



finca VilaDelloPs
ENOTURISMO & ENOCULTURA

The essence of a Wine Village

Londres •

Bruselas •

Frankfurt •

París •

Berna •

Lyon •

Toulouse •

Girona ✈️

finca
VilaDelloPs

Reus ✈️



Barcelona

Sitges

• Roma

Madrid •

MAR
MEDITERRÁNEO



finca VilaDelloPs

Finca Viladellops está situada en el Parque Natural del «Massís del Garraf»,
a 8 km de la costa y a 40 km al sur de **Barcelona**.



VIÑAS

SALAS DE
CATA

BODEGA
RECEPCION &
TIENDA

CAPILLA DE
SANT JOAN

TORRE
MEDIEVAL

CASAS DE TURISMO
VACACIONAL Y B&B

MUSEO

RESTAURANTE
«LA CANTINA»

CASA DE TURISMO
VACACIONAL



«Cuatro generaciones de la familia Desvalls han estado vinculadas a la tierra,
y éste es mi compromiso: seguir respetando y cuidando el paisaje.»

Marcelo Desvalls



finca VilaDelloPs



La Bodega

La bodega data del año 1877.
En el año 1999, tras veinte años cerrada, se crea un nuevo proyecto:
una viticultura moderna, 100% mediterránea, basada
en las variedades autóctonas: Xarel·lo y Garnatxa.

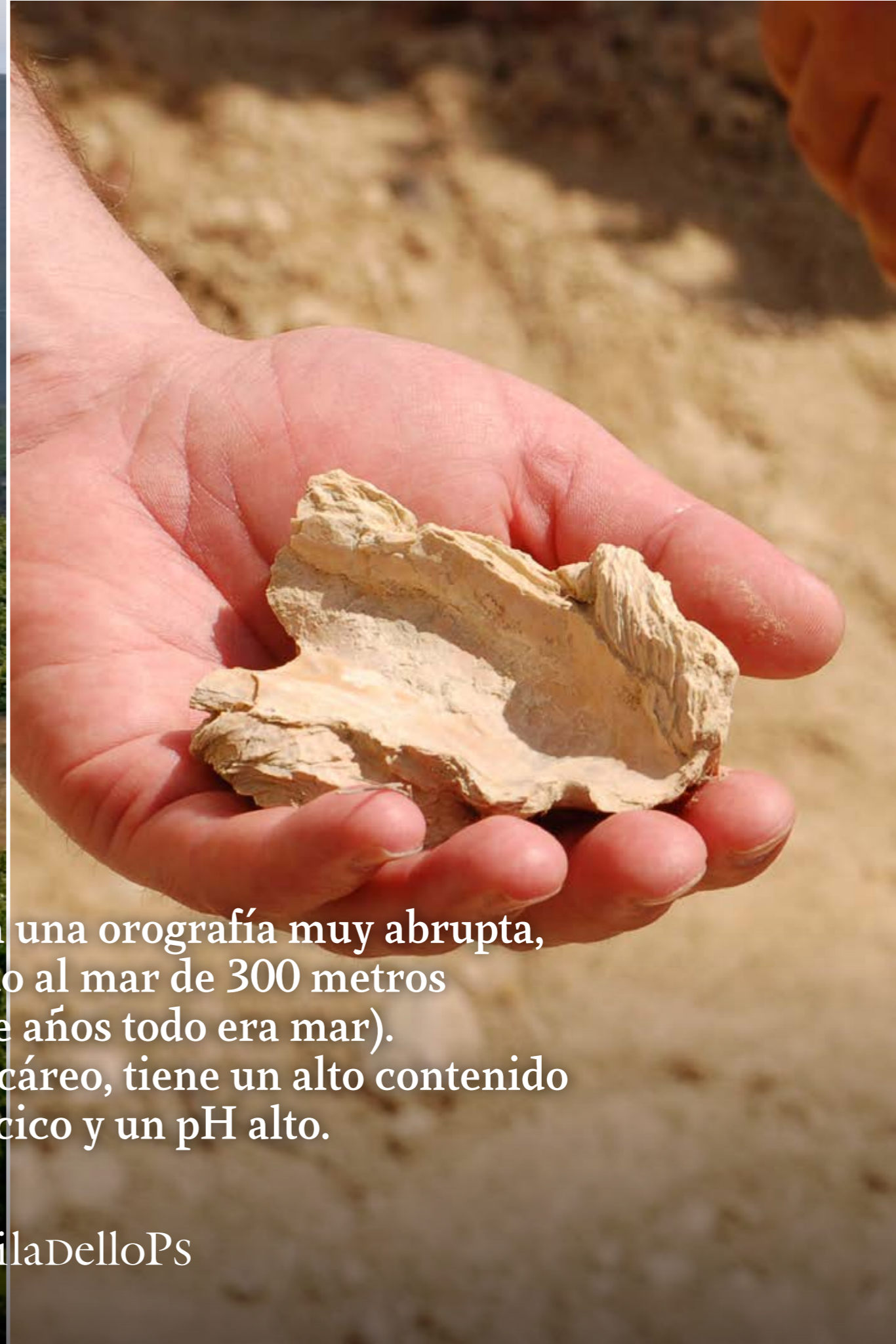


finca VilaDelloPs

Una propiedad mediterránea de 400 Ha,
con 60 Ha de viñas de variedades autóctonas
Xarello y Garnatxa certificadas 100% ecológicas.




finca VilaDelloPs



Nuestros viñedos presentan una orografía muy abrupta, con una altitud respecto al mar de 300 metros (hace 60 millones de años todo era mar). El suelo extremadamente calcáreo, tiene un alto contenido de carbonato cálcico y un pH alto.



finca VilaDelloPs



El Xarel·lo Vermell, es una variedad que aporta carácter.
Su piel aporta polifenoles y tiene un gran potencial de envejecimiento.
En boca presenta estructura y ligeras notas "*bitter*".



finca VilaDelloPs



Hacemos vino racionales pero no radicales.

Sin defectos, respetuosos con el entorno y con niveles bajos de SO₂ (sulfuroso) y para ello, realizamos la vendimia a mano.

Priorizamos el máximo equilibrio entre la maduración fenólica-alcohólica para conseguir vinos equilibrados y frescos.



finca VilaDelloPs



Finca VilaDelloPs
Massis del Garraf
CELLER

“... Seguir siendo fiel a una tradición familiar,
a un respeto al entorno y a una manera de hacer las cosas.”

“Equilibrio, tipicidad, elegancia.”

“Disfrutar del trabajo.”



finca VilaDelloPs



Como resultado, aparecen unos vinos minerales y con un punto salino derivado del *terroir* y la especificidad del Massís del Garraf.



Flors de Viladellops

Xarel·lo 2025

VARIEDAD

100% Xarel·lo procedente de la viña ecológica Finca Viladellops propiedad de Marcelo Desvalls en el Massís del Garraf.

VIÑEDOS

PARCELA 53

Año de plantación: 2008
Orientación sureste
Suelo calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

PARCELA 87

Año de plantación: 1967
Orientación Este
Suelo calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

PARCELA 118

Año de plantación: 1986
Orientación Norte
Suelo calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con selección en viña.

Maceración pre-fermentativa en prensa con uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 5 y 8°C.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°.

El vino permanece en depósito con sus lías finas hasta su embotellado.

Embotellado después de su clarificación y estabilización en formato 75 cl y 150 cl.

NOTA DE CATA

Color amarillo verdoso.

Aroma muy sutil y elegante, notas ligeramente cremosas de lías finas y anisadas (hinojo) con matices de fruta blanca (pera).

En boca es lleno y graso, con buena expresión frutal. Retronasal con aromas cítricos. DATOS

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 10,5°

Acidez total tartárica: 5,9 gl

Acidez Volátil: 0.14 g/l

Azúcares reductores: <0,5 g/l

Dióxido de azufre libre: 23 mg/l

Dióxido de azufre total: 65 mg/l

PH: 3,29

Valor energético 100ml: 62Kcal/259Kj

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Flors de Viladellops

Garnatxa 2025

VARIEDAD

100% Garnatxa negra procedente de la viña ecológica Finca Viladellops propiedad de Marcelo Desvalls en el Massís del Garraf.

VIÑEDOS

PARCELA 23

Año de plantación: 1992
Orientación Sur
Suelo Arcilloso calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

PARCELA 40

Año de plantación: 1992
Orientación Sureste
Suelo Arcilloso calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

PARCELA 55

Año de plantación: 2012
Orientación Noroeste
Suelo calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con selección en viña.

Maceración pre-fermentativa en depósito a temperatura de 10-12°C durante 12-24 horas.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada entre 20° y 24°.

El vino permanece en depósito hasta el embotellado.

Embotellado en formato 75 cl y 150 cl.

NOTA DE CATA

Color cereza granate de capa media, con borde violáceo.

Aroma fresco, intenso y de frutas rojas.

Estructura media, bien equilibrado, afrutado y con taninos dulces.

Persistente, sabroso y rico en aromas.

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 12,5°

Acidez total tartárica: 5,1 g/l

Acidez Volátil: 0,25 g/l

Azúcares reductores: <0,5 g/l

Dióxido de azufre libre: 22 mg/l

Dióxido de azufre total: 48 mg/l

PH: 3,46

Valor energético 100ml: 75Kcal/314Kj

Alérgenos: Contiene sulfitos.



finca VilaDelloPs



Finca Viladellops

Sel.lecció Tres Xarel·los 2024

VARIEDAD

67% Xarel·lo y 33% Xarel·lo Vermell procedentes de la viña ecológica Finca Viladellops propiedad de Marcelo Desvalls en el Massís del Garraf.

VIÑEDOS

PARCELA 19 (XAREL LO)

Año de plantación: 1969
Orientación: noroeste
Suelo: arcilloso calcáreo
Sistema de conducción: Vasos en aro Poda: Corta (una yema)

PARCELA 21 (XAREL LO VERMELL)

Año de plantación: 2012
Orientación: noroeste
Suelo: arcilloso calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

PARCELA 115

Año de plantación: 1967
Orientación: noroeste
Suelo: calcáreo
Sistema de conducción: Emparrado
Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con selección en viña y mesa.

Maceración pre-fermentativa en prensa con uva previamente enfriada en cámara frigorífica a una temperatura entre 5 y 8° y prensado de la uva en racimos enteros, sin estrujar ni despalillar.

Fermentación con levadura indígena/ autóctona en barrica de roble francés de 400 litros a temperatura controlada de 16°.

Crianza sobre lías y "bâtonnage" en barrica. Ligera clarificación espontánea y natural.

Embotellado en formato 75 cl y 150 cl.

NOTA DE CATA

Color suave dorado brillante.

En nariz es floral y armonioso, aparecen notas de hinojo y fruta de hueso.

En boca hay marcada presencia de elementos minerales y salinos. El paladar es lleno, complejo y mantiene su frescura y equilibrio gracias a su excelente acidez.

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 11,76°

Acidez total tartárica: 6,2 g/l

Acidez Volátil: 0.28 g/l

Azúcares reductores: <0,5 g/l

Dióxido de azufre libre: 24 mg/l

Dióxido de azufre total: 74 mg/l

PH: 3,14

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Finca Viladellops

Sel.lecció Garnatxa 2023

VARIEDAD

100% Garnatxa negra procedente de la viña ecológica Finca Viladellops propiedad de Marcelo Desvalls en el Massís del Garraf.

VIÑEDO

PARCELA 44

Año plantación: 1993

Orientación: Noroeste

Suelo: Calcáreo (fósiles)

Sistema de conducción: Emparrado

Poda: Corta (una yema)

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con selección en viña y mesa.

Maceración pre-fermentativa

Fermentación con levadura indígena/ autóctona en barreños de 500 litros y pequeños depósitos de acero inoxidable solo con pigeage o bazuqueo con temperatura controlada entre 23° y 27°.

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

Embotellado en formato 75 cl y 150 cl.

NOTA DE CATA

Color granate rubí.

Aromas minerales, matices especiados con notas de sotobosque.

En boca resalta por su equilibrio, tanino fino, estructura y marcada frescura

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 14,5°

Acidez total tartárica: 5,4 gl

Acidez Volátil: 0.52 g/l

Azúcares reductores: <0,5 g/l

Dióxido de azufre libre: 23 mg/l

Dióxido de azufre total: 60 mg/l

PH: 3,34

Alérgenos: Contiene sulfitos.



Turó de les Abelles 2023

Vino de parcela

VARIEDAD

100% Garnatxa negra procedente de la viña ecológica Finca Viladellops propiedad de Marcelo Desvalls en el Massís del Garraf.

VIÑEDO

PARCELA 37 (TURÓ DE LES ABELLES)

Año plantación: 2006

Orientación: Noroest

Suelo: Calcáreo pedregoso

Sistema de conducción: Emparrado

Poda: Corta (una yema)

Parcela rodeada de bosque

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con selección en viña y mesa.

Maceración pre-fermentativa en barrica abierta a temperatura de 10-12°

Fermentación con levadura indígena/ autóctona en barrica abierta a temperatura controlada entre 23 y 27°.

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

Embotellado en formato de 75 cl y 150 cl.

Presentación en caja de madera de 6 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Color granate bien cubierto.

Aromas minerales y de fruta negra, matices especiados.

En boca es potente y largo, sabroso, carnoso, con notas de regaliz y torrefactos.

El vino tiene muy buen equilibrio entre acidez, volumen y estructura.

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 14,5°

Acidez total tartárica: 5,6 gl

Acidez Volátil: 0.61 g/l

Azúcares reductores: <0,5 g/l

Dióxido de azufre libre: 22 mg/l

Dióxido de azufre total: 63 mg/l

PH: 3,38

Alérgenos: Contiene sulfitos



Ancestral L.D.

Xarel·lo Vermell 2023

Vino de parcela

VARIEDAD

100% Xarel·lo Vermell procedente de la viña ecológica Finca Viladellops propiedad de Marcelo Desvalls en el Massís del Garraf.

VIÑEDO

PARCELA 21 (ERMITA DE SANT JOAN)

Año plantación: 1974

Orientación: Noroeste

Suelo: Calcáreo

Sistema de conducción: Vasos

Poda: Corta (una yema)

Parcela rodeada de bosque

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con selección en viña y mesa.

Maceración pre-fermentativa en barrica abierta a temperatura de 10-12°

Fermentación con levadura indígena/ autóctona en barrica a temperatura controlada entre 23 y 25°.

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

Embotellado en formato de 75 cl.

Presentación en caja de madera de 3 unidades.

NOTA DE CATA

Color piel de cebolla.

Aromas frescos, con nota de piel de naranja y pomelo.

En boca, fino, afrutado, cremoso, de suave entrada con burbuja muy fina y persistente.

DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 10,5°

Acidez total tartárica: 6,0 gl

Acidez Volátil: 0.28 g/l

Azúcares reductores: <0.8 g/l

Dióxido de azufre libre: 9 mg/l

Dióxido de azufre total: 16 mg/l

PH: 3,19

Presión post-degüelle: 4,7 bar

Alérgenos: Contiene sulfitos



finca VilaDelloPS



Historia

La Carroza, catalogada como Bien de Interés Cultural, fue una de las primeras berlinas que se construyeron en Europa, en 1794, comprada al «Conde Josseppe Palachini» en 1798.



finca VilaDelloPs



La creación del núcleo de Viladellops data del año 930.
Se ha conservado con excepcional cuidado el paisaje,
la arquitectura y su entorno.

Torre de Vigia del Castillo de Olérdola.
Catalogada como Bien de Interés Cultural, siglo XI.



Un proyecto 100% mediterráneo,
que promueve la sostenibilidad y el respeto al entorno.

En la finca podemos encontrar 25 barracas de piedra seca,
catalogadas como **Bien de Interés Cultural**. Son construcciones
de piedra sin rejuntar donde se refugiaban los campesinos
en los siglos XVIII y XIX.



finca VilaDelloPs



ANIC

Arxiu Nacional de Catalunya



Cultura

«Centro de Interpretación de la Familia Desvalls». Arxiu Nacional de Catalunya

Un recorrido, a través de la familia Desvalls, por los grandes acontecimientos de Catalunya, en los últimos 800 años.



finca VilaDelloPs



EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS

 finca VilaDelloPs

LOS VIÑEDOS

EL MIRADOR

LA ERMITA
DE SAN JUAN

LA BODEGA

EL MUSEO

LA TORRE Y LA PRISIÓN

Visita finca Viladellops (Eco Tour)

Duración: 2 h.

NUESTRA VISITA INCLUYE:

- Paseo entre viñas a pie para entender mejor el vino desde la viticultura ecológica (técnicas y agricultura respetuosa).
- Visita a la Ermita de Sant Joan (s. XIII)
- Visita a la Torre Medieval (s. XII)
- Visita a la bodega de finca Viladellops
- Cata de 3 vinos «Premium» al finalizar la visita (sin maridaje):

*Finca Viladellops Selecció Tres Xarel·los,
Finca Viladellops Selecció Garnatxa,
Turó de les Abelles*

MÁS INFORMACIÓN

- Sólo se admiten visitas concertadas con reserva previa.
- Posibilidad de almuerzo en la bodega. Solicita nuestro menú.
- Los menores de 18 años han de ir acompañados de un adulto.



Safari entre viñas en 4x4

Duración: 2 h.

NUESTRA VISITA INCLUYE:

- Una ruta entre viñas con 4x4
- Visita a la bodega de Finca Viladellops
- Visita de los monumentos de interés cultural de nuestra finca: Ermita de Sant Joan (s. XIII), Torre Medieval (s. XII), Centro de Interpretación de la familia Desvalls
- Degustación de vinos «Premium» al finalizar la visita (sin maridaje):

*Finca Viladellops Selecció Tres Xarel·los,
Finca Viladellops Selecció Garnatxa,
Turó de les Abelles*

MÁS INFORMACIÓN

- Sólo se admiten visitas concertadas con reserva previa.
- Posibilidad de almuerzo en la bodega. Solicita nuestro menú.
- Los menores de 18 años han de ir acompañados de un adulto.



La Alquimia del vino

La Alquimia del vino es una actividad que tiene como objetivo interactuar entre los grupos de trabajo, aprender y entender la alquimia de los vinos. Incluye *coupage* y cata a ciegas.

LA ACTIVIDAD CONSISTE EN:

- Encuentro en la bodega de Finca Viladellops.
- Explicación de la actividad y formación de grupos.
- Coupage
- Cata a ciegas de los vinos “Premium” resultantes y puntuación.
- Entrega de premio al equipo ganador

MÁS INFORMACIÓN

- Sólo se admiten visitas concertadas con reserva previa.
- Posibilidad de almuerzo en la bodega. Solicita nuestro menú.
- Los menores de 18 años han de ir acompañados de un adulto.



Cata de vinos "Premium"

En la cata se determinan la calidad y las características del vino a partir de la vista, el olfato y del gusto.

Es una ciencia, una vez que se conocen las nociones básicas, mejorar es una cuestión de práctica.

Tres pasos principales: educar los sentidos, memorizar las sensaciones y saber expresar las impresiones.

LA ACTIVIDAD CONSISTE EN:

- Cata exclusiva de 5 vinos "Premium" guiada por un sumiller en la bodega de Finca Viladellops. Sin maridaje.

MÁS INFORMACIÓN

- Sólo se admiten visitas concertadas con reserva previa.
- Posibilidad de almuerzo en la bodega. Solicita nuestro menú.
- Los menores de 18 años han de ir acompañados de un adulto.



Cata de vinos "Premium" entre viñedos

Déjate seducir por el encanto de nuestras viñas mientras disfrutas de una selección de 5 vinos premium cuidadosamente elegidos para deleitar tu paladar.

Durante la visita irás probando nuestros vinos caminando entre los viñedos que dan origen a los vinos Viladellops.

LA ACTIVIDAD CONSISTE EN:

- Cata exclusiva de 5 vinos “premium”.
- Senderismo entre viñedos de la Finca Viladellops. Sin maridaje.

MÁS INFORMACIÓN

- Sólo se admiten visitas concertadas con reserva previa.
- Posibilidad de almuerzo en la bodega. Solicita nuestro menú.
- Los menores de 18 años han de ir acompañados de un adulto.



Historia y vino

Disfruta de la experiencia de la historia y el vino.

Descubre el fascinante Centro de Interpretación de la Familia Desvalls en la Finca Viladellops, una visita histórica para descubrir la trayectoria de la familia y la historia de Cataluña que se extiende a lo largo de varios siglos, esta propiedad vinícola ofrece una experiencia única para los amantes del vino y la cultura.

LA ACTIVIDAD CONSISTE EN:

- Visita al Centro Interpretación Familia Desvalls
- Cata de 3 vinos “premium” al finalizar la visita (sin maridaje)
- Visita de la carroza tradicional de la familia Desvalls, un elemento emblemático e histórico.

MÁS INFORMACIÓN

- Sólo se admiten visitas concertadas con reserva previa.
- Posibilidad de almuerzo en la bodega. Solicita nuestro menú.
- Los menores de 18 años han de ir acompañados de un adulto.



A scenic view of a vacation home. In the foreground, a swimming pool is surrounded by a green lawn. Four lounge chairs with white cushions are arranged on the grass. To the right, a dining table with wooden chairs is set under a covered area of a stone building. The building has a tiled roof and several windows. The sky is clear and blue.

Turismo vacacional



finca VilaDelloPs



Bella Vista

Masía del siglo XVIII totalmente restaurada y decorada hasta el último detalle. Situada en el centro de la finca, rodeada de viñas con un paisaje maravilloso.

EL ESPACIO

- Capacidad: 11 personas
- Dormitorios: 6
- Baños: 6

SERVICIOS PRINCIPALES

- Barbacoa
- Párquing
- Piscina
- WiFi
- Aire acondicionado
- Calefacción
- Cocina equipada
- Lavadora & Secadora



La Torre

Masía del siglo XVIII totalmente restaurada y decorada hasta el último detalle. Situada en el centro de la finca, rodeada de viñas con un paisaje maravilloso.

EL ESPACIO

- Capacidad: 6 personas
- Dormitorios: 3
- Baños: 3

SERVICIOS PRINCIPALES

- Barbacoa
- Párquing
- Piscina
- WiFi
- Aire acondicionado
- Calefacción
- Cocina equipada
- Lavadora & Secadora



La Casa de Piedra

Casa del siglo XIII situada en el centro de la finca, ubicada en un entorno idílico, rodeada de viñas y con unas vistas espectaculares al entorno

EL ESPACIO

- Capacidad: 10 personas
- Habitaciones Suites: 5
- Baños: 5

SERVICIOS PRINCIPALES

- Barbacoa
- Párquing
- Piscina
- Jardines
- WiFi
- Aire acondicionado
- Calefacción
- Cocina equipada
- Lavadora & Secadora



La Morera *A partir de Mayo 2025*

Masía del siglo XVIII totalmente restaurada y decorada hasta el último detalle. Situada en el centro de la finca, rodeada de viñas con un paisaje maravilloso.

EL ESPACIO

- Capacidad: 12 personas
- Dormitorios: 6
- Baños: 6

SERVICIOS PRINCIPALES

- Barbacoa
- Párquing
- Piscina
- WiFi
- Aire acondicionado
- Calefacción
- Cocina equipada
- Lavadora & Secadora



B&B
Bed & Breakfast



B&B Casa de Piedra*

Situado en el corazón de Finca Viladellops, se encuentra una antigua casa del siglo XIII convertida en un atractivo y exclusivo B&B.

Rodeado de viñas, los huéspedes podrán disfrutar de la tranquilidad y belleza del entorno. Cada una de sus habitaciones, decoradas hasta el último detalle, con hermosos muebles, suelos tradicionales y vigas de madera, harán de la estancia un momento único.


Podrán disfrutar de un delicioso desayuno “home-made” 100% ecológico, en los jardines con vistas a las viñas, o en una de las estancias interiores.

Por las tardes, durante la puesta de sol, podrán disfrutar de un vino. La casa de Piedra pone a disposición de sus clientes un “Self-service Wine Bar”, donde podrán elegir cualquiera de las referencias que elaboramos en nuestra bodega.

ESPACIO Y SERVICIOS PRINCIPALES

- 5 habitaciones suites
- Piscina
- WiFi
- Jardines
- Self-service Wine Bar
- Desayuno "home-made"

* Posibilidad de alquilar la totalidad de la casa

A man with dark hair, wearing a dark suit jacket over a white shirt, sits at a dark, reflective table. His hands are clasped in front of him. The background features a wall with several framed items: a large photograph of a golden architectural structure on the left, a grid of six smaller heraldic crests in the center, and two vertical panels on the right with text and a landscape image. The lighting is soft, highlighting the man and the table's reflection.

«... Seguir siendo fiel a una tradición familiar,
a un respeto al entorno y a una manera de hacer las cosas.»

«Equilibrio, tipicidad, elegancia.»
«Disfrutar del trabajo.»

Marcelo Desvalls



finca VilaDelloPs



finca VilaDelloPs

Massis del Garraf
D.O. Penedès

Finca Viladellops, 08734 Viladellops (Olérdola)

T. +34 938 188 371
info@viladellops.com
www.viladellops.com
@viladellops



Cómo llegar a Viladellops