




Ruta del vi


DOQ Priorat / DO Montsant





EUROPARC
Turisme Sostenible en
Espais Protegits


 **Durada de la visita** / Duración de la visita / Tour Length / Durée de la visite / Dauer der Führung


 **Capacitat** / Capacidad / Min.&Max. group number / Capacité / Besucherzahl (min./max.)


 **Visita vinyes** / Visita viñas / Vineyard tour / Visite des vignes / Weinbergsbesuch


 **Durada de la visita al celler+vinyes** / Duración de la visita a la bodega+viñas / Length of the winery+vineyard tour / Durée de la visite au cellier+vignes / Dauer d. Besuchs von Keller+Weinberg


 **Producció** / Producción / Production / Produktion

 **Nombre de vins per tastar** / Número de vinos a catar / Wines tasted / Número de vinos a déguster / Anzahl d. Weine z. Probe

 **Nombre d'olis per tastar** / Número de aceites a catar / Olive oils tasted / Numéro de huiles à déguster / Anzahl d. Olivenöle zur Probe

 **Preu visita + tast per persona** / Precio visita + degustación por persona / Tour Price per person including tasting / Tarif visite-dégustation par personne / Preis f. Führung + Weinprobe pro Person

 **Idiomes** / Idiomas / Languages / Langues / Sprachen

 **Tancat** / Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

 **Parc Natural Montsant-Espai Interès Natural Llaberia**
Parque Natural Montsant-Espacio Interés Natural Llaberia
Montsant Natural Park-Llaberia Protected Area
Parc Naturel Montsant-Espace Interêt Naturel Llaberia
Info-Stelle Montsant Naturpark-Geschützter Naturraum Llaberia



Certificat d'Agricultura Ecològica
Certificado de Agricultura Ecológica
Certified Organic Producer
Certification Agriculture Biologique
Zertifikat f. ökologischen Landbau



Certificat Agricultura biodinàmica
Certificado Agricultura biodinàmica
Certified Biodynamic Producer
Certification Agriculture Biodynamique
Zertifikat f. biodynamischen Anbau


 **Petjada carboni** / Huella de carbono / Carbon footprint / Empreinte carbone / CO2-Fußabdruck





Vegà / Vegano /
Vegan / Végan / Vegan




Caixer / Kosher /
Kosher / Casher / Koscher


 **DOQ Priorat - DO Montsant**
DOC Priorat - DO Montsant
DOQ Priorat - DO Montsant
AOC Priorat - AOC Montsant
DOQ Priorat - DO Montsant


 **Cellers amb les dues DO**
Bodegas con las dos DO
Wineries with both DO
Celliers avec les deux AOC
Weinkeller mit beiden herkunftsbezeichnungen

 **Cellers sense DO**
Bodegas sin DO
Wineries without DO
Celliers sans AOC
Weinkeller ohne herkunftsbezeichnung


 **Vinateries - Bars de vins**
Vinaterias - Bares de vinos
Wine shops - Wine bars
Vinothèques - Bars à vins
Weinläden - Weinlokale


Mesos / Meses / Months / Mois / Monate


 **Mesos d'obertura**
Meses de apertura
Months cellar door open
Mois d'ouverture
Monate für Besuche


 **Tancat**
Cerrado
Closed
Fermé
Geschlossen

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

 **Reserva prèvia, mínim amb 1 o 2 dies d'antelació**
Reserva prèvia, mínimo con 1 o 2 días de antelación
Advance booking required, at least 1 or 2 days in advance
Sur réservation, minimum 1 ou 2 jours à l'avance
Anmeldung, mind. 1 od. 2 Tage im Voraus

 **Reserva prèvia al mateix dia**
Reserva prèvia el mismo día
Same-day booking
Sur réservation faite le jour-même
Anmeldung am selben Tag

 **Sense reserva**
Sin reserva
No need to book
Sans réservation
Ohne Anmeldung

 **Tancat**
Cerrado
Closed
Fermé
Geschlossen

Edita: Consell Comarcal del Priorat / Fotos: Joan Capdevila Vallvé, Rafael López-Monné / Fotos cellers: propietat dels cellers
Disseny: Simbòlic Comunicació / Dipòsit Legal: DL T 754-2022 - Juliol 2022





El Priorat

us dona la benvinguda!

El Priorat és un territori privilegiat per la bellesa i singularitat del seu paisatge que, acompanyat per la ubicació geogràfica, li atorga un enorme potencial per a l'elaboració de grans vins. La vinya ha tingut tanta importància a la comarca que la paraula Priorat s'associa forçosament al concepte de vi. Compta amb dues denominacions d'origen vinícoles (DOQ Priorat i DO Montsant) i una llarga tradició del cultiu de la vinya que es perd en el temps.

Troballes de fragments de gerres d'època romana per emmagatzemar vi van ser descobertes dins el terme de Marçà. No és estrany, doncs, pensar, que els vins d'aquesta zona s'inclouessin en els enviaments que des de Tàrraco es feien a Roma i a altres ciutats capdavanteres d'aquell vell imperi.

La Cartoixa d'Escaladei va fomentar, des dels seus inicis al segle XII, el cultiu de la vinya, que va passar a ser el més important de la comarca al segle XVIII.

Partint d'unes varietats de vinya tradicionals, la garnatxa i la carinyena, d'arribada tan llunyana en el temps que ja considerem pròpies, hem vist en els darrers anys com se n'hi afegien altres amb noms atractius i diccions foranes que, maridades amb professionalitat i art pels enòlegs especialistes, han arrodonit productes i han sortit a conquerir els mercats mundials.

Amb una superfície de cultiu aproximada de 4.000 ha, a la comarca hi trobem diversitat de paisatges i tot tipus de sòls, en els quals es produeixen una gran varietat de vins. Aquesta diversitat de sòls, juntament amb la del relleu (de 100 a 750 m d'altitud) i una climatologia molt peculiar, amb valors elevats d'insolació i un clima sec amb escassa pluviometria estival, és aprofitada per cadascuna de les denominacions a l'hora d'elaborar diferents estils de vi: negre, blanc, rosat, misteles i rancis.

És aquesta una terra singular; després d'un segle de silenci, aquests pobles amagats i discrets són ara llocs de pelegrinatge vinícola. Vinyes i cellers us esperen per transmetre-us la nostra passió pel món del vi.





ESP

¡Bienvenidos al Priorat!

El Priorat es un territorio privilegiado por la belleza y singularidad de su paisaje que, junto con la ubicación geográfica, le otorga un enorme potencial para la elaboración de grandes vinos. La viña ha tenido tanta importancia en la comarca que la palabra Priorat se asocia forzosamente al concepto de vino. La comarca del Priorat cuenta con dos denominaciones de origen vinícolas (DOC Priorat y DO Montsant) y una larga tradición del cultivo de la viña que se pierde en el tiempo.

Fragmentos de jarras de época romana para almacenar vino fueron hallados en el término de Marçà. No es extraño, pues, pensar que los vinos de esta zona se incluyeran en los envíos que desde Tàrraco se hacían a Roma y a otras ciudades pioneras de aquel viejo imperio.

La Cartuja de Escaladei fomentó desde sus inicios en el siglo XII el cultivo de la viña, que pasó a ser el más importante de la comarca en el siglo XVIII.

Partiendo de unas variedades de viña tradicionales, la garnacha y la cariñena, de llegada tan lejana en el tiempo que ya consideramos propias, hemos

visto en los últimos tiempos añadirse otros tipos de uvas con nombres atractivos y dicciones foráneas que maridadas con profesionalidad y arte por los enólogos especialistas, han redondeado productos y han salido a conquistar los mercados mundiales.

Con una superficie de cultivo aproximada de 4.000 ha, encontramos en la comarca diversidad de paisajes y todo tipo de suelos donde se producen una gran variedad de vinos. Esta diversidad de suelos junto con la del relieve (de 100 a 750 m de altitud) y una climatología muy peculiar, con valores elevados de insolación y un clima seco con escasa pluviometría estival, es aprovechada por cada una de las denominaciones para elaborar diferentes estilos de vino: tinto, blanco, rosado, mistelas y rancios.

Es ésta una tierra singular; después de un siglo de silencio, estos pueblos escondidos y discretos son ahora lugares de peregrinaje vinícola. Viñedos y bodegas os esperan para transmitir nuestra pasión por el mundo del vino.



FR

Bienvenue dans le Priorat !

Le Priorat est un territoire privilégié de par la beauté et la singularité de ses paysages lequel accompagné par la situation géographique lui donne un énorme intérêt pour l'élaboration de grands vins. L'importance de la vigne est telle que le terme Priorat s'associe inévitablement au concept du vin. Dans le département du Priorat, il y a deux Appellations d'Origine Contrôlée viticoles (AOC Priorat et AOC Montsant) et une tradition de la culture de la vigne très ancienne.

Au village de Marçà furent trouvés des fragments de jarres de l'époque romaine pour garder le vin. Il est fort possible que les vins de cette zone étaient envoyés depuis Tarraco jusqu'à Rome et dans d'autres villes importantes du vieil empire.

La Chartreuse d'Escaladei favorisa depuis le début du siècle XII la culture de la vigne qui devint la plus importante dans le département au siècle XVIII.

En plus des variétés de vigne traditionnelles, le grenache et le carignan, d'implantation si lointaine dans la région que nous les considérons autochtones, nous avons observé

dernièrement l'introduction de nouveaux cépages avec des noms attractifs et des prononciations étrangères, lesquels mariés avec la professionnalité et l'art des oenologues ont permis la conquête des marchés mondiaux.

Avec une surface cultivable d'environ 4.000 hectares, nous observons aussi dans le département une diversité de paysages et de sols où l'on produit différentes variétés de raisins engendrant ainsi une grande gamme de vins. Cette diversité des sols tout comme celle du relief (de 100 à 750 m. d'altitude) et une climatologie très particulière, avec valeurs élevées d'insolation et un climat sec avec peu de précipitations estivales, est mise à profit par chacune des deux appellations au moment d'élaborer les différents styles de vin: rouge, blanc, rosé, mistelles et rances.

Le Priorat c'est une terre singulière; après un siècle de silence, ces villages cachés et discrets sont aujourd'hui des lieux de pèlerinage vinicole. Vignes et celliers vous attendent afin de vous transmettre notre passion pour le monde du vin.





ENG

Welcome to Priorat!

The Priorat is a privileged land due to its beauty and its unique landscape, which, given its geographical location, brings with it enormous potential for the production of great wines. Vineyards have had so much importance in this region that the word 'Priorat' has become strongly associated with the concept of wine. The Priorat region has two wine denominations (DOQ Priorat and DO Montsant) and the tradition associated with the cultivation of vines dates back to times immemorial.

Fragments of wine storage jars dating from Roman times have been found in the district of Marçà. It is therefore quite probable that wines from this area were included amongst those sent from Tarraco (Roman Tarragona) to Rome and to other important cities of the Roman Empire.

From its earliest days in the twelfth century, the monks of the Carthusian monastery of Escaladei encouraged the cultivation of vines. By the eighteenth century, wine production had become an important feature of the region. Starting from certain traditional varieties of grape, grenache and carignan, which after so many years

have become closely identified with the region, new varieties have been added more recently, foreign in style and bearing exotic sounding names. Now, as a result of the professionalism and skill of specialist winemakers, wines have been created that have conquered the world markets.

With an area of cultivation equal to approximately 4,000 hectares, the region has many different types of soil which produce a great variety of wines. This diversity of soil, together with the variation of altitude (from 100 to 750 metres), and an unusual combination of climatic conditions, high levels of sunshine and a dry climate with scarce rainfall in summer, has allowed each of the denominations to produce different types of wine; red, white, rosé, sweet wines and ranci, a dessert, fortified wine that normally takes many years to make.

This is a unique land. After a century of silence, these quiet, hidden villages have become sites along a route for those with a keen interest in wine. Vineyards and wine cellars await you, where we hope to be able to share with you our great enthusiasm and love for the world of wine.



DE

Willkommen im Priorat!

Das Priorat ist ein durch seine Schönheit und die Einzigartigkeit seiner Landschaft privilegiertes Gebiet, das durch seine geographische Lage ein enormes Potential für die Herstellung großartiger Weine besitzt. Der Weinbau ist so wichtig in der Region, dass das Wort Priorat zwangsläufig mit Wein in Verbindung gebracht wird. Der Landkreis Priorat verfügt über zwei Weinanbaugebiete mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOQ Priorat und DO Montsant) und eine weit in die Geschichte zurückreichende Weinbautradition.

Teile von Amphoren aus römischer Zeit wurden in der Gemeinde Marçà gefunden. So ist der Gedanke nicht verwunderlich, dass Weine aus dieser Region Bestandteil der Sendungen waren, die aus Tarraco nach Rom und in andere führende Städte dieses alten Kaiserreiches verschickt wurden.

Das Kartäuserkloster von Escaladei förderte seit seinen Anfängen im 12. Jahrhundert den Weinbau, der im 18. Jahrhundert zum wichtigsten Erzeugnis des Landkreises wurde.

Ausgehend von den traditionellen Weinsorten Grenache und Carignan, deren Ankunft so fern in

der Vergangenheit liegt, dass sie schon als eigene angesehen werden, wurden in den vergangenen Jahren andere mit interessant klingenden Namen dazu adoptiert, die mit der Kunst und dem Fachwissen der Önologen zu runden Produkten verarbeitet wurden und die Weltmärkte erobern.

Bei einer Anbaufläche von etwa 4.000 ha verfügt der Landkreis über vielfältige Landschaften und Böden, auf denen eine große Traubenvielfalt angebaut wird. Diese Vielfalt der Böden, zusammen mit der des Reliefs (Höhen von 100 bis 750 m), und eine eigenartige Klimatologie – starke Sonneneinstrahlung und ein trockenes Klima mit wenig Regen im Sommer – werden von den in den Anbaugebieten versammelten Kellern für sehr unterschiedliche Weinstile verwendet: Rot, Weiß, Rosé, Misteles und Rancis.

Es handelt sich um ein einzigartiges Gebiet; nach einem Jahrhundert der Stille sind diese versteckten und diskreten Dörfer heute Orte der Weinwallfahrt. Die Weinstöcke und Weinkeller erwarten Sie, um Ihnen unsere Leidenschaft für die Weinwelt zu vermitteln.





DOQ **PRIORAT**

La DOQ Priorat comprèn, en gran mesura, el territori que constituïa part de l'antic Priorat d'Escaladei. Són terres que formen una unitat geogràfica caracteritzada per una abrupta orografia, sòls de pedres de pissarra anomenades llicorella i un clima extremat. Tot plegat reuneix unes condicions immillorables per al conreu de la vinya que van saber aprofitar els Cartoixans quan al segle XII s'establiren al peu de Montsant. Un cop instal·lats van començar a elaborar vins tan excel·lents que, fins i tot, eren presents a les taules més nobles. La demanda va créixer i durant els segles XVIII i XIX el Priorat es poblà completament de vinya.

Durant temps, les qualitats dels vins del Priorat van ser emprades, sobretot, per a millorar els grans vins europeus, però avui, l'herència d'una vinya antiga, formada bàsicament per les varietats garnatxa i carinyena, i l'aplicació dels coneixements enològics les fan brillar amb llum pròpia. Els vins han aconseguit prestigi internacional i són un referent en el món del vi.



Comarca del Priorat

DO Montsant



Zona de producció:

Bellmunt del Priorat, Gratallops, el Lloar, la Morera de Montsant i el seu agregat Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, la Vilella Alta, la Vilella Baixa i la part nord dels termes municipals de Falset i del Molar.

Superfície conreada:

2.084 ha, aproximadament.

Varietats negres:

Garnatxa negra i carinyena són les predominants. A més a més, hi podem trobar garnatxa peluda, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, ull de llebre, picapoll negre i pinot noir.

Varietats blanques:

Garnatxa blanca, macabeu, pedro ximenes, chenin, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra petit, pansal, picapoll blanc i viognier.

Altituds:

des de 200 fins a 750 m.

Diversitat de sòls:

substrat de pissarra llicorella de mitja o escassa profunditat i en menor proporció sòls mitjanament calcaris a la zona que voreja la Serralada de Montsant. La configuració del cultiu es caracteritza per pendents que superen en molts casos el 15% de desnivell i vinyes velles que en superen el 60%.

Tipificació:

són vins de color intens amb aromes complexos de fruita madura i fons mineral aportat per la llicorella. En boca són vins amb molta personalitat, potents, ben estructurats, tànnics i molt persistents.



ESP

DOC Priorat

La DOC Priorat comprende, en buena medida, el territorio que constituía parte del antiguo Priorat de Escaladei. Son tierras que forman una unidad geográfica caracterizada por una abrupta orografía, suelos de piedra de pizarra llamada llicorella y un clima extremado. Todo ello reúne unas condiciones inmejorables para el cultivo de la viña que supieron aprovechar los Cartujos cuando en el siglo XII se establecieron al pie de la Sierra de Montsant. Una vez instalados empezaron a elaborar vinos tan excelentes que incluso estaban presentes en las mesas más nobles. La demanda creció y durante los siglos XVIII y XIX el Priorat se pobló completamente de viña.

Durante años las cualidades de los vinos del Priorat fueron utilizadas, sobretodo, para mejorar los grandes vinos europeos, sin embargo hoy día, la herencia de una viña antigua, formada básicamente por las variedades garnacha y cariñena, y la aplicación de conocimientos enológicos las hacen brillar con luz propia. Los vinos han conseguido prestigio internacional y son un referente en el mundo del vino.

Zona de producción: Bellmunt del Priorat, Gratallops, el Lloar, la Morera de Montsant y su agregado Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, la Vilella Alta, la Vilella Baixa y la parte norte de los términos municipales de Falset y El Molar.

Superficie cultivada: 2.084 ha, aproximadamente.

Varietades tintas: garnacha tinta y cariñena son las predominantes. Además, podemos encontrar garnacha peluda, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, tempranillo, picapoll tinta y pinot noir.

Varietades blancas: garnacha blanca, macabeo, Pedro Ximénez, chenín, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, pansal ("xarel·lo"), picapoll blanca y viognier.

Altitudes: desde 200 hasta 750 m.

Diversidad de suelos: substrato de pizarra llicorella de media o escasa profundidad y en menor proporción suelos medianamente calcáreos en la zona que rodea la Sierra de Montsant. La configuración del cultivo se caracteriza por pendientes que superan en muchos casos el 15% de desnivel y viñas viejas que superan el 60%.

Tipificación: son vinos de color intenso con aromas complejos de fruta madura y fondo mineral aportado por la llicorella. En boca son vinos con mucha personalidad, potentes, bien estructurados, tánicos y muy persistentes.



FR

AOC Priorat

L'Appellation d'Origine Contrôlée Priorat regroupe, en grande partie, le territoire qui jadis constituait une portion de l'ancien Priorat d'Escaladei. Ce sont des terres qui forment une unité géographique caractérisée par une orographie abrupte, des sols de pierres d'ardoise appelé llicorella et un climat extrême. Bref, tout cela réunit des conditions très favorables pour la culture de la vigne que les Chartreux, au moment de leur installation au pied du Montsant, au siècle XII, profitèrent, en élaborant des vins si excellents qu'ils furent présents sur les tables les plus nobles. La demande fut croissante et pendant les siècles XVIII et XIX, le Priorat fut entièrement peuplé par la vigne.

Pendant longtemps, les qualités des vins du Priorat furent surtout employées pour améliorer les grands vins européens, mais aujourd'hui l'héritage d'un vignoble ancien formé principalement par les variétés grenache et carignan ainsi que l'application du savoir œnologique leur donnent leur propre mérite et leur identité personnelle. Les vins ont obtenu un prestige international et ils sont une référence dans le monde viticole.

Zone de production: Bellmunt del Priorat, Gratallops, el Lloar, la Morera de Montsant i et son hameau Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, la Vilella Alta, la Vilella Baixa et la partie nord des communes de Falset et de el Molar.

Surface cultivée: environ 2.084 ha.

Cépages rouges: le grenache noir et le carignan sont les prédominants. On peut trouver aussi grenache poilu, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, tempranillo, picapoll noir et pinot noir.

Cépages blancs: grenache blanc, macabeu, pedro ximénez, chenín, muscat d'Alexandrie, muscat blanc à petits grains, pansal ("xarel·lo"), picapoll blanc et viognier.

Altitude: de 200 m. à 750 m.

Diversité des sols: substrat d'ardoise (llicorella) de moyenne ou faible profondeur et en plus basse proportion, des sols moyennement calcaires sur la zone proche à la chaîne de montagne Montsant. La configuration de la culture se caractérise par des pentes qui dépassent souvent 15% de dénivèlement et dans le cas des vieilles vignes, elles dépassent les 60%.

Description: ce sont des vins de couleur intense avec des arômes complexes de fruits mûrs et des fonds minéraux apportés par la llicorella. En bouche ce sont des vins avec beaucoup de personnalité, puissants, bien structurés, tanniques et très persistants.





ENG

DOQ Priorat

The DOQ Priorat mainly consists of the territories which formed part of the area formerly under the control of the monastery of Escaladei. These lands form a geographic unit that is characterised by its rugged topography and by the slate in the soil (known as llicorella), and by extremes of climate. All these factors combine to produce the best conditions for the cultivation of vines. The Carthusian monks recognised and took advantage of this when, in the 12th century they founded a monastery at the foot of the Montsant Sierra. There, they made wines of such excellent quality that they graced the tables of the nobility. Demand grew, and between the 18th and the 19th centuries, vines were planted throughout the Priorat.

For a long time, the high quality wines of the Priorat were mainly used to improve the great wines of Europe. Today however, due to the legacy of the old varieties of grapes, principally grenache and carignan, together with the skills of the wine-makers, the wines of the Priorat have become famous in their own right.

Area of production: Bellmunt del Priorat, Gratallops, el Lloar, la Morera de Montsant and Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, la Vilella Alta, la Vilella Baja and the northern part of the municipal districts of Falset and el Molar.

Cultivated area: Approximately 2,084 hectares.

Red varieties: Red grenache and carignan are the predominant. We can also find garnatxa peluda ("hairy grenache"), cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, tempranillo, picapoll ("red picpoul") and pinot noir.

White varieties: White grenache, macabeu, pedro ximénez, chenin, moscatell d'Alexandria ("muscat of Alexandria"), moscatell de gra petit ("white muscat à petits grains"), pansal ("xarel-lo"), picapoll blanc ("white picpoul") and viognier.

Altitude: From 200 to 750 metres.

Types of soil: Compact substratum of slate (llicorella), of medium or shallow depth, and a lesser proportion of moderately calcareous round in the area that surrounds the mountain range of the Montsant. The terrain where the grapes are grown is characterized by slopes that are often more than 15% away from level, and in the case of old vines are often more than 60%.

Distinctive features: These wines have an intense colour and a complex aroma of mature fruits, with a mineral base imparted by the llicorella. They are robust well-structured wines which have their own individual personalities, with tannic flavours and a very persistent aftertaste.



DE

DOQ Priorat

Das Anbaugebiet mit der qualifizierten Herkunftsbezeichnung Priorat umfasst zum großen Teil das Territorium, das Teil des antiken Priorats von Escaladei war. Es handelt sich um Gebiete, die eine geographische Einheit bilden, die von einer schroffen Orographie, Schieferböden (llicorella) und einem extremem Klima charakterisiert werden. Alles zusammen vortreffliche Voraussetzungen für den Weinbau, die die Kartäuser zu nutzen wussten, die sich im 12. Jahrhundert am Fuße des Montsant niederließen. Einmal angesiedelt, begannen sie mit der Herstellung so vorzüglicher Weine, dass diese auch auf den Tischen des Adels landeten. Die Nachfrage wuchs, und im 17. und 19. Jahrhundert wurde das Priorat komplett mit Weinstöcken bebaut.

Eine Zeitlang wurden die Eigenschaften der Weine des Priorat vor allem dazu verwendet, große europäische Weine zu verbessern; aber heute, aus dem Erbe alter Weinstöcke, v.a. der Sorten Grenache und Carignan, und unter Anwendung önologischen Wissens leuchten sie mit eigenem Licht. Die Weine haben international an Prestige gewonnen und sind zu einer Referenz in der Weinwelt geworden.

Anbauzone: Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant und sein Ortsteil Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat,

La Vilella Alta, La Vilella Baja und die nördlichen Teile von Falset und El Molar.

Anbaufläche: ca. 2.084 ha.

Rote Rebsorten: Rote Grenache und Carignan sind die vorherrschenden. Daneben sind folgende vorhanden: Lledoner Pelut, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Tempranillo, Picapoll Negre und Pinot Noir.

Weißre Rebsorten: Weiße Grenache, Macabeu, Pedro Ximénez, Chenin, Muscat d'Alexandrie, Gelber Muskateller, Xarel-lo, Picapoll Blanc und Viognier.

Höhen: von 200 bis 750 m.

Bödenvielfalt: Llicorella-Schiefersubstrat von mittlerer bis geringer Tiefe und in kleinerem Anteil mäßig kalkhaltige Böden in der Zone direkt am Montsantmassiv. Charakteristisch ist der Anbau an Hängen mit häufig 15% Steigung oder mehr, bei alten Weinstöcken mit über 60%.

Typische Eigenschaften: Es handelt sich um Weine mit einer intensiven Farbe und komplexen Aromen von reifen Früchten und einem mineralischen Grund, den der Schiefer beiträgt. Am Gaumen sind es Weine mit viel Persönlichkeit, kräftig, gut strukturiert, mit Gerbstoff und langem Nachgeschmack.



01 **MAS D'EN GIL**

Finca Mas d'en Gil.
Ctra. TP-7101 Falset-Bellmunt, km. 4
43738 BELLMUNT DEL PRIORAT
GPS: Lon.: 0.76545 / Lat.: 41.15407

T. 977 830 192 - 630 294 367
visita@masdengil.com
www.masdengil.com



🕒 1 h 30 min - 2 h 🧑 2 mín. 15 máx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 95.000 🍷 3 🍷 No € 25 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇸🇪 🇸🇮 🇨🇪 Festius / Festivos / Public Holidays / Fériés / Feiertage

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
10.30 h - 12 h
15.30 h

02 **LA CONRERIA D'SCALA DEI**

C/ Mitja Galta, s/n (Finca Les Brugueres)
43379 ESCALADEI
GPS: Lon.: 0.80893 / Lat.: 41.24528

T. 977 827 055 - 679 795 034
enoturisme@vinslaconreria.com
www.vinslaconreria.com



🕒 1 h 15 min 🧑 2 mín. 45 máx. 🍀 No 🍀 -

🍷 140.000 🍷 4/6 🍷 No € 20/30 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇸🇪 🇸🇮 🇨🇪 Festius / Festivos / Public Holidays / Fériés / Feiertage • 24/12 • 7/1

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
10.30 h - 12.15 h
16 h
11.30 h

03 **CELLERS SCALA DEI**

Rbla. Cartoixa, s/n
43379 ESCALADEI
GPS: Lon.: 0.81208 / Lat.: 41.24966

T. 977 827 173
info@cellersdescaladei.com
www.cellersdescaladei.com



🕒 1 h 30 min 🧑 1 mín. 30 máx. 🍀 No 🍀 -

🍷 150.000 🍷 3/4 🍷 No € 10/20 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇸🇪 🇸🇮 🇨🇪 1/1 • 25-26/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
10.30 h (ENG) - 12 h (CAT)
13.30 h (ESP) - 16 h (?)
15/6 - 15/9:
16 h (?)
17 h (?)

04 **TERRA DOMINICATA**

Ctra. T-702, km 13
43379 ESCALADEI
GPS: Lon.: 0.79564 / Lat.: 41.24552

T. 877 912 292
visit@terradominicata.com
www.terradominicata.com



🕒 1 h 30 min 🧑 1 mín. 18 máx. 🍀 No 🍀 -

🍷 8.000 🍷 4 🍷 No € 20 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇸🇪 🇸🇮 🇨🇪 1/1 • 25-26/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
12 h
18 h
1/1 - 28/2:
Dg.-V/D-V/Su.-Fr./
Dim.-ven./So.-Fr.:
12 h / 17 h

05 **MAS BLANC-PINORD**

Ctra. TP-7101 Falset-Bellmunt
del Priorat, km 3
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.78592 / Lat.: 41.15884

T. 93 890 30 66 - 659 449 974
visites@pinord.com
www.pinord.com



🕒 2 h - 3 h 🧑 2 mín. 12 máx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 70.000 🍷 3 🍷 No € 15 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇸🇪 🇸🇮 🇨🇪 Festius / Festivos / Public Holidays / Fériés / Feiertage

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



07 **ATAVUS PRIORAT**

Ctra. T-710 Falset-Gratallops, km 8,3
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.71642 / Lat.: 41.16141

T. 617 201 730
info@atavusvines.com
www.atavusvines.com



🕒 2 h 👤 2 mín. 8 máx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 20.000 🍷 3/4 🍷 No € 25 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 1/1 • 6/1 • 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🇪🇺

08 **CELLER BALAGUER I CABRÉ**

C/ de la Font, 8
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77663 / Lat.: 41.19284

T. 626 175 077
vins.jaume@yahoo.com
<http://cellerbalaguercabre.blogspot.com>



🕒 1 h 👤 2 mín. 10 máx. 🍀 No 🍀 -

🍷 10.600 🍷 4 🍷 No € 10 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 1/1 • 6/1 • 10/8 • 11/9 • 12/10 • 23/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🇪🇺

09 **CELLER CECILIO**

C/ Piró, 28
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77566 / Lat.: 41.19305

T. 977 839 507 - 977 839 181
celler@cellercecilio.com
www.cellercecilio.com



🕒 1 h 30 min 👤 4 mín. 15 máx. 🍀 No 🍀 -

🍷 50.000 🍷 3 🍷 No € -

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 1/1 • 6/1 • 20/1 • 10/8 • 25-26/12 • Festius tarda / Festivos tarde / Public Holidays afternoon / Fériés après-midi / Feiertage nachmittags

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

Botiga/Tienda/Shop/
Magasin/Laden:
di-dg./L-D/Mo.-Fr./
Lun.-dim./Mo.-Fr.:
10.30 h-14.30 h

10 **CELLER CESCA VICENT**

Ctra. T-710 Gratallops-Vilella Baixa,
Km 9,5
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77491 / Lat.: 41.19314

T. 610 231 343
info@cescavicent.com
www.cescavicent.com



🕒 1 h - 1 h 30 min 👤 2 mín. 6 máx. 🍀 +5 € 🍀 2 h

🍷 18.000 🍷 4 🍷 No € 15 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 Festius/Festivos/Public Holidays/Fériés/
Feiertage exc.-12/10-1/11-6/12-8/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🇪🇺

11 **CELLER DEVINSSI**

C/ Masets, 1
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77768 / Lat.: 41.19302

T. 608 783 094
jordi@devinssi.com
www.devinssi.com



🕒 1 h 30 min - 2 h 👤 2 mín. 20 máx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 15.000 🍷 3/4 🍷 No € 15/30/50 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇷🇺 🇮🇹 -

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

12 CELLER RIPOLL SANS CAL BATLLET

C/ Baixada de la Consolació, 4
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77787 / Lat.: 41.19460

T. 687 638 951
mripoll@calbatllet.cat
www.calbatllet.cat



1 h 30 min 10 máx. Si -

17.000 4 No 15 €

Festius/Festivos/Public Holidays/Fériés/Feiertage (exc. Setmana Santa/Semana Santa/Easter/Pâques/Ostern)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

13 CLOS FIGUERAS

C/ de la Font, 38
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77757 / Lat.: 41.19220

T. 627 471 732 - 671 491 081
enoturisme@closfigueras.com
www.closfigueras.info



1 h - 1 h 30 min 50 máx. + 14 € 2 h 30 min

40.000 4 1 1/1-6/1-25-26/12-Festius/Festivos/Public Holidays/Fériés/Feiertage & 31/12

€ 21 € (tarda/tarde/afternoon/après-midi/nachmittags-exc. 1/5)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



14 CLOS MOGADOR

Camí Manyetes, s/n
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77193 / Lat.: 41.19037

T. 977 839 171
closmogador@closmogador.com
www.closmogador.com



1 h 30 min - 2 h 12 máx. Si 2 h 30 min - 3 h

50.000 4 No Festius/Festivos/Public Holidays/Fériés/Feiertage (exc. ds. i dl. Pasqua mati/S y L Pasqua matñana/Easter Sa & Mo morning/Sam. et lun. Pâques matin/Oster-Sa. u. Mo. vormittags/13/8) 31/12 tarda/tarde/afternoon/après-midi/nachmittags)

35 €

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

15 CLOS PACHEM

C/ de la Font, 1 D
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77651 / Lat.: 41.19368

T. 621 229 185
admin@clospachem.com
<https://clospachem.cat/>



1 h 30 min 14 máx. + 21 € 2 h 30 min

25.000 3 No 17 €

1/1 • 1/5 • 11/9 • 12/10 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

16 GRATAVINUM

Des la Vilella Baixa,
Camí senyalitzat (1 km)
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.76036 / Lat.: 41.21265

T. 659 413 575 - 646 755 014
visits@gratavinum.com
www.gratavinum.com



45 min 50 máx. + 12/37 € 2/4 h

25.000 3 1 13 €

1/1 • 6/1 • D.L. Pasqua/L. Pasqua/Easter Mo./Lun. Pâques/Osternmontag • 25-26/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



17 MAS IGNEUS

Ctra. T-710 Gratallops-La Vilella Baixa,
km 11,1
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77936 / Lat.: 41.20496

T. 644 001 395 - 676 293 435
info@masigneus.com
www.masigneus.com



🕒 1 h 🧑 4 mín. 15 máx. 🍀 + 10 € 🍀 🕒 1 h 30 min

🍷 30.000 🍷 5 🍷 No € 35 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 Festius / Festivos / Public Holidays / Fériés / Feiertage

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️



18 MERITXELL PALLEJÀ

C/ Piró, 10
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77593 / Lat.: 41.19328

T. 670 960 735
info@nita.cat
www.nita.cat



🕒 45 min 🧑 2 mín. 8 máx. 🍀 No 🍀 🕒 -

🍷 32.000 🍷 4 🍷 No € 10 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 1/1-6/1-Di.Pasqua/L. Pasqua/ Easter Mo./Lun. Pàques/Ostermontag-1/5-24/6-25-26/12-31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️

19 SAÓ DEL COSTER

C/ Valls, 28
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77825 / Lat.: 41.19328

T. 664 143 186
info@saodelcoster.es
www.saodelcoster.com



🕒 1 h 30 min 🧑 2 mín. 12 máx. 🍀 + 20 € 🍀 🕒 2 h 30 min

🍷 15.000 🍷 5 🍷 No € 20 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 Festius/Festivos/Public Holidays/ Fériés/Feiertage (exc. 1/5)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️

20 VINÍCOLA DEL PRIORAT

C/ Piró, s/n
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77593 / Lat.: 41.19244

T. 678 987 796 - 977 839 167
enoturisme@vinicoladelpriorat.com
www.vinicoladelpriorat.com



🕒 1 h 30 min 🧑 1 mín. 25 máx. 🍀 + 15 € 🍀 🕒 2 h 30 min

🍷 250.000 🍷 4 🍷 No € 10 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 1/1-6/1-Di.Pasqua/L. Pasqua/ Easter Mo./Lun.Pàques/ Oster-Mo. 15/8 31/12 (tarda/ tarde/afternoon/après-midi/ nachmittags) • 25-26/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️



21 CELLER CLOS 93

C/ Nou, 26
43737 EL LLOAR
GPS: Lon.: 0.75029 / Lat.: 41.18574

T. 665 287 433
clos93@clos93.com
www.clos93.com



🕒 1 h 30 min - 2 h 🧑 1 mín. 40 máx. 🍀 + 10 € 🍀 🕒 2 h 30 min - 3 h

🍷 12.000 🍷 3/5 🍷 1 € 15 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 1/1 • 25-26/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️ 🗓️

27 CELLER BURGOS PORTA

Finca Mas Sinén, s/n
43376 POBOLEDA
GPS: Lon.: 0.84685 / Lat.: 41.22699

T. 696 094 509 - 619 328 534
burgosporta@massinen.com
www.massinen.com



🕒 2 h 30 min 👤 1 min. 25 màx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 23.000 🍷 3 🍷 No € 15 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 25/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
🗓️

🇪🇺

28 CELLER CRIVELLÉ I VALLS

C/ Nou, 65
43376 POBOLEDA
GPS: Lon.: 0.84409 / Lat.: 41.23349

T. 650 710 820
cellercrivelleivalls@gmail.com
www.crivelleivalls.com



🕒 1 h 30 min 👤 2 min. 10 màx. 🍀 + 5 € 🍀 2 h 30 min

🍷 5.500 🍷 4 🍷 No € 10 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 1/1 • Dl.Pasqua/L. Pascua/Easter Mo./ Lun.Pàques/Oster-Mo. • 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
🗓️

29 CELLER MAS DOIX

Ctra. T-702, km 4 Partida Les Foreses
43376 POBOLEDA
GPS: Lon.: 0.85453 / Lat.: 41.23986

T. 977 266 618 - 649 484 297
info@masdoix.com
www.masdoix.com



🕒 45 min - 1 h - 1 h 30 min 👤 2 min. 16 màx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 85.000 🍷 3/5/7 🍷 No 🗨️ 1/1•6/1•Dg. i dl.Pasqua/D y L. Pascua/Easter Su.&Mo./Dim. et Lun.Pàques/OsterSo-Mo. 1/5 15/8 11/9 25-26/12 31/12 (tarda/tarde/ afternoon/après-midi/nachmittags)

€ 30/40/ 80 €

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
🗓️

🇪🇺

30 TERRES DE VIDALBA

Partida Foreses, s/n
43376 POBOLEDA
GPS: Lon.: 0.87237 / Lat.: 41.23580

T. 616 413 722 - 649 640 388
info@terresdevidalba.com
www.terresdevidalba.com



🕒 2 h - 2 h 30 min 👤 4 min. 20 màx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 12.000 🍷 4 🍷 No € 23 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 1/1 • 6/1 • 1/5 • 25-26/12 31/12

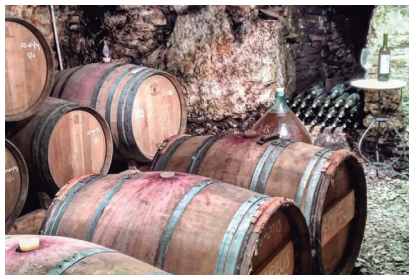
Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
🗓️

31 CELLER BALMAPRAT

C/ Prat de la Riba, 7
43739 PORRERA
GPS: Lon.: 0.85506 / Lat.: 41.18818

T. 649 688 073 - 606 828 145
celler@balmprat.cat
www.balmprat.cat



🕒 1 h 15 min 👤 2 min. 10 màx. 🍀 + 4 € 🍀 2 h

🍷 2.250 🍷 2 🍷 No € 6 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 1/1 • 6/1 • 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
🗓️

32 **CELLER CASTELLET**

C/ Font de Dalt, 11
43739 PORRERA
GPS: Lon.: 0.85499 / Lat.: 41.18824

T. 977 828 044 - 630 849 874
info@cellercastellet.cat
www.cellercastellet.cat



🕒 1 h 30 min 👤 2 mín. 15 máx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 14.000 🍷 3 🍷 No 🗝️ Festius/Festivos/Public Holidays/
Feriés/Feiertage (exc. Setmana Santa/Semana Santa/Easter/Pâques/
Ostern -tancat Dl Pasqua/cerrado L
Pasqua/Easter Mo. closed/fermé Lun.
Pâques/Ostern/Mo. geschlossen)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

33 **GIOL PORRERA**

Av. Vidal i Barraquer, 3
43739 PORRERA
GPS: Lon.: 0.85627 / Lat.: 41.18679

T. 659 970 113 - 630 209 259
info@giolporrera.cat
www.giolporrera.cat



🕒 1 h 30 min 👤 1 mín. 12 máx. 🍀 Si 🍀 2 h 30 min

🍷 6.000 🍷 3 🍷 No € 12 €

🗝️ -

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

34 **MARCO ABELLA**

Ctra. TP-7402 Porrera-Cornudella,
km 0,7
43739 PORRERA
GPS: Lon.: 0.85941 / Lat.: 41.19705

T. 676 423 375
enoturisme@marcoabella.com
www.marcoabella.com



🕒 2 h 👤 2 mín. 10 máx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 100.000 🍷 4 🍷 No € 36 €

🗝️ Festius / Festivos/
Public Holidays / Fériés / Feiertage

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ 10 h - 12.30 h

35 **MERUM PRIORATI**

Ctra. T-740 Falset-Porrera, km 9,3
43739 PORRERA
GPS: Lon.: 0.85450 / Lat.: 41.18608

T. 977 828 321 - 663 214 177
enoturisme@merumpriorati.com
www.merumpriorati.com



🕒 2 h 15 min 👤 2 mín. 8 máx. 🍀 + 10 € 🍀 2 h 30 min

🍷 55.000 🍷 4 🍷 No € 35 €

🗝️ 1/1 • 6/1 • Dl.Pasqua/L.Pasqua/Easter Mo./Lun.
Pâques/Ostern Mo • 24/6 • 12/10 • 25-26/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ 11 h

36 **SANGENÍS I VAQUÉ**

Pl. Catalunya, 3
43739 PORRERA
GPS: Lon.: 0.85770 / Lat.: 41.18952

T. 676 775 462 - 977 828 252
celler@sangenisivaque.com
www.sangenisivaque.com



🕒 1 h 30 min - 2 h 👤 1 mín. 20 máx. 🍀 + 15 € 🍀 -

🍷 30.000 🍷 5 🍷 No 🗝️ Festius i 31/12 tarda/
Festivos y 31/12 tarde/
Public Holidays&31/12
afternoon/Feriés et 31/12
apres-midi/Feiertage und
31/12 nachmittags

🗝️

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



37 CELLER AIXALÀ I ALCAIT

C/ Balandra, 43
43737 TORROJA DEL PRIORAT
GPS: Lon.: 0.80991 / Lat.: 41.21402

T. 629 507 807
pardelasses@gmail.com
www.pardelasses.blogspot.com



🕒 1 h 30 min 👤 2 min. 10 màx. 🍀 +5 € 🍀 2 h 30 min

🍷 15.000 🍷 2 🍷 No € 5 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇩🇪 🗝️ 1/1 • 6/1 • 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️



38 CELLER ESCODA PALLEJÀ

C/ De la Font, 16
43737 TORROJA DEL PRIORAT
GPS: Lon.: 0.81161 / Lat.: 41.21253

T. 977 839 200 - 653 854 134
rescoda@hotmail.com
<http://cellerescodapalleja.blogspot.com>



🕒 1 h 30 min 👤 2 min. 6 màx. 🍀 Si 🍀 2 h

🍷 3.000 🍷 1 🍷 No € -

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🗝️ 1/1 • 6/1 • 25-26/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

39 L'INFERNAL

Polígon 8, parcel·la 147
43737 TORROJA DEL PRIORAT
GPS: Lon.: 0.81719 / Lat.: 41.21414

T. +33 673 448 336 - +33 681 192 812
contact.linfernal@gmail.com
www.linfernalwine.com



🕒 1 h 30 min 👤 2 min. 20 màx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 30.000 🍷 4 🍷 No € 25 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇫🇷 🗝️ 1/1 • 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️



40 MAS ALTA

Ctra. T-702 La Vilella Baixa-Escaladei,
km 16,8
43375 LA VILELLA ALTA
GPS: Lon.: 0.77622 / Lat.: 41.22299

T. 977 054 151 - 638 986 883
visit@bodegasmasalta.com
www.bodegasmasalta.com



🕒 2 h 👤 2 min. 15 màx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 150.000 🍷 6 🍷 No € 45 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🗝️ 24/12 • 8/1

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

41 CELLER SABATÉ

C/ Nou, 8
43374 LA VILELLA BAIXA
GPS: Lon.: 0.76310 / Lat.: 41.22093

T. 977 839 209
cellersabate@cellersabate.com
www.cellersabate.com



🕒 45 min 👤 2 min. 25 màx. 🍀 No 🍀 -

🍷 22.000 🍷 4 🍷 No € 5 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🗝️ 1/1 • 25-26/12 • 31/12 (tarda/tarde/
afternoon/après-midi/nachmittags)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️



MONTSANT

La DO Montsant empara els vins de pobles de l'antic comtat de Prades i les baronies de Cabacés, Entença i Escornalbou. Les primeres referències escrites de l'existència de vinyes a la zona les trobem en documents de cessió de terres com el d'Ulldemolins, al 1166, o en cartes de població com la de Cabacés, atorgada el 1185 pel bisbe de Tortosa. Durant anys, l'activitat vinícola estava dominada per les cooperatives sorgides a començaments del segle XX com a fruit de l'esforç per superar la crisi vitivinícola del moment provocada, en part, per la fil·loxera.

Una recuperació que va possibilitar edificis d'arquitectes de prestigi com Cèsar Martinell, autor dels cellers d'estil modernista de Falset i de Cornudella de Montsant, dues obres d'hàbil treball del maó. Actualment al costat del prestigi creixent de les cooperatives, poder trobar cellers particulars de gran qualitat.

Fins l'any 2001 la zona que comprèn la denominació actual estava inclosa dins de la DO Tarragona, creada el 1947, com a subzona Falset. La singularitat dels vins de la zona i el fet que la producció es concentrés en un territori molt concret va ser el motiu principal de reclamació d'una denominació pròpia que diferenciés el producte d'aquesta àrea de la resta de l'extensa DO Tarragona.



Comarca del Priorat

DOQ Priorat



mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Zona de producció:

els pobles prioratins de la Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, la Figuera, els Guiamets, Marçà, part del terme municipal del Molar i de Falset, Margalef de Montsant, el Masroig, Pradell de la Teixeta, la Torre de Fontaubella i Ulldemolins, i els riberencs de Darmós i la Serra d'Almos.

Superfície conreada:

1.900 ha, aproximadament.

Altituds:

des de 100 fins a 700 metres.

Varietats negres:

garnatxa negra i carinyena es reparteixen per tota la DO, essent les predominants i les que millor s'adapten al territori. A més a més, també hi trobem ull de llebre, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnatxa peluda, monastrell i picapoll negre.

Varietats blanques:

garnatxa blanca i macabeu principalment i, en menor mesura, pansal, moscatell de gra petit, chardonnay, parellada, picapoll blanc i garnatxa roja.

Diversitat de sòls:

calcari, argilós, argilo-calcari, granític, panal i llicorella.

Tipificació:

la gran varietat de terrenys que formen la denominació ofereixen un gran ventall de vins de color intens amb notes de fruita i/o florals; elegants en boca, carnosos i persistents.

Ribera



ESP

DO Montsant

La DO Montsant ampara los vinos de pueblos del antiguo condado de Prades y las baronías de Cabacés, Entença y Escornalbou. Las primeras referencias escritas de la existencia de viñedos en la zona las encontramos en documentos de cesión de tierras como el de Ulldemolins, en el 1166, o en cartas de población como la de Cabacés, otorgada el 1185 por el obispo de Tortosa. Durante años, la actividad vinícola estaba dominada por las cooperativas surgidas a principios del siglo XX como fruto del esfuerzo para superar la crisis vitivinícola del momento provocada, en parte, por la filoxera. Una recuperación que permitió edificios de arquitectos de prestigio como Cèsar Martinell, autor de las bodegas modernistas de Falset y de Cornudella de Montsant, dos obras de hábil trabajo del ladrillo. Hoy día, paralelamente al prestigio creciente de las cooperativas, podemos encontrar bodegas particulares de gran calidad.

Hasta el año 2001 la zona que comprende la denominación actual estaba incluida dentro de la DO Tarragona, creada el 1947, como subzona Falset. La singularidad de los vinos de la zona y el hecho que la producción se concentrara en un territorio muy concreto fue el motivo principal de reclamación de una denominación propia que diferenciara el producto de esta área del resto de la extensa DO Tarragona.

Zona de producción: los pueblos prioratinos de la Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, la Figuera, els Guiamets, Marçà, parte de los términos municipales del Molar y de Falset, Margalef de Montsant, el Masroig, Pradell de la Teixeta, la Torre de Fontaubella y Ulldemolins, y los de la comarca de la Ribera d'Ebre, Darmós y la Serra d'Almos.

Superficie cultivada: 1.900 ha, aproximadamente.

Varietades tintas: garnacha tinta y cariñena se reparten por toda la DO, siendo las predominantes y las que mejor se adaptan al territorio. Además podemos encontrar tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha peluda, monastrell y picapoll tinta.

Varietades blancas: garnacha blanca y macabeo principalmente y en menor medida, pansal ("xarel·lo"), moscatell de grano menudo, chardonnay, parellada, picapoll blanca y garnacha roja.

Altitudes: desde 100 hasta a 700 metros.

Diversidad de suelos: calcáreo, arcilloso, arcillo-calcáreo, granítico, panal y llicorella (pizarra).

Tipificación: la gran variedad de terrenos que forman la denominación ofrecen una gran variedad de vinos de color intenso con notas de fruta y/o florales; elegantes en boca, carnosos y persistentes.



FR

AOC Montsant

L'AOC Montsant regroupe les vins des villages de l'ancien comté de Prades et les baronnies de Cabacés, Entença, et Escornalbou. Les premières références écrites de l'existence de vignes à la zone nous pouvons les trouver sur des documents de cession de terres comme sur celui de Ulldemolins, en 1166, ou sur des cartes de population comme celle de Cabacés, faite en 1185 par l'Évêque de Tortosa. Pendant des années, l'activité vinicole était dominée par la présence des coopératives apparues au début du siècle XX à conséquence de l'effort commun pour combattre la crise viticole du moment, provoqué, en partie, par la grande calamité du phylloxéra. Dans le redressement de ces coopératives, on trouve la trace artistique d'architectes prestigieux comme Cèsar Martinell, auteur des celliers modernistes de Falset et de Cornudella de Montsant. De nos jours, on note à côté du prestige croissant des coopératives, l'apparition de celliers privés de grande qualité.

Jusqu'en 2001 la zone qui constitue l'appellation actuelle était incluse dans l'Appellation d'Origine Contrôlée Tarragona, en tant que sous zone Falset, créée en 1947. La singularité des vins de la zone et le fait que la production se concentre sur un territoire bien précis fut le motif principal de la réclamation d'une appellation propre qui différencie le produit de cette zone du reste de la vaste AOC Tarragona.

Zone de production: les villages prioratins de la Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, la Figuera, els Guiamets, Marçà, une partie des communes de el Molar et de Falset, Margalef de Montsant, el Masroig, Pradell de la Teixeta, la Torre de Fontaubella et Ulldemolins, et les villages du département de la Ribera d'Ebre -Darmós et la Serra d'Almos.

Surface cultivée: environ 1.900 ha.

Cépages rouges: le grenache noir et le carignan se distribuent sur toute l'AOC, ce sont les cépages prédominants qui s'adaptent le mieux au terroir. On peut trouver aussi, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, grenache poilu, monastrell et picapoll noir.

Cépages blancs: le grenache blanc et le macabeu sont les cépages majoritaires et en moindre quantité, pansal ("xarel·lo"), muscat blanc à petits grains, chardonnay, picapoll blanc, parellada et grenache gris.

Altitude: de 100 m. à 700 m.

Diversité des sols: calcaire, argileux, argilo-calcaire, granitique, panal et llicorella (schiste).

Description: la grande diversité des terrains qui forment l'appellation offrent un grand éventail de vins de couleur intense avec des notes de fruits et/ou de fleurs; élégants en bouche, charnus et persistants.





ENG

DO Montsant

The DO Montsant (the name guaranteeing place of origin) embraces the wines of the villages of the ancient county of Prades and the baronies of Cabacés, Entença and Escornalbou. The first written references to the existence of vineyards in the area are found in the documents ceding land, such as that of Ulldemolins in 1166, or in letters relating to the right to establish a village, as for example in the case of Cabacés, granted in 1185 by the Bishop of Tortosa. For years, wine making was dominated by the co-operatives. The co-operative movement emerged in the 20th century, a communal effort arising partially in response to the great catastrophe caused by phylloxera, an unstoppable pest that destroyed all the vines. The revival of the wine industry brought with it the construction of new buildings designed by influential architects like Cèsar Martinell. His work includes the modernist wine cellars in Falset and in Cornudella de Montsant, two examples displaying impressive brickwork. Today, however, alongside the growing prestige of the co-operatives, there are also many private wine cellars of high quality.

The area that today comprises the DO Montsant was, until 2001, included within the DO Tarragona. This had been created in 1947 with Falset named only as a sub-zone within the denomination. However, the individuality of the wines of the area, and the fact that production took place within a well-defined territory, became the primary reason for reclaiming a denomination which differentiated the wines of this area from the remainder of the extensive DO Tarragona.

Area of production: The villages of the Priorat: La Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, la Figuera, els Guiamets, Marçà, part of the municipal districts of el Molar and of Falset, Margalef de Montsant, el Masroig, Pradell de la Teixeta, la Torre de Fontaubella and Ulldemolins, and Darmós and La Serra d'Almos in the region of Ribera d'Ebre.

Cultivated area: Approximately 1,900 hectares.

Red varieties: Red grenache and carignan are grown throughout the region, as the predominant varieties and the ones best suited to the terroir. We can also find tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnatxa peluda ("hairy grenache"), monastrell ("mourvèdre") and picapoll ("red picpoul").

White varieties: White grenache and macabeu above all, and to a lesser extent, pansal ("xarel·lo"), moscatell de gra petit ("white muscat à petits grains"), chardonnay, picapoll blanc ("white picpoul"), parellada and garnatxa roja ("grenache gris").

Altitude: From 100-700 metres.

Types of soil: Limestone, clay, limestone-clay, granite based sand, panal and llicorella (slate).

Distinctive features: The significant variations of terrain within the denomination produce a wide range of intensely coloured wines, elegant in flavour with hints of fruit and/or flowers, full bodied and with a persistent aftertaste.



DE

DO Montsant

Das Anbaugebiet mit der geschützten Herkunftsbezeichnung Montsant umfasst die Weine der Dörfer der früheren Grafschaft Prades und der Baronien Cabacés, Entença und Escornalbou. Die frühesten Referenzen zu Weinbau in dieser Zone finden sich in Dokumenten zu Landabtretungen, wie in dem zu Ulldemolins von 1166, oder in Siedlungsermächtigungen, wie der von Cabacés, vom Bischof von Tortosa 1185 verfasst.

Jahrelang wurde der Weinbau hier von den Genossenschaften dominiert. Diese entstanden zu Beginn des 20. Jahrhunderts als Ergebnis der Anstrengungen, die teilweise durch die Reblaus verursachte Krise des Weinbaus zu überwinden. Diese Erholung ermöglichte Gebäude von angesehenen Architekten wie Cèsar Martinell, der die Jugendstilceller von Falset und Cornudella de Montsant entwarf, zwei Werke von gekonnter Maurerarbeit. In der Gegenwart finden sich neben den angesehenen Genossenschaften private Weinkeller von großer Qualität.

Bis 2001 gehörte das Gebiet, das heute die DO Montsant ausmacht, zur 1947 gegründeten DO Tarragona, als Unterzone Falset. Die Einzigartigkeit seiner Weine und die Tatsache, dass ihre Herstellung sich auf ein sehr konkretes Gebiet konzentriert, waren die Hauptmotive dafür, eine eigene Herkunftsbezeichnung zu fordern, die das Produkt dieser Zone vom Rest der weitläufigen DO Tarragona abgrenzte.

Anbauzone: aus dem Landkreis Priorat die Dörfer La Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, La Figuera, Els Guiamets, Marçà, Teile der Orte El Molar und Falset, Margalef de Montsant, El Masroig, Pradell de la Teixeta, La Torre de Fontaubella und Ulldemolins; und aus dem Kreis La Ribera d'Ebre die Dörfer Darmós und La Serra d'Almos.

Anbaufläche: ca. 1.900 ha.

Rote Rebsorten: Im gesamten Gebiet finden sich vorwiegend rote Grenache und Carignan, die dem Territorium am besten angepasst sind. Daneben finden sich Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Muskat, Xarel·lo, Parellada, Lledoner Pelut, Monastrell und Picapoll Negre.

Weißer Rebsorten: vorherrschend weiße Grenache und Macabeu [Viura] und mit geringeren Anteilen Xarel·lo, Gelber Muskateller, Chardonnay, Parellada, Piquepoul und Garnatxa roja [Grenache gris].

Höhen: von 100 bis 700 m.

Bödenvielfalt: Kalkstein, Lehm, kalkige Tonböden, Sandböden (granitischen Ursprungs), Panal und ein kleiner Anteil Schieferböden.

Typische Eigenschaften: Die große Vielfalt der Terroirs dieses Anbaugebietes bieten eine Vielfalt von Weinen mit intensiver Farbe und Frucht und/oder Blumennoten; elegant am Gaumen, gehaltvoll und lang nachwirkend.



42 **MAS DE LES VINYES**

Mas de les Vinyes, s/n. Ctra. T-702
Cabacés-La Bisbal de Falset, km 27,5 (300 m)
43373 CABACÉS
GPS: Lon.: 0.70429 / Lat.: 41.23481

T. 652 568 848
josep@masdelesvinyes.com
www.masdelesvinyes.com



🕒 2 h 30 min 👤 2 mín. 15 máx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 50.000 🍷 6 🍷 No € 5 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 1/1 • 6/1 • 1/11 • 25/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

43 **CELLER DE CAPÇANES**

C/ Llaberia, 9
43776 CAPÇANES
GPS: Lon.: 0.78197 / Lat.: 41.10342

T. 977 178 319
marketing@cellercapcanes.com
www.cellercapcanes.com



🕒 1 h 30 min - 2 h 👤 2 mín. 8 máx. 🍀 No 🍀 -

🍷 800.000 🍷 3/4 🍷 No € 15/20/25/30 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 Festius/Festivos/Public Holidays/Fériés/Feiertage
31/12 (tarda/tarde/afternoon/après-midi/nachmittags)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

44 **VINYES DOMÈNECH**

Camí del Collet, km 3,8
43776 CAPÇANES
GPS: Lon.: 0.80604 / Lat.: 41.08196

T. 670 375 828
edgar@vinyesdomenech.com
www.vinyesdomenech.com



🕒 2 h 👤 2 mín. 50 máx. 🍀 Si 🍀 -

🍷 100.000 🍷 2/3 🍷 No € 30 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 Festius / Festivos /
Public Holidays / Fériés / Feiertage

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

45 **CELLER COOPERATIU DE CORNUDELLA**

C/ Comte de Rius, 2
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
GPS: Lon.: 0.90451 / Lat.: 41.26394

T. 977 821 313
info@cellercornudella.cat
www.cellercornudella.cat



🕒 1 h 30 min 👤 2 mín. 25 máx. 🍀 + 15 € 🍀 3 h 30 min

🍷 80.000 🍷 3 🍷 No € 10 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 1/1 • 6/1 • 24/6 • 15/8 • 11/9
25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

■ ■ ■ ■ ■ 10 mín. ■ 18 h ■ 10 h-12 h

46 **CELLER GRITELLES**

C/ de les Bodegues, 3
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
GPS: Lon.: 0.90502 / Lat.: 41.26406

T. 637 407 184 - 606 802 416
celler@gritelles.com
www.gritelles.com



🕒 1 h 👤 2 mín. 10 máx. 🍀 + 10/15 € 🍀 1 h 30 min

🍷 12.000 🍷 5 🍷 No € 10 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇯🇵 🇰🇷 1/1 • 5/1 • 6/1 • 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

47 **CELLER RONADELLES
CAP DE RUC**

Finca La Plana, s/n
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
GPS: Lon.: 0.90674 / Lat.: 41.26079

T. 977 821 104
capderuc@ronadelles.com
www.ronadelles.com



🕒 2 - 3 h 👤 2 mín. 15 máx. 🍀 Si 🍀 -
 🍷 400.000 🍷 4 🍷 No € 15/20/50 €
 🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🔒 1/1 • Di.Pasqua/L. Pascua/Easter Mo./
 Lun.Pâques/Oster Mo • 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12
 Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
 10 h - 12.30 h 10.30 h - 11.30 h

48 **CELLER COOPERATIU
FALSET-MARÇÀ**

C/ Miquel Barceló, 31
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.81938 / Lat.: 41.14556

T. 617 929 018 - 696 545 254
T. 977 830 105 - visites@etim.cat
www.etim.cat



🕒 1 h 30 min 👤 1 mín. 30 máx. 🍀 +23 € 🍀 2 h
 🍷 900.000 🍷 5 🍷 No € 12 €
 🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🔒 6 mín. 🔒 1/1 • 6/1 • 25-26/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 Wine bar: ds-dg./S-D/
 Sa.-Su./Sam.-dim./ Sa.-So.: 10.30 h-15 h
 Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
 10 h(ESP)-12 h(CAT) 10 h(ESP)-12 h(CAT) 17 h(CAT)

50 **EL VI DELS 20**

Finca Vi20, partida Aiguassals,
Ctra. N-420 Falset-Móra
(camí dreta davant cruïlla T-363)
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.78175 / Lat.: 41.13797

T. 616 515 012
bettina@elvidelsvint.org



🕒 1 h 30 min 👤 2 mín. 6 máx. 🍀 Si 🍀 -
 🍷 5.000 🍷 5 🍷 No € 20 €
 🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🔒 Festius / Festivos /
 Public Holidays / Fériés / Feiertage

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 🇪🇺
 Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

51 **PASCONA**

Camí dels Fontanals, s/n
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.82768 / Lat.: 41.14982

T. 609 291 770
info@pascona.com
www.pascona.com



🕒 1 h 30 min - 2 h 👤 2 mín. 14 máx. 🍀 Si 🍀 -
 🍷 100.000 🍷 4 vins 🍷 No € 20 €
 🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🔒 1/1 • 6/1 • 1/5 • 11/9 • 25-26/12 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 23/6-4/9
 (exc.3-17/7):
 Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche dl.-dg./L-D/Mon.-
 Sun./Lun.-Dim./ Mo-So 19.30 h

52 **CAL BESSÓ**

C/ Sant Lluís, 16
43777 ELS GUIAMETS
GPS: Lon.: 0.75165 / Lat.: 41.10259

T. 666 544 057
vallesbarcelo@gmail.com



🕒 1 h 👤 1 mín. 20 máx. 🍀 +10 € 🍀 2 h
 🍷 20.000 🍷 4 🍷 No € 20 €
 🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🔒 -

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 🇪🇺
 Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

53 ACÚSTIC CELLER

Ctra. TV-3002 Marçà-Capçanes, km 3,3
43775 MARÇÀ
GPS: Lon.: 0.79635 / Lat.: 41.12695

T. 672 432 691
acustic@acusticceller.com
www.acusticceller.com



🕒 1 h 30 min 👤 2 mín. 10 màx. 🍁 Si 🍁 -

🍷 110.000 🍷 3/4 🍷 No € 25 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 Festius/Festivos/Public Holidays/
Fériés / Feiertage (exc. 1/5)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



55 CELLER DOSTERRAS

Ctra. TV-3001 Marçà-la Torre
de Fontaubella, km 0,5
43775 MARÇÀ
GPS: Lon.: 0.80830 / Lat.: 41.12950

T. 638 597 957
comercial@dosterras.com
www.dosterras.com



🕒 1 h - 1 h 30 min 👤 2 mín. 50 màx. 🍁 + 12 € 🍁 2 h

🍷 30.000 🍷 4/6 🍷 No 🗄️ 1/1-6/1-Dg.-dl.Pasqua/D-L
Pasqua/Easter Su.&Mo./
Dim.-lun.Pàques/Oster
So-Mo.-1/5-24/6-15/8
25-26/12-31/12

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 € 15/30 €

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

56 CELLER VENDRELL RIVED

Ctra. TV-3001 Marçà-la Torre
de Fontaubella, km 1,5
43775 MARÇÀ
GPS: Lon.: 0.81389 / Lat.: 41.12242

T. 637 570 534
cellervendrellrived@gmail.com
www.vendrellrived.com



🕒 2 h 👤 2 mín. 6 màx. 🍁 Si 🍁 -

🍷 60.000 🍷 3 🍷 No € 5 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 Festius / Festivos /
Public Holidays / Fériés / Feiertage

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



57 CELLER MASROIG

Passeig de l'Arbre, 3
43736 EL MASROIG
GPS: Lon.: 0.73448 / Lat.: 41.12812

T. 646 743 922 - 977 825 026
visites@cellermasroig.com
www.cellermasroig.com



🕒 1 h 30 min 👤 2 mín. 20 màx. 🍁 + 2,50 € 🍁 2 h


🍷 700.000 🍷 3 🍷 No 🗄️ 1/1-6/1-Dv., dl.Pasqua/V y L Pasqua/
Easter Fri.&Mo./Ven. et lun. Pàques/
Karfreitag u. Oster-Mo.-1/5-24/6-15/8-
11/9 25-26/12-31/12 (tarda/tarde/
afternoon/après-midi/nachmittags)

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 € 10 €

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ 11 h
■ 16 h

Dg. i festius/D y festivos/
Sun. and Pub. Holidays/
Dim. et jours fériés/So. u.
Feiertage: 11 h



58 COCA I FITÓ

C/ Onze de setembre, s/n
43736 EL MASROIG
GPS: Lon.: 0.73446 / Lat.: 41.12455

T. 619 776 948
enoturisme@cocaifito.cat
www.cocaifito.com



🕒 2 h 👤 2 mín. 20 màx. 🍁 Si 🍁 -

🍷 120.000 🍷 6 🍷 1 € 25 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 Festius/Festivos/Public Holidays/Fériés/
Feiertage (exc. 1/5-12/10-6/12-8/12)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



59 **CELLER CAIRATS**

C/ Era, 4-16
43746 DARMÓS
GPS: Lon.: 0.70355 / Lat.: 41.09816

T. 685 194 744
mava@cellercairats.com
www.cellercairats.com



🕒 1 h 30 min 👤 2 min. 20 màx. 🍀 + 5 € 🍀 🕒 2 h 30 min

🍷 35.000 🍷 2 🍷 No € 15 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇵🇸 1/1•6/1•Dg.-dl. Pasqua/D-L Pasqua/Easter Su.-Mo./
Dim.-Lun. Pàques/Oster So.-Mo. 25-26/12-31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🇪🇺

06 **BUIL&GINÉ**

Ctra. T-710 Gratallops-La Vilella Baixa,
km 11,5
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77513 / Lat.: 41.20549

T. 977 839 810
info@builgine.com
www.builgine.com



🕒 2 h 👤 1 min. 100 màx. 🍀 Si 🍀 🕒 -

🍷 175.000 🍷 4 🍷 No € 25 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇵🇸 1/1 • 6/1 • 25-26/12 • 31/12 (tarda/tarde/
afternoon/après-midi/nachmittags)

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🇪🇺

49 **CELLER CAPAFONS OSSÓ**

Finca Masia Esplanes.
Cami vell de Gratallops, s/n
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.80154 / Lat.: 41.15474

T. 977 831 201
celler@capafons-osso.com
www.capafons-osso.cat



🕒 1 h 👤 1 min. 12 màx. 🍀 Si 🍀 🕒 -

🍷 30.000 🍷 9 🍷 No € 10 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇵🇸 1/1•6/1•Dg. i dl.Pasqua/
D y L Pasqua/Easter
Su.&Mo./Dim. et lun.
Pàques/OsterSo.-Mo.15/8
11/9-11/11-25-26/12-31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🇪🇺

54 **CLOS MESORAH**

Finca "Clos Mesorah". Ctra. T-300
Falset-Marçà, km 0,97
43775 MARÇÀ
GPS: Lon.: 0.81085 / Lat.: 41.13884

T. 606 186 565 - 977 262 596
anne@closmesorah.com
www.closmesorah.com



🕒 1 h 30 min 👤 2 min. 15 màx. 🍀 Si 🍀 🕒 -

🍷 7.000 🍷 2 🍷 No € 27/32 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇵🇸 1/1 • 31/12

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🇪🇺 MK

59 **FIGÀRIA VINS**

C/ del Priorat, 12
43736 LA FIGUERA
GPS: Lon.: 0.73198 / Lat.: 41.21631

T. 617 548 453 - 637 115 833
celler@ficariavins.net
www.ficariavins.net



🕒 1 h 30 min 👤 2 min. 20 màx. 🍀 + 5 € 🍀 🕒 2 h

🍷 13.500 🍷 3/4 🍷 No € 10 €

🗨️ 🇪🇸 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 🇵🇹 🇵🇸 -

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

🇪🇺

Vinateries / Bars de vins

VINATERÍAS / WINE SHOPS / VINOthÈQUES / WEINLÄDEN
BARES DE VINOS / WINE BARS / BARS À VINS / WEINLOKALE



BARS DE VINS

60 CALAIX DE SASTRE

Pl. Quartera, 39
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.82022 / Lat.: 41.14608
T. 687 814 144
pacobatllevell@gmail.com



Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

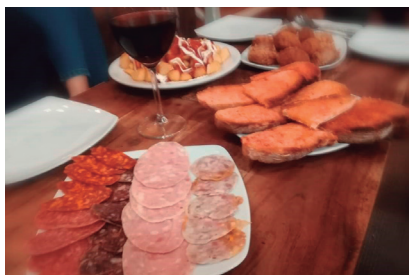
Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



N-M: dl.-dv./L-V/Mo.-Fr/Lun.-ven./Mo-Fr: 9-14 h Ds./Sa./Sam./Sa.: 9 h-15.30 h - 19h-22.30 h
Dg. i festius/D y festivos/Su. and Public Holidays/Dim. et jours fériés/So. u. Feiertage: 12 h-15.30 h
A-O: Dl.-dj./L-/Mo.-Th./Lun.-jeu./Mo.-Fr.: 9-14 h Dv.-ds./V-/Fr.-Sa./Fr.-Sa.: 12 h-14 h - 19 h-22.30 h
Dg. i festius/D y festivos/Su. and Public Holidays/Dim. et jours fériés/So. u. Feiertage: 12 h-15.30 h

61 CHALKE FALSET

C/ Miquel Barceló, 18
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.81999 / Lat.: 41.14614
T. 646 797 425
tonimuntane@gmail.com



Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



DI.-dg./L-D/Mo.-Su./Lu.-Di./Mo.-So.: 8 h - 13.30 h
Dm.-dg./Mi.-D/Wed.-Su./Mit.-Son.: 18 h - 23 h

62 VINOTECA D'ESCALADEI

C/ Mitja Galta, 4
43379 ESCALADEI
GPS: Lon.: 0.81121 / Lat.: 41.24747

T. 609 017 252
info@vino-teca-escaladei.com
www.vino-teca-escaladei.com



Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



O-A: dl.-dg./L-D/Mo.-Su./Lun.-dim./Mo.-So.: 11-15 h
M-S: dl.-dg./L-D/Mo.-Su./Lun.-dim./Mo.-So.: 11-20 h

63 TERRA DEL PRIORAT

C/ Eres, 7
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
GPS: Lon.: 0.90609 / Lat.: 41.26443

T. 607 965 467 - 670 961 464
pepe@terradelpriorat.com
www.terradelpriorat.com



Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



Festius/Festivos/Public Holidays/Jours fériés/Feiertage:
mateix horari/mismo horario/same schedule/même horaire/gleichen Zeitplan

64 AGUILÓ VINATERIA

C/ Miquel Barceló, 11
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.82127 / Lat.: 41.14580

T. 977 830 304
info@aguilovinateria.com
www.aguilovinateria.com



Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



Festius/Festivos/Public Holidays/Jours fériés/Feiertage: 10.30-14.30 h

65 VINS I OLIS DEL PRIORAT

C/ Miquel Barceló, 25
43730 FALSET
GPS: Lon.: 0.81930 / Lat.: 41.14379

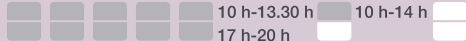
T. 977 831 835
info@vinsiolisdelpriorat.com
www.vinsiolisdelpriorat.com



Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



Festius/Festivos/Public Holidays/Jours fériés/Feiertage: 10.30-14.30 h

66 BONVIURE

C/ Piró, 23
43737 GRATALLOPS
GPS: Lon.: 0.77545 / Lat.: 41.19284

T. 977 839 004
balja03@gmail.com
www.bonviure.blogspot.com



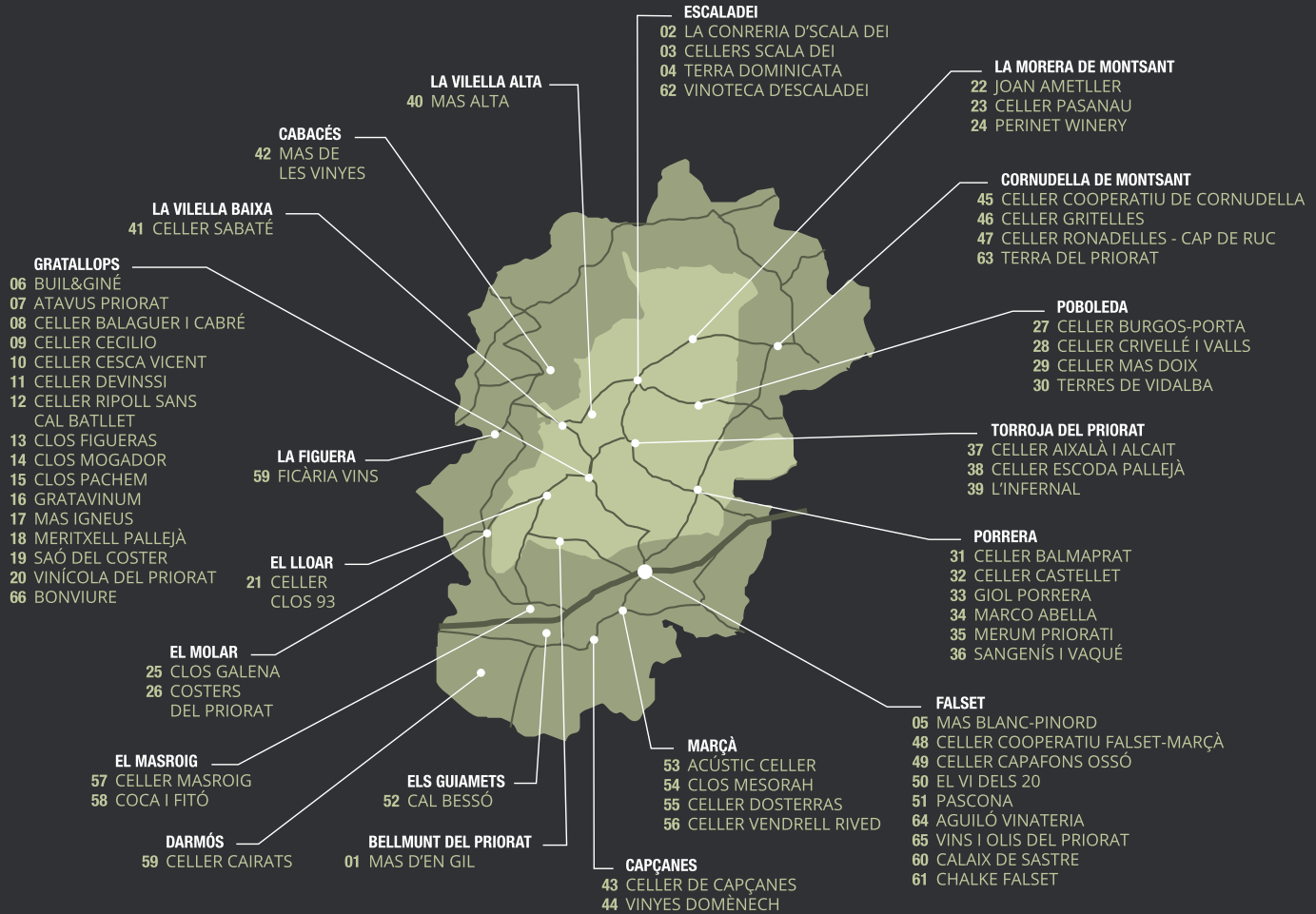
Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



Festius/Festivos/Public Holidays/Jours fériés/Feiertage:
mateix horari/mismo horario/same schedule/même horaire/gleichen Zeitplan



OFICINA DE TURISME DE LA COMARCA DEL PRIORAT

PLAÇA DE LA QUARTERA, 1. 43730 FALSET. T. 977 831 023. OIT@PRIORAT.CAT. WWW.TURISMEPRIORAT.ORG