



El sector del vino en Cataluña

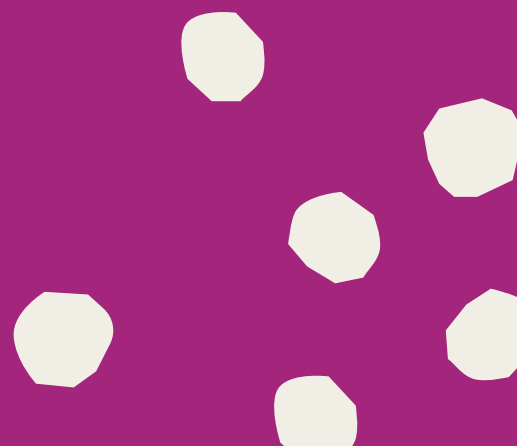


Índice

El sector del vino en Cataluña	4
Denominación de Origen Alella	8
Denominación de Origen Cava	10
Denominación de Origen Catalunya	12
Denominación de Origen Conca de Barberà	14
Denominación de Origen Costers del Segre	16
Denominación de Origen Empordà	18
Denominación de Origen Montsant	20
Denominación de Origen Penedès	22
Denominación de Origen Pla de Bages	25
Denominación de Origen Tarragona	27
Denominación de Origen Terra Alta	29
Denominación de Origen Cualificada Priorat	32



La industria vitivinícola, con un volumen de negocio anual cercano a los **1.200 M€ al año**, constituye el tercer sector agroalimentario de Cataluña.



El sector del vino en Cataluña

La cultura, la tradición y el paisaje del vino forman parte de la historia de Cataluña hasta el punto de convertirse en un símbolo de nuestro país. El cultivo de la viña llegó por el Mediterráneo de la mano de las civilizaciones griega y romana. Desde entonces, las cepas, las viñas, las bodegas y los vinos están presentes en nuestra historia.

Industria

El sector vitivinícola catalán tiene una estructura muy sólida y competitiva, con más de **750 bodegas** embotelladoras, **8.500 viticultores** y una **superficie** inscrita a las **DO catalanas** de **63.250 hectáreas**.

La mayor parte de las elaboraciones se acogen a una denominación de origen. Actualmente, están reconocidas las denominaciones de origen del vino: Alella, Cataluña, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona i Terra Alta, además de la denominación Cava.

La Industria de fabricación de vinos computa más de **4.800 trabajadores**, pero el total del sector ocupa más de **25.900 trabajadores**, ya sea en la viña, en las bodegas o en el sector servicios.



Trabajadores
4.883 personas



Volumen de negocio
1.185 M€

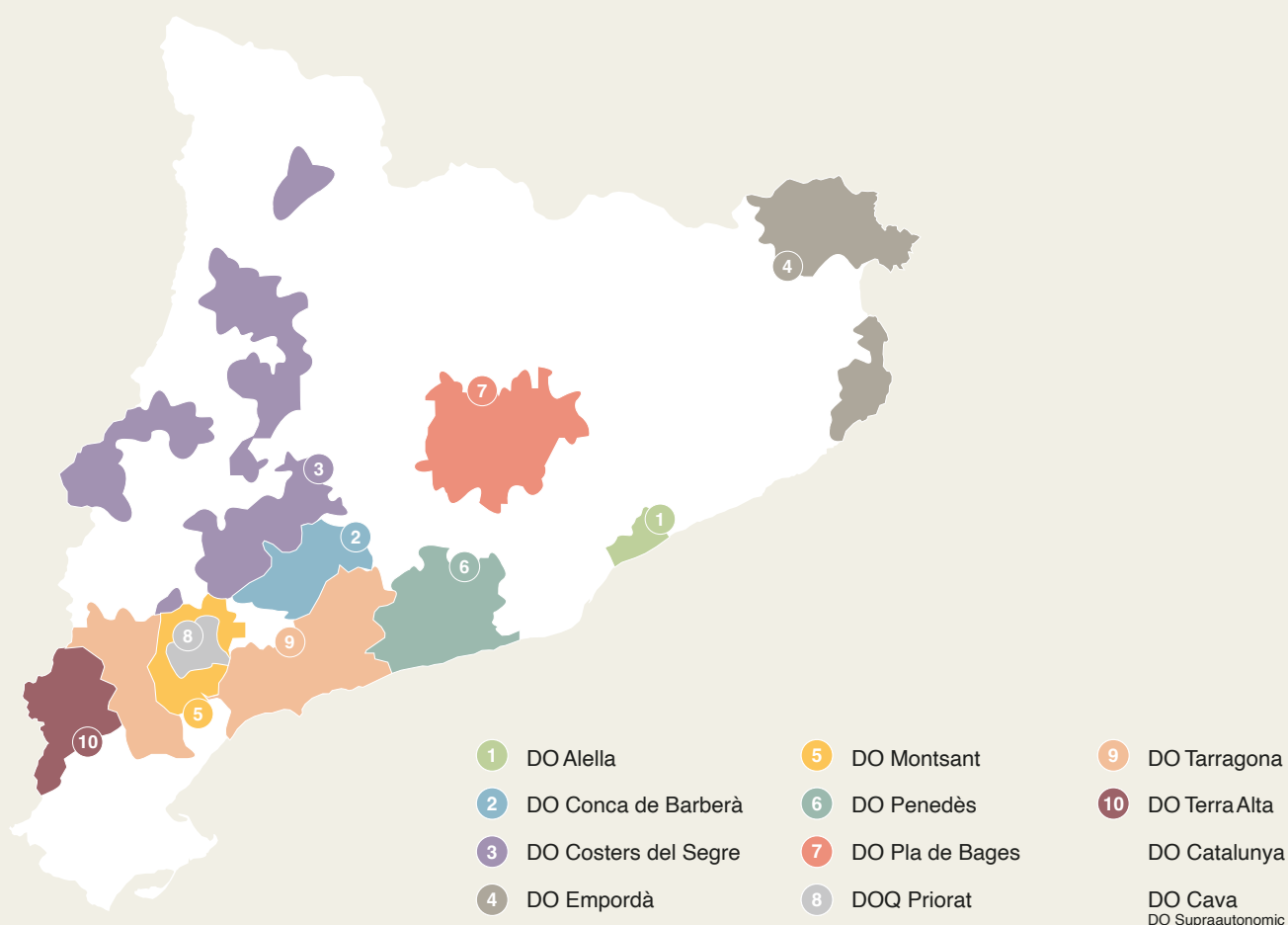


Empresas
725 empresas/bodegas

5,39% del sector agroalimentario en Catalunya
19,99% del sector del vino en España
1,01% del total de la industria catalana

4,11% del sector agroalimentario en Catalunya
19,90% del sector del vino en España
0,91% del total de la industria catalana

17,68% del sector agroalimentario en Catalunya
14,33% del sector del vino en España
2,03% del total de la industria catalana



Número de bodegas inscritas a las DO catalanas

Denominación	Bodegas
Alella	9
Catalunya	188
Conca de Barberà	27
Costers del Segre	35
Empordà	51
Montsant	54
Penedès	150
Pla de Bages	16
Priorat	116
Tarragona	27
Terra alta	62
Total	626

Número de viticultores de las DO catalanas

Denominación	Viticultores
Alella	46
Catalunya	4.529
Conca de Barberà	624
Costers del Segre	393
Empordà	262
Montsant	534
Penedès	3.000
Pla de Bages	80
Priorat	511
Tarragona	1.270
Terra alta	1.251
Total	11.249

Superficie

Cataluña es la quinta comunidad autónoma en superficie de viña, con 56.366 hectáreas (6% del total).

Más de la mitad de la superficie del viñedo Cataluña es ecológica (51,2%), lo que supone el 19% del viñedo ecológico total de España y el 5,3% del total del viñedo ecológico del mundo. En los últimos 10 años (2012 – 2022), Cataluña ha multiplicado por cinco los viñedos ecológicos. En cuanto al número de bodegas y embotelladores de vino procedente de la agricultura ecológica, lidera en este caso el ranking Cataluña, con 369 industrias.

56.366 ha totales

(Fuente: MAPAMA- Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos ESYRCE 2022)

63.247 Ha inscritas DO

(Fuente: INCAVI, 2023)

29.082 Ha ecológicas

(Fuente: MAPAMA - Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica 2022).

Producción

La **producción** se ha mantenido muy estable durante la última década; aproximadamente **3 millones de hectolitros**; gracias a incrementos del rendimiento por hectárea.

Superficie en hectáreas de las DO catalanas

Denominación	Superficie ha
Alella	223
Catalunya (en exclusiva)*	38.624
Conca de Barberà	2.722
Costers del Segre	4.001
Empordà	1.827
Montsant	1.806
Penedès	2.500
Pla de Bages	500
Priorat	2.192
Tarragona	2.978
Terra alta	5.870
Total	63.247

Producción de vino en Cataluña

Tipo de vino	Hectolitros
Vino blanco	2.410.228
Vino tinto	669.404
Vino rosado	169.565
Total	3.249.197



Las denominaciones de origen de Catalunya



DO Alella

Es la DO más pequeña de Cataluña y la más próxima a Barcelona. Tiene un suelo típico, el sauló, que da características especiales a sus vinos: tiene un drenaje muy bueno que hace que las raíces de la cepa sean muy profundas y les aporta mineralidad.

Sus vinos más conocidos son los blancos elaborados con la variedad autóctona Pasa Blanca, la adaptación local del xarel·lo.

La DO Alella es la más pequeña de Cataluña, con una superficie de viña de solo 223 hectáreas sometidas a la presión urbanística de la vecina Barcelona. Los vinos de Alella han sido, desde la Edad Media, los preferidos de los barceloneses y más tarde se convirtieron en uno de los vinos de calidad más exportados desde Cataluña a todo el mundo, especialmente en las entonces llamadas “Colonias de Ultramar”, donde había una numerosa población de catalanes.

Si bien inicialmente las viñas estaban en la zona que queda entre la Cordillera Litoral y el Mediterráneo, actualmente también hay viña en la vertiente interior, y llega hasta algunas poblaciones del Vallès Oriental. Después de las recientes ampliaciones, consta de treinta municipios que se reparten entre las comarcas del Maresme, el Vallès Oriental y el Barcelonès.

En 1998 se privatizó la histórica Cooperativa de Alella, aceptando la oferta que mejor garantizaba la continuidad de la mítica marca “Marfil”, así como la compra de uva a los antiguos cooperativistas. Con el tiempo, los hechos han hecho desaparecer las dudas sobre el futuro de la DO que planteaba la presión inmobiliaria, el principal rival para el vino en el lugar, con la aparición de nuevas bodegas y la ampliación del territorio de la DO y la plantación de nuevas viñas.



Consejo Regulador DO Alella

Masia Museu Can Magarola
Av. Sant Mateu, 2 - 08328 Alella
Teléfono: 935 559 153
E-mail: doalella@doalella.com
Web: www.doalella.com

Redes sociales



DO Alella

La Pasa Blanca, la uva de Alella

La variedad de uva que más se identifica con los vinos de la DO Alella es la Pasa Blanca, propia del lugar. A pesar de que genéticamente sea la misma variedad que el xarel·lo del Penedès, las condiciones locales de luz —por el hecho de estar en gran parte plantado en pendientes orientadas a levante—, el tipo de suelo, el sauló, que con su buen drenaje impide que el mosto se agüe con las primeras lluvias de otoño, y el clima local muy templado por la influencia del mar, hacen que la producción media por cepa sea muy baja. Esto propicia la elaboración de vinos de una gran riqueza aromática, con notas de almendras verdes, y con mucho cuerpo y estructura, que determinan vinos intensos y con una personalidad muy marcada.

El tipo de vino característico del lugar había sido en el pasado el blanco semiseco, que ha perdido protagonismo ante el blanco seco y los tintos. Últimamente, además de la tradicional pasa blanca, se van recuperando otras variedades de uva casi desaparecidas, como las negras Mataró (monestrell) y garnatxa, así como las blancas picapoll y garnatxa blanca.



Consejo Regulador DO Alella

Masia Museu Can Magarola Av. Sant Mateu, 2
08328 Alella
Teléfono: 935 559 153
E-mail: doalella@doalella.com
Web: www.doalella.com

Redes sociales



DO Catalunya

DO Catalunya es la DO que acoge los vinos elaborados en Cataluña, fuera de los lugares amparados por el resto de DO. Recoge una forma de elaborar tradicional, con coupage de vinos procedentes de varias comarcas vitivinícolas de Cataluña.

Ampara vinos elaborados con variedades de uva no contempladas por la DO local.

La DO Catalunya se creó el 1999 con la idea de que, si Cataluña en general es un país de vinos, no era lógico que ningún vino catalán de calidad quedara huérfano de DO. Su ámbito geográfico es toda la Cataluña vitivinícola, es decir, que no ampara solo los territorios sin ninguna otra DO, sino que se superpone a las otras.

En este sentido, la DO Catalunya basa su identidad más en la historia y una tradición comunes entre las diversas comarcas vitivinícolas catalanas, que no en una unidad geográfica o climática, que por su diversidad más bien se traduce en diversidad y riqueza.

Se extiende por 42.985 ha. de superficie vitivinícola repartida en 426 términos municipales de Cataluña, donde la viña se ha cultivado tradicionalmente y dónde es un elemento característico de sus paisajes y de su cultura.

El reglamento es más abierto que el de las otras DO, y ampara varios tipos de vino y un amplio abanico de variedades de uva, que a la práctica son todas las que hay autorizadas en el resto de DO catalanas.

Muchas bodegas se han acogido para poder elaborar vinos con más libertad, vinos más personales, hechos con variedades de uva no autorizadas en la DO local, o para poder emplear coupages de racimos de características y procedencias diversas: combinar uva de un lugar de secano, más potente, para hacer en el Penedès un vino especialmente corpóreo, por ejemplo.



Consejo Regulador DO Catalunya

Edifici de l'Estació Enològica,
Passeig Sunyer 4-6 1er. 43202 Reus
Teléfono: 977 328 103
E-mail: premsa@do-catalunya.com
Web: www.docat.cat

Redes sociales



DO Catalunya

Estas características la conforman como una DO vanguardista e innovadora, donde la experimentación se traduce en vinos de alta calidad y que reflejan las nuevas tendencias... si no es que directamente marcan el camino a seguir.

Cataluña, referente internacional

Las grandes bodegas elaboradoras se han acogido con el argumento que para la exportación, y especialmente en los vinos de gran consumo, el sistema de DO comarcales puede ser poco claro, debido a que el grueso de los consumidores internacionales tienen un lógico desconocimiento de la variada geografía catalana. La DO Catalunya se convierte, de este modo, en un referente de calidad y de reconocimiento de identidad de los vinos catalanes en todo el mundo.



Consejo Regulador DO Catalunya

Edifici de l'Estació Enològica,
Passeig Sunyer 4-6 1er. 43202 Reus
Teléfono: 977 328 103
E-mail: premsa@do-catalunya.com
Web: www.docat.cat

Redes sociales



DO Cava

En Cataluña, la DO Cava se extiende por varios lugares del Penedès, la Anoia, el Baix Llobregat, el Camp de Tarragona, la Conca de Barberà, Costers del Segre y el Empordà.

Fuera de Cataluña, la Región del Cava incluye municipios en varios territorios: Aragón, Castilla y León, Extremadura, Navarra, País Vasco, Rioja y el País Valenciano.

Los vinos se elaboran mayoritariamente con una “trilogía” de variedades autóctonas: el xarel·lo, el macabeu y la parellada, junto con otras variedades más minoritarias, autóctonas y otros orígenes. También hay cavas rosados, elaborados con variedades de uva negra.

Durante el siglo XIX, en pleno auge de la viticultura catalana, varias familias de Sant Sadurní d’Anoia empezaron a experimentar en la elaboración de vino espumoso. Los adelantos en el campo de la microbiología de Louis Pasteur permitieron desencadenar y controlar la segunda fermentación del vino, y el descubrimiento del tapón de corcho hizo posible conservar las burbujas dentro de la botella.

Este método de elaboración, denominado tradicional o champenoise, es el rasgo principal que define el Cava. Consiste en añadir, dentro de la botella definitiva, azúcar y levaduras a un vino generalmente blanco, a pesar de que también hay de rosados. Al descomponerse el azúcar por acción de las levaduras, se desprende gas carbónico que queda retenido dentro de la botella, herméticamente cerrada, y se disuelve en el vino. Así se produce de forma natural el pico y la espuma que le son característicos.

Para completar este proceso y lograr una buena integración del carbónico, el reglamento del Cava exige un tiempo mínimo de crianza de nueve meses, que se alarga hasta un mínimo de treinta meses en el caso de los cavas Gran Reserva y puede llegar a superar los diez años en los de más larga crianza.



Consejo Regulador del Cava

Av. Tarragona, 24
08720 Vilafranca del Penedès
Teléfono: 93 890 31 04
E-mail: consejo@crcava.es
Web: www.crcava.es

Redes sociales



DO Cava

Al finalizar la crianza, se hace el degüelle: se abre la botella para eliminar las levaduras que se han precipitado en forma de posos. La pequeña pérdida de líquido que se produce al eliminarlos, se rellena antes de volver a tapar la botella. Si en este relleno no se añade ningún azúcar, estaremos ante un brut nature. Si se añade, dependiendo de la cantidad podremos hablar de un extra brut, brut, seco, semiseco o incluso dulce. ¡El milagro ya está hecho!

En 1986, al formalizar la DO Cava, y en cumplimiento del reglamento de la Unión Europea para las denominaciones de origen, que exige que pertenezcan a una “región” perfectamente delimitada, se tuvo que dibujar la “Región del Cava”. Básicamente se corresponde con gran parte de la Cataluña vitivinícola, y el resto de poblaciones esparcidas por España donde previamente había un elaborador. Así, a pesar de que en Cataluña se concentra el 95% de la producción, también hay incluidos algunos municipios de Aragón, Castilla y León, Extremadura, Navarra, País Vasco, Rioja y el País Valenciano.

Las variedades, la personalidad

El cava se elabora básicamente con uva de las variedades xarel·lo, macabeu y parellada, además del escaso subirat parent. Para los rosados, las variedades tradicionales son el tala-drado, la garnatxa y el monestrell. Desde hace unos años también están autorizadas las variedades chardonnay y pinot noir, procedentes de la Champagne, que tienen defensores, debido a su prestigio internacional, y detractores, los que afirman que las variedades autóctonas son las que han forjado el carácter de el cava.



Consejo Regulador del Cava

Av. Tarragona, 24
08720 Vilafranca del Penedès
Teléfono: 93 890 31 04
E-mail: consejo@crcava.es
Web: www.crcava.es

Redes sociales



DO Conca de Barberà

La DO Conca de Barberà tiene una variedad de uva autóctona y casi exclusiva: el trepat. Es una uva negra, aromática y con poco color.

La baja intensidad del color del trepat ha condicionado que, durante muchos años, los vinos más típicos de la Conca de Barberà fueran los rosados.

En los últimos años se elaboran cada vez más vinos tintos de trepat, sin complejos por el hecho de tener menos color, porque a cambio son muy frescos y elegantes.

El Monasterio de Poblet, que durante siglos ha sido la sede del poder religioso en Cataluña, todavía ahora está rodeado de las viñas que lo proveían de la uva que se transformaba en vino en la bodega que se esconde debajo del claustro románico.

La convivencia en el mismo territorio de las DO Cava y Conca de Barberà, y la dedicación de gran parte de las viñas a la producción de uva para los grandes cavistas del Penedés, había desdibujado durante años la personalidad de la DO local. Pero la apuesta decidida y desacomplejada en las últimas dos décadas por los vinos de trepat, les ha impulsado a la primera línea de la actualidad vitivinícola catalana, a la vez que ha potenciado la calidad y el prestigio de los blancos de parellada y macabeu y los tintos de otras variedades.

Y es que este gran círculo rodeado de montañas que es la Conca de Barberà tiene un clima con un gran contraste térmico día-noche y verano-invierno, que es especialmente adecuado para la elaboración de vinos de gran calidad. Así lo confirma el establecimiento de algunas de las grandes marcas del Penedés que elaboran vinos de gama muy alta.



Consejo Regulador DO Conca de Barberà

Torre del Portal de Sant Antoni – C/de la Volta, 2
43400 Montblanc (Tarragona)
Teléfono: 977 926 905
E-mail: info@doconcadebarbera.com
Web: www.doconcadebarbera.com

Redes sociales



DO Conca de Barberà

Las catedrales del vino

La actividad vitivinícola ha dejado en la Conca de Barberà una huella histórica y arquitectónica: las llamadas “Catedrales del Vino”, las grandes bodegas cooperativas que se construyeron a principio del siglo XX, una vez superada la plaga de la filoxera, para recuperar la actividad de esta comarca de fuerte tradición vitivinícola. Son grandes construcciones de estilo modernista fruto del desarrollo de un fuerte movimiento cooperativista promovido por la Mancomunidad de Cataluña.

Cèsar Martinell y Pere Domènech fueron los principales arquitectos, y supieron combinar en estas bodegas, una gran belleza formal con un vanguardismo de funcionalidad impecable en van ser els principals arquitectes, i van saber combinar en aquests cellers, una gran bellesa formal amb un avantguardisme de funcionalitat impecable. De hecho, todavía ahora hay alguna bodega en activo. Destacan las bodegas de las cooperativas de Barberà de la Conca, de Espluga de Francolí y la de Rocafort de Queralt, el Sidicato de Viticultores y la Caixa Rural Agrària de Montblanc, el Sindicato Agrícola de Pira y otras en las DO vecinas.



Consejo Regulador DO Conca de Barberà

Torre del Portal de Sant Antoni – C/de la Volta, 2
43400 Montblanc (Tarragona)
Teléfono: 977 926 905
E-mail: info@doconcadebarbera.com
Web: www.doconcadebarbera.com

Redes sociales



DO Costers del Segre

Es el única DO con el territorio disperso en ocho comarcas, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Segrià, Urgell, Pla d'Urgell, Garrigues, Noguera y Segarra. Y está formado por 7 subzonas: Raïmat, Segrià, Pallars, Garrigues, Vall de Riu Corb, Artesa de Segre y Urgell.

Vinos del Pirineo. En el Pallars crecen cada año las hectáreas plantadas de viña, sobre todo por efecto del cambio climático. Elaboradores y consumidores coinciden que los vinos de altura de esta DO son más frescos, influidos por el suelo calcáreo local, la altura y el contraste de temperaturas.

A partir de 1914, en Costers del Segre y más concretamente en la finca Raïmat, se dio un caso único de colonización agraria en la Europa del siglo XX. Gracias a la llegada del agua con el nuevo Canal de Aragón y Cataluña se introdujo la viticultura en 3.500 hectáreas baldías.

Costers del Segre, que tiene como antecedente histórico la bodega Castell de Remei, es una DO con el territorio disperso en 7 subzonas: Raimat, Segrià, Pallars, les Garrigues, Vall de Riu Corb, Artesa de Segre y Urgell.

El nexos común, pues, no se puede decir que sea esencialmente geográfico o climático: hay desde zonas de clima mediterráneo continental a Raimat, seco, duro y casi desértico, y donde es imprescindible el riego de la viña; hasta valles fértiles como los de Baldomar, regados por el Segre y protegidas del viento por la sierra del Montsant, y también lugares de clima de montaña en el Pallars pirenaico.

Quizás el rasgo común es la modernidad de sus bodegas y de los vinos que elaboran. Y esto, a pesar de que el Castell del Remei es la bodega pionera en Cataluña en la elaboración de vinos de crianza embotellados: desde que se fundó en 1780 y especialmente entre el 1889 y el 1950, fue líder en la elaboración



Consejo Regulador DO Costers del Segre

Complex Caparrella, 97
25192 - Lleida
Teléfono: 973 264 583
E-mail: info@costersdelsegre.es
Web: www.costersdelsegre.es

Redes sociales



DO Costers del Segre

de vinos de calidad en toda España, hasta el punto que solo Viña Tondonia era comparable en prestigio.

Colonización agraria en la Europa del siglo XX

A partir de 1914 otro nombre ilustre de la historia vitivinícola catalana, Manuel Raventós, de la casa Codorníu, incidió de forma decisiva en la historia de esta DO. compró 3.200 hectáreas baldías que se fueron transformando progresivamente en cultivos con la llegada del agua gracias al nuevo Canal de Aragón y Cataluña. Fue un caso único de colonización agraria en la Europa del siglo XX y todavía ahora, con 1.700 hectáreas de viñedo, es el cultivo de viña más grande de Europa de un solo propietario.

Raventós, para completar esta transformación, hizo construir 100 km de acequias para llevar el agua desde el canal en las tierras de Raimat. A la vez, para reducir la salinidad, plantó 50.000 árboles, mayoritariamente chopos, que llegaron a ser 1 millón, años más tarde. Un dato curioso es que, cuando estos árboles se fueron sustituyendo por viña una vez el terreno estuvo acondicionado, se aprovecharon para hacer las cajas de madera que durante muchos años caracterizaron el embalaje de los cavas Codorníu. Raventós, para alojar los trabajadores de la finca, incluso tuvo que construir un pueblo entero: Raimat.

Actualmente en la DO Costers del Segre se elaboran vinos tintos con crianza, de las variedades internacionales, cabernet sauvignon, merlot, y también tempranillo y garnatxa, y vinos blandos con las variedades chardonay, macabeu, xarel·lo y parellada entre otros. Una parte importante de la uva plantada se destina a la elaboración de Cava.



Consejo Regulador DO Costers del Segre

Complex Caparrella, 97
25192 - Lleida
Teléfono: 973 264 583
E-mail: info@costersdelsegre.es
Web: www.costersdelsegre.es

Redes sociales



DO Empordà

Tiene como vinos más característicos las Garnatxes d'Empordà, vinos dulces elaborados con esta variedad, que localmente llaman lledoner. Con todo y con eso, el grueso de los vinos ampurdaneses son secos, blancos, rosados y negros.

Las variedades más características son las tres garnatxes (blanca, roja y negra) y la carinyena negra. Últimamente se está recuperando la variedad autóctona, la carinyena blanca, y se están empezando a elaborar vinos muy interesantes.

La tramuntana seca la humedad marítima de las viñas y favorece una maduración óptima y una buena sanidad de la uva.

Empúries es considerado tradicionalmente como el sitio por donde los fenicios y griegos introdujeron el cultivo de la viña en la Península. Después los romanos y en la Edad Media el monasterio de Sant Pere de Roda, siguieron impulsando este cultivo en el Empordà hasta llegar a la actualidad. Ahora la bodega más importante de la DO es la del Castell de Peralada, que convive con una sólida oferta de cooperativas que han sabido adaptarse con eficacia a los tiempos actuales. Esta oferta tradicional, más recientemente se ha visto reforzada por un goteo constante de pequeñas bodegas, que han ampliado la oferta con un nivel de calidad excelente.

El territorio, como algunos de los platos típicos del lugar, se caracteriza por el contraste entre mar y montaña, y las viñas se extienden desde la costa y por el Parque natural del Cap de Creus, hasta los primeros contrafuertes prepirineicos de la Sierra de la Albera.

La gama de vinos ampurdaneses es muy amplia. Se elaboran vinos blancos, frescos y sabrosos, a partir de las variedades macabeu, garnatxa blanca y chardonnay. Los rosados, elaborados con carinyena y garnatxa, se caracterizan por un color cereza más o menos



Consejo Regulador DO Empordà

Avinguda Marignane, 2
17600 Figueres
Teléfono: +34 972 50 75 13
E-mail: info@doemporda.cat
Web: www.doemporda.cat

Redes sociales



DO Empordà

intenso, una gran personalidad y un aroma delicado, y son frescos y moderados en graduación alcohólica.

Los vinos tintos, que actualmente representan la mayoría de la producción, se elaboran básicamente con las variedades carinyena y garnatxa, que se complementan con las variedades que se introdujeron a finales del siglo XX y comienzo del actual, básicamente cabernet sauvignon y merlot.

Garnatxa de Empordà

Es hasta tal punto representativa de la comarca, que ha dado nombre al vino que se elabora: la Garnatxa de Empordà, elaborada en dulce, normalmente por el sistema de adición de alcohol para parar la fermentación y conservar así una parte del azúcar original de la uva. Diversas bodegas han actualizado este vino tradicional de elaboración prácticamente casera, el cual, con la aplicación de la tecnología moderna y conservando sus rasgos distintivos, ha adquirido una dimensión más comercial y lo han puesto al alcance de más público. Al otro lado de la frontera, este tipo de vino tiene continuidad identitaria en los vinos dulces del rosellón de Banyuls, Colliure y Ribesaltes.



Consejo Regulador DO Empordà

Avinguda Marignane, 2
17600 Figueres
Teléfono: +34 972 50 75 13
E-mail: info@doemporda.cat
Web: www.doemporda.cat

Redes sociales



DO Montsant

La DO Montsant es la más nueva de Cataluña (año 2001). Con todo y con esto, tiene una historia muy larga y antes del 2001 formaba parte de la subzona Falset de la DO Tarragona.

El territorio de la DO se esparce por 16 municipios, la mayoría en la comarca del Priorat, excepto algunos de la Ribera del Ebro. Rodea casi como un anillo perfecto la DOQ Priorat.

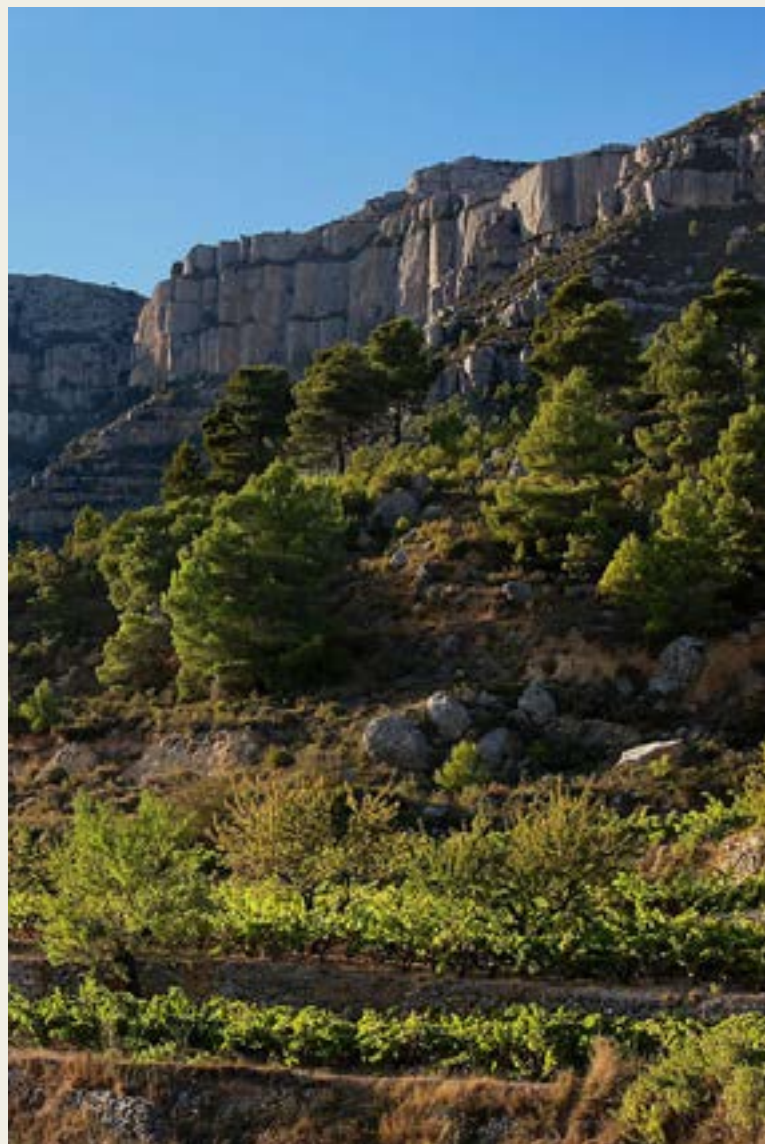
Es una DO mayoritariamente de vinos tintos, pero también se elaboran algunos blancos de garnatxa y macabeu, a menudo con crianza en tonel.

La DO Montsant es la más reciente de Cataluña, aprobada en el 2001. Pero es un dato que puede llevar a confusión, porque no se trata de una zona recién llegada a la elaboración de vino. Más bien al contrario, su origen inmediato se remonta a ser la antigua subzona Falset de la DO Tarragona y su situación, rodeando como un anillo casi perfecto la DOQ Priorat —incluso incluye las viñas de la capital de la comarca, Falset— nos hablan de una historia vitivinícola rica y antigua.

En cuanto a los suelos, a grandes rasgos, podemos encontrar tres tipos diferentes, a pesar de que dentro de cada grupo hay mucha diversidad. En la periferia de la DO hay suelos compactos, de carácter calcáreo, donde predominan los cantos rodados y los limos de las terrazas fluviales y los suelos de arcilla cobrizos.

En la zona de Falset, encontramos arenas graníticas, fértiles pero con poca capacidad de retención de agua. En algunas zonas de Cornudella y Falset, hay pizarras silíceas, que se denominan “llicorelles”, son suelos pobres en materia orgánica y pedregosos.

El clima de la DO Montsant viene definido por la orografía montañosa y accidentada de la comarca, por la influencia del río Ebro y por la entrada de los vientos marinos. Por eso, a



Consejo Regulador DO Montsant

Pl. Quartera, 6
43730. Falset
Teléfono: 977 83 17 42.
E-mail: info@domontsant.com
Web: www.domontsant.com

Redes sociales



DO Montsant

pesar de ser un clima mediterráneo, es más extremo que otros lugares, con una cierta influencia continental. Hay que destacar, que una geografía tan accidentada hace posible la existencia de microclimas muy variados, que dan rasgos distintivos e incluso pueden caracterizar parcelas concretas.

Las viñas, a menudo con cepas viejas, tienen un rendimiento bajo, una característica que define los vinos de esta zona, intensos y concentrados, que los hace muy preciados.

Desde grandes cooperativas hasta pequeñas bodegas familiares

En la DO Montsant se pueden encontrar tipos de bodegas muy diversas, desde grandes cooperativas de trayectoria histórica, bodegas particulares con varios potenciales, hasta pequeñas bodegas familiares, e incluso viticultores que elaboran los vinos de sus viñas en las instalaciones de otras bodegas.

Es un lugar mayoritariamente de vinos tintos, donde las viñas de las dos variedades de uva tradicional del lugar, garnatxa y carinyena, dan vinos intensos y a pesar de esto, equilibrados. Y tan equilibrados son que, incluso con su probada capacidad de guarda, también da notables ejemplos de vinos jóvenes, frescos y afrutados.

Pero los blancos, a pesar de que más escasos, tampoco quedan ajenos, y de las viejas viñas de garnatxa blanca y macabeu salen excelentes ejemplos de blancos intensos, que a menudo, se expresan con todos sus matices después de una fermentación y/o crianza en tonel. También los vinos generosos, dulces, rancios y mistelas, tienen una excelente representación.



Consejo Regulador DO Montsant

Pl. Quartera, 6
43730. Falset
Teléfono: 977 83 17 42.
E-mail: info@domontsant.com
Web: www.domontsant.com

Redes sociales



DO Pla de Bages

Desde su creación en 1995, se ha ido recuperando la uva picapoll, la variedad blanca característica de la DO. Tiene un clima duro, de interior y de montaña media, sin la influencia moderadora de la mar mediterránea, que favorece una maduración lenta y mucha concentración en la uva.

Varias interpretaciones atribuyen el origen etimológico del nombre Bages a Baco, el dios romano del vino.

El primer indicio de producción de vino en el Bages, en medio de Cataluña, en el extremo oriental de la depresión Central, lo encontramos en el yacimiento arqueológico de La Feliua (Sant Fruitós de Bages) donde se localizó en el pavimento una gran piedra que fue la base de una antigua prensa del siglo IV-V, ya al final de la época romana. La caída del imperio romano y la posterior invasión musulmana hizo que muchas tierras se despoblaran y se abandonara la actividad agrícola.

Fue a partir del siglo X cuando el monasterio de San Benedict del Bages volvió a impulsar el cultivo de la viña en toda su área de influencia. Se convirtió en una de las principales actividades económicas hasta el fin del siglo XIX, cuando con la llegada de la plaga de la filoxera, se inició un declive en el cultivo que a punto estuvo de hacerlo desaparecer a finales del siglo XX.

En el año 1983 Valentí Roqueta funda la bodega Abadal en la masía familiar de Santa Maria d'Horta d'Avinyó, e impulsa la creación de la DO, que finalmente fue aprobada en 1995 y que Roqueta presidió hasta el 2015. Actualmente hay 15 bodegas registradas y 500 ha de viña inscritas.

Recuperar variedades autóctonas

A pesar de que al nacimiento de la DO y para dotarla de identidad, se impulsó con fuerza la



Consejo Regulador DO Pla de Bages

Casa de la Culla s/n
08243 Manresa (Barcelona)
Teléfono: (+34) 93 874 82 36
E-mail: info@doplabages.com
Web: www.doplabages.com

Redes sociales



DO Pla de Bages

recuperación de la variedad local de la uva blanca picapoll, que casi había desaparecido; actualmente, además del picapoll, se está apostando con fuerza por las variedades de uva negras, que se adaptan muy bien al clima extremo de la DO. Y si en un principio se extendieron las variedades de origen francés que entonces se consideraban las mejores, cabernet sauvignon y merlot sobre todo, en los últimos años, se ha hecho una apuesta decidida para recuperar variedades locales de uva negra casi desaparecidas.

Así, ya hay en el mercado botellas de vinos elaborados con las variedades mandó, picapoll negro, sumoll, garnatxa negra, que hacen vinos más suaves que las variedades francesas, pero especialmente, con más personalidad y mejor adaptación al clima y en territorio locales.

Tinas en medio de las viñas y barracas de viña, un patrimonio histórico único

Cuando hace ciento cincuenta años la comarca del Bages estaba prácticamente tapizada de viñas, la lejanía de las masías provocó que se construyeran numerosas barracas de viña, construcciones en piedra seca, que conforman el paisaje de este territorio. Más espectaculares todavía son las tinas en las mismas viñas, grandes construcciones de piedra para vinificar la uva en la misma viña y así ahorrarse las dificultades, los riesgos y el coste adicional de transportar la vendimia. Están situadas por la vertiente noroeste del Parque Natural de Sant Llorenç del Munt y l'Obac, en los valles del Montcau, Talaman, Mura y el Pont de Vilomara y Rocafort y son una muestra única de la tradición vitivinícola del Pla de Bages.



Consejo Regulador DO Pla de Bages

Casa de la Culla s/n
08243 Manresa (Barcelona)
Teléfono: (+34) 93 874 82 36
E-mail: info@dopladebages.com
Web: www.dopladebages.com

Redes sociales



DO Penedès

Aunque hay uva blanca y negra, la variedad más representativa es el xarel·lo, que hace vinos blancos tranquilos o espumosos intensos y con carácter.

Es la DO territorial más amplia y variada de Cataluña, donde se elaboran vinos de toda clase, blancos, rosados y tintos, jóvenes y de guarda, pero también espumosos y finos, y todos los vinos dulces.

Su proximidad con Barcelona y con la Costa Dorada convierte a la DO Penedès en un gran destino enoturístico.

La DO Penedès se extiende por la orilla mediterránea entre los ríos Llobregat y Gaià, entre Barcelona y Tarragona, a cobijo de la Cordillera Prelitoral y llegando hasta las montañas de Montserrat, en un territorio siempre abierto a la influencia del Mediterráneo.

Los terrenos están formados por pequeñas colinas que van subiendo desde el mar hasta Montserrat, pasando por los pequeños valles de los varios ríos que fluyen. El clima es mediterráneo, templado, cálido y suave, con notables oscilaciones térmicas estacionales. La baja pluviosidad y la elevada insolación contribuyen a hacer del Penedès una zona óptima para el cultivo de la viña.

La DO está constituida por tres zonas diferenciadas, repartidas por las comarcas del Alt y Baix Penedès, el Garraf, la Anoia, el Baix Llobregat y algunas tierras del Alt Camp y del Tarragonès.

Son el Penedès Superior, próximo a la Cordillera Prelitoral (Alt Penedès, Alt Camp, Anoia y Baix Llobregat), que disfruta de precipitaciones más frecuentes y de más contraste entre temperaturas máximas y mínimas. El Penedès Marítimo (a tocar del mar y de la Cordillera Litoral, básicamente en las comarcas del Baix Penedès y el Garraf) tiene una climatología



Consejo Regulador DO Penedès

Plaça Àgora, 1
08720, Vilafranca del Penedès (Barcelona)
Teléfono: 938 904 811
E-mail: comunicacio@dopenedes.cat
Web: www.dopenedes.cat

Redes sociales



DO Penedès

más templada por la influencia y proximidad del mar. El Penedès Central, entre una zona y la otra y fundamentalmente en el Alt Penedès tiene unas condiciones climáticas de transición y equilibrio entre ambos microclimas.

La DO Penedès es ampliamente reconocida por la calidad de sus vinos blancos, tanto los elaborados con las variedades tradicionales xarel·lo, macabeu y parellada, como con las que con los años se han introducido y aclimatado con éxito: chardonnay, riesling y sauvignon blanc, principalmente.

En el caso de los vinos blancos jóvenes, son vinos de una gran riqueza aromática, de textura suave y con un buen equilibrio entre acidez y alcohol. También se elaboran blancos de fermentación o crianza en tonel, más potentes y de aromas más complejos y que pueden evolucionar positivamente entre dos y cinco años.

Xarel·lo, la expresión de un territorio

El xarel·lo es la variedad de uva más cultivada en la DO y disfruta de una excelente adaptación a los tierras y climas del Penedès. Se elaboran vinos jóvenes con cuerpo, acidez equilibrada, afrutados, aromáticos y con una buena graduación alcohólica. Los vinos de xarel·lo con crianza resultan consistentes, cálidos, largos, con final mineral y expresión marcadamente varietal.

Fruto de la constante innovación y de la recuperación de variedades propias que habían desaparecido y la atención a las nuevas tendencias, la DO Penedès ofrece también una amplia gamma de vinos tintos de calidad. Las variedades más extendidas son el cabernet sauvignon, el merlot y el tempranillo, y se está recuperando el cultivo del sumoll y la garnatxa negra.



Consejo Regulador DO Penedès

Plaça Àgora, 1
08720, Vilafranca del Penedès (Barcelona)
Teléfono: 938 904 811
E-mail: comunicacio@dopenedes.cat
Web: www.dopenedes.cat

Redes sociales



DO Tarragona

Se puede considerar la DO más antigua de Cataluña, porque aunque es prácticamente seguro que la elaboración de vinos en Empúries fue anterior, autores latinos como Sili Itálico, Marcial y Lini el Joven alababan por escrito los vinos de la Tarraconense, así que sería la primera marca local con prestigio por todo el mundo conocido.

El territorio de la DO Tarragona lo forman el Camp de Tarragona y gran parte de la Ribera del Ebro.

La superficie plantada de variedades blancas supone un 83% de la superficie plantada total.

La zona de producción de la DO Tarragona se extiende entre el río Ebro y el Mar Mediterráneo y presenta dos zonas claramente diferenciadas. La zona del Camp de Tarragona, con les comarcas del Alt Camp, Baix Camp y Tarragonès, y la zona de la Ribera del Ebro.

El Camp de Tarragona se caracteriza por montañas bajas, terrenos suavemente ondulados y riachuelos nacientes en la cordillera litoral. El suelo es mayoritariamente del mioceno, calcáreo y ligero. El clima es esencialmente mediterráneo, templado, sin cambios extremos de temperatura, con una media anual de 15 °C y unas precipitaciones de 500 mm. Las precipitaciones son irregulares y los campos reciben anualmente alrededor de 2.600 horas de sol.

La comarca de la Ribera de Ebro es de terrenos terciarios, calcáreos y pedregosos, y de aluviones cuaternarios. Los inviernos son fríos, y los veranos calurosos y de mucha luminosidad. La precipitación mediana anual es de 385 mm.

Vestigios históricos señalan que la uva se introdujo en Tarragona cuando los íberos que poblaban la zona, hasta entonces principalmente consumidores de cerveza, empezaron el cultivo de la viña y el consumo de vino, copiando las costumbres de las colonias griegas que se asentaban más al norte de la costa ca-



Consejo Regulador DO Tarragona

C/ de la Cort 41. Baixos
43800 Valls
Teléfono: 977 217931
E-mail: info@dotarragona.cat
Web: www.dotarragona.cat

Redes sociales



DO Tarragona

talana. No obstante, el Imperio Romano fue el verdadero impulsor de la elaboración de vino en estas comarcas por su labor de comercialización a través del puerto.

En el siglo XII, con la fundación del monasterio cisterciense de Santes Creus, se dio un nuevo impulso al viñedo local, y se inició una recuperación que, a pesar de episodios como la plaga de filoxera a principios del siglo XX, ha llegado hasta nuestros días, gracias también al cooperativismo, que fue un movimiento muy importante en la DO Tarragona y que todavía ahora aglutina la mayor parte de los viticultores que producen uva en el territorio de la DO.

El macabeu gana

Esta DO, se caracteriza por la diversidad de vinos, siempre con una marcada influencia mediterránea, con predominio de los blancos sobre los negros y los rosados.

La superficie plantada de variedades blancas supone un 83% de la superficie total y el 17% corresponde a variedades negras. Pero la variedad que marca la diferencia respecto al resto, es el macabeu, que por sí solo representa un 45% del total, y la DO Tarragona es, de todas las de Cataluña, la que tiene el porcentaje más alto de macabeu respecto al resto, así que se puede decir que esta variedad es una de las señas de identidad de la DO.

Los vinos blancos son de graduación moderada, aromas afrutados y un cuerpo marcado y agradable. Los rosados son finos, frescos y elegantes. Los negros, corpóreos, cálidos y carnosos. Los vinos licorosos dulces y los rancios secos, de aromas y sabores complejos, tuvieron un pasado glorioso y se exportaban en grandes cantidades, especialmente a Gran Bretaña. Actualmente, estos vinos se están recuperando, o cuando menos, su consumo ha dejado de bajar y empiezan a valorarse como lo que son: verdaderas obras maestras de la enología clásica.



Consejo Regulador DO Tarragona

C/ de la Cort 41. Baixos
43800 Valls
Teléfono: 977 217931
E-mail: info@dotarragona.cat
Web: www.dotarragona.cat

Redes sociales



DO Terra Alta

La comarca Terra Alta es el máximo elaborador de vinos de garnatxa blanca, con el 33% de la elaboración mundial. Junto con la garnatxa blanca, la garnatxa negra y la garnatxa peluda son las variedades de uva predominantes.

La climatología, con abundante insolación y pluviometría escasa, reivindica el carácter mediterráneo de interior de la comarca Terra Alta.

La DO Terra Alta es la zona más meridional de la vitivinicultura catalana y comprende los 12 términos municipales que configuran la comarca. La zona de producción está delimitada por todo el sistema montañoso que la separa de la depresión del río Ebro en territorio catalán. Desde Ports d'Horta por el sur, y las sierras de Pàndols y Cavalls al sureste, las viñas van encajando hacia el norte y el oeste con la variada orografía del territorio, a menudo emplazadas en terrazas protegidas de la erosión por los márgenes de piedra seca.

La altitud media de las viñas oscila entre los 350 y los 500 metros, y la climatología de la zona de producción es mediterránea con ciertas influencias continentales. Por su latitud, la insolación es elevada durante todo el año y permite un buen desarrollo vegetativo de la viña. La pluviometría media está en torno a los 350 mm anuales, pudiendo llegar hasta los 500 mm en lugares próximos a los Puertos de Huerta.

Cabe destacar el importante papel de los vientos dominantes en la viticultura de la comarca, manteniendo las cepas y los racimos libres de humedades. Gracias a esto, la incidencia del mildiu de la viña y la podredumbre de la uva es escasa, y el viticultor puede ahorrarse numerosos tratamientos con productos químicos. Este es uno de los aspectos que hacen posible una viticultura más sostenible y respetuosa con el entorno.



Consejo Regulador DO Terra Alta

Ctra. de Vilalba, 31
43780 Gandesa, Tarragona
Teléfono: 977 42 12 78
E-mail: info@doterraalta.com
Web: www.doterraalta.com

Redes sociales



DO Terra Alta

El rasgo más característico de los vinos de Terra Alta es la garnatxa blanca. Es la zona de producción con más hectáreas de viña de garnatxa blanca, unas 1.400, de un total de 4.500 mundiales. Por lo tanto, el 33% de la elaboración mundial se hace en la Terra Alta; representa el 90% de la superficie plantada en Cataluña y el 75% del España. Junto con la garnatxa blanca, la garnatxa negra y la garnatxa peluda son las variedades de uva predominantes. Si añadimos el macabeu, la parellada y la carinyena, sumamos tres cuartas partes de la superficie de cultivo local.

La viña está presente en la comarca desde tiempo inmemorial. Las Costumbres de Orta (1296) y de Miravet (1319) dan fe del cultivo de la viña y la producción de vino en aquellos tiempos en la comarca. Destaca la valiosa referencia, fechada en el 1647, del Padre Onofre Català que apostó por renovar unas viejas viñas de malvasia con garnatxa blanca, argumentando una mejor adaptación al suelo y clima de la comarca. Es el testigo de la introducción de la garnatxa blanca, originaria de Aragón, en la Terra Alta.

Los vinos brisats se van y vuelven

El vino tradicional de garnatxa blanca es de color amarillo intenso y alta graduación (entre los doce y los quince grados) pero dotado de un gusto fino y peculiar que recuerda el de la almendra cruda. Los tradicionales vinos brisats (fermentados con la piel) han cedido a elaboraciones más estándares, a pesar de que últimamente se vuelven a reivindicar y a elaborar algunos brisats, eso sí, elaborados con más finura y cuidado que antes.

Los vinos tintos, en general, son potentes, de alta graduación, de color muy intenso, con regusto afrutado, y están elaborados con las variedades clásicas carinyena y garnatxa negra y peluda, a pesar de que también se han



Consejo Regulador DO Terra Alta

Ctra. de Vilalba, 31
43780 Gandesa, Tarragona
Teléfono: 977 42 12 78
E-mail: info@doterraalta.com
Web: www.doterraalta.com

Redes sociales



DO Terra Alta

hecho hueco el cabernet sauvignon y el sirá. Últimamente se están recuperando variedades autóctonas y casi desaparecidas, como el morenillo, del que ya hay unos cuantos vinos en el mercado.

Los vinos rancios y los de licor forman parte de la tradición y aportan exclusividad. Vendimias muy maduras por la acción natural del cierzo y la elevada insolación, permiten obtener altos niveles de azúcar al mosto. Soleras de muchos años de antigüedad y el conocimiento ancestral de la elaboración de estos vinos hacen el resto.



Consejo Regulador DO Terra Alta

Ctra. de Vilalba, 31
43780 Gandesa, Tarragona
Teléfono: 977 42 12 78
E-mail: info@doterraalta.com
Web: www.doterraalta.com

Redes sociales



DO Penedès

Y los espumosos: Clásico Penedès

La convivencia en el territorio con la DO Cava, ha propiciado que la DO Penedès también ampare vinos espumosos, a pesar de que siempre en un volumen muy menor que los vinos tranquilos. Son los Clásicos Penedès, elaborados según los métodos tradicionales y ancestrales, con los que se elaboran también el resto de los mejores espumosos de calidad de todo el mundo.

Los Clásicos Penedès se caracterizan por dos requisitos muy estrictos: se deben elaborar exclusivamente con uva certificada como ecológica, debe tener una crianza mínima en botella de quince meses.



Consejo Regulador DO Penedès

Plaça Àgora, 1
08720, Vilafranca del Penedès (Barcelona)
Teléfono: 938 904 811
E-mail: comunicacio@dopenedes.cat
Web: www.dopenedes.cat

Redes sociales



DOQ Priorat

El prestigio del Priorat es reconocido con la máxima mención de calidad: la Denominación de Origen Cualificada (Acrónimo en catalán: DOQ). El suelo característico del lugar es la llicorella, pizarra degradada, con un drenaje muy bueno que favorece que las cepas hagan raíces profundas y una producción muy baja y concentrada.

Debe su nombre a la cartuja de Scala Dei, “el Priorat” que reintrodujo y mantuvo la elaboración del vino durante la edad media.

Dos han sido los factores que han hecho que los vinos de la DOQ Priorat sean apreciados en todo el mundo: la historia y las condiciones del suelo, orografía y clima. Por un lado, el establecimiento de la cartuja de Scala Dei en el s. XII marcó el inicio de la tradición vitivinícola en el lugar, una tradición que se ha mantenido ininterrumpidamente hasta la actualidad.

Por otro lado, la dificultad del cultivo, con una orografía muy accidentada, hizo que nunca se recuperase del todo de la plaga de la filoxera al final de s. XIX, y que la crisis se alargara hasta el fin del siglo XX. Esto propició que no se renovaran las viñas y que llegara hasta la actualidad un increíble patrimonio de cepas viejas, algunas casi centenarias, responsables de los mejores vinos del Priorat. A la vez, hizo que la propiedad estuviera muy fraccionada, favoreciendo que haya muchas bodegas pequeñas además de cooperativas, en lugar de grandes propiedades como en otras zonas vitivinícolas.

La zona acogida en la DOQ Priorat no coincide con los límites de la comarca: son solo doce pueblos -y todavía no cubre el término entero- de los veintiséis que forman la comarca. Son lo que se denomina el “Priorat histórico”, las tierras que pertenecían a la Cartuja, más algún terreno vecino, rico en llicorella (el suelo de pizarra que caracteriza el Priorat).



Consejo Regulador DOQ Priorat

Carrer Major, 2
43737, Torroja del Priorat
Teléfono: +34 977 839 495
Email: info@doqpriorat.org
Web: www.doqpriorat.org

Redes sociales



DOQ Priorat

Una climatología particular

La situación de la DOQ priorat, encajonada entre las montañas del Montsant y las sierras prelitorales, configura una climatología muy particular, caracterizada por una elevada insolación y un nivel muy escaso de precipitaciones. Esta circunstancia condiciona los bajísimos rendimientos que se obtienen por cepa, que en las viñas más viejas puede estar muy por debajo de 1 kg por planta. También ejerce una enorme influencia el gran contraste térmico que se da entre el día y la noche, que en las partes más elevadas de la DO puede llegar a una variación superior a los 20°C. Todas estas características, tienden a producir vinos muy concentrados, aunque últimamente se elaboran con menos extracción y una madurez más moderada, para hacerlos más finos y menos alcohólicos.

A pesar de que toda la atención se la llevan los vinos tintos, deben tenerse muy en cuenta también los blancos, elaborados mayoritariamente con garnacha blanca, macabeu y Pedro Ximenes, vinificados en seco y la mayoría con crianza en tonel y más modernamente, en ánfora o tina de barro, potentes, untosos e indómitos. También los tradicionales vinos generosos, dulces o los rancios secos, son joyas enológicas escasas y excepcionales.

Un vino para cada lugar

A fin de relacionar íntimamente cada vino con el lugar donde nace y de informar a los consumidores, la DOQ Priorat ha creado varias categorías de vinos:

- **Los Vinos de Villa DOQ Priorat** son aquellos que se han elaborado a partir de racimos de una misma villa de las 12 que forman la DOQ: Bellmunt del Priorat, Gratallops, el Lloar, la Morera de Montsant, Porrera, Pobolleda, Scala Dei, Torroja del Priorat, la Vilella



Consejo Regulador DOQ Priorat

Carrer Major, 2
43737, Torroja del Priorat
Teléfono: +34 977 839 495
Email: info@doqpriorat.org
Web: www.doqpriorat.org

Redes sociales



DOQ Priorat

Alta y la Vilella Baixa y las zonas de Masías de Falset y las Solanas del Molar.

- **Los Vinos de Paraje DOQ Priorat** han sido elaborados íntegramente con uva procedente de viñas ubicadas en un solo paraje (o partida catastral) delimitado por el Consejo Regulador y con rendimientos especialmente limitados.
- **Vino de viña clasificada DOQ Priorat** es el vino que ha sido elaborado íntegramente con uva procedente de una sola viña clasificada por el Consejo Regulador y con rendimientos especialmente limitados.
- **Gran vino de viña clasificada DOQ Priorat** es el vino que ha sido elaborado íntegramente con uva procedente de una sola viña clasificada por el Consejo Regulador, con cultivo tradicional y con rendimientos especialmente limitados.



Consejo Regulador DOQ Priorat

Carrer Major, 2
43737, Torroja del Priorat
Teléfono: +34 977 839 495
Email: info@doqpriorat.org
Web: www.doqpriorat.org

Redes sociales





Contacto

C/ Doctor Roux 80
08017 Barcelona
T. (+34) 935 524 820
prodeca@prodeca.cat
www.prodeca.cat