
Modernidad y calidad, el sello de las Bodegas Daniel Belda (Entre vino y estrellas)

04, agosto



Seguimos completando nuestra lista de bodegas recomendadas en los alrededores de **Finca San Agustín** y en esta **ruta vinícola** de la llamada **Toscana Valenciana** tenemos que añadir a **Bodegas Daniel Belda**.

Al visitar estas bodegas nos encontramos con una construcción de hormigón minimalista, muy moderna y acondicionada con la *última tecnología* y tendencias. Un exponente de la actualmente denominada **arquitectura ecológica**, que integra cuidadosamente las construcciones con su entorno. **Daniel Belda** cuenta con mas de 1000 metros cuadrados *subterráneos* para la crianza en barricas de sus vinos, donde la temperatura y humedad son iguales independientemente de la época del año, garantizando así la calidad de todos los vinos de su marca.

Los cultivos están divididos en dos fincas: *El Pla* y *Casas Quemades*, donde predominan suelos calizos con una temperatura mediterránea durante el día y vientos continentales durante la noche, creando así la atmosfera perfecta. Estos suelos contienen además abundantes plantas aromáticas silvestres para el cultivo de las uvas, con ese toque especial y característico de las **Bodegas Daniel Belda**.

Como la gran mayoría de las bodegas de la ruta vinícola de la zona de **Fontanars dels Alforins**, esta marca también esta muy comprometida con el medio ambiente. Las uvas blancas que cultivan son: Verdil, Moscatel, Sauvignon Blanc y Chardonnay. En cuanto a uvas tintas, crecen en su tierras las ricas variedades de: Monastrell, Garnacha Tintorera, Tempranillo, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir.

Las Bodegas Daniel Belda tienen tanto vinos jóvenes como crianzas, reservas y dos variedades de cava. En vuestra visita os recomendamos también adquirir una botella de su delicado *aceite de oliva virgen extra* **Grum**, elaborado para los paladares más exquisitos.

Para los huéspedes alojados en Finca San Agustín, la bodega organiza cursos y visitas guiadas de un día por el campo o viñedos según la época del año, que incluyen almuerzo y comida, charlas teóricas para conocer los procesos de cultivos y los trabajos realizados en sus bodegas subterráneas, así como la imprescindible cata de vinos al final de la visita, iniciando a los participantes en los aspectos más relevantes de la cata profesional.

Como podéis comprobar, un plan de lo más completo para todos los amantes del vino o sencillamente para todos nuestros huéspedes que quieran pasar un día diferente, rodeados de unos paisajes dignos de enmarcar. Los interesados en hacer una visita puede escribir a mywine@danielbelda.com y visitar su página www.danielbelda.com.

Desde Finca San Agustín estamos siempre dispuestos a proponer planes interesantes a todos los que decidan este destino para disfrutar de sus días de descanso. No será por falta de bodegas... ¿Con cuál os quedáis?