

# PREMIUM

---

## VINS BLANCS

### **XAREL-LO 2016.**

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDÈS.

Xarel-lo. Sinuós, fruita blanca amb notes de roure francès.

En boca, equilibrat, és l'expressió del Seny i la Rauxa. Apte per a vegans.

94,00 €

### **XAREL-LO ORANGEBI "LA LLAONA" 2016.**

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDÈS.

Xarel-lo. Flors blanques, pera madura, almívar, espígol, orellanes.

Intens en la complexitat de les flors del bosc.

En boca, és elegant, llarg amb un bon regust.

Apte per a vegans.

94,00 €

### **MACABEU "PRATS VELLA" 2016.**

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDÈS.

Macabeu. En nas notem préssec, iogurt, pera, ametlla i fruita d'os.

Aromes retronasals de balsàmics, mel, romaní.

En boca és llarguíssim dolç i salat alhora. Apte per a vegans.

94,00 €

### **XAREL-LO SUR LIE 2016.**

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDÈS.

Xarel-lo. Aromes complexes de fruita madura com la poma i el litxi, amb notes especiades i elegants del roure francès.

En boca, contundent, fresc i estructurat. Apte per a vegans.

100,00 €

## VINS NEGRES

### **ALION.**

CELLER ALION. D.O.Q. RIBERA DEL DUERO.

Tinto fino. Aromes de fruita negra ben madura, compotes.

Fons amb mineralitat, expressió de terror. Integració impecable de la criaça dins el conjunt del vi, que està increïble.

120,00 €

### **AALTO PS.**

CELLER AALTO. D.O.Q. 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 €

### **VALBUENA 5º AÑO RESERVA.**

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

Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Merlot.

Fruita, complexitat, densitat i matisos es fonen en un equilibri entre la personalitat del terror i la llarga criaça. Excepcional.

Un vi per gaudir sense presses. Ampli, fresc i elegant, amb tanins

sedosos i de potent estructura amb la fusta perfectament integrada.

137,00 €

### **VALBUENA 5º AÑO RESERVA.**

CELLER VEGA SICILIA. D.O.Q. 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 criança. Excepcional.

Un vi per gaudir sense presses. Ampli, fresc i elegant, amb tanins sedosos i de potent estructura amb la fusta perfectament integrada.

137,00 €

### **MERLOT « CONDE MOY » 2016.**

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDÈS.

Merlot. De color violeta, mora, cuir i tabac.

En nas és fresc, intens amb gran complexitat.

En boca, és elegant, llarg amb un bon regust.

Apte per a vegans.

94,00 €

### **PINGUS 2017.**

CELLER PINGUS. D.O.Q. RIBERA DEL DUERO.

Tinto fino. En nas, impressionant. La seva entrada és d'impacte,

s'allarga amb un magnífic gruix farcit de tanins refinats però fermes al paladar.

Textura boníssima, que es dispara per tota la boca en 3D deixant un final

amb una molt bona sensació lleugerament rugosa.

1250,00 €

### **ARTADI LA POZA DE BALLESTEROS.**

CELLER ARTADI. D.O.Q. RIOJA.

Tempranillo. Sensacions de volum i matisos contundents d'una fruita

ben madura i assaonada. Tanins amplis, rodons i densos.

143,00 €

### **CONTADOR 2017.**

CELLER CONTADOR. D.O.Q. RIOJA.

Garnatxa, Graciano, Mazuelo i Tempranillo.

Concentració de multitud de fruites.

Aromes comprimits i alhora amb una expressió subtil però molt nítida.

Sucós i equilibrat, amb volum, pes i una gran longitud. És magnífic.

300,00 €

### **DESCENDIENTES DE J. PALACIOS LA FARAONA 2017.**

CELLER DESCENDIENTES DE J PALACIOS. D.O.Q. BIERZO.

Mencía. En nas es reserva i no mostra fàcilment els seus atributs.

Amb uns minuts a la copa apareixen uns aromes balsàmics amb notes de pissarra.

A la boca la polpa sucosa acompanya una fibra i un taní de llarg recorregut

i mostra la carn de fruita negra i vermella.

1040,00 €

### **CHÂTEAU ROCHEYRON 2017.**

CELLER SAINT ÉMILION GRAND CRU. D.O.Q. FRANÇA.

Cabernet Franc i Merlot. 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.

144,00 €

### **FRANCHETTI 2017.**

CELLER PASSOPISCIARO. D.O.Q. ITÀLIA.

Petit Verdot. 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.

117,00 €

## VI ESCUMÓS

### ESPURNEJANT BRUT NATURAL.

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDÈS.

Xarel·lo i Macabeu. Bombolla petita i tímida.

En nas combinen notes de poma verda i pera d'aigua amb les notes torrades de la bóta Allier. Llaminer, potent i estructurat, llarg i persistent.

110,00 €

## VINS DOLÇOS

### VI DOLÇ NATURAL.

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDÈS.

Macabeu. Aromes de fruita compotada com la pera Williams i notes de poma groga.

En boca és intens, té un final llarg on es recorden notes de taronja amarga, suau amb un final persistent. Apte per a vegans.

89,00 €

## VINS BLANCS

---

### RAVENTÓS D'ALELLA 2016.

CELLER PARXET. D.O. ALELLA.

Pansa blanca. Fruites blanques i cítriques. Fons floral.

En boca, untuós, àgil i fresc.

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.

CELLER CLOS D'AGON. 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 €

## **BLANC DE GRESA.**

CELLER VINYES D'OLIVARDOTS. D.O. EMPORDÀ.

Garnatxa blanca, Garnatxa roja, Carinyena blanca.

Aromes cítriques, fruites d'os, herbes seques de bosc i flors blanques.

Notes de torrats i un fons mineral calcari.

18,00 €

## **ARTIGAS BLANC.**

CELLER MAS ALTA. D.O. PRIORAT.

Macabeu, Pedro Ximénez, Garnatxa blanca, Carinyena blanca.

Gran equilibri entre volum, acidesa i mineralitat.

Aromes de flors blanques, cítrics i tocs minerals.

33,00 €

## **VIA EDETANA.**

CELLER EDETÀRIA. D.O. TERRA ALTA.

Garnatxa blanca amb criança. Macedònia de fruites blanques,

estructurat i amb equilibri. Elegant i molt viu.

21,00 €

## **IL·LUSIÓ BLANC CLUA.**

CELLER XAVIER CLUA. D.O. TERRA ALTA.

Garnatxa blanca. Es combinen els aromes de fruites blanques,

pera, préssec amb les notes d'herbes mediterrànies, farigola

i espígol i un toc cítric. Per boca, fluid i fresc. Final elegant i harmoniós.

20,00 €

## **BIU RIESLING.**

CELLER BATLLIU DE SORT. D.O. COSTERS DEL SEGRE.

Viognier, Riesling. Aromes de fruita blanca i matisos cítrics

al costat de tocs herbacis i anisats. Lleuger fons floral.

Excel·lent acidesa, records afruitats i un final llarg i cítric.

26,00 €

## **MIRANIUS.**

CELLER CREDO. D.O. PENEDÈS.

Macabeu, Xarel·lo. Fresc i intens. Aromes de fruita blanca amb notes

herbàcies i minerals. En boca és fresc, lleuger i equilibrat.

De pas untuós i afruitat. Molt bona acidesa. Final llarg i persistent.

17,00 €

## **GESSAMÍ.**

CELLER GRAMONA. D.O. PENEDÈS.

Moscatell de gra petit, Sauvignon blanc, Gewürstraminer.

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

Vellutat i floral.

15,00 €

## **PRINCIPIA MATHEMATICA.**

CELLER ALEMANY I CORRIÓ. D.O. PENEDÈS.

Xarel·lo. És un vi criat en bota, estructurat, honest, fresc

i d'una sensibilitat acusada. Vi cremós.

22,00 €

## **VI SPILL 2016.**

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDÈS.

Xarel·lo. Al nas notem pera, préssec verd i menta.

Aroma retronasal de pomelo, romaní i salaó. Vi de llarg recorregut.

40,00 €

## **CAPELLANÍA.**

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

Viura amb criança. Gran complexitat, aromes d'ametlla torrada

i delicades fruites al licor. Poderós i elegant en boca, voluminós

amb un toc de caramel ben integrat.

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 €

## SINGULARS GARNATXA ROJA.

CELLER MAS LLUNES. D.O. EMPORDÀ.

Garnatxa Roja. Aromes dolços de fruita molt madura, codony, anisats, fonoll, aromes fresques cítrics amb lleugeres notes de menta.

Equilibrat, bona acidesa, llaminer, fresc i molt persistent.

23,50 €

## 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 criaça. Amb volum, balsàmic. Amb fruita blanca molt madura, glicèric però fresc.

23,00 €

## MARTÍN CÓDAX.

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.

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

Albarinyo. Gran intensitat de fruites blanques. Fons balsàmic, cítrics, golós i persistent.

20,00 €

## OSSIAN.

CELLER OSSIAN. D.O. CASTILLA Y LEÓN.

Verdejo. De notes cítriques i florals sobre un fons torrat.

És un vi estructurat, corpulent i d'agradable acidesa.

40,00 €

## NAIA.

CELLER NAIA. D.O. RUEDA.

Verdejo. Aromes cítrics i de fruita d'os i notes de fonoll.

Nas complexa en què el vi evoluciona aromàticament a la copa mostrant diferents matisos. Equilibrat, dens i untuós.

17,00 €

# VINS ROSATS

---

## AMIC 2016.

CELLER CLOS D'AGON. D.O. EMPORDÀ.

Garnatxa negra. Intens. Perfum de fruites vermelles i herbes mediterrànies, saborós i especiat.

20,00 €

## CIGONYES 2016.

CELLER CASTILLO PERELADA. D.O. EMPORDÀ.

Syrah, Garnatxa negra. Fruitas 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 €

### **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 €

### **CHIVITE LAS FINCAS ROSÉ.**

CELLER CHIVITE. D.O. NAVARRA.

Garnatxa i Tempranillo. Aroma intens, afruitat i amb un delicat final floral.

En boca és suau, equilibrat, untuós, molt viu i persistent.

Destaca el seu caràcter, persistència i la seva delicada aparença.

20,00 €

## **VINS NEGRES**

---

### **AMIC 2012.**

CELLER CLOS D'AGON. D.O. EMPORDÀ.

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 €

### **MAS OLLER PLUS.**

CELLER MAS OLLER. D.O. EMPORDÀ.

Syrah i Garnatxa. Aromes de fruita madura com poden ser les prunes negres i les cireres picotes.

18,00 €

### **VINYES VELLES.**

CELLER VINYES VELLES. D.O. EMPORDÀ.

Cabernet Sauvignon, Garnatxa tinta, Samsó, Syrah, Tempranillo.

Gran intensitat aromàtica, predomini de fruita vermella i negra madura combinada 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.**

CELLER CASTELL DE PERALADA. D.O. EMPORDÀ.

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

50,00 €

### **AUGUSTUS.**

CELLER AUGUSTUS FORUM. D.O. PENEDÈS.

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

20,00 €

### **PARDAS NEGRE FRANC.**

CELLER PARDAS. D.O. PENEDÈS.

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sumoll. Fons balsàmic. Records de cacau i pebre negre, pruna fresca i pebrot rostit. Apunts de taronja confitada i punta de llapis. Amable, elegant i seductor.

18,00 €

### **FURVUS 2014.**

CELLER VINYES DOMENECH. D.O. MONTSANT.

Garnatxa negra, Merlot. Fruitas 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 €

## **CLÀSSIC PRIORAT.**

CELLER FREDI TORRES. D.O.Q. PRIORAT.

Garnatxa, Carinyena, Syrah i raïm blanc. Vi profund, complex i elegant. Aromes de fruita vermella i notes minerals; així com el torrat de la barrica. En boca és intens, àgil, amb final llarg i fresc.

22,00 €

## **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 €

## **PURGATORI 2014.**

CELLER TORRES. D.O. COSTERS DEL SEGRE.

Carinyena, Garnatxa i Syrah. Complex, intens, aromes de fruita negra (pruna), notes de xocolata i cacau, especiats, bosc ombrívol i regalèssia negra. Final amb records de fruita madura, especiats i balsàmics.

35,00 €

## **CÉRVOLES 2014.**

CELLER CÉRVOLES. D.O. COSTERS DEL SEGRE.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa tinta, ull de llebre. Notes especiades, tocs de fruita vermella madura, records minerals i de xocolata. Amb bona estructura i excel·lent acidesa.

34,00 €

## **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 €

## **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 €

## **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. Fruta negra, cafè, tabacs, caramel, figues, espècies. Carnós i envoltant, amb un final llarg i pletòric.

61,00 €

## **PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANÇA.**

CELLER PAGO DE LOS CAPELLANES. D.O.Q. RIBERA DEL DUERO.

Tempranillo. Aroma d'una perfecta barreja entre fruita i fusta fonent-se amb aromes de vainilla. En boca entrada suau però que omple el paladar, presenta uns tanins fins. Final en boca llarg i elegant.

29,00 €



## **SEI SOLO.**

CELLER SEI SOLO. D.O.Q. RIBERA DEL DUERO.

Tinto fino. Intens, equilibrat i elegant. De potent aroma de fruita vermella madura amb marcades notes torrades i records especiats. En boca és voluminós, carnós i molt llarg.

70,00 €

## **CAMPILLO CRIANÇA.**

CELLER CAMPILLO. D.O.Q. RIOJA.

Tempranillo. Net i brillant. En nas gran intensitat, notes a fruita, notes dolces i càlides de fusta, i un fons torrat.

Pas agradable, gustós. Final llarg en boca, suau i torrat.

15,50 €

## **LA MONTESA.**

CELLER PALACIO REMONDO. D.O.Q. RIOJA.

Garnatxa Negra, tempranillo i Mazuela. 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 RSVÀ 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 RSVÀ 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 RSVÀ 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 RSVÀ 2005.**

CELLER VIÑA TONDONIA. D.O.Q. RIOJA.

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

35,00 €

### **VIÑA ARDANZA RSPA 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 €

### **PÉTALOS DEL BIERZO 2015.**

CELLER DESCENDIENTES DE J. PALACIOS. D.O.Q. BIERZO.

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 aflorat, de llarg recorregut amable. Molt bon acidesa i tanins pràcticament integrats.

24,00 €

### **ALMIREZ 2017.**

CELLER TESO LA MONJA. D.O.Q. TORO.

Tinta de Toro. En nas és, fruita vermella.

Notes especiades, cafè, xocolata, vainilla, picant i mineral.

Fons de torrats i fumats. Pas gustós i cremós. Bon cos i volum.

Acidesa molt equilibrada.

23,00 €

### **NIEPOORT CONCISO BRANCO (BLANC) 2017.**

CELLER NIEPOORT. D.O.Q. PORTUGAL.

Intens perfum de fruites com la pruna

grogà o l'albercoc madur acompanyats amb pell d'aranja i un record de fum i espècies. En boca té volum i pes, amb una textura perfilada i amb equilibri entre greix i frescor. Llarg final amb records de fruites carneses i herbes aromàtiques.

24,50 €

## **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 €

## **MIQUEL PONS BRUT NATURE RESERVA.**

CELLER MIQUEL PONS. CAVA.

Macabeu, Xarel·lo barrica, Xarel·lo i Parellada. Bombolla permanent i cremosa. En nas, afruitat a l'inici, evolucionant cap a vainilla i fumats. En boca, untuositat i l'aparició de fruita en compota (codony i poma). Postgust llarg i elegant.

18,00 €

## **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 €

## **RIMARTS BRUT NATURE RESERVA.**

CELLER RIMARTS. CAVA.

Xarel·lo, Macabeu, Parellada. Bombolla petita i persistent. Complex. Aroma intens de bona criança, fruites madures, herbacis i torrats. Bona potència de carbònic, integrat i amb final de boca llarg i molt agradable

21,50 €

## **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 €

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

CELLER RECAREDO.

Macabeu i Xarel·lo. Fruitas 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 €

## **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 €

# 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

---

## VEUVE CLICQUOT BRUT.

MAISON VEUVE CLICQUOT.

Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier.

Aconsegueix reconciliar dos elements oposats: la complexitat i la sedositat, i mantenir-los en perfecte equilibri amb una aroma intens i molta frescor. Aquesta capacitat d'agradar el fa ideal com a aperitiu i perfecte com xampany per acompanyar un àpat.

53,50 €

## 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 €

## LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER.

LOUIS ROEDERER.

Chardonnay, Pinot noir.

De color daurat i bombolla finíssima, combina les notes fresques de poma i pera amb un caràcter més vinós, a pastisseria i torrats. En boca és cremós, lleuger però potent, amb un final saborós i refrescant. Una experiència només a l'altura d'un nom mític com Louis Roederer.

57,00 €

## 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 €