

Vine a conèixer el D.O.C Priorat, una de les regions vitivinícoles més visitades de Catalunya. A la nostra celler, compartirem tots els nostres coneixements i experiències sobre els nostres vins biodinàmics i naturals per finalment deleitar-te amb la degustació dels nostres prestigiosos vins. Sigues part d'aquest viatge, on podràs conèixer l'ànima dels vins que elaborem i tots els racons del nostre celler, on els teus sentits juguen un paper important, descobrint olors i tocant sensacions de la comarca del Priorat.

Comptem amb un equip d'enoturisme format i qualificat, que et farà sentir com a casa per guiar-te i ensenyar-te tots els secrets que envolten la creació d'un bon vi.

Les visites han estat especialment dissenyades pensant sempre en els que estan iniciant el seu camí en el món del vi, així com en els grans apassionats.

Troba el nostre celler al cor del Priorat. Les nostres visites i degustacions estan disponibles en: espanyol, català, anglès.

Per accedir a totes les visites i degustacions, és indispensable fer la reserva amb 24 hores d'antelació. Aigua inclosa durant tots els recorreguts.

- Experiència de Degustació per Amants del Vi:

No tens temps per fer la visita al celler però vols tastar els nostres vins? Potser no tens reserva per fer una de les nostres visites, però encara així vols degustar els nostres vins? A Atavus podràs conèixer els nostres vins mentre gaudeixes de les espectaculars vistes del nostre vinya i bosc que envolta la finca a la nostra increïble sala de degustació.

En aquest tast tindràs l'opció de triar entre dues tastades en les quals podràs gaudir dels nostres vins. Aprofundirem en les diferents fases de tast: fase visual, fase olfactiva i fase gustativa en la qual podràs percebre els matisos i la personalitat identificativa dels nostres vins.

Les opcions que t'oferim són:

- **Tast de 3 vins amb aperitiu.**

- Preu: 25€ p/p.
- Durada: 45 min – màx.

- **Tast de 5 vins amb aperitiu.**

- Preu: 30€ p/p.
- Durada: 60 min – màx.

• **Visita Origenes Atavus Priorat**

En aquesta visita al nostre celler, et proposem un recorregut on coneixeràs sobre la filosofia i la intervenció necessària per al procés d'elaboració dels nostres vins, visitant els diferents espais on elaborem els nostres vins com la sala de criança on deixem que reposin i envellisin els vins. Et explicarem en profunditat per què els nostres vins respecten el seu origen i com són creats des del seu inici.

Continuem amb la visita a l'espectacular sala de degustació amb vistes a 180° a la nostra vinya i el bosc que envolta la finca, on podràs degustar 5 dels nostres millors vins, alhora que gaudeixes de les espectaculars vistes.

Aigua i aperitiu de tradició catalana inclosa.

• Preu: 45€ p/p màxim 10 persones. (Més persones o grups a consultar) • Vins: 5. • Durada: 60 minuts • Horari: Dilluns a Diumenge: De 10:00 a 11:00.

• **Visita Els Secrets d'Atavus Priorat.**

Aquesta visita ha estat pensada per als apassionats, és per això que ens endinsarem en les vinyes, per així gaudir del procés i ensenyar com conreem les nostres vinyes, respectant sempre el seu entorn.

S'explicarà en profunditat el procés natural que realitzem per a l'elaboració dels nostres vins, i com conreem la nostra terra amb pràctiques orgàniques i biodinàmiques, per exercir la mínima intervenció possible.

I com tot el bo es comparteix, en aquesta visita ens agradaria compartir amb tu un dels regals més preuats que ens ha donat el Priorat, el Riu Siurana, el qual travessa la nostra vinya, proporcionant un microclima favorable per a la nostra collita. Per això, la degustació la realitzarem a l'antiga bodega de la finca anomenada "La caseta" que està situada entre la vinya i molt a prop del Riu Siurana, des d'allà, podràs sentir el murmurí de la natura mentre degustes 5 dels nostres vins més preuats mentre l'acompanyem amb un deliciós dinar de productes frescos i de temporada.

- Petita picada.
- Truita de patates.
- Escalivada.
- Verdures de temporada.
- "Pa amb tomàquet" amb oli de producció pròpia amb salsitxa típica catalana, embotits i dos tipus de formatge.
- Arròs Venere (com a opció si hi ha algun vegà/vegetarià) amb verdures.
- Postres

• Preu: 70€ p/p màxim 10 persones. (Més persones o grups a consultar) • Durada: 180 minuts màx.
• Informar en cas d'al·lèrgens o dietes especials tipus veganes/vegetarianes. • Horari: Dilluns a
Diumenge: De 12:30 a 15:30. • Visita no disponible durant els mesos de juliol i agost.