



BERNAVÍ neix de la inquietut de tres joves tècnics i apassionats de la vinya i del vi: Marco Bernava, Gino Bernava i Ruth Fullat Sisteré. Al 2007 decideixen donar vida al projecte italo-català a la comarca tarragonina de la Terra Alta, apostant clarament per un caràcter personal i familiar. A partir d' aquí la reconversió i recuperació de les vinyes i la construcció del nou celler acabat al 2011.

La finca Mas Vernet, amb una història que es remunta al 1694, està al nord de Vilalba dels Arcs, al llarg del Camí de Berrús que ens porta fins a la vall del riu Ebre: és aquí on BERNAVÍ cultiva les seves vinyes i exclusivament amb el seu raïm elabora vins "interpretando il *terroir*"



L' emplaçament del projecte BERNAVÍ és fruit de les peculiaritats de la zona i de les potencialitats que en aquesta van trobar els promotors. Estem en zona prelitoral on el clima mediterrani es troba amb la continentalitat de l' interior espanyol: aquí la forta excursió tèrmica entre dia i nit durant l' estiu afavoreix una maduració òptima. La climatologia de la zona permet també una producció en total respecte del medi ambient. Els sòls de panal i calcaris d' origen quaternari son la llar de vinyes que treballen en condicions tant extremes com

facinants. En aquest racó de Catalunya BERNAVÍ va decidir buscar les sinèrgies entre sòl, clima, varietats i tècniques agronòmiques i enològiques per a caracteritzar la qualitat dels seus productes. Per tant les varietats autòctones Garnatxa blanca i Morenillo, juntament amb la típica Garnatxa negra, es cultiven també amb varietats internacionals i es vinifiquen per a que aquesta interpretació del *terroir* es pugui trobar a les ampolles de BERNAVÍ.



El celler va embotellar una línia de productes a finals de març 2011: un blanc, un rosat i un negre jove. En els tres vins de l' anyada el celler BERNAVÍ preten resumir la seva fórmula personal, amb qualitat d' elaboració i sempre pensant amb el plaer dels maridatges a la taula. Els vins volen ser immediats i per paladars atents i a la recerca d' autenticitat. A la Garnatxa blanca de la vinya de 65 anys, ogullosament mediterrània i madura en tots els aspectes, se l' acompanya amb un Viognier jove i fresc. D' una Garnatxa negra amb cos i

estructura neix un rosat golès. Finalment Garnatxa negra, Syrah i Merlot elaborats amb tècniques diferents donen vida a un vi negre jove i amb caràcter.

El celler vol donar un altre toc de personalització als seus vins de gama alta: una criança en bótes de roure francès i d' eslavònia de 3000 litres de capacitat. En aquestes bótes Cabernets i Morenillo concentren el resultat dels factors humans i naturals i de la filosofia de BERNAVÍ: "interpretando il *terroir*"

