

ENOTURISMO ATAVUS PRIORAT

Ven a conocer el D.O.C Priorat, una de las regiones vitivinícolas más visitadas de Catalunya. En nuestra bodega, compartiremos todos nuestros conocimientos y experiencias sobre nuestros vinos biodinámicos y naturales para finalmente deleitarte con la cata de nuestros prestigiosos vinos. Se parte de este viaje, donde podrás conocer el alma de los vinos que elaboramos y todos los rincones de nuestra bodega, donde tus sentidos juegan un importante papel, descubriendo olores y palpando sensaciones de la comarca del Priorat.

Contamos con un equipo de enoturismo formado y cualificado, que te hará sentir como en casa para guiarte y enseñarte todos los secretos que embargan la creación de un buen vino.

Los tours han sido especialmente diseñados pensando siempre en los que están iniciando su camino en el mundo del vino, como en los grandes apasionados.

Encuentra nuestra bodega en el corazón del Priorat. Nuestros visitas y catas están disponibles en: **español, catalán, inglés.**

Para acceder a todas las visitas y catas, es indispensable realizar la **reserva con 24 horas de anticipación.** Agua incluida durante todos los recorridos.

- **Cata Experience Wine Lovers:**

¿No tienes tiempo de hacer visita a la bodega pero quieres catar nuestros vinos?

¿Quizás no tienes reserva para realizar una de nuestras visitas, pero aún así quieres degustar nuestros vinos?

En Atavus podrás conocer nuestros vinos mientras disfrutas de las espectaculares vistas de nuestro viñedo y bosque que rodea la finca en nuestra increíble sala de catas.

En esta cata tendrás la opción de elegir entre dos catas en las que podrás disfrutar de nuestros vinos.

Profundizaremos en las diferentes fases de cata: fase visual, fase olfativa y fase gustativa en la que podrás percibir los matices y personalidad identificativa de nuestros vinos.

Las opciones que te ofrecemos son:

- Cata de 3 vinos con aperitivo.
 - Precio: 25€ p/p.
 - Duración: 45 min – máx.
- Cata de 5 vinos con aperitivo.
 - Precio: 30€ p/p.
 - Duración: 60 – máx.

- **Visita Origenes Atavus Priorat**

En esta visita a nuestra bodega, te proponemos un recorrido donde conocerás sobre la filosofía y la intervención necesaria para el proceso de elaboración de nuestros vinos , visitando los diferentes espacios donde elaboramos nuestros vinos como la sala de crianza donde dejamos que reposen y envejecan los vinos. Te explicaremos en profundidad por qué nuestros vinos respetan su origen y cómo son creados desde su inicio.

Continuamos con la visita en la espectacular sala de catas con vistas 180º a nuestro viñedo y el bosque que envuelve la finca, donde podrás degustar **5 de nuestros mejores vinos**, a la vez que disfrutas de las espectaculares vistas.

Agua y tapa de tradición catalana incluida.

- Precio: 45€ p/p máximo 10 personas. (Más personas o grupos a consultar)
- Vinos: 5.
- Duración: 60 minutos
- Horario: Lunes a Domingo: De 10:00 a 11:00.

- **Visita Los Secretos de Atavus Priorat.**

Esta visita ha sido pensado para apasionados, es por eso que nos adentraremos en los viñedos, para así disfrutar del proceso y enseñar cómo cultivamos nuestras vides, respetando siempre su entorno.

Se explicará en profundidad el proceso natural que realizamos para la elaboración de nuestros vinos, y cómo cultivamos nuestra tierra con prácticas orgánicas y biodinámicas, para ejercer la mínima intervención posible.

Y como todo lo bueno se comparte, en esta visita nos gustaría compartir contigo uno de los regalos más preciados que nos ha dado el Priorat, el Río Siurana, el cual atraviesa nuestro viñedo, proporcionando un microclima favorable para nuestra cosecha. Por ello la cata la realizaremos en la antigua bodega de la finca llamada "La casita" que está situada entre el viñedo y muy cerca del Río Siurana, desde allí, podrás escuchar el murmullo de la naturaleza mientras degustas 5 de nuestros más preciados vinos mientras lo acompañamos con un delicioso almuerzo de productos frescos y de temporada.

- Pequeña picada.
 - Tortilla de patatas.
 - Escalibada.
 - Verduras de temporada.
 - "Pan tumaca" con aceite de producción propia con salchicha típica catalana, embutidos y dos tipos de queso.
 - Arroz Venere (como opción si hay algún vegano/vegetariano) con verduras.
 - Postre "Andrew"
-
- Precio: 70€ p/p máximo máx 10 personas. (Más personas o grupos a consultar)
 - Duración:180 minutos máx.
 - Informar en caso de alérgenos o dietas especiales tipo veganas/vegetarianas.
 - Horario: Lunes a Domingo: De 12:30 a 15:30.
 - Visita no disponible durante los meses de Julio y Agosto