

Celler La Muntanya - Muro

Cuádruple rentabilidad al minifundio mediterráneo

Compromiso ético con el ecosistema

Regeneración de comarca vitivinícola

Regeneración social y cultural

Vínculo entre vino y arte

Rentabilidad para el "nuevo" Agricultor

Plantación de vico viñedos didácticos en institutos

Potenciación del consumo inteligente

Proyecto de ínter cooperación comarcal

Valoración del producto mediterráneo

Calidad mediante el respeto al medio ambiente

Vínculo con el conocimiento

Recuperación del paisaje mediterráneo

Recuperación de variedades autóctonas

AUTENTICIDAD



Te gustaría tener tu propia bodega, pero no es fácil.

¿Has pensado en poder elaborar "tu propio vino"?

Tu propio vino de tu MICROVIÑA.

Infórmate en

+34 607 90 22 35

www.cellerlamuntanya.com

info@cellerlamuntanya.com

cascant@gmail.com

MICROVIÑA

- Inversión en parcelas minifundio.
- Alta rentabilidad económica, social, cultural y medioambiental.
- Recuperación de inversión en vino o en metálico.
- Participación en el universo Micro y ELVIART.

- Uva de calidad desde tu pequeña parcela, en el campo o junto al chalet.
- Plantación mediante el asesoramiento de Celler la Muntanya.
- Recuperación vitivinícola de la Montaña de Alicante.



Participa en la Sostenibilidad del minifundio

INFÓRMATE

607 90 22 35

www.cellerlamuntanya.com




Celler La Muntanya




 Celler La Muntanya



CELLER LA MUNTANYA

PRODUCTOS Elaborados desde el compromiso ético con el ecosistema.

PRODUCTOS BUENOS, SANOS Y JUSTOS.

BUENOS: Lo certifican diversas calificaciones como: 91-Peñín, 90 Parker, 91 Tanzer, mejor aceite de la Comunidad Valenciana 2008, etc.

SANOS: Se trabaja en el campo y en bodega con conducciones altamente respetuosas con el medio ambiente.

JUSTOS: Mediante Microviña el agricultor sale ganando. Se le paga en proporción a la calidad de sus productos.

EN LA MONTAÑA DE ALICANTE

Productos de la recuperación de variedades autóctonas de una antigua zona vitivinícola i oleícola.

Almorog: Vino Tinto de Tintorera, Monastrell y Garnacha. 14 meses en roble francés.

Albir: Vino Blanco de Malvasia, Meseguera y Macabeo. 6 meses en roble francés.

Celler la Muntanya: Vino tinto de Monastrell, Tintorera, Garnacha, Boval y Bonicaire, 8 meses en roble francés.

D'Olives: Aceite de Oliva virgen Extra de Alfarenca, Genovesa, Mansanella, Arbequina y Blanqueta. Extracción en frío mediante procedimientos mecánicos.

Todos los productos acceden a la bodega después de una alta dedicación en el campo. Todos los productos se elaboran por campos y por variedades.

NUEVO CONCEPTO: MICROVIÑA

Concepto con Entidad propia, con Autenticidad, que propicia la sostenibilidad de minifundio mediterráneo. Microviña mantiene un alto compromiso ético con el ecosistema y una alta auto exigencia de calidad mediante conducción ECOLÓGICA en campo y en bodega. Por cuestiones geográficas no podemos acogernos la D.O. Alicante ni a la D.O. Valencia.

COMPROMISOS CON EL TERRITORIO:

Cultural: El vino es Arte, caminamos de la mano de la creatividad. Los Artistas de la comarca se vinculan con nosotros y son el instrumento para darnos a conocer.

Medioambiental: Microviña recupera el paisaje y la biodiversidad.

Didáctico:

Plantación en institutos de la comarca mediante convenios educativos. Acercamiento del mundo de la viticultura a los jóvenes.



d'olives

El aceite mediterráneo de las montañas del norte de Alicante