



# VINS BLANCS

## ALELLA

### MARFIL

23€

CELLER MARFIL

PANSA BLANCA I GARNATXA BLANCA. ESPECIAL I AROMÀTIC AMB HERBES SILVESTRES, AMETLLES, NOUS, CÍTRICS I FRUITA BLANCA. DE COS MITJÀ, PERA I CÍTRICS CONFITATS, EQUILIBRADA ACIDESA I UN FINAL BASTANT LLARG.

## EMPORDÀ

### INDISPENSABLE

13.75€

OLIVER CONTI

SAUVIGNON BLANC I MOSCATELL. AROMA INTENS DE FRUITA DOLÇA. FINES NOTES TROPICALS I FONS FLORAL. EN BOCA, ÉS GRAS I FRESC A LA VEGADA. INTENS, AGRADABLE I AMB PERSONALITAT.

### MARENY

17€

ESPELT

SAUVIGNON BLANC I LLEDONER BLANC. VI JOVE I ECOLÒGIC. EN NAS, AROMES INTENSOS DE MELÓ, FRUITA TROPICAL I CÍTRICS. ÉS SEC, VERSÀTIL I NERVIÓS. ACIDESA I SALINITAT MARCADES EN BOCA.

### BUFANUVOLS

18€

BUFANUVOLS.

GARNATXA BLANCA I MUSCAT. EN NAS, NOTES TROPICALS AMB UN FONS DE FLORS BLANQUES. EN BOCA ÉS UN VI ESTRUCTURAT, EQUILIBRAT I MOLT FRESC; AMB NOTES AFRUITADES AMB LLARG POSTGUST.

### BLANC DE GRESA

25.5€

VINYES D'OLIVARDOTS.

GARNATXA BLANCA, GARNATXA ROJA, CARINYENA BLANCA. CRIANÇA DURANT 8 MESOS EN BOTES DE ROURE FRANCÈS. AROMES CÍTRIQÜES, FRUITES D'OS, HERBES SEQUES DE BOSC I FLORS BLANQUES. EN BOCA ÉS LLARG I UNTUÓS.

### MASIA CARRERAS

28€

MARTÍ FABRA.

CARINYENA BLANCA I CARINYENA ROJA. 12 MESOS DE CRIANÇA EN BOTES DE ROURE FRANCÈS. ELEGANT I RODÓ AMB RECORDS MINERALS, HERBA FRESCA I ANISATS. EN BOCA ÉS POTENT, POST GUST DE MEL I CÍTRICS.

## CAP DE CREUS

### IX!

26€

SOMNI D'ISTIU.

LLEDONER ROIG I BLANC I MUSCAT D'ALEXANDRIA. CRIANÇA DE 7 MESOS EN DIPÒSITS D'ACER INOXIDABLE AMB LES MARES. EN NAS HI TROBEM HERBES AROMÀTIQUES I LLIMONA. EN BOCA, ENTRADA VOLUMINOSA I ACIDESA MARCADA AMB UN FINAL SALÍ.

## PENEDÈS

### PRINCIPIA MATHEMATICA

25€

ALEMANY I CORRIÓ.

XAREL·LO. VI CRIAT EN BOTA. NOTES DE LLIMONA I TAMBÉ FUSTA EN NAS. EN BOCA ÉS CREMÓS, FRESC I ESTRUCTURAT. FINAL LLARG I PERSISTENT ON SURTEN ELS AROMES FUMATS I DE PRÉSSEC.



## VI SPILL

34€

PORCELLÀNIC.

XAREL·LO. VI BLANC, ECOLÒGIC I NATURAL, APTÉ PER VEGANS. AL NAS; PERA, PRÉSSEC VERD I MENTA. AROMES RETRO NASALS DE POMELO, ROMANÍ I SALAÓ. VI DE LLARG RECORREGUT.

## GESSAMÍ

20€

GRAMONA.

MUSCAT DE FRONTIGAN, MUSCAT D'ALEXANDRIA, SAUVIGNON BLANC, GEWÜRSTRAMINER. VINYES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA I BIODINÀMICA. FLORS BLANQUES (GESSAMÍ), PRÉSSEC, PINYA I CÍTRICS.

## CATALUNYA

### CAMINANTE

33.5€

TERRA REMOTA

GARNATXA BLANCA, CHARDONNAY, CHENIN. CRIANÇA SOBRE MARES DURANT VUIT MESOS. EN NAS, NOTES DE FLORS BLANQUES I ANÍS. EN BOCA ÉS MINERAL, ELEGANT I EXÒTIC. NOTES DE FRUITES BLANQUES I FLORS.

### CLOS D'AGON

41.9€

CLOS D'AGON

VIOGNIER. SIS MESOS DE CRIANÇA EN BARRICA. EN NAS DESTACA LA FRUITA BLANCA, L'ALBERCOC I CÍTRICS. EN BOCA TÉ UNA ENTRADA POTENT, CREMOSA I PERSISTENT. FINAL AMARG PERÒ ELEGANT.

## TERRA ALTA

### LAFOU ELS AMELERS

23.5€

LAFOU CELLER.

100% GARNATXA BLANCA. FERMENTACIÓ I CRIANÇA DE SIS MESOS SOBRE MARES EN OUS DE FORMIGÓ. NOTES CÍTRIQÜES I FLORALS DONEN PAS A FRUITA MADURA I AMETLLA TENDRA. ESTRUCTURAT I AMB LLARG FINAL.

## VALDEJALÓN (ARAGÓ)

### MICROCÓSMICO

22€

FRONTONIO.

MACABEU. COLOR VERD LLIMA AMB NOTES MINERALS, GESSAMÍ I POMELO. TEXTURA ENÈRGICA I BOCA ESTRUCTURADA AMB ACIDESA FRESCA I ELEGANT. INTENS, COMPLEX I SEDÓS.

## YCODEN DAUTE (CANÀRIES)

### ARTÍFICE

39.9€

BORJA PÉREZ.

LISTÁN BLANC. VI ATLÀNTIC AMB SUBTILS AROMES DE FRUITA D'OS. PRESENTA AROMES TERROSOS QUE EVOLUCIONEN EN TOCS FUMATS I FLORALS. CRIANÇA D'ONZE MESOS EN BARRIQUES.

## RÍAS BAIXAS

### FILLABOA

24€

FILLABOA.

ALBARIÑO. AROMA DE FRUITA MADURA, PIÑA, POMA I CÍTRICS. EN BOCA ÉS SUAU, UNTUÓS I AMB ESTRUCTURA. ACIDESA BEN INTEGRADA, ÉS EQUILIBRAT, FRESC I PERSISTENT. 6 MESOS SOBRE MARES FINES.

## 3000 CEPAS

28€

LAGAR DE PINTOS.

ALBARINYO. VI BLANC AMB CRIANÇA DE DOTZE MESOS EN LES SEVES MARES I EN BOTES DE ROURE. AROMES DE FRUITA MADURA, HERBES ANISADES I FUSTA. EN BOCA; POTENT, MINERAL, RECORDS DE LES MARES.

## MONTERREI

### LUXURIA

24€

CELLER PABLO VIDAL.

GODELLO. EN NAS, AROMES FLORALS I CÍTRICS AMB UN FONS HERBACI, DE FRUITES D'OS I D'ESPÈCIES DOLCES I TORRATS. EN BOCA, ÉS FRESC I VIBRANT, GOLÓS I DELICAT. RECORDS D'ESPÈCIES I PASTISSERIA.

## RUEDA

### HERMANOS LURTON

16.5€

HERMANOS LURTON.

VERDEJO. EN NAS ÉS INTENS I FRESC, AMB RECORDS D'HERBA ACABADA DE TALLAR I FRUITA BLANCA. EN BOCA; ENTRADA ÀMPLIA, SUAU I GLICÈRICA. RECORDS DE FRUITS SECS A CONSEQÜÈNCIA DE LA CRIANÇA SOBRE MARES.

### LA GABACHA

21€

CASA ROJO.

SAUVIGNON BLANC. CRIANÇA SOBRE MARES FINES DURANT 3 MESOS. EXPLOSIÓ AROMÀTICA DE GRAN INTENSITAT. AMB AROMES TROPICALS DE MANGO I PINYA, ACOMPANYATS D'AROMES CÍTRICS. EN BOCA ÉS ÀMPLI I FRESC, D'INTENSA ACIDESA.

## CHABLIS (FRANÇA)

### CHABLIS

46€

LOUIS LATOUR.

CHARDONNAY. AROMES DE FRUITA FRESCA; DE CARÀCTER MINERAL, FRUITA MADURA, RODÓ I MOLT EQUILIBRAT CLÀSSIC CHABLIS DE COS MIG.

## PFALZ (ALEMANYA)

### BÜRKLIN WOLF RIESLING TROCKEN

29.8€

RIESLING. UN VI SEC, BIODINÀMIC, AMB AROMES QUE RECORDEN A POMES VERDES, LLIMES I PRÉSSECS. AMB BOCA ÉS FRESC I ACOMPANYA UNA LLEUGERA MINERALITAT.





# VINS ROSATS

## EMPORDÀ

### INSPIRADOR

15.5€

PERELADA.  
GARNATXA NEGRA. AROMA DE FRUITES CÍTRIQUES, ESPÈCIES I AMB FONTS FLORALS. EN BOCA ÉS RODÓ, FRESC, EQUILIBRAT I AMB FINAL LLARG I AGRADABLE. VI AMB PERSONALITAT VARIETAL.

## PENEDÈS

### LA ROSA

21€

CAN SUMOI.  
SUMOLL I MONTONEGA. ÉS UN VI LLEUGER, DELICAT I ELEGANT. EN NAS ÉS EXPRESSIU I REFINAT, DESTACA LA FRUITA VERMELLA MADURA I LES NOTES FLORALS. EN BOCA ÉS AMABLE I ÀGIL.

## NAVARRA

### CHIVITE LAS FINCAS ROSÉ

22.5€

CHIVITE.  
GARNATXA NEGRA I TEMPRANILLO. AROMA INTENS, AFRUITAT I DELICAT FONTS FLORALS. EN BOCA, ÉS SUAU, EQUILIBRAT, UNTUÓS, VIU I PERSISTENT. AMB CARÀCTER.

## CÔTES DE PROVENCE (FRANÇA)

### LE PETIT FRENCHY

18.5€

LE PETIT FRENCHY.  
GARNATXA I CINSAUT. DE COLOR SALMÓ ROSA PÀLID TÍPIC DELS VINS DE LA PROVENÇA. DESTAQUEN LES NOTES FLORALS I LES FRUITES DE BAIA, FRUITA GROGA I PELA DE CÍTRIC. EL FINAL ÉS SEC I REFRESCANT.





# VINS NEGRES

## COSTERS DEL SEGRE

### PETIT SAÓ

18€

MAS BLANCH I JOVÉ.  
ULL DE LLEBRE, GARNATXA I CABERNET SAUVIGNON. CRIANÇA DE 8 MESOS EN BOTES DE ROURE FRANCÈS I AMERICÀ. AROMES DE FRUITES VERMELLES I NEGRES, RECORDS DE VIOLETA I FINAL MENTOLAT. EN BOCA ÉS RODÓ, ESPECIAL, EQUILIBRAT I AMB VOLUM.

## EMPORDÀ

### INDISPENSABLE

13.75€

OLIVER CONTI.  
GARNATXA NEGRA, CABERNET SAUVIGNON. AROMA INTENS QUE ENS RECORDA A FRUITS VERMELLS. EN BOCA ÉS RODÓ I FRESC, EQUILIBRAT AMB TANINS PRESENTS PERÒ SUAUS. ÉS UN VI AMABLE AMB UN LLARG POSTGUST.

### VINYES VELLES

19€

MARTÍ FABRA.  
GARNATXA NEGRA. GRAN INTENSITAT AROMÀTICA, PREDOMINI DE FRUITA VERMELLA I NEGRA MADURA COMBINADA AMB NOTES TORREFACTES, MINERALS I ESPECIADES. FONS BALSÀMIC.

### ELITIA

38€

AV. BODEGUERS.  
CARINYENA. AROMA COMPLEX DE FRUITA NEGRA, FIGUES, CUIR I ESPECIATS. MINERALITAT. EN BOCA, TANINS MOLT BEN POLITS I AMPLIS. FUSTA BEN INTEGRADA. SENSACIÓ EN BOCA LLARG I EQUILIBRAT.

### INSPIRADOR

15.5€

PERELADA.  
SAMSÓ, CABERNET SAUVIGNON I CABERNET FRANC. AROMES DE FRUITS VERMELLS I NEGRES AMB FINES NOTES DE LA CRIANÇA EN BOTES. EN BOCA ÉS RODÓ, FRESC, EQUILIBRAT I MOLT LLARG.

### FINCA MALAVEÏNA

28.5€

PERELADA.  
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON I CABERNET FRANC. VI AMB CRIANÇA DE 22 MESOS EN BOTES DE ROURE FRANCÈS. AROMA DE FRUITA VERMELLA, ESPÈCIES I TORRATS. EN BOCA ÉS RODÓ I CARNÓS. LLARG POST GUST.

## CATALUNYA

### CA N'ESTRUC

18€

CA N'ESTRUC.  
CARINYENA, GARNATXA NEGRA I SYRAH. EN NAS, AROMES DE GROSELLA I GERDS UNITS ALS AROMES DE HERBES AROMÀTIQUES DEL MEDITERRÀNI. EN BOCA ÉS SEDÓS, FRESC I AMB MOLTA FRUITA. AL FINAL TROBEM RECORDS A FRUITA DE BAIA, REGALÈSSIA VERMELLA I VIOLETA.



## MONTSANT

### CINGLES BLAUS SELECCIÓ 26.5€

CINGLES BLAUS.  
GARNATXA NEGRA. CRIANÇA DE 13,5 MESOS EN ROURE FRANCÈS. AROMA BALSÀMIC, XOCOLATA, MINERALS, TORREFACTES, NOTES LÀCTIQUES I FLORALS. EN BOCA CARNÓS, AFRUITAT, AMB COS I ESTRUCTURA I DE LLARGA PERSISTÈNCIA.

### CLÀSSIC PASCONA 22.5€

PASCONA.  
GARNATXA I CARINYENA. CRIANÇA DE 9 MESOS EN BARRIQUES DE ROURE FRANCÈS. AROMA INTENS DE FRUITA NEGRA MADURA, FIGUES, VAINILLA I TORRATS. ENTRADA AGRADABLE EN BOCA, GOLÓS I FRESC. AMB COS.

### KARMA DE DRAC 20€

KARMA DE DRAC.  
CABERNET SAUVIGNON, CARINYENA I ULL DE LLEBRE. VI NATURAL I BIODINÀMIC. EN NAS, DESTACA LA FRUITA NEGRA I VERMELLA; EN BOCA, ÉS AGRADABLE, FRESC, LLAMINER I RODÓ.

## PRIORAT

### GRATALLOPS 55€

ÁLVARO PALACIOS.  
GARNATXA. CRIANÇA DE 15 MESOS. ÉS AROMÀTIC, AMB NOTES DE NOUS I HERBES MEDITERRÀNIES. EN BOCA ÉS VIU, AMB UNA GRAN ACIDESA I FRESC. TÉ TANINS FINS I TEXTURA AGRADABLE.

### LES TERRASSES 39€

ÁLVARO PALACIOS.  
GARNATXA I CARINYENA. BONA PRESÈNCIA DE FRUITA VERMELLA, AROMES BALSÀMICS AMB UN CARÀCTER ESPECIAL I FONS DE TORRAT. EN BOCA ÉS GOLÓS, RODÓ I MOLT AGRADABLE.

### PISSARRES 22€

COSTERS DEL PRIORAT.  
GARNATXA NEGRA I SAMSÓ. EN BOCA ÉS COMPLEX. FRUITA MADURA I RECORDS DEL SOTA BOSC MEDITERRANI. NOTES CARACTERÍSTIQUES DE MINERALITAT PRÒPIES DEL SÒL DE PISSARRA DE LLICORELLA.

### EMBRUIX 28.5€

VALL-LLACH.  
GARNATXA, CARINYENA, MERLOT I SYRAH. VI AMB CRIANÇA. RECORDS DE FRUITA NEGRA. BEN ESTRUCTURAT, BONA ACIDESA I TANINS BEN INTEGRATS. ENTRADA POTENT, ENVOLTANT I MOLT CARNOSA. CACAU I REGALÈSSIA.

### CLOS MOGADOR 85€

CLOS MOGADOR.  
GARNATXA, CARINYENA, SYRAH. EN NAS, TROBEM UN BOUQUET DE CIRERES, FRUITS D'ESBARZERS I BALSÀMICS, MOSTRANT ELEGANTS NOTES DE LA CRIANÇA. EN BOCA; CREMÓS AMB UN DOLÇ TANÍ DE FRUITA VERMELLA.

## TERRA ALTA

### RIALLA 19€

RIALLA.  
GARNATXA PELUDA. AROMES D'AMETLLA TORRADA, NOU MOSCADA I VAINILLA; POSTERIORMENT, AROMES DE MADUIXA MADURA I GERDS. EN BOCA ÉS SEDÓS I VOLUMINÓS AMB LLARG POST GUST.



# CONCA DE BARBERÀ

## PÓLVORA

27.5€

VINS DE LA MEMÒRIA.

TREPAT. VI ECOLÒGIC. EN NAS ÉS PENETRANT I ENCISADOR. NOTES HERBÀCIES, FRUITS DEL BOSC, PEBRE NEGRE, LLOREI I PÓLVORA CREMADA. ENTRADA EN BOCA EXPLOSIVA, DE TEXTURA CRUIXENT. EN DESTACA L'ELEGÀNCIA I INTEGRACIÓ DE LA FUSTA DE CASTANYER.

# PENEDÈS

## SOT LEFRIEC

80€

ALEMANY I CORRIÓ.

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON I CARINYENA. EN BOCA ÉS POTENT I INTENS, TANINS MADURS I PERSISTENTS. AROMES TORRATS, ROURE CREMÓS, FRUITA MADURA I TERRÓS.

# BIERZO

## PÉTALOS DEL BIERZO

25.5€

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS.

MENCIÀ. AROMES DE MADUIXA, MORES TRITURADES O ARANYONS. TAMBÉ, TOCS DE PEBRE NEGRE I ESPÈCIES. EN BOCA, ÉS RODÓ, GOLÓS I REALMENT AGRADABLE AMB NOTES ÀCIDES DE LA MADUIXA.

## LA FARAONA

1400€

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS.

MENCIÀ. EN NAS ES MOSTRA RESERVAT, AMB UNS MINUTS APAREIXEN AROMES BALSÀMICS AMB TOCS A PISSARRA. EN BOCA, ÉS GOLÓS, DOLÇ I FRESC. APAREIX UN TANÍ SEDÓS DE CIRERA JUST ABANS DE MADURAR.

# RIBERA DEL DUERO

## CL98

24.2€

CASA ROJO.

TINTO FINO. 12 MESOS DE CRIANÇA EN FORMIGÓ. EN NAS, COMPOTA DE FRUITS VERMELLS I TOCS HERBACIS QUE RECORDEN LA FARIGOLA. EN BOCA DESTACA EL VOLUM I UN POST GUST LLARG I FRESC. TANINS BEN INTEGRATS.

## TINTAFINA

30€

CASA ROJO.

TEMPRANILLO. AROMES INTENSOS DE FRUITS DEL BOSC, FRUITA VERMELLA, VAINILLA I ESPÈCIES. EL PAS EN BOCA ÉS AFRUITAT, INTENS I GUSTÓS.

## PÍCARO DEL ÁGUILA

30.5€

DOMINIO DEL ÁGUILA.

TEMPRANILLO. CRIANÇA DE 12 MESOS EN BOTES DE ROURE FRANCÈS.

EN NAS, PERFUM DE FRUITS VERMELLS, FLORS COM LA VIOLETA I ESPÈCIES. EN BOCA ÉS SUAU I ÀGIL AMB UN LLARG FINAL.

## VALDAYA

45€

VALDAYA.

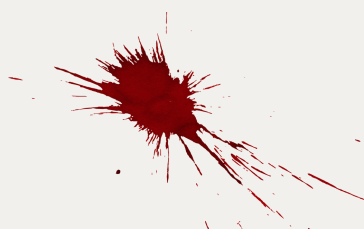
TEMPRANILLO. VI MOLT AFRUITAT I FRESC, TANT EN NAS COM EN BOCA. SENSACIÓ DE VELLUT AL PALADAR I LLARG EN BOCA. VINYES VELLES DE 50 I 70 ANYS DE SÒL CALCARI. CRIANÇA DURANT 15 MESOS.

## ALION

120€

ALION.

TINTO FINO. CRIANÇA DE 12 MESOS EN BOTES DE ROURE FRANCÈS. AROMES DE FRUITA MADURA, HERBA SECA I ESPÈCIES DOLCES. ENTRADA INTENSA, TANINS MADURS AMB NOTES DE FRUITA MADURA.



## VALBUENA 5º AÑO RESERVA

145€

TEMPOS VEGA SICILIA.

TINTO FINO. CRIANÇA DE 5 ANYS ENTRE BOTES DE FUSTA I AMPOLLA. AROMES POTENTS DE FRUITA MADURA, AROMES DE ROURE CREMÓS, HERBES SEQUES I TOCS BALSÀMICS. EN BOCA ÉS POTENT I ESPECIAL.

## PINGUS 2017

1600€

DOMINIO DE PINGUS.

TINTO FINO. CRIANÇA DE 23 MESOS EN BOTES DE ROURE. EN NAS ÉS HARMONIÓS I ACCESSIBLE, BALSÀMIC I FLORAL. EN BOCA, LA SEVA ENTRADA ÉS IMPACTANT, S'ALLARGA AMB TANINS REFINATS I FERMS.

## PINGUS 2018

1800€

DOMINIO DE PINGUS.

TINTO FINO. CRIANÇA DE 23 MESOS EN BOTES DE ROURE. EN NAS, ÉS COMPLEX, AMB NOTES ESPECIALS I MINERALS. EN BOCA, ÉS EXTREMADAMENT ELEGANT, RODÓ, VOLUMINÓS, LLARG I PERSISTENT.

## RIOJA

### LA LOCOMOTORA

21.5€

LA LOCOMOTORA.

TEMPRANILLO. EN PRIMER PLA TROBEM LA FRUITA VERMELLA I NEGRA, LLAVORS APAREIX SÚTILMENT LA VAINILLA Y UN TOC FINAL DE REGALÈSSIA. EN BOCA ÉS FRESC AMB TANINS BEN INTEGRATS. VOLUMINÓS Y AMB RECORDS TORRATS.

### LA MONTESA

22€

PALACIOS REMONDO.

GARNATXA NEGRA. AROMES POTENTS DE FRUITA MADURA, ESPÈCIES I VAINILLA. EN BOCA, BONA ACIDESA I FINA AMARGOR AMB RECORDS AFRUITATS. ELEGANT, CONCENTRAT I RODÓ.

### MAYOR DE ONDARRE RESERVA

38€

BODEGAS ONDARRE.

TEMPRANILLO. AROMES AFRUITATS, FUMATS I D'ESPÈCIES. EN BOCA ÉS SÒLID, LLARG I DE GRAN CONCENTRACIÓ. CRIANÇA DE 16 MESOS EN BARRICA FRANCESA. I ALMENYS 20 MESOS A L'AMPOLLER.

### CONTADOR

300€

CONTADOR.

TEMPRANILLO. AROMES DE FRUITA NEGRA MOLT MADURA, FINES ESPÈCIES I TOCS BALSÀMICS. EN BOCA, AGRADABLE SENSACIÓ CREMOSA, TEXTURA GOLOSA I REFINADA. PERSISTENT I AMB UN LLARG FINAL.



## TORO

### BIGARDO

27€

BIGARDO.

TINTA DE TORO. CRIANÇA DE 5-6 MESOS EN DIFERENTS BARRIQUES. EN NAS TÉ UNA BONA INTENSITAT, AROMES DE REGALÈSSIA, CEDRE, FRUITA NEGRA I VERMELLA. EN BOCA TÉ UNA ENTRADA AMABLE AMB UN FINAL AMARG.





## BORDEUS (FRANÇA)

### CHÂTEAU ROCHEYRON

159€

CHÂTEAU ROCHEYRON. SAINT-ÉMILION. CABERNET FRANC I MERLOT. GRAND CRU. FRUITA NEGRA, NOTES BALSÀMIQUES D'EUCALIPTUS I, AL FINAL, PETITS TOCS DE CACAU I CEDRE. EN BOCA ÉS AMABLE I SEDUCTOR, AMB UNA TEXTURA SEDOSA QUE S'ALLARGA I AMB UNA TRAMA DE TANINS BEN ABRIGATS QUE LI APORTEN UNA BONA PRESÈNCIA. UN VI QUE PLAURÀ ALS MÉS PACIENTS.

## SICÍLIA (ITÀLIA)

### FRANCHETTI

135€

PASSOPISCIARO. PETIT VERDOT I CESANESE. EN NAS FRUITES NEGRES MADURES I HERBES AROMÀTIQUES FRESQUES ACOMPANYADES D'UNA PUNTA CÀRNIA. LA BOCA ES SEDOSA I ENVOLTANT, AMB UNS TANINS FOSOS ACOMPANYATS D'UNA FRESCOR QUE AGILITZA EL RECORREGUT SENSE FER-HO PESAT.

## STELLENBOSCH (SUDÀFRICA)

### REYNEKE ORGANIC SYRAH

33€

REYNEKE. SYRAH. AROMES ESPECIATS, PEBRE BLANC I CIRERA GRIOTTE. SEGUIT DE MATISOS DE ROMANÍ I LAVANDA. EN BOCA ÉS FRESC AMB TANINS GOLOSOS I ESTRUCTURA BEN EQUILIBRADA. VI ELEGANT AMB UN LLARG FINAL.



# CAVES



## L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR 30€

L'OLIVERA COOPERATIVA.

MACABEU. CRIANÇA DE 3 MESOS EN BARRIQUES DE ROURE. COMPLEXITAT EN NAS, AROMES DE CRIANÇA, NOTES TORRADES I ANISADES. BRIOIX I FRUITS SECS. LLARG I GUSTÓS EN BOCA. BOMBOLLA FINA.

## AGUSTÍ TORELLÓ MATA BARRICA 34€

AGUSTÍ TORELLÓ MATA.

MACABEU. DESTAQUEN LES NOTES AFRUITADES I ESPECIADES. BONA ACIDESA. FINAL LLARG I PERSISTENT. AROMES DE FRUITA BLANCA, NOTES TORRADES, BALSÀMICS I ESPECIATS. FRESC I ESTRUCTURAT.

## GRAMONA IMPERIAL G.RVA BRUT 30€

GRAMONA.

XAREL•LO I MACABEU. AROMES DE FRUITA BLANCA, RECORDS DE FONOLL I HERBES AROMÀTIQUES. RECORDS TORRATS PROVINENTS DE LA SEVA CRIANÇA. EN BOCA, EQUILIBRAT I SEC; DE BOMBOLLA FINA I BEN INTEGRADA

## LEOPARDI BRUT NATURE 31€

LLOPART.

XAREL•LO I MACABEU. DE BOMBOLLA MOLT FINA, PERMANENT I DELICADA. AROMA COMPLEX, AMB ELEGANTS NOTES ESPECIADES, FRUITES BLANQUES MADURES I TOCS DE PASTISSERIA.

## ESPURNEJANT BRUT NATURAL 110€

PORCELLÀNIC.

XAREL•LO I MACABEU. EN NAS COMBINEN LES NOTES DE POMA I PERA D'AIGUA AMB LES NOTES TORRADES DE LA BOTA ALLIER. EN BOCA, LLAMINER, POTENT I ESTRUCTURAT, LLARG I PERSISTENT.

## FAMÍLIA OLIVEDA BRUT JOVE 12€

GRUP OLIVEDA.

MACABEU, XAREL•LO I PARELLADA. EN NAS, AROMES FLORALS I AFRUITATS. AL PALADAR ÉS VIU I INTENS, RESSALTA LA FRESCOR DE LA FRUITA OBRINT PAS A UN ALEGRE FINAL. DE BOMBOLLA DELICADA I FINA.

## KRIPTA G. RVA BRUT NATURE 75€

AGUSTÍ TORELLÓ MATA.

MACABEU, PARELLADA I XAREL•LO. EN NAS, NOTES DE FRUITA MADURA, POMA AL FORN, TORRATS I BRIOIX. EN BOCA, ÉS FI I ELEGANT, ESCUMA SEDOSA AMB FONDS DE VAINILLA I FRUITA MADURA. POSTGUST LLARG.



# CAVES ROSATS



## AT ROCA ROSAT RVA

22.5€

AT ROCA.  
MACABEU I GARNATXA NEGRA. BOMBOLLA FINA I PERSISTENT. EN NAS DOMINEN LES AROMES DE POMA, SOBRE UN FONS DE FRUITS VERMELLS. EN BOCA ÉS MOLT AFRUITAT, FRESC I DE MAGNÍFICA ACIDESA.

## DE NIT

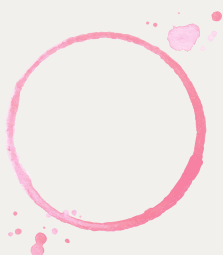
25€

RAVENTÓS I BLANC.  
XAREL·LO, MACABEU I PARELLADA. CRIANÇA DE 18 MESOS. ESCUMÓS DE NOTES DE FRUITA BLANCA, FONOLL SILVESTRE I TOCS DE FLORS ROSES. EN BOCA ÉS GUSTÓS, FRESC I EQUILIBRAT. CARBÒNIC BEN INTEGRAT.

## ROSAT DE MESTRES

31.5€

MESTRES.  
TREPAT, MONASTRELL I GARNATXA. CRIANÇA DE 30 MESOS AMB LIES. BRUT NATURE GRAN RESERVA. NOTES DE FRUITS VERMELLS, LLEVAT I ANISATS. CARBÒNIC CRUIXENT. ÉS SEC, ELEGANT I AMB PERSONALITAT.



# CHAMPAGNE



## VEUVE CLICQUOT BRUT

66€

VEUVE CLICQUOT.

PINOT NOIR, CHARDONNAY I MEUNIER. COMPLEX I SEDÓS, AROMA INTENS I MOLTA FRESCOR. DE BOMBOLLA FINA, AROMES DE FRUITA COM EL PRÉSSEC I LA PERA, DE VAINILLA I TAMBÉ RECORDS DE BRIOIX.

## BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

78€

BOLLINGER.

PINOT NOIR, CHARDONNAY I MEUNIER. COMPLEXITAT AROMÀTICA, ON NOTEM FRUITA MADURA I ESPECIATS. TOCS DE POMA I PRÉSSEC. EN BOCA, ÉS ESTRUCTURAT, LLARG I AMB BOMBOLLA CREMOSA.

## LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

76€

LOUIS ROEDERER.

PINOT NOIR, CHARDONNAY I MEUNIER. DE BOMBOLLA FINÍSSIMA. COMBINA LES NOTES FRESQUES DE POMA I PERA AMB PASTISSERIA I TORRATS. ÉS CREMÓS, LLEUGER I POTENT.

## DELAMOTTE BLANC DE BLANCS

80€

DELAMOTTE.

CHARDONNAY. CHAMPAGNE MINERAL FRUIT DE LES TERRES DE PEDRA CALCÀRIA DE LES SEVES VINYES. DE LLARG PERÍODE DE CRIANÇA SOBRE LIES. BOMBOLLA FINA, CREMÓS I ESTRUCTURAT.

## ROGER COULON L'HOMMÉE 1ER CRU

105€

ROGER COULON.

CHARDONNAY, MEUNIER I PINOT NOIR. BOMBOLLA FINA I DISCRETA. EN NAS, DESTAQUEN AROMES DE BRIOIX I MANTEGA QUE DONEN PAS A NOTES MÉS MINERALS. EN BOCA, RODÓ I UNTUÓS. LLARG FINAL.

## DOM PERIGNON VINTAGE 2010

340€

DOM PERIGNON.

CHARDONNAY I PINOT NOIR. GRAN RESERVA. NOTES DE FRUITA TROPICAL QUE DONEN PAS A AROMES DE MANDARINA, TARONJA I TOCS FLORALS. EN BOCA ÉS CREMÓS, ESPECIAT, TOCS DE PEBRE I FINAL SALÍ.

