

# VINS BLANCS

---

## **RAVENTÓS D'ALELLA 2016.**

CELLER PARXET. D.O. ALELLA.

Pansa blanca. Fruites blanques i cítriques. Fons floral.

15,00 €

## **CLOS D'AGON 2012.**

CELLERS MAS GIL. D.O. CATALUNYA.

Viognier, Roussanne, Marsanne. Notes de llimona, albercoc, préssec. Potent i golós. Mineral.

49,50 €

## **CAMINANTE 2016.**

CELLER TERRA REMOTA. D.O. EMPORDÀ.

Garnatxa blanca, Chardonnay, Chenin blanc. Fruites exòtiques amb tocs de vainilla. Mineral i amb complexitat. Elegant.

30,00 €

## **AMIC 2016.**

CELLERS MAS GIL. D.O. EMPORDÀ.

Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Garnatxa roja, Viognier, Roussanne, Marsanne. Fruites blanques, notes herbàcies, gras, mineral i amb frescor.

21,00 €

## **PERAFITA PICAPOLL 2016.**

CELLER MARTIN FAIXÓ. D.O. EMPORDÀ.

Picapoll. Fruita blanca madura, fons floral. Potent, però amb molt bona frescor.

19,00 €

## **MARENY 2016.**

CELLERS ESPELT. D.O. EMPORDÀ.

Moscatell d'Alexandria, Sauvignon blanc. Fruites tropicals, tocs florals i cert caràcter especiat.

15,50 €

## **TREYU 2016.**

CELLER OLIVER CONTI. D.O. EMPORDÀ.

Macabeu, Gewürstraminer. Gras, intens, fusió de la intensitat i volum del Macabeu amb la fruita i el caràcter especiat de la varietat forània.

12,00 €

## **CTÒNIA 2016.**

CELLER MASIA SERRA. D.O. EMPORDÀ.

Garnatxa blanca amb criança. Gran complexitat. Combina la intensitat de la fruita blanca amb els lleugers torrats de la barrica i el seu caràcter mineral. Molt autèntic.

30,50 €

## **ELS NANOS 2017.**

CELLERS MAS FORASTER. D.O. CONCA DE BARBERÀ.

Chardonnay, Garnatxa blanca, Macabeu. Afruitat, refrescant i amb bon equilibri de fruita i acidesa.

15,00 €

## **SANTBRU 2013.**

CELLER PORTAL DEL MONTSANT. D.O. MONTSANT.

Garnatxa blanca i Chardonnay. Amb criança. Amb volum, balsàmic. Amb fruita blanca molt madura, glicèric però fresc.

23,00 €

### **BRUBERRY 2016.**

CELLER PORTAL DEL MONTSANT. D.O. MONTSANT.

Garnatxa blanca. Notes de fruita blanca, préssec.

Ben equilibrat i persistent.

18,00 €

### **ELS AMELERS LAFOU 2016.**

CELLER LAFOU. D.O. TERRA ALTA.

Garnatxa blanca amb criança. Macedònia de fruites blanques,

estructurat i amb equilibri. Elegant i molt viu.

21,00 €

### **BÀRBARA FORÉS 2016.**

CELLER BÀRBARA FORÉS. D.O. TERRA ALTA.

Garnatxa blanca i Viognier. Intens i aromàtic.

Fruita blanca amb notes florals. Untuós i fresc.

12,50 €

### **MISSENYORA 2016.**

COOPERATIVA DE L'OLIVERA. D.O. COSTERS DEL SEGRE.

Macabeu amb criança. Notes de fruites i flors blanques.

En boca és potent, saborós, amb estructura i equilibrat.

20,50 €

### **MOUSTILLANT.**

CELLER GRAMONA. D.O. PENEDÈS.

Parellada. Vi d'agulla natural. Flors blanques, carbònic molt fi

i ben integrat. Delicat i refrescant.

12,00 €

### **GESSAMÍ.**

CELLER GRAMONA. D.O. PENEDÈS.

Moscateu de gra petit, Sauvignon blanc, Gewürstraminer.

Flors blanques, cítrics, amb tocs de préssec. Untuós i equilibrat.

Vellutat i floral.

15,00 €

### **AUGUSTUS 2016.**

CELLER AUGUSTUS FORUM. D.O. PENEDÈS.

Chardonnay amb criança. Caramel i fruits secs, flors blanques

que combinen amb la cremositat de la barrica. Torrats molt ben

integrats. Potent i golós.

30,00 €

### **CAPELLANÍA 2012.**

CELLER MARQUÉS DE MURRIETA. D.O.Q. RIOJA.

Viura amb criança. Notes florals i de llimona. Entrada potent,

cremós i complexe. Records de vainilla i fusta ben integrada.

32,50 €

### **PAZO SEÑORANS 2016.**

CELLER PAZO SEÑORANS. D.O. RIAS BAIXAS.

Albarinyo. Tocs de pinya, préssec, molt intens i equilibrat.

Sucós i amb persistència.

20,00 €

### **MARTÍN CÓDAX 2016.**

CELLER MARTÍN CÓDAX. D.O. RIAS BAIXAS.

Albarinyo. Aromes de pera i poma amb un fons cítric.

Untuós i equilibrat. Persistent i llarg.

15,50 €

### **PACO & LOLA 2016.**

CELLER PACO & LOLA. D.O. RIAS BAIXAS.

Albarinyo. Gran intensitat de fruites blanques.

Fons balsàmic, cítrics, golós i persistent.

20,00 €

# VINS ROSATS

---

## **CIGONYES 2016.**

CELLER CASTILLO PERELADA. D.O. EMPORDÀ.

Syrah, Garnatxa negra. Fruites vermelles i aromes d'espècies.

Elegant i amb consistència.

12,00 €

## **MOUSTILLANT.**

CELLER GRAMONA. D.O. PENEDÈS.

Syrah i Merlot. Vi d'agulla natural. Lleuger, amb aromes de

fruites de bosc, carbònic ben integrat, golós i sucós.

12,50 €

## **AMIC 2016.**

CELLER MAS GIL. D.O. CATALUNYA.

Garnatxa negra. Intens. Perfum de fruites vermelles i herbes

mediterrànies, saborós i especiat.

20,00 €

## **ELS NANOS 2017.**

CELLER MAS FORASTER. D.O. CONCA DE BARBERÀ.

Trepat. Molta fruita vermella, amb espècies i herbes aromàtiques.

Ampli en boca sense perdre frescor.

15,00 €

## **GRAN FEUDO 2017.**

CELLER CHIVITE. D.O. NAVARRA.

Garnatxa negra. Aromes de fruita vermella, amb fons de cítrics

i flors. Equilibrat i sucós.

12,00 €

# VINS NEGRES

---

## **AMIC 2012.**

CELLER MAS GIL. D.O. CATALUNYA.

Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Monastrell.  
Notes de fruites negres confitades, equilibri dels torrats de la barrica amb el caràcters varietals.

24,00 €

## **VIDIVÍ 2015.**

CELLER ESPELT. D.O. EMPORDÀ.

Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Merlot. Molta intensitat de fruita vermella madura, amb un fons torrat i balsàmic.

15,00 €

## **L'ORATORI 2016.**

CELLER MARTÍ FABRA. D.O. EMPORDÀ.

Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Carinyena. Fruitess vermelles madures. Notes de criaça molt fines i ben integrades. Ampli en boca i ben equilibrat.

14,00 €

## **ARA 2011.**

CELLER OLIVER CONTI. D.O. EMPORDÀ.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnatxa negra i Merlot. Notes de prunes i mores. Fruita molt madura. Tanins elegants i molt ben integrats.

16,00 €

## **COMA BRUNA 2015.**

CELLER ESPELT. D.O. EMPORDÀ.

Carinyena. Aromes de fruita negra madura amb lleugeres notes especiades i bon fons mineral de pissarra.

33,00 €

## **VINYES VELLES 2015.**

CELLER MARTÍ FABRA. D.O. EMPORDÀ.

Cabernet Sauvignon, Garnatxa tinta, Samsó, Syrah, Tempranillo. Gran intensitat aromàtica, predomini de fruita vermella i negra madura combinades amb notes torrefactes, minerals i especiades. Fons balsàmic.

17,00 €

## **LLAVORS 2015.**

CELLER LAVINYETA. D.O. EMPORDÀ.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Samsó, Cabernet Franc. D'intensitat mitjana, amb aromes de fruita vermella i negra. Notes fumades, de vainilla i canyella. Fons d'herbes aromàtiques.

15,00 €

## **PUNT I APART 2014.**

CELLER LAVINYETA. D.O. EMPORDÀ.

Cabernet Sauvignon i Samsó. Aromes de fruita madura i minerals, molt ben integrats per les notes de la criaça en fusta. Equilibrat, potent i amb molta personalitat.

19,00 €

## **FINCA MALAVEÏNA 2014.**

CELLER CASTILLO DE PERELADA. D.O. EMPORDÀ.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Al nas resulta un vi molt potent. Protagonisme per a les fruites negres juntament amb un record d'espècies dolces, xocolata, tabac i algunes notes torrades. Cert fons mineral molt agradable.

28,00 €

### **AIRES DE GARBET 2015.**

CELLER CASTILLO DE PERELADA. D.O. EMPORDÀ.

Garnatxa negra. Notes herbàcies i de fruits vermells. Tocs balsàmics i torrefactes sobre un agradable fons mineral. Fresc i equilibrat. Notes varietals i agradables tanins al costat d'una agradable sedositat. Final llarg.

50,00 €

### **CÒSMIC PASSIÓ.**

CELLER CÒSMIC VINYATERS. BAIX PENEDEÈS.

Marcelan. Predominen les notes de fruites vermelles madures, notes especiades, balsàmics i un fons mineral. Autèntic.

30,00 €

### **FURVUS 2014.**

CELLER VINYES DOMENECH. D.O. MONTSANT.

Garnatxa negra, Merlot. Fruites de bosc ben madures. Notes làctiques ben integrades. Fons de sotobosc i especiat.

28,00 €

### **BRUNUS 2014.**

CELLER PORTAL DEL MONTSANT. D.O. MONTSANT.

Carinyena, Garnatxa negra i Syrah. Fruita negra i vermella ben madura. Fons mineral ben característic de la criaça. Saborós, potent i fresc.

21,00 €

### **GR-174 2016.**

CELLER CASA GRAN DEL SIURANA. D.O.Q. PRIORAT.

Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra i Carinyena. Fruita negra ben madura, fons especiat i amb certes notes florals. Bona acidesa, lleugerament mineral.

15,00 €

### **LES TERRASSES 2015.**

CELLER ÀLVARO PALACIOS. D.O.Q. PRIORAT.

Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Syrah i Samsó. Bona presència de fruita vermella amb un caràcter especiat i fons de torrats i lleugerament balsàmic.

41,50 €

### **GRATALLOPS 2014.**

CELLER ÀLVARO PALACIOS. D.O.Q. PRIORAT.

Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Syrah i Samsó. Intens i complexe. Festival de fruites negres, molt madures, fons mineral, sorprenent, equilibrat per les suaus notes de la criaça i la complexitat dels seus matisos.

57,00 €

### **PLANETES DE NIN 2015.**

CELLER FAMILIA NIN-ORTIZ. D.O.Q. PRIORAT.

Garnatxa Negra i Carinyena. Fruita vermella i negra. Matisos florals i de regalèssia al costat de records làctics i un fons mineral.

37,50 €

### **EMBRUIX 2015.**

CELLER VALL-LLACH. D.O.Q. PRIORAT.

Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnatxa tinta, Merlot i Carinyena. Records de fruita negra. Ben estructurat, bona acidesa i tanins ben integrats. Entrada potent, envoltant i molt carnosa.

27,00 €

### **CLOS MOGADOR 2015.**

CELLER CLOS MOGADOR. D.O.Q. PRIORAT.

Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnatxa tinta, Carinyena. Intenses notes de fruita negra madura sumades a atractius matisos florals i balsàmics. Tocs cremosos, torrats i herbacis sobre un suggeridor fons mineral.

78,00 €

### **THALARN 2014.**

CELLER CASTELL D'ENCÚS. D.O. COSTERS DEL SEGRE.

Syrah. 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.

45,00 €

### **GEOL 2014.**

CELLER TOMÀS CUSINÉ. D.O. COSTERS DEL SEGRE.

Cabernet Sauvignon, Carinyena, Merlot. Destaca la presència de fruits del bosc sobre un suau fons de fusta. Ampli i sedós, potent i de tanins rodons. Mostra molt bona profunditat i persistència.

29,50 €

### **AUGUSTUS 2014.**

CELLERS AUGUSTUS FORUM. D.O. PENEDÈS.

Cabernet Franc. Aromes de fruites negres. Fons especiat, records balsàmics, complexe i amb bona acidesa.

20,00 €

### **ALION 2002.**

CELLERS ALION. D.O. RIBERA DEL DUERO.

Tinto Fino. Aromes de fruita negra ben madura, compotes. Fons amb mineralitat, expressió de terrer. Integració impecable de la criaça dins el conjunt del vi, que està increïble.

120,00 €

### **AALTO 2015.**

CELLERS AALTO. D.O. RIBERA DEL DUERO.

Tinto Fino. Importants notes afruitades en nas i un potencial tànnic alt en boca amb tanins dolços que indiquen la bona maduració fenòlica dels raïms.

44,00 €

### **AALTO PS 2015.**

CELLERS AALTO. D.O. RIBERA DEL DUERO.

Tinto Fino. Regalèssia, espècies, grafit, tabac, fruita ben madura. Ampli, fresc i elegant, amb tanins sedosos i de potent estructura amb la fusta perfectament integrada.

90,00 €

### **TOMÁS POSTIGO 2015.**

CELLER TOMÁS POSTIGO. D.O. RIBERA DEL DUERO.

Cabernet Sauvignon, Merlot Tinto Fino, Malbec. Nas complexa i atractiva, amb aromes florals i de fruits vermells, ben acoblats amb la fusta que aporta notes fresques d'eucaliptus i més tard torrefactes i caramel.

33,00 €

### **TOMÁS POSTIGO 5º AÑO 2011.**

CELLER TOMÁS POSTIGO. D.O. RIBERA DEL DUERO.

Cabernet Sauvignon, Merlot i Tinto Fino. Fruita negra, cafè, tabacs, caramel, figues, espècies. Carnós i envoltant, amb un final llarg i pletòric.

61,00 €

### **VALBUENA 5º AÑO RESERVA 2012.**

CELLER VEGA SICILIA. D.O. RIBERA DEL DUERO.

Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Merlot. Fruita, complexitat, densitat i matisos es fonen en un equilibri entre la personalitat del terrer i la llarga criaça. Excepcional. Un vi per gaudir sense presses.

137,00 €

### **LA MONTESA 2015.**

CELLER PALACIOS REMONDO. D.O.Q. RIOJA.

Garnatxa Negra, Tempranillo i Mazuela. Molta presència de fruita madura al nas. Fruits vermells com maduixes o gerds i alguns tocs de groselles o nabius. Records a herbes i certs tocs balsàmics. Presència de torrats i algunes espècies.

18,00 €

### **PREDICADOR 2015.**

CELLER CONTADOR. D.O.Q. RIOJA.

Garnatxa Negra i Tempranillo. Intens i complex, destaquen els aromes de fruita vermella i negra harmonitzats amb fines notes torrades. Fons herbaci i mineral molt consistent.

34,00 €

### **MARQUÉS DE MURRIETA RSV 2013.**

CELLER MARQUÉS DE MURRIETA. D.O.Q. RIOJA.

Mazuela, Graciano, Tempranillo. Al nas presenta aromes de fruita madura juntament amb notes especiades dolces i torrades. És un vi amb molt de caràcter.

26,00 €

### **MARQUÉS DE VARGAS RSV 2011.**

CELLER MARQUÉS DE VARGAS. D.O.Q. RIOJA.

Garnatxa Negra, Tempranillo, Mazuela i altres. Aromes de fruita vermella madura, notes especiades (pebre, vainilla), herbàcies i cacau. Toc torrat i mineral.

25,00 €

### **REMELLURI RSV 2010.**

CELLER REMELLURI. D.O.Q. RIOJA.

Garnatxa Negra, Graciano, Tempranillo. Vi ric en aromes intensos. Fruita negra i vermella concentrada. Fons de minerals, fongs, encens i tocs d'herbes aromàtiques.

27,50 €

### **GRAN RESERVA 904 2017.**

CELLER LA RIOJA ALTA. D.O.Q. RIOJA.

Tempranillo i Graciano. Nas d'elevada intensitat. És fresc, vibrant, amb fines notes de fruites confitades, amb un toc licorós sobre un fons balsàmic, especiat amb tocs de cuir, cafè i xocolata mentolat.

55,00 €

### **VIÑA TONDONIA RSV 2005.**

CELLER VIÑA TONDONIA. D.O.Q. RIOJA.

Tempranillo, Mazuela, Graciano i Garnatxa Negra. Aromes intensos, concentrat i expressius. Notes de fruita vermella, torrefacts, records de vainilla amb fons de carmel.

35,00 €

### **VIÑA ARDANZA RSV 2008.**

CELLER LA RIOJA ALTA. D.O.Q. RIOJA.

Garnatxa Negra, Tempranillo. Bona intensitat aromàtica, destaquen els agradables aromes torrats combinats amb notes especiades i records de fruita madura.

32,00 €

### **MARQUÉS DE RISCAL RSV 2013.**

CELLER MARQUÉS DE RISCAL.

Mazuela, Tempranillo i Graciano. Aromes complexos sobresortint les aromes balsàmiques, amb notes de fruita madura, espècies i tocs de xocolata.

25,00 €

### **PÉTALOS DEL BIERZO 2015.**

CELLER DESCENDIENTES DE J. PALACIOS.

Mencía. Potent i aromàtic. Despunten les notes florals de violeta i gessamí i les notes de canyella i fruita vermella.

25,00 €

### **LALAMA 2014.**

CELLER DOMINIO DO BIBEI. D.O. RIBEIRA SACRA.

Mencía, Garnatxa Tinta, Brancellao, Souson, Mouratón. D'intensitat mitjana-alta, predominen fruits vermells frescos. Aromes especiats, lleus i florals. Notes balsàmiques i torrades. Deliciosament afruitat i aflat, de llarg recorregut amable. Molt bon acidesa i tanins pràcticament integrats.

24,00 €

# CAVES

---

## JUVE&CAMPS BRUT.

CELLER JUVE&CAMPS. CAVA.

Macabeu, Xarel·lo, Parellada. En nas presència de molta fruita. Fruita blanca com pera, meló i fruita cítrica com aranja i llimona. Va creixent en complexitat i apareixen records a mel de fruits secs i una mica de brioixeria.

25,00 €

## BERTHA RES. BRUT NATURE.

CELLER BERTHA. CAVA.

Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Els aromes són molt variats, lleugeres notes a fruites blanques com poma i pera barrejats amb els aromes de la criança.

20,00 €

## ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE.

CELLER ROVELLATS. CAVA.

Macabeu, Parellada. Suau, agradable, fresc, amb fruites blanques i bona integració del carbònic. Records de poma, pera i brioixeria.

14,00 €

## GRAMONA IMPERIAL BRUT G. RES. 2012.

CELLER GRAMONA. CAVA.

Macabeu, Xarel·lo i Chardonnay. Bona intensitat aromàtica. Predomini de fruita blanca i cítrica sobre fons especiat i torrat. Intens i fresc. Té bona textura, és molt cremós, amb envoltants records de fruita blanca. Equilibrat i persistent.

29,00 €

## LLOPART G. RES. BRUT PANORÀMIC 2012.

CELLER LLOPART. CAVA.

Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay. Aromes complexos de llarga criança: matisos derivats de les mares, torrats, mel i fruits secs amb lleugeres pinzellades reductores.

27,00 €

## LEOPARDI G. RES. BRUT NATURE 2011.

CELLER LLOPART. CAVA.

Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay. En nas presenta una aroma molt complex, apareixen elegants notes especiades. En boca es presenta equilibrat, sec, suau i saborós.

33,00 €

## L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE.

CELLER UVAS FELICES. CAVA.

Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu. Notes de fruites blanques, suaus notes florals i records de brioixeria amb un carbònic molt ben integrat.

31,50 €

## AGUSTÍ TORELLÓ MATA BARRICA.

CELLER AGUSTÍ TORELLÓ. CAVA.

Macabeu amb criança en botes. Agradables aromes de fruita blanca conjuntats amb notes torrades, balsàmiques i especiades. Fresc i estructurat. Potent i afruitat, de pas cremós i sec. Destaquen les notes afruitades i especiades. Molt bona acidesa. Final llarg i persistent.

32,00 €



## **KRIPTA G. RES. BRUT NATURE 2008.**

CELLER AGUSTÍ TORELLÓ. CAVA.

Macabeu, Xarel·lo i Parellada. És fi i elegant en l'atac en boca, amb el carbònic excel·lentment combinat. Destaca la sedositat de l'escuma sobre un fons de vainilla, fruita madura i lleugers torrats. Postgust llarg i complex, on es repeteixen els aromes de nas i boca, destacant la vainilla sobre fons de mantega i torrats, fruit de la seva llarga criança.

70,00 €

## **RECAREDO BRUT DE BRUT FINCA SERRAL DEL VELL 2007.**

CELLER RECAREDO.

Macabeu i Xarel·lo. Fruites blanques, floral, cítric, brioixeria, complexitat... Molt gran. Equilibri i carbònic molt ben integrat dintre del conjunt. Impecable. Maduresa i densitat en estat pur.

40,00 €

# CAVES ROSATS

---

## **AT ROCA ROSÉ 2015.**

CELLER AT ROCA. CAVA.

Monastrell, Garnatxa Negra i Macabeu. Al nas és net, franc i elegant. Dominen els aromes de fruita vermella fresca sota un fons de fruita blanca, destacant la maduixa.

19,00 €

## **RAVENTÓS I BLANC DE NIT 2015.**

CELLER RAVENTÓS I BLANC. CAVA.

Monastrell, Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Complexes i elegants matisos. Notes cítriques i de fruites fresques. Vibrant i de bona acidesa. Afruitat i de final llarg.

23,00 €

## **L'O DE L'ORIGAN BRUT ROSAT.**

CELLER UVAS FELICES. CAVA.

Chardonnay i Pinot Noir. Suaus notes de fruites vermelles, brioixeria i fons floral. Intens i delicat alhora. Bon equilibri fruita, cremositat i acidesa.

30,00 €

# CHAMPAGNE

---

## MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL.

CELLER MÖET & CHANDON.

AOC Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.  
Equilibrat i armonios. Notes de fruites blanques, ametlla  
torrada, vainilla i carbònic cremós ben integrat.

49,00 €

## BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE BRUT.

CELLER BOLLINGER.

AOC Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.  
Un Champagne dens, amb complexitat i molta qualitat. Fruita  
blanca, brioixeria, vainilla i caràcter.

60,00 €

## ROGER COULON BRUT RÉSERVE DE L'HOMMÉE PREMIER CRU.

AOC CHAMPAGNE.

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Armonios i equilibrat.  
Llarga criança. Notes de fruits secs torrats, vainilla, cremós.  
Carbònic molt ben integrat.

50,00 €

## DELAMOTTE BRUT BLANC DE BLANCS.

AOC CHAMPAGNE.

Chardonnay. Tipicitat. Mineralitat. Fruita seca torrada, fons de  
cremositat molt ben estructurat i carbònic delicat i equilibrat.  
Expressiu i molt viu.

67,00 €