



Vinyes Domènech

'vins mimètics amb el seu paisatge'

Les **ENOEXPERIÈNCIES** de **Vinyes Domènech** posen en valor la biodiversitat botànica de les seves vinyes i els boscos del seu entorn. Una proposta única, diferent que només es pot gaudir en un entorn natural privilegiat on la natura és l'origen i la fi de les emocions. Sentiràs com el paisatge et captiva i et transporta d'una manera honesta a entendre la cultura del vi de la nostra terra i la seva gent.

És una proposta feta per un grup de professionals de diferents especialitats per construir unes activitats pensades per harmonitzar el paisatge, les plantes, les flors i la gastronomia amb els vins de **Vinyes Domènech** i fins i tot reconèixer i descobrir de quin raïm està fet.

Tastaràs els millors formatges artesanals de Catalunya, descobriràs els secrets dels productes de l'ànec i el foie, aniràs de pícnic, miraràs les estrelles guiats per l'astrònom Joan Antón Català i t'encisaràs amb la lluna i la importància que té amb l'agricultura biodinàmica, cuinaràs amb les plantes i flors silvestres de la nostra vinya i bosc de la mà de la Iolanda Bustos, gaudiràs dels plats de productes de proximitat de la mà d'en Toni Bru i descobriràs les receptes tradicionals del Priorat de la mà de la Marta Domènech de l'Hostal Sport.

Tot això és possible gràcies a tots ells, no t'ho imaginis, vine i prova-ho!



Un entorn privilegiat

Vinyes Domènech està ubicada al sud de la comarca del Priorat (D.O. Montsant), entre la Serra de Llaberia i el Montalt, situada en un espai natural protegit de gran bellesa i valor ecològic a 450 metres d'alçada i a 10 Km del mar. És un amfiteatre envoltat de muntanyes i de bosc de pins i alzines, un sotabosc mediterrani amb una orografia molt irregular.





Passejar i tastar vins singulars entre vinyes

Un racó on es pot passejar entre vinyes i descobrir la importància dels tipus de sòls, del vent, de la pluja, de l'alçada, d'una viticultura ecològica i biodinàmica per l'elaboració d'uns vins mimètics amb el seu paisatge. Distingint les varietats de raïm, els diferents tipus de Garnatxa i visitant el celler bioclimàtic per veure com descansen i envelleixen els vins.

La finalitat és que la persona que tasti els vins i les herbes i flors de **Vinyes Domènech**, pugui entendre i conèixer com n'és d'important cuidar i respectar la natura per aconseguir uns vins amb tota l'essència del paisatge. Ensenyar a estimar la terra des de les seves arrels, restablint una relació perduda entre les persones i la natura a partir del coneixement de les plantes, i que experimentin una **nova mirada al paisatge**.

DESCOBRIR L'HARMONIA ENTRE EL PAISATGE, LES VINYES I ELS VINS

Us hem preparat quatre tipus d'enoexperiències per gaudir de Vinyes Domènech i el seu univers:

- 1** ENDINSAR-SE AL TERRITORI
- 2** ANEM DE PÍCNIC
- 3** EXCLUSIU TAST VERTICAL DEL PRIMER 'VI DE FINCA' TEIXAR DE LA DO MONTSANT
- 4** NITS MÀGIQUES

1

ENDINSAR-SE AL TERRITORI

Una experiència exclusiva que et permetrà descobrir un paratge únic, un racó natural protegit dins la **Xarxa Natura 2000**, amb una riquesa natural incomparable i un celler bioclimàtic integrat a l'entorn.

Coneixeràs la viticultura ecològica i biodinàmica, el procés d'elaboració artesanal amb microvinificacions per parcel·les i experimentaràs amb els diferents sabors, aromes de les plantes i flors silvestres de les vinyes i el seu entorn.

Descobriràs la llum i l'aigua de l'anyada, els diferents tipus de sòls, orientacions, altures, varietats de raïms i les diferents mutacions de la Garnatxa: la Blanca, la Negra, la Peluda, la roja o gris.

Característiques de l'activitat

Durada	2 hores 11 a 13 hores
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Mínim de 2 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	20 €



2 ANEM DE PÍCNIC

Cada primer dissabte de mes des de l'abril fins a l'octubre agafarem el cistell l'omplirem de formatges, llonganisses i fuets, el pa acabat de torrar, l'oli de la finca, quatre tomàquets i per suposat, les copes i ampolles de vi, esmorzarem al mig de les vinyes on parlarem del paisatge, de les plantes i flors, del raïm i dels vins.

Característiques de l'activitat

Durada	3 hores 10 a 13 hores
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Places limitades a 20 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	30 €



3

EXCLUSIU TAST VERTICAL DEL PRIMER 'VI DE FINCA' TEIXAR DE LA DO MONTSANT

Tastarem tres anyades de meteorologia ben diferent, perquè pugueu descobrir la importància de la llum i de l'aigua de cada anyada. Tots ells maridats amb diferents foies-gras de la casa Collverd.

El **Teixar** de **Vinyes Domènec** és el primer vi de la DO Montsant i el quart de Catalunya que se li concedeix la prestigiosa qualificació de "vi de finca". Es tracta d'un reconeixement, concedit per l'INCAVI, que a més de les característiques singulars i climàtiques, distingeix els vins de raïms procedents d'una mateixa finca en propietat, que segueix uns protocols més exigents per part de la DO, de producció, rendiment i puntuació per la seva qualificació i que tenen una categoria i un prestigi tant nacional com internacional al llarg de deu anys.

La finca de **Teixar** de **Vinyes Domènec** ve del nom d'un paratge de Capçanes conegut com la Font del Teixar, que conté parcel·les d'una superfície de 3 ha i es troba ubicada en un espai natural protegit, de gran bellesa i valor ecològic, entre la serra de Llaberia i el Montalt.

Característiques de l'activitat

Durada	2h
Vins a tastar	Un tast vertical del Teixar "Vi de Finca"
Grups	Mínim de 6 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	60€



4

NITS MÀGIQUES

Estrelles i Vi

Vine a compartir amb nosaltres una experiència inoblidable sota el firmament estrellat. Cel i terra es donen la mà en aquest indret únic de Vinyes Domènech on la natura es mostra de forma exuberant. El nostre vi neix i creix protegit per frondosos boscos, alts penya-segats, i per un cel impressionant, que li donen, tots ells, el seu caràcter tan especial.

L'astrònom Joan Anton Català ens guiarà en un inspirador viatge a través del nostre univers. Ens sorprendrà parlant de l'origen de l'aigua que nodreix els ceps i que forma part de nosaltres mateixos. Entendrem els efectes beneficiosos que té la Lluna sobre el nostre planeta, i el cataclisme que la va crear. I discutirem sobre l'origen de la vida i la possibilitat que pugui existir en altres llocs del cosmos. Tot això complementat amb un tast dels nostres millors vins, un sopar tipus còctel, i una observació a través del telescopi. Tria la nit: 15 de juny o 13 de juliol

20:30 Benvinguda.

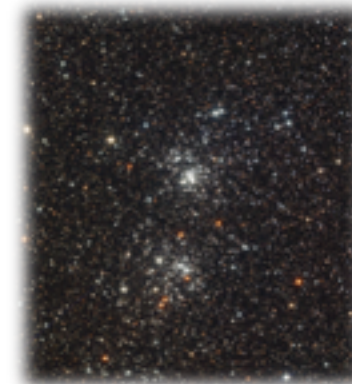
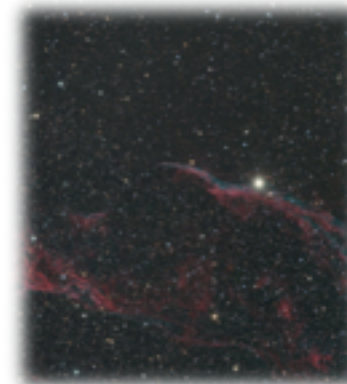
20:45 Xerrada i col·loqui.

21:30 Sopar i tast de vins.

22:30 Observació del cel.

Característiques de l'activitat

Durada	3 hores 20 a 23 hores
Vins a tastar	Furvus, Teixar "Vi de Finca" i el Rita
Grups	Places limitades a 20 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	60€



4

NITS MÀGIQUES

Concert de nit de lluna plena amb Pep Sala i el 'Boig per tu'

Una ocasió única per poder gaudir d'un concert privat i exclusiu del Pep Sala a l'aire lliure de les nits de lluna plena dels mesos de Juny i Juliol, maridat pels millors xefs del nostre país que ens cuinaran i descobriran els productes de temporada pensats per gaudir de les Garnatxes de **Vinyes Domènec**.

20:30 Benvinguda.

20:45 Xerrada amb el Pep Sala.

21:30 Sopar i tast de Vins.

23:00 Inici del Concert.

Característiques de l'activitat

Durada	3 ½ hores 20 a 00 hores
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc), Boig per tu, Vinyes Velles de Samsó.
Grups	Places limitades a 40 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	75€



MARIDATGE DE SENSACIONS

Propostes gastronòmiques de fusió entre la natura, el paisatge i els vins de Vinyes Domènech amb els productes de temporada i cuinats pels xefs del nostre territori:

- 1 AMB PLANTES, FLORS I FRUITS SILVESTRES DEL PAISATGE DE VINYES DOMÈNECH
- 2 AMB FOIE GRAS DE COLLVERD
- 3 AMB FORMATGES ARTESANALS
- 4 CUINA TRADICIONAL DE L'HOTEL HOSTAL SPORT
- 5 CUINA DE PROXIMITAT AMB EL CELLER L'ÀSPIC

1

MARIDATGE AMB PLANTES, FLORS I FRUITS SILVESTRES DEL PAISATGE DE VINYES DOMÈNECH

per la Iolanda Bustos – Xef del Restaurant La Calèndula

Natura i paisatge al plat i la copa. Un passeig gastronòmic per les **Vinyes Domènech** del Montsant.

Tast de vins i plats elaborats amb els ingredients silvestres que neixen a les vinyes. Un menú degustació a base d'herbes, arrels, flors i fruits silvestres, per poder assaborir i explicar el veritable gust del paisatge, us ajudarà a entendre el valor de la natura i la biodinàmica a la vinya amb ingredients que donen personalitat als vins, recol·lectats per la xef **Iolanda Bustos**, directament de les **Vinyes Domènech**. Una experiència que us farà viatjar i sentir el batec al cor d'aquest indret salvatge del Montsant.

L'activitat es compon d'un tast de plantes, flors i fruits silvestres comestibles, que creixen vora les vinyes o entremig d'elles; plantes que donen caràcter i terroir amb gust i aromes als vins propis de cada finca. L'objectiu és donar un discurs sensorial del paisatge a través dels vins i ensenyar als assistents el despertar de la primavera a les vinyes.

Característiques de l'activitat

Durada	Entre 2 ½ i 3 hores Dinar o sopar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Mínim de 20 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	100€



Paral·lelament al tast botànic, es fa un joc sensorial tastant els vins de **Vinyes Domènech** que han sortit de la mateixa terra que les plantes silvestres. L'experiència conjunta entre vins i la flora silvestre, esdevé una autèntica i real representació del paisatge.

Si el temps ho permet, es pot fer el tast al mateix temps que es fa una passejada botànica per les vinyes, identificant i tastant la flora particular de cada vinya. Anàlisi del gust i els aromes salvatges.

L'activitat finalitza amb un dinar maridat amb els vins de **Vinyes Domènech**.

2

MARIDATGE AMB FOIE GRAS

de Collverd

El Foie Gras, igual que els grans vins, és un producte amb unes característiques organolèptiques i sensorials extraordinàries, és per això que són productes que es complementen i mariden perfectament amb els vins de **Vinyes Domènech** i més concretament amb les seves garnatxes.

Collverd i **Vinyes Domènech** us hem preparat un maridatge seleccionant cada producte i cercant l'afinitat amb cadascun dels vins de garnatxa: blancs, negres, joves amb criança i dolços. Tot un món de sensacions.

Collverd és l'empresa pionera a tot l'estat Espanyol dedicada en exclusiva a l'elaboració de productes de l'ànec i Foie Gras.

Criant els seus ànecs de la manera tradicional, amb el màxim respecte per l'animal i la millor alimentació a base de cereals seleccionats.

Les seves granges situades als Aiguamolls de l'Empordà, zona de pas de les aus migratòries i amb un clima ideal per a la cria d'aquests animals, els permeten elaborar un producte excepcional pels sentits.



Característiques de l'activitat

Durada	2 hores Dinar o sopar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Furvus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Mínim de 6 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	60€

MENÚ A

Mousse de fetge gras al codony amb el Rita

Mousse de fetge gras trufat amb el Furvus

Mousse de fetge gras a la garnatxa amb el Teixar

MENÚ B

Mi-cuit amb el Rita

Pemil d'ànec amb el Furvus

Confit de cuixa amb el Vinyes Velles de Samsó

Magret d'ànec amb el Teixar

3

MARIDATGE AMB FORMATGES ARTESANALS

seleccionats per en Ramon Roset i el Marc Aguiló

Un maridatge dels formatges catalans que millor acompanyen a les garnatxes, és el gran objectiu d'aquest tast, per oferir aquestes combinacions a través de tastos sensorials que permetin experimentar amb les característiques organolèptiques d'aquests dos productes tan nostres com són els formatges artesanals catalans i les diferents varietats de garnatxes.

Una visita a les vinyes, acompanyada per una degustació d'una selecció dels diferents tipus de formatge (vaca, ovella, cabra) assessorat per **Marc Aguiló** i **Ramon Roset**, uns grans coneixedors dels formatges de casa nostra. Tots això harmonitzat en exclusiva amb les garnatxes blanques i negres de **Vinyes Domènech**.

Característiques de l'activitat

Durada	2 hores Dinar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Furvus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Mínim de 4 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	25€



4

MARIDATGE DE CUINA TRADICIONAL DE L'HOTEL HOSTAL SPORT

per l'Omar Morales – Xef del Restaurant Hotel Hostal Sport



Harmonia entre garnatxes i guisats, en un "parada i fonda" centenària, on el bon fer de la **Marta Domènech** ens farà sentir com a casa.

Hotel Hostal Sport. Fent història des de 1923 al Priorat, l'Sport és un establiment de "parada i fonda" situat al centre de Falset. Hotel gastronòmic i familiar amb 28 habitacions, tres salons polivalents, jardins privats, restaurant, bar amb cuina catalana tradicional a l'estil del Priorat i vins DO Montsant i DOQ, principalment. Els guisats, recepta de les àvies, són la millor manera d'entendre el Priorat i més encara quan els acompanyem amb les garnatxes de **Vinyes Domènech**.

Característiques de l'activitat

Durada	Entre 2 ½ i 3 hores Dinar o sopar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Mínim de 6 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	60€

MENÚ A

Primers

*Sopa freda de pa amb tomàquet i maduixa,
llagostins i alvocat*
*Amanida de patata amb bacallà, tomàquets
d'estiu i oli de picada*
*Amanida de meló, síndria, formatge feta i
vinagreta de menta*
Tomàquet de temporada amb ventresca

Segons

Pollastre a la catalana
Botifarra de Proximitat amb mongetes del ganxet
Bacallà amb mongetes del ganxet
Saltejat de calamars amb sofregit català i papada

Postres

Crema catalana amb carquinyolis
Menjar blanc amb ametlles i cruixent de cereals
*Pinya a la vainilla amb gelat de iogurt
i pell de llima*
Assortit sorbets i gelats

MENÚ B

Per Picar

Croquetes tradicionals de la casa
Anxoves del Cantàbric
Bunyols de Bacallà
Pà de coca amb tomàquet de penjar
Amanida de Raim i feta
Secallona i culana de Falset

Segon a triar

Peix del dia al forn amb patata, ceba i tomàquet
o
Guisat tradicional de la casa

Postre

Cheesecake amb gelat de gerds i coco

5

MARIDATGE DE CUINA DE PROXIMITAT AMB EL CELLER L'ÀSPIC

per en Toni Bru – Xef del Celler de l'Àspic



En **Toni Bru** xef i sommelier del **Celler de l'Àspic** és un gran coneixedor dels vins del Montsant i Priorat, així com un dels promotors i una de les persones que més ha apostat pels productes de proximitat i ecològics a la seva cuina.

Us oferim un maridatge amb productes de temporada del Priorat i de les Terres de l'Ebre.

Cada plat està pensat per maridar amb una de les garnatxes de **Vinyes Domènech**, perquè amb aquesta simbiosi volem que gaudiu de l'essència dels aromes, gustos i del paisatge de la nostra terra i dels nostres vins.

Característiques de l'activitat

Durada	Entre 2 ½ i 3 hores Dinar o sopar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Mínim de 6 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Francès / Italià / Polonès
Preu	60€

MENÚ A VINYES DOMÈNECH

Entrant

Tàrtar d'escalivada amb sardina fumada

Primer

Empedrat de mongetes "Ull de Perdiu" amb bacallà

Segon

Pollastre de pota negra amb albergínia

Postre

Mató de Capafonts amb préssec de vinya

MENÚ AL CELLER L'ÀSPIC

Entrants

Aperitiu del dia

Tàrtar d'escalivada amb sardina fumada

Primer

Rossejat d'arròs amb musclos del Delta

Segon

Xai Ripollès rostit al forn amb albergínia blanca

Postre

Assortit de formatges catalans

o

Sopa freda de síndria amb gelat de logurt

EMPRESSES

Us oferim en plena natura, dins d'un ambient ric en estímuls i sensacions, una sèrie de serveis per empreses i grups:

1

TEAMBUILDING

STRESS MANAGEMENT

DE QUIN RAÏM ESTÀS FET?

MINDFULNESS

L'ART DE L'ESCOLTA ACTIVA

2

ESDEVENIMENTS

1 TEAMBUILDING

Aquestes activitats han estat confeccionades amb una metodologia única i innovadora, que combina l'aprenentatge experiencial i sensorial a través del món del vi, recolzant-nos en tot moment amb els descobriments més recents en neurociència, per poder treballar aquests continguts en sessions de dinamització de grups, amb el recolzament de formadors-coach, al celler de **Vinyes Domènech**.

Experimentar a la nostra pell els temes que tractarem, ens portarà cap a l'**autodescobriment personal** i a una **comprensió global del que ens envolta i vivim dia a dia**.

A través del tast i mitjançant dinàmiques vivencials al voltant del vi, amb un sommelier, es duran a terme analogies entre el món laboral i el vi, per poder desenvolupar i potenciar les habilitats directives, així com les comunicatives i creatives, per tal de que cadascun dels participants pugui respondre davant els seus propis reptes professionals i interpersonals amb més **autenticitat, creativitat i eficàcia**.



STRESS MANAGEMENT

*Què passa al cervell quan experimentem poc o molt estrès?
Com utilitzar aquest coneixement per optimitzar el nostre rendiment?*

La gestió de l'estrès ens permet millorar les relacions a la feina, tant amb els nostres equips, proveïdors, clients, companys, etc.

Continguts

- Estrès saludable i insalubre.
- Els impactes de les emocions.
- Estratègies per fer front a situacions difícils.
- Identificar, acceptar i 'estar amb' les emocions (enfocament emocional).
- Canviar la perspectiva (enfocament mental).

Característiques de l'activitat

Durada	4 ½ hores amb Coffee break i dinar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Màxim 30 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Alemany
Preu	A consultar



DE QUIN RAÏM ESTÀS FET?

Desenvolupar l'autenticitat per a un major impacte i millora dels resultats.

L'autenticitat crea connexió, confiança i inspira als altres. Desenvolupar la capacitat de ser autèntics i conrear les diferències, per tal d'obtenir un major impacte en els altres i millorar els resultats.

Continguts

- Introducció a l'autenticitat i la seva importància.
- Els diferents elements de l'expressió autèntica.
- Explorar les qualitats i les fortaleses naturals úniques.
- Identificar valors personals.

Característiques de l'activitat

Durada	4 ½ hores amb Coffee break i dinar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Màxim 30 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Alemany
Preu	A consultar



MINDFULNESS

Prendre consciència del moment, l'experiència de l'aquí i ara.

Entre els beneficis del Mindfulness ens trobem la millora de la gestió de l'estrès i la intel·ligència emocional, així com ens permet millorar la creativitat, memòria, claredat mental, millorant les nostres idees i relacions, reduint errors.

Continguts

- Introducció al Mindfulness.
- El poder dels nostres pensaments.
- Patrons de pensament automàtic.
- Habilitats d'autogestió i integració del Mindfulness.

Característiques de l'activitat

Durada	4 hores amb Coffee break i dinar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Màxim 30 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Alemany
Preu	A consultar



L'ART DE L'ESCOLTA ACTIVA

No facis servir només les teves orelles.

L'escolta activa fomenta la confiança i promou comportaments que tendeixen cap a la creativitat, productivitat i la resolució positiva dels problemes.

Continguts

- Els tres nivells d'escolta.
- Escolta activa, creació de confiança i connexió amb els altres.
- Models d'escolta.
- Empatia, el seu desenvolupament i expressió (escolta empàtica).
- Els paranys de l'escolta i com evitar-los.

Característiques de l'activitat

Durada	3 hores amb Coffee break i dinar
Vins a tastar	Bancal del Bosc (blanc i negre), Fervus o Boig per tu. Possibilitat d'afegir el Teixar "Vi de Finca", Vinyes Velles de Samsó o el Rita (es valorarà el preu d'ampolla sencera).
Grups	Màxim 30 persones
Idiomes	Català / Castellà / Anglès / Alemany
Preu	A consultar



2

ESDEVENIMENTS

Situat en un entorn privilegiat i gràcies a unes magnífiques instal·lacions, a **Vinyes Domènech** es poden organitzar tot tipus d'esdeveniments per a grups, empreses i particulars tant al porxo, terrasses exteriors o sala del celler:

- Showrooms, presentacions o promocions de producte.
- Jornades d'incentius.
- Reunions d'empresa.
- Celebracions privades.

Esdeveniments personalitzats que poden anar acompanyats d'una experiència gastronòmica a mida on la creativitat, l'ús de productes de proximitat i els petits detalls, poden donar un caire distintiu al teu esdeveniment.

Característiques dels esdeveniments

Preu esdeveniment	Cotització segons les necessitats del client
Preu lloguer espai	A consultar





Vinçes Domènech