

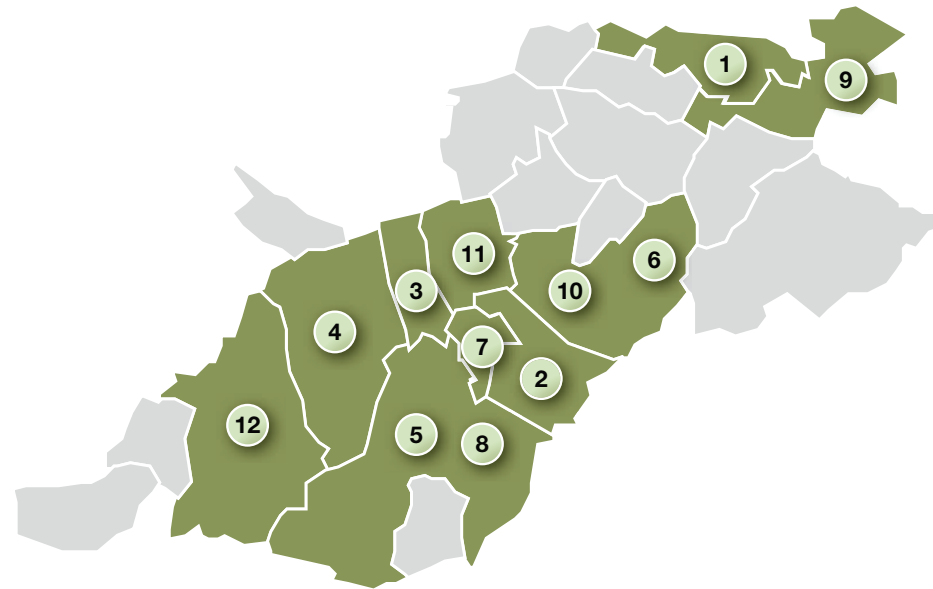


Fotografia: cedida per la Denominació d'Origen Conca de Barberà



# Conca de Barberà

La Conca de Barberà és una comarca d'interior de Tarragona i té tres zones diferenciades: la Conca estricta, la Baixa Segarra i el sector nord-est de les muntanyes de Prades. L'oli, les castanyes, els cereals, els alls, el vi DO Conca de Barberà i el trepat, varietat autòctona, conformen una terra de contrastos paisatgístics.



- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1 Albió (Llorac)                | 7 Pira                        |
| 2 Barberà de la Conca           | 8 Prenafeta (Montblanc)       |
| 3 Blancafort                    | 9 Santa Coloma de Queralt     |
| 4 L'Espluga de Francolí         | 10 Sarral                     |
| 5 Montblanc                     | 11 Solivella                  |
| 6 Montbrió de la Marca (Sarral) | 12 Vimbodí (Vimbodí i Poblet) |

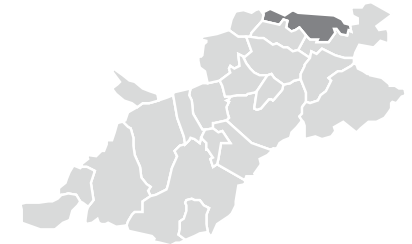


# Formatges Sant Gil d'Albió



**Nativitat Ninot Bonell**  
**Josep Martí Ninot**  
C/ Castell, s/n  
08756 Albió (Llorac)

Tel. 977 881 421  
Mob. 620 808 355  
Fax 977 881 565  
santgilalbio@hotmail.com



**Conca de Barberà**  
Albió - Llorac



## Explotació

Sant Gil d'Albió és una empresa familiar dedicada a l'elaboració de formatges artesans, situada a la part alta de la Conca de Barberà, a la Vall del Corb. Va néixer fa més de 20 anys com a complement de l'agricultura i actualment ha passat a la segona generació. De producció limitada, busquem la màxima qualitat dels nostres productes. La nostra especialitat és el formatge Garrotxa. Al llarg dels anys hem rebut diversos reconeixements a la qualitat en l'elaboració dels formatges. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA).

## Productes

Formatge madurat de cabra, formatge de vaca i formatge de pasta tova de cabra.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 18.00 h. Dissabtes i diumenges, cal cita prèvia. *Fires / Mercats:* Setmana Medieval de Montblanc, Firagost de Valls, Fira del Gall de Vilafranca del Penedès, Mercat de Nadal de Valls, Fira Medieval de Guimerà i Mercat d'Època de Santa Coloma de Queralt.

# Carlania Celler



**Conca de Barberà**  
Barberà de la Conca



**Jordi Miro Cantó**  
**Sonia Goma-Camps**  
Camí de les Eres, s/n  
43422  
Barberà de la Conca

Tel. 977 887 375  
Mob. 651 179 308  
info@carlania.com  
www.carlania.com



## Explotació

La nostra producció és de cultiu ecològic, és a dir, no utilitzem herbicides, adobs inorgànics i productes de síntesi. Intentem ser molt respectuosos amb els nostres ideals i amb la viticultura en general. Utilitzem, per a l'elaboració dels vins, una varietat autòctona de la Conca de Barberà, el trepat. Carlania era la propietat formada per trossos de terra que el senyor feudal donava al seu carlà pel servei de custodiar-li el castell i els seus dominis. A Barberà de la Conca, aquesta distribució data de mitjans del segle XII. Formem part de la Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca.

## Productes

Vi blanc, vi rosat, vi negre de criança i raïm.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* Tots els dies (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí, Fira de Sant Martí i Setmana Medieval de Montblanc, Festa del Trepat de Barberà de la Conca i Fira Terra de Vins de Peratallada.





# Viol



**Roger Grimau**  
**Carles Figueras**

C/ Comerç, 2  
43422

Barberà de la Conca

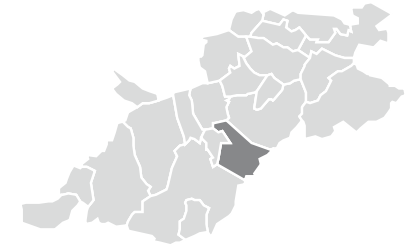
Tel. 977 630 614

Mob. 647 954 011

Fax 977 630 614

roger@clotdeleseres.com

www.clotdeleseres.com



**Conca de Barberà**  
Barberà de la Conca



## Explotació

És a l'ampolla de vi on veiem recompensats tots els nostres esforços, fets tant al camp com al celler. De cada raïm, n'extraïem el seu potencial enològic més amagat, que més tard podrem descobrir dins de l'ampolla. Tardes i tardes tastant els raïms de la nostra terra per tal d'esbrinar el moment òptim de maduració, fan possible expressar tota la seva essència. Gràcies a aquesta filosofia de treball i de vida hem arribat a crear el Clot de les Eres, un vi que expressa la força de la nostra joventut i la saviesa de la nostra terra.

## Productes

Vi.

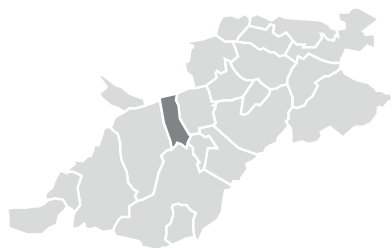
## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Durant tot el dia.

*Fires / Mercats:* Firagost de Valls, Fira del Castell de Barberà de la Conca i Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí.

# Celler Jordi Llorens



Conca de Barberà  
Blancafort



**Jordi Llorens Poca**  
C/ Prim, 5-7  
43411 Blancafort

Mob. 629 204 672  
cellerjll@gmail.com



## Explotació

Oferim itineraris guiats d'enoturisme per la comarca que cal concertar prèviament. Treballem en un projecte de geoquímica de vins, en simbiosi amb un celler del Priorat i amb la Universitat de Barcelona. Podeu venir a veure la nostra explotació, amb la possibilitat de tastar i de poder gaudir dels vins i caves de la nostra comarca rural.

## Productes

Vi.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Durant tot el dia (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Setmana Medieval de Montblanc, Montecarlo Wine Festival i Firagost de Valls.







# Celler Rendé Masdeu



**Mariona Rendé Civit**

**Jordi Roig Josa**

Av. Catalunya, 44  
43400

L'Espluga de Francolí

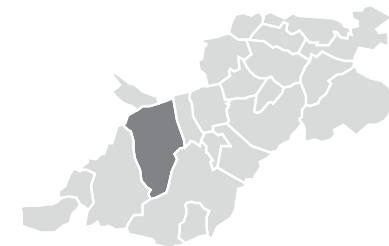
Tel. 977 871 361

Mob. 609 245 772

Fax 977 871 361

rendemasdeu@terra.es

www.rendemasdeu.cat



**Conca de Barberà**  
L'Espluga de Francolí



## Explotació

El celler Rendé Masdeu és una explotació familiar on treballem sobre la base de la tradició i de la modernització de plantacions, dels processos i de les instal·lacions. Les nostres finques i el nostre celler de l'Espluga de Francolí es troben dins de la DO Conca de Barberà. Mariona Rendé i Jordi Roig cultivem el raïm, elaborem i criem els nostres vins amb passió per la terra i exigència en la distinció del nostre producte. Tenim una fita ben clara: expressar el potencial del nostre terrer per oferir plaer als vostres sentits.

## Productes

Vi i raïm

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dimarts a dissabte, de 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 19.00 h.

Diumenges, de 10.00 h a 14.00 h.

*Fires - Mercats:* Setmana Medieval de Montblanc i Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí.

# Celler Mas Foraster



Conca de Barberà  
Montblanc



**Ricard Sebastià Foraster**  
Camí de l'Ermita  
de Sant Josep, s/n  
43400 Montblanc

Tel. 977 860 229  
Mob. 696 874 742  
Fax 977 875 037  
info@josepforaster.com  
www.josepforaster.com



## Explotació

El celler Mas Foraster està situat dins de la DO Conca de Barberà. Elaborem vins de qualitat amb raïm procedent de les nostres pròpies vinyes, que és cultivat sense productes que hi puguin deixar residus. Els nostres vins destaquen pel caràcter mediterrani que els aporta l'orografia de la nostra zona. Som un celler familiar amb una tradició de més de 150 anys de cultiu de vinya. Formem part de la Cooperativa de Montblanc, de la Cooperativa de Pira i de l'Associació d'Embotelladors de la Conca de Barberà.

## Productes

Vi negre i vi blanc.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 19.00 h. Diumenges i festius, de 10.00 h a 14.00 h.

*Fires / Mercats:* Setmana Medieval de Montblanc, Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí i Fira de Sant Martí de Montblanc.





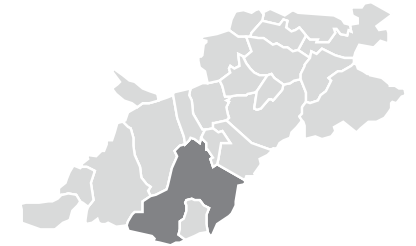


# Celler Roset



**Mireia Roset**  
**Jordi Roset**  
**Mateu Sala**  
Ctra. N-240, km. 38,8  
43400 Montblanc

Tel. 977 862 663  
Mob. 630 954 170  
Fax 977 862 333  
info@brescat.com  
www.brescat.com



Conca de Barberà  
Montblanc



## Explotació

Els nostres productes són vins elaborats a les nostres vinyes amb Denominació d'Origen Conca de Barberà. Destaquem el Brescat com a vi negre de cria en roure, un vi molt agradable al paladar amb un aroma de fruites i espècies de color cirera picota amb tons violacis. El Rogent, vi negre jove, d'un color fosc i reflexes violacis, amb aroma de baies negres madures i de gust llarg i fruitós.

## Productes

Vi.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Durant tot el dia.

*Fires / Mercats:* Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí, Setmana Medieval de Montblanc i Fira de Sant Magí de Tarragona.

# Hortus Aprodiscaae



Conca de Barberà  
Montblanc



**Anna Mas**

Av. Doctor Folch, s/n  
43400 Montblanc

Tel. 977 861 261

Fax 977 860 776

agricultura.ecologica@aprodisca.org

www.hortusaprodiscaae.org



## Explotació

Hortus Aprodiscaae té per objectiu el cultiu, l'elaboració i la venda de productes i menjars ecològics tot promovent la inserció sociolaboral de persones amb discapacitat intel·lectual i/o amb malaltia mental de la comarca. Cultivem 5,5 hectàrees en dues finques, a Montblanc i a la Selva del Camp. Formem part de l'ADV Gent del Camp.

## Productes

Productes d'horta ecològics, melons, síndries, conserves vegetals, melmelades, oli d'oliva verge extra i avellanes.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dimarts a divendres d'11.30 h a 14.00 h i de 16.00 h a 20.30 h.

Dissabtes, de 10.00 h a 14.00 h.

*Fires / Mercats:* Mercats Agroecològics de Sant Cugat del Vallès i de Valls, Mercat Agrobiològic de Cambrils, Fira de la Terra de Barcelona i Fira Slow Lleida.



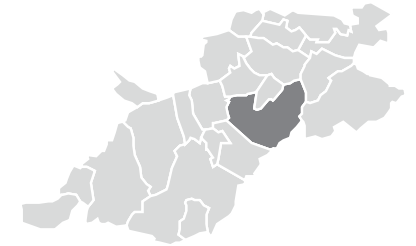


# Celler Cal Joan



**Margarita Tarragó Civit**  
**Gabriel Vallbona Cendrós**  
C/Església, 4  
43424 Montbrió de la  
Marca (Sarral)

Tel. 977 898 150  
Mob. 675 287 009  
ccaljoan@gmail.com



**Conca de Barberà**  
Montbrió de la Marca (Sarral)



## Explotació

Practiquem una agricultura ecològica i natural i elaborem els nostres productes sense cap tipus d'additiu, només una petita dosi de sulfurós, tal i com ho feien els nostres avantpassats. A la vinya no s'hi han fet tractaments agressius amb productes químics de síntesi i es realitza un treball mínim del sòl per millorar l'estructura i l'hàbitat dels microorganismes que degraden els nutrients de la planta. Amb totes aquestes cures, el caràcter de la terra es reflecteix en el vi. Formem part de la Cooperativa de Sarral.

## Productes

Vi negre i vi rosat ecològics.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a diumenge, de 9.00 h a 20.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira Reus Viu el Vi, Setmana Medieval de Montblanc Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí, Fira de Sarral i Fira Agroecològica l'Arpiot a Montblanc.

# Celler Guspí



Conca de Barberà  
Pira



**Josep M. Guspí Giménez**  
Av. Arnau de Ponç, 10  
43423 Pira

Tel. 977 887 109  
Mob. 636 816 724  
josep.guspi@hotmail.com



## Explotació

Podes curtes, mínima aportació de matèria orgànica, esporga, escavallat i desfullament garanteixen una paret de vegetació adequada, bon aireig i insolació del raïm. En funció de l'any, fem caure algun raïm per arribar a l'equilibri recercat de producció a la vinya. Fem la collita manualment i la verema a la vinya. Donem quinze dies a la maceració, amb alternança de remuntatges amb i sense aireig. La fermentació es produeix espontàniament amb llevats autòctons. Realitzem un lleuger premsat i fermentació malolàctica en bótes de roure. La criança es perllonga durant 12 mesos. Formem part de la Cooperativa de Pira.

## Productes

Vi.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h. *Fires / Mercats:* Festa de la Verema de l'Espluga de Francolí, Setmana Medieval de Montblanc i Fira Reus Viu el Vi.





# Cellers Carles Andreu



**Ramon Andreu**  
**Carles Andreu**  
C/ Sant Sebastià, 19  
43423 Pira

Tel. 977 887 404  
Mob. 616 932 211  
info@cavandreu.com  
www.cavandreu.com

Conca de Barberà  
Pira



## Explotació

Collim a mà el raïm de varietats autòctones perquè busquem la millor qualitat. Fomentem la venda directa i les visites al celler. Les noves instal·lacions, del 2004, han suposat la restauració dels antics corrals de Cal Celdoni i la construcció de noves caves soterrades. Vam plantar vinya al voltant de la nova cava i vam condicionar un mirador situat damunt de la gorja del riu Anguera. Així reafirmem la voluntat de fer un cava de producció limitada que barregi tradició i qualitat. Formem part de la Cooperativa de Pira i de l'Associació d'Embotelladors de la Conca de Barberà.

## Productes

Vi, cava i oli.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.30 h i de 15.30 h a 19.00 h. Dissabtes i diumenges, de 10.30 h a 13.30 h.

*Fires / Mercats:* Fira Reus Viu el Vi, Festa de l'Espluga de Francolí, Setmana Medieval de Montblanc i Fira Alimentària de Barcelona.

# Celler Escoda Sanahuja



Conca de Barberà  
Prenafeta (Montblanc)



**Joan Ramon Escoda** Tel. 977 860 954  
C/ de Lilla, s/n Mob. 659 478 198  
43400 Prenafeta Fax 977 314 897  
(Montblanc) jre@celler-escodasanahuja.com  
www.celler-escodasanahuja.com



## Explotació

Fem vins naturals provinents de l'agricultura biodinàmica. Tenim vins negres i blancs amb DO Conca de Barberà. El nostre compromís és respectar al màxim la fruita. Utilitzem llevats autòctons del raïm per a les fermentacions i no realitzem cap tipus de filtratge, clarificació o estabilització del vi. Som membres del grup de treball biodinàmic del Mediterrani i també de l'Associació de Productors de Vins Naturals (PVN).

## Productes

Vi negre i vi blanc.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 18.00 h. *Fires / Mercats:* Fira Renaissance des Apellations a Angers, Fira Dive Bouteilles a Montpellier, Fira Triple a Verona i Fira Vinos Naturales a Barcelona.





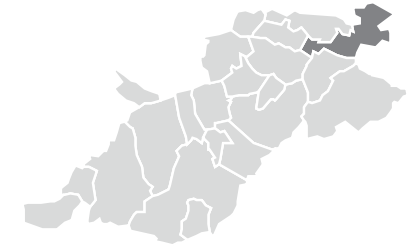


# Josep Mestre Vilaplana



**Josep Mestre Vilaplana**  
C/ Mare de Déu de  
Montserrat, 8  
43420  
Santa Coloma de Queralt

Tel. 977 881 005  
Mob. 650 639 659  
josepmestre@tinet.cat



**Conca de Barberà**  
Santa Coloma de Queralt



## Explotació

Tenim una finca agrícola ecològica de tradició familiar situada a la Conca de Barberà i a l'Anoia. El nostre tarannà ens porta a conrear varietats de cereals i de llegums antigues, prioritzant les vendes de proximitat, amb contingut social i participant en projectes de menjadors escolars ecològics. Formem part de l'ADV Gent del Camp i de l'Associació Pot Petit.

## Productes

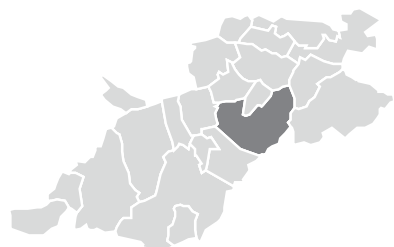
Llenties, cigrons, blat egipci, espelta, xeixa, sègol i civada amb certificació ecològica.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, durant tot el dia.

# Celler Rosa Maria Torres



Conca de Barberà  
Sarral



**Eric Vidri Torres**

Av. Anguera, 2  
43424 Sarral

Tel. 977 890 013  
Mob. 615 945 340  
Fax 977 890 173  
info@rosamariatorres.com  
www.rosamariatorres.com

## Explotació

Som una empresa familiar que elaborem tots els productes amb raïms de les nostres pròpies vinyes. Aquestes van ser plantades durant la dècada dels vuitanta i noranta amb varietats de raïm franceses. Entre totes elles, cal destacar la Viognier, varietat només emprada per Cellers Rosa Maria Torres en tot el territori. Elaborem vi negre, vi blanc fermentat en barrica i vins rosats joves.

## Productes

Vi i cava.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.30 h a 13.30 h i 15.30 h a 20.15 h.

Diumenge, de 10.00 h a 14.00 h.

*Fires / Mercats:* Setmana Medieval de Montblanc.



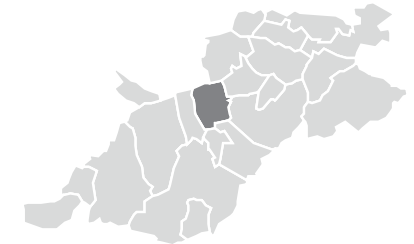


# Caves Sans Travé



**Joan Carles Sans Travé**  
**Josep M. Sans Travé**  
C/ Artesa, 56  
43412  
Solivella

Tel. 977 892 165  
Mob. 662 963 012  
Fax 977 892 073  
bodega@sanstrave.com  
www.sanstrave.com



Conca de Barberà  
Solivella



## Explotació

Cuidem molt les nostres vinyes. Aquestes estan ubicades a la part més elevada de la Conca de Barberà, entre 500 i 700 metres d'altitud, i això fa que els nostres vins negres tinguin un color més intens i els blancs, una tonalitat més blanca i més transparent. Aquest fet dóna frescor i elegància en boca i, al mateix temps, impedeix que s'oxidin. Fem vins negres de reserva i de criança, vins blancs de moscats i de chardonay fermentats en barrica i cava.

## Productes

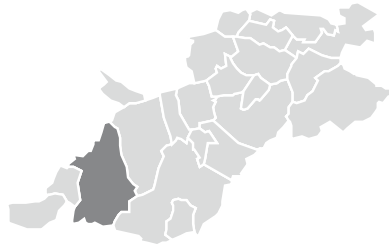
Vi i cava.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies, 9.00 h a 16.00 h i de 20.00 h a 23.00 h (excepte dimecres).

# Miro Nous



**Conca de Barberà**  
Vimbodí (Vimbodí i Poblet)



**Josep M. Miro Rufà**  
C/ Eral del Grinyó, s/n  
43400 Vimbodí  
(Vimbodí i Poblet)

Tel. 933 238 761  
Mob. 629 379 289  
Fax 933 238 762  
info@mironous.com  
www.mironous.com

## Explotació

Tenim una explotació on durant dues generacions hem treballat amb les nous i el fruits secs, en general. Cuidem i vetllem els nostres noguers per extreure un fruit de qualitat, que satisfaci els paladars més exigents. Les nous són de varietat franquette i ferner, les de millor gust i qualitat. Creixen regades amb aigües de les muntanyes de Prades. Les nostres nous són un producte natural de Vimbodí i Poblet i de Vallclara. El seu procés de producció, selecció i conservació permet oferir qualitats organolèptiques excepcionals.

## Productes

Nous, ametlles i avellanes.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Durant tot el dia (truqueu prèviament).

