



VINS DE TALLER

Vins de Taller es la culminación de un sueño perseguido por un experto en plantas, jardines y paisaje, que convirtió un páramo en un jardín, y campos en viñedos.

Antoni Falcón creó Vins de Taller en 2002 en Siurana d'Empordà, sabiendo que un proyecto de estas características requiere grandes dosis de ilusión y experiencia, y consciente de que la paciencia y el factor tiempo son fundamentales en los procesos que se basan en las plantas.





Hace más de 20 años nació Vins de Taller, una empresa primero limitada al entorno familiar y posteriormente extendida a un grupo de socios y amigos que comparten la misma forma de ver la vida. Todos ellos, desde profesiones liberales y creativas, aportan rigor, experiencia y nuevas ideas al proyecto común donde la excelencia de los vinos prevalece sobre una alta producción de botellas.

BASEIA '22



 Viognier 14% vol

 Maceración pelicular de 12 horas antes de un ligera prensado. Posteriormente maceración y homogenización diaria del mosto con las partes solidas (pulpa) a baja temperatura controlada entre 15°C-16°C. A la mitad del proceso, parte de este mosto pasa a barrica de roble francés donde termina la fermentación. El vino se mantiene en las barrigas durante 3 meses.


 Color amarillo pálido con un rivete verde. Aromas de fruta blanca, melocotón, pomelo y vainilla. Complejo, estructurado y glicérico.


Precio: a consultar

SIURÀ '19



 Merlot, Marselan i Malbec 14% vol

 Maceración pre fermentativa en frío durante 24 horas. Fermentación a temperatura controlada de 23-24oC con remontados y pigeages diarios durante las primeras etapas de la fermentación. Después de una maceración de unos 21 dias, crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Sin clarificar ni filtrar.


 Color cereza con reflejos violáceos. Notas de frutos del bosque, cacao, especies con un toque balsámico. En boca, amplio, estructurado, con una sensación de mineralidad propia del terroir. Post gusto largo i sedoso.


Precio: a consultar

GEUM '20



 Merlot 14% vol

 Maceración pre fermentativa en frío durante 24 horas. Fermentación a temperatura controlada de 23-24°C con remontados y pigeages diarios durante las primeras etapas de la fermentación. Después de una maceración de unos 15 días el depósito se sangra para obtener el vino de mayor calidad. Crianza de tres meses en barricas de roble francés de segundo y tercer año.


 Color cereza con un ribete violáceo. Notas de regaliz, vainilla y tostados. En boca es redondo y equilibrado con taninos maduros. Largo con un final avainillado.


Precio: a consultar

PHLOX '20



 Garnacha Blanca, Marsanne, Moscatel 13% vol

 Maceración de 48 horas a baja temperatura de la pulpa con homogenización diaria. Fermentación a temperatura controlada (15°C - 17°C) Crianza de dos meses a temperatura controlada sobre lias finas en depósitos de acer inoxidable.

 Vino blanco con reflejos amarillos. Aromas de fruta blanca, albaricoque con notas cítricas. Voluminoso en boca, intensamente aromático.


Precio: a consultar




GRIS '22



 Merlot y Garnacha Gris 13% vol

 Breve maceración pelicular a baja temperatura antes de un ligero prensado. Posteriormente maceración y homogenización diaria del mosto con las partes sólidas (pulpa) a baja temperatura durante 48-72 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15-16°C.


 Color rosa pálido. Aspecto limpio y brillante. Aromas de frutos rojos, moras. Notas frescas y cítricas


Precio: a consultar

ERIÇÓ '22



 Garnacha Blanca 13% vol

 Maceración a baja temperatura de la polpa con homogenización diaria.
Fermentación a temperatura controlada (15-17°C).

 Color amarillo con reflejos verdes, brillante y nítido. Aromas intensos de fruta blanca.
Fresco y voluminoso con toques de anís y cítricos al final de la boca.

Precio: a consultar

LEA '19



Cortese 15% vol



Sobremaduración de la uva en el viñedo.

Fermentación a temperatura controlada (15-17°C).

Posteriormente crianza en barricas de cognac durante 4 meses.



Color amarillo paja, con aromas de plátano maduro y fruta blanca. Aromas suaves en boca con un buen equilibrio de los azúcares y la acidez. Final con notas de fruta confitada.

Precio: a consultar

Cava Brut Verd



Macabeu, Xarel·lo y Parellada 11,5% vol



Brot es un cava artesano de crianza de 20 meses en contacto con sus lías finas.



De color amarillo pálido y con aroma intenso, es una explosión de suaves sensaciones florales de jardines y paisaje, que se identifica con la filosofía de nuestra bodega.

Precio: a consultar