

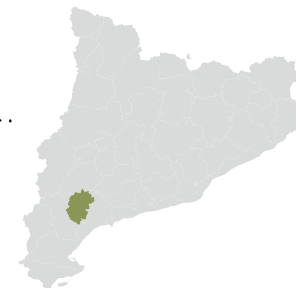


Fotografia: Joan Capdevila. Turisme Priorat.

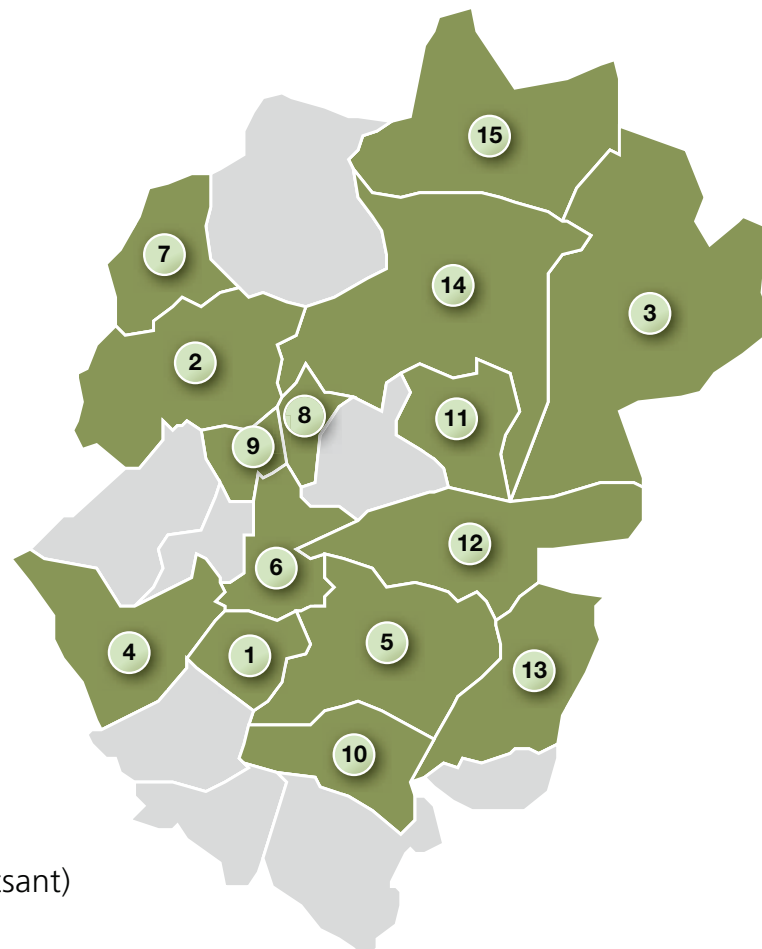


# Priorat

Tastar el Priorat no és només degustar els seus vins, sinó també submergir-se en els seus paisatges, descobrir el seu antic patrimoni, gaudir de la seva gent, compartir la seva il·lusió i assaborir el fruit del seu esforç.



- 1 Bellmunt del Priorat
- 2 Cabacés
- 3 Cornudella de Montsant
- 4 El Molar
- 5 Falset
- 6 Gratallops
- 7 La Bisbal de Falset
- 8 La Vilella Alta
- 9 La Vilella Baixa
- 10 Marçà
- 11 Poboleda
- 12 Porrera
- 13 Pradell de la Teixeta
- 14 Scala-Dei (La Morera de Montsant)
- 15 Ulldemolins





# Lo Cistell del Pagès



**Josep R. Sedó Cabré**  
**Amparo Barceló Martínez**  
**Elisabet Sedó Barceló**  
**Josep Sedó Barceló**  
C/ Masets, 15  
43738 Bellmunt de Priorat

Tel. 977 831 221  
Mob. 650 930 915  
jrsc10@hotmail.com



**Priorat**  
Bellmunt de Priorat



## Explotació

Som una família pagesa dedicada des de fa anys al cultiu de les vinyes, d'oliveres i d'avellaners. Al costat de les nostres terres es troba la nostra botiga "l'Agrobotiga" amb un petit celler on elaborem els vins blancs, rosats, rancis, misteles, etc. Dins de la botiga podeu trobar els productes de la zona del Priorat, de molta qualitat. Tenim oli d'elaboració de Siurana i de molí artesanal. Hi ha la possibilitat de visitar les vinyes del Priorat. Formem part de la Cooperativa Falset-Marçà i de l'Associació de Transformadors de Vi Costers del Priorat.

## Productes

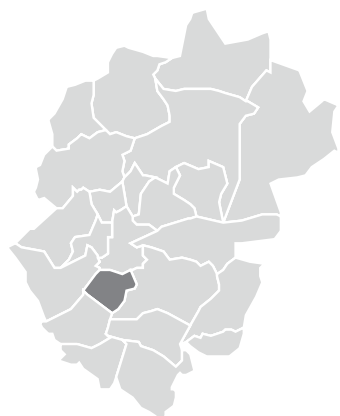
Vi, mistela, vi ranci, oli, préssecs, ametlles, avellanes, nous, mel i olives verdes (per encàrrec).

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Dissabtes i diumenges, d'11.00 h a 14.00 h. Els altres dies, amb cita prèvia.

# Solà Classic



**Priorat**  
Bellmunt de Priorat



**Teresa Barceló i Alentorn**  
C/ Riu Montsant, 5  
43738  
Bellmunt del Priorat

Tel. 977 831 134  
Mob. 686 115 104  
info@riumontsant.com  
www.solaclassic.com



## Explotació

Tenim vi de guarda, de criança, vi jove, de les vinyes del Priorat. L'origen dels nostres vins es remunta a l'estreta relació que la família Barceló manté amb la viticultura. Solà Classic compta amb la col·laboració d'un equip de joves professionals que, amb dedicació, han aconseguit elaborar un veritable vi d'autor i estem arribant a un gran objectiu, la qualificació de "raïm ecològic". La família Solà Classic confia en el mètode tradicional i ecològic per mantenir el Mas i els conreus tal i com han passat d'una generació a una altra.

## Productes

Vi.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies, de 9.00 h a 21.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira Slow Lleida.





# Baronia de Cabacés



Priorat  
Cabacés

**José Antonio Robles**  
C/ d'en Grau, 13  
43373 Cabacés

Tel. 977 839 112  
Mob. 650 619 392



## Explotació

Tenim una explotació familiar dedicada a l'agricultura de tota la vida. Els propietaris sentim un gran respecte per la naturalesa i ho reflectim practicant el cultiu ecològic des de fa molts anys. Tenim la sort de tenir l'explotació agrícola ubicada dins del Parc Natural del Montsant, gràcies a la qual cosa obtenim un producte de gran qualitat i molt singular de la zona. Formem part de la Cooperativa Agrícola de Cabacés situada dins de la DOP Siurana.

## Productes

Oli d'oliva extra verge, ametlles i avellanes.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies, de 9.00 h a 13.00 h (truqueu prèviament).

# Cavaloca



Priorat  
Cabacés



Slow Food®



**Ricard Miró**  
**Neus Cubells**  
C/ Sant Miquel, 48  
43373 Cabacés

Tel. 977 839 399  
Mob. 639 449 797  
cavaloca@hotmail.com  
www.molideloli.com



## Explotació

La nostra explotació familiar va néixer amb la voluntat de ser agricultors per preservar les varietats d'olivera tradicionals de la zona del Priorat i també els atributs que aquestes aporten al producte final, l'oli. Tenim molí propi i treballem amb una varietat única a Catalunya, la rojala. Treballem amb baixos rendiments de producció per obtenir un oli d'excel·lents propietats i gran qualitat. Formem part de la Cooperativa Agrícola de Cabacés.

## Productes

Oli d'oliva extra verge (ampolles d'1, 2 i 5 litres).

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.





# Mas de les Vinyes



**Josep Borràs Miguel**

Mas de les Vinyes, s/n  
43373 Cabacés

Mob. 652 568 848

josep@masdelesvinyes.com

www.masdelesvinyes.com



Priorat  
Cabacés



## Explotació

Tenim un celler familiar on treballem exclusivament amb el nostre producte. Cultivem varietats molt ben adaptades a la zona i al clima, com la garnatxa, la carinyena i la macabeu, així com amb varietats foranes com el cabernet sauvignon, el marcelan, el syrah i el merlot. Elaborem un vi blanc jove, exclusivament de la varietat macabeu, on es pot veure reflectit el terrer de l'explotació.

## Productes

Vi blanc, vi negre i vi rosat.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h (demanu cita prèvia).

*Fires / Mercats:* Fira del Vi de Falset i Reus Viu el Vi.

# Celler Ronadelles



**Priorat**  
Cornudella de Montsant



**Jaume Giral Barrufet**  
**Joanne Cox**  
Finca La Plana, s/n  
43360  
Cornudella de Montsant

Tel. 977 821 104  
Mob. 686 175 478  
info@ronadelles.com  
www.ronadelles.com



## Explotació

Ronadelles és un celler familiar format per un petit equip de persones que compartim un passió. El nom de Ronadelles fa referència a un dels topònims de les rodalies de Cornudella de Montsant, el camí de Ronadelles. Per nosaltres, batejar un celler amb aquest nom es pot interpretar com donar nom a un dels camins de la vida. En aquest cas Ronadelles és el camí del vi. Un camí que consisteix en fer vins únics, vins amb identitat pròpia, vins que neixen de l'amor dels qui els elaboren.

## Productes

Vi.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a diumenge, durant tot el dia (excepte dimecres).

*Fires / Mercats:* Reus Viu el Vi, Fira del Vi de Falset i Fira del Vi de Cornudella de Montsant.





# Cellers Grifoll Declara



Priorat  
El Molar

**Roger Grifoll**

**Pol Grifoll**

C/ de la Font, 8  
43736 El Molar

Tel. 977 825 149

Mob. 626 176 474

Fax 977 825 149

cgrifolldeclara@terra.es

www.tossals.com



## Explotació

Els nostres vins de Cellers Grifoll Declara, vins del Montsant, són criats i envellits en bariques de roure noves com exigeixen els grans vins del món. Comercialitzem amb el nom de Tossals. El nostre vi Tossals 2003 està fet d'una barreja de 37 carignan, 36 grenache, 15 tempranillo i 12 cabernet sauvignon, en roure francès. Les nostres vinyes són cultivades com s'ha fet tradicionalment (ecològiques), sense utilitzar fertilitzants químics, herbicides, ni insecticides.

## Productes

Vi negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

# Cellers Capafons Ossó



Priorat  
Falset



**Francesc Capafons**  
**Bes, Francesc Xavier**  
**Capafons Ossó**

Finca Masia Esplanes, s/n  
43730 Falset

Tel. 977 831 201  
Mob. 626 335 785  
Fax 977 831 367  
cellers@capafons.com  
www.capafons-osso.com



## Explotació

La família Capafons-Ossó porta cinc generacions dedicada al cultiu de les vinyes i a la producció de vins. Totes han aportat el seu esforç i els seus coneixements per extreure de les vinyes la millor qualitat de vi, des dels besavis quan treballaven les terres de la Finca Mas de Masos fins a l'actual generació. Cellers Capafons-Ossó combina la tradició i la innovació: recuperem les varietats de vinya autòctones i introduïm noves varietats per a la millora del producte, a més de la implantació de moderns mitjans de control en la producció del raïm i en el procés d'elaboració del vi.

## Productes

Vi blanc, vi negre, vi rosat i oli d'oliva arbequina i piqual.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Fira Alimentària de Barcelona i Fira del Vi de Falset.





# Buil & Giné



---

## Xavier Buil

Ctra. Gratallops -  
Vilella Baixa, km. 11,5  
43737 Gratallops

Tel. 977 839 810  
Fax 977 839 811  
info@builgine.com  
www.builgine.com

---



**Priorat**  
Gratallops



## Explotació

Durant l'hivern de 1996, la família Buil & Giné vam decidir tornar a dedicar-nos a l'elaboració de vins a la comarca del Priorat. La nostra família tradicionalment havia regentat botigues d'alimentació a la nostra comarca i, a més, tant els nostres avis com els besavis s'havien dedicat a l'elaboració de vins. Aquesta tradició, però, es va anar perdent amb el temps i va arribar a nosaltres com una afició. La inquietud d'aquesta nova generació ha estat convertir altra vegada l'afecció familiar al món de la viticultura en forma de vida i recuperar així la tradició familiar.

## Productes

Vi blanc, vi negre, vi rosat i vi dolç natural (blanc i negre).

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 19.00 h. Diumenges, de 10.00 h a 15.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira Alimentària a Barcelona, Fira del Vi de Falset i Fira Reus Viu el Vi.

# Celler Cecilio



Priorat  
Gratallops



**August Vicent Robert**  
**Raquel Vicent Baltasar**  
C/ Piró, 28  
43737 Gratallops

Tel. 977 839 507  
Fax 977 839 507  
celler@cellercecilio.com  
www.cellercecilio.com



## Explotació

Som un celler familiar i tenim el distintiu de Denominació d'Origen des de 1942. Tota la producció procedeix de les nostres finques. Treballem amb varietats autòctones que estan molt ben adaptades a les condicions climàtiques de la zona, com són la garnatxa blanca i negra i la carinyena. A més, treballem amb varietats millorades com el syrah i el cabernet sauvignon. El treball a les vinyes és molt acurat, ja que respectem sempre el medi ambient i practiquem el cultiu tradicional. A Celler Cecilio treballem amb noves tecnologies per a la vinificació però sense perdre la tradició heretada des de fa molts anys.

## Productes

Vi blanc i vi negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, al matí i a la tarda; diumenges, al matí (cita prèvia).





# Celler Cesca Vicent



Priorat  
Gratallops

---

## Francesca Vicent

Ctra. Gratallops -  
Vilella Baixa, km. 9,5  
43737 Gratallops

Mob. 610 536 573  
Fax 932 063 315  
info@cescavicentpriorat.com  
www.cescavicentpriorat.com

---



## Explotació

Els avantpassats de Francesca Vicent van cultivar les seves vinyes des del segle XV, passant la tradició vitivinícola de generació en generació. Al Celler Cesca Vicent, amb Francesca Vicent al seu davant, produïm una mostra excel·lent de vi del Priorat. Hem elaborat un mapa detallat dels sòls de la finca per aprofundir en el coneixement de les nostres terres. Aquest estudi és l'eix vertebrador de la utilització del sòl i de la vinya, ja que cada tros de terra té les seves particularitats i cada varietat de raïm s'expressa de manera diferent en funció d'allò que exploren les seves arrels.

## Productes

Vi negre i vi blanc de criança.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

# Cellers Ripoll Sans



Priorat  
Gratallops



**Marc Ripoll**  
**Sònia Blasco**  
C/ Baixada de la  
Consolació, 4  
43737 Gratallops

Tel. 977 103 888  
Mob. 687 638 951  
Fax 977 839 361  
mripoll@closabatllet.com  
www.closabatllet.com



## Explotació

La nostra és una empresa familiar amb tradició vitivinícola, el celler de la qual va ser fundat l'any 2000. Treballen amb vinyes velles de varietats autòctones ben adaptades al sòl i al clima del Priorat, com la carinyena, la garnatxa, l'escanyavella o varietats millorades com el cabernet sauvignon, el syrah i el merlot. Treballem el terrer de forma respectuosa, per això l'empresa s'està reconvertint a cultiu ecològic. Elaborem vins fins i elegants tot respectant la fruita per poder transmetre les característiques del terrer.

## Productes

Vi blanc i vi negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

*Fires / Mercats:* Fira Alimentària de Barcelona, Fira del Vi de Falset i Fira del Vi de Gratallops





# Mel de Gratallops



**Sílvia Bellvé**

**Salvador Sorroche**

C/ Valls, 52  
43737 Gratallops

Tel. 977 839 269

Mob. 646 934 504

Fax 977 839 199

salvador@meldegratallops.com

www.meldegratallops.com



**Priorat**  
Gratallops



## Explotació

Tenim una explotació familiar on produïm, elaborem i envasem la mel i els productes derivats, com el pol·len i la tintura de pròpolis, procedents de les nostres abelles. A Mel de Gratallops tenim un gran respecte per la natura i produïm els nostres productes respectant al màxim el medi ambient i elaborant un producte 100% natural. També tenim l'exclusiva d'elaborar una mel única a Catalunya, la mel de cirerer. Formem part de l'associació Apicultors Lleidatans Associats.

## Productes

Mel de mil flors, de romer, de farigola, de cap d'ase, de cirerer, de cirera de pastor, de flors dels Pirineus, de girasol i d'alzina.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies, de 9.30 h a 13.00 h i de 17.00 ha 19.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira de Sant Andreu de Falset i Fira de l'Oli de la Fatarella.

# Fruites Cal Portal



**Priorat**  
La Bisbal de Falset



**Jaume Aleu Aragonés**  
**Laura Mosegui Llop**  
C/ Major, 3  
43372 La Bisbal de Falset

Tel. 977 819 005  
Mob. 626 648 290  
tresportal@hotmail.com



## Explotació

Som una família dedicada a l'agricultura i a la ramaderia i treballem les nostres finques respectant el medi ambient. Els nostres préssecs tenen el certificat de la Producció Integrada de Catalunya, amb rigorós control per garantir-ne la qualitat. El clima, de temperatures extremes, i la recollida al moment òptim, fan que el gust del producte sigui molt apreciat. L'explotació està situada al costat del Parc Natural de la Serra de Montsant, en un entorn natural. Una de les finques envolta un punt d'interès turístic del Priorat, l'hospital militar de la Cova de Santa Llúcia a la Bisbal de Falset.

## Productes

Préssecs.

## Horaris

*Mesos de venda:* Agost i setembre.

*Horaris:* Durant tot el dia.



# L'Esparver



**Roger Aleu Aragonés**  
C/ Major, 19  
43372  
La Bisbal de Falset

Tel. 977 819 298  
Mob. 679 843 672  
roger@calaleixa.com  
www.calaleixa.com

**Priorat**  
La Bisbal de Falset



## Explotació

Tenim una explotació familiar basada en l'absolut respecte al medi ambient, fet que es reflecteix en què tota l'explotació és de cultiu ecològic. L'explotació és totalment sostenible, ja que disposem d'un ramat d'ovelles que pasturen lliurement pels cultius. Volem tancar el cicle dels cultius amb la mínima intervenció de maquinària. Disposem també d'un allotjament rural emplaçat al centre de La Bisbal de Falset, on es pot gaudir d'unes instal·lacions i vistes excel·lents. Formem part de l'Associació de Defensa Vegetal del Priorat.

## Productes

Cireres, festucs, ametlles, nous, carn de corder, plantes aromàtiques i oli d'oliva.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

# Cartoixa de Montsalvat



Priorat  
La Vilella Alta



**Francesc Sanchez-Bas Roca**  
**Natàlia Parfionova**  
C/ Ereta, 10  
43375 La Vilella Alta

Tel. 977 839 299  
Mob. 629 375 602  
correu@cellerscartoixa.com  
www.cellerscartoixa.com



## Explotació

A la nostra explotació practiquem una agricultura basada en un conreu acurat del raïm i del sòl. El vi obtingut és el vi típic del Priorat, basat en una vinya vella i en el cultiu tradicional sense productes químics, de forma artesanal i familiar. Les nostres vinyes es situen en costers extrems, on cultivem les varietats típiques de la zona: garnatxa, carinyena, trepat blanc, macabeu, merlot i cavernet sauvignon.

## Productes

Vi blanc, vi negre i vi dolç natural (blanc i negre).

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

*Fires / Mercats:* Fira del Vi de Falset i Fira Alimentària de Barcelona.





# Cellers Sabaté



**Jaume Sabaté Mestre** Tel. 977 839 209  
C/ Nou, 6 Mob. 628 640 776  
43374 La Vilella Baixa



**Priorat**  
La Vilella Baixa



## Explotació

Tenim un celler familiar, fundat l'any 1910, on tota la collita procedeix de les nostres vinyes, ubicades dins del Parc Natural del Montsant. Els ceps són cultivats de manera tradicional i conservem les varietats autòctones de la zona. La vinya està plantada en sòls típics del Priorat, com la llicorella i l'argila. Obtenim així vins de gran qualitat, amb la marca Mas Plantadeta.

## Productes

Vi negre, vi rosat, vinagre, vi ranci, oli d'oliva extra verge, avellanes, ametlles i nous.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h i de 16.00 a 20.00 h. Diumenges, de 9.00 h a 14.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira del Vi de Falset Reus Viu el Vi, Fira Barcelona Degusta i Fira de Móra la Nova.

# Celler Vermunver



Priorat  
Marçà



Slow Food® **montsant**

**Roger Vernet**

**Joan Salvador Vernet**

**Josep M. Muntaner**

**Enriqueta Muntaner**

C/ de Dalt, 29

43775 Marçà

Tel. 977 178 288

Mob. 686 143 240

Fax 977 178 288

vermunver@genesi.cat

[www.agroturisme.org/html/laviola.htm](http://www.agroturisme.org/html/laviola.htm)



## Explotació

Vermunver és una petita empresa familiar ubicada dins de la DO Montsant. Hem heretat la tradició vitivinícola dels nostres pares i avis. Actualment, tenim cura de les vinyes de varietat garnatxa i carinyena de 70, 80 i 90 anys que ells van plantar i treballar. La nostra filosofia és: tenir cura i treballar personalment tots els processos al camp i al celler. Formem part de l'ADV DO Montsant.

## Productes

Vi negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

*Fires / Mercats:* Fira del Vi de Falset, Fira Reus Viu el Vi, Fira de Móra la Nova i Mercat setmanal de Santa Oliva.





# Vendrell Rived



**Josep M. Vendrell Rived**  
**Núria Barceló Muntané**  
Ctra. de Marçà a La Torre  
de Fontaubella, km. 1,5  
43775 Marçà

Tel. 977 263 053  
Mob. 637 537 383  
Fax 977 233 053  
celler@vendrellrived.com  
www.vendrellrived.com



**Priorat**  
Marçà



## Explotació

El nostre celler està ubicat dins de la DO Montsant, on elaborem vins de qualitat provinents, en part, de les vinyes velles familiars de garnatxa i carinyena. Les finques de les quals prové el raïm que Cellers Vendrell vinifica són: 'Les Pedretes', finca de 7 hectàrees de garnatxa vella i en la qual predominen els sòls calcaris; 'La Bruguera', d'1 hectàrea de garnatxa vella, especialment bella perquè llinda amb el bosc; i finalment, les finques 'El Mas d'en Joan Gros' i el 'Mas de l'Anís', ambdues de 2 hectàrees de carinyena.

## Productes

Vi negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

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

# Celler Burgos Porta- Ecològic



Priorat  
Poboleda



**Salvador Burgos**

**Conxita Porta**

Mas Sinén, s/n  
43376 Poboleda

Mob. 619 328 534

Mob. 696 094 509

Fax 977 321 339

burgos.porta@wanadoo.es

www.massinen.com



## Explotació

El nostre celler està situat enmig del Priorat, envoltat de vinya. De camí cap a l'explotació es pot gaudir de l'orografia típica del Priorat històric. Podeu veure tot el procés d'elaboració i criança del vi de manera detallada. Realitzem una visita molt completa i acurada per l'explotació amb un tracte personal molt agradable.

## Productes

Vi blanc i vi negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Caps de setmana, de 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 20.00 h (cita prèvia).

*Fires / Mercats:* Reus Viu el Vi i Fira del Vi de Falset.





# Celler Pahí



**Ramon Pahí Llort**  
C/ del Carme, 57  
43376 Poboleda

Tel. 977 762 042  
Mob. 622 566 315  
Fax 977 762 042  
ramon@cellerpahi.com  
www.celler-pahi.com



**Priorat**  
Poboleda



## Explotació

Som un petit celler ubicat al centre del Priorat. Les nostres finques estan distribuïdes en diferents zones de la comarca. No busquem fer un vi de finca sinó exprimir al màxim les característiques pròpies de cada terrer, fet que ens permet elaborar un vi amb ànima pròpia. El cultiu de les vinyes s'està encaminant cap a un cultiu biodinàmic, totalment respectuós amb el medi ambient.

## Productes

Vi blanc i vi negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies (cita prèvia).

*Fires / Mercats:* Fira del Vi de Falset i Reus Viu el Vi.

# Celler Cal Pla



Priorat  
Porrera



**Joan Sangenís**  
**Cristina Grau**  
C/ Prat de la Riba, 1  
43739 Porrera

Tel. 977 828 125  
Fax 606 187 431  
info@cellercalpla.com  
www.cellercalpla.com



## Explotació

Som productors joves que acabem de començar, recuperant la tradició de pagesia de la família. Fem agricultura tradicional mirant de seguir el model de la producció integrada. Cultivem productes d'horta de temporada, de llavors autòctones i recuperades. Fa ben poc que hem iniciat el nostre projecte, per això la nostra venda directa és encara molt petita, però el nostre objectiu és dedicar-nos a la venda directa i de proximitat, evitant la venda a l'engròs. Tenim una pàgina web a través de la qual volem donar-nos a conèixer i establir el sistema de comercialització. Actualment tenim una clientela fixa de particulars i de botigues de la zona.

## Productes

Vi negre, vi blanc, vi rosat i vinagre de vi.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

*Fires / Mercats:* Reus Viu el Vi, Fira del Vi de Falset i Fira-tast de Porrera.





# Celler Castellet



Slow Food®



Priorat  
Porrera

**Jordi Castellet Rovira**  
**Xavier Castellet Loshuertos**  
**Jordi Castellet Loshuertos**  
C/ Font de Dalt, 11  
43739 Porrera

Tel. 977 828 044  
Mob. 630 849 874  
cellercastellet@yahoo.es



## Explotació

Celler de tradició familiar, petit i situat al bell mig de Porrera. Cultivem varietats de la zona, com la carinyena i la garnatxa negra, així com varietats complementàries com cavernet sauvignon, merlot i syrah. Treballem amb vinyes velles que destaquen per l'apotació al vi de la seva mineralització i de fruites madures i equilibrades. Podem destacar el cultiu extrem de la zona, amb forts pendents i sòls compostos de llicorella. Obtenim així vins de gran qualitat i de poc rendiment.

## Productes

Vi negre de criança.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

*Fires / Mercats:* Fira del Vi de Falset, Tast de Carinyenes de Porrera i Fira del Vi de Porrera.

# Celler de l'Encastell



Priorat  
Porrera



**Raimon Castellví Vigues**  
**Carme Figuerola Juncosa**  
C/ Castell, 7  
43739 Porrera

Tel. 977 828 146  
Mob. 630 941 959  
roquers@roquers.com  
www.roquers.com



## Explotació

La nostra és un explotació familiar que consta de 7 hectàrees de vinyes de 70 a 100 anys en terreny de llicorella. Tot el producte que elaboren és el fruit de les vinyes de la nostra explotació. Les tasques de cultiu es realitzen de forma manual. Els nostres ceps estan situats en un coster molt extrem amb molta inclinació.

## Productes

Vi negre i vi de guarda.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.





# Priorat Natur



---

**Anna Cuadrat**

C/ Font, 11  
43774  
Pradell de la Teixeta

Tel. 977 830 885  
Mob. 678 653 076  
Fax 977 830 373  
info@prioratnatur.com  
www.prioratnatur.com

---



**Priorat**  
Pradell de la Teixeta



## Explotació

A la nostra empresa Priorat Natur, fundada el 1997, busquem la preservació de la tradició de la zona elaborant de forma professional receptes tradicionals. El producte que elaborem és artesà i treballem amb matèria primera de molta qualitat, fet que ens permet obtenir un producte excel·lent.

## Productes

Fruits secs garapinyats, oli d'oliva verge extra, vermut artesà, mermelada (tomàquet, maduixa, préssec, albercoc, poma, figa i cabell d'àngel) i codonyat.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

# La Conreria d'Scala Dei



**Priorat**  
Scala-Dei  
(La Morera de Montsant)



**Jordi Vidal**

**Jordi Huguet**

C/ Mitja Galta, 32

43379 Scala-Dei

(La Morera de Montsant)

Tel. 977 827 055

Mob. 649 935 610

Fax 977 827 055

[jordi.vidal@vinslaconreria.com](mailto:jordi.vidal@vinslaconreria.com)

[www.vinslaconreria.com](http://www.vinslaconreria.com)



## Explotació

L'explotació consta de vinyes repartides per tot el Priorat des d'una altitud de 180 m fins a 780 m, fet que ens permet obtenir un producte molt representatiu de tots els terrers del Priorat. Treballem amb varietats com la garnatxa blanca i negra o la carinyena, entre altres, i practiquem un cultiu tradicional que respecta al màxim l'entorn i la naturalesa. El celler està ubicat dins del Parc Natural del Montsant, al cor del Priorat, des del qual podem gaudir d'unes vistes úniques d'aquest entorn tan característic. Està dissenyat amb una arquitectura integrada totalment al paisatge.

## Productes

Vi blanc i vi negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies, de 9.00 h a 18.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira Alimentària de Barcelona, Fira del Vi de Falset i Reus Viu el Vi.





# Albert Monlleó Moragas



**Albert Monlleó Moragas** Tel. 977 561 521  
C/ La Saltadora, 39 Mob. 659 478 218  
43363 Ulldemolins



**Priorat**  
Ulldemolins



## Explotació

Tenim una petita explotació agrícola familiar on treballem diversos cultius de fruita dolça, calçots i, a més, ametlles i avellanes. Ens basem en un sistema de conreu tradicional, molt respectuós amb la natura. La nostra cura i dedicació ens permeten obtenir un producte molt singular i de gran qualitat. Formem part de la Cooperativa Agrícola Sant Jaume Apòstol d'Ulldemolins.

## Productes

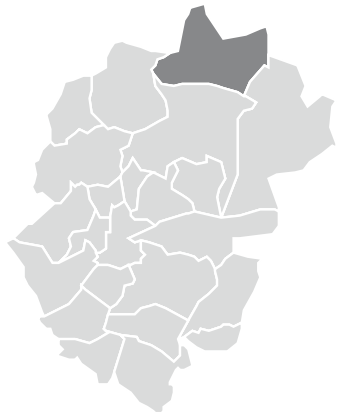
Calçots, cireres i prunes.

## Horaris

*Mesos de venda:* Gener, febrer, maig, juny i juliol.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

# Artesania Apícola Nogués



Priorat  
Ulldemolins



**Mateu Nogués**

**Roser Espasa**

C/ del Montsant, 8  
43363 Ulldemolins

Tel. 977 561 576

Mob. 679 328 011

apicola.nogues@gmail.com



## Explotació

Som una petita empresa familiar que elabora mel. La nostra mel té unes característiques molt singulars gràcies a l'entorn que envolta l'explotació de les arnes, que estan situades entre el Parc Natural del Montsant i la Serra de la Llena. Aquest entorn proporciona unes peculiaritats botàniques i climàtiques excepcionals que ens permeten produir una mel de gran qualitat. Disposem de material didàctic sobre el procés d'extracció i d'elaboració de la mel i dels seus derivats. Formem part de la Cooperativa Agrícola d'Ulldemolins i de la Cooperativa Apícola Tarragonina del Perelló.

## Productes

Mel de romer, de mil flors i d'alzina i bresca de mel de primavera.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies (cita prèvia).

