

# VINS BLANCS

## LA SELVA DE MAR. CAP DE CREUS. ALT EMPORDÀ

### T'ESTIMI

#### SOMNI D'ISTIU.

Lledoner roig i blanc. Criança de cinc mesos en bota de roure francès. En nas notes cítriques i en boca es torna voluminós amb una marcada acidesa.

28,50 €

## CATALUNYA

### CAMINANTE

#### 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.

30,00 €

### CLOS D'AGON

#### 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.

49,50 €

## EMPORDÀ

### INSPIRADOR

#### PERELADA.

Garnatxa roja i macabeu. Vi Jove. Aroma de fruita dolça i notes especiades. En boca és ampli, gras i rodó, equilibrat i amb final amable.

12,75 €

### MASIA CARRERAS

#### 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.

23,00 €

## AMIC

### CLOS D'AGON.

Macabeu. En nas és intens amb aromes de flors blanques i notes herbàcies. En boca, lleugers tocs amargs i salins. És gras i rodó amb un final llarg i amable.

21,00 €

## MARENY

### 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.

15,50 €

## BLANC DE GRESA

### VINYES D'OLIVARDOTS.

Garnatxa blanca, Garnatxa roja, Carinyena blanca. Criança durant 8 mesos en botes de roure francès. Aromes cítrics, fruites d'os, herbes seques de bosc i flors blanques. En boca és llarg i untuós.

18,00 €

## MONTSANT

## TERROIR SENSE FRONTERES BRISAT

### TERROIR SENSE FRONTERES.

Garnatxa blanca i macabeu. Vi blanc amb criança. De personalitat fresca i gran estructura. En nas hi trobem flors blanques, fonoll, pell de taronja i aromes pedregosos. Llarg final salí.

23,00 €

## SANTBRU

### PORTAL DEL MONTSANT

Garnatxa blanca. En nas destaca el seu caràcter floral amb un fons de fruites com la pera o el préssec. Fresc i harmònic amb la fusta. Estructurat, ampli i sedós. Notes minerals i cítriques

32,00 €

## PENEDÈS

## VI XAREL·LO 'LA SERRA'

### PORCELLÀNIC.

Xarel·lo. Vi blanc, ecològic i natural, apte per vegans. Afiat amb ampolla de ceràmica i submergit a l'aigua. Aromes de préssec madur, pell de llimona, menta i iogurt. És llarguíssim en boca.

94,00 €

## VI XAREL·LO ORANGEBI 'LA LLAONA'

PORCELLÀNIC.

Xarel·lo. *Orange Wine*, ecològic i natural, apte per vegans. Afinat amb ampolla de ceràmica i submergit a l'aigua. Flors blanques, pera madura, almívar, espígol, orellanes. Elegant i bon post gust.

94,00 €

## VI MACABEU 'PRATS VELLA'

PORCELLÀNIC.

Macabeu. Vi blanc, ecològic i natural, apte per vegans. Afinat amb ampolla de ceràmica i submergit a l'aigua. Préssec, iogurt, pera i ametlla amb tocs balsàmics. Dolç i salat alhora.

94,00 €

## VI SPILL

PORCELLÀNIC.

Xarel·lo. Vi blanc, ecològic i natural, apte per vegans. Al nas; pera, préssec verd i menta. Aromes retro nasals de pomelo, romaní i salaó. Vi de llarg recorregut.

40,00 €

## PRINCIPIA MATHEMATICA

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.

23,00 €

## MIRANIUS

CREDO.

Xarel·lo. Vinyes d'agricultura ecològica i biodinàmica. Apte per a vegans. En nas, cítrics suaus, pera blanca i flors silvestres. En boca és voluminós, cremós i afruitat.

17,00 €

## GESSAMÍ

GRAMONA.

Muscat de Frontigan, muscat d'Alexandria, sauvignon blanc, Gewürstraminer. Vinyes d'agricultura ecològica i biodinàmica. Flors blanques (gessamí), préssec, pinya i cítrics.

15,00 €

## PRIORAT

### ARTIGAS BLANC

MAS ALTA.

Garnatxa blanca, pedro ximenez i macabeu. Vi blanc amb criaça. Gran equilibri entre volum, acidesa i mineralitat. Aromes de flors blanques, cítrics i tocs minerals. Records del litxi i de rosa blanca.

33,00 €

## TERRA ALTA

### LAFOU ELS AMELERS

LAFOU CELLER.

100% Garnatxa blanca. Fermentació i criaça de sis mesos sobre mares en ous de formigó. Notes cítriques i florals donen pas a fruita madura i ametlla tendra. Estructurat i amb llarg final.

25,00 €

### IL·LUSIÓ

CELLER XAVIER CLUA.

Garnatxa blanca. Aromes d'herba fresca, fruita blanca, i un punt de llevat que recorda al pa calent. Bon equilibri entre la densitat, estructura i acidesa.

20,00 €

## RIAS BAIXAS

### 3000 CEPAS

LAGAR DE PINTOS.

Albarinyo. Vi blanc amb criaça 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.

28,00 €

## RIBEIRO

### LALUME

DOMINIO DO BIBEI.

Treixadura. Aromes de fruita madura, pera, poma, préssec i cítrics que donen pas en segon pla a flors i plantes silvestres. En boca; ampli i gran estructura. És untuós i amb llarg final.

25,00 €

## VALDEORRAS

### GABA DO XIL

TELMO RODRÍGUEZ.

Godello. Vi atlàntic, madur, fresc i expressiu. Predominen les notes afruitades amb un fons mineral. En boca és afruitat, golós i amb un fons balsàmic. Bona estructura i voluminós.

19,00 €

## MONTERREI

### LUXURIA

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.

24,00 €

## RUEDA

### HERMANOS LURTON

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.

15,00 €

### EL GORDO DEL CIRCO

CASA ROJO.

Verdejo. Criança de 5 mesos de lies fines. En nas és elegant, d'aromes balsàmics i d'herba tallada, cítrics i fruita blanca. En boca és ampli, fresc i de acidesa intensa.

26,00 €

### ALBA DE MIROS

BODEGAS PEÑAFIEL.

Verdejo. Intens, fresc i complex. Aromes de fruita tropical i cítrics amb un fons de pa fornejat que ens recorda la seva criança sobre lies. En boca és fresc i vellutat amb un final rodó i llarg.

17,00 €

## VALDEJALÓN

### MICROCÓSMICO

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.

20,00 €

## YCODEN DAUTE ISORA (TENERIFE)

### ARTÍFICE

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.

24,00 €

## DÂO (PORTUGAL)

### NIEPOORT CONCISO BRANCO

NIEPOORT.

Bical, Malvasia, Encruzado. Notes de flors blanques, mel i herbes aromàtiques amb un fons mineral. És un vi blanc amb cos i estructura en boca, acides equilibrada. Final llarg i delicat.

24,50 €

## CHABLIS (FRANÇA)

### CHABLIS

LOUIS LATOUR.

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

30,00 €

## PFALZ (ALEMANYA)

### DR. BÜRKLIN WOLF RIESLING TROCKEN

CELLER DR. BÜRKLIN WOLF.

Riesling. Un vi sec, biodinàmic, amb aromes que recorden a pomes verdes, llimes i préssecs. Amb boca és fresc i acompanya una lleugera mineralitat.

28,00 €

# VINS ROSATS

## EMPORDÀ

### INSPIRADOR

#### PERELADA.

Garnatxa negra. Aroma de fruites cítriques, espècies i amb fons floral. En boca és rodó, fresc, equilibrat i amb final llarg i agradable. Vi amb personalitat varietal.

12,75 €

### AMIC

#### CLOS D'AGON.

Garnatxa negra. En nas, records de gominola de fruits vermells, pètals de rosa i violetes. En boca, és fresc i suau. Amb gran volum, untuós i persistent.

20,00 €

## PENEDÈS

### LA ROSA

#### 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.

21,00 €

## NAVARRA

### CHIVITE LAS FINCAS ROSÉ

#### CHIVITE.

Garnatxa negra i tempranillo. Aroma intens, afruitat i delicat fons floral. En boca, és suau, equilibrat, untuós, viu i persistent. Amb caràcter.

20,00 €

# VINS NEGRES

## COSTERS DEL SEGRE

### CÉRVOLES

#### CÉRVOLES.

Ull de llebre, garnatxa i cabernet sauvignon. En nas és viu i molt expressiu. Notes especiades. Fruita negra madura amb un fons balsàmic i mineral. Entrada en boca voluminosa i intensa.

34,00 €

## EMPORDÀ

### AMIC

#### CLOS D'AGON.

Cabernet sauvignon, carinyena i garnatxa. Complex i intens, aromes de fruita vermella madura, balsàmics i herbes mediterrànies. En boca és potent i estructurat.

24,00 €

### VIDIVÍ

#### ESPELT.

Lledoner negre. Vi ecològic amb 12 mesos de criança. Fruita roja, bosc i un fons de cacau. Aromes de cuir i espècies. En boca és dolç i destaquen els torrats.

15,00€

### TOCAT DE L'ALA

#### COCA I FITÓ.

Carinyena i garnatxa negra. Una petita criança en botes de roure francès. Paladar fi, melós i arrodonit. Destaca per ser un vi afruitat i fresc. Fàcil de gaudir.

21,00 €

### INSPIRADOR

#### 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.

12,75 €



## FINCA MALAVEÏNA

PERELADA.

Merlot, cabernet sauvignon i cabernet franc. Vi amb criaça de 22 mesos en botes de roure francès. Aroma de fruita vermella, espècies i torrats. En boca és rodó i carnós. Llarg post gust.

28,00 €

## AIRES DE GARBET

PERELADA.

Garnatxa negra. Criaça de 15 mesos en botes de roure francès. Notes herbàcies i de fruits vermells. Tocs balsàmics i torrefactes sobre un fons mineral. Fresc i equilibrat.

50,00 €

## MONTSANT

## KARMA DE DRAC

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.

19,00 €

## CINGLES BLAUS SELECCIÓ

CINGLES BLAUS .

Garnatxa negra. Criaça de 13,5 mesos en roure francès. Aroma balsàmic, xocolata, minerals, torrefactes, notes làcties i florals. En boca carnós, afruitat, amb cos i estructura i de llarga persistència.

28,00 €

## PENEDÈS

## SOT LEFRIEC

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.

67,50 €

## PRIORAT

### CLOS MOGADOR

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.

85,00 €

### LES TERRASSES

ÁLVARO PALACIOS.

Garnatxa i carinyena. Bona presència de fruita vermella, aromes balsàmics amb un caràcter especiat i fons de torrat. En boca és golós, rodó i molt agradable.

41,50 €

### GRATALLOPS

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.

57,00 €

### EMBRUIX

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.

27,00 €

## TERRA ALTA

### RIALLA

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.

18,00 €

## RIBERA DEL DUERO

### AALTO

AALTO.

Tinto fino. Criança de 18 mesos en botes de roure francès.  
Aromes de fruita vermella i espècies. En boca és voluminós,  
estructurat i persistent.

46,00 €

### ALION

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.

120,00 €

### PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANÇA

PAGO DE LOS CAPELLANES.

Tempranillo. Criança de 12 mesos en botes de roure francès.  
Aromes de fruita negra madura, en nas és franc i equilibrat. En  
boca es suau amb un llarg final.

29,00 €

### CL98

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.

27,00 €

### PÍCARO DEL ÀGUILA

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.

36,00 €

### PINGUS 2017

DOMINIO DE PINGUS.

Tinto fino. Criança de 23 mesos en botes de roure. En nas és  
harmonió i accessible, balsàmic i floral. En boca, la seva entrada  
és impactant, s'allarga amb tanins refinats i fermes.

1.600,00 €

## PINGUS 2018

DOMINIO DE PINGUS.

Tinto fino. Criança de 23 mesos en botes de roure. En nas, és complex, amb notes especiades i minerals. En boca, és extremadament elegant, rodó, voluminós, llarg i persistent.

1.800,00 €

## PSI

DOMINIO DE PINGUS.

Tinto fino. Criança de 18 mesos. Aromàticament complex, notes de fruita negra i vermella, tocs florals, de tabac, pebre i vainilla. En boca és carnós, gras, sedós i golós, amb tanins ben treballats.

50,00 €

## TOMÁS POSTIGO 3R AÑO

TOMÁS POSTIGO.

Tinto fino. Destaquen les notes de fruits negres i vermells, sotabosc, fusta acabada de tallar i espècies dolces. En boca, bona acidesa, ben estructurat i molt afruitat. Tanins suaus i madurs.

37,00 €

## VALBUENA 5º AÑO RESERVA

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 especiat.

145,00 €

## RIOJA

### LA MONTESA

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.

18,00 €

### REMELLURI RESERVA

REMELLURI.

Garnatxa negra, tempranillo i graciano. Notes de plantes silvestres, balsàmics i fruits vermells. En boca és madur, expressiu i fresc; de textura sedosa i intensa.

27,50 €

## GRAN RESERVA 904

LA RIOJA ALTA.

Tempranillo. En nas és intens, dominant els aromes de fruites, confitura de mores i gerds i pell de taronja, que destapen uns tocs balsàmics i especiats. En boca és fresc i sedós amb llarg final.

55, 00 €

## VIÑA TONDONIA RESERVA

R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA.

Tempranillo. En nas és fi i fresc, amb aromes que evolucionen des dels cítrics, figues, taronja, nous, vainilla, caramel i tabac. En boca és sec, suau i rodó. Bona acidesa, ben estructurat i final llarg.

35, 00 €

## CONTADOR

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.

300, 00 €

## BIERZO

### PÉTALOS DEL BIERZO

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS.

Mencía. 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.

25, 00 €

## LA FARAONA

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS.

Mencía. 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.

1.400, 00 €

## SENSE DO

### ROCK & ROLL

PABLO VIDAL

Mencía. És sensual, untuós i elegant. Aromes de fruita fresca, espècies dolces, records de pastisseria i balsàmics. En boca és gustós, fresc i vibrant amb bona estructura sedosa.

28, 50 €

## TORO

### BIGARDO

#### 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.

29,00 €

## SIERRAS DE MÁLAGA

### PAYOYA NEGRA

#### FINCA LA MELONERA.

Syrah, tintilla de rota i romé. Color vermell picota. Dotze mesos de criança en roure. Aromes de grosella, mores i espècies. En boca es sedós amb tanins madurs i llarg postgust.

21,00 €

## BORDEUS (FRANÇA)

### CHÂTEAU ROCHEYRON

#### 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.

159,00 €

## SICÍLIA (ITÀLIA)

### FRANCHETTI

#### 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.

135,00 €

## STELLENBOSCH (SUDÀFRICA)

### REYNEKE ORGANIC SYRAH

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.

30,00 €

## CAVES

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

L'ORIGAN.

Macabeu, Xarel·lo i Chardonnay. Aromes de fruits secs com les nous i avellanes, almívar i flors blanques. En boca, bombolla fina i cremosa. Ens deixa records de brioix i ametlles.

28,00 €

### ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE

ROVELLATS.

Parellada. Criança de 15 mesos. Aromes subtils però gustoses que ens recorden la seva criaça. Bombolla abundant de petit tamany. Sec i persistent amb aromes de fruita ben harmonitzats.

14,00 €

### GRAMONA IMPERIAL G.RVA BRUT

GRAMONA.

Xarel·lo i macabeu. Aromes de fruita blanca, records de fonoll i herbes aromàtiques. Records torrats provinents de la seva criaça. En boca, equilibrat i sec; de bombolla fina i ben integrada

29,00 €

### LEOPARDI BRUT NATURE

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.

33,00 €

## RIMARTS BRUT NATURE RSVA

RIMARTS.

Xarel·lo, macabeu i parellada. Criança mínim de 24 mesos. De bombolla petita i persistent. Aromes de fruites madures, herbacis i torrats. Carbònic ben integrat amb final llarg i agradable.

21,50 €

## AGUSTÍ TORELLÓ MATA BARRICA

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.

32,00 €

## KRIPTA G. RVA BRUT NATURE

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 fons de vainilla i fruita madura. Postgust llarg.

70,00 €

## RECAREDO TERRERS BRUT NATURE

RECAREDO.

Xarel·lo i macabeu. És sec, però extraordinàriament amable, madur i suau. De llarguíssima criança. En boca és cremós amb una bombolla refinada. Aromes florals, fonoll i fumats.

30,00 €

## JUVÉ&CAMPS RESERVA DE LA FAMÍLIA

JUVÉ&CAMPS.

Xarel·lo i macabeu. Criança de 36 mesos sobre lies. Notes de fruita blanca en nas, que donen pas als aromes de pastisseria i torrats, propis de la criança. En boca és llarg i agradable.

26,00 €

## JUVÉ&CAMPS CINTA PÚRPURA

JUVÉ&CAMPS.

Xarel·lo, macabeu i parellada. Criança de 24 mesos sobre lies. Aromes florals, de fruita blanca i de pa torrat. El pas en boca és brillant, viu i amable. És cremós i amb final persistent.

20,00 €



## ESPURNEJANT BRUT NATURAL

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.

110,00 €

## L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR

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.

38,00 €

## CAVES ROSATS

### AT ROCA ROSAT RVA

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.

19,00 €

### DE NIT

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.

26,00 €

### ROSAT DE MESTRES

MESTRES.

Trepal, 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.

24,00 €

# CHAMPAGNE

## VEUVE CLICQUOT BRUT

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.

53,50 €

## BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

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.

60,00 €

## LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

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.

57,00 €

## DELAMOTTE BLANC DE BLANCS

DELAMOTTE.

Chardonnay. Champagne mineral fruit de les terres de pedra calcària de les seves vinyes. De llarg període de criaça sobre lies. Bombolla fina, cremós i estructurat.

67,00 €

## ROGER COULON L'HOMMÉE 1ER CRU

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.

61,00 €

## DOM PERIGNON VINTAGE 2010

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.

280,00 €