.



t GARNATXA FINA

La Garnatxa Negra a la Terra Alta és coneguda com a Garnacha Fina, es tracta d'un biotip únic, amb grans de raïm més grans que donen vins amb menys color, més elegància i una clara influència mediterrània. Aquests atributs s'accentuen en el terrer de *"Tapàs"*.

t CARINYENA

La Carinyena destaca per la seva excel·lent adaptació als sòls calcaris anomenats *"Tapàs blanc"*, poc profunds amb fragments carbonatats. Aquesta varietat ofereix vins elegants i subtils amb notes especiades.





t LES NOSTRES VINYES

Edetària només elabora vi de vinyes pròpies. Les nostres 70 hectàrees ens permeten controlar tot el procés de vinificació des del principi. Una part significativa d'aquestes vinyes té més de 60 anys, la resta té entre 25 i 40 anys. Coneixem i apliquem els millors coneixements en viticultura, sempre buscant rendiments baixos i raïms excepcionals, on cada vinya aporta la seva pròpia personalitat.





t SOM ECOLÒGICS

A Edetària som 100% ecològics aquesta és la pedra angular de la nostra filosofia. Mantenim la salut i la vida al sòl mitjançant la pràctica i alternança del laboreig i l'ús de cobertes vegetals. Alhora combinem vinyes de secà amb pràctiques tradicionals, i vinyes on apliquem l'ús eficient del reg amb un seguiment continu de les condicions del sòl, la planta i el clima mitjançant la integració de sensors i teledetecció.







t L'ELABORACIÓ DELS VINS D'EDETÀRIA

La verema es fa manualment amb una primera selecció dels raïms a la vinya. En arribar al celler, els raïms es refreden i es fa una segona selecció en taula de tria, només els millors s'utilitzen per fer els vins d'Edetària.

L'elaboració es realitza en dipòsits de petites dimensions, així mantenim les diferents varietats de raïm i els diferents terrers de procedència per separat, única manera de preservar la complexitat i els matisos de cada parcel·la, obtenint la màxima autenticitat. La criança es realitza en diferents formats bótes, foudres, àmfors de gres i formigó, amb l'objectiu de conservar i potenciar el caràcter de cada vinya.



t VIA EDETANA

Via Edetana harmonitza la fruitositat de la Garnatxa amb la mineralitat de les vinyes velles i els seus sòls, oferint vins elegants i gastronòmics.



VIA EDETANA NEGRE

93 James Suckling
93 Wine Enthusiast



VIA EDETANA BLANC

93 James Suckling
93 Tim Atkin



VIA EDETANA CARIINYENA

“Gran Medalla de Oro en el concurso mundial de Cariñena”



MIRAGE

Novetat

t EDETÀRIA SELECCIÓ

Edetària selecció representa l'expressió més autèntica i elegant de les nostres Garnatxes, el nostre estàndard que encapsula l'essència dels nostres sòls, varietats i caràcter mediterrani.



VI DE FINCA QUALIFICADA EDETÀRIA SELECCIÓ NEGRE

17,5/20 Jancis Robinson
93 Decanter



EDETÀRIA SELECCIÓ BLANC

95 Decanter
“Mejor vino blanco de España Guía Peñín 2005”
17,5+/20 Jancis Robinson



EDETÀRIA DOLÇ VEREMA TARDANA GARNATXA BLANCA

93 Guía Peñín

t FINQUES SINGULARS

Vins únics procedents de finques específiques amb varietats autòctones, terroirs concrets i vinyes velles per aconseguir la màxima singularitat i finesa de Terra Alta.



LA PEDRISSA

95 Decanter

Decanter "TOP 10 Best Spanish red wines"



LA TERRENAL

96 Guía Peñín

95 Decanter



LA PERSONAL

95 Decanter

95 Guía Peñín



LA GENUÏNA

94 Guía Peñín

93 Wine Spectator

t VINYES ÚNIQUES



LASSOT

Novetat



LO MAS

96 Guía Peñín

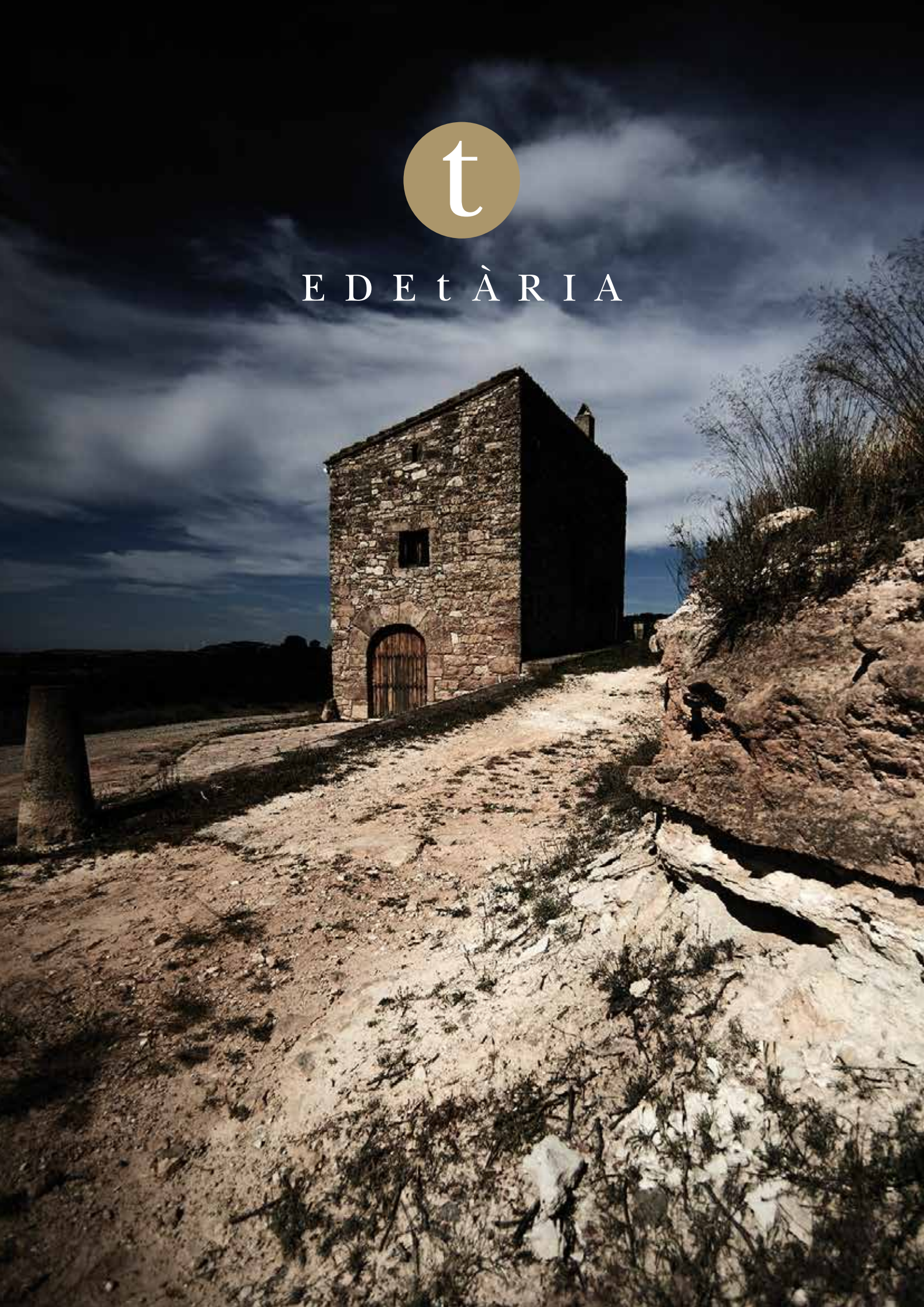
94 Robert Parker



EDETÀRIA S.L. | 43780 GANDESA | TERRA ALTA
+34 977 42 15 34 | EDETARIA.COM | INFO@EDETARIA.COM



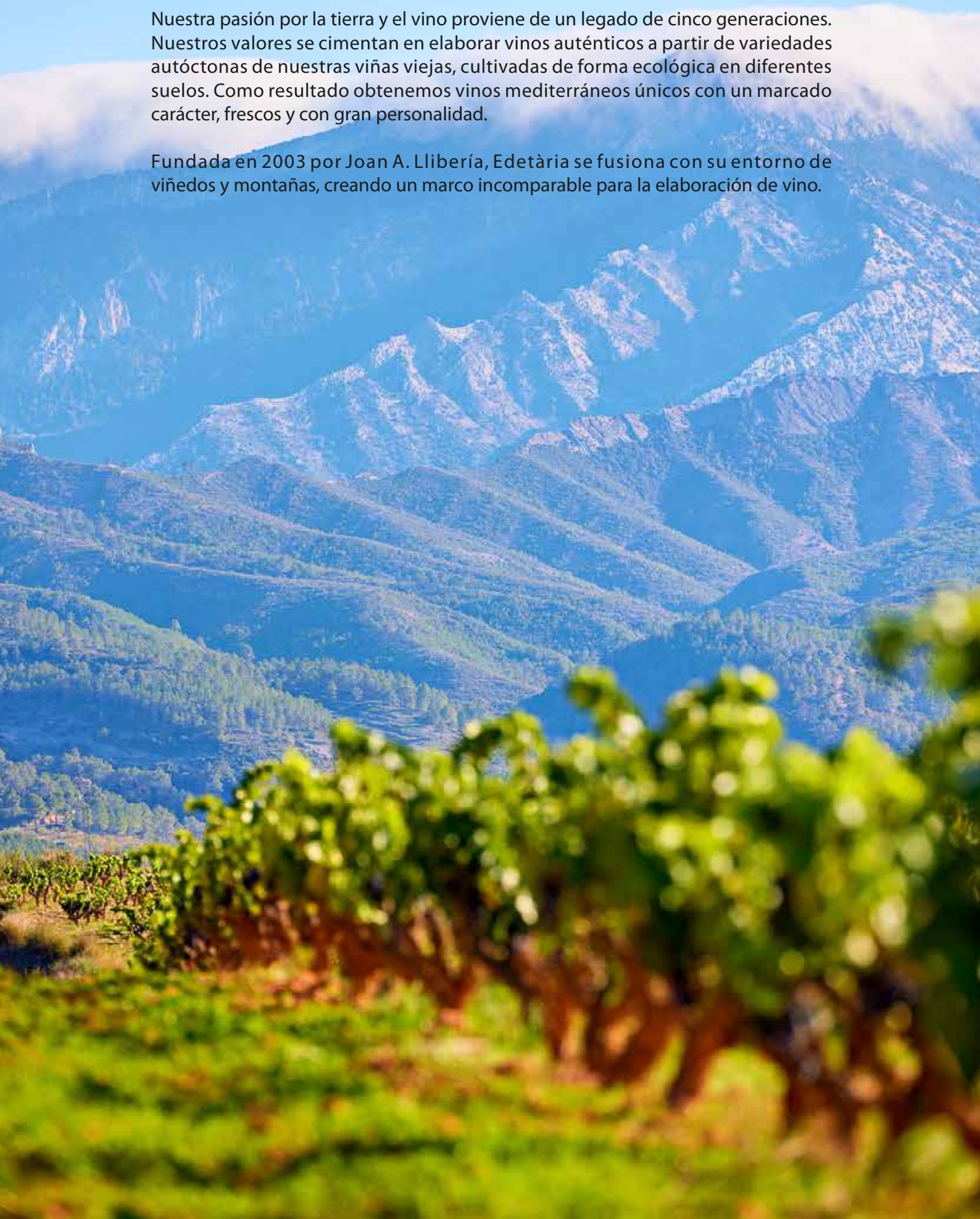
E D E t À R I A



EL ESPÍRITU DE UNA TIERRA

Nuestra pasión por la tierra y el vino proviene de un legado de cinco generaciones. Nuestros valores se cimentan en elaborar vinos auténticos a partir de variedades autóctonas de nuestras viñas viejas, cultivadas de forma ecológica en diferentes suelos. Como resultado obtenemos vinos mediterráneos únicos con un marcado carácter, frescos y con gran personalidad.

Fundada en 2003 por Joan A. Llibería, Edetària se fusiona con su entorno de viñedos y montañas, creando un marco incomparable para la elaboración de vino.





FINCA EL MAS

t LA EXPRESIÓN DEL TERRUÑO

El vino es fruto de la tierra y debe ser muestra de la máxima expresión del "terroir": es la unión entre el suelo, el clima y una forma de entender la viticultura. Es por esto que en Edetària somos respetuosos con la naturaleza y trabajamos de manera sostenible para obtener la máxima expresión y autenticidad de nuestros terruños.



t UN ESTILO PROPIO

El vino es el reflejo de quien lo piensa, lo diseña y lo elabora. Desde nuestros viñedos hasta la obtención de nuestros vinos únicos, somos meticulosos y aplicamos el máximo rigor en todos los procesos, pero al mismo tiempo siempre damos rienda suelta a la experimentación creativa. Así es como buscamos nuevas vías para mejorar año tras año.

EDETÀRIA TERRUÑOS Y VARIEDADES DE UVA



TERRUÑO "PANAL"



t GARNACHA BLANCA

La garnacha blanca es la variedad perfecta para nuestro clima mediterráneo extremo. Viñas plantadas en suelos de *"Panal"* duna fósil del cuaternario, composición arenolimosa que dan lugar a vinos frescos y muy versátiles.





TERRUÑO "TAPÀS"

t GARNACHA PELUDA

La garnacha peluda debe su nombre a la vellosidad presente en el reverso de sus hojas, una característica que permite a la planta retener más agua durante el verano, contribuyendo a la producción de vinos frescos y equilibrados. Cultivada en suelos "*Tapàs*", estos presentan una textura franca con un material subyacente compuesto por "*Lutita*", una roca sedimentaria formada por arcillas y limos, que aporta un carácter distintivo a los vinos.



t GARNACHA FINA

La Garnacha tinta en la Terra Alta es conocida como Garnacha Fina, se trata de un biotipo único, donde los granos de uva son de mayor tamaño y ofrecen vinos con menos color, más elegancia y una clara influencia mediterránea. Estos atributos se acentúan en el terruño de "*Tapàs*".

t CARIÑENA

La cariñena destaca por su excelente adaptación a los suelos calizos también llamados "*Tapàs blanc*", suelos poco profundos con fragmentos carbonatados, que ofrecen vinos elegantes y sutiles con notas especiadas.





t NUESTRAS VIÑAS

Edetària sólo elabora vino de sus propios viñedos. Nuestras 70 hectáreas nos permiten controlar todo el proceso de vinificación desde el principio. Una parte significativa de estos viñedos tiene más de 60 años, y el resto se encuentra entre 25 y 40 años. Conocemos y aplicamos los mejores conocimientos en viticultura, siempre buscando rendimientos bajos y uvas excepcionales, donde cada viñedo aporta su propia personalidad.





t SOMOS ECOLÓGICOS

En Edetària somos 100% ecológicos y esta es la piedra angular de nuestra filosofía. Mantenemos la salud y la vida en el suelo mediante la práctica y alternancia del laboreo con el uso de cubiertas vegetales. Al mismo tiempo, combinamos viñedos de secano con prácticas tradicionales, y viñedos donde aplicamos el uso eficiente del riego con un seguimiento continuo de las condiciones del suelo, la planta y el clima mediante la integración de sensores y la teledetección.







t LA ELABORACIÓN DE LOS EDETARIAS

La vendimia se realiza manualmente con una primera selección de racimos en el viñedo. Al llegar a la bodega, las uvas se enfrían y se hace una segunda selección en mesa de selección, sólo las mejores se utilizarán para obtener los vinos de Edetària.

La elaboración se realiza en depósitos de pequeñas dimensiones, así mantenemos las diferentes variedades de uva y sus diferentes terruños de procedencia por separado, única manera de preservar la complejidad y los matices de cada parcela, obteniendo la máxima autenticidad.

La crianza se realiza en diferentes formatos barricas, foudres, ánforas de gres y hormigón, con el objetivo de conservar y potenciar el carácter de cada viñedo.



t VIA EDETANA

Los Via Edetana armonizan la frutuosidad de las garnachas con la mineralidad de las viñas viejas y terruños de donde proceden, ofreciendo vinos elegantes y muy gastronómicos.



VIA EDETANA NEGRE

93 James Suckling
93 Wine Enthusiast



VIA EDETANA BLANC

93 James Suckling
93 Tim Atkin



VIA EDETANA CARINYENA

Gran Medalla de Oro en el concurso mundial de Cariñena



MIRAGE

Novedad

t EDETÀRIA SELECCIÓ

Los Edetària Seleció son la expresión más auténtica y elegante de nuestras garnachas. Una unión perfecta de nuestros suelos, uvas, y mediterraneidad: nuestros vinos fetiche y nuestro estandarte en el mundo.



VI DE FINCA QUALIFICADA EDETÀRIA SELECCIÓ NEGRE

17,5/20 Jancis Robinson
93 Decanter



EDETÀRIA SELECCIÓ BLANC

95 Decanter
Mejor vino blanco de España Guía Peñín 2005
17,5+/20 Jancis Robinson



EDETÀRIA DOLÇ VENDIMIA TARDÍA GARNATXA BLANCA

93 Guía Peñín

t VIÑEDOS SINGULARES

Vinos elaborados a partir de parcelas únicas, cada una con su propia variedad autóctona, su terruño específico, y viñedos muy viejos. Así conseguimos la máxima singularidad y finura de Terra Alta.



LA PEDRISSA

95 Decanter

Decanter "TOP 10 Best Spanish red wines"



LA TERRENAL

96 Guía Peñín

95 Decanter



LA PERSONAL

95 Decanter

95 Guía Peñín



LA GENUÏNA

94 Guía Peñín

93 Wine Spectator

t VIÑEDOS ÚNICOS



LASSOT

Novedad



LO MAS

96 Guía Peñín

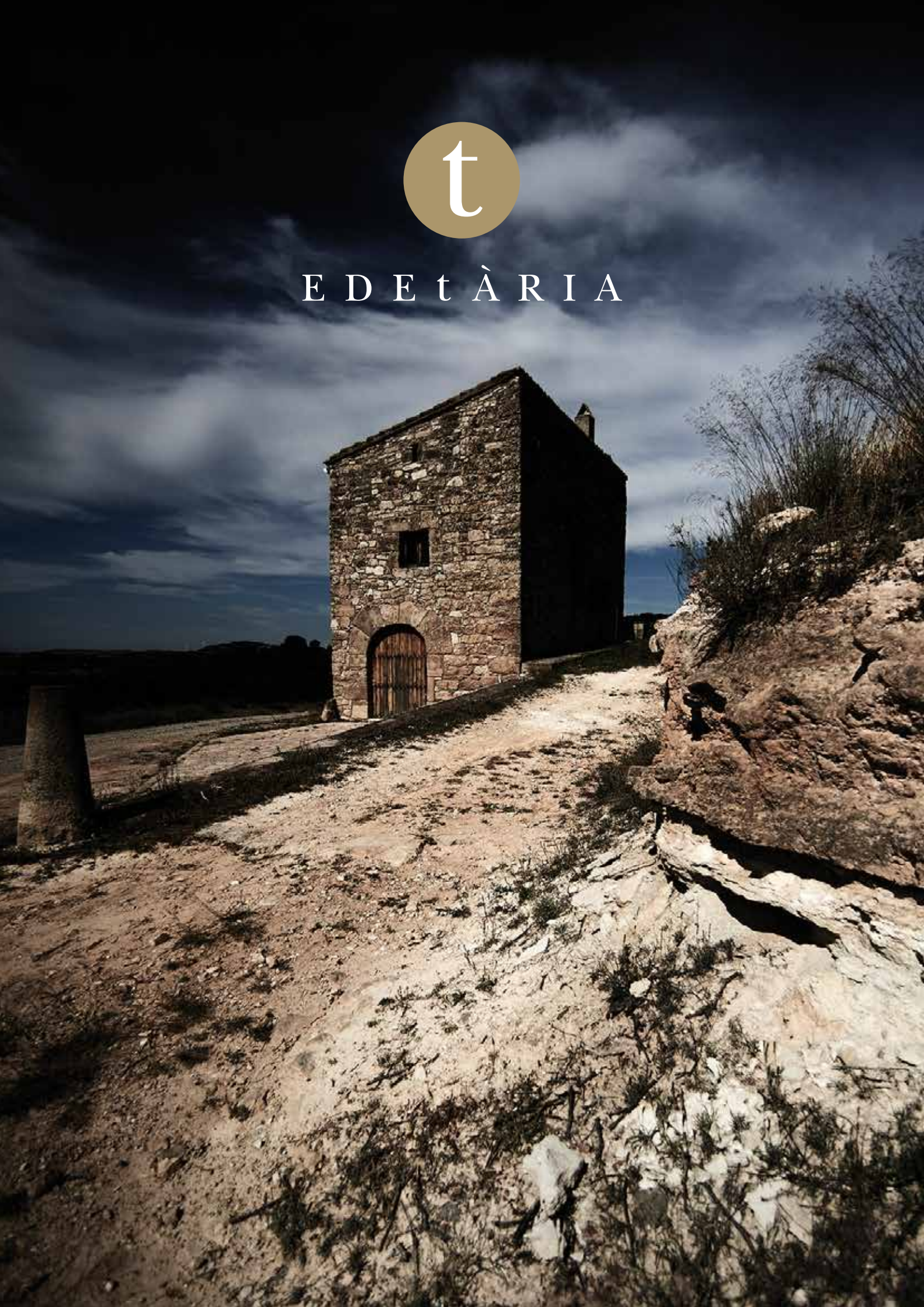
94 Robert Parker



EDETÀRIA S.L. | 43780 GANDESA | TERRA ALTA
+34 977 42 15 34 | EDETARIA.COM | INFO@EDETARIA.COM



E D E t À R I A



THE SPIRIT OF A LAND

Our passion for the land and wine stems from a legacy of five generations. Our values are based on crafting authentic wines from native grape varieties cultivated in our old vineyards, grown organically on diverse soils. As a result, we create unique Mediterranean wines with marked character, freshness, and great personality.

Founded in 2003 by Joan Àngel Lliberia, Edetària blends harmoniously with its surrounding vineyards and mountains, creating an unparalleled setting for winemaking.





FINCA EL MAS

t THE EXPRESSION OF THE TERROIR

Wine is tied to the land and must showcase the highest expression of its "terroir": soil, climate, and craftsmanship. For this reason, we respect nature and work sustainably to bring out the maximum expression and authenticity of our terroirs.



t A DISTINCTIVE STYLE

Wine reflects those who conceive, design, and craft it. From our vineyards to our unique wines, we apply meticulous attention to detail and maximum precision throughout the process. At the same time, creative experimentation coexists to explore new avenues and achieve continuous improvement.

EDETÀRIA TERROIRS & GRAPE VARIETIES



"PANAL" SOIL



t GARNATXA BLANCA

White Grenache is the grape variety best adapted to our extreme Mediterranean climate. Here, it produces fresh and versatile wines with extraordinary results on "Panal" a quaternary fossil dune with sandy-silty composition.





"TAPÀ" SOIL

t GARNATXA PELUDA

Hairy Grenache is named for the fine hairs on its leaves. This mutation helps retain more water during the summer, producing super fresh wines, in the "*Tapàs*" soils with a frank texture and underlying rock called "*Lutite*", a sedimentary rock composed by clays and silts, giving a unique character to the wines.



t GARNATXA FINA

In Terra Alta, Grenache is known as Garnatxa Fina, a unique biotype with larger grape berries that produce wines with less colour, greater elegance, and a clear Mediterranean influence. These attributes are intensified in the "*Tapàs*" soils.

t CARINYENA

Carignan excels on the calcareous "*Tapàs blanc*" chalky soils with carbonate fragments. This grape variety offers elegant and subtle wines with spiced notes.





t OUR VINEYARDS

Edetària exclusively produces wine from its own vineyards. Our 70 hectares allow us to control the entire winemaking process from start to finish. A significant portion of these vineyards is over 60 years old, while the rest range between 25 and 40 years. We apply the best viticulture practices, always striving for low yields and exceptional grapes, where each vineyard contributes with its unique personality.





t WE ARE ORGANIC

At Edetària, we are 100% organic. This is the cornerstone of our philosophy. We maintain soil health and vitality through alternating tillage and the use of cover crops. We combine traditional dry farming practices with efficient irrigation techniques, continuously monitoring soil, plant, and climate conditions through sensors and remote sensing technology.







t THE WINEMAKING PROCESS AT EDETÀRIA

Harvesting is done manually, with an initial selection of grapes in the vineyard. Upon arrival at the winery, the grapes are cooled and undergo a second selection on sorting tables. Only the best grapes are used to produce Edetària's wines.

The winemaking process is carried out in small-capacity tanks, allowing us to keep the different grape varieties and terroirs separate. This is the only way to preserve the complexity and nuances of each plot, achieving maximum authenticity.

Aging takes place in various formats: barrels, foudres, stoneware amphorae, and concrete, all with the goal of conserving and enhancing the character of each vineyard.



t VIA EDETANA

A harmonious blend of Grenache's fruitiness with the minerality of old vineyards and their soils, creating elegant and fine-dining wines.



VIA EDETANA NEGRE

93 James Suckling
93 Wine Enthusiast



VIA EDETANA BLANC

93 James Suckling
93 Tim Atkin



VIA EDETANA CARINYENA

Great Gold Medal at world
Carignan competition



MIRAGE

New

t EDETÀRIA SELECTION

The most authentic and elegant expression of our Grenaches, encapsulating the essence of our soils, varieties, and Mediterranean character.



VI DE FINCA QUALIFICADA EDETÀRIA SELECCIÓ NEGRE

17,5/20 Jancis Robinson
93 Decanter



EDETÀRIA SELECCIÓ BLANC

95 Decanter
Best White Wine of Spain Guía Peñín 2005
17,5+/20 Jancis Robinson



EDETÀRIA DOLÇ DE GARNATXA BLANCA LATE HARVEST

93 Guía Peñín

t SINGLE VINEYARDS

Unique wines from specific vineyards with native varieties, distinct terroirs, and old vines, achieving the utmost singularity and finesse of Terra Alta.



LA PEDRISSA

95 Decanter /

Decanter "TOP 10 Best Spanish red wines"



LA TERRENAL

96 Guía Peñín

95 Decanter



LA PERSONAL

95 Decanter

95 Guía Peñín



LA GENUÏNA

94 Guía Peñín

93 Wine Spectator

t UNIQUE VINEYARDS



LASSOT

New



LO MAS

96 Guía Peñín

94 Robert Parker



EDETÀRIA S.L. | 43780 GANDESA | TERRA ALTA
+34 977 42 15 34 | EDETARIA.COM | INFO@EDETARIA.COM