

APERITIUS

Aperitius d'aquí ...

Vermut Brun artesanal - Celler Oliveda (Capmany)	4,00 €
Vermut Obre-boques - Celler Gerisena (Garriguella)	4,00 €
Vermut de Perafita - Celler Martín Faixó (Cadaqués)	5,00 €
Garnatxa <i>vi dolç natural</i> - C. Espolla (Garriguella)	3,50 €
MoscateLL <i>vi dolç natural</i> - C. Espolla (Garriguella)	3,50 €
Moska rossa Lager, <i>Cervesa artesana</i> (Girona)	3,50 €
Moska torrada ale, <i>Cervesa artesana</i> (Girona)	3,50 €

altres aperitius ...

Copa de cava Oliveda Brut Nature Reserva	4,50 €
Copa de vi de la Casa Montodó - blanc, rosat o negre-	3,00 €
MoscateL Ochoa, Viñas Viejas - (Navarra)	5,00 €
MoscateL Naranja, Bodega López Hermanos - (Málaga)	3,50 €
Kir (cassis o mora)	3,50 €
Kir Royal (cassis o mora)	5,00 €
Champagne cocktail (cava, terròs de sucre i angostura)	5,00 €
Ricard / Pastis 51	4,00 €
Vermut El Bandarra - Caves Martí Serdà (Penedès)	4,00 €
Vermut Miró negre Reserva - Emilio Miró (Reus)	4,00 €
Vermut Miró blanc o extra dry - Emilio Miró (Reus)	4,00 €
Vermut Lustau - Emilio Lustau (Jerez de la Frontera)	4,00 €
Martini blanc o negre	4,00 €
Americano cocktail	6,00 €
Negroni	6,00 €

Campari	5,00 €
Campari - orange	8,50 €
Jerez fino Lustau	3,50 €
Porto Ramos Pinto Tawny	3,50 €
Porto Nieeport LBV (Late bottled vintage) 2017	6,00 €
Cervesa Moritz de Barcelona	3,00 €
Cervesa Moritz 7	3,50 €
Cervesa Pilsner Urquell (República Txeca)	3,50 €
Cervesa sense alcohol Moritz	3,50 €
Radler Moritz - Cervesa amb llimona	3,50 €
Sucs de fruita / Zumos de fruta	3,50 €
Coca-cola, fanta, ice tea, sprite (35 cl.)	3,50 €
Tònica Indi (20 cl.)	3,50 €
Bitter kas sense alcohol	3,50 €

AIGÜES MINERALS / AGUAS MINERALES

Sense gas / Sin gas

Les creus Gaudi 1 litre	(Maçanet de Cabrenys - Girona)	3,50 €
Font Vella 50 cl.	(Sant Hilari de Sacalm - Girona)	3,50 €
Solán de Cabras 50 cl.	(Cuenca - Castilla la Mancha)	3,50 €
Evian 70 cl.	(Evian-les-Bains, France)	5,00 €
Voss 80 cl, Artesian water	(Noruega)	6,50 €
Icelandic 75 cl.	(Islàndia)	5,00 €

Amb gas / Con gas

Vilajuiga 50 cl.	(Vilajuiga - Girona)	3,50 €
Salenys 50 cl.	(Costa Brava - Girona)	2,50 €
Malavella 1 litre	(Caldes de Malavella - Girona)	4,00 €
San Pellegrino 50 cl.	(Lombardia, Italia)	4,00 €

<u>Vi de la Casa</u>	Montrodó- Eccocivi (St. Martí Vell—Girona) - blanc, rosat, negre -	<u>75cl.</u>	16,50€
<u>Cava de la Casa</u>	Oliveda Brut Nature Reserva - Capmany - D.O. Cava	<u>75cl.</u>	16,50€

Vins a Copes

Copa de ví de la Casa	- blanc, rosat, negre -	3,00€
Copa de Groc d'Àmfora D.O. Empordà	- blanc -	5,50€
Copa de Finca La Colina D.O. Rueda	- blanc -	5,50€
Copa de Malpastor D.O. Rioja	- negre -	5,00€
Copa de Camino D.O. Empordà	- negre -	8,50€

Blanc - Blanco <u>37,50 cl.</u>	Augustus chardonnay <u>37,50 cl.</u> (D.O. Penedés) <i>blanc criança</i> <i>Viticultura ecològica</i>	20,00€
	<i>100% Chardonnay</i>	
	Gessamí Gramona <u>37,50 cl.</u> (D.O. Penedés) <i>Viticultura ecològica</i>	17,00€
	<i>Muscat de Frontignan, Muscat d'Alexandria, Sauvignon blanc, Gewürztraminer</i>	
Rosat - Rosado <u>37,50 cl.</u>	Martín Códax <u>37,50 cl.</u> (D.O. Rías Baixas)	16,00€
	<i>100% Albariño</i>	
	Chateau Violet-Lamothe <u>37,50 cl.</u> (A.O.C. Sauternes)	22,00€
	<i>95% Sémillon, 4% Sauvignon blanc, 1% Muscadelle</i>	
Negre - Tinto <u>37,50 cl.</u>	Chivite Gran Feudo <u>37,50 cl.</u> (D.O. Navarra) <i>Apte per a Vegans</i>	9,50€
	<i>Garnatxa</i>	
	Pétale de Rose <u>37,50 cl.</u> (A.O.C. Côtes de Provence) <i>Viticultura ecològica</i>	17,50€
	<i>41% Grenache, 38% Cinsault, 9% Rolle, 6% Syrah, 2% Mourvèdre, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Sémillon et 1% Ugni-Blanc</i>	
	Mas Collet - Celler Capçanes <u>37,50 cl.</u> (D.O. Montsant)	15,50€
	<i>Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon</i>	
	Embruix Vall Llach <u>37,50 cl.</u> (D.O.Q. Priorat)	21,50€
	<i>Garnatxa, Syrah, Merlot, Carinyena, Cabernet Sauvignon</i>	
	Abadía Retuerta Selección Especial <u>37,50 cl.</u> (Sardón de Duero)	26,00€
	<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot</i>	

VINS BLANCS

Vinos blancos

D.O. Empordà
D.O. Catalunya
D.O. Alella
D.O. Penedès
D.O.Q. Priorat
D.O. Terra Alta
D.O. Conca de Barberà
D.O. Costers del Segre
Vi d'Urgell
Vi de la Sierra de Cádiz
D.O. Somontano
D.O. Rueda
Tierra de Castilla
D.O.C. Rioja
D.O. Valdeorras
D.O. Monterrei
D.O. Rías Baixas
D.O. Ribeiro

France

A.O.C. Anjou (Vallée de la Loire)
A.O.C. Pouilly Fumé (Vallée de la Loire)
A.O.C. Chablis (Bourgogne)
A.O.C. Mâcon-Villages (Bourgogne)
A.O.C. Alsace
A.O.C. Côtes du Rhone
A.O.C. Sauternes (Bordeaux)

Chile

D.O. Colchagua Valley

VI DE LA CASA

Montrodó - Vi de les Gavarres Eccocivi Celler (Sant Martí Vell)

Certificat amb el segell zero CO2

16,50€

Chardonnay, Viognier, Garnatxa Blanca

Un vi blanc daurat, nítid i brillant, amb reflexos groc llimona. En nas destaca la seva aroma intensa a fruita blanca, fruita d'os i algunes notes cítriques i de poma. Subtils notes d'herbes aromàtiques mediterrànies. L'entrada en boca és fresca, àmplia, equilibrada i amb volum. Té molt bona acidesa i destaca per una persistència molt agradable al paladar.

Vino blanco dorado y brillante, con reflejos amarillo limón. En nariz destaca su aroma intenso a fruta blanca, fruta de hueso y algunas notas cítricas y de manzana. Sutiles notas de hierbas aromáticas mediterráneas. La Entrada en boca es fresca, amplia, equilibrada y con volumen. Tiene muy buena acidez y destaca por una persistencia muy agradable.

D.O. EMPORDÀ

Garoïna - Finca Oliveda (Capmany)

18,50€

100% Chardonnay

Color groc brillant amb petits reflexes daurats. Aromes perfumats amb notes de cítrics, banana i pinya. En boca es presenta intens, saborós i fresc, seguit d'un post gust llarg que aconsegueix transmetre tot el potencial del "terroir"

Color amarillo brillante con pequeños reflejos dorados. Aromas perfumados con notas de cítricos, banana y piña. En boca se presenta intenso, sabroso y fresco, seguido de un post gusto largo que consigue transmitir todo el potencial del "terroir".

Mallolet - Celler Roig Parals (Mollet de Perelada)

18,50€

Macabeu, Garnatxa Blanca

Color groc palla, reflexos verdosos, brillant i net. Aromes florals, fruita madura, notes cítriques, pissarra. En boca és agradable, estructurat, untuós i persistent.

Color amarillo pajizo, brillante, limpio y reflejos verdosos. Aromas florales, fruta madura, notas cítricas, pizarra. En boca es agradable, estructurado, persistente y untuoso.

Cap de Creus Nacre - Bodegues J. Sardà (Vilajuïga)

19,50€

50% Macabeu, 40% Lledoner Blanc, 10% Lledoner Roig

En nas es presenta perfumat, aportant sensacions de fruita blanca i fruita groga. Tocs florals amb presència mineral pròpia. En boca és un vi elegant i alhora golós. Notes florals de flor blanca i de flor de taronger, cítrics i herba fresca. Ofereix un postgust llarg i refrescant.

En nariz se presenta perfumado, aportando sensaciones de fruta blanca y fruta amarilla. Toques florales con presencia mineral propia. En boca es un vino elegante y al mismo tiempo goloso. Notas florales de flor blanca y de flor de naranjo, cítricos y hierba fresca. Ofrece un postgusto largo y refrescante.

Continua, el vi de la Treyu Conti - Jordi Oliver Conti (Capmany)

19,50€

65% Gewurztraminer i 35% Macabeu

Vi molt aromàtic i floral que recorda les roses. En boca és ample, sedós i prolongat amb clars gustos de rosa i litxi

Vino muy aromático y floral que recuerda las rosas. En boca es amplio, sedoso y prolongado con claros gustos de rosa y lichi.

Terrissa - Jordi Oliver Contí (Capmany)

Vi de mínima intervenció

19,50€

100% Garnatxa blanca

D'aromes subtils que recorden fruites d'albercoc i préssecs. En boca manté una bona acidesa amb un suau regust de terra (propí de l'àmfora) i un toc salí. És llarg i ampli.

.De aromas sutiles que recuerdan frutas de albaricoque y melocotones. En boca mantiene una buena acidez con un suave regusto de tierra (propio de la ánfora) y un toque salino. Es largo y amplio.

Joncària, blanc de negre -- Celler Pere Guardiola (Capmany)

Viticultura ecològica

19,50€

100% Garnatxa roja

Groc daurat amb reflexes ataronjats. Aroma fresc, amb notes de flor de taronger, préssec de vinya i un toc de camamilla. En boca és sedós, embolcallant, ben estructurat, un blanc amb personalitat. Viu per la seva frescor i llarg, recorda els matisos en nas.

Amarillo dorado con reflejos anaranjados. Aroma fresco, con notas de flor de naranjo, melocotón de viña y un toque de manzanilla. En boca es sedoso, envolvente, bien estructurado, un blanco con personalidad. Vivo por su frescura y largo, recuerda los matices en nariz.

Nívia - Mas Llunes (Garriguella)

21,50€

85% Garnatxa blanca, 15% Macabeu

El seu nom ("de neu") i els cristalls de neu que adomen l'etiqueta estan inspirats en aquest paisatge singular de les neus del Canigó. Color palla brillant. Aroma floral, herbes mediterrànies, fonoll, romaní, cítrics, notes cremoses i torrades del roure. Bona concentració i textura en boca, saborós, estructurat, mineral, salins, amb expressió afruitada i final llarg.

Su nombre ("de nieve") y los cristales de nieve que adornan la etiqueta están inspirados en este paisaje singular de las nieves del Canigó. Color paja brillante.

Aroma floral, hierbas mediterráneas (hinojo, romero), cítricos y las notas cremosas y tostadas del roble. Buena concentración y textura en boca, sabroso, estructurado, mineral, salinos, con expresión afruitada y final largo.

Mar - Mas Oller (Torrent)

21,50€

Picapoll blanc i Malvasia

Groc pàl·lid brillant amb reflexes verdosos. Aroma intens i elegant al nas, destacant la part floral i de fruita fresca amb tocs cítrics. Entrada en boca fresca, rodó i untuós al seu pas per boca. Final net i agradable.

Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos. Aroma intenso y elegante en nariz, destacando la parte floral y de fruta fresca con toques cítricos. Entrada en boca fresca, redondo y untuoso en su paso por boca. Final limpio y agradable.

Groc d'Àmfora - Vinyes d'Olivardots (Capmany)

21,50€

50% Lledoner Blanc, 25% Lledoner Roig, 25% Macabeu

Color groc brillant. Excel·lent i complex bouquet on predominen les notes florals, acompanyades de fruita blanca i un fons mineral de pedra seca.

En boca és rodó i untuós, amb una característica acidesa marcada, un post gust fresc i un distintiu final salí.

Color amarillo brillante. Excelente y complejo bouquet donde predominan las notas florales, acompañadas de fruta blanca y un fondo mineral de piedra seca.

En boca es redondo y untuoso con una característica acidez marcada, un post gusto fresco y un distintivo final salino.

Perafita Picapoll - Celler Martín Faixó (Sa Perafita - Cadaqués - Cap de Creus)

21,50€

Picapoll

Vi de color groc pàl·lid brillant. Amb alta intensitat aromàtica de notes florals i de fruita blanca madura. És un vi fresc, amb agradable acidesa que li dona estructura i potència al vi amb record a les aromes de fruita. Salinitat ben marcada amb una gran influència del mar.

Vino de color amarillo pálido brillante. Con alta intensidad aromática de notas florales y de fruta blanca madura. Es un vino fresco, con una agradable acidez que le da estructura, y potencia al vino con el recuerdo de los aromas de fruta. Salinidad bien marcada con una gran influencia del mar.

Les Tortugues - Celler Massís de l'Albera (Capmany)

26,00€

Blanc de Garnatxa roja

Color groc intens i brillant amb reflexes daurats. Aromes varietals de fruits vermells com els gerds i les círeres que acompanyen a un aroma de compota d'albercoc. Apareixen també aromes secundaris de llevat de pa i aromes làctics de llet i mantega, a més es poden començar a apreciar els aromes terciaris propis de l'envelliment amb unes lleugeres notes d'oxidació i maduresa. En boca és molt cremós i untuós amb una bona acidesa i ben integrada que fa que alhora sigui un vi fresc i carnós. Demuestra un bon potencial d'envelliment. La persistència és alta i molt agradable on destaquen més les aromes afruitades.

Color amarillo intenso y brillante con reflejos dorados. Aromas varietales de frutos rojos como la frambuesa y las cerezas que acompañan a un aroma de compota de albaricoque. Aparecen también aromas secundarios de levadura de pan y aromas lácteos de leche y mantequilla, además se pueden comenzar a apreciar los aromas terciarios propios del envejecimiento con unas ligeras notas de oxidación y madurez. En boca es muy cremoso y untuoso con una buena acidez y bien integrada que hace que sea tanto fresco como carnosos. Demuestra un buen potencial de envejecimiento. La persistencia es alta y muy agradable, donde destacan más los aromas afruitados.

Blanc dels Aspres - Vinya dels Aspres (Cantallops)

26,00€

100% Garnatxa blanca

Des del punt de vista òptic es mostra d'un color pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant i molt elegant. El primer cop de nas evoca una nota de mel de flor de taronger, que no resta una bona sensació de frescor. Tot seguit es fan evidents el mango madur, la ratlladura de pell de llimona i la tomata de penjar que es complementen amb aromes més consistents de brioi, festuc i poma al forn. Un cop a la boca és carnós i estructurat, amb una bona base àcida, damunt la qual s'hi poden assaborir tocs de taronja sanguina, pinyol de préssec i gelat de bescuit.

Desde el punto de vista óptico se muestra de un color pálido con reflejos verdosos, brillante y muy elegante. La primera impresión en nariz evoca una nota de miel de flor de naranja que no quita una buena sensación de frescor. Enseguida se hacen evidentes el mango maduro, la ralladura de piel de limón y el tomate de colgar que se complementan con aromas más consistentes de brioche, pistacho y manzana al horno. En boca es carnoso y estructurado, con una buena base ácida, sobre la cual se pueden saborear toques de naranja sanguina, hueso de melocotón y helado de biscoit.

Contrapas, vi salvatge - Vinyes dels Aspres (Cantallops)

Vi natural

29,50€

100% Lledoner blanc brisat

L'aparença és d'un color groc daurat, moderadament intens i elegant. Olfacte amb base balsàmica i tocs aromàtics de poma al forn, vainilla i pell de taronja, ben airejats. Un cop a la boca pren protagonisme una textura consistent i cremosa, que consolida un vi vigorós, amb cos i tanins consolidats, gairebé voluptuos. La part final concedeix una nota de codonyat que retorna breument a les aromes confitades del principi.

La apariencia es de un color dorado, moderadamente intenso y elegante. Olfato con base balsámica y toques aromáticos de manzana al horno, vainilla y piel de naranja, bien aireados. Una vez en boca toma protagonismo una textura consistente y cremosa, que consolida un vino vigoroso, con cuerpo y taninos consolidados, casi voluptuoso. La parte final concede una nota de membrillo que devuelve brevemente a los aromas confitados del principio.

Vd'O 6.18 Blanc de Sorra - Vinyes d'Olivardots (Capmany)

42,50€

100% *Carinyena blanca*

Color groc amb reflexes verdosos. Bouquet d'herbes aromàtiques com el fonoll, cítrics i exòtica pinya tropical acompanyat d'una nota mineral de pedra foguera/sílex. En boca es mostra ampli, amb un volum i una acidesa en perfecte equilibri donant pas a un recorregut llarg on perdura la seva característica mineralitat i salinitat. És l'expressió pura del terroir.

Color amarillo con reflejos verdosos. Bouquet de hierbas aromáticas como el hinojo, cítricos y exótica piña tropical acompañado de una nota mineral de piedra hoguera/sílex. En boca se muestra amplio, con un volumen y una acidez en perfecto equilibrio dando paso a un recorrido largo donde perdura su característica mineralidad y salinidad. Es la expresión pura del terroir.

ALTRES VINS DE L'EMPORDÀ / OTROS VINOS DEL EMPORDÀ

E-Chenin - Terra Remota (Sant Climent Sescebes)

Viticultura ecològica

55,00€

100% *Chenin*

Color or amb reflexos daurats. En nas es combina la mineralitat pròpia del terrer de Terra Remota amb notes de fruita, cítrics, florals i d'herbes silvestres com per exemple la camamilla que creix pels voltants de la vinya. E-Chenin és untuós en boca, amb una acidesa delicada i agradable, i un final llarg.

Color oro con reflejos dorados. En nariz se combina la mineralidad propia del terruó de Terra Remota con notas de fruta, cítricos, florales y de hierbas silvestres como por ejemplo la manzanilla que crece alrededor de la viña. E-Chenin es untuoso en boca, con una acidez delicada y agradable, y un final largo.

Clos d'Agon - Mas Gil - Calonge (Girona) D.O. CATALUNYA

46,00€

Viognier

Aromes a fruita madura, orellanes, mel, flors blanques. Entrada potent que emplena la boca pel seu volum, cremositat, estructura i persistència, que unit a la seva gran frescor i aromes especiats retronasals, formen un bloc equilibrat i rodó.

Aromas a fruta madura, orejones, miel, flores blancas. Entrada potente que llena la boca por su volumen, cremosidad, estructura y persistencia, que unido a su gran frescura y aromas especiados retronasales, forman un bloque equilibrado y redondo.

D.O. ALELLA

Parvus - Caves Alta Alella (Alella)

Viticultura ecològica - Vi vegà

20,50€

Chardonnay

Color groc pàl·lid amb reflexes daurats. En nas, gran complexitat aromàtica on combinen les aromes de fruites (plàtan, mango, papaia, préssec) i flor blanca amb les subtils notes de criança. Entrada en boca fresca, pas afruitat, gras, untuós. Acidesa ben marcada, que allarga el post gust en el qual s'expressen les notes de criança.

Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz, gran complejidad aromática donde combinan los aromas de frutas (plátano, mango, papaya, melocotón) i flor blanca con las sutiles notas de crianza. Entrada en boca fresca, paso afruitado, graso, untuoso. Acidez bien marcada, que alarga el pos gusto en el cual se expresan las notas de crianza.

D.O. PENEDÈS

Can Feixes Blanc Selecció - Finca Can Feixes · Huguet (Cabrera d'Anoia)

Viticultura ecològica i Regenerativa

19,50€

Parellada, Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay i Malvasia de Sitges

Color palla intens, net amb ribet verdós. En nas és herbaci, afruïtat, amb record cítrics i espècies dolces. En boca és equilibrat, fresc i amable.

Color paja intenso, limpio y con ribete verdoso. En nariz es herbáceo, afrutado, con recuerdo de cítricos y especias dulces. En boca es equilibrado, fresco y amable.

Gessamí - Gramona (Cabrera d'Anoia)

Viticultura ecològica

75 cl.

22,00€

40% Sauvignon Blanc, 15% Gewurztraminer, 5% Muscat d'Alexandria, 40% Muscat de Frontignan

37,50 cl.

17,00€

Brillant pàl·lid verdós amb reflexes color palla. Explosió aromàtica, pom de flors blanques, flor de tarongina, albercoc, boscos. Ens envolta el seu aire melós, la seva frescor i la seva acidesa, tacte suau, untuós i flexible alhora. Llarg i untuós postgust amb el record de les flors blanques i pell de cítrics.

Brillante pálido verdoso con reflejos paja. Explosión aromática, ramo de flores blancas, flor de naranjo, albaricoque, bosques. Nos envuelve su aire meloso, su frescor y su acidez, tacto suave, untuoso y flexible al mismo tiempo. Largo y untuoso postgusto con el recuerdo de las flores blancas y piel de cítricos.

Can Sumoi - Raventós i Blanc (Montmell)

Vi natural - Viticultura Biodinàmica

21,50€

100% Xarel·lo

A la vista es mostra amb un bonic color groc pàl·lid amb reflexos daurats, net i brillant. En nas te certa complexitat, amb aromes de fruita blanca madura, notes florals, sensacions minerals i balsàmiques, herbes mediterrànies. En boca és gras i àgil alhora, amb un final llarg i refrescant.

A la vista se muestra con un bonito color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz tiene cierta complejidad, con aromas de frutas blancas maduras, notas florales, sensaciones minerales y balsámicas, hierbas mediterráneas. En boca es graso y ágil a la vez, con un final largo y refrescante.

Augustus Chardonnay - Celler Avgvstvs Form (Subirats)

Viticultura orgànica

75 cl.

29,50€

100% Chardonnay

37,50 cl.

20,00€

Color groc or amb reflexos verdosos. En nas, delicades aromes de fruita madura i cítrics perfectament equilibrats amb aromes més torrats i de pastisseria.

En boca és ample, fresc i golós. Un vi molt gastronòmic

Color amarillo oro con reflejos verdosos. En nariz, delicados aromas de fruta madura y cítricos perfectamente equilibrados con aromas más tostados y de pastelería.

En boca es amplio, fresco y goloso. Un vino muy gastronómico.

Gran Caus - Can Ràfols dels Caus (Avinyonet del Penedès)

27,00€

50% Xarel·lo, 30% Chenin i 20% Chardonnay

De color groc daurat amb reflexes verdosos. Al nas destaca llimona madura, préssec sucós i flors blanques. A la boca subtil amb una textura cremosa, acidesa ferma i un agradable punt salí mineral. Final untuós amb notes cítriques refrescants. Sorprenentment no passa per barrica, però guanya subtileza amb la llarga criança en ampolla.

Color amarillo dorado con reflejos verdosos. En nariz destaca limón maduro, melocotón jugoso y flores blancas. En boca es sutil con una textura cremosa, acidez firme y con un agradable punto salino mineral. Sorprendentemente no pasa por barrica, pero gana sutileza con la larga crianza en botella.

Rocallís - Can Ràfols dels Caus (Avinyonet del Penedès)

49,50€

100% Incrocio Manzoni

De color groc daurat. Viu al nas amb notes de préssec, pera, flors blanques i notes lleugerament especiades de vainilla i fruits secs. Fi a la boca amb una fruita blanca tendra, la característica mineralitat fresca i tocs de sal marina. Ampli i equilibrat amb una fi llarga i melodiosa. L'adaptació del raïm Incrocio Manzoni al terreny rocallós del Garraf ha estat òptima, originant un vi complex. Un gran blanc que no s'assembla a cap altre.

De color amarillo dorado. Vivo en nariz con notas de melocotón, pera, flores blancas y notas ligeramente especiadas de vainilla y frutos secos. Fino en boca con una fruta blanca tierna, la característica mineralidad fresca y toques de sal marina. Amplio y equilibrado con un final largo y melodioso. La adaptación de la uva Incrocio Manzoni al terreno rocalloso del Garraf ha sido óptima, originando un vino complejo. Un gran blanco que no se parece a ningún otro.

D.O.Q. PRIORAT

Les Brugueres - La Conreria d'Scala Dei (Escaladei)

28,50€

100% Garnatxa blanca

Color groc pàl·lid amb reflexes verds, aroma molt intensa de fruites tropicals, albercoc. Lleugeres notes d'herba bona a mesura que es va obrint. Vi glicèric que omple la boca. Acidesa molt ben equilibrada i té un llarg post-gust.

Color amarillo pálido con reflejos verdes, aroma muy intenso de fruta tropical, albaricoque. Ligeras notas de hierbabuena a medida que va abriéndose. Vino glicérico que llena la boca. Acidez muy bien equilibrada y tiene un largo post-gusto.

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Entredos - Celler Vidbertus - Vins Singulars (Esplugas de Francolí)

18,50€

100% Parellada

En nas és subtil i delicat, suau, no gaire intens però complex, amb notes de poma i albercoc i flor blanca. En el paladar destaca la finesa i l'equilibri, amb un pas de boca fresc i lleuger puntejat per un final acidul d'una intensa mineralitat.

En nariz es sutil y delicado, suave, no muy intenso pero complejo, con notas de manzana, albaricoque y flor blanca. Al paladar destaca la finura y el equilibrio, con un paso de boca fresco y ligero punteado por un final acidulante de una intensa mineralización.

D.O. TERRA ALTA

Rebels de Batea - 7 Magnífics (Batea)

20,50€

100% *Garnatxa blanca*

Jove, fresc, amb fragants aromes de préssec, pera i poma i notes de flors blanques i nou moscada, que li aporten finesa i elegància. És un vi blanc equilibrat, agradable i seductor, amb untuositat, estructura i nerví, el reflex líquid més veraç de la bellesa d'aquesta entranyable comarca mediterrània.

Joven, fresco, con fragantes aromas de melocotón, pera y manzana y notas de flores blancas y nuez moscada, que le aportan finura y elegancia. Es un vino blanco equilibrado, agradable y seductor, con untuosidad, estructura y nervio, el reflejo líquido más veraz de la belleza de esta entrañable comarca mediterránea.

La Blanca - Vins del Tros (Vilalba dels Arcs)

Viticultura ecològica - *Vi vegà*

24,50€

100% *Garnatxa blanca brisada*

Color groc daurat intens. Complex, amb aromes d'ametlles crues. Notes de fruites blanques madures i anisades. Fonolls, herbes seques, cereals, mel de romeguera, de l'arbust de la regalèsia, d'espigol. En boca té entrada ampla i voluminosa. Una molt bona acidesa, agradable i ben equilibrada, que li atorga una bona frescor. Tensa, fa de fil conductor de les aromes afruitades i balsàmiques, en un pas de boca musculós i amb una untuositat que el fa molt gastronòmic. Llarg i persistent.

Color amarillo dorado intenso. Complejo, con aromas de almendras crudas. Notas de fruta blanca madura y anisada. Hinojos, hierba seca, cereales, miel de romeral, del arbusto de la regaliz, de lavanda. En boca tiene una entrada amplia y voluminosa. Una muy buena acidez, agradable y bien equilibrada, que le otorga una buena frescura. Tensa, hace de hilo conductor de los aromas afruitados y balsámicos, en un paso de boca musculoso y con una untuosidad que lo hace muy gastronómico. Largo y persistente.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Auzells - Tomas Cusiné (El Vilosell)

Viticultura ecològica - *Certificat CCPAE*

20,50€

Macabeu, Riesling, Sauvignon blanc, Albariño i Chardonnay

Amb accent ataronjat, aromes de llimona, fonoll i flors blanques i notes de lligabosc. Fresc i amable, amb àmplia complexitat sensorial. Vibrants notes cítriques i minerals amb un final llarg i persistent.

Con acento anaranjado, aromas de limón, hinojo y flores blancas y notas de madre selva. Fresco y amable, con amplia complejidad sensorial. Vibrantes notas cítricas y minerales con un final largo y persistente.

Taleia - Castell d'Encús (Talam)

Vinyes a 1.000 m. d'alçada

35,50€

100% *Sauvignon blanc*

Lleuger groc palla. Nas net amb certa tímidesa i elegància. Presenta notes de palla acabada de segar, fresca i lleugerament humida, juntament amb records de bolet en creixement i de préssec de secà. Entrada en boca amb nerví i certa glicerina. Un vi molt fi amb un gran potencial d'envelliment.

Ligero color amarillo paja. Nariz limpia con cierta timidez y elegancia. Presenta notas de paja acabada de segar, fresca y ligeramente húmeda, juntamente con recuerdos de seta en crecimiento y melocotón de secano. Entrada con nervio y cierta glicerina. Un vino muy fino con un gran potencial de envejecimiento.

VI DE L'ALT URGELL

Carisma - Xavier Ribes (Montant i Sell)

Vinyes a 1.200 m. d'altitud

27,00€

Riesling i Gewurztraminer

Color groc intens amb ribet grisós. És net i brillant. En nas trobem la típica aroma de liti i fruita blanca, com ara el préssec o el albercoc, característics d'ambdues varietats del nord d'Europa. Notes cítriques i minerals. En boca és llarg i fresc, com correspon al seu origen, amb un final lleugerament dolçenc.

És golós. Es tracta d'un vi molt especial, produït en circumstàncies excepcionals.

Color amarillo intenso, con ribete grisáceo. Es límpido y brillante. En nariz encontramos lichis y fruta blanca, como el melocotón ó el albaricoque, característicos de ambas variedades del Norte de Europa. Notas cítricas y minerales. En boca es largo y fresco, como corresponde a su origen, con un final ligeramente dulce.

Es goloso. Se trata de un vino muy especial, producido en unas circunstancias excepcionales.

VI DE LA SIERRA DE CÁDIZ

Campestral *Bajo Velo* - Bodegas Campestral (Arcos-Algar, Sierra de Cádiz)

Vi Natural envellit 14 mesos sota vel de flor

29,50€

Palomino

Vi net, transparent, clar, sense defectes a la copa. Verd groc, amb reflexos daurats i color intens. Untuositat. Matisos de vel en flor, fleca, brioixeria, llevats i una intensitat elevada sense ser pronunciada. Vi sec, acidesa mitja, cos que en converteix en greix, sense molestar. Lleugers matisos de tofe.

Un vino límpio, transparente, claro, sin defectos en la copa. Verde amarillo, con reflejos dorados y color intenso. Untuosidad. Matices de velo de flor, panadería, bollería, levadura y una intensidad elevada sin ser pronunciada. Vino seco, acidez media, cuerpo que se convierte en grasa, sin llegar a molestar. Ligeros matices de tofe.

D.O. SOMONTANO

Sommos - Bodegas Sommos (Barbastro)

19,50€

100% Gewurztraminer

Groc llimona amb un brillant ribet verdós. Elegants aromes a flors blanques com ara el gessamí o records a tarongers en flor dins un mar de notes cítriques i fruitals. En boca presenta un atac inicial molt glicèrid i rodó que es transforma cap a un vi llarg, de vibrant acidesa i amb subtils notes de salinitat que fan referència al nostre peculiar terroir.

Amarillo limón con un brillante ribete verdoso. Elegantes aromas a flores blancas como el jazmín o recuerdos a naranjos en flor dentro de un mar de notas cítricas y frutales.

En boca presenta un ataque inicial muy glicérico y redondo que se transforma hacia un vino largo, de vibrante acidez y con sutiles notas de salinidad que hacen referencia a nuestro peculiar terroir.

Enate Chardonnay 234 - Bodegas Enate (Osca)

20,00€

100% Chardonnay

Color groc pàl·lid amb reflexes glaucs. Complex i intensa aroma varietal de poma verda, préssec madur, fonoll i fruites exòtiques, sobre un discret fons mineral. Paladar ampli, gras, amb un pas net i fresc gràcies a la seva acidesa sostinguda. Postgust lleugerament almivarat.

Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas, sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso límpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto ligeramente almibarado.

D.O. RUEDA

Finca Montepedroso - Família Martínez Bujanda (Valladolid)

22,50€

100% Verdejo

Groc llimona amb espurnejos verds. Entrada en boca avellutada i sedosa desenvolupant-se amb gran volum i estructura. L'acidesa equilibrada li aporta frescor i nervi. Llarg i saborós, de postgust fruïtal, amb una sensació retronasal molt intensa, destacant els records de fonoll i anís.

Amarillo limón con destellos verdes. Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.

Finca La Colina - Vinos Sanz (Rueda)

23,50€

100% Verdejo

Monovarietal de color groc amb reflexos verdosos, net i brillant. Nas intens, complex i elegant, destacat per matisos aromàtics balsàmics i herbacis harmonitzats amb intenses notes fruïtals. Àmplia estructura gustativa, saborós i amb trets que revelen complexitat, llarg i persistent.

Monovarietal de color amarillo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Nariz intensa, compleja y elegante, destacada por matices aromáticos balsámicos y herbáceos armonizados con intensas notas frutales. Amplia estructura gustativa, sabroso y con rasgos que revelan complejidad, largo y persistente.

Naiades - Bodegas Naia (La Seca)

Vinyes centenàries

29,50€

100% Verdejo

Color groc amb reflexes daurats. Elegent i subtil, mostra aromes de fruites d'os confitades (préssecs en almívar) i espècies dolces juntament amb notes de fruits secs (avellana). En boca és intens, dens, gras, fruïtal i cremós. Molt bona dimensió que omple la boca. Final enorme.

Color amarillo con reflejos dorados. Elegante y sutil, muestra aromas de frutas de hueso confitadas (melocotón en almíbar) y especias dulces junto con notas de frutos secos (avellana). En boca es intenso, denso, graso, frutal y cremoso. Muy buena dimensión que llena la boca. Final enorme.

TIERRA DE CASTILLA

Quinta Apolonia - Belondrade y Lurton (La Seca)

26,50€

100% Verdejo

Color groc pàl·lid. En nas es mostra molt varietal, amb aromes a préssec, albercoc i fruita tropical, amb un fons de fusta i làctics de la criança. El més destacable és el seu pas per boca; untuós, vellutat i d'una acidesa remarcable. En definitiva, un vi blanc capaç d'omplir la boca, que a més compta amb un final llarg i persistent.

De color amarillo pálido, En nariz se muestra muy varietal, con aromas a melocotón y albaricoque y algo de fruta tropical, con un fondo de madera y lácticos de la crianza. Lo más destacable es su paso por boca; untuoso, aterciopelado y de una acidez remarcable. En el primer trago, el carbónico que hemos avistado al principio se hace notar en la lengua, pero se deshace rápidamente aportando algo de frescor. En definitiva, un vino blanco capaz de llenar la boca, que además cuenta con un final largo y persistente.

D.O.C. RIOJA

Sierra Cantabria Organza - Viñedos Sierra Cantabria (San Vicente de Sonsierra)

29,50€

50 % Viura, 30 % Malvasía i 20 % Garnatxa blanca

Color groc lluent. Ofereix un aroma de fruita tropical, mineralitat i espècies. Al paladar és rodó, suau amb una textura sedosa i un final especiat i mineral.

Color oro brillante. Ofrece un aroma de fruta tropical, mineralidad y especias. En el paladar es redondo, suave con una textura sedosa y un final especiado y mineral.

D.O. VALDEORRAS

Louro · Godello Lias Finas - Bodegas Rafael Palacios (A Rua - Ourense)

32,00€

92% Godello i 8% Treixadura

Groc palla lluent amb ribet verdós. Vi fresc, que transmet la seva intensitat aromàtica a partir de l'expressió de plantes com el fonoll i la flor de castanyer, fruita blanca, sobre un subtil i elegant record a mel de romaní. En boca es manifesta gran a l'atac, fresc però voluptuós i gras, que es fon en un pas complex i fruïtal.

Amarillo pajizo brillante con ribete verdoso. Vino fresco, que transmite su intensidad aromática a partir de la expresión de plantas como el hinojo y la flor de castaño, fruta blanca, sobre un sutil y elegante recuerdo a miel de romero. En boca se manifiesta grande al ataque, fresco pero voluptuoso y graso, que se funde en un paso complejo y fruital.

D.O. MONTERREI

Fraga do Corvo · Godello sobre lias - Bodega Fragas do Lecer (Vilaza - Ourense)

22,50€

100% Godello

De precís color groc amb irisacions verdoses, ribet acerat, net i brillant, de molt bona llàgrima densa. En nas, sucoses pomes verdes i grogues acidulades, amb intenses aromes florals (gessamí, mimosa, atzar) subtils records de ratlladura de llimona i clementina, fusta de boix, herba fresca acabada de tallar, fulla de te, delicades aromes fragants. En boca, entrada cremosa i amb volum, embolcallant, deixant una sensació de frescor intensa, notes fruïtals de pruna blanca, ratlladura de pell de llima, subtil mineralitat, ric en matisos elegants, amb intensitat, glicèrid, llard. El seu final de boca està marcat per la mineralitat salina del seu sòl i li aporta personalitat i caràcter.

De preciso color amarillo con irisaciones verdosas, ribete acerado, limpio y brillante, de muy buena lágrima densa. En nariz, jugosas manzanas verdes y amarillas aciduladas, con intensos aromas florales (jazmín, mimosa, azahar) sutiles recuerdos de ralladura de limón y clementina, madera de boj, hierba fresca recién cortada, hoja de té, delicados aromas fragantes. En boca, entrada cremosa y con volumen, envolvente, dejando una sensación de frescor intenso, notas frutales de ciruela blanca, ralladura de cascara de lima, sutil mineralidad, rico en matices elegantes, con intensidad, glicérico, largo. Su final de boca está marcado por la mineralidad salina de su suelo y le aporta personalidad y carácter.

D.O. RIBEIRO

Renacido - Bodegas La Caña (Villagarcía de Arousa)

25,50€

80% Treixadura, 10% Godello, 5% Albariño i Lado

Delicat, honest i complex. Es presenta amb brillants tonalitats groc palla i reflexos verds i desplega aromes de fruita madura i pastisseria, adornats amb herbes aromàtiques i mels; en boca resulta untuós i fresc, salí i mineral, amb intenta estructura.

Delicado, honesto y complejo. Se presenta con brillantes tonalidades amarillo pajizo y reflejos verdes y despliega aromas de fruta madura y pastelería, adornados con hierbas aromáticas y mieles; en boca resulta untuoso y fresco, salino y mineral, con intensa estructura.

D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo Baión - Bodega Pazo Baión (Vilanova de Arousa)

24,50€

100% Albariño

Color groc palla amb reflexos verdosos. Destaca pel seu intens perfum varietal, amb aromes de flors blanques (atzar i gessamí) i fruitals, amb predomini de cítrics (aranja, mandarina) sobre un fons de fruita blanca (poma, pera). En boca és fresc i equilibrat, de bona estructura, embolcallant, mineral i de llarg desenvolupament en boca, amb un final persistent molt aromàtic.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Destaca por su intenso perfume varietal, con aromas de flores blancas (azahar y jazmín) y frutales, con predominio de cítricos (pomelo, mandarina) sobre un fondo de fruta blanca (manzana, pera). En boca es fresco y equilibrado, de buena estructura, envolvente, mineral y de largo desarrollo en boca, con un final persistente muy aromático.

Tricó - Compañía de Vinos Tricó (Condado de Tea)

29,50€

100% Albariño

Color daurat amb reflexos verdosos, net i brillant. En nas és complex, mineralitat granítica, fruita d'os, pinya, fruita de la passió i notes florals. En boca és fresc, untuós, saborós, mineral, amb excel·lent acidesa i notable profunditat.

Color dorado con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz es complejo, mineralidad granítica, fruta de hueso, piña, fruta de la pasión y notas florales. En boca es fresco, untuoso, sabroso, mineral, con excelente acidez y notable profundidad.

La Fillaboa 1898 - Bodega Fillaboa (Salvaterra de Miño)

60,50€

100% Albariño

Color groc palla amb tonalitats daurades. Net i brillant. Torrats, amb fons fruitals almívarats, fruita molt madura, record a poma al forn i fleca. Suau a l'entrada, es perla amb una acidesa molt ben integrada, volum i llarga persistència. La Fillaboa 1898 és un albariño de guarda que manté la frescor dels albariños joves i la complexitat i l'elegància dels grans vins blancs.

Amarillo pajizo con tonalidades doradas. Limpio y brillante. Tostados, con fondos frutales almibarados, fruta muy madura, recuerdo a manzana asada y panadería. Suave en la entrada, se perla con una acidez muy bien integrada, volumen y larga persistencia. La Fillaboa 1898, un albariño de guarda que mantiene la frescura de los albariños jóvenes y la complejidad y la elegancia de los grandes vinos blancos.

VINS BLANCS FRANÇAIS

VALLÉE DE LA LOIRE

A.O.C. Anjou - Domaine du Petit Clocher (Clere sur Layon)

25,50€

100% *Chenin*

Color groc palla brillant amb reflexos bronze. Un nas que reflexa la frescor de la primavera on s'entrellacen aromes florals i notes cítriques. En boca, un atac franc amb una bella continuïtat aromàtica. Al final, una lleugera nota de poma granny àcida. Un vi concentrat, glicèrid i rodó, però mai pesat

Color amarillo pajizo brillante con reflejos bronze. Una nariz que refleja la frescura de la primavera donde se entrelazan aromas florales y notas cítricas. En boca, un ataque franco con una hermosa continuidad aromática. En el final, una ligera nota de manzana granny ácida. Un vino concentrado, glicérido y redondo, pero nunca

A.O.C. Pouilly Fumé - De Ladoucette (Château du Nozet - Pouilly-sur-Loire)

18,00€

100% *Sauvignon blanc*

Color palla lluent. Sensacions de fruita madura, notes minerals i agradable fons herbaci. Gras en boca, potent i corpori, amb una vibrant acidesa que li aporta frescor. El tret terrós està present amb el seu toc mineral típic de pedra calcària.

Color paja brillante. Sensaciones de fruta madura, notas minerales y agradable fondo herbáceo. Graso en boca, potente y corpóreo, con una vibrante acidez que le aporta frescor. El trazo terroso está presente con su toque mineral típico de piedra calcárea.

BOURGOGNE

A.O.C. Chablis - La Sereine - La Chablisienne (Chablis)

34,50€

100% *Chardonnay*

Color intens i brillant, groc daurat. Aquest Chablis és una associació aromàtica de cítrics i de flors d'aigua. En boca és elegant i viu, amb notes minerals i una excel·lent precisió.

Color intenso y brillante, amarillo dorado. Este Chablis es una asociación aromática de cítricos y de flores de agua. En boca es elegante y vivo, con cotas minerales y una excelente precisión.

A.O.C. Macôn Villages - Domaine Valette (Chaintré)

Vi Natural / Viticultura biodinàmica

38,50€

100% *Chardonnay*

Color daurat, reflexos verdosos i frescos. En nas, notes de fruita blanca ben madura i de panses, de compota de poma, amb un toc d'espècies suaus. Boca fluïda i suau, cristal·lí i equilibrat. Un vi blanc mineral i potent.

Color dorado, reflejos verdosos y frescos. En nariz, notas de frutas blancas bien maduras y de uvas secas, de compota de manzana, con un toque de especias suaves. Boca fluída y suave, cristalino y equilibrado. Un vino blanco mineral y potente.

A.O.C. CÔTES DU RHONE

Côtes du Rhone - Famille Perrin—Château de Beaucastel (Courthezon)

22,50€

Viognier, Garnatxa blanca, Marsanne, Roussanne

Seductor groc pàl·lid amb reflexos brillants. Nas fresc i golós amb aromes de pebre ben madur i de codony confitat, amb una punta d'anís. Rodó i ben equilibrat, en boca ofereix notes acidulades abans d'evolucionar cap a aromes de pastisseria de fruita sucosa. Llarg final ben viu amb bella textura.

Seductor amarillo pálido con reflejos brillantes. Nariz fresca y golosa con aromas de pimienta bien madura y de membrillo confitado, con una punta de anís. Redondo y bien equilibrado, en boca ofrece notas aciduladas antes de evolucionar hacia aromas de pastelería de fruta jugosa. Largo final bien vino con bella textura.

A.O.C. ALSACE

Cuvée Théo, Clos des Capucins - Domaine Weinbach (Kaysersberg)

Viticultura ecològica

47,50€

100% Riesling

De color groc intens, amb aromes de fruita gebrada i tocs d'hidrocarburs típics de la varietat. Ofereix un deliciós nas de flors blanques sobre un fons cítric. En boca és complex alhora que delicat, dens, equilibrat i expressiu, amb una acidesa madura que prolonga la seva persistència.

De color amarillo intenso, con aromas de fruta escarchada y toques de hidrocarburos típicos de la variedad. Ofrece una deliciosa nariz de flores blancas sobre un fondo cítrico. En boca es complejo a la vez que delicado, denso, equilibrado y expresivo, con una acidez madura que prolonga su persistencia.

A.O.C. SAUTERNES

Chateau Violet-Lamothe - Chateau Laribotte (Preignac)

37,50 cl. 22,00€

95% Sémillon, 4% Sauvignon blanc, 1% Muscadelle

Color groc ambarí. En nas, aromes florals d'acàcia i fruita groga. En boca l'atac és ampli, sedós, bon equilibri. Bona estructura i persistència aromàtica

Color amarillo ambarino. En nariz, aromas florales de acacia y fruta amarilla. En boca el ataque es amplio, sedoso, buen equilibrio. Buena estructura y persistencia aromática.

CHILE - D.O. COLCHAGUA VALLEY

Casa Silva (Valle de Colchagua)

23,50€

100% Sauvignon Gris

Origen: Fundo Angostura, Vinyes originals plantades el 1912

Groc pàl·lid amb matisos verds. En nas s'aprecien delicats aromes i notes minerals. En boca és fresc, de bon cos, molt bona acidesa i ofereix notes a meló tuna groc madur.

Amarillo pálido con matices verdes. En nariz se aprecian delicados aromas y notas minerales. En boca es fresco, de buen cuerpo, muy buena acidez y ofrece notas a melón tuna maduro.

VINS ROSATS

Vinos rosados

D.O. Empordà

Vi de Girona

D.O. Penedès

D.O. Terra Alta

D.O. Montsant

D.O.Q. Priorat

I.G.P. 3 Riberas—Navarra

D.O.C. Rioja

I.G.P. Côtes Catalanes (France)

A.O.C. Côtes de Provence (France)

A.O.C. Tavel (France)

VI DE LA CASA

Montrodó - Vi de les Gavarres Eccocivi Celler (Sant Martí Vell)

Certificat amb el segell zero CO2

16,50€

Petit verdot, Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon

Vi rosat elegant, d'un color salmó pàl·lid, clar i brillant. En nas es fresc, amb notes cítriques, aromes de maduixetes silvestres i delicades notes florals a violetes. En boca és ampli, saborós i persistent. Evoca maduixetes, nabius i fruites d'os, com les nespres. Té molt bona acidesa i un post gust llarg i intens.

Vino rosado elegante, de un color salmón pálido, claro y brillante. En nariz es fresco, con notas cítricas, aromas de fresas silvestres y delicadas notas florales a violetas. En boca es amplio, sabroso y persistente. Evoca fresas, arándanos y fruta de hueso, como los nísperos. Tiene muy buena acidez y un post gusto largo y intenso.

D.O. EMPORDÀ

Inspirador - Castell de Perelada (Peralada)

17,50€

76% Garnatxa negra, 24% Ull de llebre

Color rosa salmó clar. Aroma de fruites cítriques, espècies i amb un fons floral. En boca és rodó, fresc, equilibrat i amb un llarg postgust. És un ví complex i amb molta personalitat varietal.

Color rosa salmón claro. Aroma de frutas cítricas, especias y con un fondo floral. En boca es redondo, fresco, equilibrado y con un largo postgusto. Es un vino complejo y con mucha personalidad varietal.

Oriol dels Aspres - Vinyes dels Aspres (Cantallops)

17,50€

100% Garnatxa roja

Visualment se'ns presenta un color rosa pàl·lid amb algun toc ataronjat. Al nas, fenc recent tallat i fruites fresques amb uns notes cítriques marcades. Notes balsàmiques. A la boca ens trobem una barreja de fruites amb algun caràcter més a ametlla, amb una base de frescor molt estable. Apareixen notes de figues fresques i cíteres d'arboç que fan d'aquest rosat un cos inusual, un ví certament especial.

Visualmente se nos presenta un color rosa pálido con algún toque anaranjado. En nariz, heno recién cortado y frutas frescas con notas cítricas marcadas. Notas balsámicas. En boca nos encontramos una mezcla de frutas con algún carácter más a almendra, con una base de frescor muy estable. Aparecen notas de higos frescos y frutos de madroño que hacen de este rosado un cuerpo inusual, un vino ciertamente especial.

Visi - Jordi Oliver Contí (Capmany)

18,50€

100% Garnatxa negra

Color rosa pàl·lid. Una llaminadura de fruita vermella, amb frescor i bona acidesa.

Color rosa pálido. Una chuchería de fruta roja, con frescura y buena acidez.

Mosst - Celler Masia Serra (Cantallops)

19,50€

60% cabernet sauvignon, 40% cabernet franc

Color rosa pàl·lid. Vi jove, afruitat, fresc i equilibrat. Intensitat aromàtica alta, fruita vermella i blanca al nas, amb tocs d'herbes aromàtiques i a gomínoles.

Sedós i agradable, rodó, fàcil de beure. Suau i persistent.

Color rosa pàlido. Vino joven, afruitado, fresco y equilibrado. Intensidad aromática alta, fruta roja y blanca en nariz, con toques de hierbas aromáticas y a chucherías.

Sedoso y agradable, redondo, fácil de beber. Suave y persistente.

Suneus - AV Bodeguers (Vilamaniscla)

Viticultura ecològica

20,50€

Garnatxa de Rabós d'Empordà

Color salmonat. Notes de fruita vermella fresca, fruita blanca d'os, anisats, pebre blanc. En boca acidesa refrescant, amb volum i presència.

Color asalmonado. Notas de fruta roja fresca, fruta blanca de hueso, anisados, pimienta blanca. En boca, acidez refrescante, con volumen y presencia.

Notes de Rosat - Mas Geli (Pals)

Viticultura ecològica

20,00€

Garnatxa rosada

D'aspecte net i brillant, presenta un color pell de ceba. En primer nas, és net i franc. Dominen els aromes de fruita blanca, destacant la poma. En boca, és molt lleuger i fàcil, amb un bon equilibri d'acidesa i grau alcohòlic. Viu, rodó i llaminer, recorda el suc de poma i el vi generós.

De aspecto limpio y brillante, presenta un color piel de cebolla. En nariz es limpio y franco. Dominan los aromas de fruta blanca, destacando la manzana. En boca, es muy ligero y fácil, con un buen equilibrio de acidez y grado alcohólico. Vivo, redondo y goloso, recuerda el zumo de manzana y el vino generoso.

El Visionari - Celler Massís de l'Albera (Capmany)

Viticultura ecològica

21,50€

100% Garnatxa negra

Color pell de ceba, net i brillant. En nas destaquen les aromes de litxi i de fruita vermella, com les maduixes i círeres. També apareixen aromes de nabius i làctics. Més subtilment, notes florals i de romaní. En boca és fresc i intuós amb una persistència elevada i agradable. Es tracta d'un vi molt complex, juganer i seductor.

Color piel de cebolla, limpio y brillante. En nariz destacan los aromas de lichí i de fruta roja, como las fresas y cerezas. También aparecen aromas de arándanos y de lácticos, Más sutilmente, notas florales y de romero. En boca es fresco y untuoso con una persistencia elevada y agradable, Se trata de un vino muy complejo, juguetón y seductor.

D.O. PENEDÈS

Petjades - Can Martí de Baix - Sant Sadurn d'Anoia

18,50€

Merlot

Viticultura ecològica

Brillant, viu i atractiu color maduixa. Aroma intensa de fruites madures. En boca és opulent, amb un bon pes fruïtal, una mica tànnic alhora que cremós. Molt fresc i saborós amb un llarg recorregut que acaba amb una nota vegetal. Un rosat seriós i personal.

Brillante, vivo y atractivo color fresa. Aroma intenso de frutas maduras. En boca es opulento, con un buen peso fruital, un poco tánico al mismo tiempo que cremoso. Muy fresco y sabroso con un largo recorrido que acaba con una nota vegetal. Un rosado serio y personal.

D.O. TERRA ALTA

Morenillo- Celler Bernavi (Vilalba dels Arcs)

19,50€

Morenillo

Viticultura ecològica

Color corall rogenc, olfacte delicat de flors de camp i fruites vermelles. En boca equilibrat entre volum i frescor salina, amb una lleugera sensació tànica, conjunt que el fa gastronòmic. Vi rosat seductor i elegant.

Color coral rojizo, olfato delicado de flores de campo y frutas rojas. En boca es equilibrado entre volumen y frescura salina, con una ligera sensación tánica, conjunto que lo hace gastronómico. Vino rosado seductor y elegante.

D.O. MONTSANT

Trencallosques- Celler Pascona (Falset)

20,50€

100% Syrah

Color salmó a la vista, translúcid a contrallum. Aromes de gran intensitat que aporten records de llaminadures. A més, molta fruïta vermella. L'entrada en boca resulta molt agradable, golós, amb molta frescor. Un vi suau que convida al següent glop.

Color salmón a la vista, translúcido a contraluz. Aromas de gran intensidad que aportan recuerdos de golosinas. Además, mucha fruta roja. La entrada en boca resulta muy agradable, goloso, con mucha frescura. Un vino suave que invita al siguiente trago.

D.O.Q. PRIORAT

Scala Dei Pla dels Àngels- Cellers de Scala Dei (Escala Dei)

35,50€

100% Garnatxa

De color molt pàllid, ens deixa intuir que encara que procedeixi de raïm negre, s'acostarà més a un blanc. Reflexos blavosos en el ribet, ens mostra un color rosat tènue i molt atractiu a la vista. Aromàticament, és la subtilesa de la fruïta vermella, fina i delicada com la vinya d'on procedeix el raïm, tons cítrics que ho fan fresc. En boca és una explosió de frescor i de sensacions, maduïxes, aranges, tons anisats. Pas per boca refrescant i final envoltant que ens convida a tornar a beure.

De color muy pálido, nos deja intuir que aunque proceda de uva tinta, se acercará más a un blanco. Reflejos azulados en el ribete, nos muestra un color rosado tenue y muy atractivo a la vista. Aromáticamente, es la sutileza de la fruta roja, fina y delicada como la viña de dónde procede la uva, tonos cítricos que lo hacen fresco. En boca es una explosión de frescor y de sensaciones, fresas, pomelos, tonos anisados. Paso por boca refrescante y final envolvente que nos invita a beber de nuevo.

I.G.P. 3 RIBERAS - NAVARRA

Chivite Las Fincas - Villatuerta (Navarra)

Viticultura sostenible

20,00€

Tempranillo, Garnatxa negra

Rosat molt pàl·lid amb lleuger color salmó i reflexos d'or rosa. Gran frescor en nas, elegant fruita vermella i matisos de fruita blanca i florals.

En boca és molt fi amb una acidesa equilibrada. En retronasal apareix la mateixa sensació aromàtica que en nas, postgust subtil però molt llarg.

Rosado muy pálido con ligero color salmón y reflejos de oro rosa. Gran frescura en nariz. elegante fruta roja y matices de fruta blanca y florales. En boca es muy fino con una acidez equilibrada. En retronasal aparece la misma sensación aromática que en nariz, postgusto sutil pero muy largo.

D.O.C. RIOJA

Muga - Bodegas Muga (Haro)

20,50€

60% Garnacha, 30% Viura i 10% Tempranillo

Boníc color rosa pàl·lid, molt elegant en la copa.

En nas es ple de matisos fruitals, molt intens i complex, amb records a fruita d'os estil albercoc i tocs làctics de pastisseria. En boca tenim un vi equilibrat amb llarg recorregut que combina perfectament frescor i acidesa.

Bonito color rosa pálido, muy elegante en la copa.

En nariz lleno de matices frutales, muy intenso y complejo, con recuerdos a fruta de hueso tipo albaricoque y toques lácticos de pastelería. En boca tenemos un vino equilibrado con largo recorrido que combina perfectamente frescura y acidez.

Suañé - Alonso y Pedrajo (Villalba de Rioja)

Viticultura sostenible

33,50€

Garnacha, Viura i Sauvignon blanc

De color rosa pàl·lid amb notes de pell de ceba. Te aromes que recorden a fruites vermelles, pètals de rosa i fruits secs. En boca és fresc, molt fruital i saborós.

Mostra una acidesa refrescant i una bona estructura, integrant-se en una boca rodona i àmplia.

De color rosa pálido con notas de piel de cebolla. Tiene aromas que recuerdan a frutas rojas, pétalos de rosa y frutos secos. En boca es fresco, muy frutal y sabroso.

Muestra una acidez refrescante y una buena estructura, integrándose en una boca redonda y amplia

VINS ROSÉS FRANÇAIS

I.G.P. CÔTES CATALANES

Lafage Mirafiors - *Domaine Lafage (Perpignan)*

21,00€

50% Mourvèdre, 30% Garnatxa gris, 20% Garnatxa negra

Color rosa pàl·lid i brillant. Nas fresc, especiat i mineral, lleugerament iodat. La boca és viva a l'atac, la fruita i les espècies són ben presents amb un final rodó.

Color rosa pálido y brillante. Nariz fresca, especiada y mineral, ligeramente yodado. La boca es viva en el ataque, la fruta y las especias muy presentes con un final redondo.

A.O.C. CÔTES DU LUBERON (VALÉE DU RHONE)

La Vieille Ferme - *Famille Perrin (Orange)*

19,00€

Cinsault, Garnatxa negra, Syrah

D'un bonic i delicat color pétal de rosa, ofereix un nas expressiu especialment afruitat amb notes de fruites vermelles i cítrics. En boca, descobrim una gran riquesa aromàtica i un perfecte equilibri entre vivacitat i voracitat.

De un bonito y delicado color de pétalo de rosa, ofrece una nariz expresiva especialmente afrutada con notas de frutos rojos y cítricos. En boca, descubrimos una hermosa riqueza aromática y un perfecto equilibrio entre vivacidad y voracidad.

A.O.C. TAVEL

Tavel - *E. Guigal*

27,50€

Garnatxa negra, Samsó, Clairette, Syrah

Color rosa salmó sostingut i molt pur. Al nas notes elegants florals i afruitades. En boca és afruitat i ben estructurat. Finesa aromàtica en boca. Harmonia entre una feble acidesa i una fruita carnosa. Vi molt rodó.

Color rosa salmón sostenido y muy puro. En nariz notas elegantes florales y afrutadas. En boca es afrutado y bien estructurado. Finura aromática en boca. Armonía entre una débil acidez y una fruta carnosa. Vino muy redondo.

Viticultura sostenible

A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

La Source Gabriel - *Régine Sumeire (Chateau La Tour de l'Evêque) i Roger Blanc (Domaine Font Freye)*

21,00€

Garnatxa, Samsó i Syrah

Bonic color rosa pàl·lid, franc i gormand. Aquest rosat ofereix aromes de flors i cítrics frescos al nas. Bon volum en boca, ben equilibrat i fàcil de beure, sabors frescos de fruites exòtiques i bon equilibri. Elegant i complex.

Bonito color rosa pálido, franco y goloso. Ofrece aromas de flores y cítricos frescos en nariz. Buen volumen en boca bien equilibrado y fácil de beber, sabores frescos de frutas exóticas y buen equilibrio. Elegante y complejo.

Viticultura orgànica

VINS NEGRES DEL PAÍS

Vinos tintos del país

D.O. Catalunya

D.O. Empordà

D.O. Penedès

D.O. Alella

D.O. Conca de Barberà

D.O. Montsant

D.O. Terra Alta

D.O.Q. Priorat

D.O. Costers del Segre

Vins de la Terra de Mallorca

D.O. Utiel-Requena

D.O. La Mancha

D.O. Sierras de Màlaga

D.O.P Cangas-Principado de Asturias

D.O.P. Vino de Pago Señorío de Arinzano (Navarra)

D.O.Ca. Rioja

D.O. Ribera del Duero

Vinos de la Tierra de Castilla y León

D.O. Arribes

D.O. Toro

D.O. Bierzo

FRANCE

A.O.P. Régnié

A.O.C Chassagne Montrachet (Bourgogne-Côte d'Or)

A.O.C Mercurey (Bourgogne-Côte Chalonnaise)

A.O.C Crozes Hermitage (Vallée du Rhône septentrionale)

A.O.C Châteauneuf-du-Pape (Vallée du Rhône méridionale)

A.O.C Côtes de Castillon (Bordeaux)

A.O.C Haut-Médoc (Bordeaux)

ALEMANYA - V.D.P. Ortswein

PORTUGAL - D.O.C. Douro - Quinta do Crasto

ITALIA - D.O.C. Sicília - Terre di Giunara

CHILE - D.O. Valle del Cachapoal

VI DE LA CASA

Montradó - Vi de les Gavarres Eccocivi Celler (Sant Martí Vell) *Certificat amb el segell zero CO2* 16,50€

Merlot, Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon

Vi negre de color cirera picota, net i brillant amb rivet violaci. En nas es perceben aromes a fruits silvestres, grosella, balsàmic d'eucaliptus i cassís que aporta un cert record a llaminadura i caramel. L'entrada en boca és fresca i lleugera. Pas sedós, de bona acidesa i de final molt agradable.

Vino tinto de color cereza picota, limpio y brillante con ribete violáceo. En nariz se perciben aromas a frutos silvestres, grosella, balsámico de eucaliptus y cassís que aporta un cierto recuerdo a chuche y caramelo. La entrada en boca es fresca y ligera. Paso sedoso, de buena acidez y de final muy agradable.

D.O. CATALUNYA

Elefantiaques - Vinyes mimades al peu de les Gavarres (Francesc Nicolàs i Carles Xuriguera - Fonteta) 23,50€

100% Syrah

Vi natural sense sulfits afegits - Viticultura ecològica

Fruita i espècies en nas, bosc mediterrani, flors. En boca té amplitud, sucós, taní afinat i un punt terrós.

Fruta y especias en nariz, bosque mediterráneo, flores. En boca tiene amplitud, jugoso, tanino afinado y un punto terroso.

D.O. EMPORDÀ

Heuss - La Vinyeta (Mollet de Peralada) *Vi natural sense sulfits afegits* 19,00€

Carinyena, Garnatxa negra

Color cirera amb tonalitats violàcies. D'elevada intensitat aromàtica amb predomini de fruites del bosc fresques combinades amb notes especiades.

Entrada en boca voluptuosa, tanins ben integrats amb un post-gust càlid i agradable.

Color cereza con tonalidades violáceas. De elevada intensidad aromática con predominio de frutas del bosque frescas combinadas con notas especiadas.

Entrada en boca voluptuosa, taninos bien integrados con un post-gusto cálido y agradable.

Ulls negres - Masia Oliveda (Capmany) 18,50€

100% Garnatxa negra

6 mesos en tines de roure francès (6 meses en tinas de roble francès)

Color cirera íntens amb una última capa de morats brillants. Aromes captívadores, on destaca la fruita madura amb petits matisos de vainilla i cacau.

En boca és viu i sedós, amb una llarga persistència i un agradable final.

Color cereza intenso con una última capa de morados brillantes. Nariz cautivadora, donde destaca la fruta madura con pequeños matices de vainilla y cacao. En boca es vivo y sedoso, mostrando una larga persistencia y un agradable final.

<u>Blau Nit</u> -	Mas Oller (Torrent)	19,50€	
<p><i>Syrah i Garnatxa negra</i></p> <p>Morat intens brillant amb rivets vermells. Profund i agradable perfum de baies vermelles i móres silvestres madures. Fons de flors mediterrànies i espècies fresques. Entrada a la boca de fruita vermella cruixent i saborosa. Voluminós i sedós al seu pas per boca. Un final amable i fresc.</p> <p>Morado intenso brillante con ribetes rojos. Profundo y agradable perfume de bayas rojas y moras silvestres maduras. Fondo de flores mediterráneas y especias frescas. Entrada en boca de fruta roja crujiente y sabrosa. Voluminoso y sedoso en su paso por boca. Un final amable y fresco.</p>			
<u>JOC 972</u>	- Jordi Oliver Contí (Garriguella)	21,00€	
<p><i>20% Garnatxa, 30% Merlot, 45% Cabernet sauvignon</i> <i>6 mesos en bóta de roure francès (6 meses en bota de roble francès)</i></p> <p>Color cirera granada. Aromes minerals, mina de llapis, prunes i cíteres madures,; destaca la varietat predominant, lleuger aroma de fusta de la barrica molt ben integrada. En boca és ampli, suaus tanins, cíteres madures, prunes negres i espècies dolces. Bona persistència.</p> <p>Color cereza granada. Aromas minerales, mina de lápiz, ciruelas y cerezas maduras; destaca la variedad predominante, ligero aroma de madera de la barrica muy bien integrada. En boca es amplio, suaves taninos, cerezas maduras, ciruelas negras y especias dulces. Buena persistencia.</p>			
<u>Tocat de l'Ala</u>	- Cellers Coca i Fitó i Roig Parals (Mollet de Peralada)	20,50€	
<p><i>35% Garnatxa, 55% Carinyena, 10% Syrah</i> <i>4 mesos en fusta de roure (4 meses en madera de roble)</i></p> <p>Color cirera intens. Aromes a nabius i gerds amb tocs de farigola. En boca ofereix un llarg recorregut elegant, mineral, amb fruita vermella, balsàmics i amb algunes notes de cacau. Tanins suaus, frescos, rodons i agradables. Bon postgust. Un vi per gaudir.</p> <p>Color cereza intenso. Aromas a arándanos y frambuesas con toques de tomillo. En boca ofrece un largo recorrido elegante, mineral, con frutos rojos, balsámicos y con algunas notas de cacao. Taninos suaves, frescos, redondos y agradables. Buen postgusto. Un vino para disfrutar.</p>			
<u>Can Noves</u>	- Eccociwine (Sant Martí vell)	<i>Certificat amb el segell o CO2</i>	25,00€
<p><i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot</i></p> <p>Color cirera amb rivet de robí brillant. Al nas es intens, especiat, aromes balsàmiques, cedre i mentolat, i fruites del bosc com groselles negres i mores. En boca és afruitat i fresc, de pas sedós, amb tanins dolços i elegants, deixant un post gust llarg.</p> <p>Color cereza con ribete rubí brillante. En nariz es intenso, especiado, aromas balsámicos, cedro y mentolado, y frutas del bosque como grosellas negras y moras. En boca es afruitado y fresco, de paso sedoso, con taninos dulces y elegantes, dejando un post gusto largo.</p>			
<u>Camino</u>	- Terra Remota (Sant Climent Sescebes)	<i>Viticultura Ecològica</i>	27,50€
<p><i>Garnatxa negra, Syrah, Cabernet Sauvignon</i> <i>12 mesos en bota de roure francès (12 meses en bota de roble francès)</i></p> <p>Atractiu color vermell granat amb tocs violacis. Al nas presenta fruita vermella com la cirera, el gerd i la grosella, a més d'espècies dolces que recorden la vainilla i la canyella. El nostre terrer granític s'expressa als tanins fermes i a la persistència cap al final de boca. Vi elegant, de gran complexitat i frescor.</p> <p>Atractivo color rojo granate con toques violáceos. En nariz presenta fruta roja como la cereza, la frambuesa y la grosella, además de especias dulces que recuerda la vainilla y la canela. La tierra granítica se expresa en los taninos firmes y la persistencia hacia el final de boca. Vino elegante, de gran complejidad y frescor.</p>			

Finca Malaveïna - Castell de Peralada (Peralada) 31,00€

63% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Garnatxa Negra *27 mesos en bóta bordelesa nova de roure francès Allier*

Color vermell círera de capa alta. Aroma potent, recorda la fruita negra, amb un fons de notes especiades i torrades. En boca és rodó, carnós i estructurat.

L'acidesa és molt fresca i els tanins són molt rodons, donant sensació de cremositat. Té un excel·lent equilibri, amb un bon pas de boca i llarg postgust.

És un ví amb una marcada personalitat de la finca de la qual prové i té un gran potencial d'envelliment.

Color rojo cereza de capa alta. Aroma potente, recuerda a los frutos negros, con un fondo de notas especiadas y tostadas. En boca es redondo, carnoso y estructurado.

La acidez es muy fresca y los taninos son muy redondos, dando sensación de cremosidad. Tiene un excelente equilibrio, con un buen paso de boca y largo postgusto. Es

un vino con una marcada personalidad de la finca de la que proviene y tiene un gran potencial de envejecimiento.

Camí de Cormes - Celler Roig Parals (Mollet de Peralada) *Viticultura ecològica* 33,50€

Carinyena de vinyes centenàries

12 mesos en bóta de roure francès (12 meses en bota de roble francès)

Vermell picota, capa mitja, reflexos granats, nítid i brillant. En nas notes balsàmiques, notes minerals, flors violetes, confitura. En boca és càlid, elegant, sedós, fresc, bona acidesa, persistent i amb notes varietals.

Rojo picota, capa media, reflejos granates, nítido y brillante. En nariz notas balsámicas, notas minerales, flores violetas, confitura. En boca es cálido, elegante, sedoso, fresco, buena acidez, persistente y con notas varietales.

Jan - RIM Vinyes d'en Jordi (Rabós) *Vi Natural* 34,50€

Carinyena de vinyes velles

Elaborat amb llevats salvatges i seguint criteris de mínima intervenció. Aromes precises, voltants, carismàtiques. De sabor exquisit, equilibrat, voluminós, fresc i concentrat.

Elaborado con levaduras salvajes y siguiendo criterios de mínima intervención. Aromas precisos, envolventes, carismáticos. De sabor exquisito, equilibrado, voluminoso, fresco y concentrado.

Comabruna - Celler Espelt (Vilajuïga) 32,00€

100% Carinyena

18 mesos en bota (18 meses en bota)

Vi de terroir, estructurat i elegant. ComaBruna és mediterrani, intens en tots els sentits: pel color, el nas i el gust. Intens com la tramuntana, com el romaní de la muntanya. Robust i nerviós a la vegada. Gustos de pruna i trufa. Rodó i llarg.

Vino de terroir, estructurado y elegante. ComaBruna es mediterráneo, intenso en todos los sentidos: por el color, la nariz y el gusto. Intenso como la tramontana, como el romero de la montaña. Robusto y nervioso a la vez. Sabores de ciruela y trufa. Redondo y largo.

La Fàbrega - Somni d'Istiu (La Selva de Mar - Cap de Creus) *Viticultura ecològica* 34,00 €
100% Carinyena de 1947 *7 mesos en bota de roure francès (7 meses en bota de roble francès)*

De color cirera picota, intens i amb reflexos lilosos, s'intueix lleuger. La complexitat en nas fa notar fruita vermella fresca, tan bon punt el servim a la copa. En reposar, apareix la garriga mediterrània, les herbes aromàtiques, lleugeres notes florals barrejades amb espècies de presència subtil, i es potencien les aromes afruitades mentre apareixen uns tons torrats difuminats. En boca, la fruita vermella destaca per davant dels tanins i de l'acidesa generosa i alhora equilibrada. Un vi negre empordanès, tan elegant com intens.

De color cereza picota, intenso y con reflejos lilosos, se intuye ligero. La complejidad en nariz hace notar fruta roja fresca, en el momento de servirlo en copa. Al reposar, aparece la garriga mediterránea, las hierbas aromáticas, ligeras notas florales mezcladas con especias de presencia sutil, i se potencian los aromas afruitados mientras aparecen tonos tostados difuminados. En boca, la fruta roja destaca frente a los taninos i de la acidez generosa y al mismo tiempo equilibrada. Un vino tinto ampurdanés, tan elegante como intenso.

Apoikia Àmfora - Vinyes de Mahalta (Ullà - Sota el Castell del Montgri) *Viticultura Ecològica amb principis biodinàmics* 38,50 €
Co-plantació mediterrània *Maceració i fermentació en àmfora*

Vi amb cos i estructura, de capa mitja alta color picota violaci. Aromes a fruita vermella d'os i sotabosc. Bona entrada, mineral, ben estructurat i amb una molt bona evolució.

Vino con cuerpo y estructura, de capa media alta, color picota violáceo. Aromas a fruta roja de hueso y sotobosque. Buena entrada, mineral, bien estructurado y con una muy buena evolución.

Gran Claustro - Castell de Perelada (Peralada) 45,00 €
Cabernet Sauvignon, Syrah, Samsó *24 mesos en bota nova de roure francès (24 meses en bota nueva de roble francès)*

A la vista destaca el seu color cirera intens. Té una aroma de fruita madura en perfecta harmonia amb les fines notes de criança i un fons especiat. En boca és gras, fresc, especiat, balsàmic, envolcallant, amb uns tanins madurs que el fan sedós. És un vi molt elegant, equilibrat, llarg, amb personalitat.

A la vista destaca su color cereza intenso. Tiene un aroma de fruta madura en perfecta armonía con las finas notas de crianza y un fondo especiado. En boca es graso, fresco, especiado, balsámico, envolvente, con unos taninos maduros que lo hacen sedoso. Es un vino muy elegante, equilibrado, largo, con personalidad.

Finca Garbet - Castell de Perelada (Peralada) 115,00 €
100% Syrah *24 mesos en bota nova de roure francès (24 meses en bota nueva de roble francès)*

Color robí de capa alta. És un vi amb un gran ventall aromàtic que recorda la finca mediterrània de la qual procedeix: herbes aromàtiques, fruita madura, balsàmics i minerals. En boca és intens, rodó i fresc alhora, però sobretot molt equilibrat. Els tanins estan presents però molt madurs i sedosos. Té un llarg post-gust i un gran potencial d'envelliment.

Color rubí de capa alta. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca mediterránea de la que procede: hierbas aromáticas, frutos maduros, balsámicos y minerales. En boca es intenso, redondo y fresco a la vez, pero sobre todo muy equilibrado. Los taninos están presentes pero muy maduros y sedosos. Tiene un largo post-gusto y un gran potencial de envejecimiento.

D.O. PENEDÈS

3055 Jean Leon

- Jean Leon (Torrelavit)

Viticultura Ecològica

21,50 €

60% Merlot, 40% Petit Verdot

2 mesos de barrica (2 mesos de barrica)

Color vermell intens amb ribets amoratats. D'elevada capa i densitat. Al nas, fruita madura, pebre negre, torrats. Entrada en boca golosa, d'estructura mitja-alta. Tanins suaus i records fruitals. Post-gust llarg i persistent.

Color rojo intenso con ribetes amoratados. De elevada capa y densidad. En nariz, fruta roja madura, pimienta negra, tostados. La entrada en boca es golosa; estructura media-alta. Taninos suaves y recuerdos frutales. Post-gusto largo y persistente.

Clos Ancestral

- Família Torres (Castell de la Bleda)

Viticultura Ecològica

23,50 €

Moneu, Garnatxa negra, Ull de Llebre

10 mesos de criança (10 mesos de crianza)

La moneu és una varietat ancestral originària del Penedès, que s'ha reintroduït plantant-la a la finca del Castell de la Bleda.

Color cirera ben cobert. Delicat en nas, amb fines notes florals (violeta) i afrutades (confitura de grosella). Lleuger, agradable, amb un pas fàcil en boca.

La moneu es una variedad ancestral originaria del Penedés, que se ha reintroducido plantándola en la finca del Castillo de la Bleda.

Color cereza bien cubierto. Delicado en nariz, con finas notas florales (violeta) y afrutadas (confitura de grosella). Ligero, agradable, con un paso fácil en boca.

Raimonda Reserva

- Torelló (Can Martí de Baix-Sant Sadurní d'Anoia)

Viticultura Ecològica

25,50 €

42% Merlot, 58% Cabernet Sauvignon

12 mesos en bóta de roure francès (12 meses en bota de roble francès)

A la vista presenta un elegant color cirera, ribet teula i una capa alta. Deixa una llàgrima fina i glicèrida. En nas, aromes intenses de fruites del bosc madures. De seguida apareixen les aromes especiades (pebre, vainilla) amb tocs balsàmics derivats de la seva criança de dotze mesos en roure francès i americà. En boca, el notem càlid i es mostra carnós. El seu pas és sedós i embolcalla completament el paladar, mostrant un perfecte equilibri entre la fruita i la fusta i una acidesa molt equilibrada. El seu post-gust és bastant llarg, un vi golós.

A la vista presenta un elegante color cereza, ribete teja y una capa alta. Deja una lágrima fina y glicérica. En nariz aromas intensos de frutas del bosque maduras.

Enseguida aparecen los aromas especiados (pimienta, vainilla) con toques balsámicos derivados de su crianza de doce meses en roble francés y americano. En boca lo notamos cálido y se muestra carnoso. Su paso es sedoso y envuelve completamente el paladar, mostrando un perfecto equilibrio entre la fruta y la madera y una acidez muy equilibrada. Su post-gusto es bastante largo, un vino goloso.

Gaintus Vertical

- Montrubí (L'Avellà)

38,00 €

100% Sumoll

14 mesos en roure francès i 24 en ampolla (14 meses en roble francès y 24 en botella)

És un ví complex i viu. El color és robí intens i en nas es desperta balsàmic, amb una viva acidesa que li aporta frescor i clars records de cirera sobre un fons mineral i balsàmic.

Es un vino complejo y vivo. El color es rubí intenso y en nariz se desperta balsámico, con una viva acidez que le aporta frescor y claros recuerdos de cereza sobre un fondo mineral y balsámico.

D.O. ALELLA

Merla - Caves Alta Alella (Alella)

Mataró (Monastrell)

Viticultura ecològica (CCPAE) - apte per a Vegans

27,50€

3 mesos en barrica (3 mesos en bota)

Vi color picota. Al nas una bona intensitat aromàtica on ressalten les aromes de fruita (mora) i regalèssia amb subtils notes de criança en barrica ben integrades. En boca, la seva acidesa el converteixen un vi fresc. Tanins suaus i sense puntes que confereixen un pas per boca agradable i persistent.

Vino de color picota. En nariz buena intensidad aromática donde resaltan los aromas de fruta (mora) y regaliz con sutiles notas de crianza en barrica bien integradas. En boca, su acidez lo convierte en un vino fresco. Taninos suaves y sin puntas que confieren un paso por boca agradable y persistente

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Josep Foraster - Mas Foraster (Montblanc)

100% Trepat

5 mesos en barrica de roure francès (5 mesos en bota de roble francès)

23,50€

El Trepat és l'essència de la Conca i d'aquest celler. Delicadesa, elegància i frescor. Fruïtes del bosc, pebre blanc i lleuger fons amb notes de fruits secs. Notes balsàmiques i minerals. Molt expressiu i persistent.

El Trepat es la esencia de la Conca y de esta bodega. Delicadeza, elegancia y frescura. Frutas del bosque, pimienta blanca y ligero fondo con notas de frutos secos. Notas balsámicas y minerales. Muy expresivo y persistente.

D.O. MONTSANT

Altaroses - Celler Joan d'Anguera (Darmós)

100% Garnatxa negra

Viticultura ecològica i Biodinàmica - Certificats CCPAE i Demeter

26,50€

Envellit 12 mesos en bóta de ciment / Envejecido 12 mesos en bota de cemento

Fruïta vermella i unes aromes nítides d'esbarzer es combinen amb espècies i fins làctics. De seguida s'aprecia l'elegància i la finesa. Els seus tanins són intensos però nobles. Intensos records de cireres, regalèssia i una nítida sensació de mineralitat. Una garnatxa de les d'abans, de les que eren capaces de transportar qualsevol a la vinya d'un glop.

Fruta roja y unos aromas nitidos de zarzal se combinan con especias y finos lácticos. En seguida se aprecia la elegancia y la finura. Sus taninos son intensos pero nobles. Intensos recuerdos de cerezas, regaliz y una nítida sensación de mineralidad. Una garnacha de las de antaño, de las que eran capaces de transportar a cualquiera a la viña de un sorbo.

Acústic - Acústic Celler (Marçà)

65% Samsó i 35% Garnatxa negra

10 en bóta de roure francès (10 mesos en bota de roble francès)

22,50€

Vi equilibrat, pur, de vinya, fruitós, acústic; sucós color cirera, tonalitat lilosa. Aroma a fruita roja, violeta, herbes de tocador, especiat. En boca és fruitós, saborós, ple, complex, llarg, untuós, amb bona acidesa i postgust llarg. Poesia pura de finor i plaer.

Vino equilibrado, puro, de viña, frutoso, acústico; jugoso color cereza, tonalidad lilosa. Aroma a fruta roja, violeta, hierbas de tocador, especiado. En boca es frutoso, sabroso, pleno, complejo, largo, untuoso, con buena acidez y postgusto largo. Poesía pura de fineza y placer.

D.O. TERRA ALTA

La Negra Flor - Cellers Terra i Vins (Reus)

18,50 €

Garnatxa negra i Syrah

Vi molt fresc, aromes de fruita negra, balsàmic. Acídesa molt equilibrada, pas suau en boca i un final molt agradable.

Vino muy fresco, aromas de fruta negra, balsámico. Acidez muy equilibrada. Paso suave en boca y un final muy agradable.

Lafou El Sender - Ramon Roqueta, Lafou Celler (Batea)

21,00 €

60% Garnatxa negra, 30% Syrah, 10% Morenillo

6 mesos de barrica (6 meses de barrica)

Color grana amb lluminositat robí. Es desperta oferint una gran amplitud d'aromes, amb sensació de volum, maduresa i frescor a parts iguals. Notes de fruita negra i lleugers balsàmics, sobre llit de garric i flor seca. La boca ve marcada per la contundent lleugeresa de la garnatxa negra. És un vi en que la dualitat frescor-volum van de la mà, refrescant i omplint el seu pas en boca. Joc en què els records, de fruita fresca combinats amb especíes i regalèssia, es debaten entre la dolçor llaminera i la lleugera tanicitat que estructura el conjunt.

Color grana con luminosidad rubí. Se despierta ofreciendo una gran amplitud de aromas, con sensación de volumen, madurez y frescor a partes iguales. Notas de fruta negra y ligeros balsámicos, sobre lecho de carrasquilla y flor seca. La boca viene marcada por la contundente ligereza de la garnacha negra. Es un vino en que la dualidad frescor-volumen van de la mano, refrescando y llenando su paso en boca. Juego en que los recuerdos, de fruta fresca combinados con especias y regaliz, se debaten entre la dulzura golosa y su ligera tonicidad que estructura el conjunto.

Puresa - Cooperativa agrícola de Gandesa (Gandesa)

33,00 €

100% Morenillo de vinya vella

12 en bóta de roure francès (12 meses en bota de roble francés)

Color círera violací molt intens i dens. Notes de fruita vermella, balsàmics, regalèssia. Vi molt fresc, afruitat i elegant. Tocs minerals i especiats.

Fusta subtil i ben integrada, notes de cacau. Amable, envolcallant i amb llarg recorregut.

Cereza-violáceo muy intenso y denso. Notas de fruta roja, balsámicos, regaliz. Vino muy fresco, afrutado y elegante. Toques minerales y especiados. Madera sutil y bien integrada, notas de cacao. Amable, envolvente y con largo recorrido

D.O.Q. PRIORAT

Secret del Priorat - Cellers Família Torres (El Lloar)

26,00€

Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa Negra, Merlot, Syrah

De color cirera, profund i ben cobert. És impressionant per la intensitat afruitada (nabius, baies negres de bosc) amb notes especiades de pebre negre i un noble matis mineral que és molt propi del seu terrer. En boca és saborós, ric i complex, dotat d'un taní vellutat i carnós, tan madur que deixa un rastre aromàtic que recorda les figues seques i els dàtils. Vi poderós, llarg i amb personalitat.

De color cereza, profundo y bien cubierto. Es impresionante por la intensidad afruitada (arándanos, bayas negras del bosque) con notas especiadas de pimienta negra y un noble matiz mineral que es muy propio de su terruño. En boca es sabroso, rico y complejo, dotado de un tanino aterciopelado y carnoso, tan maduro que deja un rastro aromático que recuerda a higos secos y dátiles. Vino poderoso, largo y con personalidad.

RIU - Celler l'Infernal (Torroja del Priorat)

Viticultura ecològica

29,50€

33% Garnatxa Negra, 33% Carinyena, 33% Syrah

Criat 12 mesos en barrica (criado 12 meses en barrica)

Color cirera picota, intens, amb rivets violacis. Brillant, amb abundant llàgrima. En nas predomina una intensa càrrega de fruita negra madura, també una mica licorosa juntament amb notes florals. Un important fons mineral passa per sobre de balsàmics i especiats que triguen una mica més a aparèixer. En boca és saborós, estructurat, amb un pas per boca llarg i sostingut per una magnífica acidesa i uns tanins poderosos però amables. Postgust balsàmic i retronasal afruitada, records de violetes i regalèssia. Un Priorat concentrat, elegant i fresc.

Color cereza picota, intenso, con ribetes violáceos. Brillante, con abundante lágrima. En nariz predomina una intensa carga de fruta negra madura, también un poco licorosa, juntamente con notas florales. Un importante fondo mineral pasa por encima de balsámicos y especiados que tarda un poco más en aparecer. En boca es sabroso, estructurado, con un paso largo y sostenido por una magnífica acidez y unos taninos poderosos pero amables. Postgusto balsámico y retronasal afruitada, recuerdos de violetas y regaliz. Un Priorato concentrado, elegante y fresco.

Embruix - Vall Llach (Porrera)

75 cl. 30,50€

Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot.

14 mesos en bóta de roure francès (14 meses en bota de roble francés) 37,50cl. 21,50€

Vermell picota molt intens. Nas complex, carnós i profund, amb abundant fruita negra comptada que es fon amb espècies (clau, vainilla), cafè torrefacte, cacau i mentolats. En boca segueix amb la complexitat d'espècies, regalèssia, torrats, xocolates, tabac, fum i confitures. Cremós i madur, refrescat per tons balsàmics i una acidesa rodona. Llarg recorregut, ampli i mineral. Final molt envoltant i persistent post-gust.

Rojo picota muy intenso y cubierto con ribete granate oscuro. Nariz compleja, carnosa y profunda, abundante fruta negra comptada que se funde con especias (clavo, vainilla), café torrefacto, cacao y mentolados. En boca sigue con esa complejidad de especias, regaliz, tostados, chocolates, tabaco, humo y confituras. Cremoso y maduro, refrescado por tonos balsámicos y una acidez redonda. Largo recorrido, amplio y mineral. Final envolvente y persistente post-gusto.

Camins del Priorat - Álvaro Palacios (Gratallops)

31,50€

50% Carinyena, 40% Garnatxa, Syrah i 10% Cabernet Sauvignon 8 mesos en bóta de roure francès (8 meses en bota de roble francés)

Brillant color cirera. Posseeix una rica expressió de fruita vermella fresca amb matisos especiats i un atractiu apunt mineral. En boca és amable i saborós, amb bon equilibri, la fusta ben assemblada i un final frutal que convida a repetir el glop.

Brillante color cereza. Posee una rica expresión de fruta roja fresca con matices especiados y un atractivo apunte mineral. En boca es amable y sabroso, con un buen equilibrio, la madera bien integrada y un final frutal que invita a repetir el trago.

Ferrer Bobet Selecció Especial Vinyes Velles 100% Carinyena	- Ferrer Bobet (Porrera)	Viticultura orgànica	75,00€
<i>Criança realitzada en botes de roure francès de gra fi i torrat lleuger i mig durant 18 mesos</i>			
Intens i molt expressiu. Fruita negra madura que explota amb unes aromàtiques notes florals (violetes). Unes elegants notes de fusta al costat d'un amplíssim ventall d'especiats cremosos y amb un atractiu toc dolcenc, amb xocolates, avainillats, tabac, regalèssia, frescos balsàmics i tocs d'herbes de la muntanya. En boca es presenta potent, equilibrat, molt saborós, elegant. Suggestius i cremoses fruites. Tot en una harmonia perfecta i una gran finesa. Llarg, molt llarg recorregut, amb cos, voluminós, amb una textura envellutada i una excel·lent acidesa. Vi de producció molt limitada.			
Intenso y muy expresivo. Fruta negra madura que explota junto a unas aromáticas notas florales (violetas). Unas elegantes notas de madera junto a un amplísimo abanico de especiados cremosos y con un atractivo toque dulzón, chocolates, avainillados, tabaco, regaliz, frescos balsámicos y toques de hierbas del monte. En boca se presenta potente, equilibrado, muy sabroso, elegante. Sugerentes y cremosas frutas. Todo con una armonía perfecta y una gran finura. Largo, muy largo recorrido, con cuerpo, voluminoso, con una textura aterciopelada y una excelente acidez. Vino de producción muy limitada.			

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Geol	- Tomàs Cusiné (El Vilosell)		28,50€
<i>Merlot, Cabernet sauvignon i Carinyena</i>			
<i>Criança de 14 mesos en bóta nova (crianza de 14 meses en bota nueva)</i>			
Color vermell cirera intens amb fruits del bosc com mores i prunes en compota. Cedre, eucaliptus, xocolata intensa, balsàmics, pastisseria, regalèssia amb un toc elegant i suau de fusta en nas. Una entrada àmplia i sedosa, amb tanins rodons, potents i profunds amb retrogust persistent en boca.			
Color rojo cereza intenso con frutos del bosque como moras y ciruelas en compota. Cedro, eucaliptos, chocolate intenso, balsámicos, pastelería, regaliz con un toque elegante y suave de madera en nariz. Una entrada amplia y sedosa, con taninos redondos, potentes y profundos con retrogusto persistente en boca.			

Purgatori	- Bodegues Torres (Uneda- Les Garrigues)		35,50€
<i>Carinyena, Syrah, Garnatxa</i>			
<i>Criança en barrica 15-18 mesos (40% roure nou francès de Nevers)</i>			
Vi color cirera fosc. Intens aroma de fruita madura (mores, nabius) amb fines notes fumades i làctiques (toffee). Elegant, amb un taní de fi teixit que culmina en un final ben arrodonit per la criança. Persistent, alhora que subtil.			
Vino color cereza oscuro. Intenso aroma de fruta madura (moras, arándanos) con finas notas ahumadas y lácticas (toffee). Elegante, con un tanino de fino tejido que culmina en un final bien redondeado por la crianza. Persistente, a la vez que sutil.			

Thalam	- Castell d'Encús (Talam)	Vinyes a 1.000 m. d'alçada	44,00€
<i>100% Syrah</i>			
<i>Fermentat en diferents materials (cups de pedra, tines de fusta i d'inoxidable)</i>			
Color vermell gerd amb rivet violaci. Brillant i una mica tèrbol. Abundant llàgrima. Al nas es presenta complex i intens. Apareixen aromes fruiteres juntament amb notes de menta, notes especiades, clau i pebre blanc. Podem apreciar notes fumades i de sotabosc. En boca es mostra sedós i amb nervi. Tanins suaus. Apareixen notes a fruites del bosc com mores i nabius juntament amb notes especiades. Excel·lent acidesa. Final de fruita fresca (cirera) Aquest vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla. Postgust intens i llarg.			
Color rojo frambuesa con ribete violáceo. Brillante y un poco turbio. Abundante lágrima En nariz se presenta complejo e intenso. Aparecen notas de fruta juntamente con notas de menta, notas especiadas, clavo y pimienta blanca. Podemos apreciar notas ahumadas y de sotobosque. En boca la entrada es sedosa y con nervio. Taninos suaves. Aparecen notas a frutas del bosque como moras y arándanos juntamente con notas especiadas. Excelente acidez. Final de frutas frescas (cerezas). Post gusto intenso y largo.			

TERRA DE MALLORCA

12 Volts - 4 kilos Vinícola Bodegues Mallorca (Felanitx)

28,50€

50% Callet-Fogoneu, 30% Syrah, 10% Cabernet i 10% Merlot

Criança de 9 mesos (crianza de 9 meses)

Color cirera intens amb ribet violaci. Nas de gran intensitat, sobresurten les aromes de sotabosc, romani, farigola i fins i elegants balsàmics que li aporten frescor; també és present la fruita vermella madura i les notes herbàcies, la criança ben integrada en el conjunt amb notes de regalèssia i cacau. En boca és golós, amb excel·lent acidesa, molt fresc, altra vegada molt presents els balsàmics, la càrrega frutal és notable, lleugers torrats i especiats amb un final de bon recorregut.

Color cereza intenso con ribete violáceo. Nariz de gran intensidad, sobresalen los aromas de sotobosque, romero, tomillo y finos y elegantes balsámicos que le aportan frescura, también esta presente la fruta roja madura y las notas herbáceas, la crianza bien integrada en el conjunto con notas de regaliz y cacao. En boca es goloso, con excelente acidez, muy fresco, otra vez muy presentes los balsámicos, la carga frutal es notable, ligeros tostados y especiados con un final de buen recorrido.

D.O. UTIEL-REQUENA

Pasión de Bobal Bodega Sierra Norte (Valencia)

18,50€

100% Bobal

6 mesos de criança en roure Allier (6 meses de crianza en roble Allier)

Color vermell picota de capa alta i ribet violaci. Nas amb bona fruita vermella i negra com ara les maduixes, gerds i cassís, molt ben portada per un acompanyament de cremosos i lleugers torrats de la barrica, algun especiat i quelcom de regalèssia. Pas en boca molt saborós, fruitós, de tanins esfèrics, bona acidesa i lleugers tocs de vainilla, fum i torrats. Un vi amb ganxo dins del seu equilibri.

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y cassís, muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz. Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio.

D.O. LA MANCHA

Paso a Paso Bodegas Volver - Rodriguillo-Pinoso (Alicante)

Viticultura Ecológica

16,50€

Tempranillo

6 mesos de criança (6 meses de crianza)

Robí intens. Aromes complexes de cirera, grosella, tabac i regalèssia, amb una gran càrrega floral. Sucós i expansiu, ofereix suculents sabors a fruites vermelles i xocolata amarga, confitura de rosa. Mostra una energia molt bona al final, que deixa notes de regalèssia i cirera amarga.

Rubí intenso. Aromas complejos de cereza, grosella, tabaco y regaliz, con una gran carga floral. Jugoso y expansivo, ofreciendo succulentos sabores a frutas rojas y chocolate amargo, confitura de rosa. Muestra una energía muy buena en el final, que deja tras de sí notas de regaliz y cereza.

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

Sedella - Sedella Vinos de Lauren Rosillo (Sedella, Axarquía, Costa del Sol)

34,50€

Romé i Garnatxa negra

16-20 mesos en barrica nova de roure francès (16-20 meses en barricas nuevas de roble francés)

Bon ic i profund color blavós, presenta una intensitat alta amb ribet violaci i llàgrima densa i colorada. Les aromes recorden l'entorn de les vinyes, amb notes de turba, iodades, salines i de muntanya mediterrània, fresc i fruital amb notes de grosella i esbarzer, pell de taronja i bresca. Molt complex i elegant. Les lleugeres aromes procedents de la fusta recorden al fum, amb tocs especiats i anisats del roure francès. Lleugeres notes de torrats i vainilla. En boca és sedós, amb recorregut suau i envellutat, però ple de sensacions, sense arestes. Àcida equilibrada amb gran volum. Final llarg amb postgut distingit i elegant. En retronasal apareixen de nou les notes fresques de muntanya mediterrània.

De bonito y profundo color azulado, presenta una intensidad alta con ribete violáceo y lágrima densa y coloreada. Aromas que recuerdan al entorno del viñedo, con notas de turba, yodadas, salinas y de monte mediterráneo, fresco y frutal con notas de grosella y zarzamora, piel de naranja y panal de abeja. Muy complejo y elegante. Los ligeros aromas procedentes de la madera recuerdan al humo, con toques especiados (alcaravea y clavo) y anisados del roble francés. Ligeras notas de tostados y vainilla. En boca es sedoso, con recorrido suave y aterciopelado pero pleno de sensaciones, sin aristas. Acidez equilibrada con gran volumen. Final largo con postgusto distinguido y elegante. En retronasal aparecen de nuevo las notas frescas de monte mediterráneo.

D.O.P. CANGAS - PRINCIPADO DE ASTURIAS

La Fanfarria - Dominio del Urogallo (Cangas de Narcea)

Vi Natural - Viticultura Biodinàmica

19,50€

40% Mencía, 40% Albarín tinto, 20% Verdejo negro

6-7 mesos en barrica de roure francès (6-7 meses en barricas usadas de roble francés)

Color picota madura amb ribet robí i irisacions violetes, capa mitja alta, net, brillant i llàgrima fina. En nas, amb bona intensitat, notes de fruites vermelles molt madures, amb evolució a tòfona, fruita negra i puntes vegetals amb torrats, guanya amb l'aeració. El pas per boca, suau, amable, de cos mig, afruitat, fruita vermella àcida amb tocs vegetals, bona àcida, equilibrat, saborós amb un taní viu.

Color picota madura con ribete rubí e irisaciones violeta, capa media alta, limpio, brillante y lágrima fina. En nariz con buena intensidad, notas de frutillos rojos muy maduros, con evolución a trufa, frutos negros y puntas vegetales con tostados, gana con la aireación. El paso por boca, suave, amable, cuerpo medio, afrutado, frutillos rojos ácidos con toques vegetales, buena acidez, equilibrado, sabroso y un tanino vivo.

D.O.P. VINO DE PAGO SEÑORÍO DE ARÍNZANO

Hacienda de Arínzano - Señorío de Arínzano (Aberín-Navarra)

23,00€

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

6-7 mesos en barrica de roure francès (6-7 meses en barricas usadas de roble francés)

Color vermell granat amb reflexos blavencs. Aroma intensa a fruita fresca, com cíteres i maduixes, per a posteriorment entreveure crema pastissera i balsàmics. Intens amb gran expressió, volum, persistència i equilibri. Tanins que aporten frescor i donen pas a un acabat sedós i elegant.

Color rojo granate con reflejos azulados. Aroma intenso a frutas frescas, como cerezas y fresas, para posteriormente vislumbrar crema pastelera y balsámicos. Intenso con gran expresión, volumen, persistencia y equilibrio. Taninos que aportan frescura y dan paso a un acabado sedoso y elegante.

D.O. CA. RIOJA

Malpastor *criança* - Bodega La Carbonera (Labastida)

18,50€

100% Tempranillo

12 mesos en barrica francesa (12 meses en barrica francesa)

Color cirera amb bon pigment. En nas exhibeix una rica aroma fruïtal de confitura de nabius amb fines notes de bona criança. En boca és sedós, àgil, lleuger. Un vi elegant que uneix tipicitat i modernitat on la fruïta de l'ull de llebre i la subtilesa del roure es troben en perfecta harmonia.

Color cereza con buen pigmento. En nariz exhibe un rico aroma frutal de confitura de arándanos con finas notas de buena crianza. En boca es sedoso, ágil, ligero. Un vino elegante que une tipicidad y modernidad donde la fruta del tempranillo y la sutileza del roble se encuentran en perfecta armonía.

Ostatu *criança* - Bodegas Ostatu (Samaniego)

Viticultura ecològica

20,50€

90% Tempranillo i 10% de Graciano, Mazuelo i Garnatxa

12 mesos de criança (12 meses de crianza)

Aroma intensa amb predomini de les notes de fruïta negra molt madura sobre fons especiat i balsàmic (regalèssia, herbes aromàtiques). En boca es mostra saborós, carnós, conjugat i quelcom càlid, tot i que amb bona textura tànnica i àcida.

Aroma intenso con predominio de las notas de fruta negra muy madura sobre fondo especiado y balsámico (regaliz, hierbas aromáticas). En boca se muestra sabroso, carnoso, conjugado y cálido, aunque con una buena estructura tánica y ácida.

Pies Negros *criança* - Bodegas Artuke (Baños de Ebro)

22,50€

90% Tempranillo i 10% Graciano

14 mesos de criança (14 meses de crianza)

Color roig robí amb ribet lleugerament moradenc. Intensitat aromàtica que recorda a la fruïta madura, notes subtils que denoten la seva criança. Destaquen les aromes de móres, regalèssia, cacaos, balsàmics, vainilla, així com el seu segell d'identitat del sòl pedregós que el va veure créixer, aromes minerals. És franc i molt complex. Amb una entrada sedosa i equilibrada, el seu pas per boca és ple, torrats, regalèssia i sensacions balsàmiques. Acidesa equilibrada amb tanins potents però polits per l'ampolla; el vi es presenta molt llarg. És un dels grans criances moderns de Rioja.

De capa media alta presenta un color rojo rubí con ribete ligeramente amarado. Intensidad aromática que recuerda a la fruta madura, sutiles notas que denotan su crianza. Destacan los aromas a zarzamora, regaliz, cacao, balsámicos, vainillas, así como su sello de identidad del suelo pedregoso que lo vio crecer, aromas minerales. Es franco y muy complejo. Con una entrada sedosa y equilibrada el paso por boca es pleno, tostados, regaliz y sensaciones balsámicas. Acidez equilibrada y con taninos potentes pero pulidos por la botella, el vino se presenta muy largo. Es uno de los grandes crianzas modernos de Rioja.

Sela - Bodegas Roda (Haro)

27,00€

94% Tempranillo, 2% Graciano, 4% Garnacha

12 mesos en barrica de roure francès (12 meses en barrica de roble francés)

De capa mitja amb fons vermell viu i ribet vermell clar. El nas és molt intens, ple de fruïta fresca que desborda la copa. Són fruites vermelles, gerds, maduixes i cireres que es van barrejant entre sí. Una lleugera nota de fusta molt subtil apareix en el fons i permet apreciar el relleu de la fruïta amb més claredat. A més e la fruïta, hi ha complexitat i apareixen notes minerals i lleugerament especiades. Té una espurna de pólvora i de pebre de Sichuan que l'omplen d'alegria. Té molta frescor i el taní és fi. Les fruites omplen la boca i romanen durant temps. És molt llarg i plaent.

De capa media con fondo rojo vivo y ribete rojo claro. La nariz es muy intensa, llena de fruta fresca que desborda la copa. Son frutas rojas, frambuesas, fresas y cerezas que se van mezclando entre sí. Una ligerísima nota de madera muy sutil aparece en el fondo y permite apreciar el relieve de la fruta con más claridad. Además de la fruta, hay complejidad y aparecen notas minerales y ligeramente especiadas. Tiene una chispa de pólvora y de pimienta de Sichuan que lo llenan de alegría. Tiene mucha frescura y el tanino es fino. Las frutas rojas llenan la boca y permanecen durante tiempo. Es muy largo y placentero.

Artadi - Viñas de Gaín

- Bodegas y Viñedos Artadi (Laguardía - Álava)

34,50€

100% Tempranillo

12-14 mesos en barrica de roure francès (12-14 meses en barrica de roble francès)

Color cirera fosc, de bona capa i llàgrima, molt net. Aromes afruitades amb predomini de fruiteta vermella de bosc i notes torrades fines de la fusta.

Al gust es confirmen les sensacions nasals amb espècies combinant clau, pebre negre i una mica de regalèsia i nou moscada, que li donen unes notes dolces al vi, molt equilibrat. Textura elegant de vellut amb tanins madurs.

Color cereza oscuro, de buena capa y lágrima, muy limpio. Aromas afruitados con predominio de frutitos rojos de bosque y notas tostadas finas de la madera. Al gusto se confirman las sensaciones nasales con especias combinando clavo, pimienta negra y un poco de regaliz y nuez moscada, que le dan unas notas dulces al vino, muy equilibrado. Textura elegante de terciopelo con taninos maduros.

Finca Valpiedra reserva

- Familia Martínez Bujanda (Fuenmayor)

34,00€

100% Tempranillo

14 mesos en barrica nova de roure francès i americà (14 meses en barrica nueva de roble francès y americano)

Color cirera i ribet cardenalici. Llàgrima abundant i densa. Aroma intensa amb gran complexitat i elegància, destacant les notes minerals i de fruites vermelles i negres, records d'encens. Tot ell unit a les fines notes de la fusta provinents del roure francès, com ara la vainilla, el cedre, tabac ros i espècies.

En la fase inicial del gust, denota una excel·lent suavitat i volum desenvolupant una finíssima estructura tànnica que el fan saborós i sàpid. Mostra un postgust molt llarg i un final agradable. Per via retronasal, tomen a aparèixer les notes especiades, fruitals i les de la fusta.

Color cereza y ribete cardenalicio. Lágrima abundante y densa. Aroma intenso con gran complejidad y elegancia, destacando las notas minerales y de frutos rojos y negros, recuerdos de incienso. Todo ello unido a las finas notas de madera procedentes del roble francés, como la vainilla, el cedro, tabaco rubio y especias. En la fase inicial del gusto, denota una excelente suavidad y volumen desarrollando una finísima estructura tánica que lo hace sabroso y sápid. Muestra un postgusto muy largo y un final agradable. Por vía retronasal nos vuelven a aparecer las notas especiadas, frutales y las procedentes de la madera.

Predicador

- Bodega Contador (San Vicente de la Sonsierra)

33,00€

93% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Graciano i 2% Mazuelo

16 mesos de criaça (16 meses de crianza)

És un vi de caràcter modern amb molta intensitat aromàtica. Mostra un color roig grana d'elevada intensitat. Al nas destaquen fruites vermelles i negres, fines fustes, notes especiades i minerals; mostrant gran complexitat. En boca és potent i fresc, amb gran volum, ple de sensacions afruitades. Amb equilibrada acidesa i taní golós que aporta estructura i persistència.

Es un vino de carácter moderno con mucha intensidad aromática. Muestra un color rojo granate de elevada intensidad. En nariz destacan frutas rojas y negras, finas maderas, notas especiadas y minerales; mostrando gran complejidad. En boca es potente y fresco, con gran volumen, pleno de sensaciones afruitadas. Con equilibrada acidez y tanino goloso que aporta estructura y persistencia.

La Propiedad

- Álvaro Palacios (Alfaro)

36,00€

92% Garnatxa, 8% altres varietats negres tradicionals.

18 mesos en fudre i bocois (18 meses en fudres y bocois)

Selecció de vinyes tradicionals en els paratges de Valfrío, Las Mulgas, Valviejo i Corral de Serrano. Garnatxa plenament afí al seu entorn natural i una tradició mil·lenària. La força de la geologia, el balcó a la vall de l'Ebre, la obstinació d'un clima exigent. Fruites carneses d'estiu. Maduïxes, nectarines i cireres. Fluïdesa amb un final que invoca l'origen en la garriga.

Selección de viñedos tradicionales en los parajes de Valfrío, Las Mulgas, Valviejo y Corral de Serrano. Garnacha plenamente afín a su entorno natural y una tradición milenaria. La fuerza de la geología, el balcón al valle del Ebro, la obstinación de un clima exigente. Frutas carnosas de verano. Fresas, grosellas, nectarinas y cerezas. Fluidez con un final que invoca el origen en el monte bajo.

Vallobera reserva Colección Familiar - Bodegas Vallobera (Laguardía - Àlava) 42,00€

90% Tempranillo, 10% Garnatxa

17 mesos en barrica nova de roure francès (17 meses en barrica nueva de roble francès)

Vermell círera brillant, capa alta amb espurnes robí en el ribet. Llàgrima fina i intensa de caiguda lenta que ens tenyeix suaument la copa. Aroma intensa, penetrant i complexa. Potents aromes a fruita negra madura amb un fons d'espècies dolces, balsàmics i fumats. Es percep un roure cremós i envoltant molt integrat en el conjunt. En boca és potent, saborós i carnós. Té una entrada suau de tacte de vellut i un bon equilibri entre fruita i criança. Final amb molt records aromàtics, des de fruites negres fins a fines notes balsàmiques, passant per torrats i cacau.

Rojo cereza brillante, capa alta con destellos rubí en el ribete. Lágrima fina e intensa de caída lenta que nos tiñe suavemente la copa. Nariz: Aroma intenso, penetrante y complejo. Potentes aromas a fruta negra madura con un fondo de especias dulces, balsámicos y ahumados. Se percibe un roble cremoso y envolvente muy integrado con el conjunto. En boca es potente, sabroso y carnoso. Tiene una entrada suave de tacto aterciopelado y un buen equilibrio entre fruta y crianza. Final con muchos recuerdos

Remírez de Ganuza reserva - Bodegas Fernando Remírez de Ganuza (Samaniego) 65,00€

85% Tempranillo, 10% Graciano 5% pells de viura i malvasia

26 mesos en barrica nova de roure francès (26 meses en barrica nueva de roble francès)

Vermell círera brillant, capa alta amb espurnes robí en el ribet. Llàgrima fina i intensa de caiguda lenta que ens tenyeix suaument la copa. Aroma intensa, penetrant i complexa. Potents aromes a fruita negra madura amb un fons d'espècies dolces, balsàmics i fumats. Es percep un roure cremós i envoltant molt integrat en el conjunt. En boca és potent, saborós i carnós. Té una entrada suau de tacte de vellut i un bon equilibri entre fruita i criança. Final amb molt records aromàtics, des de fruites negres fins a fines notes balsàmiques, passant per torrats i cacau.

Rojo cereza brillante, capa alta con destellos rubí en el ribete. Lágrima fina e intensa de caída lenta que nos tiñe suavemente la copa. Nariz: Aroma intenso, penetrante y complejo. Potentes aromas a fruta negra madura con un fondo de especias dulces, balsámicos y ahumados. Se percibe un roble cremoso y envolvente muy integrado con el conjunto. En boca es potente, sabroso y carnoso. Tiene una entrada suave de tacto aterciopelado y un buen equilibrio entre fruta y crianza. Final con muchos recuerdos aromáticos, desde frutas negras hasta finas notas balsámicas pasando por tostados y cacao.

Finca El Bosque - Sierra Cantabria (San Vicente de la Sonsierra) 89,00€

100% Tempranillo

18 mesos de criança en bóta de roure nou francès (18 meses de crianza en barrica nueva de roble francès)

Color vermell pígota amb destacada llàgrima. Nas complex, amb aromes de fruites vermelles i negres, fruita compotada, balsàmics i espècies, amb notes florals i minerals. En boca és elegant, saborós, untuós, estructurat, de gran càrrega fruítal i tanins ben armats.

Rojo pígota con destacada lágrima. Nariz compleja, con aromas de frutos rojos y negros, fruta compotada, balsámicos y especias, con notas florales y minerales. En boca es elegante, sabroso, untuoso, estructurado, de gran carga frutal y taninos bien armados.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Cepa 21

- Bodegas Cepa 21 - Emilio Moro (Castrillo de Duero)

28,50€

100% Tinto fino

12 mesos de criança (12 meses de crianza)

Amb un intens color cirera, presenta intensitat i qualitat en les seves aromes. La fruita, es desenvolupa en la copa amb la vivacitat i fescor envoltada de matisos que li aporten pinzellades de finesa i complexitat. En boca és carnós i persistent amb un taní de gran qualitat, la tendresa del final de boca i el record de les seves aromes en retronasal, desperten el desig de tomar de nou a la copa.

Con un intenso color rojo cereza, presenta intensidad y calidad en sus aromas. La fruta, se desarrolla en la copa con viveza y frescura rodeada de matices que le aportan pinceladas de finura y complejidad. En la boca es carnoso y persistente con un tanino de gran calidad, la ternura del final de boca y el recuerdo de sus aromas en retronasal despiertan el deseo de volver de nuevo a la copa.

Parajes de Callejo

- Bodegas Félix Callejo (Sotillo de la Ribera)

28,50€

Tinto fino, Garnacha, Albillo Mayor

18 mesos en barrica gran (18 meses en barrica grande)

Té un atractiu color picota amb ribet violaci. En nas, molt aromàtic, marcades notes de fruites del bosc, amb records de confiteria, balsàmics. El pas en boca resulta carnós, viu, amb sensacions de baies, canyelles, especiats, violetes, balsàmics i persistent final primari.

Tiene un atractivo color picota con ribete violáceo. En nariz, muy aromático, marcadas notas de frutas del bosque, con recuerdos de confitería, balsámicos. El paso en boca resulta carnoso, vivo, con sensaciones de bayas, canelas, especiados, violetas, balsámicos y persistente final primario.

Lynus origen

- Lynus Bodegas y Viñedos (Quintanilla de Onésimo—Valladolid)

28,50€

100% Tinto fino

12 mesos de criança (12 meses de crianza)

Color vermell picota intens, de bona capa. En nas és elegant i complex. Els tons de fruita i lleugers florals s'integren perfectament amb els records a tabac, pebre i torrats lleugers. Presenta un marcat caràcter mineral-sali que li aporta complexitat. De bona entrada en boca, equilibrat i mineral, amb un suau amargor final. És persistent i viu.

Color rojo picota intenso, de buena capa. En nariz es elegante y complejo. Los tonos frutales y ligeros florales se integran perfectamente con los recuerdos a tabaco, pimienta y tostados ligeros. Presenta un marcado carácter mineral-salino, que le aporta complejidad. De buena entrada en boca, equilibrado y mineral, con un suave amargor final. Es persistente y vivo.

Aalto

- Aalto Bodegas y Viñedos (Quintanilla de Arriba - Valladolid)

49,50€

Tinto fino

20 mesos de criança (20 meses de crianza)

Color cirera picota, intens i profund, amb rivet violaci. De capa alta, amb abundant llàgrima de caiguda lenta i uniforme. D'elevada intensitat, aromes a fruita vermella fresca, fruita negra molt madura i licorosa; elegants notes de nobles fustes, vainilles, espècies, torrefactes, xocolata, cafè, regalèssia, fumats, balsàmics, sotabosc. Entrada en boca imponent, amb molt de volum, amb molt cos, potent acidesa i tanins presents. Final llarg i molt persistent. Un negre amb una gran estructura, sense arestes.

Color cereza picota, intenso y profundo, con ribete violáceo. De capa alta con abundante lágrima de caída lenta y uniforme. De elevada intensidad, aromas a fruta roja fresca, fruta negra muy madura y licorosa; elegantes notas de maderas nobles, vainilla, especias, torrefactos, chocolate, café, regaliza, ahumados, balsámicos, sotobosque. Entrada en boca imponente, con mucho volumen, con mucho cuerpo, potente acidez y taninos presentes. Final largo y muy persistente. Un tinto con una gran estructura, sin aristas.

Vega Sicília Valbuena 5^è any

- Bodegas Vega Sicília (Valbuena de Duero - Valladolid)

187,50€

Tinto fino i Merlot

5 anys de criança (5 años de crianza)

Valbuena és l'expressió més pura del Tinto fino a Vega Sicília. La combinació de les varietats que conformen aquest magnífic vi te en la Tinto fino el raïm predominant de manera molt majoritària. L'altre varietat emprada és el Merlot, que participarà en major o menor mesura depenent de l'anyada. Reserva de gran recorregut i riquesa aromàtica. Aquest vi actua com un líquid sedós, envoltant la boca d'intensitat i vainilla. Textura autènticament refinada i final de cassís.

Valbuena, es la expresión más pura del tinto fino en Vega Sicília. El ensamblaje de variedades que conforman este magnífico vino tiene en el tinto fino la uva predominante de manera muy mayoritaria. La otra variedad empleada es el Merlot, que participará en mayor o menor medida dependiendo de la añada. Reserva de gran recorrido y riqueza aromática. Este vino actúa como un líquido sedoso, envolviendo la boca de intensidad y vainilla. Textura auténticamente refinada y final de casís.

CASTELLA I LLEÓ

Mauro

- Bodegas Mauro (Tudela de Duero)

Viticultura ecològica

42,50€

85% Tempranillo i 15% Syrah i Cabernet Sauvignon

15 mesos de criança (15 meses de crianza)

Gran vi de l'antic enòleg de Vega Sicília. Nas imponent amb aromes de cirera, records de grosella i violetes. Ple en boca amb textura vellutada.

Estructurat, equilibrat i sedós, ple de fruita madura i excel·lent longitud.

Gran vino del antiguo enólogo de Vega Sicília. Nariz imponente con aromas de cereza, recuerdos de grosella y violetas. Lleno en boca con textura aterciopelada.

Estructurado, equilibrado y sedoso, lleno de fruta madura y excelente longitud.

Pago Valdebellón

- Abadía Retuerta Le Domaine (Sardón de Duero)

76,00€

100% Cabernet sauvignon

16 mesos de criança en bóta de roure nou francès (16 meses de crianza en barrica nueva de roble francés)

Color vermell fosc intens que, malgrat el seu cos, desprèn un aire delicat a espècies dolces, fruites exòtiques i aromes minerals. El seu persistent bouquet de grosella destil·la raça. Subtil i elegant, amb l'harmonia que caracteritza Valdebellón. Aportacions lleugeres de terra, així com tocs de cacau i de cafè.

En boca és enèrgic i mostra el seu caràcter i personalitat. En conjunt és un vi complex i generós.

Color rojo oscuro intenso que, a pesar de su cuerpo, desprende un aire delicado a especias dulces, frutas exóticas y aromas minerales. Su persistente bouquet de grosella destila raza. Sutil y elegante, con la armonía que caracteriza Valdebellón. Aportaciones ligeras de tierra, así como toques de cacao y de café. En boca es enérgico y muestra su carácter y personalidad. En conjunto es un vino complejo y generoso.

D.O. ARRIBES

Sín Blanca

- El Hato y el Garabato (Arribes del Duero)

Vinyes Velles de més de 80 anys

25,50€

Juan García 80%, Bruñal, Bastardillo, Rufete

6 mesos en barrica de roure francès (6 meses en barricas usadas de roble francés)

Color cirera profund amb ribet robí. Net i brillant. Fruites sucoses, notes de cirera, pruna i fruites del bosc. Amb un caràcter mineral molt marcat dels sols d'arenes granítiques i pissarra dels que prové. Vi llarg i fresc, frutal amb un toc terròs i d'herba.

Ciruela profunda con ribete rubí. Limpio y brillante. Frutas jugosas, notas de ciruela, cereza y frutos del bosque. Con un carácter mineral muy marcado que proviene de los suelos de arenas graníticas y pizarra de los que proviene. Vino largo y fresco, frutal con un toque terroso y herbal.

D.O. TORO

Gago - Telmo Rodríguez (Toro - Zamora)

28,00€

100% Tinta de Toro

14 mesos de criança (14 meses de crianza)

Preciós color grana fosc i brillant, ribet robí, capa mitja-alta. En nas s'aprecia la fruita negra madura, suaus torrefactes, presència mineral, així com balsàmics. En boca resulta saborós, de bona presència, amb fruita i torrats. Acidul, bona tanicitat i excel·lent equilibri. Post-gust durador a café. Posseeix pes, finesa i elegància alhora.

Precioso color granate oscuro brillante, ribete rubí, capa medio-alta. En nariz se aprecia fruta negra madura, suaves torrefactos, presencia mineral, así como balsámicos. En boca resulta sabroso, de buena presencia, con fruta y tostados. Acidulo, buena tanicidad y excelente equilibrio. Post-gusto duradero a café. Posee peso, finura y elegancia a la vez.

Elias Mora criança - (San Román de Hornija - Valladolid)

Vinyes prefiloxèriques

23,50€

100% Tinta de Toro

12 mesos en roure francès i americà (12 meses en roble francés y americano)

Vermell picota íntens amb ribets cardenalícis. En nas, complex aroma de fruites negres confitades, regalèssia i fustes fines, tabac, mineral i especiat. En boca es molt carnós, equilibri entre la concentració i la acidesa, pas de boca elegant. Evoca confitures de fruites i regalèssia matisats amb notes minerals de toffee.

Rojo picota intenso con ribetes cardenalicios. En nariz, complejo aroma de frutas negras confitadas, regaliz y maderas finas, tabaco, mineral y especiado. En boca es muy carnoso, equilibrio entre la concentración y la acidez, paso de boca elegante. Evoca confituras de frutas y regaliz matizados con notas minerales de toffee.

D.O. BIERZO

Pittacum - Viñedos y Bodegas Pittacum (Arganza)

21,00€

100% Mencía

8 mesos de criança en bóta i 24 mesos en ampolla (8 meses de crianza en bota y 24 meses en botella)

Íntens color picota madura amb ribets morats. Brillant, net i de capa alta. D'elevada intensitat aromàtica, destaca una fruita vermella i negra, torrats, molt cacau, toffee, tabac i traces minerals, grafit i de terra humida. Apareixen mentolats i balsàmics de fons. És un vi negre robust i contundent. Entrada voluminosa i recorregut càlid, molt saborós. Excel·lent acidesa que li aporta frescor. Tanins presents, directes.

Intenso color picota madura con ribetes morados. Brillante, limpio y de capa alta. De elevada intensidad aromática, destaca una fruta roja y negra, tostados, mucho cacao, toffee, tabaco y trazas minerales, grafito y tierra húmeda. Aparecen mentolados y balsámicos de fondo. Es un vino tinto robusto y contundente. Entrada voluminosa y recorrido cálido, muy sabroso. Excelente acidez que le aporta frescura. Taninos presentes, directos. Final largo.

Ultreia - Raúl Pérez (Valtuille de Abajo)

25,00€

100% Mencía

12 mesos de criança en bota de roure francès (12 meses de crianza en bota de roble francés)

L'explosió d'escorça de Reblochon en nas és notable, però aspirant amb major profunditat surten notes a formatge quark amb móres, a ginestell i a herbes aromàtiques de garriga. Té un nas molt franc que correspon, sens dubte, a la varietat amb la que està elaborat. En boca és sucós, embolcallant i equilibrat. Crida l'atenció per la seva finesa sense deixar de mostrar una fresca i apetible joventut.

La explosión de corteza de Reblochon en nariz es notable pero aspirando con mayor profundidad salen notas a queso quark con moras, a retama y a hierbas aromáticas de monte bajo. Tiene una nariz muy franca que corresponde, sin duda, a la variedad con la que está elaborado. En boca es jugoso, envolvente y equilibrado. Llama la atención por su finura sin dejar de mostrar una fresca y apetecible juventud.

VINS ROUGES FRANÇAIS

A.O.P. RÉGNIÉ

Vin sauvage À poil

- *Château de la Terrière*

Vi Natural

20,50€

100% *Gamay*

Un vi afruitat, pur i mineral, amb notes florals de violeta i de petits fruits negres (cassis, grosella) i de pebre negre al final. En boca ofereix bons tanins que es fonen en el conjunt i un equilibri sobre la frescor.

Un vino afrutado, puro y mineral, con notas florales de violeta y de pequeños frutos negros (cassis, grosella) y de pimienta negra al final. En boca ofrece buenos taninos que se funden en el conjunto y un equilibrio sobre la frescura.

BOURGOGNE - CÔTE CHALONNAISE

Mercrey

- *Chanson*

41,00€

100% *Pinot noir*

Bell color robí. Perfum de violetes sobre aromes molt fresques de cirera vermella, de maduixa i de confitura de maduixa sobre un toc de vainilla.

Ben equilibrat i complex. Textura cruixent i densa. Tanins ben integrats. Molt llarg i generós.

Bonito color rubí. Perfume de violetas sobre aromas muy frescos de cereza roja, de fresa y de confitura de fresa sobre un toque de vainilla. Bien equilibrado y complejo. Textura crujiente y densa. Taninos bien integrados. Muy largo y generoso.

BOURGOGNE - CÔTE D'OR

Chassagne Montrachet

- *Louis Latour*

70,50€

100% *Pinot noir*

Ric i rodó, el Chassagne-Montrachet ofereix un expressiu aroma a fruites vermelles i regalèssia, matisat amb una insinuació de mesc. Bellament equilibrat amb una bona durada i una fresca acidesa. Un vi amb un gran potencial.

Rico y redondo, el Chassagne-Montrachet ofrece un expresivo aroma a frutos rojos y regaliz, matizado con una insinuación de almizcle. Bellamente equilibrado con una buena duración y una acidez fresca. Un vino con un gran potencial.

CÔTES DU RHONE

Crozes Hermitage

- *E. Guigal*

36,50€

100% *Syrah*

Color fosc i profund. En nas, fruites vermelles, cirera i maduixa, amb aromes delicades del roure. Al paladar és un vi tànnic, estructurat on trobem brots de grosella negra i la vainilla. És un vi d'una remarcable frescor, de tanins molt presents però treballats per un afinament prolongat sota la fusta.

Color oscuro y profundo. En nariz, frutos rojos, cereza y fresa, con aromas delicados de roble. Al paladar es un vino tánico, estructurado, donde encontramos brotes de grosella negra y la vainilla. Es un vino de un frescor remarcable, de taninos muy presentes pero trabajados por un afinamiento prolongado bajo la madera.

A.O.C. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos de l'Oratoire des Papes - *Ogier*

48,50€

Garnatxa, Samsó, Syrah i Mourvèdre

Color vermell violaci de bona intensitat. Nas que s'obre sobre notes especiades i florals, així com de fruita negra madura. Aquest vi negre sec manifesta una acidesa refrescant que denota tanins molt ben integrats. En boca trobem encens, mora, violeta i espècies. Textura àmplia que precedeix un final ben sostingut.

Color rojo violáceo de buena intensidad. Nariz que se abre sobre notas especiadas y florales, así como de fruta negra madura. Este vino tinto seco manifiesta una acidez refrescante que denota taninos muy bien integrados. En boca encontramos incienso, mora, violeta y especias. Textura amplia que precede un final bien sostenido.

BORDEAUX

A.O.C. CÔTES DE CASTILLON

Château Cap de Faugères - *Vignobles Silvio Denz*

28,50€

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Bella intensitat aromàtica, una estructura tànnica sòlida i una fruitositat persistent. Notes de mora, torrefactes i de xocolata blanca. Vi rectilini i de molt bona longitud, equilibrat, d'una puresa sorprenent.

Bella intensidad aromática, una estructura tánica sólida y una frutuosidad persistente. Notas de mora, torrefactos y de chocolate blanco. Vino rectilíneo y de muy buena longitud, equilibrado, de una pureza sorprendente.

A.O.C. HAUT-MÉDOC

Château Martinon Bordeaux Supérieur - *Gornac*

20,50€

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

La grosella negra apareix en nas i al paladar, combinat amb aromes de sotabosc i una suavitat excepcional.

El Merlot el fa rodó i li dona color i fruitositat, el Cabernet Sauvignon li atorga nerví i li assegura una bona evolució, i el Cabernet Franc equilibra el conjunt.

El cassis (grosella negra) aparece en nariz y en el paladar, combinado con aromas de sotobosque y una suavidad excepcional.

La Merlot le da redondez, color y frutuosidad y la Cabernet Sauvignon le otorga nervio y le asegura una buena evolución, y el Cabernet Franc equilibra el conjunto.

ALEMANYA

Furst - *Spätburgunder BURGstadter*

- Ortswein

39,50€

Pinot Noir

Color vermell granat lluent. Gerds, grosella vermella i nabiu vermell combinats amb notes terciàries de panses. Sabors de sotabosc humit i fongs, darrera fulla de llorer, roure, vainilla i caramel. Paladar de fruits vermells. Elegant, amb acidesa viva però molt ben dosificada, tanins suaus. Final llarg amb notes terroses i més fruita vermella.

Color rojo granate brillante. Frambuesa, grosella roja y arándano rojo combinados con notas terciarias de pasas. Sabores de sotobosque húmedo y hongos, detrás hoja de laurel, roble, vainilla y caramelo. Paladar de frutos rojos. Elegante, con acidez viva pero muy bien dosificada, taninos suaves. Final largo con notas terrosas y más frutos rojos.

ITALIA – D.O.C. SICILIA

Terre di Giunara - Caruso e Minini

- (Sicília)

18,50€

Nero d'Avola

Intens vermell amb reflexos morats, que expressa elegants notes de fruita negra com ara pruna i círera. A la boca, gràcies als tanins vellutats, és harmoniós i equilibrat.

Intenso rojo con reflejos morados, que expresa elegantes notas de fruta negra, como ciruela y cereza. En boca, gracias a los taninos aterciopelados, es armonioso y equilibrado.

PORTUGAL – DOURO D.O.C.

Crasto Superior - Quinta do Crasto

-(Quinta doa Cabreira—Douro Superior)

25,00€

Touriga Nacional; Touriga Franca; Tinta Roriz i Souzao

Color violeta brillant, molt atractiu a l'aroma on es destaquen notes fresques de fruits silvestres i elegants d'espècies. A la boca es mostra molt equilibrat, evolucionant cap a un vi de gran magnitud amb gran volum i textura composta per tanins vellutats. Un vi atractiu que acaba fresc i amb excel·lent persistència.

Color violeta brillante, muy atractivo en aroma donde destacan notas frescas de frutos silvestres y elegantes de especias. En boca se muestra muy equilibrado, evolucionando hacia un vino de gran magnitud con un gran volumen y textura compuesta por taninos aterciopelados. Un vino atractivo que acaba fresco y con excelente persistencia.

CHILE - D.O. VALLE DEL CACHAPOAL

Reserva Especial Carmenere - Conosur

- (Valle del Cachapoal)

19,50€

85% Carmenere, 15% altres

Reserva Especial Carmenere en part es defineix pel seu profund i fosc morat vermellós, i en part pels seus intensos i concentrats sabors i aromes. Notes fruitals de círera negra amb tocs de cafè, pebre i torrat suau. Els seus tanins sedosos i madurs aporten al vi una estructura ferma, juntament amb la seva textura rica i plena.

Reserva Especial Carmenere en parte se define por su profundo y oscuro morado rojizo, y en parte por sus intensos y concentrados sabores y aromas. Notas frutales a guinda negra con toques de café, pimienta y suave tostado. Sus taninos sedosos y maduros aportan al vino una estructura firme, junto a una textura rica y llena.

- ESPUMÓS - CAVA - CHAMPAGNE -

EMPORDÀ

G de Gerisena Reserva Brut nature - Celler Gerisena (Garriguella)

24,50€

Macabeu, Garnatxa Blanca i Moscat d'Alexandria

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques, aranja i cítrics amb un final de brioix degut a la seva criança en ampolla. En boca és fresc, complex i molt equilibrat. La bombolla és petita i persistent però molt subtil i integrada.

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y nítido. Aromas intensos de frutas blancas, pomelo y cítricos con un final de brioche debido a su crianza en botella. En boca es fresco, complejo y muy equilibrado. La burbuja es pequeña y persistente pero muy sutil e integrada.

Batec Gran Reserva Brut - Masia Oliveda (Capmany)

27,00€

Pinot noir, xarel·lo vermell

Criança de 30 mesos / Crianza de 30 meses

Blanc de Noirs de to pàl·lid amb reflexos verds, aquest cava presenta finíssimes bombolles que formen una persistent corona. La seva aroma és elegant i intens, que de forma immediata ens recorda a la fruita blanc amb tocs làctics que es van fonent cap a uns tons torrats i melosos. En boca té molt bona obertura, on la seva fina bombolla ens fa gaudir d'una textura plena. Molt expressiu, la seva maduresa i les seves notes de llarga criança ens deixen un post gust molt intens.

De un tono pálido con reflejos verdes, este cava presenta finísimas burbujas que forman una persistente corona. Su aroma es elegante e intenso, que de forma inmediata nos recuerda a la fruta blanca con toques lácticos que se van fundiendo hacia unos tonos tostados y melosos. En boca tiene muy buena obertura, donde su fina burbuja nos hace gozar de una textura plena. Muy expresivo, su madurez y sus notas de la larga crianza nos dejan un postgusto muy intenso.

Privat rosat - Castell de Perelada (Peralada)

Viticultura Ecològica / Apte per a Vegans

21,50€

Pinot noir, Chardonnay

Criança de 9 mesos / Crianza de 9 meses

Bombolla fina i elegant. Fresc i de subtils aromes afruitades a gerds, grosella i préssec. Color vermell cirera pàl·lid. Net i brillant. Sabor complex i afruitat.

Un cava suau i amb bon equilibri en boca.

Burbuja fina y elegante. Fresco y de sutiles aromas afruitados a frambuesa, grosella y melocotón Color rojo cereza pálido. Limpio y brillante. Sabor complejo y afruitado.

Un cava suave y con buen equilibrio en boca.

ALELLA - CAVA DE PARATGE QUALIFICAT / CAVA DE PARAJE CALIFICADO

Mirgin Exeo Gran Reserva Caves Alta Alella (Paratge qualificat Vallcirera - Alella)

Viticultura Ecològica / Apte per a Vegans

56,00€

Chardonnay, Pansa Blanca

Criança mínima de 66 mesos / Crianza mínima de 66 meses

Color groc intens amb reflexos daurats. En nas és intens, floral. Aromes de fruites madures, recobertes de torrats característics de la seva fermentació i criança amb roure. En boca, sabors marcats per la mineralitat i la untuositat, recordant les aromes de fruites madures i torrats. Cava d'acidesa ben marcada amb molt bona complexitat aromàtica. Efervescència integrada i post gust llarg i molt persistent.

Color amarillo intenso con reflejos dorados. En nariz es intenso, floral. Aromas de frutas maduras, recubiertos de tostados característicos de su fermentación y crianza en roble.

En boca, sabores marcados por la mineralidad y la untuosidad, recordando los aromas de frutas maduras y tostados. Cava de acidez bien marcada y con muy buena complejidad aromática. Efervescencia integrada y post gusto largo y muy persistente.

PENEDÈS

AT Roca reserva rosat - (Sant Sadurní d'Anoia)

24,00€

50% Garnatxa negra, 50% Macabeu

Viticultura ecològica

D'aspecte net i brillant, presenta un subtil color rosa pàl·lid. Bombolla fina i persistent d'evolució mitjana amb abundant formació de rosaris i corona. Al nas és net, franc i elegant. Dominen les aromes de fruita vermella fresca sota un fons de fruita blanca, destacant la maduixa. En boca és afruitat, fresc i de magnífica acidesa, fi i elegant amb el carbònic molt ben integrat. Equilibrat, viu, suau, sense puntes. Fresc, elegant i persistent.

De aspecto limpio y brillante, presenta un sutil color rosa pálido. Burbuja fina y persistente de evolución mediana con abundante formación de rosarios y corona. En nariz es neto, franco y elegante. Dominan los aromas de fruta roja fresca bajo un fondo de fruta blanca, destacando la fresa. En boca es afruitado, fresco y de magnífica acidez, fino y elegante con el carbónico muy bien integrado. Equilibrado, vivo, suave, sin puntas. Fresco, elegante y persistente.

Blanc de Blancs de Raventós i Blanc - Sant Sadurní d'Anoia

23,00€

40% Xarel·lo, 39% Macabeu, 15% Parellada, 6% Malvasia de Sitges

Viticultura Ecològica

Criança de 18 mesos en ampolla

Color groc palla, reflexos daurats, abundant bombolla d'ascensió ràpida i uniforme. Aromes de fruita blanca d'os, cítrics i algun record tropical, lleus matisos torrats sobre un fons d'herba fresca. Un bon pas per boca, una bona acidesa i el carbònic ben integrat, fresc i afruitat.

Color amarillo pajizo, reflejos dorados, abundante burbuja de ascensión rápida y uniforme. Aromas de fruta blanca de hueso, cítricos y algún recuerdo tropical, leves matices tostados sobre un fondo de hierba fresca. Un buen paso por boca, una buena acidez y el carbónico bien integrado, fresco y afruitado.

Torelló Rosé Brut - Finca Can Martí - Gelida

26,50€

Monastrell - Garnatxa negra

Té un color rosat molt intens, brillant. En nas es mostra, sobretot, fruïtal, amb records de fruita madura, piruletes, llaminadures i quelcom de fruites negres del bosc i balsàmics mentolats. El pas per boca és seriós, ampli i vinós. En boca mostra una agradable corpulència, potenciada per les seves notes de maduixa i la seva fina bombolla constant.

Tiene un color rosado muy intenso, brillante. En nariz se muestra sobretodo frutal, con recuerdos de fruta madura, piruletas, chucherías y algo de frutos negros del bosque y balsámicos mentolados. El paso por boca es serio, amplio y vinoso. En boca muestra una agradable corpulencia, potenciada por sus notas de fresas y su fina burbuja constante.

Nadal Salvatge Brut Gran Reserva - Finca Nadal de la Boadella (Torrelavit)

27,00€

62% Macabeu, 13% Xarel·lo, 25% Parellada

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Bombolles petites i fines. Aroma intensa i fresca amb notes cítriques i ocasionalment de fruites exòtiques. Superb, persistent amb una excel·lent frescor i elegants notes de criança.

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbujas pequeñas y finas. Aroma intenso y fresco con notas cítricas y ocasionalmente de frutas exóticas. Soberbio, persistente con un excelente frescor y elegantes notas de crianza.

Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva - Sant Sadurní d'Anoia

Viticultura Biodinàmica

34,50€

46 % Xarel·lo, 40 % Macabeu, 14 % Parellada

Luminós i molt fi. En nas dominen els tons balsàmics i la fruita madura, envoltada d'una agradable sensació d'acollida. En boca les fruites cítriques imperen en una boca molt viva i fresca, que és, alhora, seriosa i estructurada.

Luminoso y muy fino. En nariz dominan los tonos balsámicos y la fruta madura, rodeada de una agradable sensación de acogida. En boca las frutas cítricas imperan en una boca muy viva y fresca, que es, al mismo tiempo, seria y estructurada.

Gramona Imperial Brut - Sant Sadurní d'Anoia

Viticultura Biodinàmica

31,00€

50 % Xarel·lo, 40 % Macabeu, 10 % Chardonnay

Groc pàl·lid amb espumes daurades. Bona intensitat, destaca la fruita blanca madura, poma, préssec de vinya. Notes cítriques de pell de llimona. Tons anisats, fonoll. Records de blat. Mantega, brioiix. L'oxigenació potencia les aromes madures, pastís de poma, massapà, crema torrada. Bona entrada en boca, ampli al seu pas, viu i refrescant, de bombolles fines i cremoses. Notes de compota de la fruita madura i forn de pa. Un cava que any rere any demostra la seva personalitat i finesa.

Amarillo pálido con chispas doradas. Buena intensidad, destaca la fruta blanca madura, manzana, melocotón de viña. Notas cítricas de piel de limón, Tonos anisados, hinojo. Recuerdos de trigo. Mantequilla, brioché. La oxigenación potencia los aromas maduros, pastel de manzana, mazapán, crema tostada. Buena entrada en boca, amplio en su paso, vino y refrescante, de burbujas finas y cremosas. Notas de compota de la fruta madura y horno de pan. Un cava que año tras año demuestra su personalidad y finura.

Colet Assemblage extra brut - (Pacs del Penedès)

34,00€

48% Pinot noir i 52% Chardonnay

Color lleugerament rosat. En nas, aromes intenses, plenes de matisos torrats, sobre fons de fruita blanca molt madura, fresc i persistent. En boca, és suau, amb bon pes, cremós, amb l'acidesa certament moderada i amb un final prou llarg. Bombolla constant.

Color ligeramente rosado. En nariz, aromas intensos, lleno de matices tostados, sobre fondo de fruta blanca muy madura, fresco y persistente. En boca, es suave, con buen peso, cremoso, con la acidez ciertamente moderada y con un final aceptablemente largo. Burbuja constante.

Visol - Caves Mestres - (Sant Sadurní d'Anoia)

32,00€

Xarel·lo - Macabeu - Parellada

Color groc palla, nítid i brillant. Absència d'evolució en el color després de set anys de criança. Despreniment constant de petites bombolles, amb un rosari constant. Bona mousse carbònica. Complexitat en nas. Fruita de pinyol, pera, poma i cítrica, en un fons floral (fonoll) i de llevats.

També vainilles (fusta molt ben integrada). Volum i bona acidesa, llarg. Amb una interessant punta salina final.

Color amarillo paja, nítido y brillante. Ausencia de evolución en el color después de siete años de crianza. Desprendimiento constante de pequeñas burbujas, con un rosario constante. Buena mousse carbónica. Complejidad en nariz. Fruta de hueso, pera, manzana y cítrica, con un fondo floral (hinojo) y de levaduras. También vainillas (madera muy bien integrada). Volumen y buena acidez, largo. Con una interesante punta salina final.

Textures de Pedra de Raventós i Blanc (Sant Sadurní d'Anoia)

Viticultura Ecològica

36,00€

Xarel·lo Vermell 50%, Sumoll 25%, Bastard Negre 25%

Textures de Pedra és un Blanc de Noirs concentrat en boca, molt elegant i llarg. De color groc or vell, quasi color pell de ceba. En nas, aromes molt subtils de fruita vermella, brioiixeria, notes florals i un punt cítric i mineral. Bona entrada en boca, molt fresc, cítric, amb bona acidesa, molt cremós i amb una bombolla fina, ben integrada. Tornem a trobar la fruita vermella i la brioiixeria, amb un postgust llarg i profund. Gran potencial d'envelliment.

Textures de Pedra es un Blanc de Noirs concentrado en boca muy elegante y largo. De color amarillo oro viejo, casi color piel cebolla. En nariz aromas muy sutiles de fruta roja, bollería, notas florales y un punto cítrico y mineral. Buena entrada en boca, muy fresco, cítrico, con buena acidez, muy cremoso y una burbuja fina, bien integrada. Encontramos de nuevo la fruta roja, con notas minerales y de bollería con un postgusto largo y profundo. Gran potencial para el envejecimiento.

CHAMPAGNE

Pierre Mignon Brut Prestige - (Le Breuil)

41,50€

55 % Pinot Meunier / 35 % Chardonnay / 10 % Pinot Noir

Color groc palla cristal·li amb bombolla molt fina. El nas és delicat, marcat per notes anisades, tocs nobles, notes de fruita blanca així com de llevats de brioi. En boca és particularment envellutat, la bombolla perfectament integrada, el conjunt és afruitat i molt persistent. Ofereix una estructura aliant vivacitat i complexitat aromàtica al voltant dels sabors afruitats i de les notes de sotabosc d'una gran distinció.

Color amarillo paja cristalino con burbuja muy fina. En nariz es delicado, marcado por notas anisadas, toques nobles, notas de fruta blanca así como de levaduras de brioché. En boca es particularmente aterciopelado, la burbuja perfectamente integrada, en conjunto es afruitado y muy persistente. Ofrece una estructura aliando vivacidad y complejidad aromática alrededor de los sabores afruitados y de las notas de sotobosque de una gran distinción.

Castelnau Réserve Brut - Reims (Champagne Ardennes)

45,00€

40 % Chardonnay / 40 % Pinot Meunier / 20 % Pinot Noir

Frescor, amplitud aromàtica i longitud signen aquest cuvée emblemàtic que encarna sense discussió l'estil de la Casa. Una combinació còmplice entre l'esplendor refinada del chardonnay i la golafreria carmosa dels pinots. La seva criança en cava de mínim 5 anys i els vins de reserva venen a exaltar la seva profunditat i la seva generositat. La "delicatessència" de les seves notes torrades i la presència de fruita groga madura, ofereixen a qui el degusta una sensació de plenitud intensa.

Frescor, amplitud aromàtica y longitud firman este cuvée emblemático que encarna sin discusión el estilo de la Casa. Una combinación cómplice entre el esplendor refinado del chardonnay y la golosina carmosa de los pinots. Su crianza en cava de mínimo de 5 años y los vinos de reserva vienen a exaltar su profundidad y generosidad. La "delicatessencia" de sus notas tostadas y la presencia de fruta amarilla madura, ofrecen a quien lo degusta una sensación de plenitud intensa.

AR Lenoble Chouilly Grand Cru "Mag18" - Damery (Champagne Ardennes)

57,50€

100% Chardonnay

Color groc daurat. Revela un nas torrat amb notes de flor blanca, tocs cítrics i de fruita groga. Bombolla viva i de gran finura. De cos mig i amb excel·lent profunditat, mostra flors, peres, pomes madures i sabors minerals en tota la seva personalitat, així com en el seu llarg i expressiu final. Està extremadament ben fet i és altament expressiu.

Color amarillo dorado. Revela una nariz tostada con notas de flor blanca, toques cítricos y de fruta amarilla. Burbuja viva y de gran finura. De cuerpo medio y con excelente profundidad, muestra flores, peras, manzanas maduras y sabores minerales en toda su personalidad, así como en su largo y expresivo final. Está extremadamente bien hecho y es altamente expresivo.

Bollinger Special Cuvée - Ay Marne - Épernay (Champagne Ardennes)

65,00€

60 % de Pinot Noir, 25 % de Chardonnay, 15 % de Meunier

Color daurat, signe distintiu dels raïms negres. Bombolla molt fina. En nas, bella complexitat aromàtica. Aromes de fruita madura i espècies. Notes de poma al forn, de compota i de préssec. En boca trobem una subtil combinació d'estructura, longitud i vivacitat. Una bombolla fina com el vellut. Aromes de pera de brioi i d'espècies. Notes de nou fresca.

Color dorado, signo distintivo de las variedades tintas. Burbuja muy fina. En nariz, bella complejidad aromática. Aromas de fruta madura i especias. Notas de manzana al horno, de compota y de melocotón. En boca encontramos una sutil combinación de estructura, longitud y vivacidad. Una burbuja fina como el terciopelo. Aromas de pera, de brioché y de especias. Notas de nuez fresca.

Billecart Salmon Brut Rosé - Mareuil sur Aÿ - Épernay (Champagne Ardennes)

89,00€

Pinot Meunier, Chardonnay i Pinot Noir vinificat en vermell

Color rosa pàl·lid adornat amb reflexos radiants i daurats, mentre les seves delicades bombolles li donen una corona persistent.. D'aroma subtil, és com olorar un ram de flors. En boca és precís, elegant, amb fines notes de maduixa i mandarina i un toc mineral. Molt fresc i tònic.

De color rosa pálido adornado con reflejos radiantes y dorados, mientras sus delicadas burbujas le dan una corona persistente. De aroma sutil, es como oler un ramo de flores. En boca es preciso, elegante, con finas notas de fresa y mandarina y un toque mineral. Muy fresco y tónico.

Ayala Cuvée Perle - Aÿ (Champagne Ardennes)

115,00€

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Color daurat viu i sostingut, amb reflexes tornassolats. Nas complex i expressiu, alia frescor i maduresa amb notes de massapà, subtils tocs avainillats i de mantega i una punta de compota de pruna mirabel. En boca és opulent i sedós, es mariden amplitud i precisió i deixa aparèixer notes de crema pastissera i de fruits secs. El final fi i llarg, està marcat per una persistència delicadament especiada.

Autèntic treball d'orfebreria, s'elabora únicament amb les anyades més excepcionals, segon pràctiques que s'han mantingut fidels a la tradició de la regió de Champagne. La criança prolongada en bodega es porta a terme amb tap de suro durant 8 anys, el que contribueix a desenvolupar un perfil aromàtic particularment complex i buscat pels coneixedors.

Color dorado vivo y sostenido, con reflejos tornasolados. Nariz compleja y expresiva, alia frescura y madurez con notas de mazapán, sutiles toques avainillados y de mantequilla, así como una punta de compota de ciruela mirabel. En boca es opulento y sedoso, se maridan amplitud y precisión y se dejan ver notas de crema pastelera y de frutos secos. El final fino y largo, está marcado por una persistencia delicadamente especiada.

Verdadero trabajo de orfebre, se elabora únicamente los años excepcionales según prácticas que se han mantenido fieles a la tradición de la región de Champagne. La crianza prolongada en bodega se lleva a cabo con tapón de corcho durante 8 años, lo que contribuye a desarrollar un perfil aromático particularmente complejo y buscado por los conocedores.

Roederer Cristal - Reims (Champagne Ardennes)

288,00€

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Color groc daurat amb reflexos mate i ambarins. Efervescència persistent, brillant, fina i nerviosa. Nas subtil, discret i concentrat alhora. Revela notes de compota de cítrics, albercocs confitats i evoca amb suavitat el lligabosc. Percebem la fava de cacau amb un lleuger toc avainillat, l'avellana torrada i un xic de regalèsia associada a la canyella. En boca, es presenta organitzat, enèrgic i cisellat. Una sensació densa, madura i sedosa, una frescor envellutada, quasi mentolada.

Color amarillo dorado con reflejos mate y ambarinos. Efervescencia persistente, brillante, fina y nerviosa. Nariz sutil, discreta y concentrada a la vez. Revela notas de compota de cítricos, albaricoques confitados y evoca con suavidad la madreselva. Percibimos el haba de cacao con un ligero toque avainillado, la avellana tostada y una pizca de regaliz asociada a la canela. En boca, se presenta organizado, enérgico y cincelado. Una sensación, densa, madura y sedosa, un frescor aterciopelado, casi mentolado.

VINS DOLÇOS

VINOS DULCES

per acompanyar les postres o prendre sols

para acompañar postres o bien para tomar solos

Ca l'Elsa, naturalment dolç de Petit Manseng - Eccocivi (Empordà)	5,00 €
Garnatxa Espolla (Empordà)	3,50 €
Garnatxa roja Puig de les Guilles - Masia Oliveda (Empordà)	5,00 €
Garnatxa Sol i Serena de Damigiana - Cellers d'en Guilla (Empordà)	8,00 €
Garnatxa d'en Pitu - Cellers Massís de l'Albera (Empordà)	9,50 €
Garnatxa L'Oblidat - Pere Guardiola (Empordà)	9,00 €
Bac de les Ginesteres - Vinyes dels Aspres (Empordà)	12,50 €
Airam, garnatxa i garnatxa gris - Celler Espelt (Empordà)	5,00 €
Moscatell Espolla (Empordà)	3,50 €
Moscatel naranja (Bodega López Hermanos - (Málaga)	3,50 €
Moscatel Ochoa, Viñas Viejas (Navarra)	4,50 €
Porto Ramos Pinto Tawny - Portugal	3,50 €
Porto Nieeport LBV 2007 - Portugal	6,00 €
Pedro Ximénez Málaga Virgen - Montilla-Moriles	4,00 €

DIGESTIUS

DIGESTIVOS

<u>Brandy</u>	<u>Copa</u>
Magno	3,50€
Torres 10	4,00€
Mascaró	4,00€
Carlos I	7,00€
Torres 20 Hors d'Age	10,00€
Larios 1866	13,00€
<u>Cognac</u>	
Rémy Martin	13,00€
Delamaín X.O.	31,00€
<u>Armagnac</u>	
Sempé vsop	6,50€
Bas Armagnac Dartigalongue 1996	17,00€
Bas Armagnac Chateau de Laubade vsop	10,00€
<u>Calvados</u>	
Père Magloire vsop	8,00€
<u>Orujo</u>	
Martín Codax	4,00€
Martín Codax herbes	4,00€
Pazo de Señorans	5,00€
<u>Grappa</u>	
Di Moscatto Alexander	7,00€
<u>Poire Williams</u>	
Leon Beyer	9,00€
<u>Marc</u>	
Marc de Peralada	4,50€

<u>Scotch Whisky</u>	<u>Copa</u>
Ballantine's	5,00€
J.B.	5,00€
Chivas	8,00€
<u>Malt Scotch Whisky</u>	
Cardhu 12 a.	8,00€
Macallan 12 a.	19,50€
Glenlivet Founder's reserve	9,00€
Bowmore 12 a.	8,00€
Glenfarclas 15 a.	22,50€
Dalwhinnie 15 a.	10,50€
<u>Bourbon</u>	
Four Roses Single Barrel	10,50€
<u>Rom</u>	
Havana Club 3 a.	4,00€
Havana Club 7 a.	6,50€
Flor de Caña	8,50€
Pampero Reserva exclusiva aniversario	8,00€
Clément vsop	12,00€
<u>Amaretto</u>	
Di Saronno	4,50€
<u>Limoncello</u>	
Villa Massa	4,00€
<u>Ratafia</u>	
Russet	3,50€
Bosch Reserva	5,00€