



# Enoturisme a les Terres de l'Ebre



# Sumari

---

3	Introducció
4	La garnatxa blanca
5	Cellers Modernistes
6	Cellers visitables DO Terra Alta
16	Empreses de guiatge
17	Vinateries i esdeveniments enoturístics
18	La Ribera d'Ebre
20	Cellers visitables DO Tarragona i DO Montsant
26	Actius turístics de les Terres de l'Ebre
28	Oleoturisme
30	El Museu Natural de les Oliveres Mil·lenàries
32	Ruta de l'oli de la Terra Alta
33	Festes i fires de l'oli
34	Mapa

---

## Edita

Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona

## Coordinació i textos

Isaac Albesa Mestre ([www.plujafina.cat](http://www.plujafina.cat))

## Fotografies

Joan Capdevila ([www.joancapdevilavallve.com](http://www.joancapdevilavallve.com))

Vicens Vila (pàgina 19), Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (pàgines 26 i 27), Consell Comarcal de la terra Alta (pàgina 32), EMD Jesús (pàgina 33), Turisme Ulldescon (pàgina 33) i cellers

## Disseny gràfic i maquetació

[www.dockset.com](http://www.dockset.com)

## Impressió

Impremta Querol

DL: T-552-2016

# #reservadelabiosfera

## INTRODUCCIÓ

El turista que visita la Terra Alta pot gaudir d'una vintena de cellers que, repartits per tota la comarca, ofereixen visites guiades i experiències enoturístiques singulars.

Passejar per la Terra Alta és fer-ho envoltat per camps de vinyes. Els pobles de la comarca fan encara avui per avui olor de raïm com si el temps no hagués passat. Però a més a més, el turista que visita la zona pot gaudir a l'actualitat d'una vintena de cellers que, repartits per la comarca, ofereixen guiatges o experiències enoturístiques singulars lligades en gran mesura a la gastronomia típica de la zona.

De cellers n'hi ha de tot tipus: de les cooperatives quasi centenàries, fins als cellers familiars de llarga tradició,

passant pels nous cellers impulsats per joves enòlegs moguts per la passió i l'estima a la terra i la seva feina.

Recentment hi ha hagut un esforç de tot el sector, acompanyat per les institucions, per donar a conèixer aquest paisatge a través de rutes que relacionen les vinyes, els cellers, els paisatges i els pobles; rutes que es poden fer en cotxe, en bicicleta o caminant, perquè les distàncies no són grans en aquesta comarca de les Terres de l'Ebre, declarades totes elles l'any 2013, Reserva de la Biosfera per la UNESCO.

A la pàgina anterior, uns viticultors a la finca collint garnatxa blanca.



La garnatxa blanca és la varietat de raïm més tradicional d'aquesta comarca.

Els vins amb garnatxa blanca es distingeixen pel seu color groc, amb matisos que oscil·len del pàlid fins als daurats, un nas subtil i sobretot per l'alta intensitat de sabors en boca.

#garnatxablanca

## GARNATXA BLANCA

La utilització de la garnatxa blanca s'ha convertit en el principal tret diferencial dels vins produïts a la Terra Alta, que li confereixen una singularitat a nivell mundial com molt poques zones vitivinícoles poden presumir. Per aquest motiu, els vins de la comarca elaborats amb aquesta varietat autòctona mostren a l'ampolla el distintiu "Terra Alta garnatxa blanca" com a element diferenciador.

Amb aquest segell, el Consell Regulador reconeix un nivell superior de sin-

gularitat i qualitat, exigint així l'excel·lència vitivinícola de la DO Terra Alta i posant a l'abast del mercat un producte exclusiu.

Els vins monovarietals "Terra Alta garnatxa blanca" es distingeixen pel seu color groc, amb matisos que oscil·len del pàlid fins als daurats, un nas subtil i sobretot per l'alta intensitat de sabors en boca. Un color i un sabor que, allunyats dels estereotips, no renuncien a l'autenticitat que li confereix el seu origen mediterrani.



## CELLERS MODERNISTES

La comarca de la Terra Alta ofereix al visitant dos dels cellers més imponents construïts durant el Modernisme a començament del segle XX, com a resposta a una crisi sense precedents en el camp català provocada per la plaga de la fil·loxera.

Les anomenades Catedrals del Vi, els cellers cooperatius de Gandesa (1919) i de Pinell de Brai (1918), dues obres de l'arquitecte i deixeble d'Antoni Gaudí, Cèsar Martinell (Valls, 1888 - Barcelona, 1973), són els més clars exponents

d'aquesta arquitectura que des de la Terra Alta s'ha projectat al món impulsada pel naixement del cooperativisme.

El visitant podrà descobrir amb la visita d'aquests dos cellers (un segle després encara en actiu) que la senzillesa dels materials amb que van ser concebuts, per facilitar-ne el seu funcionament, es donen la mà amb la bellesa plàstica dels seus majestuosos arcs, que semblen sorgits de la terra, i les decoracions exteriors amb forja, pedra autòctona i rajola vidriada.

### Interior del Celler Cooperatiu de Gandesa.

Els edificis dels cellers cooperatius de Pinell de Brai i de Gandesa, dues obres de Cèsar Martinell i conegudes com les Catedrals del Vi, s'han convertit en les dues construccions més destacades del Modernisme.

#### Més informació:

[www.catedralsdelvi.cat](http://www.catedralsdelvi.cat)

# #doterraalta

## 01.

# Cellers visitables DO Terra Alta

L'enoturisme a la Terra Alta va sempre lligat a la descoberta del territori.

La major part dels cellers ofereixen visites guiades a les seves instal·lacions i també passejos per les vinyes on produeixen el raïm per elaborar els seus vins.

## Agrícola Sant Josep

Bot

Carrer de l'Estació, 2  
Tel. 977 428 043

visites@santjosepwines.com  
[www.santjosepwines.com](http://www.santjosepwines.com)

Si el temps ho permet, comencem l'itinerari amb una sortida per conèixer les característiques de l'entorn on s'ubica el municipi de Bot i les vinyes de la propietat. A continuació, al celler, s'ensenya la sala de criança on s'elabora el vi més emblemàtic, el Llàgrimes de tardor blanc. La visita acaba amb un tast comentat de 5 vins del celler: dos vins blancs, dos vins negres i un vi de licor. Per a les persones que s'inicien en el món del vi, disposa d'una visita més adequada amb un tast de sols 3 vins.

### Visites

**Des de 7,5€** per persona

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** De 10.00 a 13.00 i de 15.00 a 19.00h. Diumenges i festius de 10.00 a 13.30h.

**Idiomes** Català, castellà i anglès



---

## Altavins Viticultors

Batea

---

Carretera Vilalba dels Arcs, s/n  
Tel. 977 430 596 / 646 977 454

altavins@altavins.com  
[www.altavins.com](http://www.altavins.com)

---

A Batea, el celler Altavins ofereix diverses opcions, com pot ser la visita al celler on s'explica la seva història i es poden tastar el vins. A més, també hi ha altres possibilitats com una visita a les vinyes i també una passejada comentada pel cor d'aquesta població de la Terra Alta. Per últim una rostida al Mas del Pepo tastant les famoses clotxes o calçotades permeten posar el punt i final a una jornada molt interessant.

---

### Visites

6€ per persona

**Dies** De dilluns a dissabte (cita prèvia)

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà, anglès i francès

---



---

## Celler Bàrbara Forés

Gandesa

---

Carrer Santa Anna, 28  
Tel. 977 420 160 / 620 130 814

info@cellerbarbarafores.com  
[www.cellerbarbarafores.com](http://www.cellerbarbarafores.com)

---

Bàrbara Forés ofereix visites guiades pel seu celler de Gandesa, fundat l'any 1828. El recorregut permet descobrir com es feia i com es fa el vi en un celler urbà dins una casa pairal del segle XIX projectada per l'arquitecte tarragoní Ramon Salas Ricomà. L'espai està remodelat i adaptat a les noves exigències del món del vi on hi podreu descobrir una combinació perfecta d'antiguitat, tradició i modernitat.

---

### Visites

Des de 7€ per persona

**Dies** De dilluns a diumenge (cita prèvia)

**Horari** De 10.00 a 13.00 i de 15.00 a 18.00 hores

**Idiomes** Català, castellà, anglès i francès

---



---

## Celler Batea

Batea

---

Carrer Molí, 30  
Tel. 977 430 919

agrobotiga@cellerbatea.com  
[www.cellerbatea.com](http://www.cellerbatea.com)

---

El Celler Batea, amb més de mig segle d'història, vol presentar al visitant la relació del territori amb el vi a través del guiatge que en faran els seus professionals. Per aquest motiu, s'explica de forma amena la recepció i l'elaboració del vi a través d'una petita ruta per les instal·lacions que s'acaba amb un petit tast i una visita a l'agrobotiga, on s'hi poden trobar més d'una dotzena de referències bàsicament elaborades a partir de les varietats autòctones de la zona.

---

### Visites

Gratuïta

**Dies** De dilluns a divendres

**Horari** De 9.00 a 12.00 i de 15.00 a 18.00 hores

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## Celler Bernaví

Vilalba dels Arcs

---

Camí de Berrús, Km. 4, Finca Mas Vernet, Polígon 22, Parcel·la 79  
Tel. 651 031 835 / 619 014 194

info@bernavi.com  
[www.bernavi.com](http://www.bernavi.com)

---

La producció de vins no és l'única cosa que fa que el Celler Bernaví sigui especial i estigui impregnat del seu *terroir*. A aquest celler es viu l'acollida dels amics i clients com una part integrant de la seva feina, estant segurs que el contacte directe amb el productor i el lloc d'origen dels vins son factors essencials per a gaudir-ne de totes les qualitats. A Bernaví han decidit canviar el concepte d'*enoturisme* per *enoexperència*: viure emocions amb el vi, viure el productor, gaudir entre vinyes, tines, bótes i copes...

---

### Visites

10€ per persona

**Dies** A concretar

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà, anglès i italià

---





---

## Celler Cal Menescal

Bot

---

Avinguda Catalunya, s/n  
Tel. 977 428 095

info@cellermenescal.com  
[www.cellermenescal.com](http://www.cellermenescal.com)

---

A Cal Menescal, a Bot, podrem conèixer com fan els seus vins, però podrem anar molt més enllà per que aquest celler és tota una casa-museu que es pot descobrir. Hi trobarem estris de cuina i la mateixa cuina econòmica, tot el parament per a fer lo Mondongo, la matança del porc, i també per a fer el nostre pa de cada dia, fins estris de treball agrícola o l'antic molí de l'oli, passant per llits, taules o objectes de decoració de la casa.

---

### Visites

5€ per persona

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** De 9.00 a 14.00 i de 16.00 a 19.00 hores

**Idiomes** Català, castellà, anglès i italià

---



---

## Celler Coma d'en Bonet

Gandesa

---

Camí de les Comes d'en Bonet, s/n  
Tel. 977 055 014 / 678 036 487

info@dardell.es  
[www.dardell.es](http://www.dardell.es)

---

A les afores de Gandesa, l'enoturisme al celler Coma d'en Bonet consisteix en una visita a les vinyes ecològiques on ens transmetran la raó i la seva manera de fer; ens trobarem amb diferents varietats de raïm i coneixerem les seves característiques; tot seguit descriurem tots el processos de la transformació del raïm en vi d'una manera senzilla i entenedora, per a, finalment, fer un tast comentat tot relacionant els diferents conceptes.

---

### Visites

5€ per persona

**Dies** A concretar

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## Celler Cooperatiu Gandesa

Gandesa

---

Avinguda Catalunya, 28  
Tel. 608 316 881 / 977 420 017

enoturisme@coopgandesa.com  
[www.coopgandesa.com](http://www.coopgandesa.com)

---

El recorregut per la Cooperativa de Gandesa, un dels edificis més significatius de la capital de la comarca, ens permet descobrir la cooperativa tal i com la va dissenyar Cèsar Martinell, amb la sala de premses o les tines, fa prop de 100 anys. Al final de la visita guiada es fa un tast de vins, que després es poden comprar a la botiga del celler. Aquesta Catedral del Vi és catalogada com a Bé Cultural d'Interès Nacional i va ser escollida una de les set meravelles de Catalunya l'any 2007.

---

### Visites

6€ per persona

**Dies** Tots els dies (dimarts tancat)

**Horari** De 10.00 a 12.00 i de 16.00 a 18.00 hores

**Idiomes** Català, castellà, anglès i francès

---



---

## Edetària

Gandesa

---

Carretera Gandesa - Vilalba, s/n  
Tel. 977 421 534

info@edetaria.com  
[www.edetaria.com](http://www.edetaria.com)

---

El vi està lligat a una terra i ha d'ésser mostra de la seva expressió en un sentit ampli: sòl, clima i manera de fer. Aquesta és la filosofia d'aquest celler de línies senzilles i modernes integrat dins un paratge únic envoltat de vinyes, tenint de fons la plana de Gandesa i la serralada dels Ports. Les visites guiades ofereixen la possibilitat d'endinsar-nos a l'interior del celler Edetària, passejar per les seves vinyes i, com és natural, tastar els vins que s'hi produeixen.

---

### Visites

10€ per persona

**Dies** De dilluns a dissabte (cita prèvia)

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## La Fou Celler

Batea

---

Plaça Catalunya, 34  
Tel. 646 850 277

visites@lafou.net  
[www.lafou.cat](http://www.lafou.cat)

---

La visita al celler La Fou permet descobrir els encants de Can Figueras, una casa senyorial del segle XVIII situada a la Plaça Major de Batea on s'hi elaborava oli i vi, i que actualment integra un celler amb tecnologia líder del sector. La tradició i la modernitat conviuen en perfecta sinergia per trobar l'essència de la Terra Alta a través de la garnatxa blanca. És una oportunitat única per poder tastar una de les darreres incorporacions a la DO Terra Alta.

---

### Visites

8€ per persona

**Dies** De dilluns a diumenge (cita prèvia, excepte dissabtes)

**Horari** Dissabte a les 12.00 hores

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## Celler Frisach

Corbera d'Ebre

---

Avinguda Terra Alta, 32  
Tel. 977 421 215 / 696 023 617

celler-frisach@celler-frisach.com  
[www.celler-frisach.com](http://www.celler-frisach.com)

---

El Celler Frisach té com a objectiu posar en valor la història de Corbera d'Ebre, marcada per la Guerra Civil i els bombardejos que va patir. El celler participa a la ruta Vins a la Trinxera, una ruta que entrellaça el passat amb el present. Acompanyats de Celler Frisach, fills de la vila, es fusionen en aquesta visita, la memòria i el vi de Corbera d'Ebre. L'emplaçament, rehabilitat i museïtzat, és un indret divulgatiu on conèixer l'ús i funcionament de les trinxeres, barraques i observatoris.

---

### Visites

15€ per persona

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## Celler Germans Balart

Gandesa

---

Carrer Buenos Aires, 4  
Tel. 600 484 900 / 666 489 338

[cellermvbalart@gmail.com](mailto:cellermvbalart@gmail.com)

---

Al nucli antic de Gandesa hi trobarem aquest petit celler familiar que tiren endavant els germans Marc i Lluís als baixos de la seva casa piral. A la visita guiada descobrirem el seu procés d'elaboració d'uns vins exclusius i d'alta qualitat. Tot el procés, del conreu de la vinya a la comercialització, passa per unes mans que també ens mostraran les seves vinyes marcades pel cerç i el garbí que li confereixen la seva personalitat.

---

### Visites

5€ per persona

**Dies** De dilluns a dissabte

**Horari** De 9.00 a 14.00 hores

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## Herència Altés

Batea

---

Carrer Santa Anna, 28  
Tel. 977 430 681

[nuria@exportiberia.com](mailto:nuria@exportiberia.com)  
[www.herenciaaltes.com](http://www.herenciaaltes.com)

---

Herència Altés és un projecte creat amb molt de temps per la Núria Altés i en homenatge a les arrels al seu poble de Batea. La visita al celler permet endinsar-nos en la particular filosofia de la seva propietària, que queda perfectament reflectida en els vins que elabora, tots a partir de vinyes velles de la seva propietat. Aquesta ruta es pot combinar amb la descoberta del poble de Batea, la localitat amb més cellers de la comarca i en la qual l'aroma de vi s'hi respira per tots els seus carrers.

---

### Visites

Des de 7€ per persona

**Dies** De dilluns a divendres

**Horari** De 9.00 a 13.00 i de 15.00 a 19.00 hores

**Idiomes** Català, castellà, anglès i francès

---



---

## Celler Josep Vicens

Gandesa

---

Avinguda Aragó, 20  
Tel. 660 658 667

celler@vinsjosepvicens.com  
[www.vinsjosepvicens.com](http://www.vinsjosepvicens.com)

---

La visita a aquest celler de Gandesa consisteix en un recorregut guiat per les vinyes, tot descobrint allò que els diferents sòls, orientacions, altures i varietats aporten als vins que produeixen. En definitiva, l'essència del *terroir*. Per tal de conèixer millor la filosofia, també ofereixen la possibilitat de visitar el celler, veure les instal·lacions i els equipaments i conèixer els processos d'elaboració dels vins. La visita com no podia ser d'altra manera acaba amb el tast.

---

### Visites

5€ per persona

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** De 10.00 a 13.00 i de 16.00 a 19.00h. Diumenges i festius de 11.00 a 14.00h.

**Idiomes** Català i castellà

---



---

## Pagos de Híbera - Catedral del vi

Pinell de Brai

---

Carrer Pilonet, 8  
Tel. 977 426 234

bodega@catedraldelvi.com  
[www.catedraldelvi.com](http://www.catedraldelvi.com)

---

El celler Pagos de Híbera permet redescobrir l'antic celler cooperatiu del Pinell de Brai. Aquest edifici dissenyat per Cèsar Martinell és una joia arquitectònica de principis del segle XX, formada per una nau amb 46 dipòsits de ciment de 30.000 litres i 25 dipòsits subterranis que, en la seva època podien emmagatzemar més de 2'5 milions de litres de vi. A més d'elaborar-hi els seus vins i olis, es realitzen visites turístiques per les seves instal·lacions, tastos i ofereix servei de restaurant.

---

### Visites

5,5€ per persona

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** De 10.00 a 19.00 hores

**Idiomes** Català, castellà, anglès, francès, rus i alemany

---



---

## Celler Piñol

Batea

---

Avinguda Aragó, 9  
Tel. 977 430 505

info@cellerpinol.com  
[www.cellerpinol.com](http://www.cellerpinol.com)

---

La visita fa un recorregut al celler, explicant la història, elaboració i trets diferencials d'aquesta bodega familiar situada al cor de Batea. A mesura que visitem la sala d'elaboració, embotellat o la nau d'envel·liment, s'aniran provant vins de dipòsits, bótes i ampolles diferents. El visitant podrà tenir una experiència enoturística personal, comparant el mateix vi amb dos tipus de bótes o tastar el mateix vi de dos anyades diferents.

---

### Visites

7€ per persona

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** De 9.30 a 13.30 i de 15.30 a 19.00 hores. Diumenges de 10.00 a 14.30 hores

**Idiomes** Català, castellà, anglès i francès

---



---

## Cellers Tarroné

Batea

---

Carrer Calvari, 22  
Tel. 977 430 109

gemmacellerstarrone@gmail.com  
[www.cellerstarrone.com](http://www.cellerstarrone.com)

---

Cellers Tarroné, situat a Batea, ofereix una visita guiada que permet endinsar-nos per aquesta bodega fundada l'any 1942. La visita permet recórrer el celler on es fa la criança dels vins amb bótes de roure francès que es produeixen en cinc finques propietat de la família que es troben situades a una alçada que va des dels 350 als 500 metres per sobre del nivell del mar. La visita, com no podia ser d'altra manera, finalitza amb un tast comentat dels vins que s'hi elaboren: negres, blancs, rosats i també dolç.

---

### Visites

Des de 8€ per persona

**Dies** A concretar

**Horari** De 9.00 a 13.00 i de 15.00 a 18.00 hores

**Idiomes** Català i castellà

---



---

## Vins del Tros

Vilalba dels Arcs

---

Carrer Major, 12  
Tel. 605 096 447 / 659 233 371

info@vinsdeltros.com  
[www.vinsdeltros.com](http://www.vinsdeltros.com)

---

El celler ocupa la planta baixa d'una de les cases pairals més emblemàtiques de Vilalba dels Arcs: casa Granyena. Situada al mig del casc històric de la població i rodejada de carrers estrets i d'altres imponents edificacions amb façanes de pedra, aquesta casa ha estat lligada des de la seva construcció amb el vi, com ho demostren els "trulls" de pedra i de "cairons" existents. La visita, si el temps acompanya, permet fer un recorregut per les vinyes de la propietat, la visita al celler i el tast dels vins que s'hi elaboren.

---

### Visites

Preu a concretar

**Dies** A concretar (preferiblement en caps de setmana)

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà i anglès (avisant prèviament)

---



---

## Vins la Botera

Batea

---

Carrer Sant Roc, 26  
Tel. 977 430 009

labotera@labotera.com  
[www.labotera.com](http://www.labotera.com)

---

Aquest és un celler de caràcter familiar, fundat a Batea l'any 1986, on els seus socis, tots ells pagesos, viuen en primera persona el món del vi i de la vinya. Amb ells el visitant podrà fer un tast a les vinyes o al celler i descobrir la frescor i l'elegància de tots els seus vins que conserven la tradició vinícola dels seus avantpassats. Durant la visita podem apreciar com Vins la Botera busca trobar l'essència de la Terra Alta, no solament plantant varietats autòctones sinó també respectant el *terroir* durant l'elaboració.

---

### Visites

5€ per persona

**Dies** A concretar

**Horari** De 9.00 a 13.00 i de 16.00 a 19.00 hores (trucar per concretar)

**Idiomes** Català, castellà, anglès i francès

---



## Celler Xavier Clua

Vilalba dels Arcs

Carretera de Vilalba a Gandesa, Km 9  
Tel. 690 641 907

rosa@cellerclua.com  
[www.cellerclua.com](http://www.cellerclua.com)

Des de fa quatre generacions, el cognom Clua ha estat lligat al treball de la vinya i la producció de vi. La darrera generació, encapçalada per Xavier Clua, acumula l'experiència d'aquesta tradició vitivinícola amb la formació universitària i per això vol aportar el seu granet de sorra de la difusió del coneixement del vi i la vinya. A Vilalba dels Arcs, el celler ensenya tots els seus secrets en unes noves instal·lacions que es van fer realitat fa una dècada.

### Visites

Preu a concretar

**Dies** De dilluns a diumenge (cita prèvia)

**Horari** De 9.00 a 13.00 i de 15.00 a 19.00 hores

**Idiomes** Català, castellà, anglès i francès



## EMPRESSES DE GUIATGE

### ViOrigen

Tel. 669 060 312 / 650 187 401  
info@viorigen.com  
[www.viorigen.com](http://www.viorigen.com)

Ofereix diverses rutes temàtiques per a cellers de la Terra Alta, activitats de Vi i Història, rutes teatralitzades, enoturisme amb BTT per la Via Verda, menús maridatge a diferents restaurants, Picasso a Horta amb garnatxes blanques, tractaments amb garnatxa i altres activitats puntuals obertes a tot el territori de les Terres de l'Ebre i activitats d'oleoturisme.



### Terra Enllà

Tel. 636 679 969  
terraenlla.guiatges@gmail.com  
[www.terraenlla.com](http://www.terraenlla.com)

Terra Enllà és una empresa de serveis turístics especialitzada en la batalla de l'Ebre i la Guerra Civil. Ofereix diverses rutes de memòria i Vi a la Terra Alta que fusionen la visita a escenaris històrics amb la degustació als cellers i al mateix espai, com la ruta Vins a la Trinxera. A més, organitza itineraris a peu combinats amb menús històrics maridats amb vins.





**Tanins Vinoteca**

Tortosa

Carrer Àrnes, 11  
Tel. 977 501 121  
Tel. 620 240 435  
info@taninsvinoteca.com  
[www.taninsvinoteca.com](http://www.taninsvinoteca.com)

**Monclús Licors & Gotim**

Tortosa

Plaça d'Espanya, 3  
Tel. 977 441 915  
[www.facebook.com/monclusgotim](http://www.facebook.com/monclusgotim)

**Espai del Vi i de l'Oli**

Gandesa

Carretera Vilalba, 31  
Tel. 977 421 278  
clients@doterraalta.com  
[www.doterraalta.com](http://www.doterraalta.com)

**Vinateria lo Tros**

Vilalba dels Arcs

Carrer Major, 13  
Tel. 605 096 447  
info@vinsdeltros.com  
[www.vinsdeltros.com](http://www.vinsdeltros.com)

**Festa del Vi de Gandesa**

Gandesa

Darrera setmana d'octubre

Tel. 977 501 121  
turisme.gandesa@altanet.org  
[www.festadelvi.cat](http://www.festadelvi.cat)

**Festa del Vi Novell i l'Oli Nou**

Bot

Segona setmana de gener

Tel. 977 428 077  
aj.bot@altanet.org  
[www.bot.altanet.org](http://www.bot.altanet.org)

**Mostra del Cava**

Ascó

Primera setmana de desembre

Tel. 977 406 583  
turisme@asco.cat  
[www.mostradelcava.cat](http://www.mostradelcava.cat)

**Festa de l'Aiguardent**

Prat de Comte

Segona setmana d'octubre

Tel. 977 428 284  
ajpratdecomte@altanet.org  
[www.aiguardent.com](http://www.aiguardent.com)

**Mostra de Vins "Tastavins"**

Ascó

Entre abril i maig

Tel. 977 406 583  
turisme@asco.cat  
[www.ascoturisme.com](http://www.ascoturisme.com)

**Eclipsi de Garnatxes Blanques**

Itinerant pels municipis de la Terra Alta

Darrer dissabte de juny

Tel. 977 421 278  
[www.doterraalta.com](http://www.doterraalta.com)

**Fira del Vi de Móra la Nova**

Móra la Nova

Octubre

Tel. 977 400 347  
ajuntament@moralanova.cat  
[www.fira-moralanova.com](http://www.fira-moralanova.com)

**La Passió de Vilalba dels Arcs**

Vilalba dels Arcs

Darrera setmana de març-abril

Tel. 977 438 002  
lapassiodevilalba@gmail.com  
[www.lapassiodevilalba.com](http://www.lapassiodevilalba.com)

**Sopar de les Garnatxes Blanques**

Gandesa

Acte de la Festa del Vi de Gandesa

Tel. 977 501 121  
turisme.gandesa@altanet.org  
[www.festadelvi.cat](http://www.festadelvi.cat)





# #terresdelebre

## LA RIBERA D'EBRE

El territori vinícola de la Ribera d'Ebre el formen vint-i-tres cellers que comercialitzen els seus vins, principalment, a través de la DO Tarragona i la DO Montsant.

Actualment hi ha a la Ribera d'Ebre vint-i-tres cellers que comercialitzen els seus vins sota diferents paraigües: DO Montsant, DO Tarragona, entre d'altres. Destacant que prop de 800 hectàrees amb vinya d'aquesta comarca estan dividides entre aquestes dues denominacions d'origen. Els cellers de la Ribera d'Ebre han apostat en els darrers anys per confiar en l'enoturisme per tal de créixer i arribar a un públic més ampli.

La presència del riu Ebre, que travessa la comarca des del nord a Riba-roja d'Ebre fins al sud al seu pas per Miravet, marca evidentment aquesta zona que vol obrir-se un lloc dins de l'enoturisme a Catalunya. Per aquest motiu, s'impulsen les visites i activitats que preparen els cellers situats al voltant del riu o a tocar de la Serra de Llaberia; activitats moltes vegades lligades a la gastronomia típica com ara la popular clotxa.

A la pàgina anterior, Cubeta de Móra, paisatge de la Ribera d'Ebre.

Vicens Villa, Reus

#domontsant  
#dotarragona

# 02.

## Cellers visitables DO Tarragona DO Montsant

Els cellers de la Ribera d'Ebre han apostat en els darrers anys per confiar en l'enoturisme per tal de créixer i arribar a un públic més important.

## Agrícola i SC la Serra d'Almos (DO Montsant)

La Serra d'Almos

Avinguda de la Cooperativa, s/n  
Tel. 977 417 429 / 977 418 125

coopserra@telefonica.net  
[www.serradalmos.com](http://www.serradalmos.com)

La cooperativa de la Serra d'Almos, que es va fundar fa més de mig segle en aquest poble de poc més de 250 habitants, ofereix visites guiades que permeten descobrir i presenciar el procés d'elaboració del seu vi i també de l'oli en el propi molí situat a les instal·lacions de la cooperativa. En aquest espai es poden tastar els productes emparats dins la DO Montsant i l'oli de la DOP Siurana, un oli que ha obtingut alguns dels millor premis del sector per la seva qualitat.

### Visites

**Gratuïta**

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català i castellà



---

## Celler AiBar 1895 (DO Montsant)

Darmós

---

Polígon 2, Parcel·la 271  
Tel. 639 321 367 / 692 475 925

celleraibar@agricoles.org  
[www.celleraibar.eu](http://www.celleraibar.eu)

---

El Celler Aibar 1895 està ubicat a Darmós. La seva principal activitat és la producció i comercialització de vins de qualitat amb DO Montsant procedent de vinyes pròpies. També envasa i comercialitza oli procedent dels propis oliverars. Per fer possible tot això, com l'antiga bodega era petita i en zona urbana de difícil accés i maniobrabilitat, es va construir una nova bodega en una finca propera a la població, junt a l'antic molí d'oli del segle XVII, i la s'nía en un pou de 22 metres de profunditat, que ara es pot visitar.

---

**Visites** **3€** per persona

---

**Dies** De dilluns a diumenge (cita prèvia)

---

**Horari** De 10.00 a 14.00 i de 16.00 a 20.00 hores. Diumenges de 10.00 a 14.00 hores

---

**Idiomes** Català, castellà i francès

---



---

## Biopaumerà (DO Tarragona)

Rasquera

---

Plaça Sant Joan, 3  
Tel. 647 983 004 / 618 154 254

biopaumera@biopaumera.com  
[www.biopaumera.com](http://www.biopaumera.com)

---

El recorregut a Biopaumerà comença a la finca on es troba el celler. Allí s'hi explica què és el cultiu ecològic, mentre es passeja per la finca entre les vinyes i oliveres centenàries i mil·lenàries. La visita continua a l'interior del celler on es mostra el procés d'elaboració dels vins ecològics i es fa un tast per comprovar l'evolució del vi abans del seu embotellat. La visita acaba a la sala de tast del celler, que està ubicat al poble de Rasquera, al costat de l'antiga presó on es tasten els vins i els olis del celler.

---

**Visites** **5€** per persona

---

**Dies** A concretar

---

**Horari** A concretar

---

**Idiomes** Català, castellà, anglès, francès i alemany

---



---

## Celler Cedó Anguera (DO Montsant)

La Serra d'Almos

---

Carretera La Serra d'Almos, Km 0,2  
Tel. 699 694 728 / 650 840 102

celler@cedoanguera.com  
[www.cedoanguera.com](http://www.cedoanguera.com)

---

El celler Cedó Anguera és un celler familiar situat a la Serra d'Almos que està envoltat de vinyes i oliveres. Aquest celler es va construir l'any 2006. Està situat a la Sorteta, una finca propera a la població. Es fan visites que permeten tastar els vins que s'hi elaboren i al mateix temps visitar el celler, tot presenciant unes vistes excepcionals de les muntanyes de Montalt, la Serra de Llaberia i la Serralada de Montsant.

---

### Visites

**Gratuïta**

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## La Farinera Vins (DO Tarragona)

Rasquera

---

Carrer Tortosa, 7  
Tel. 659 766 293

lafarineravins@gmail.com  
[www.lafarineravins.cat](http://www.lafarineravins.cat)

---

El recorregut de la visita al celler La Farinera Vins comença al celler, situat al bell mig del poble de Rasquera. Durant la visita s'explica el procés d'elaboració dels vins des de l'arribada al celler fins a l'embotellat al peu de les instal·lacions del celler, mostrant un vídeo explicatiu per tal de clarificar i apropar el món del vi als visitants. Es continua amb la visita de les vinyes. Per a finalitzar, es realitzarà un tast dels diferents productes elaborats per La Farinera Vins acompanyat d'un petit maridatge.

---

### Visites

**5€ per adult (nens gratuït)**

**Dies** A concretar

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## Celler Molí de Rué (DO Tarragona)

Vinebre

---

Carrer dels Portellets, s/n  
Tel. 977 405 782 / 646 320 946

info@moliderue.com  
[www.moliderue.com](http://www.moliderue.com)

---

Molí de Rué és un celler i molí d'oli amb més de cent anys d'història. Visitar les seves instal·lacions ens permetrà conèixer el món de la vinya, el vi i l'oli de la Ribera i, sobretot descobrir com han recuperat el vimblanc de Vinebre, producte que comercialitzen des del 2012 sota la marca Sol i Serena i que us deixaran tastar juntament amb la resta dels seus productes al final de la ruta. Es pot combinar la visita amb una passejada pels llocs més emblemàtics de Vinebre.

---

### Visites

5€ per persona

**Dies** De dilluns a diumenge

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## Celler Pedrola (DO Tarragona)

Miravet

---

Carretera T-324, Km 14  
Tel. 650 093 906

pedrola97@yahoo.es

---

A Miravet, a tocar del l'imponent castell templer de la localitat, hi descobrirem el Celler Pedrola, amb les seves vinyes sirgades per l'Ebre. A la seva visita es poden tastar els vins produïts en aquestes terres, tot descobrint l'herència dels *iaios* de la família al celler pairal de l'Hort del Motxo, on el visitant tindrà l'oportunitat de tastar els vins cupatge de la frescor del riu amb el caràcter imprès de l'aridesa del cerç, que combinen les varietats tradicionals amb el perfum de les varietats nouvingudes.

---

### Visites

3€ per persona

**Dies** De dimarts a dissabte (cita prèvia)

**Horari** De 16.00 a 20.00 hores. Dissabtes de 10.00 a 15.00 i de 18.00 a 20.00 hores

**Idiomes** Català, castellà i anglès

---



---

## Celler Suñer - Vins i Olis (DO Tarragona)

Ginestar

---

Carrer Sant Antoni, 29  
Tel. 977 409 039 / 626 676 608

info@vinsiolisuner.com  
[www.vinsiolisuner.com](http://www.vinsiolisuner.com)

---

Wine en kayak és una activitat que combina turisme actiu i enoturisme que ens permetrà combinar l'esport amb la cultura i la gastronomia de la Ribera d'Ebre. L'activitat consisteix en fer una baixada en kayak navegant pel riu Ebre, de Móra la Nova a Ginestar. Un cop a Ginestar, visitarem les vinyes per conèixer les varietats que s'hi treballen i com es treballen. Coneixerem la climatologia de la zona i tipus de sòls i per finalitzar, ens endinsarem al celler per conèixer el procés que es duu a terme per a l'elaboració dels vins d'aquest celler.

---

**Visites** **Des de 23€** per persona

---

**Dies** Caps de setmana (dies a concretar)

---

**Horari** De 10.00 a 14.00 hores

---

**Idiomes** Català, castellà, anglès i francès

---



---

## Vinyes d'en Gabriel (DO Montsant)

Darmós

---

Carretera Darmós - La Serra, s/n  
Tel. 609 989 345

enoturisme@vinyesdengabriel.com  
[www.vinyesdengabriel.com](http://www.vinyesdengabriel.com)

---

Les visites enoturístiques es plantegen com un viatge cultural per la història del celler. "Embotellem la il·lusió d'una família" explica Josep Maria Anguera, el seu enòleg. La idea és que els visitants experimentin i participin d'un diàleg amb el productor, que el recorregut per la finca, el celler i el tast sigui un intercanvi de plaer i coneixements. La visita permet conèixer i endinsar-se en el paisatge natural i ofereix una nova mirada al Priorat des de Darmós, a la comarca de la Ribera d'Ebre.

---

**Visites** A concretar

---

**Dies** A concretar

---

**Horari** A concretar

---

**Idiomes** A concretar

---





---

## Celler La Granada de Manxol

Rasquera - El Perelló

---

Carretera Rasquera-El Perelló, Km 9,5

Tel. 639 233 893

[vinsdemanxol@gmail.com](mailto:vinsdemanxol@gmail.com)

[www.vinsdemanxol.com](http://www.vinsdemanxol.com)

---

El celler de La Granada de Manxol està situat al bell mig de la plana del Burgà. La finca es troba en aquesta vall fèrtil que s'estén des del riu Ebre fins les Collades del Perelló encaixonada per les serres de Tivissa i les imponents parets de les Serres de Cardó. La visita d'aquest celler ens permetrà conèixer els secrets que durant diverses generacions, la família Farnós, coneguda amb el sobrenom de Manxol, ha conreat en una parcel·la de 24 hectàrees situada entre els termes de Rasquera i del Perelló.

---

### Visites

**Gratuïta**

**Dies** A concretar

**Horari** A concretar

**Idiomes** Català i castellà

---





**Imatge de la Via Verda en el seu pas per la Terra Alta. Al costat vista general de Tortosa.**

## LA VIA VERDA

Els prop de 50 quilòmetres del recorregut de la Via Verda de la Terra Alta i el Baix Ebre ofereixen una passejada tranquil·la amb un perfil suau apte per a famílies amb nens amb el riu Canaletes de silenciós acompanyant que ens portarà per un paisatge abrupte entre camps de vinyes, zones de banys naturals, túnels i estacions abandonades com la d'Horta de Sant Joan, Pinell de Brai o la de Bot; passant per estacions que s'han recuperat i que estan destinades a convertir-se en un nou atractiu com la de Benifallet, ja a tocar de l'Ebre.

**Més informació:**

[www.tortosaturisme.cat](http://www.tortosaturisme.cat)  
[www.terresdelebre.travel](http://www.terresdelebre.travel)



## TORTOSA

Tortosa és avui en dia una ciutat oberta i marcada evidentment pel pas del riu Ebre com a element més característic i per festes tan assenyalades com la Setmana Santa o la Festa del Renaixement. En la part monumental hi destaca l'imponent Castell de la Suda, testimoni de la presència andalusí; la Catedral de Tortosa; els Jardins del Príncep i els Reials Col·legis; el Museu de Tortosa o el Call Jueu, un entramat de carrers laberíntics amb una estructura urbana que s'ha mantingut intacte pràcticament fins al dia d'avui.



## ESP AIS BATALLA DE L'EBRE

La Batalla de l'Ebre es mostra ben viva encara avui a la Terra Alta i a la Ribera d'Ebre gràcies a les tasques de recuperació dels actius històrics. En destaca la visita al Poble Vell de Corbera d'Ebre, bombardejat i destruït durant la batalla. És possible revivre-la visitant-hi una quinzena d'espais senyalitzats que ens permeten descobrir com eren les trinxeres, els búnquers i els refugis antiaeris; com vivien els soldats o passejar pels indrets on van acampar els dos exèrcits a les serres de Pàndols i de Cavalls.



## CASTELL DE MIRAVET

Aquesta fortalesa templera del segle XII està construïda sobre un turó al peu del riu Ebre des del qual es controla tot el territori. Fou seu dels templers a la Corona d'Aragó i entre 1307-1308 patí un llarg setge a mans de Jaume II. La construcció ha estat testimoni de bona part dels conflictes que ha viscut el nostre país com les guerres de Successió, dels Segadors i del Francès. El Castell es troba en bon estat de conservació i es poden visitar les muralles i diferents estances com cavallerisses, cisterna, cuina, refector o l'església romànica.

**Vista del Castell de Miravet.  
Vista del Poble Vell de Corbera  
d'Ebre, bombardejat durant la  
Guerra Civil.**

**Més informació:**

[www.turismemiravet.cat](http://www.turismemiravet.cat)  
[www.batallaebre.org](http://www.batallaebre.org)



# #oleoturisme

## OLEOTURISME

Les Terres de l'Ebre, pel seu clima suau i benigne, s'han convertit en una de les zones de Catalunya on el conreu de l'olivera i la producció de l'oli emprat en les DOP Baix Ebre-Montsià i DOP Terra Alta ha cobrat més importància per la seva qualitat.

A més a més, el territori del Sénia, un enclavament geogràfic situat entre Catalunya, el País Valencià i l'Aragó, ha descobert en els últims anys l'atractiu de passejar entre més de 4.000 exemplars d'oliveres mil·lenàries, que ha convertit aquest llegat de la cultura mediterrània i catalana en un important patrimoni natural, històric i paisatgístic únic a la Península Ibèrica i pràcticament a tot el món.

Bona part d'aquestes oliveres es troben al terme municipal d'Ulldecona, amb

més de 1.300 exemplars, 35 dels quals formen part del Fondo de l'Arión, unes finques d'origen romà on s'han documentat aquests arbres ancestrals que es poden conèixer a través d'un recorregut guiat que sempre acaba amb un tast de l'oli que s'hi produeix.

Poques experiències hi ha tan gratificants com tastar al costat d'una olivera, que ha estat testimoni viu dels canvis més importants de casa nostra, el seu fruit, el mateix que van tastar els nostres avantpassats fa prop de 2.000 anys.

**Una de les oliveres mil·lenàries del Fondo de l'Arión, a Ulldecona.**

El territori del Sénia ha redescobert en els últims anys l'atractiu de passejar entre més de 4.000 exemplars d'oliveres mil·lenàries i tastar-ne els seus fruits.



**Fondo de l'Arión, on es troben 35 dels exemplars més espectaculars d'aquestes ancestrals oliveres.**

A les Terres del Sènia i, a Ulldecona en particular, trobem la major concentració coneguda d'Oliveres Mil·lenàries de tot el món.

**#oliveresmillenaries**

**30** \_\_ Enoturisme a les Terres de l'Ebre

## EL MUSEU NATURAL DE LES OLIVERES MIL·LENÀRIES

L'oli d'oliva és un dels elements claus per entendre l'essència de la cultura mediterrània que des de fa més de dos mil·lennis ha estat conreada per totes les cultures que s'han alternat a les nostres fèrtils terres. És l'únic vestigi viu que contempla el nostre particular passeig per la història i que conforma un autèntic paisatge cultural mil·lenari.

Amb l'arribada dels comerciants grecs i fenicis de la Mediterrània Oriental, es documenta la introducció del conreu de l'olivera. Foren els romans però, qui

van aportar grans novetats al cultiu de l'olivera, convertint la Península en el major productor d'oli d'oliva de tot l'Imperi. Els següents en dominar el territori foren els musulmans, aportant nous cultius i millorant els ja existents amb noves tècniques i sistemes de regadiu revolucionaris, que s'ha mantingut pràcticament fins als nostres dies.

A les Terres del Sènia i, a Ulldecona en particular, trobem la major concentració coneguda d'Oliveres Mil·lenàries de tot el món. La partida de l'Arión, amb



uns 400 exemplars inventariats i, dos d'ells declarats 'Arbres Monumentals' per la Generalitat, constitueix una de les mostres més autèntiques de com l'agricultura tradicional mil·lenària ha superat el pas del temps i s'ha fusionat amb el medi i l'entorn tradicional. Dintre d'aquesta partida trobem el Fondo de l'Arión on, des de l'any 2011, es troba el Museu Natural de les Oliveres Mil·lenàries de l'Arión, que permet contemplar i gaudir de 35 exemplars d'autèntiques escultures vivents de grans soques i formes recargolades, fruit del pas del

temps i les cicatrius que aquest deixa en l'escorça, tot i que d'oliveres mil·lenàries de gran bellesa també en trobarem en altres poblacions de la zona com són La Sénia, Freginals, Mas de Barberans, Godall, Santa Bàrbara, Alcanar, Sant Carles de la Ràpita i La Galera.

Segons un estudi de la Universitat Politècnica de Madrid, La Farga de l'Arión I té 1.701 anys i això la converteix amb l'olivera més antiga de tot l'estat espanyol i del món, segons el catedràtic Antonio Prieto.

### Els pobles

Les oliveres mil·lenàries les trobem a diversos municipis del Montsià com són: Ulldesona, La Sénia, Freginals, Mas de Barberans, Godall, Santa Bàrbara, Alcanar, Sant Carles de la Ràpita i La Galera.

### Més informació:

[www.tauladelsenia.org](http://www.tauladelsenia.org)  
[www.turismeulldesona.com](http://www.turismeulldesona.com)



### Lo Parot, a Horta.

També a Horta de Sant Joan, a la Terra Alta, hi trobem a 500 metres de la població una olivera mil·lenària: lo Parot, un espectacular exemplar d'arbre de 8 metres d'alçada i un perímetre de soca de 15 metres declarat arbre monumental per la Generalitat i que s'ha convertit en un símbol del municipi.

### Més informació:

[www.terra-alta.org](http://www.terra-alta.org)

## RUTA DE L'OLI TERRA ALTA

El recorregut proposat com a ruta de l'oli per la Terra Alta comença a Arnes, a l'alçada del refugi del molí de l'oli convertit recentment en punt d'informació turística. Des d'aquí i seguint la carretera T-330, la ruta continua fins arribar a la pista que va al mas de la Franqueta (Horta de Sant Joan) que porta a la partida dels Viarnets, on es poden contemplar camps d'oliveres de la varietat empeltre.

Després de passar pel municipi d'Horta de Sant Joan el següent punt on atu-

rar-se és l'olivera Lo Parot, olivera mil·lenària declarada arbre monumental l'any 1990 i que s'ha convertit en un símbol del poble. El recorregut continua per la carretera T-334 fins a Bot on a les rodalies del municipi, i ven a prop de la Via Verda es troben les restes del molí de la vila.

Des de Bot cal anar fins a Caseres on es proposa la visita a una finca d'oliveres per tal de contemplar el resultat de les feines agrícoles en el cultiu de l'olivera. Tot seguit la ruta transcorre cap a Batea on es proposa la visita a una finca on es conrea la varietat arbequina en la modalitat de super intensiu.

D'aquí la ruta segueix cap a Vilalba dels Arcs i la Pobla de Massalua on, en aquest darrer municipi, es pot visitar un molí d'oli modern. Des d'aquí, seguint la carretera TV-7411 s'arriba en 15 km a l'entrada del camí de la Vall de Sant Francisco (La Fatarella).

Seguint el recorregut d'aquesta vall s'arriba al municipi de la Fatarella i d'aquí a la partida dels Raïmats on es pot contemplar una plantació d'olivera arbequina. Havent visitat la Fatarella la ruta empen direcció al municipi de Gandesa on és obligada la visita a l'espai del vi i de l'oli.

El darrer municipi de la ruta de l'oli per la Terra Alta, és el Pinell de Brai, on hi sobresurt el celler cooperatiu modernista de Cèsar Martinell, construït a principis del segle XX, a l'interior del qual s'hi troba un antic molí de premsa pneumàtica.





## **Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre**

EMD Jesús  
Febrer

Tel. 977 500 735  
[www.emdjesus.cat](http://www.emdjesus.cat)

## **Fira de l'Oli Novell dels Cítrics i del Comerç**

Santa Bàrbara  
Tercera setmana de novembre

Tel. 977 717 000  
[www.santabarbara.cat](http://www.santabarbara.cat)

## **Festa de l'Oli**

Serra d'Almos  
Primera setmana de desembre

Tel. 977 418 107  
[laserradalmos@altanet.org](mailto:laserradalmos@altanet.org)  
[www.laserradalmos.cat](http://www.laserradalmos.cat)

## **Festa Olea Europea**

Ulldecona  
Principis de desembre

Tel. 977 573 394  
[turisme@ulldecona.cat](mailto:turisme@ulldecona.cat)  
[www.turismeulldecona.com](http://www.turismeulldecona.com)

## **Fira de l'Oli i l'Espàrrec de Godall**

Godall  
Segona setmana de març

Tel. 977 738 018  
[ajgodall@gmail.com](mailto:ajgodall@gmail.com)  
[www.godall.cat](http://www.godall.cat)

## **Fira Intercomarcal de l'Oli de Móra**

Móra la Nova  
Tercera setmana de gener

Tel. 977 400 347  
[aj.moralanova@altanet.org](mailto:aj.moralanova@altanet.org)  
[www.moralanova.cat](http://www.moralanova.cat)

## **Festa de l'Oli de la Fatarella**

La Fatarella  
Primera quinzena de desembre

Tel. 977 413 609  
[www.lafatarella.cat](http://www.lafatarella.cat)

## **Festa del Vi Novell i l'Oli Nou**

Bot  
Segona setmana de gener

Tel. 977 428 077  
[aj.bot@altanet.org](mailto:aj.bot@altanet.org)  
[www.bot.altanet.org](http://www.bot.altanet.org)

# MAPA TERRES DE L'EBRE

Més informació:  
[www.paisatgesdelvi.com/ca/do-terra-alta](http://www.paisatgesdelvi.com/ca/do-terra-alta)

Lleida (1h)

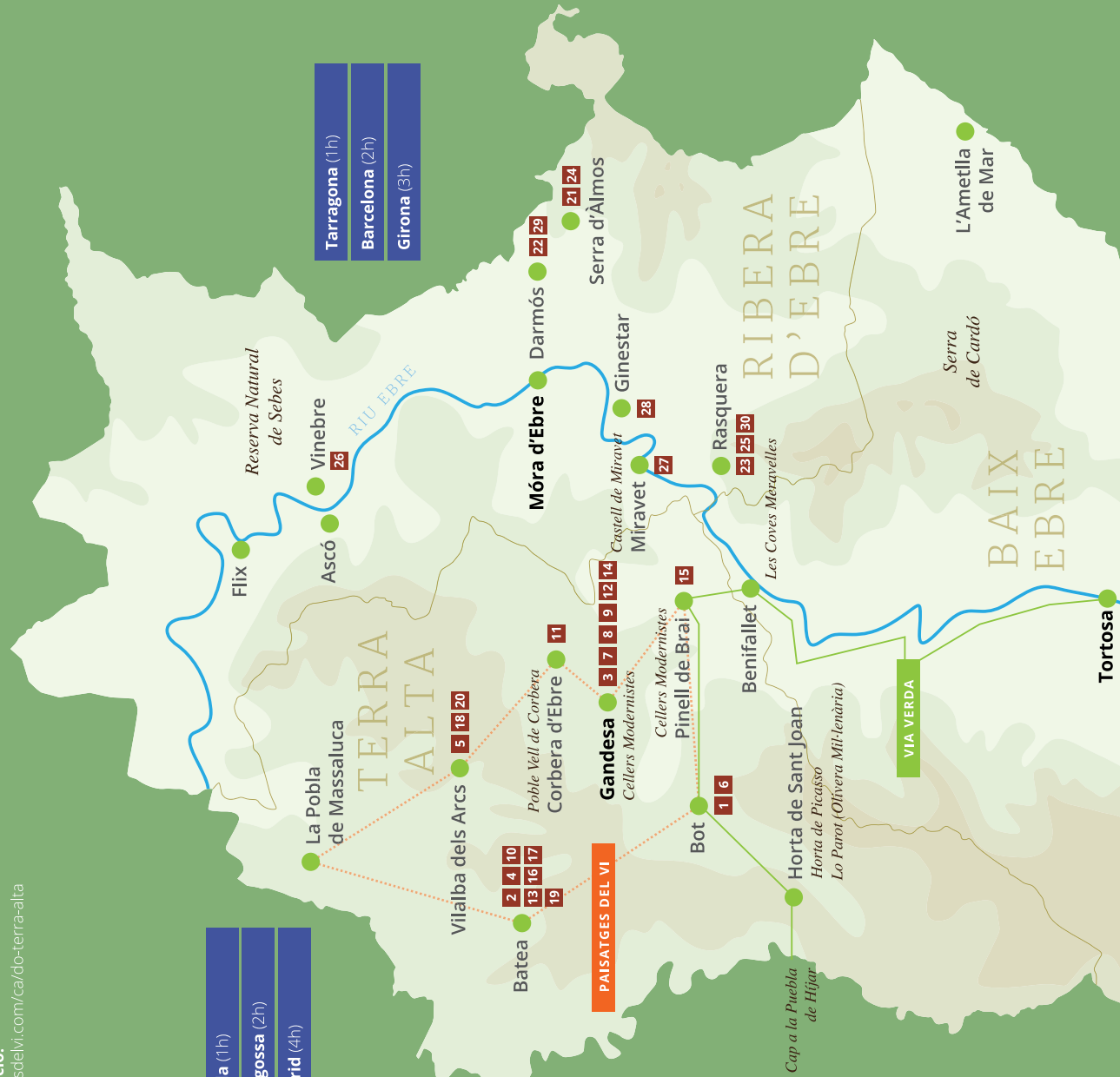
Saragossa (2h)

Madrid (4h)

Tarragona (1h)

Barcelona (2h)

Girona (3h)





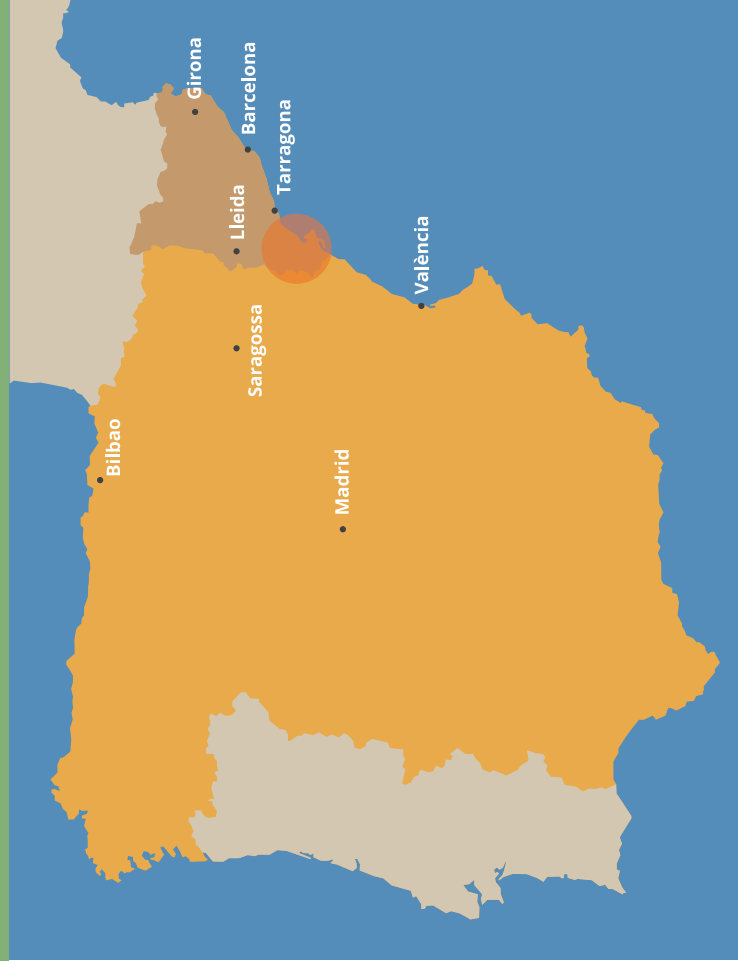
**Castelló** (1h)

**València** (2h)

**Alacant** (3h)


## CELLERS VISITABLES TERRES DE L'EBRE

- 1 Agrícola Sant Josep (DO Terra Alta)
- 2 Altavins Viticultors (DO Terra Alta)
- 3 Celler Bàrbara Forés (DO Terra Alta)
- 4 Celler Batea (DO Terra Alta)
- 5 Celler Bernaví (DO Terra Alta)
- 6 Celler Cal Miescal (DO Terra Alta)
- 7 Celler Coma d'en Bonet (DO Terra Alta)
- 8 Celler Cooperatiu Gandesa (DO Terra Alta)
- 9 Edetària (DO Terra Alta)
- 10 La Fou Celler (DO Terra Alta)
- 11 Celler Frisach (DO Terra Alta)
- 12 Celler Germans Balart (DO Terra Alta)
- 13 Herència Altés (DO Terra Alta)
- 14 Celler Josep Vicens (DO Terra Alta)
- 15 Pags de Hibera - La Catedral del vi (DO Terra Alta)
- 16 Celler Piñol (DO Terra Alta)
- 17 Cellers Tarroné (DO Terra Alta)
- 18 Vins del Tros (DO Terra Alta)
- 19 Vins la Botera (DO Terra Alta)
- 20 Celler Xavier Clua (DO Terra Alta)
- 21 Agrícola i SC La Serra d'Almos (DO Montsant)
- 22 Celler Albar 1895 (DO Montsant)
- 23 Biopaumerà (DO Tarragona)
- 24 Celler Cedo Anguera (DO Montsant)
- 25 La Farinera Vins (DO Tarragona)
- 26 Celler Moli de Rué (DO Tarragona)
- 27 Celler Pedrola (DO Tarragona)
- 28 Celler Suñer - Vins i Olls (DO Tarragona)
- 29 Vinyes d'en Gabriel (DO Montsant)
- 30 Celler La Granada de Manxol



Carrer Montcada, 32 - 3a planta  
Palau Climent  
43500 Tortosa  
Tel. 977 444 447  
Fax 977 445 400  
terresdelebre@dipta.cat  
www.terresdelebre.travel

 [www.facebook.com/turismetertesdelebre](https://www.facebook.com/turismetertesdelebre)

 @terresebretur

 terresebre



Consell Comarcal  
de la Terra Alta



Consell Comarcal  
Ribera d'Ebre



DE NOMINACIÓ D'ORIGEN  
TERRA ALTA