

Us presentem

**TALCOMRAJA**

*Uns vins naturals que us  
sorprendran*



6Vincles Blanc jove natural 2016.  
Pansa blanca.



Simbiosi. Escumós rosat natural 2016  
Mètode ancestral. Cabernet, Garnatxa, Pansa  
blanca i Pansa roja.



Sang de sauló Quars.  
Negre jove natural 2016 .  
Cabernet



Sang de sauló Feldspat.  
Negre jove natural 2016  
. Sirah



Sang de sauló Mica.  
Negre jove natural 2016 .  
Merlot

# visitem Joan Munich del Celler Talcomraja

- En Joan ens convida a voltar pel mas i fer-nos cinc cèntims del projecte: “A aquesta zona, hi veig molt de potencial. El sòl és de sauló, un sòl àcid on creixen castanyers, cirerers i alzines sureres, i que és ideal per al conreu de la vinya. Hi ha raïm, fusta per fer bótes, suro per fer taps... Crec que s’hi podria elaborar un vi que representés ben bé beure’t el territori. Un vi d’aquí, fet amb recursos d’aquí.”
- El celler Talcomraja. “Vam obrir una campanya de micromecenatge a Verkami .Fins llavors el vi, el feia amb un equipament mínim, a la cort del mas. Entre una vuitantena de mecenes vam reunir uns dos mil cinc-cents euros, i amb aquests diners vam plantar uns quants ceps, vam condicionar el petit celler, vam fer la teulada nova i vam comprar un xic de maquinària: la premsa, la desrapadora, un dipòsit de sis-cents litres i dos de quatre-cents. Per començar ja era suficient. Després m’hi he anat embolicant i he comprat més dipòsits i un equip de fred. Crec que per al nivell de producció que fem està molt bé. Som un microceller autèntic!” “De fer vi, no en tenia ni idea, no sóc de família vinatera. El celler ha estat un procés d’aprenentatge compartit

