



VITICULTORS I CELLERS DEL NORD DEL MONTSANT



CORNUDELLA
ALBARCA
SIURANA



CELLER DE L'ERA



COMPANYIA VITÍCOLA SILEO
MONTSANT



Celler
SERRA MAJOR

MONTSANT **M** NORD
VINYES I CELLERS



ULLDEMOLINS



AGRÍCOLA
d'Ulldemolins





CELLERS MONTSANT NORD

Ramon Alzamora (Noguerals)

Magí Baiget (Cingles Blaus)

Jaume Giral (Ronadelles)

Jesús Torres (Celler de l'Era)

Santi Vinyes (Serra Major)

Agustí Torelló (Sileo)

Xavier Estivill (Gritelles)

Pilar Vilaseca (Celler Cooperatiu Cornudella)

Josep Maria Espasa (Agrícola d'Ulldemolins)



CELLER DE L'ERA



COMPANYIA VITÍCOLA SILEO
MONTSANT



Zonificació

Pradell de la Teixeta - La Torre de Fontaubella

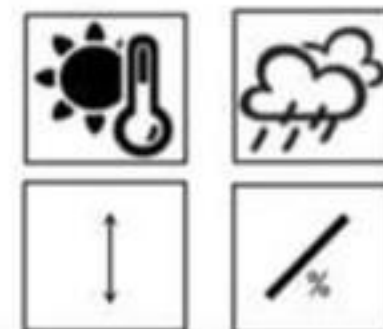
Falset

Marçà - Els Guiamets - Capçanes- La Serra d'Almos

El Molar - El Masroig - Darmós

Margalef - Cabacés - La Figuera - La Bisbal de Falset

Cornudella de Montsant - Ulldemolins





La Figuera - Cabaces - La Bisbal - Margalef



Les Vinyes es troben en terrenys argilosos de substrat calcari.

Cornudella de Montsant - Ulldemolins



La zona d'Ulldemolins es caracteritza pels llims. A Cornudella hi podem trobar terrenys calcaris, pissarres i còdols.

El Molar - El Masroig - Darmós



Zona amb gran diversitat de sòls. Hi trobem argiles, llims i sorres, i també terrenys més pedregosos de llicorella.

Falset



Hi trobem zones sorrenques, de sauló. També sòls pedregosos de llicorella i granit, que tenen poca capacitat per retenir l'aigua.

Marçà - Capçanes - Els Guiamets - La Serra

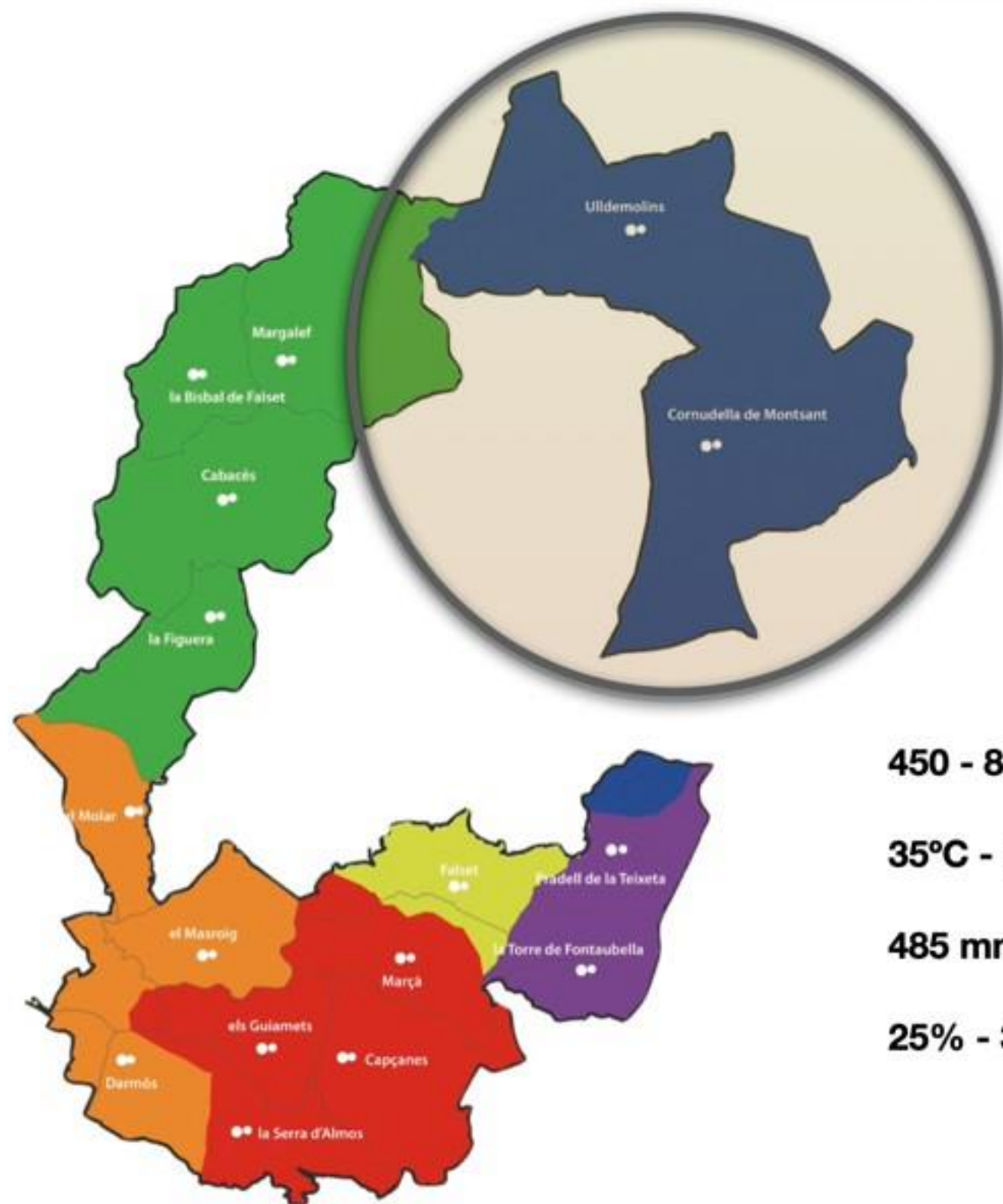


Hi trobem sòls argilosos, que retenen bé l'aigua. També llicorella i sòls francs de sorres i llims.

Pradell de la Teixeta - La Torre de Fontaubella



Troben les vinyes en terrenys llimosos, el que anomenem "panal". La zona es caracteritza per graves, sorres i terrenys calcaris.

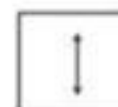


450 - 800 m

35°C - 15°C

485 mm

25% - 35%



FRESCOR

ACIDESA

LONGIVITAT

GRADUACIÓ

AROMES

VARIETATS



Llicorella

Trasmeten concentració en boca i en aroma i notes minerals. Vins càlids en boca. Gran concentració. Pes mig. Bona acidesa i profunditat



Granit

El sòl transmet concentració. Sensació de frescor a causa de la seva acidesa. Vins rectes i vibrants, de tacte fred. Notes aromàtiques de talc



Argila

Pes i estructura. Vins frescos i amb una sensació àcida, fresca, metàl·lica i vertical. Amb bona densitat



Panal

Transmet molt bé els fenòmens meteorològics de l'anyada; així anys secs donarà vins amb molt color i estructura i anys plujosos vins fluids i frescos, sempre amb un fons subtilment salí



Calcarí

Vins en boca lleugers, amb components salins a l'est i més dolç, rodó i fi a l'oest. Bona estructura



Argilocalcarí

Vins de pes mitjà en boca. De tacte dolç, rodó ample i glicèric. Transmeten un gust salí

DIVERSITAT DE SÒLS FINS I TOT A LA MATEIXA FINCA

ACIDESA

FRESCOR

SALINITAT

FRESCOR

CONCENTRACIÓ

ESTRUCTURA

MINERALITAT

VINYES I CELLERS DEL NORD DEL MONTSANT

El Nord de la Serra del Montsant té unes característiques **climàtiques** i de **sòl**, que donen una singularitat especial i única als vins d'aquesta zona del Priorat



Frescor, acidesa i una gama àmplia de matisos fan que els vins del Montsant Nord, emparats en la **Denominació d'Origen (DO) Montsant**, tinguin un segell especial

Cornudella de Montsant, Albarca, Siurana i Ulldemolins

Territori de la zona nord del Montsant (**Montsant Nord**)

Nou cellers de la Denominació d'origen Montsant

Vins DO Montsant amb **raïm de finques Montsant Nord**



Sòls heterogenis: **llicorella, argila, calcari, i còdols**

Característiques de diferent acidesa que es tradueix en vins amb gran **frescor** i **bona capacitat d'envelliment**

Finques del Montsant Nord a 450 a 800 metres
Cims de més de mil metres d'alçada



Serra del Montsant, amb la Roca Corbatera

Serra de Siurana, amb el cim de La Gritella

Bona maduració del raïm

Frescor i longevitat als vins del Montsant Nord

ASSOCIACIÓ DE CELLERS DEL NORD DEL MONTSANT

Promoure els vins de la zona del **Montsant Nord**

Marc regulador de la **DO Montsant**



Raïm del Montsant Nord
Cellers del Montsant Nord
Vinyes d'alçada
Varietats autòctones
Sòls heterogenis

Vins amb segell **distintiu i fresc**

Vins de **mínima intervenció**

Vins amb **capacitat d'envelliment**

Vins d'un **territori mil·lenari**





CELLER NOGUERALS

Ramon Alzamora



<https://www.cellernoguerals.com>



TITINA

CELLER NOGUERALS



CELLER:

NOM VI:

VARIETATS:

D. D'ORIGEN:

ZONA GEOGRÀFICA:

SÒLS:

TROSSOS:

ANYADA:

PRODUCCIÓ:

GRADUACIÓ:

ELABORACIÓ:

CRIANÇA:

TAST:

CELLER NOGUERALS

TITINA

Garnatxa Negra i Macabeu

DO MONTSANT

Montsant Nord, Cornudella, Priorat

Argilo-calcari i sílex

NogueralS

2017

2.233 ampolles

14,5% vol

Fermentació a temperatura controlada amb una lleugera maceració. El vi fa la fermentació maloàctica en barriques i es manté en les lies Mínim 12 mesos en botes de roure francès i americà de 300, 500 i 700 litres

Notes de fruita vermella, fresc

