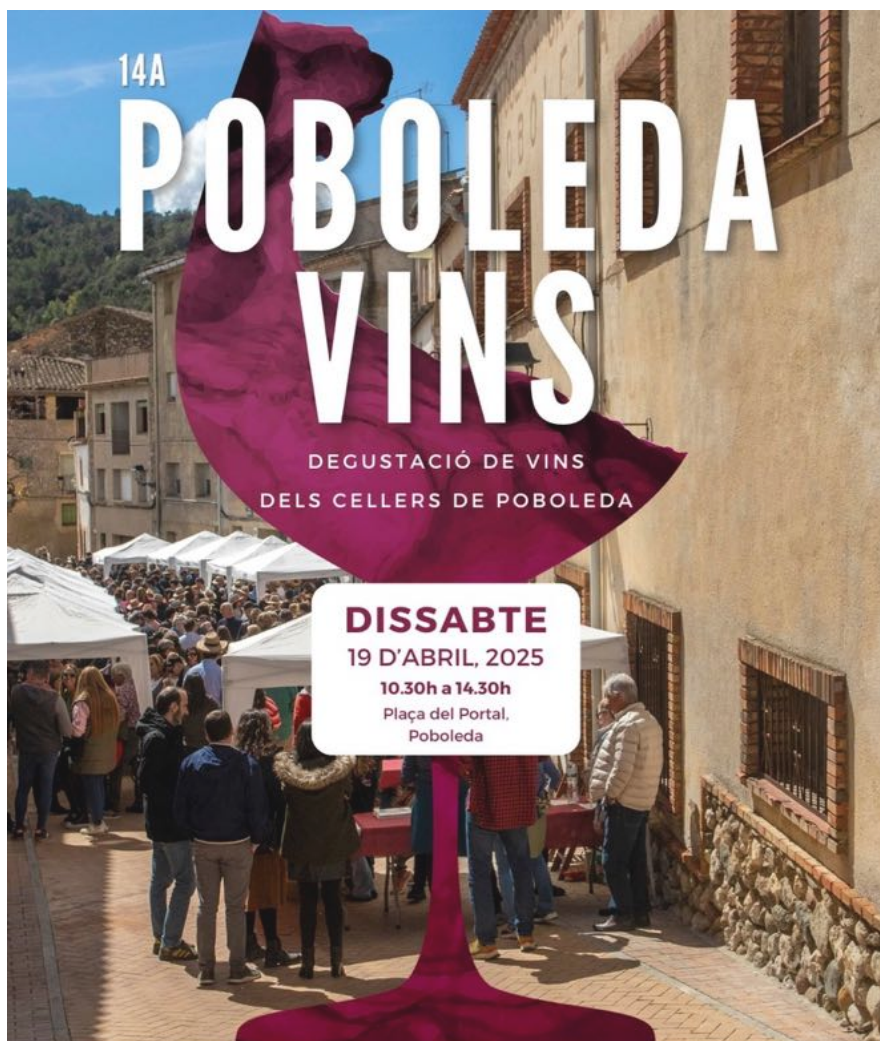




POBOLEDA VINS 2025

ELS PRINCIPALS CELLERS
I VINS DEL TAST
SELECCIONS PAÍSDEVINS



POBOLEDA VINS 2025

ELS PRINCIPALS CELLERS I VINS DEL TAST

Aquest recull és possible gràcies a la col·laboració dels diferents Cellers de Poboleda que ens han facilitat les informacions necessàries per a la publicació.

www.paisdevins.com

©SELECCIONS PAÍSDEVINS
Isabel Jofresa
Josep Dalmau

*el vi és un plaer responsable i per a gaudir-ne
heu de tenir l'edat legal del país on us trobeu.*

Notes a la present edició

- Trobareu els Cellers participants a la Poboleda Vins 2025 ordenats per ordre alfabètic;
- **Cada Celler disposa d'una plana de presentació i una plana per cadascun dels diferents vins que presenten al Tast;**
- Per cada vi teniu la nota de tast, anyada, varietats, vinificació, servei, maridatges recomanats, grau, preu...i a qui pot agradar segons les seves preferències;
- **Els punts de cada vi** estan expressats sobre 100 seguint l'estàndard internacional i són la mitjana dels tastadors més seriosos que puntuen seguint aquest model: Parker, Peñín, Suckling i Atkin principalment.
- **Sinònims:** pansal=xarel·lo; carinyena=samsó.
- **Traduccions i errors freqüents:**
 - mares del vi; mares fines= en castellà madres del vino o lías, lías finas;
 - tast, tastar, tastador en català ja presents al llibre de Sent Soví o Ausiàs Marc, és refereix a l'acte de degustar amb els 5 sentits; en castellà, cata, catar, catador.

*Us desitgem que gaudiu de l'esperit original,
autèntic, obert i acollidor de Poboleda, del
Priorat, la seva gent i evidentment,
dels seus grans vins.*



Història

Poboleda, topònim provinent del llatí que significa bosc de pollancre o d'albers, passà cap al 1151 a mans d'Arbet de Castellvell. La fundació del poble es produí uns anys després quan, cap al 1170, els ermitans del Montsant davallaren al pla per dur la vida comunitària a un indret anomenat Populeta. Poboleda fou, doncs, el lloc originari de la comunitat de Scala Dei i allí residiren els frares fins que el 1203 el rei Pere els amplià el terme i traslladaren, aleshores, la ubicació del monestir, mentre Poboleda restava com una granja agrícola. Segons un document del segle XVII, rebé el nom de Granja d'Albes.

La vila de Poboleda es troba suaument estesa sobre un vessant abocat al riu Siurana, en una zona bastant oberta i de moderats pendents degut al desgast del riu a través del temps.

La frescal del Priorat

El terme està emmarcat pel terme veí de la Morera al nord i a l'est, al sud la serra del Tossal el separa de Porrera i a ponent les carenes el delimiten de Torroja del Priorat. Altitud: 343 m. Superfície: 13,90 quilòmetres quadrats. Població: 374 hab..

La Vila es troba al nord de la comarca del Priorat i arrapada a la serra del Montsant i es coneguda com la "frescal" del Priorat pel seu microclima més fresc en comparació a les zones més meridionals de la comarca.

En les caloroses tardes mediterrànies d'estiu, la marinada o garbinada que puja des de la mar, refresca i humiteja unes vinyes assedegades. Això suavitza les temperatures extremes i dona pas a unes nits molt fresques, fet que permet una maduració del raïm més lenta i equilibrada.

Aquesta característica atorga al fruit més expressivitat i una verema que comença més tardana, entre 8 i 12 dies després que en altres zones del Priorat. Aquest retard en la collita és crucial per desenvolupar sabors més intensos i equilibrats al raïms, millorant significativament la qualitat del vi produït a la regió.

Relació de Cellers i Vins

Crivellé i Valls Celler

- Xènia (blanc)
- Llàgrimes de Priorat
- Crivellé i Valls Llegat
- Lo Flipat

Genium Celler

- Genium Ecològic
- Poboleda Vi de Vila
- Ximenis
- Costers

Hidalgo Albert Celler

- Fina
- 1270 blanc
- 1270 a vuit negre

Mas d'en Blei Celler

- Blei
- Clos Martina
- Liber
- Àmfora
- PX
- Setze Brots

Mas Doix Celler

- Les Crestes
- Salanques

Mas Sinén Celler

- La Vall
- Clos
- Coster garnatxa negra
- Garnatxa Blanca

Perinet Winery

- Rosé 2022
- Likka 2018
- Merit 2019
- Perinet 2017

Sandra Doix Celler

- Popul blanc
- Popul negre
- Marla Varietats

Terres de VidalbaCeller

- Vidalba 2016
- No t'ho Diré 2019 Blanc
- No t'ho Diré 2020 Rosat
- Tocs 2016
- Tocs 2009

Totó Marqués Celler

- Omus
- Shirus

Unió Cellers

- Poboleda
- Llicorella Vi de Vila



Crivellé i Valls

tradició vinícola i arrelament

El celler Crivellé i Valls representa l'essència de la tradició vitivinícola al cor del Priorat. Fundada a Poboleda, aquesta petita empresa familiar destaca pel seu arrelament històric, amb més de quatre generacions dedicades al cultiu de vinyes.

La finca de Mas d'en Gil, on es troben vinyes centenàries, és un símbol de la dedicació i l'amor pel vi. Aquest projecte va néixer amb la premissa d'elaborar vins d'alta qualitat, respectant l'essència del territori i les pràctiques ancestrals del Priorat.

Les seves instal·lacions, ubicades en una casa històrica a Poboleda, integren antics cellers que ara s'utilitzen per a la criança de vins. Amb una producció limitada i selecta, la bodega es concentra en la collita de les seves pròpies vinyes, produint sèries exclusives que reflecteixen la qualitat i el caràcter únic del Priorat.

crivelleivalls.com [instagram.crivelleivalls](https://www.instagram.com/crivelleivalls)

Xènia - Vi blanc jove

91 / fresc, floral, aromàtic



2024/ Varietat: 100% Garnatxa blanca

Tast

Vista: Color groc pàl·lid

Nas: intensitat aromàtica floral potent, amb lleugers tocs de fruita blanca madura.

Boca: entrada fresca i agradable, que recorda fruites blanques amb certes notes cítriques, sedós a la seva entrada, però amb una personalitat pròpia, deixant un llarg final.

Servei: 7 i 10° PVP aprox. 14€

Alcohol 14%

Maridatge

Ideal per aperitius amb gust de mar: ostres i marisc frescos, foie, formatges semicurats,, pasta fresca, arrossos, carns blanques...

Vinificació

Criança amb mares de 3 mesos.

Agradarà a... amants de la frescor i mineralitat de la garnatxa blanca del Priorat.

Una garnatxa blanca jove que ha merescut els 91 punts del tastador James Suckling

Llegat - Vi negre

94 / sedós, balsàmic, equilibrat



94

2021/ Varietat: Garnatxa i Carinyena

Tast

Vista: De color cirera fosc, amb tonalitats violàcies i una bonica llàgrima

Nas: notes de fruites molt madures amb lleugers tocs balsàmics.

Boca: sedós amb tocs de fruita madura i una mica especiat amb una excel·lent i equilibrada acidesa.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 40€

Alcohol:14%. Només 300 ampolles

Maridatge

Ideal per carns roges i caça, ibèrics, formatges semicurats i curats, estofats de caça,civet de senglar...

Vinificació

Elaborat amb raïms seleccionats de les vinyes més velles de Garnatxa i Carinyena.

Agradarà a... amants dels Priorat amb cos, llargs i elegants.

Un clàssic cupatge de garnatxa i carinyena puntuat amb 94 punts Tim Atkin

Llàgrimes del Priorat - Vi negre

92 / madur, balsàmic, equilibrat



92

2023/ Varietats: Garnatxa, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon

Tast

Vista: Color cirera fosc, bona capa, amb tonalitats violàcies i una bonica llàgrima.

Nas: perfumat amb notes de fruita vermella madura.

Boca: balsàmic, amb cos, tanins madurs i un toc final d'espècies dolces i acidesa equilibrada.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 14€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

Ideal per carns, embotits, formatges semicurats i curats, arrossos en general, estofats...

Vinificació

Criança de 12 mesos en bóta.

Agradarà a... amants dels Priorats intensos, amb la fruita ben viva i el toc just de bóta.

Un vi savorós, intens i elegant amb una bona combinació de fruita i pas per bóta.

Lo Flipat - Vi negre criança

90 / afruitat, fresc, equilibrat



5 mesos de criança en bótes de roure i castanyer per mantenir el seu caràcter fresc i llaminer

2023/ Varietats: Garnatxa i Carinyena

Tast

Vista: Color cirera fosc, amb tonalitats violàcies i una bonica llàgrima.

Nas: perfumat amb notes de fruita vermella madura, amb lleugers tocs de vainilla i coco..

Boca: sedós, però amb volum i cos, amb una acidesa equilibrada que li dona un toc final fresc, fàcil de beure.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 12€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

Ideal amb pintxos, carns brasa i planxa, embotits, arrossos en general, plats pasta i pizza.

Vinificació

Vi negre envellit en bóta 5 mesos i un mínim de 3 mesos en ampolla.

Agradarà a... amants dels negre Priorat frescos, amb molta fruita i llaminers.



Genium Celler neix l'any 2002 quan sis famílies amb llarga tradició en el cultiu de vinyes al municipi de Poboleda (Priorat), decideixen unir esforços per elaborar un vi de qualitat amb el raïm dels seus propis cultius i sota la supervisió de l'enòloga Roser Amorós..

Les vinyes són totes de propietat dels socis de Genium Celler, la majoria de garnatxa i carinyena, en menor part de merlot, sirà i cabernet sauvignon per als vins negres; Pedro Ximénez i garnatxa blanca per als vins blancs.

Part d'aquestes finques són de costers, plantades entre 1910 i el 1980 amb produccions molt baixes per cep. Altres estan plantades en terrasses des dels anys 80 fins a l'actualitat.

Genium ecològic - negre criança

92 / potent, madur, especiat



Vi sense filtrar pot tenir pòsits. tartàrics naturals a l'ampolla. Recomanem decantar.

2021/ Varietats: 50% Garnatxa, 25% Carinyena, 25% Merlot.

Tast

Vista: Color robí brillant.

Nas: tocs suaus a roure, gerds amb espècies i aromes de cirera que es complementen amb rosa fresca i canyella.

Boca: fruits vermells confitats i flors, amb tanins lents i madurs, bona acidesa i un final llarg amb records minerals i especiat.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 16-18€

Alcohol 15,5%

Maridatge

Ideal per plats de xai o vedella

Vinificació

Vi fermentat a temperatura controlada i llarga maceració. Envellit 12 mesos en bótes de roure francès d'Alier. Es recomana decantar.

Agradarà a...amants dels Priorat intensos i amb cos.

Costers - Vi de Guarda

92-93 / mineral, amb cos, estructurat



93

2021/ Varietats: 45% Garnatxa, 45% Carinyena i 15% Syrah.

Tast

Vista: Color porpra intens.

Nas: aromes minerals, mina de llapis, sotabosc, intensos de fruita negra madura amb matisos de roure fumat i espècies.

Boca: molt gust de fruita madura, notes d'espècies, una suau vainilla del roure i un taní prou madur per seguir evolucionant, amb un final persistent.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 28-30€

Alcohol:15%

Maridatge

Carns roges a la brasa, rostits i ibèrics.

Vinificació

Vi fermentat a temperatura controlada i llarga maceració. Envellit 14 mesos en bótes de roure francès d'Alïer. Es recomana decantar.

Agradarà a...amants dels Priorat potents i amb cos.

Vi sense filtrar pot tenir pòsits. tartàrics naturals a l'ampolla. Recomanem decantar.

Poboleda Vi de Vila - negre criança

92 / suau, llarg, equilibrat



Vi negre elaborat dintre la nova classificació de Vins de Vila de la DOQ.

2021/ Varietats: 64% Garnatxa, 36% Carinyena.

Tast

Vista: Color robí intens.

Nas: aroma intens de fruites, cirera i licor de mora, minerals, fumats i flors fresques.

Boca: suau i sedós, llarg i equilibrat, tots licor de baies i regalèssia. Té uns tanins suaus i estructurats que juguen molt bé amb la fruita.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 18-20€

Alcohol: 16%

Maridatge

Ibèrics, carns a la brasa, rostits.

Vinificació

Vi fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Envellit durant 12 mesos en bótes de roure francès d'Allier. Vi natural sense filtrar.

Agradarà a... amants dels negres del Priorat amb predomini de la fruita de la garnatxa.

Ximenis - Vi blanc criança

89-90 / singular, cítric, fresc



Genium Celler neix l'any 2002 quan sis famílies decideixen unir esforços per elaborar un vi de qualitat.

2023/ Varietats: Pedro Ximénez i Garnatxa blanca.

Tast

Vista: Color groc brillant, amb reflexos daurats.

Nas: fruita blanca madura i dolça, tocs a mermelades, espècies, herbes silvestres.

Boca: càlid, tocs cítrics, fresc amb bona acidesa, persistent i singular.

Servei: 10 i 12° PVP aprox. 18-20€

Alcohol: 13%

Maridatge

Ostres, peix i marisc planxa o brasa; arrossos de peix, pollastre o conill.

Vinificació

Vi blanc elaborat amb vinyes de coster i altres de bancals més joves. Ha reposat, macerat i envellit durant 3 mesos amb les seves mares.

Agradarà a... amants dels blancs frescos i estructurats.



Hidalgo Albert és una família relacionada amb el món del vi des de fa més de 25 anys. El nostre celler es troba situat dins el “Parc Natural del Montsant”, a només 2 quilometres d’Scala Dei, a la finca de Les Salanques. Sempre apostant pels vins de qualitat alta i molt alta de la zona sud de Catalunya.

Celler Hidalgo Albert” és un projecte que neix l’any 2003 amb l’objectiu de produir uns vins ecològics d’alta qualitat amb mètodes de treball tradicional. L’indret escollit: Poboleda. Situada al nord del Priorat històric ens ofereix les condicions i particularitats perfectes per convertir en realitat un somni.

Aprofitant les restes d’un antic edifici rural vàrem construir el que va ser el nostre petit celler durant els primers anys de producció. El 2012 es va portar a terme la primera fase de l’ampliació, fent la sala d’elaboració més ampla i una sala de reserva per als vins que necessiten reposar més temps després de ser embotellats.

hidalgoalbert.com

[in.hidalgoalbert](https://www.instagram.com/hidalgoalbert)

Fina - Negre Criança Ecològic

91 / elegant, potent, rodó



91

2020/ Varietat: Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Tast

Vista: color vermell cirera intens amb tons violetes.

Nas: predominen les fruites madures vermelles, combinat amb notes anisades fresques, espècies dolces i lleugeres notes fumades.

Boca: uns tanins molt nets que recorren tota la boca deixant una sensació fresca i mineral.

Servei: 16-18° PVP aprox. 14-16€

Alcohol:14,5%

Maridatge

Carns a la brasa, canelons de rostit, magret d'ànec, ibèrics...

Vinificació

Acurada selecció del raïm en el punt òptim de maduració. Criad en bótes de roure francès i americà durant 12 mesos.

Agradarà a... amants dels negres potents amb la complexitat que atorga la cria en roure.

Obriu l'ampolla 1 hora abans de la seva degustació i sempre que sigui possible decanteu-lo.

1270 a Vuit - Negre Criança Ecològic

92 / elegant, complex, fresc



Després de l'embotellat aquest vi reposa un mínim de 18 mesos al Celler.

2021/ Varietat: Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Samsó

Tast

Vista: color vermell cirera intens amb tons violetes.

Nas: aromes de mel, herba madura i fruites vermelles.

Boca: potent i saborós, amb notes de fusta que s'entrellacen amb els sabors fruiters del raïm

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 22-24€

Alcohol:15%

Maridatge

Versàtil: des de pasta farcida fins a formatge blau i bolets; carns roges a la brasa o rostides....

Vinificació

Acurada selecció del raïm en el punt òptim de maduració. Criat en bótes de roure francès i americà durant 12 mesos.

Agradarà a... amants dels negres potents amb la complexitat que atorga la cria en roure.

1270 a Vuit - Blanc Criança Ecològic

91 / intens, potent, fresc



2023/ Varietat: Garnatxa Blanca

Tast

Vista: color groc palla.

Nas: un aroma complex de fruites madures, anís i fumats.

Boca: frescor i intensitat, amb la cremositat del pas per bóta, postgust llarg i fresc.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 20€

Alcohol:14,5%

91

Maridatge

Ostres, gamba de Palamós, peix i marisc a la graella; arrossos i cassoles de peix. canelons de marisc.

Vinificació

Acurada selecció del raïm al punt òptim de maduració. Derrapat i xafat a l'entrada al celler, amb una maceració de 4 a 6 hores i suau premsat. Fermentat i criat en bótes de roure francès durant 5 mesos.

Agradarà a... amants de la frescor i complexitat de la garnatxa blanca amb criança en roure.

La frescor i mineralitat de la garnatxa blanca amb la complexitat de la criança en fusta.



Mas d'en Blei es troba en un racó privilegiat del Priorat; a la vall del riu Siurana, al seu pas per La Morera del Montsant.

El projecte va recuperar els orígens agrícoles de la finca, restaurant també la masia, que data com a mínim del 1.756. Tenim 7 hectàrees de vinya i 22.000 ceps plantats principalment amb varietats autòctones com la garnatxa i la carinyena.

Mas d'en Blei sintetitza els valors característics del Priorat: els sòls de llicorella, la vinya en coster, la producció amb rendiments reduïts i el caràcter de la seva gent, amb un fort sentiment identitari. Per això, els vins de la finca gaudeixen d'una marcada personalitat pròpia, fruit de la singularitat del Priorat i d'un procés d'elaboració particularment curós de l'enòleg Jordi Torrella.

www.masdenblei.com [insta:/mas_den_blei](https://www.instagram.com/mas_den_blei)

Blei - Vi negre criança

91 / viu, dinàmic, equilibrat



Després de la primera selecció es desrapa i es fa una segona selecció gra per gra. Elaboració separada per varietats.

2021/ Varietat: Garnatxa 60%, Carinyena 30%, Cabernet franc 10%

Tast

Vista: Color cirera i rivet violat.

Nas: aromes ben integrades de fruita lleugerament madura, amb notes de fusta, fumats i tocs minerals.

Boca: Ressalta la seva joventut, té un pas per boca viu i dinàmic. Notes fines de criança i fruita molt integrades.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 17-18€

Alcohol:14,5%

Maridatge

confit d'ànec, xai i ànec al forn, carns vermelles, caça...

Vinificació

Vi amb estil propi elaborat amb varietats autòctones. Criança de 12 mesos en bóta de roure francès.

Agradarà a... **amants dels vins del Priorat carnosos i vibrants**

Després del pas per bóta, el vi fa criança durant 12 mesos més en ampolla per poder aconseguir el seu punt òptim de maduresa.

Liber - Vi negre criança

92-93 / madur, rodó, amb caràcter



Tota l'elaboració fins al cupatge es realitza separant les varietats i les parcel·les de procedència del raïm.

2016/ Varietat: 60% Garnatxa i 40% Carinyena. Vi de guarda.

Tast

Vista: Color cirera i rivet violat.

Nas: Fresca amb percepció d'aromes ben integrats de fruita lleugerament madura amb notes de fusta i tocs minerals.

Boca: Ressalta la seva frescor amb tanins molts rodons i té pas en boca viu i divertit amb notes fines de criança i fruita molt ben integrada.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 26€

Alcohol:14%. Decanteu 1h.

Maridatge

carns vermelles o caça a la brasa, rostides o guisats, confit d'ànec.

Vinificació

Criança de 14 mesos en bóta de roure francès.

Agradarà a... a aficionats avançats, entesos del vi.

Raïm dels costers de l'licorella de la finca de Mas d'en Blei orientats al sud-oest. Verema manual, selecció a l'entrada al celler i segona després del desrapat.

Clos Martina - Vi blanc criança

91 / estructurat, complex, potent



Estabilització en fred de forma natural no induïda.
(estacional)
Després, criança d'un any en ampolla.

2018/Varietats: 84%Garnatxa B., 10% Pedro Ximenez i Pansal 6%

Tast

Vista: Groc palla brillant.

Nas: Intens a copa parada. Un cop s'agita expressa la seva frescor, destacant les notes afruitades. Després, evoluciona aportant complicitat entre les notes de fruita confitada, fruits secs i espècies.

Boca: Entrada potent, untuosa acompanyada d'una destacable persistència.

Servei: 10 i 12° PVP aprox. 19-20€

Alcohol:13,5%

Maridatge

peix i marisc al forn, caldereta o bullabesa; caneló de peix, fumats.

Vinificació

Criança de 6 mesos en bóta de roure francès de torrat mitjà.

Agradarà a...amants dels blancs amb volum i untuositat.

Raïm de la finca de Mas d'en Blei. Vinyes en coster de llicorella. Verema a mà i tria en taula de selecció. Vinificació es realitza separada per varietats.

Àmfora - Vi blanc criança

90-91 / rodó, sedós, fresc



L'ús d'àmfores de terrissa era una pràctica habitual per envellir el vi a tota la Mediterrània.

2023/Varietats: Garnatxa B. 100%
Vi de Vila de Poboleda

Tast

Vista: Groc palla net i brillant.

Nas: Variades notes fruteres: de préssec, mandarina i tocs cítrics. Fons mineral amb lleugers matisos florals.

Boca: Afruitat, presenta una molt bona acidesa. Rodó i sedós, de gran frescor i final llarg i amb notes salines.

Servei: 7 i 10° PVP aprox. 15-18€

Alcohol:14% Només 600 ampolles.

Maridatge

ostres, marisc o peix brasa, planxa; aviram, conill ídem; arrossos i pasta

Vinificació

Criança de 4 mesos en àmfores de fang de 500 litres

Agradarà a... amants dels blancs frescos i amb mineralitat.

Fermentació en tina d'acer inoxidable amb llevats autòctons, i posterior criança de 4 mesos en àmfores de fang. .

Setze Brots - Vi negre criança

93-94 / especiat, mineral, tànic



Es tracta d'un vi amb caràcter Vi de Guarda per la complexitat aconseguida amb la llarga criança.

2017/ Varietats: Carinyena 100%

Tast

Vista: Color cirera intens.

Nas: Mineralitat pròpia del territori. Aromes fresques de fruita vermella i notes especiades.

Boca: entrada suau i càlida, amb una complexitat extraordinària. Vi carnós amb una acidesa marcada i tanins dolços.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 34€

Alcohol:13,5%

Maridatge

Carns vermelles o de caça, ànec o xai brasa, rostits o guisats.

Vinificació

Criança de 18 mesos en bóta de roure francès, seguida d'un mínim de 18 mesos en ampolla. Vi de guarda.

Agradarà a... amants de les Carinyenes del Priorat ben treballades amb criança llarga.

La fermentació amb llevats autòctons es fa en botes de 500 l. de roure francès, durant 20 a 25 dies amb "remenat" manual diari.

PX - Vi blanc criança

90-91 / afruitat, fresc, intens



Vi intens ,
expressiu i
complex tant
en nas com en
boca fruit del
treball amb les
mares.

2023/Varietats: Pedro Ximénez
100%. Vi de Vila de Poboleda.

Tast

Vista: Color groc palla.

Nas: Intens a copa parada. Un cop s'agita la copa, expressa la seva frescor, destacant les notes de flors de til·la i taronger.

Boca: Entrada potent i untuosa, amb destacable persistència. Petites notes cítriques, complex i ben estructurat.

Servei: 7 i 10° PVP aprox. 15-17€

Alcohol:14% Només 600 botelles.

Maridatge

Formatges, especialment amb el blau, amb qui mostra la seva màxima expressió i personalitat.

Vinificació

Fermentació en tina d'acer inoxidable, criança amb les mares fines durant 8 mesos.

Agradarà a... amants del blancs prioratins intensos, frescos, untuosos i fruitats alhora.



Des de la creació de Mas Doix al 1998 per Valentí i Ramon Llagostera, hem assumit el compromís de mantenir, cuidar i enfortir les nostres vinyes en un exercici de respecte pel nostre entorn, la seva cultura i la seva gent. Amb dedicació, constància i responsabilitat, estिमem fins a l'últim racó d'un terror òptim per al conreu d'una vinya de baixos rendiments, que ens regala un raïm excel·lent.

El vi neix a la vinya i per això la treballem cada dia. Des de la cura i el respecte pel nostre entorn amb un equip apassionat, que beu de les pràctiques tradicionals amb tota la preparació per als reptes del futur. Tractem amb delicadesa vinyes de garnatxa i carinyena plantades en costers de llicorella des de 1902..

Preservem un estil de vida posant en valor les vinyes velles per elaborar vins distintius que reflecteixin el nostre terror. Vins frescos i elegants, de mineralitat subtil i producció limitada..

masdoix.com

[in.masdoixwinery](https://www.instagram.com/masdoixwinery)

Les Crestes - Vi negre jove

92 / afruitat, fresc, expressiu



92

2023/ Varietats: 80% Garnatxa, 10% Carinyena, 10% Syrah

Tast

Vista: Color cirera intens i brillant.

Nas: Gran intensitat de fruits vermells acompanyat d'espècies dolces i picants.

Boca: Entrada fresca i viva. Taní suau i ben integrat. Vi saborós, llarg i estructurat.

Servei: 14-16° PVP aprox. 22-25€

Alcohol 14,5%

Maridatge

ibèrics, carns a la brasa, arrossos amb aviram o conill.

Vinificació

Verema manual i criança de 4 a 6 mesos en dipòsit de formigó, tina i botes usades de roure francès.

Agradarà a... amants del vins joves del Priorat que són pura expressió de la fruita varietal.

Creat el 1998 per Valentí i Ramon

Llagostera, el celler ha assumit el compromís de mantenir, cuidar i enfortir les vinyes en un exercici de respecte per l'entorn, la cultura i la seva gent.

Criança 4-6 m. en formigó (25%), en boci de roure francès (25%) i botes usades de roure francès (50%)

Salanques - Vi negre criança

93-94 / equil·libri, tensió, mineralitat



Elaborar vins
que transmetin
la singularitat
del terrer i
l'essència del
Priorat

2022/ Varietats: 70% Garnatxa, 20% Carinyena, 10% Syrah.

Tast

Vista: Color cirera intens amb rivets morats. Llàgrima densa.

Nas: Gran intensitat de fruits vermells amb notes florals i matisos de xocolata i vainilla.

Boca: Dens però elegant i fresc. Vi saborós amb final llarg i agradable.

Servei: 16-18° PVP aprox. 40-44€

Alcohol: 15%

Maridatge

carns vermelles a la brasa, rostits, canelons amb tòfona. .

Vinificació

Verema manual i criança de 12 a 14 mesos en botes de roure francès de primer, segon i tercer any.

Agradarà a... amants dels Priorat frescos, intensos i llargs.

Verema manual seleccionant el raïm a la vinya. Segona selecció abans de desrapar el 100% del raïm. Rigorosa tercera selecció gra a gra a la taula al celler.



Mas Sinén és el somni fet realitat fruit de la fe i l'esforç d'una jove parella, en Salvador Burgos i la Conxita Porta, que als difícils anys 80 va creure en un Priorat en el que pocs hi creien.

Som un celler del la DOQ Priorat dedicat a la viticultura des del segle XIX. Com a celler Burgos Porta hem produït el nostre primer vi ecològic al 2003, elaborat amb procés tradicional. El celler està situat al Mas Sinén, una masia familiar del segle XVII, ubicat en una petita vall del terme de Poboleda, envoltat de vinyes plantades en terrasses i costers. L'àrea combina zones de cultiu i zones de bosc mediterrani. Les vinyes més antigues, de carinyena i garnatxa, es van plantar el 1950. La llicorella és a l'ànima dels nostres vins.

www.massinen.com/ [instagram.com/mas_sinen](https://www.instagram.com/mas_sinen)

La Vall - Vi negre criança

91 / intens, fresc, de caràcter singular



2018/ Varietats: 61% Garnatxa,
9% Cabernet Sauvignon,
21% Carinyena (Samsó) i 9% Syrah

Tast

Vista: Color cirera madura intens.

Nas: Complex, fruites vermelles de bosc i espècies negres, notes balsàmiques i minerals.

Boca: intens i complex, tanins frescos que li donen vida llarga.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 16€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

Corder i carns roges a la brasa;
canelons de rostit, ibèrics.

Vinificació

Agricultura ecològica. Criança 6 mesos en roure francès.

Agradarà a... amants dels Priorats intensos i frescos ahora.

Un representant perfecte del que són els vins DOQ Priorat fruit de la llicorella i la frescor de Poboleda.

Després dels 6 mesos de criança en bóta, el vi farà un repós de 5 anys en la quietud del celler abans de ser considerat excel·lent per sortir al mercat.

Coster - Vi negre criança

93 / complex, balsàmic, potent



2018/ Varietats: 45% Garnatxa, 55% Carinyena

Tast

Vista: Color cirera madura.

Nas: Aroma elegant, fruita madura, notes cítriques i balsàmiques.

Boca: rodó, equilibrat, amb tanins rodons que li donen sedositat i finor.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 38-40€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

Ibèrics; Ideal per a plats de: xai, vedella, confit d'ànec o caça.

Vinificació

Agricultura ecològica. Criança 12 mesos en roure francès.

Agradarà a... amants dels Priorat amb cos, estructura i sedositat.

Mas Sinén està situat en un amfiteatre natural del paratge natural de Coma de Cases.

El Coster és el fruit perfecte del cupatge típic de la DOQ Priorat: garnatxa i carinyena, amb un treball acurat des de la vinya al celler. La bóta per atorgar-li complexitat i anys a l'ampolla per a l'arrodoniment desitjat

Clos - Vi negre criança

92-93 / elegant, tànic, madur



93

2018/ Varietats: 53% Garnatxa, 27% Carinyena, 10% Syrah, 9% Cabernet Sauvignon

Tast

Vista: Intens color cirera madura, amb persistent llàgrima..

Nas: elegant i complex, fruita madura, herbes de bosc i aromes balsàmics.

Boca: fresc, madur i vellutat, amb uns tanins rodons i frescos.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 24€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

Ibèrics; carns vermelles a la brasa, estofades o rostides. Caça major.

Vinificació

Agricultura ecològica. Criança 12 mesos en roure francès.

Agradarà a... amants del negres del Priorat amb la potència i complexitat que aporten Syrah i Cabernet.

La criança en bóta de roure i el llarg repós en ampolla el fan especialment apte per a la Guarda.

Un altre vi de Guarda: si el conserveu bé és un vi que guanyarà matisos en els 10 anys vinents.

Garnatxa Blanca - Vi blanc

91 / equilibrat, fresc, untuós



91

2023/ Varietats: 100% Garnatxa blanca DOQ Priorat.

Tast

Vista: Color groc palla, llàgrima abundosa..

Nas: aroma elegant i complex, fruita blanca madura deshidratada, pera i lleugeres notes de fruita blanca confitada.

Boca: rodó, equilibrat i untuós, destaca la frescor i l'elegància d'un final anisat.

Servei: 9 i 11° PVP aprox. 22€

Alcohol:14%

Maridatge

Ostres, marisc. Peix al forn; canelons d'aviram; caça de ploma.

Vinificació

Agricultura ecològica. Criança 5 mesos en roure francès.

Agradarà a... amants dels blancs amb volum, estructura i cremositat.

Una garnatxa blanca del Priorat, de la llicorella, amb un caràcter més mineral que la de la Terra Alta..

Mas Sinén està situat en un amfiteatre natural del paratge natural de Coma de Cases.



Perinet Winery

vinyes amb vocació internacional

Perinet és una finca espectacular a la DOQ Priorat, situada aproximadament a 90 min. de Barcelona. El celler i la vinya de Perinet són únics al Priorat resultat d'una visió particular i pionera en invertir en un celler premium i alhora en un destí turístic d'excel·lència.

La finca de Perinet mostra un predomini de varietats locals com Carinyena i Garnatxa, acompanyades de varietats internacionals, com Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot. L'arquitectura del celler destaca per la seva elegància i espectacularitat.

Perinet ofereix grans vins elaborats cent per cent en origen i destinats al mercat internacional de primeres marques.

www.perinetwinery.com [instagram.com/perinet/](https://www.instagram.com/perinet/)

Perinet Rosé - Vi rosat

91 / únic, captivador, amb caràcter



Perinet és una espectacular finca a la DOQ Priorat, situada a 90 min. de Barcelona.

2022/ Varietats: 25% Carinyena, 25% Syrah, 25% Merlot , 25% Garnatxa

Tast

Vista: Color rosa salmó.

Nas: intensa aroma a fruits vermells, que es veuen realçats per delicades notes florals de roses i violetes.

Boca: refrescant, gràcies a la seva acidesa mitjana i cos moderat. Els sabors de fruites vermelles es barregen amb subtils tocs d'herbes.

Servei: 9 i 10° PVP aprox. 19-20€

Alcohol: 15%

Maridatge

Verdures, pastes, arrossos, formatges suaus...

Vinificació

Prové de la vinya Pendants, situat a 21 km de la costa mediterrània.

Agradarà a... aficionats avançats, entesos del vi.

Merlot i Syrah, ressalten els sabors del bosc mediterrani, mentre que la Carinyena agrega notes terroses i la Garnatxa notes florals.

Perinet Likka - Vi negre criança

90-91 / únic, captivador, amb caràcter



91

2018/ Varietats: 40% Carinyena, 30% Syrah, 15% Merlot, 15% Garnatxa

Tast

Vista: Color a túnica granada amb confitura de gerds al rivet.

Nas: notes de tabac i aromes típics del sotabosc de la zona del litoral mediterrani.

Boca: panses, licor de mores i melmelada de maduixa. Un taní amable i fresc amb notes de canyella i aromàtiques.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 17-18€

Alcohol: 15%

Maridatge

Ideal per a acompanyar menjars succulents

Vinificació

Criança 12 mesos en roure francès neutre.

Agradarà a... amants dels Priorat potents, minerals i rodons.

Les vinyes de llicorella aporten notes minerals i terroses alhora que una agradable acidesa. Likka és un vi agraït a la llum del Mediterrani

El nom de Likka significa "pedra" en celta.. Aquest vi representa l'esperit rocós de la DOQ Priorat..

Perinet Merit - criança en inox

92/ intensament floral, fruitat i delicat



La nostra particular introducció al Priorat, un vi artesanal que mostra la tipicitat les varietats i vinyes de la finca.

2018/ Varietats: 35% Syrah, 20% Garnatxa, 15% Carinyena, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

Tast

Vista: Granat robí amb tocs de cirera madura i gerds al rivet.

Nas: explosió de maduixes i violetes, herbes silvestres, menta i sàndal.

Boca: entrada lleugera i fresca que evoluciona cap a un pas sedós amb fruites del bosc. Mineral i refrescant, persistent acidesa i volum tànic, notes balsàmiques i regalèssia.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 28€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

Ideal per a acompanyar menjars suculents

Vinificació

Criança 12 mesos amb les mares en dipòsits d'acer inoxidable.

Agradarà a... amants dels vins plens de fruita i delicadesa.

A Merit, Syrah i Garnatxa hi aporten notes florals, mentre Carinyena i Merlot complexitat i mineralitat.

Perinet 2017 - Vi negre criança

94/ potent, amb cos, mineral, complex



Aquest vi és l'expressió de la magnífica vinya de Mas d'en Xes situada al voltant del Celler Perinet.

2017/ Varietats: 48% Garnatxa, 25% Carinyena, 16% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon

Tast

Vista: Color robí profund vers vermell porpra. Dens i de capa profunda

Nas: aromes de fruita vermella madura, roure francès amb caràcter especiat, perfils de coco i vainilla

Boca: entrada potent, amb cos complet, textura sedosa i tanins pronunciats i madurs. Retronasals de balsàmics. Equilibrat i madur.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 70€

Alcohol: 16%

Maridatge

guisats i rostits de carns roges .

Vinificació

Criança 15 mesos en bótes de roure francès noves i d'un any.

Agradarà a... amants dels negres del Priorat amb un bon pas per fusta que els atorga sedositat.

És la representació pura d'un vi clàssic del Priorat, respectant els cupatges de les varietats més importants de la regió.



Descendent d'una família arrelada al Priorat des de fa 5 generacions. Després de guanyar experiència treballant en cellers de diversos països i de treballar al celler Mas Doix, en 2019 la Sandra va decidir volar sola per poder transmetre amb llibertat la seva visió de la DOQ Priorat, un tros de terra que ella coneix com poca gent.

El catàleg de vins de Sandra Doix té dues gammes de producte: Popul, formada pels vins amb distintiu regional DOQ Priorat, i MarLa, formada pels DOQ Priorat amb segells Vi de Vila i Vi de Paratge.

MarLa és també el desig de futur per aquesta terra ja que està format per les primeres lletres de les seves filles, Martina i Laia, la sisena generació.

www.sandradoix.com/

[instagram.com/sandra.doix/](https://www.instagram.com/sandra.doix/)

Popul - Negres de Terrer

92 / 12 mesos en bóta de roure



92

2021 / Varietats: Carinyena, Garnatxa i Syrah, DOQ Priorat.

Tast

Vista: color robí fosc amb llàgrima abundosa.

Nas: notes minerals típiques d'un vi de llicorella, aromes de fruita vermella, notes balsàmiques i especiades (pebre, vainilla).

Boca: entrada fresca i vibrant amb tanins vius però ben integrats, notes de fruita roja i espècies. Retrogust llarg, balsàmic.

Alcohol: 14%.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 27€

Maridatge

Ibèrics, carns a la brasa, rostits.

Vinificació

Criança 12 mesos en roure francès de torrat mitjà; després un any mínim en ampolla abans de sortir al mercat.

Agradarà a... amants dels vins del Priorat amb predomini de la frescor i fruita.

Popul prové del llatí "Populetus" que és el nom original de Poboleda. És l'homenatge al nostre poble.

Popul - Blanques de Terrer

92-93 / 6 mesos de criança amb mares



93

2023/ Varietats: 60% Garnatxa blanca i 40% Macabeu, DOQ Priorat.

Tast

Vista: color daurat pàl·lid amb llàgrima abundosa.

Nas: aromes de fruita blanca de pinyol (poma, pera) amb tocs de pa acabat de fer.

Boca: entrada fresca, cremosa i mineral alhora. Retrogust amb notes herbàcies.

Alcohol 14%

Serviu: 8-10° PVP aprox. 24€

Maridatge

Marisc fresc, caldereta, bullabesa i cassoles de peix. Arrossos de peix, canelons de marisc.

Vinificació

Criança de 6 mesos amb les mares fines en dipòsit d'inoxidable.

Agradarà a... amants dels blancs frescos, ben estructurats i la complexitat del treball amb mares.

Sis generacions arrelades al Priorat amb la saviesa acumulada de com conrear la vinya per fer grans vins.

MarLa - Varietats Autòctones

93 / Vi de Vila de Poboleda



2021 / Varietats: Carinyena 70% i Garnatxa 30%. DOQ Priorat, Vi de Vila.

Tast

Vista: color robí intens amb abundosa llàgrima.

Nas: aromes de fruita vermella i negra, tocs especiats, minerals i balsàmics.

Boca: entrada ferma, amb bon cos i tanins rodons, notes de fruita roja i negra, especiats (pebre, vainilla) i un postgust llarg.

Alcohol 14%

Serviu: 16-18° PVP aprox. 38€

Maridatge

Rostits de carns vermelles icaça major; canelons de rostit, amb tòfona.

Agradarà a... amants dels negres del Priorat amb un bon pas per fusta.

Vinificació

Criança de 12 mesos en bóta de roure de 225l



Terres de Vidalba un amor esbojarrat pel Priorat

Començar de zero va ser tot un repte. Vinculats al Priorat, no teníem el privilegi de comptar amb una tradició enològica familiar. Però, per nosaltres això va ser una motivació per demostrar la passió, el respecte i la dedicació que guardem a aquest territori vinícola tan màgic i prestigiós.

Venim d'una família d'òptics. El nostre pare és òptic, hem crescut a l'òptica familiar on hem après que cuidar dels petits detalls garanteix la millor experiència visual i aquesta també és la nostra filosofia a l'hora d'elaborar els nostres vins.

Sense saber realment el que significava, aquell "sí" va canviar les nostres vides. Des d'aleshores hem dedicat el nostre temps, esforç i passió per crear vins excepcionals que reflecteixin l'amor i el respecte que tenim per aquest territori vinícola. Et convidem a ser part de la nostra història i a descobrir l'essència del nostre Priorat a través d'una experiència sensorial tot passejant pel Barranc de la Bruixa o el Calvari de Poboleda

terresdevidalba.com

in.terresdevidalba

Vidalba 2016 - Vi negre criança

90-91 / frescor, complexitat, caràcter



91

Varietats: 44% Garnatxa, Samsó 32% i Syrah 24%

Tast

Vista: Color cirera amb tons violacis en el rivet, amb una llàgrima fina i lenta.

Nas: Bona intensitat aromàtica. Aromes de fruita vermella i negra, notes d'herbes aromàtiques (romer i farigola) i també minerals.

Boca: Saborós i ben equilibrat. Post-gust llarg, amb molts records de fruita madura i mineralitat.

Servei: 16 i 18° PVP aprox. 17-19€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

Parella ideal de les carns roges i la caça major, a la brasa, rostides o guisades.

Vinificació

Cada varietat s'elabora per separat. Criança 12-14 mesos segons la varietat en bótes de roure francès de segon any.

Agradarà a... amants dels Priorats amb cos i la complexitat de la llarga criança.

La llicorella atorga a aquest negre la seva personalitat distintiva plena de mineralitat.

No t'ho diré - Vi blanc

90-91 / fragant, equilibrat, captivador



2020/ Varietats: Garnatxa blanca
100%

Tast

Vista: Color groguenc amb suaus matisos daurats.

Nas: Un vi sec amb cítrics frescos com la llimona, poma verda i notes de flors blanques.

Boca: Molt saborós i fresc en boca, amb un final mineral, lleugerament amarg, llarg i untuós.

Servei: 10 i 12° PVP aprox. 16-19€

Alcohol: 13,5%

Maridatge

Ostres, peix i marisc brasa, planxa. Arrossos de peix. Canelons de peix o aviram.

Vinificació

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temp. de 12-15° durant 25-28 dies. Suau *battonage* diari durant gairebé tres mesos

Agradarà a... amants dels blancs amb volum, estructura i frescor.

El 25% del most fermenta en boci obert de roure de 500 litres, la resta en dipòsit d'inoxidable.

No t'ho diré - Vi rosat

90-91 / seductor, aromàtic, fresc



91

Varietats: Garnatxa negra 100%

Tast

Vista: Color rosat pàl·lid, molt atractiu i enamoradís.

Nas: Aromes cítriques i fruites vermelles fresques donen un vi molt fresc i agradable de beure.

Boca: llaminer, intens i refrescant.

Servei: 10 i 12° PVP aprox. 19-21€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

versàtil i ideal per prendre una copa al vespre o per a un aperitiu. també amb plats estiuencs, des d'amanides de pasta a arrossos de peix o paella.

Vinificació

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. Suau *battonage* diari durant gairebé tres mesos

Agradarà a... amats de la frescor, la fruita i el caràcter llaminer dels rosats de garnatxa negra.

L'ànima de la festa, el confident dels moments alegres i vibrants. Molt agradable de beure.

Tocs 2016- Vi negre criança

90-91 / voluminós, ampli, saborós



Per gaudir-lo en plenitud, obriu l'ampolla una hora abans de servir i decantar.

Varietats: Garnatxa negra 60%, Carinyena 25% i Sirà 15%.

Tast

Vista: Color robí amb reflexos violacis.

Nas: Aromes de fruita negra, notes balsàmiques i fumades.

Boca: Bona estructura, fresc i amb tanins madurs. Final llarg en boca amb records de fruita madura i mineralitat del vi.

Servei: 16 i 18 PVP aprox. 30-33€

Alcohol:15%

Maridatge

Carns vermelles i caça major, un vi que demana una cuina de qualitat ben elaborada.

S'aconsella decantar.

Vinificació

Criança de 14-18 mesos segons la varietat en bótes de roure francès d'Allier, lleugerament torrades.

Agradarà a... amants dels Priorat clàssics, amb cos, estructura, mineralitat i tanins rodons.



Totó Marqués

La força del treball cooperatiu

La tradició vinícola del Priorat es trasllada fins al nostre celler a Poboleda per oferir uns vins que transmeten el millor de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat. Una denominació amb una superfície de 1.930 hectàrees de vinyes i amb una gran trajectòria al món del vi, amb més de 600 famílies vitivinicultores.

La cura de la vinya i el raïm és la base per aconseguir que el nostre celler pugui elaborar vins excel·lents.

Poboleda és el lloc on els nostres vins: Omus i Shirus agafen aquesta força i caràcter que tan bé els defineix. És on, a través del treball de cada varietat per separat assolim les fermentacions perfectes i l'acabat òptim que desitgem.

totomarques.com/

[instagram.totomarques](https://www.instagram.com/totomarques)

Omus - Vi negre criança

90-91 / força, caràcter, equilibri



“Volem transmetre el caràcter autèntic en un vi negre del Priorat”.

2016/Varietats: Garnatxa negra, Syrah, Carinyena i Cabernet Sauvignon

Tast

Vista: Color robí intens

Nas: gran densitat aromàtica. Hi destaquen notes d'infusió com el te verd, amb algunes pinzellades de figues seques.

Boca: molt fresc, mentolat, llarg i mineral. Intens postgust.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 25-30€

Maridatge

S'entén molt bé amb carns vermelles i caça...

Vinificació

Fermentacions lentes per varietats en tines d'acer inoxidable. Criança de 12 mesos en bóta.

Agradarà a... amants dels Priorat potents i amb la complexitat d'una llarga criança.

Shirus - Vi negre criança

90-91 / madur, agradable, estructurat



91

Varietat: Monovarietal de Syrah

Tast

Vista: color vermell intens i notes violàcies

Nas: destaca la fruita negra, móres, toffee i també algunes notes de violeta

Boca: És madur, agradable i amb molt bona estructura. Al final del seu tast, es pot percebre mica de gust de cacau. Un vi que et trasllada a un món exòtic.

Servei: 14 i 16° PVP aprox. 35-40€

Maridatge

Carns a la brasa, rostits, formatges curats, patés...

Vinificació

Envelliment en bóta de roure francès. Criança de 12 mesos.

Agradarà a... **amants dels Syrah més potents i minerals.**

«Tota l'essència d'una zona tan privilegiada com el priorat. en un vi negre monovarietal molt madur».

Totó Marquès a Poboleda és un celler on el bon tracte a la matèria prima és fonamental i sempre segueix els més alts estàndards dins el món del vi.



La nostra força

El compromís amb la nostra terra i amb la nostra gent impulsen l'activitat de Cellers Unió. Així ha estat durant més de 70 anys.

Creiem que la millor manera de demostrar aquest compromís és elaborant vins excel·lents, que posin en valor la feina del pagès i garanteixin la sostenibilitat del nostre entorn. Així, mantindrem viu l'esperit d'aquells que des de fa moltes generacions han dedicat la seva vida al camp.

Per a fer possible aquesta fita potenciem una agricultura sostenible, i invertim contínuament en la millora de les instal·lacions i equipaments dels cellers. Alhora oferim resposta a tot allò que les nostres cooperatives associades puguin requerir, des de serveis tècnics, assessorament i formació fins a serveis informàtics, jurídics, gestió de finques i subministraments.

<https://cellersunio.com> in.cellersunio

Poboleda - Vi negre brisat

90-92 / atractiu, elegant, potent



91

Varietat: Garnatxa negra i samsó

Tast

Vista: Color cirera madura amb reflexos morats.

Nas: Aroma de fruits negres, vainilla i notes torrades.

Boca: complet i potent, atractivament complex, concentrat, amb records de confitures i cacau. Postgust molt llarg, elegant i ben equilibrat, amb bones notes de criança.

Servei: 9 i 12° PVP aprox. 10-12€

Alcohol: 14,5%

Maridatge

carns vermelles, rostits, estofats, també amb bolets i amb formatges blaus i curats.

Vinificació

Criança de 4 mesos en bótes de roure.

Agradarà a... amants dels Priorat joves amb un lleuger toc de fusta.

Cupatge típic dels negres del Priorat: garnatxa i carinyena.

Llicorella Pedro Ximénez - Vi de Vila

91-92 / blanc sublim, afruitat, rodó



92

Varietat: Pedro Ximénez de vinyes de més de 40 anys de Poboleda

Tast

Vista: Color daurat brillant amb llàgrima persistent.

Nas: complex de fruites blanques, arrodonit amb delicades notes florals.

Boca: Gras amb un paladar sedós i cremós, sabors de fruites tropicals i detalls balsàmics. Postgust molt llarg i afruitat.

Servei: 8 i 10° PVP aprox. 19-22€

Alcohol: 13,5%

Maridatge

Marisc, peixos (al forn o amb salsa), salmó fumat, carpaccio i formatges cremosos. També amb postres elaborats amb fruits secs i pastisseria.

Vinificació

Criança sobre mares durant 3 mesos.

Agradarà a... amants dels blancs frescos i ben estructurats.

El compromís amb la nostra terra i amb la nostra gent impulsen l'activitat de Cellers Unió ja fa més de 70 anys.



POBOLEDA VINS 2025

ELS PRINCIPALS CELLERS I VINS DEL TAST

Aquest recull és possible gràcies a la col·laboració dels diferents Cellers de Poboleda que ens han facilitat les informacions necessàries per a la publicació.

www.paisdevins.com

©SELECCIONS PAÍSDEVINS
Isabel Jofresa
Josep Dalmau

*el vi és un plaer responsable i per a gaudir-ne
heu de tenir l'edat legal del país on us trobeu.*