

## [VIVE LA VENDIMIA CON CELLER JOAN AMETLLER]

Otoño 2014



Estamos listos para vivir contigo la vendimia 2014. Llevamos un año esperando a que llegue ese momento y ya lo tenemos aquí. Descubre por dentro un mundo fascinante y lleno de magia como es la elaboración de vinos.

Te invitamos a conocer la vendimia por dentro, de tal manera que además de degustar los mejores vinos de la bodega, entres en contacto con su elaboración, descubriendo cómo tradición y modernidad se unen para dar cuerpo al vino nuevo de cada año. Participa en su nacimiento y descubre cómo se elaboran los vinos de la DOQ Priorat.

**En Celler Joan Ametller ponemos el Priorat a tu alcance.**



## ¿QUÉ HAREMOS?

Queremos que vivas en primera persona nuestra pasión por la tierra y nuestra manera de trabajar durante las semanas de vendimia.



Comenzaremos la jornada con un buen desayuno o merienda de *pagès* para coger fuerza. Después bajaremos a la viña, tijeras en mano, para cosechar las mejores uvas y conocer los secretos de la vid y la vendimia en el Priorat. De vuelta a la bodega, seguiremos de cerca el proceso de elaboración del vino: selección de uva, remontados y *pigeage*, cata de mostos... Después del trabajo, degustaremos, relajadamente, las nuevas añadas de algunos de los mejores vinos de la bodega mientras disfrutamos de las vistas excepcionales sobre los viñedos desde la terraza de la sala de catas.

- **¿Cuándo?** Del 27 de septiembre al 2 de noviembre de 2014.
- **Horario:** Sábados de 10:30 a 13:30 o de 16:30 a 19:30 horas.  
Domingos, de 10:30 a 13:30 horas.

**Otros días y horarios, consultar con la bodega.**

## EL PRIORAT EN FAMILIA

Los días **18 de octubre** y **1 de noviembre**, viviremos la vendimia en familia con **El laboratorio de los sentidos**: una divertida jornada donde grandes y pequeños pondrán en marcha todos sus sentidos para descubrir el mundo del vino.

- **¿Cuándo?** Sábado 18 de octubre y 1 de noviembre, a las 10:30 horas.
- **Precio:** 15 € adultos / 3 € niños (de 6 a 12 años)



## MÁS INFORMACIÓN:

Consulta nuestra web [www.ametller.com](http://www.ametller.com).

Para todas las actividades, se precisa **reserva previa**:

- Teléfono: **977 098 100 / 663 456 696**
- E-mail: [info@ametller.com](mailto:info@ametller.com)

### Celler Joan Ametller

Carretera de la Morera a Cornudella, km 3,2  
43361 La Morera de Montsant (Tarragona)

[www.ametller.com](http://www.ametller.com) / 977 098 100 / 663 456 696 / [info@ametller.com](mailto:info@ametller.com)



## LA BODEGA

Joan Ametller es una bodega fundada en 2003 y ubicada en el Mas del Mustardó, en la Morera de Montsant, en la DOQ Priorat.

Se encuentra situada en un lugar de magníficas vistas, al abrigo de la sierra de Montsant y del Parque Natural del mismo nombre. Se trata de un paisaje singular y de gran belleza, sin duda un entorno ideal para deleitarse, alejado de ruidos y prisas, en la tierra y el vino, disfrutando de un balcón incomparable sobre el Priorat y sus viñedos..



## Nuestros vinos

Ofrecemos una amplia variedad de vinos que va desde tintos reserva hasta blancos fermentados en barrica de roble e, incluso, originales y genuinos vinos rosados. A punto para que los descubras.

- **Clos Corriol** (tinto, blanco y rosado)
- **Clos Mustardó blanco**, fermentado en bota de roble. Inconfundible.
- **Clos Mustardó tinto**, un extra con lo mejor de nuestras viñas.
- **Els Igols**, garnacha tinta de cepas viejas de Porrera. Esencia del Priorat.



**En Celler Joan Ametller, ponemos el Priorat a tu alcance**

### Celler Joan Ametller

Carretera de la Morera a Cornudella, km 3,2  
43361 La Morera de Montsant (Tarragona)

[www.ametller.com](http://www.ametller.com) / 977 098 100 / 663 456 696 / info@ametller.com