CELLER SANT LLOP



El Celler Sant Llop és una iniciativa familiar que té per objectiu recuperar el cultiu de la vinya al Pla de l'Estany, una comarca que ja produïa vi fa més de dos mil anys. A la vil·la romana de Vilauba, a pocs metres de les vinyes, s'ha documentat activitat vitivinícola d'època romana.

El 2021 van despertar aquest llegat que dormia plantant syrah i garnatxa, i el 2023 el van ampliar amb xarel·lo i chardonnay.

PRODUCTES

La Milla XI Negre 2023 Garnatxa i syrah, criat tres mesos en botes de roure francès. Vermell robí amb reflexos de cirera, aromes de fruits vermells i blaus, mores i un toc de regalèssia i fum de romaní. En boca és fresc, amable i amb un final llarg i especiat.

La Milla XI Rosat 2025 Syrah i garnatxa a parts iguals, de sagnat, amb desfangat estàtic i cinc mesos sobre lies fines. Rosa pàl·lid i brillant, amb maduixa, gerds i notes florals de cirerer. En boca és fresc, sedós i amb un final llarg i salí.

La Milla XI Blanc 2025 Xarel·lo i chardonnay. Color palla pàl·lid, amb pera de Sant Joan, poma Granny Smith i un fons herbaci; en boca és fresc, sedós i amb un toc mineral que ve del terreny de travertí de la finca.

PUNTS DE VENDA

- **Espai i botiga El Celler Sant Llop**

De dimecres a dissabte de 18h a tancar



ACTIVITATS

Visita guiada a la vinya i tast de vins

La visita comença a la vinya amb explicació de la història de Vilauba i el procés d'elaboració, i acaba amb un tast de La Milla XI a l'espai de Banyoles. La visita es pot complementar amb un aperitiu, unes tapes i amb la degustació de vins a les mateixes vinyes.

Horari: hores concertades

Preu: a partir de 22€ per persona

Reserves a: 696 023 484

Idiomes: català

Marc Bramon

Avinguda Països Catalans 252, Banyoles

www.cellersantllop.com

info@cellersantllop.com

696 023 484

@cellersantllop