

WWW.JOANGRILL.COM
WWW.MASIACALMARTI.CAT



VIVE LA EXPERIENCIA DE ELABORAR TU PROPIO VINO

UN ÚNICO FIN DE SEMANA
DEL 19 AL 21 DE SEPTIEMBRE DE 2025

ALOJAMIENTO

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

Casa totalmente aislada entre viñedos y completamente remodelada en 2023.

CARACTERÍSTICAS

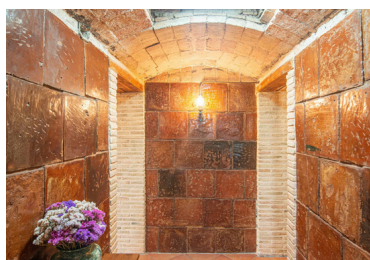
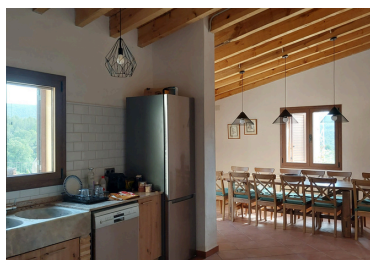
Capacidad para 12 personas, repartidos en

- 1 habitación doble
- 2 habitaciones triples
- 1 habitación cuádruple

3 baños completos

Zona exterior con piscina privada

ALGUNAS FOTOS





EXPERIENCIA

Ven a elaborar tu propio vino mientras disfrutas de un fin de semana entre viñedos a la **casa rural de Cal Martí**.

Un fin de semana que recordaréis y podréis **disfrutar durante todo el año**, porque entre todo el grupo se elaborarán **60 botellas de vino blanco** monovarietal (la variedad se escogerá según el estado de maduración de las uvas durante ese fin de semana)

Antes de Navidad, un vez el vino esté acabado, se enviará embotellado a la casa de los huéspedes.

También existe la posibilidad de hacer un segundo fin de semana en la casa rural para embotellar el vino y poder llevar el vino a casa

EL MOTIVO

Durante casi 20 años en nuestra familia hemos podido disfrutar de esta experiencia, al tener los viñedos propios y contar con un enólogo en la familia.

Hasta 2023 todo era un “hobbie” que nos permitía disfrutar durante todo el año. Este año tuvimos la suerte de poder empezar a elaborar nuestros vinos para comercializar en el nuevo Vivero de Bodegas del Penedès.

Ahora queremos que un grupo de mínimo 6 y máximo 12 personas, pueda disfrutar de esta magnífica experiencia y pueda vivir en primera persona la sensación de elaborar su propio vino y poderlo compartir durante todo el año con familia y amigos.

¿CUANDO?

Un **ÚNICO** fin de semana, **del 19 al 21 de septiembre de 2025**, que es cuando las uvas estarán en su momento óptimo para la vendimia.



PROPUESTA DE AGENDA

Viernes 19 de septiembre

- Llegada a la casa rural a partir de las 17:00 horas

Sábado 20 de septiembre

- 8:30 - Oír a vendimiar
- 9:30 - Desayuno en el viñedo
- 11:00 - Derrapado y prensado de la uva vendimiada

- 19:30 - Paseo y cata de vinos maridada entre viñedos

Domingo 21 de septiembre

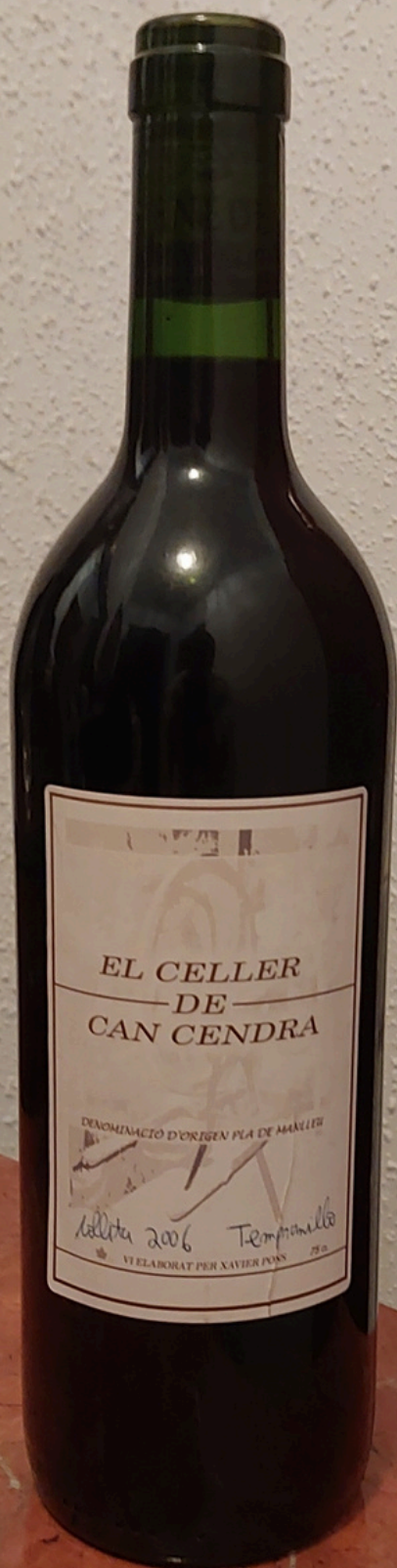
- 11:00 - Desfangado del mosto y inicio fermentación

ALGUNAS FOTOS DE LA EXPERIENCIA



COMPLETAR LA EXPERIENCIA

Existe la posibilidad de completar la experiencia con un **segundo fin de semana en la casa rural** (fechas a convenir) en el que **se embotellará y se etiquetará el vino** y ya se pueda llevar a casa.



CONDICIONES DE LA EXPERIENCIA

- El fin de semana incluye el alquiler de la casa rural para el fin de semana del 19 al 21 de septiembre de 2025 para 12 personas.
- La experiencia incluye un paseo y cata de los vinos de Joan Grill maridados entre viñedos.
- Se proponen los horarios indicados anteriormente, pero todos los horarios se acordarán con los huéspedes de la experiencia.
- La experiencia incluye las 60 botellas de vino elaboradas durante el fin de semana, los tapones y la impresión de las etiquetas. El diseño de la etiqueta, el nombre comercial, etc irá a cuenta de los huéspedes.
- Existe la posibilidad de venir otro fin de semana adicional para poder embotellar y etiquetar el vino, o que se envíe el vino acabado al domicilio que se indique.

PRECIO DE LA EXPERIENCIA

El **fin de semana completo** cuesta 2.200€ y incluye:

- Alquiler de la Casa rural
- Visita y cata de vinos maridado de Joan Grill
- Experiencia "Ven a elaborar tu propio Vino" con la elaboración de 60 botellas

En caso de querer hacer un segundo fin de semana para venir a embotellar el vino y poder llevarlo a casa, se deberá sumar 720€ más de alquiler de la casa rural.

SOCIAL MEDIA



CAL MARTÍ



JOAN GRILL

CONTACTO

Polígono 38 parcela 6 SN
El Pla de Manlleu 43714
www.masiacalmarti.cat
www.joanrill.com
Tel. 618 891 064