

PREMIUM

VINS BLANCS

XAREL·LO

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”

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”

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. Penedès.

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

Aromes retronasals de balsàmics, mel, romani.

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

94,00 €

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 €

MERLOT « CONDE MOY »

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 €

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.

Mencia. 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 foscos acompanyats

d'una frescor que agilitza el recorregut sense fer-ho pesat.

117,00 €

VI ESCUMÓS

ESPURNEJANT BRUT NATURAL.

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDES.

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. PENEDES.

Macabeu. Aromes de fruita comutada 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

CLOS D'AGON

CELLERS MAS GIL. D.O. CATALUNYA.

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

49, 50 €

MASIA CARRERAS

CELLER MARTÍ FABRA. D.O EMPORDÀ

Carinyena blanca, carinyena roja, garnatxa blanca, garnatxa roja i picapoll. Vi blanc amb criaça.

Elegant i rodó amb records minerals, herba fresca i anisats.

23, 00 €

CAMINANTE

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

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 €

MARENY

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 €

LES BRUGUERES

CELLER LA CONRERIA DE SCALA DEI. D.O. Q. PRIORAT.

100% garnatxa blanca. Vi blanc amb criança amb 5 mesos
de fermentació amb mares.

22,00 €

JOAN GINÉ

CELLER BUIL & GINÉ. D.O. Q. PRIORAT.

Garnatxa blanca, macabeu, viogner, pedro ximénez i moscatell.
Vi blanc amb criança. Sec, afruitat i floral amb un fons mineral,
madur i untuós en boca.

26,00 €

TERROIR SENSE FRONTERES BRISAT.

CELLER TERROIR SENSE FRONTERES. D.O. MONTSANT.

Garnatxa blanca i macabeu. 'Orange wine' amb tocs florals;
mineral i balsàmic. Elegant i de caràcter mediterrani.

23,00 €

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.

Viogner, 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 €

TALEIA

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

Sauvignon blanc, semillón. Fi i sedós, entrada amb nervi i un final llarg
i salí. Notes de pera.

32,00 €

MIRANIUS.

CELLER CREDO. D.O. PENEDEÈS.

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. PENEDEÈS.

Moscatell de gra petit, Sauvignon blanc, Gewürstraminer.
Flors blanques, cítrics, amb tocs de préssec. Untuós i equilibrat.
Vellutat i floral.

15,00 €

VI SPILL

CELLER PORCELLÀNIC. D.O. PENEDEÈS.

Xarel·lo. Al nas notem pera, préssec verd i menta.
Aroma retronasal de pomelo, romaní i salaó. Vi de llarg recorregut.

40,00 €

PLÁCET VALTOMELLOSO

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

100% Viura. Vi blanc amb criança. 11 mesos en barrica de roure.
Aromes de fruita madura, notes florals i especiades.

27,00€

VINO ATLÁNTICO 'TXACOLI'

PENÍNSULA VINICULTORES SL.

Hondarrabi zerratia. Records florals i minerals. En boca és equilibrat, Gust de fruita blanca, amb certa untuositat. Mineral i salí.

23, 50 €

LAGAR DE PINTOS

CELLER LAGAR DE PINTOS. D.O. RIAS BAIXAS.

100% Albarinyo. Vi blanc amb criança. De caràcter cítric amb records de la seva criança amb lies.

19, 50 €

3000 CEPAS

CELLER LAGAR DE PINTOS. D.O. RIAS BAIXAS.

100% Albarinyo. Aromes de fruita madura, flors blanques i herbaci. En boca és potent, amb volum i records minerals que conjunten amb la fusta. Fermentació amb barriques de roure amb criança de 12 mesos sobre lies.

28, 00 €

PAZO SEÑORANS

CELLER PAZO SEÑORANS. D.O. RIAS BAIXAS.

Albarinyo. Tocs de pinya, préssec, molt intens i equilibrat. Sucós i amb persistència.

20, 00 €

HERMANOS LURTON

CELLER JACQUES&FRANÇOIS LURTON. D.O. RUEDA

100% Verdejo. Color palla. Aroma balsàmic, expressió de fruita fresca i pedra seca. En boca és potent, gustós amb bona acidesa i un fi amargor..

15, 00 €

LALUME

CELLER DOMINIO DO BIBEI. D.O. RIBEIRO.

Treixadura i albarinyo. Vi ampli, bona estructura i gras. Predominen notes cítriques i fruita fresca. Final llarg i bona acidesa.

25, 00 €

GABA DO XIL

CELLER TELMO RODRÍGUEZ. D.O. VALDEORRAS.

100% godello. Vi atlàntic, madur, fresc i expressiu sobre sòls de pissarra. Maduració amb les seves lies durant quatre mesos.

19, 00 €

AVANCIA GODELLO

CELLER AVANCIA. D.O. VALDEORRAS.

100% godello. Records salins i minerals. Gran textura i cos. Lleugerament untuós. Bona acidesa i equilibrat. Fusta ben integrada.

35, 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 €

MICROCÓSMICO

CELLER FRONTONIO. D.O. V.T. VALDEJALÓN.

100% macabeu. Color verd llima amb notes minerals, gessamí i pomelo. Acidesa fresca i elegant. Textura enèrgica i boca estructurada.

Intens, complex i sedós amb lies fines.

20, 00 €

ARTÍFICE

CELLER BORJA PÉREZ. D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA.

100% listán blanc. De color dorat. Vi atlàntic amb caràcter sulfurós a causa del sòl; amb subtils aromes de fruita d'os.

Presenta aromes terrosos que evolucionen en tocs fumats i florals
Criança d'onze mesos en barriques.

24,00 €

NIEPOORT CONCISO BRANCO

CELLER NIEPOORT. D.O.Q. PORTUGAL.

Intens perfum de fruites com la pruna groga 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 €

COUVENT DES JACOBINS

LOUIS JADOT. D.O. BOURGOGNE

100% chardonnay. Notes afruitades, fusta, aromes de polpa fresca i flors. En boca suau i harmoniós. Final elegant amb delicada cremositat.

24,00 €

CHABLIS

LOUIS LATOUR. D.O. CHABLIS

100% chardonnay. Aromes de fruita fresca; de caràcter mineral, fruita madura, rodó i molt equilibrat Clàssic chablis de cos mig.

30,00 €

VINS ROSATS

AMIC

CELLER CLOS D'AGON. D.O. EMPORDÀ.

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

20,00 €

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

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

CELLER ESPELT. D.O. EMPORDÀ.

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

15,00 €

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 €

FINCA MALAVEÏNA

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 €

KARMA DE DRAC NEGRE NATURAL

CELLER KARMA DE DRAC. D.O. MONTSANT.

Cabernet Sauvignon, carinyena i ull de llebre. Fruita negra i vermella. Color roig rubí viu; en nas intens i elegant, recorda fruits vermells i negres madurs. En boca agradable, fresc i llaminer, tanins suaus.

19,00 €

CINGLES BLAUS SELECCIÓ

CELLER CINGLES BLAUS. D.O. MONTSANT.

Garnatxa negra i carinyena. Criança de 13 mesos i mig amb roure francès. Color vermell picota intens. Aroma balsàmic, xocolata, minerals, torrefactes, notes làcties. En boca carnós, afruitat, molta estructura i de llarga persistència.

28,00 €

BRUNUS

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

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

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

15,00 €

CLOS MOGADOR

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.

85,00 €

LES TERRASSES

CELLER ÁLVARO 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

CELLER ÁLVARO 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 criança i la complexitat dels seus matisos.

57, 00 €

EMBRUIX

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 €

RIALLA

CELLER RIALLA. D.O. TERRA ALTA.

100% Garnatxa peluda. Aromes provinents del pas en roure, ametlla torrada, nou moscada i vainilla. En boca és molt fresc amb molt bona acidesa. Voluminós, sedós i llarg post gust.

18, 00 €

PURGATORI

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

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

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

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 3º AÑO

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 acabats amb la fusta que aporta notes fresques d'eucaliptus i més tard torrefactes i caramel.

33, 00 €

TOMÁS POSTIGO 5º AÑO

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 €

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 €

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 €

REMELLURI RSVÀ

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

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, especialment amb tocs de cuir, cafè i xocolata mentolat.

55,00 €

VIÑA TONDONIA RSVÀ

CELLER VIÑA TONDONIA. D.O.Q. RIOJA.

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

35,00 €

PÉTALOS DEL BIERZO

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

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

25,00 €

LALAMA

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

Mencia, 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 €

ALMIREZ

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 €

PAYOYA NEGRA

CELLER FINCA LA MELONERA. D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

Syrah, tintilla de rota i romé. Color vermell picota.

Dotze mesos de cria en roure. Aromes de grosella, mores i espècies.

En boca es sedós amb tanins madurs i llarg postgust.

23,00 €

REYNEKE SYRAH ORGANIC

CELLER REYNEKE. SUDÀFRICA

100% Syrah. Aromes especiats, pebre blanc i cirera *griotte*.

Seguit de matisos de romaní i lavanda. Vi elegant amb un llarg final.

30,00 €

CAVES

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. RESERVA 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.

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

CELLER RECAREDO.

Macabeu i Xarel·lo. Fruitess 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

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.

CELLER AT ROCA. CAVA.

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

19,00 €

RAVENTÓS I BLANC DE NIT

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 €

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 €