

WWW.JOANGRILL.COM  
WWW.MASIACALMARTI.CAT



# **VIU L'EXPERIÈNCIA D'ELABORAR EL TEU PROPI VI**

UN ÚNIC CAP DE SETMANA  
19 AL 21 DE SETEMBRE DE 2025

## ALLOTJAMENT

**Casa rural Cal Martí, en el Pla de Manlleu, al cor de la Zona +500, a 1 hora de Barcelona.**

**Casa totalment aïllada entre vinyes i remodelada el 2023.**

## CARACTERÍSTIQUES

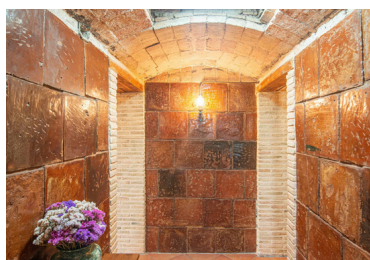
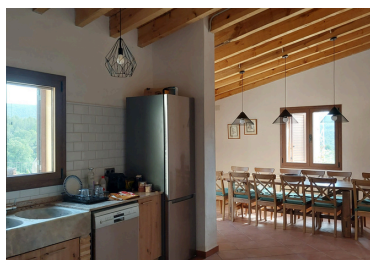
**Capacitat per a 12 persones, repartits en**

- 1 habitació doble
- 2 habitacions triples
- 1 habitació quàdruple

**3 banys complets**

**Zona exterior amb piscina privada**

## ALGUNES FOTOS





## EXPERIÈNCIA

**Vine a elaborar el teu propi vi** mentre gaudeixes d'un cap de setmana entre vinyes a la **casa rural de Cal Martí**.

**Un cap de setmana** que recordareu i podreu **gaudir durant tot l'any**, perquè entre tot el grup s'elaboraran **60 ampolles de vi blanc** monovarietal (la varietat s'escollirà segons l'estat de maduració dels raïms aquell cap de setmana)

Abans de Nadal, un cop acabat el vi, s'enviarà embotellat a casa dels hostes.

També existeix la possibilitat de fer un segon cap de setmana a la casa rural en la que s'embotellarà el vi i es podrà prendre cap a casa

## EL MOTIU

Durant gairebé 20 anys a la nostra família hem pogut gaudir d'aquesta experiència, ja que tenim les vinyes pròpies i contem amb un enòleg a la família.

Fins al 2023 tot era un "hobbie" que ens permetia gaudir durant tot l'any. Aquell any vam tenir la sort de poder començar a elaborar els nostres vins per comercialitzar al nou Viver de Cellers del Penedès.

Ara volem que un grup de màxim 12 persones pugui gaudir d'aquesta magnífica experiència i viure en primera persona la sensació d'elaborar el seu propi vi i de poder-lo compartir durant tot l'any amb família i amics.

## QUAN?

Un **ÚNIC** cap de setmana, **del 19 al 21 de setembre de 2025**, que és quan els raïms estaran al seu moment òptim per a la verema



## DETALL DE PROPOSTA

### Divendres 19 de setembre

- Arribada a la casa rural a partir de les 17:00 hores

### Dissabte 20 de setembre

- 8:30 - Anar a veremar
- 9:30 - Esmorzar a la vinya
- 11:00 - Derrapat i premsat del raïm collit a caixes
  
- 19:30 - Passeig i tast de vins maridat entre vinyes

### Diumenge 21 de setembre

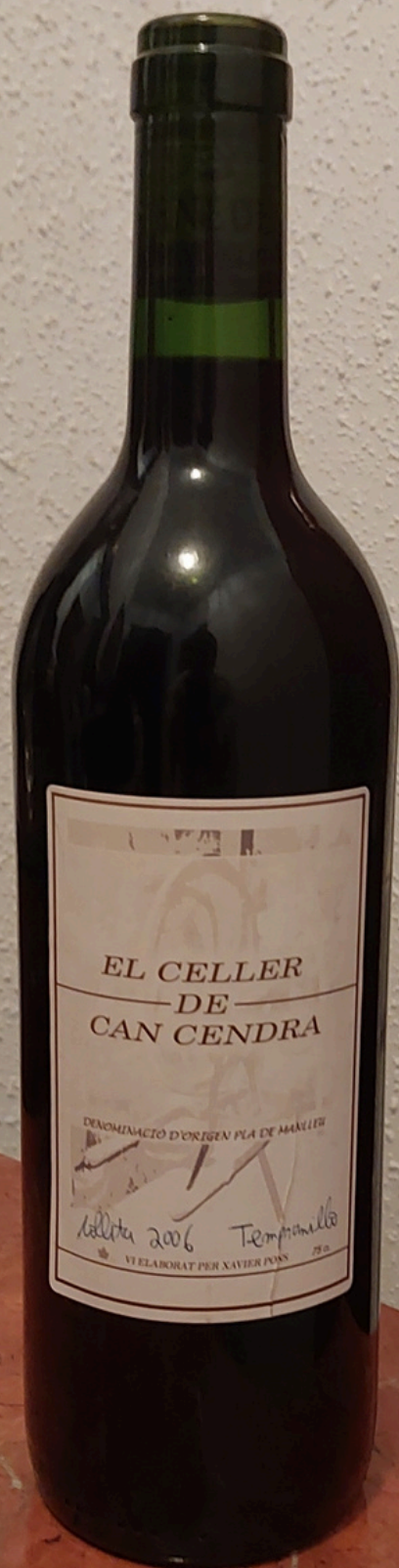
- 11:00 - Desfangat del most i inici de la fermentació

## ALGUNES FOTOS DE L'EXPERIÈNCIA



## COMPLETAR L'EXPERIÈNCIA

Existeix la possibilitat de completar l'experiència amb un **segon cap de setmana a la casa rural** (dates a convenir) en el que **s'embotelli i s'etiqueti el vi** i ja es pugui prendre cap a casa



## CONDICIONS DE L'EXPERIÈNCIA

- El cap de setmana inclou el lloguer de la casa rural per el cap de setmana del 19 al 21 de setembre de 2025 per a 12 persones.
- L'experiència inclou una passejada i tast dels vins de Joan Grill maridat entre vinyes.
- Es proposen els horaris indicats anteriorment, però tots els horaris s'acordaran amb els hostes de l'experiència.
- L'experiència inclou les 60 ampolles de vi elaborades durant el cap de setmana, els taps i la impressió de les etiquetes. El disseny de letiqueta, el nom comercial, etc anirà a compte dels hostes.
- Existeix l'opció de venir un cap de setmana addicional per poder embotellar i etiquetar el vi, o que s'envii el vi acabat al domicili que s'indiqui.

## PREU DE L'EXPERIÈNCIA

El **cap de setmana complet** té un cost 2.200€ i inclou:

- Lloguer de la Casa rural
- Visita i tast de vins maridat de Joan Grill
- Experiència "Vine a elaborar el teu propi Vi" amb l'elaboració de 60 ampolles

En cas de voler ampliar un 2n cap de setmana per venir a embotellar el vi i poder-lo prendre cap a casa, s'haurà de sumar 720€ més del lloguer de la casa rural.

## SOCIAL MEDIA



CAL MARTÍ



JOAN GRILL

## CONTACTE

Polígono 38 parcela 6 SN  
El Pla de Manlleu 43714  
[www.masiacalmarti.cat](http://www.masiacalmarti.cat)  
[www.joanrill.com](http://www.joanrill.com)  
Tel. 618 891 064