

Índex Carta de Vins

Magnums, 50cl., 37,50cl	Pàg. 2
Vins Espumosos (D.O. Cava i A.O.C. Champagne	Pàg. 6
<u>Vins Blancs</u> (pàg. 10 a 16)	
D.O. Empordà – Costa Brava	Pàg. 9
D.O. Catalunya	Pàg. 9
D.O. Costers del Segre	Pàg. 10
D.O. Penedès	Pàg. 10
D.O. Pla de Bages	Pàg. 10
D.O. Terra Alta	Pàg. 11
D.O. Conca de Barberà	Pàg. 11
D.O. Priorat	Pàg. 11
D.O. Rias Baixas	Pàg. 11
D.O. Rioja	Pàg. 12
D.O. Rueda	Pàg. 12
D.O. Somontano	Pàg. 13
D.O. Ribera Sacra	Pàg. 13
D.O. Bierzo	Pàg. 13
D.O. Valdeorras	Pàg. 13
D.O. Lanzarote	Pàg. 14
D.O. Navarra	Pàg. 14
Vins del món	Pàg. 15
<u>Vins Rosats</u>	Pàg. 17
<u>Vins Negres</u> (Pàg. 19 a 31)	
D.O. Empordà – Costa Brava	Pàg. 19
D.O. Costers del Segre	Pàg. 20
D.O. Montsant	Pàg. 20
D.O. Penedès	Pàg. 21
D.O. Pla de Bages	Pàg. 21
D.O. Benissalem-Mallorca	Pàg. 21
D.O.Q. Priorat	Pàg. 21
D.O. Terra Alta	Pàg. 22
D.O. Madrid	Pàg. 22
D.O. Bierzo	Pàg. 22
D.O. Valdepusa	Pàg. 22
D.O. Jumilla	Pàg. 23
D.O. Ribera del Duero	Pàg. 23
D.O.C. Rioja	Pàg. 25
D.O. Ribeira Sacra	Pàg. 26
D.O. Somontano	Pàg. 27
D.O. Toro	Pàg. 27
D.O. Navarra	Pàg. 28
Vins Sense D.O.	Pàg. 28
Vins del Món	Pàg. 29
<u>Breu història de les D. O</u>	Pàg. 31

VINS BLANCS 50cl. i 37,50cl.

D.O. PENEDÈS (Barcelona i Tarragona)

Gramona

Sant Sadurní d'Anoia (Penedès)

Gessamí 37,50cl.

Anyada:

Tipus de vi: blanc fresc d'intenses aromes a flors blanques, bosc, cítrics. En boca flors i cítrics

Varietats: Moscat d'Alexandria, Moscat de Frontignan, Sauvignon blanc i Gewürztraminer

Preu: 14,30€

D.O. RIAS BAIXAS (Pontevedra i A Coruña)

Bodegas Martín Códax

Cambados (Pontevedra)

Martin Códax 37,50cl.

Anyada:

Tipus de vi: Aroma intens de fruita de polpa blanca, petites notes de cítrics amb lleuger fons vegetal.

Fresc, untuós. En nas enormement fruïter. Aromàtic i equilibri entre alcohol i acidesa.

Varietats: Albariño

Preu: 18,70€

FRANÇA

Louis Latour

Ardèche (França)

Louis Latour Ardecche 37,50cl.

Anyada:

Tipus de vi: En nas fi i intens amb aromes a fruita madura (pinya i meló) i notes a mantequilla i vainilla.

Vi amb cos, sec, potent i llarg

Varietats: Chardonnay

Preu: 12,52€

VINS ROSATS 50cl. i 37,50cl.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA (Girona)

Pere Guardiola

Campmany (Girona)

Floresta 50 cl

Anyada:

Tipus de vi: rosat fresc, molt suau i afruitat en nas, delicat i sec, agradable

Varietats: Garnatxa Negra, Carinyena i Merlot

Preu: 9,48€

VINS NEGRES 50cl. i 37,50cl.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA (Girona)

Pere Guardiola

Capmany (Girona)

Floresta 50cl.

Anyada:

Tipus de vi: Negra d' aroma intens a fruita madura de bosc. En boca té un final llarg i persistent.

Varietats: Cabernet Sauvignon, garnatxa, merlot i syrah

Criança: 12 mesos en botes de roure francès i americà

Preu: 10,38€

D.O. PRIORAT ()

Ànima negra viticultors

Mallorca (Balears)

AN/L 50cl.

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a fruita madura fresca (cirera, maduixa), notes dolces, balsàmiques i fons mineral.

En boca intens, cos mig, notes a pebre

Varietats: Callet, fogoneu, cabernet sauvignon

Criança: 12 mesos en barriques noves franceses i americanes

Preu: 19,80€

D.O.C. RIOJA (Álava, La Rioja, Navarra i Burgos)

La Rioja Alta

Haro (La Rioja)

Viña Ardanza 37,50cl.

Anyada:

Tipus de vi: negre intens i complex. En boca és especiat, arrodonit i final molt persistent

Varietats: Tempranillo 75 % i Garnatxa 25%

Criança: 36 mesos en bóta de roure

Preu: 23,10€

VINS ESPUMOSOS 37,50cl.

D.O CAVA

Juvé y Camps

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Cinta Púrpura reserva 37,50cl.

Tipus de vi: cava brut, reserva. Color or pàl·lid, de bombolles fines i persistents. Delicades aromes de flors, mel i fruita. Gust substancios de raïm fresc i madur, paladar estructurat, rodó i saborós

Varietats: Macabeu, 20% Xarel·lo, 35% Parellada

Preu: 15,31€

Raventós i Blanc

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Raventós i Blanc de nit rosat 37,50cl.

Tipus de vi: Notes cítriques i de fruita fresca. Afruitat i final llarg.

Varietats: 37% Macabeu, 37% Xarel·lo, 18% Parellada, 7% Monestrell

Preu: 20,97€

D.O CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

Reims (France)

Veuve Clicquot Ponsardin brut 37,50cl.

Tipus de vi: champagne brut, d'aromes a fruita blanca i fruits secs, deixant pas a la vainilla i pa dolç. En boca molt afruitat.

Varietats: Chardonnay, Pinot Meunier, pinot noir

Preu: 51,14€

MAGNUMS

D.O. EMPORDÀ – COSTA BRAVA (Girona)

Castell Perelada
Finca Malaveïna

Perelada (Girona)

Anyada:

Tipus de vi: negre d'aromes balsàmiques, minerals i fruita madura. Boca potent, fresc, llarg i persistent

Varietats: 46% merlot, 11% syrah, 21% cabernet sauvignon, 10% garnatxa, 12% cabernet franc

Criança: 18 mesos en bóta de roure francès Allier

Preu: 66,00€

D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lleida i Tarragona)

Bodegas Castell del Remei

Castell del Remei (Lleida)

Oda

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, aromes a fruita confitada. Boca carnós, torrats, espirituós, càlid

Varietats: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnatxa

Criança: 12 mesos en bóta nova de roure americà

Preu: 36,30€

D.O. RIBERA DEL DUERO (Burgos, Segovia, Soria i Valladolid)

Pago Capellanes

Pedrosa de Duero (Burgos)

Pago capellanes

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta; aromes de bona intensitat a fruita negra, menta, notes balsàmiques.

En boca és de cos mig, amb correcta acidesa, saborós i expressiu

Varietats: Tinta país 100%

Criança: 12 mesos en bóta de roure francès

Preu: 70,40€

D.O.C. RIOJA (Álava, La Rioja, Navarra i Burgos)

La Rioja Alta

Haro (La Rioja)

Viña Ardanza

Anyada:

Tipus de vi: negre intens i complex. En boca és especiat, arrodonit i final molt persistent

Varietats: Tempranillo 75 % i Garnatxa 25%

Criança: 36 mesos en bóta de roure

Preu: 68,20€

VINS ESPUMOSOS

D.O CAVA

Celler Mas Bertran

Sant Martí Sarroc (Barcelona)

Balma Brut Nature Reserva

Tipus de vi: Cava ecològic, Entrada agradable i fresca. Pas molt suau i untuós. Molt bona acidesa. Final llarg amb notes cítriques. Fruita blanca i cítrica sobre notes dolces i vegetals

Varietats: 40% Macabeu, 10% Parellada i 50% Xarel·lo

Preu: 18,70€

Castell Perelada

Perelada (Girona)

Gran Claustro Brut Nature Cuvée especial

Tipus de vi: cava brut nature. Matisos afruitats. Sec, suau, complex i elegant en boca.

Varietats: Xarel·lo 38%; Parellada 30% i Chardonnay 32%

Preu: 23,10€

Caves Heretat Mestres

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Coquet Brut Nature Gran Reserva

Tipus de vi: Bombolla fina i àgil. Aromes fruita blanca amb fons anisat. Records de poma verda, tocs cítrics i fruita seca. Entrada fresca i suau, amb final llarg i lleuger toc amarg

Varietats: 30% Macabeu, 40% Xarel·lo i 30% Parellada

Preu: 30,80€

Juvé y Camps

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Reserva de la Familia

Tipus de vi: cava brut, reserva. Delicades aromes fruitoses, franc i elegant, complex i ric. Sec, suau i fi al paladar

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada, chardonnay

Preu: 30,80€

Gramona

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Gramona Imperial

Tipus de vi: cava brut, Gran Reserva. Aroma no molt intensa, freq. En boca és sec, fines notes amargues; elegant, estructurat

Varietats: 40% macabeu, 50% xarel·lo, 10% chardonnay

Preu: 39,60€

Argent

Tipus de vi: cava brut, reserva. En nas aromes a fruites blanques i fines herbes. En boca corpulent, amb un post gust llarg i intens

Varietats: 100% Chardonnay

Preu: 56,10€

Argent rosat

Tipus de vi: cava brut nature rosat. Intensitat aromàtica i fons floral. En nas aromes a fruites blanca madura.

Varietats: 100% pinot noir

Preu: 56,50€

Llopart

Subirats (Barcelona)

Leopardi Brut Nature Gran Reserva Vintage

Tipus de vi: cava brut nature, gran reserva, afruitat i delicat, lleuger i fresc, sec

Varietats: Xarel·lo 30%; Macabeu 40%; Parellada 15% i Chardonnay 15%

Preu: 40,15€

Recaredo

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Recaredo Brut Nature

Tipus de vi: cava brut nature, reserva, sec, amb intensos aromes

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Preu: 40,70€

AT Roca

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

AT Roca rosat

Tipus de vi: vi espumós extra brut reserva. Aromes a fruita blanca amb fons de fruits vermells, en boca es fresc, cremós i elegant amb el carboni ben integrat

Varietats: Garnatxa negra i Macabeu

Preu: 23,10€

Manel Martínez

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

L'o de L` Origan rosat

Tipus de vi: vi espumós reserva, elegant i de gran finura. Aromes a fruits vermells, equilibrat i fresc

Varietats: 85% pinot noir i 15% Chardonnay

Preu: 42,90€

Bodegues Colet

Pacs del Penedès (Barcelona)

Colet assamblage

Tipus de vi: vi espumós amb molta fruitositat, fruites vermelles. El carbònic està molt ben integrat i és un cava de molt bon recorregut en boca fi, elegant.

Varietats: 45% Chardonnay, 55% pinot noir

Preu: 44,00€

A.O.C CHAMPAGNE

Moët & Chandon

Reims (França)

Moët & Chandon Brut

Tipus de vi: champagne brut, amb delicats aromes, és en boca sec, delicat i molt subtil

Varietats: Chardonnay 50 %, Pinot Noir 30 % i Pinot Meunier 20 %

Preu: 70,55€

Champagne Taittinger

Reims (França)

Taittinger Brut Reserva

Tipus de vi: champagne brut, molt expressiu, obert i afruitat en nas. En boca fresc i delicat, harmoniós

Varietats: Chardonnay 40%, Pinot 60%

Preu: 73,98€

Gosset

Reims (França)

Gosset Excellence brut

Tipus de vi: champagne brut d'aromes a fruita blanca amb una lleugera influència del pinot noir al fons de fruita vermella. Equilibrat i llarg en boca.

Varietats: 42% Chardonnay, 45% pinot noir, 13% pinot meunier

Preu: 80,54€

Champagne Moët Chandon

Reims (França)

Dom Perignon

Tipus de vi: L'història de la champagne resumida en una ampolla. champagne expressiu, equilibrat, elegant, cremós i noble.

Varietats: Pinot Noir i Chardonnay

Preu: 286,00€

Louis Roeder

Reims (França)

Roeder brut vintage rose

Tipus de vi: champagne d'intenses aromes a taronja, cítrics i fruita vermella. En boca, destaca les notes a poma, ratlladura de llimona i ametlla.

Varietats: 70% pinot noir, 30% chardonnay

Preu: 111,68€

Cristal

Tipus de vi: champagne d'intenses aromes a flors blanques, cítrics i fruita vermella. En boca, fruits madurs, préssec de vinya i torrats. Estructura densa i carnosa. Final poderós

Varietats: 55% pinot noir, 45% chardonnay

Preu: 341,00€

VINS BLANCS

D.O. EMPORDÀ – COSTA BRAVA (Girona)

Celler Espelt

Vilajuïga (Girona)

Mareny

Anyada:

Tipus de vi: blanc jove, fresc i d' agradables aromes fruitoses, sec i suau.

Varietats: Sauvignon Blanc 70 %, garnatxa blanca (lledoner blanc) 30%

Preu: 17,03€

Castell Perelada

Perelada (Girona)

Collection blanc

Anyada:

Tipus de vi: Blanc d'aromes a fruita blanca i tropical. Tocs dolços i cítrics. En boca fresc i untuós. Intens

Varietats: 67% chardonnay, 33% sauvignon blanc

Criança: Botes noves d'acàcia

Preu: 18,72€

Castell Perelada

Perelada (Girona)

Obsequi

Anyada:

Tipus de vi: En nas fruita dolça, notes herbàcies, aromes florals. En boca rodó, fresc, intens, final llarg.

Vi jove, lleuger i aromàtic. Apte per vegans. Afruitat

Varietats: Garnatxa blanca, sauvignon blanc

Criança: Envel·liment en dipòsits de formigó

Preu: 19,80€

Castell Perelada

Perelada (Girona)

Finca la Garriga

Anyada:

Tipus de vi: Blanc madur, en nas aromes a fruita fresca préssec i taronja, herbes aromàtiques, fustes fines. En boca es llarg, elegant, complex, amb personalitat. Matisos de bóta

Varietats: chardonnay

Criança: 7 mesos de criança en barriques

Preu: 30,80€

Celler Clos d'Agon

Calonge (Girona)

Amic

Anyada:

Tipus de vi: blanc amb aromes molt fresques i molta fruita blanca. Toc dolç i notes a herbes. En boca fresc amb lleugers tocs amargs.

Varietats: 40% garnatxa blanca, 40% macabeu, 8%viognier, 8%marssane, 4%roussane

Criança: 5 mesos en dipòsit d'acer inoxidable

Preu: 27,30€

DO CATALUNYA

Calonge (Girona)

Clos D' Agon Blanc

Anyada:

Tipus de vi: blanc fermentat en bóta, de sorprenent i complex nas, fresc, carnós i sedós, de gran nivell

Varietats: Viognier 40 %; Roussanne 40 % i Marsanne 20 %

Criança: 7 mesos en bóta de roure

Preu: 57,20€

D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lleida i Tarragona)

Tomàs Cusiné

El Vilosell (Lleida)

Auzells

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a poma, pera, pinya, mango, albercoc, licor de préssec, flors blanques, cítrics i mentolats. Herba fresca i romaní. Fresc i àcid.

Varietats: Macabeu, Chardonnay, Sauvignon blanc, Albarinyo, riesling

Criança: 3 mesos sobre lies, 10% en bóta i resta en dipòsit

Preu: 21,91€

Cellers la Gravera

Alfarràs (Lleida)

Ciclic Blanc

Anyada:

Tipus de vi: blanc madur, en nas fruita blanca, notes a fumat, aromàtic, especiat pebre i complex. En boca gras, untuós, ampli, fruita d'os, vainilla, llarg i mineral

Varietats: Garnatxa blanca

Criança: 12 mesos en barrica

Preu: 36,30€

D.O. PENEDE'S (Barcelona i Tarragona)

Celler Mas Bertran

Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)

Nutt

Anyada:

Tipus de vi: En Nas aroma a fruita blanca amb tocs florals. Gust, entrada sedosa i fresca. Ampli amb volum en boca

Varietats: 100% Macabeu

Criança: 4 mesos en lies

Preu: 16,50€

Celler Viader Cayon

Gelida (Barcelona)

Deliris de Muscàndia

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a fruita tropical, fresc, llaminer, afruitat, molt aromàtic

Varietats: Muscat de grà petit, sauvignon blanc

Criança: Vi jove

Preu: 17,60€

Gramona

Sant Sadurní d'Anoia (Penedès)

Gessamí

Anyada:

Tipus de vi: blanc fresc d'intenses aromes a flors blanques, bosc, cítrics. En boca flors i cítrics

Varietats: Muscat d'Alexandria, Muscat de Frontignan, Sauvignon blanc i Gewürztraminer

Preu: 20,90€

D.O. PLA DE BAGES (Barcelona)

Masies d'Avinyó

Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Barcelona)

Abadal Nuat

Anyada:

Tipus de vi: d'aromes cítriques i herbes aromàtiques, en boca dominen els cítrics i la fruita blanca. Fresc

Varietats: 100% picapoll

Criança: 10 mesos de contacte amb doble líia

Preu: 47,30€

D.O. TERRA ALTA (Tarragona)

Celler Vins de la memòria

Vilalba dels Arcs (Tarragona)

La bruixa

Anyada:

Tipus de vi: Nas intens i complex amb notes a fruita blanca sobre aromes cítrics, herbes, fruits secs i prunes. En boca tocs anisats i punt amarg. Fresc. Enèrgic, amb caràcter. Bona acidesa

Varietats: 80% Garnatxa blanca, 20% macabeu de la vall de les vinyes

Criança: 3 mesos sobre lies

Preu: 24,20€

D.O. CONCA DE BARBERÀ (Barcelona-Tarragona)

Miguel Torres

Vilafranca del Penedès (Barcelona)

Milmanda

Anyada:

Tipus de vi: blanc d'intens aromes a fruites i ametlles. Voluminós i complex amb un post-gust molt elegant

Varietats: 100% Chardonnay

Criança: 12 mesos ne barriques de roure francès

Preu: 80,26€

D.O.Q. PRIORAT (Tarragona)

Cellers 7 sentidos Maduración y Vendimia

(Tarragona)

7 Sentidos

Anyada:

Tipus de vi: Aromes de flos blanques, tocs anisats, untuós i intens. En boca acabat amb el toc de vainilla de la barrica

Varietats: Garnatxa blanca i Macabeu

Criança: 6 mesos de barrica de roure

Preu: 36,30€

Clos Mogador

Gratallops (Tarragona)

Clos Nelin

Anyada:

Tipus de vi: En nas gran intensitat i complexitat d'aromes; en boca, voluminós de gran estructura

Varietats: Garnatxa blanca, macabeu

Criança: 16 mesos en barriques de roure francès

Preu: 69,39€

D.O. RIAS BAIXAS (Pontevedra i A Coruña)

Bodegas La Rioja Alta

O'Rosal (Pontevedra)

Lagar de Cervera

Anyada:

Tipus de vi: En nas intensitat a fruita blanca, cítrics, tropicals i pell de taronja. En boca fresc i carnós

Varietats: Albariño 100 %

Preu: 23,10€

Bodegas Fillaboa

Pontevedra

Fillaboa

Anyada:

Tipus de vi: Bona estructura. Aromes a fruita madura, pinya i poma. Records a mango i cítrics. Delicat i untuós, molt bona acidesa

Varietats: Albariño 100 %

Preu: 26,40€

Finca Valiñas

Meis (Pontevedra)

Mar de Frades Albariño

Anyada:

Tipus de vi: blanc d'aromes fresques, notes de fruita madura i flors blanques. En boca fructuós i fresc

Varietats: Albariño 100 %

Preu: 29,70€

Bodegas Martín Códax

Cambados (Pontevedra)

Organistrum

Anyada:

Tipus de vi: blanc jove, aromes complexos percebent notes afruitades en nas; predomina la fruita verda

Varietats: Albariño 100 %

Preu: 37,40€

D.O.C.RIOJA (Álava, La Rioja, Navarra i Burgos)

Bodegas Casa Primicia

La Rioja alavesa

Flor de Primicia

Anyada:

Tipus de vi: Complex i intens, amb notes de fruita d'arbre (pera, préssec) i tropicals (plàtan). D'entrada suau, molta sedositat i bona acidesa

Varietats: 100% chardonnay

Preu: 16,50€

Bodegas y Viñedos Artadi

Laguardia (Rioja Alavesa)

Artadi Viñas de Gain

Anyada:

Tipus de vi: En nas fruita fresca, notes balsàmiques, notes de sotabosc. En boca carnós, fresc, afruitat i saborós

Varietats: 100% Viura

Criança: 24 mesos en dipòsit

Preu: 41,80€

D.O. RUEDA (Valladolid, Segovia i Àvila)

Bodegas Lurton

La Seca (Valladolid)

Cuesta de oro

Anyada:

Tipus de vi: Vi amb un bon equilibri, que permet disfrutar de la complexa varietat aromàtica

Varietats: Sauvignon blanc, Verdejo

Criança: Sobre lies i envelliment en barrica

Preu: 24,37€

Bodega Dos Victorias

San Román de Hornija (Valladolid)

José Pariente Fermentado en Barrica

Anyada:

Tipus de vi: blanc fermentat en bóta, amb aromes delicades i complexes, és golós i fresc, amb volum

Varietats: Verdejo 100 %

Criança: 6 mesos en bóta de roure, i 5 mesos en dipòsit d'acer inoxidable

Preu: 30,20€

Belondrade y Lurton

La Seca (Valladolid)

Belondrade&Lurton

Anyada:

Tipus de vi: blanc. En nas la fruita i la fusta conjuguen perfectament. En boca és llarg, ampli, intens

Varietats: Verdejo 100 %

Criança: 10 mesos en bóta de roure francès i americà, i 6 en botella

Preu: 75,68€

D.O. SOMONTANO (Huesca)

Viñas del Vero

Barbastro (Huesca)

Viñas del Vero Clarion Selección

Anyada:

Tipus de vi: blanc jove, amb riquesa aromàtica, sec i carnós en boca

Varietats: Chardonnay, Gewurztraminer

Preu: 34,10€

D.O. RIBERA SACRA (Ourense)

Dominio do Bibei

(Ourense)

Lapola

Anyada:

Tipus de vi: blanc delicat i complex. Flors blanques i herba fresca. Notes a pastisseria. En boca molt Volum. Fresc i final llarg

Varietats: Godello, doña blanca, albariño

Criança: 11 mesos en barrica de roure francès

Preu: 37,40€

D.O. BIERZO (Lleó)

Gancedo bodegas y viñedos

Quilós (León)

Capricho Godello

Anyada:

Tipus de vi: records cítrics, flos blanques i fruita d'os. En boca és llarg i persistent amb bon equilibri entre acidesa i alcohol

Varietats: 100% Godello

Criança: 3 mesos en les seves lies en acer inoxidable

Preu: 19,80€

Bodega Michelini i Mufatto

Villalibre de la Jurisdicción (Ponferrada-León)

M.A.

Anyada:

Tipus de vi: Blanc fermentat en barrica amb molta fusta. Ric en notes de pòlvora que s'adhereixen a la fruita, les espècies i boca grassa molt envolvent

Varietats: 100% Doña Blanca

Criança: 12 mesos en barriques de roure

Preu: 46,20€

D.O. VALDEORRAS (Ourense)

Pago de los Capellanes

Seadur (Ourense)

Luar do Sil sobre lías

Anyada:

Tipus de vi: blanc delicat. En nas flors blanques i silvestres. En boca fruita verda fresca. Agradable, suau, complex i delicat

Varietats: Godello

Preu: 28,05€

Bodegas A Coroa

A Rua (Ourense)

A Coroa Lias

Anyada:

Tipus de vi: Aromes florals, flor de sauco, fruita madura, préssec, papaier, mango, notes vegetals, fonoll, complex, elegant, final llarg i persistent

Varietats: 100% Godello

Preu: 38,50€

D.O. NAVARRA (Navarra)

Bodegas Señorío de Otazu

Etxauri (Navarra)

Otazu

Anyada:

Tipus de vi: En nas fresc, afruitat i aromàtic, llimona molt perfumada. En boca fresc, marcat caràcter Tropical. Seductor

Varietats: Chardonnay

Criança: 3 mesos en barriques

Preu: 15,40€

Bodegas Chivite

Cintruénigo (Navarra)

Chivite colección 125 fermentat en barrica

Anyada:

Tipus de vi: blanc fermentat en fusta. En nas aromes a fum, pa, avellana fresca, menta, bergamota.

Complex. En boca sabors

potents, acidesa equilibrada, fresc i llarg

Varietats: chardonnay

Criança: 11 mesos en bóta de roure francès Allier

Preu: 76,52€

D.O. LANZAROTE

Bodegas Los Bermejos

Lanzarote

Bermejo Malvasia Seco Eco

Anyada:

Tipus de vi: Intenses aromes a fruita tropical i flors. Alegre i fresc. Vi complex, fresc i llarg

Varietats: Malvasia volcànica

Criança: Envelliment en roure francès allier per sistema de solera

Preu: 36,30€

VINS BLANCS DEL MÓN

Celler Weingut Villa Wolf

Pfalz (Alemania)

Villa Wolf

Anyada:

Tipus de vi. Vi blanc susu i equilibrat, amb aromes de roses i lichi

Varietats: Gewürztraminer

Criança:

Preu: 17,60€

Bürklin-Wolf

Wachenheim (Alemania)

Bürklin-Wolf Rieslin Trocken

Anyada:

Tipus de vi: blanc de nas molt expressiu i fruitós; en boca fruita, sec, bona acidesa, refrescant i rodó

Varietats: Rieslin

Preu: 28,60€

Domaine E. Guigal

AOC Côtes du Rhône (França)

Guigal Côtes du Rhône

Anyada:

Tipus de vi. Blanc madur, amb força i elegància. En nas aromes clàssics del Viognier (albaricoc, mel, flors blanques). En boca melós i ampli

Varietats: Clairette, Marsanne, Roussanne, Viognier

Criança:

Preu: 24,20€

La Chablisienne

AOC Chablis Premier Cru (França)

La Chablisienne La Sereine

Anyada:

Tipus de vi. Blanc amb fusta, complex en nas, carnós i fresc en boca

Varietats: Chardonnay 100 %

Criança: 9 mesos en bóta de roure

Preu: 38,50€

Maison Louis Latour

AOC Pouilly Fuissé (França)

Latour Pouilly Fuissé

Anyada:

Tipus de vi. Aromes a fruita blanca integrades amb ametlla. Moscat

Varietats: Chardonnay 100 %

Criança: 8-10 mesos en dipòsit d'acer inoxidable

Preu: 59,40€

Torres Family Vineyards

Russian River/Green Valley, California

Marimar Estate

Anyada:

Tipus de vi: blanc fresc. En nas aromes a poma i pera. En boca suau i cremós, estructura i complexitat.

Varietats: Chardonnay 100 % (3 clons: See, Rued i Spring Mountain)

Criança: 9 mesos en bóta de roure francès

Preu: 63,64€

Cellers Greywacke Vineyards

Malborough (D.O.Nueva Zelanda)

Greywacke

Anyada:

Tipus de vi. Ric amb aromes a llimona, pomelo, fruita de la passió. En boca és salí, fresc i mineral

Varietats: Sauvignon blanc

Criança:

Preu: 59,40€

Celler De Trafford

WO Stellenbosch (Sud-Àfrica))

De trafford

Anyada:

Tipus de vi. En nas albaricoc, meló, cítrics, mel i notes florals. En boca suau, cremòs i llarg

Varietats: Chenin blanc

Criança: 10 mesos en bóta de roure francès

Preu: 44,00€

VINS ROSATS

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA (Girona)

Celler Viníric

Calonge (Girona)

Vella lola

Anyada:

Tipus de vi: Laminer, dolç. Nas potent de fruita negra fresca, maduixa i llaminadures. En boca fresc amb records a maduixa. Final llarg

Varietats: Garnatxa negra, Ull de llebre

Preu: 13,57€

Celler Clos d'Agon

Calonge (Girona)

Amic

Anyada:

Tipus de vi: En nas aromes a fruits vermells madurs, flors seques i herba. En boca elegant, fresc i divertit

Varietats: Garnatxa negra

Preu: 27,50€

D.O. PENEDÈS (Barcelona i Tarragona)

Bodegues Jean Leon

Alt Penedès (Barcelona)

Jean Leon rosé 3055

Anyada:

Tipus de vi: rosat, d'immensa frescor i elegància. Notes de maduixa, cirera i prèsec blanc. Equilibrada acidesa i final persistent.

Varietats: Pinot noir

Preu: 23,03€

Can Rafols dels Caus

Avinyonet del Penedès (Barcelona)

Gran Caus Rosat

Anyada:

Tipus de vi: rosat molt intens. En nas notes a maduixa i licor i en boca, amb cos, força de fruita i fresc

Varietats: Merlot 100 %

Preu: 30,80€

D.O. NAVARRA (Navarra)

Celler Chivite

3 Riberas (Navarra)

Chivite Las Fincas rosado

Anyada:

Tipus de vi: Color molt pàlid. En boca fresc, molta fruita i saborós. En nas fruita vermella, maduixa, mores, pètals de rosa

Varietats: Garnatxa tinta, tempranillo

Preu: 16,50€

D.O. PRIORAT (Tarragona)

Celler 7 sentidos Maduración y Vendimia

(Tarragona)

7 sentidos rosat

Anyada:

Tipus de vi: Intensos aromes a fruita vermella, molt fi i delicat amb matissos de fruita

Varietats: Garnatxa negra

Preu: 32,45€

D.O. SOMONTANO (Huesca)

Bodega El grillo y la Luna

Barbastro (Huesca)

12 Lunas rosado

Anyada:

Tipus de vi: En nas és fresc amb aromes a fruites vermelles, cirera picota amb agradable toc a l'illuminadura. Boca intens, llarg i afruitat

Varietats: Syrah

Preu: 18,70€

AOC CÔTES DE PROVENCE (França)

Domaines Ott

A.O.P Côtes de Provence (France)

By Ott rosé

Anyada:

Tipus de vi: Rosat fersc i cruixant, amb un nas fi dominat per delicades aromes de fruita d'os i tropical.

En boca fresc, ple amb notes cítriques i espècies dolces com canyella i cardamomo

Varietats: 25% Cinsault, 60% garnatxa tinta, 5% monastrell, 10% syrah

Preu: 30,80€

Château d'Esclans

Coteaux d'Aix-en-Provence (France)

Rock Angel

Anyada:

Tipus de vi: Aromes de petits fruits vermells, pera i fruita blanca. Molt intens i amb bona acidesa.

Elegant

Varietats: Garnatxa, Vermentini de vinya vella

Criança: 50% en bóta durant 7 mesos. Resta inox

Preu: 52,80€

VINS NEGRES

D.O. EMPORDÀ – COSTA BRAVA (Girona)

Celler Viníric

Calonge (Girona)

Finques Incansables

Anyada:

Tipus de vi: Potent. Aromes a groselles, i vainilla amb molta complexitat aromàtica. Volum, concentració, sedós

Varietats: 100% Garnatxa de vinya vella

Criança: 10 mesos en roure francès

Preu: 18,70€

Terra Remota

Sant Climent Sescebes (Girona)

Terra Remota Camino

Anyada:

Tipus de vi: En nas, delicat, espècies orientals i ós de cirera. Bon equilibri en boca i tanins madurs

Varietats: 40% Garnatxa, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 10% tempranillo

Criança: 12 mesos en barriques de roure francès

Preu: 28,60€

Cellers Hugas de Batlle

Colera (Girona)

Coma fredosa

Anyada:

Tipus de vi: Aroma especiat amb notes balsàmiques i dolçor de fruita vermella. Boca suau però persistent

Varietats: 63% Cabernet Sauvignon, 33% Garnatxa tinta

Criança: 12 mesos

Preu: 28,60€

Castell Perelada

Perelada (Girona)

Amfitrió

Anyada:

Tipus de vi: negre d'aromes a fruita vermella i negre. En boca fresc, equilibrat i llarg. Final agradable

Varietats: Garnatxa, Syrah, merlot, cabernet sauvignon, samsó

Criança: 10 mesos en bóta de roure francès i americà. I 20% 12 mesos en foudres

Preu: 19,80€

Castell Perelada

Perelada (Girona)

Don Miguel Mateu Gran Reserva

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a fruita madura i espècies, notes balsàmiques i fons torrefacte. En boca ampli, estructurat i equilibrat

Varietats: Cabernet sauvignon, Garnatxa, Syrah, merlot, samsó, monastrell

Criança: 15 mesos en bóta de roure francès i americà

Preu: 27,50€

Castell Perelada

Perelada (Girona)

Finca Malaveïna

Anyada:

Tipus de vi: negre d'aromes balsàmiques, minerals i fruita madura. Boca potent, fresc, llarg i persistent

Varietats: 46% merlot, 11% syrah, 21% cabernet sauvignon, 10% garnatxa, 12% cabernet franc

Criança: 18 mesos en bóta de roure francès Allier

Preu: 28,60€

Castell Perelada

Perelada (Girona)

Aires de Garbet

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a romaní, gerds, cirera. En boca intens, molt llarg, fresc i equilibrat

Varietats: Garnatxa Negra

Criança: 15 mesos en bóta de roure francès

Preu: 64,90€

EX EX 14

Anyada:

Tipus de vi: negre d'aroma floral i balsàmica molt intensa. En boca carnós, elegant, potent i voluminós

Varietats: 100% Syrah

Criança: 16 mesos en bóta bordalesa nova de roure francès allier

Preu: 85,80€

D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lleida i Tarragona)

Bodegas Castell del Remei

Castell del Remei (Lleida)

Oda

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, aromes a fruita confitada. Boca carnós, torrats, espirituós, càlid

Varietats: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnatxa

Criança: 12 mesos en bóta nova de roure americà

Preu: 21,80€

Família Torres

Borges Blanques (Lleida)

Purgatori

Anyada:

Tipus de vi: Aromes de móra i nabius, lleugers fumats i toffees. Elegant i persistent

Varietats: Samsó, Garnatxa i Syrah

Criança: 15-18 mesos en bóta de roure Francès

Preu: 46,20€

Celler de Cantonella

La Poble de Cérvols (Lleida)

Cérvols

Anyada:

Tipus de vi: negre en fusta. Nas complex i potència aromàtica mediterrània. En boca madur i fresc. Final profund i persistent.

Varietats: Tempranillo, cabernet sauvignon, garnatxa i merlot

Criança: 15 mesos en barriques de roure francès

Preu: 38,50€

D.O. MONTSANT (Tarragona)

Celler Capçanes

Capçanes(Tarragona)

Costers del Gravet

Anyada:

Tipus de vi: Complexes aromes de fruits vermells, aromes torrats de la barrica i tanins suaus. Llarg

Varietats: 50% cabernet sauvignon, 20% Carinyena, 30%garnatxa i 20% samsó

Criança: 8 mesos en barriques de roure americà i francès

Preu: 23,10€

Peraj Ha'abib

Anyada:

Tipus de vi: negre amb molta fruita madura, minerals i torrats. Elegant amb cos i molt equilibrat

Varietats: Garnatxa 35%, carinyena 35% i Cabernet Sauvignon 30%

Criança: 12 mesos en barriques noves franceses kosher

Preu: 40,99€

D.O. PENEDES (Barcelona i Tarragona)

Mas Bertran Viticultors.

Sant Martí Sarroca (Barcelona)

Nutt

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a cirera i fruits vermells amb records a fusta. En boca, entrada amable i sedosa. Fresc

Varietats: 100% sumoll

Criança: 6 mesos en bóta de roure francès

Preu: 26,40€

D.O. PLA DE BAGES (Barcelona)

Masies d'Avinyó

Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Barcelona)

Abadal Reserva 3.9

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, reserva, nas complexo i elegant, estructurat i carnós

Varietats: Cabernet Sauvignon 85 % i Syrah 15 %

Criança: 12 mesos en bóta de roure

Preu: 40,70€

D.O. MALLORCA

Ànima negra viticultors

Mallorca (Balears)

AN/2

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a fruita madura fresca (cirera, maduixa), notes dolces, balsàmiques i fons mineral.

En boca intens, cos mig, notes a pebre

Varietats: callet, fogoneu, cabernet sauvignon

Criança: 12 mesos en barriques noves franceses i americanes

Preu: 28,60€

D.O.Q. PRIORAT (Tarragona)

Casa Gran del Ciurana

Bellmunt del priorat (Tarragona)

Ànima del priorat

Anyada:

Tipus de vi: Negre afruitat. Mineral amb aromes i sabors a fruita impactant i profund

Varietats: Cariñena, cabernet sauvignon, syrah, garnatxa

Criança: 6 mesos en dipòsits

Preu: 23,10€

Casa Gran del Siurana

Bellmunt del priorat (Tarragona)

Cruor

Anyada:

Tipus de vi: Aroma a fruita negra, olives, vainilla, tabac, torrats, fumats, lactis; fresc. En boca ample,

Saborós, fruita vermella, negra, vainilla, espècies, xocolata negra

Varietats: 40% Garnatxa, 30% cabernet sauvignon, 20% Syrah, 10% Samsó

Criança: 16 mesos en barriques de roure francès

Preu: 28,60€

Cellers Costers del Priorat

Bellmunt del priorat (Tarragona)

Rocafosca negre

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a fruita madura i sotabosc mediterrani, equilibri entre fruita i mineralitat, carnós, frescor vegetal

Varietats: Garnatxa, Cariñena

Criança: 14 mesos en barriques de roure francès

Preu: 30,80€

D.O. TERRA ALTA (Tarragona)

Mas Gabrielet

Batea (Tarragona)

LaFou

Anyada:

Tipus de vi: En nas fruita vermella fresca. Els tres raïms fan un conjunt de gran complexitat juntament amb les notes d'herbes aromàtiques del voltant. Acidesa i tanins lleugers

Varietats: Garnatxa negra 60%; Cabernet Sauvignon 15% i Syrah 25%

Criança: 15 mesos en bóta de roure francès, centroeuropeu i americà

Preu: 57,20€

D.O. MADRID

Bodegas cinco leguas

Chinchon (Madrid)

Rompecepas

Anyada:

Tipus de vi: En nas fruites negres madures, com pruna i mora, amb notes especiades de pebre negre i roure. En boca sensació vellutada. Matisos de xocolata negra i toc de vainilla

Varietats: Tempranillo

Criança: mesos en bóta de roure

Preu: 23,10€

D.O. BIERZO (Lleó)

Descendientes de J.Palacios

Villafranca del Bierzo (León)

Pétalos del Bierzo

Anyada:

Tipus de vi: Negre amb fusta de bona intensitat en nas amb fruita negra madura. En boca fresc, bona Acidesa. Amb tanins vius i bona persistència

Varietats: Mencía 100 %

Criança: 10 mesos en barrica

Preu: 25,30€

Corullon

Anyada:

Tipus de vi: Nas intens amb predomini de notes a fruita madura i herba seca. En boca fruita madura. Bon equilibri i acidesa

Varietats: Mencía 100 %

Criança: 16 mesos en barrica nova de roure francès

Preu: 71,50€

D.O. VALDEPUSA (Castilla La Mancha)

Pagos de Familia de Marqués de Griñon

Montes de Toledo (Toledo)

Emeritus

Anyada:

Tipus de vi: En nas, fruita negra madura. En boca gust potent i amarg, de gran persistència

Varietats: Cabernet Sauvignon, Syrah, petit verdot

Criança: 22 mesos en barriques de roure francès

Preu: 73,70€

D.O. JUMILLA (Albacete i Murcia)

Bodega hijos de Juan Gil

Jumilla (Murcia)

Juan Gil cr.

Anyada:

Tipus de vi: vi d'intens color robi amb molta capa, amb aroma potent de fruita madura, llarg, especial

Varietats: Monastrell 100 %

Criança: 12 mesos en bóta de roure francès

Preu: 24,20€

Bodegas El Nido

Jumilla (Murcia)

Clio

Anyada:

Tipus de vi: En nas intens, de fruita madura i confitada, finura i elegància. En boca carnós, potent

Varietats: Monastrell, Cabernet Sauvignon

Criança: 22-26 mesos en barrica

Preu: 77,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO (Burgos, Segovia, Soria i Valladolid)

Convento San Francisco

Peñañiel (Valladolid)

Convento San Francisco

Anyada:

Tipus de vi: En nas intens a fruita vermella, balsàmics de regalesia i aromes làctics de cafè amb torrats fins, En boca sedós, ampli i persistent

Varietats: Tempranillo 100 %

Criança: 19 mesos en bóta de roure francès i americà

Preu: 27,50€

Bodegas Hermanos Sastre

La Horra (Burgos)

Viña Sastre cr.

Anyada:

Tipus de vi: Nax complexe amb aromes a fruita negra, cacao, torrats i espècies. Boca suau i golós, molt afruitat

Varietats: Tinto fino 100%

Criança: 15 mesos en barriques de roure francès i americà

Preu: 33,00€

Bodegas Dominio de Atauta

Atauta (Soria)

Dominio de Atauta

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, de complexes i intenses aromes, golós, voluminós i amable

Varietats: Tinto Fino 100 %

Criança: 18 mesos en bóta de roure

Preu: 35,20€

Pago Capellanes

Pedrosa de Duero (Burgos)

Pago capellanes

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta; aromes de bona intensitat a fruita negra, menta, notes balsàmiques.

En boca és de cos mig, amb correcta acidesa, saborós i expressiu

Varietats: Tinta país 100%

Criança: 12 mesos en bóta de roure francès

Preu: 39,60€

Bodegas Alonso del Yerro

Castilla y León (Burgos)

Alonso del Yerro

Anyada:

Tipus de vi: En nas molta fruita vermella madura, espècies i regalèsia. En boca tocs florals, fruita fresca, Tanins sedosos i llarga persistència

Varietats: 100% tempranillo

Criança: 12 mesos en barriques de roure francès

Preu: 40,70€

Bodegas Los Astrales

Anguix (Burgos)

Astrales

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, de potentades aromes, en boca té cos i força

Varietats: Tinto Fino 100 %

Criança: 18 mesos en bóta de roure

Preu: 45,10€

Bodegas Pago Carraovejas

Peñafiel (Valladolid)

Pago de Carraovejas

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta; Vermell rubí d'una gran riquesa aromàtica; fruits vermells, espècies i làctics. En boca es rodó i persistent.

Varietats: Tinto fino 94%, Cabernet Sauvignon 5%, merlot 1%

Criança: 12 mesos en bóta de roure americà i francès

Preu: 60,50€

Bodegas Emilio Moro

Pesquera de Duero (Valladolid)

Malleolus

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, intens i amb molta complexitat d'aromes, ferm i golós, amb cos, gras

Varietats: Tinto Fino 100%

Criança: 18 mesos en bóta de roure

Preu: 55,00€

Dominio de pingus

Quintilla de Onésimo (Valladolid)

PSI

Anyada:

Tipus de vi: En nas aromes a fruits del bosc i fruits vermells. Suaus notes a vainilla i espècies. En boca intens a fruits vermells

Varietats: Tinto Fino 93%, Garnatxa 3%

Criança: Dipòsits de ciment, en tines de roure i barriques roure francès

Preu: 74,80€

Bodegas Vega Sicilia

Valbauena de Duero (Valladolid)

Valbuena 5º Año

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, reserva, elegant i complex en nas, amb força i subtileza

Varietats: Tinto Fino 80 %; Merlot 20 %

Criança: 34 mesos en bóta de roure

Preu: 181,50€

D.O.C. RIOJA (Álava, La Rioja, Navarra i Burgos)

Bodegas Exopto

Laguardia (Álava)

Horizonte de Exopto

Anyada:

Tipus de vi: En nas fruits vermells i negres amb tocs especiats i fumats. En boca, intensos sabors de fruita negra i sedós. Final mineral i llarg

Varietats: Tempranillo, Garnatxa, Graciano

Criança: En barriques de roure francès

Preu: 24,20€

Finca Valdepoleo

Laguarda (Navarra)

Pujanza Valdepoleo

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a espècies i fusta. Torrats i balsàmics. En boca cos mig i bona acidesa. Fruita madura

Varietats: tempranillo

Criança: 14 mesos en barriques de roure francès

Preu: 27,50€

Finca Allende

Briones (La Rioja)

Allende

Anyada:

Tipus de vi: Molta fruita (cirera...) intensa. Agradable perfum a terra, espècies i xocolata. Boca glicèric

Varietats: tempranillo

Criança: 14 mesos en barriques

Preu: 35,20€

Bodega Torre de Oña

Laguarda (Navarra)

Finca Martelo

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a gerds, aranyons i mora. Notes a espècies com regalesia, clau, pebre. En boca Elegant i equilibrat

Varietats: 95% tempranillo, 5% carinyena, garnatxa i viura

Criança: 24 mesos en barriques de roure francès i americà

Preu: 34,10€

Benjamín Romeo

San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

El predicador

Anyada:

Tipus de vi: Entrada suau i àmplia. Fruita negra especiada, confitura i torrats. Fresc i persistent.

Varietats: tempranillo

Criança: 17 mesos en barriques

Preu: 40,70€

Señorio de San Vicente

San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

San Vicente

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, complex i al mateix temps elegant, savorós i persistent

Varietats: Tempranillo 100%

Criança: 20 mesos en bóta de roure

Preu: 60,50€

Viñedos de Páganos

Laguardia (Álava)

El Puntido

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta. Nas poten d'aromes a fruita negra, cacau, vainilla i herbes aromàtiques. En boca molt equilibrat, molta fruitat. Final llarg i persistent.

Varietats: Tempranillo

Criança: 18 mesos en bóta bordalesa de roure francès

Preu: 60,50€

La Rioja Alta

Haro (La Rioja)

Gran Reserva 904

Anyada:

Tipus de vi: negre reserva, d'aroma molt intensa. En boca millor, saborós, ric en matisos; llarg final

Varietats: Tempranillo 85 %; Graciano

Criança: 4 anys en bóta de roure

Preu: 85,24€

La Cueva del Contador

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, finor sorprenent amb complexitat, carnós i estructurat en boca

Varietats: Tempranillo 100 %

Criança: 18 mesos en bóta de roure

Preu: 93,39€

Bodegas Marqués de Murrieta

Logroño (La Rioja)

Dalmau

Anyada:

Tipus de vi: Aroma potent i complex, generós en espècies, cafè i xocolata. Fruita madura. Persistent i llarg

Varietats: Tempranillo 85%, cabernet sauvignon 10% i Graciano 5%

Criança: 23 mesos en bóta de roure francès nova

Preu: 97,58€

Sierra Cantabria

San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

Finca EL Bosque

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, intens i complex, en boca és untuós i fresc, carnós

Varietats: Tempranillo 100 %

Criança: 18 mesos en bóta de roure

Preu: 109,69€

Bodegas Fernando Remírez de Genuza

Samaniego (Laguardia)

Trasnocho

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, poderós en aromes, en boca és ampli i carnós

Varietats: Tempranillo 90 % i Graciano 10 %

Criança: 21 mesos en bóta de roure

Preu: 116,61€

D.O. RIBEIRA SACRA (Galicia)

Bodega Abadía da Cova

Cuñas (Lugo)

Fudre

Anyada:

Tipus de vi: records a fruita vermella fresca i herbes de muntanya. Fresc, afruitat i tocs balsàmics

Varietats: 100% mencia

Criança: En fudres

Preu: 15,40€

Vinos con Personalidad

Ourense

Rock and Roll

Anyada:

Tipus de vi: Seductores aromes de confitura, amb espècies dolces i notes balsàmiques. En boca intenses sensacions, saborós, fresc i rodó

Varietats: 85% mencia, 10% tempranillo, 5% cariñena

Criança: 8 mesos sobre les seves lies

Preu: 27,50€

Finca quarta

Sober (Lugo)

Consentida

Anyada:

Tipus de vi: En nas notes a fruita vermella, floral, especiat, cacao, herbes silvestres, torrat. En boca intens, saborós i afruitat

Varietats: 100% mencia

Criança: En barrica de roure francès

Preu: 30,80€

D.O. SOMONTANO (Huesca)

Viñas del Vero

Barbastro (Huesca)

Viñas del Vero Gran Vos Reserva

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, reserva, potent i amb maduresa en nas, saborós i ple en boca

Varietats: Cabernet Sauvignon , Merlot i Pinot Noir

Criança: 18 mesos en bóta de roure

Preu: 30,80€

Secastilla

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, important aroma fruitosa, complex, saborós, carnós i fresc

Varietats: Garnatxa Negra 95 % i Parraleta 5 %

Criança: 10 mesos en bóta de roure

Preu: 44,00€

D.O. TORO (Zamora)

El albar Lurton

Castilla y León

Hermanos Lutor sin sulfitos

Anyada:

Tipus de vi: Aromes a cirera i gerds, amb notes especiades i madures. Apte per vegans

Varietats: Tinta de Toro 100 %

Criança: 3 mesos sobre les seves lies, sense roure

Preu: 17,60€

Bodegas Numanthia – Termes

Baldegín-les (Zamora)

Numanthia

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, poderós nas, complex i intens, carnós i voluminós, estructurat

Varietats: Tinta de Toro 100 %

Criança: 18 mesos en bóta de roure

Preu: 66,00€

Bodegas y Viñedos Pintia

Hornija (Zamora)

Pintia

Anyada:

Tipus de vi:

Varietats: Tinta de Toro 100 %

Criança: 13 mesos en bóta de roure 30% americana, 70% Nevers

Preu: 76,92€

D.O. NAVARRA (Navarra)

Bodegas Señorío de Otazu

Etxauri (Navarra)

Otazu

Anyada:

Tipus de vi: Nas intens i complex amb domini de fruita negra (mores, prunes, canyella..). Boca amable amb final elegant i fruitat

Varietats: Tempranillo, cabernet sauvignon i merlot

Criança: 14 mesos en barriques, 18 mesos en ampolla

Preu: 17,60€

Bodegas Chivite

Cintruénigo (Navarra)

Chivite colección 125

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta. Gran aroma, elegància i complexitat. En nas aromes a fruita madura.

En boca té una entrada amable, potent, complex i persistent.

Varietats: Tempranillo 66%, Cabernet Sauvignon 14%, Merlot 20%

Criança: 18 mesos en bóta nova de roure francès

Preu: 37,40€

VINS SENSE DENOMINACIÓ D' ORIGEN

VI DE LA TERRA DE CASTELLA I LLEÓ

Bodegas Quinta Sardonía

Sardón de Duero (Valladolid)

Quinta Sardonía

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, fi i potent al mateix temps, carnós i delicat en boca

Varietats: Cabernet Sauvignon 40 %; Tinto Fino 30 % i Merlot 30 %

Criança: 18 mesos en bóta de roure

Preu: 66,77€

VINS NEGRES DEL MÓN

Michelini i Mufatto

Mendoza, Argentina

Gy Michelini i Mufatto

Anyada:

Tipus de vi: Negre madur amb aroma intens de fruita i torrats i espècies dolces. Aromes a pruna, espígol i violeta

Varietats: Malbec

Criança: 2 mesos en fudres

Preu: 39,60€

D+D-Drinks and Dreams

Douro (Portugal)

D+d

Anyada:

Tipus de vi: En nas intens i complex d'aroma a fruita madura. En boca potent, estructurat, vellut

Varietats: Touriga Nacional, Touriga Franca i Tinta Roriz

Criança: 14 mesos en barriques noves de roure francès alier i americà

Preu: 39,93€

Penfolds

Magill Estate, South Australia

Penfolds Bin 28 Kalimna Shiraz

Anyada:

Tipus de vi: negre amb fusta, potent amb fruita en nas, sec i voluminós, carnós

Varietats: Shiraz 100%

Criança: 12 mesos en bóta de roure

Preu: 62,28€

Corte Armano

Verona (Italia)

Ripasso della Valpolicella

Anyada:

Tipus de vi: Ric amb tons de cirera madura i espècies. En boca sec, dens i gran estructura

Varietats: Corvina, rondinella, molinara

Criança: 11 mesos en barrica de roure eslovè

Preu: 28,27€

Domaine E. Guigal

AOC Côtes Du Rhone (França)

Guigal Côtes du Rhone

Anyada:

Tipus de vi: negre, intensos aromes amb complexitat, golós, amb cos i força

Varietats: Syrah 50 %; Garnatxa Tinta 35 % i Mourvèdre 15 %

Criança: 12 mesos en bóta de roure

Preu: 29,22€

Clos de fees

Vingrau (França)

Le Clos de fees

Anyada:

Tipus de vi: vi molt complex i aromàtic. Els seus tanins permeten un plaer immediat

Varietats: 25% garnatxa, 25% carinyena; 25% Monestrell, 25% syrah

Criança: 18 mesos en bótes noves de roure francès

Preu: 82,67€

Châteauneuf-du-pape

Lourmarin (França)

Tardieu-laurent

Anyada:

Tipus de vi: Negre amb tanins molt madurs i boca molt opulenta. Equilibri perfecte, vi amb molta força i molt llarg

Varietats: garnatxa, syrah, cinsault

Criança: 12 mesos en barriques noves de roure allier

Preu: 80,67€

D.O CAVA

La **D.O. CAVA** és molt àmplia, inclou unes 32.000 hectàrees de vinyars i està integrada per una sèrie de zones aïllades entre si que tenen a Catalunya la seva àrea més extensa i que, després, remunta el curs de l'Ebre i abraça municipis de les províncies de Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona, Àlaba, Badajoz, Navarra, València, Saragossa i Rioja, tot i que les zones de més producció són les situades a la província de Barcelona, dins els límits de la D.O. Penedès. Això fa que les claus del cava estiguin molt lluny de conceptes com el terror, i el que defineix la seva personalitat són els raïms amb els quals es produeix, l'elaboració i la cria. Pel que fa a les varietats de raïm que inclou el cava, la trilogia clàssica la formen el Macabeu, el Xarel·lo i el Parellada, a les quals s'hi pot agregar Chardonnay, pel que fa al raïm negre permès són la Garnatxa Negra, Monastrell, Trepal i Pinot Noir, només autoritzada per a l'elaboració de caves rosats.

A.O.C CHAMPAGNE

La regió de **CHAMPAGNE** està localitzada a la part nord de França. El gran element distintiu d'aquesta fantàstica regió és el sòl i el clima tan extrem que marca considerablement aquest vi. Quan la qualitat de la collita és màxima s'elaboren els anomenats "mil·lèsimes", que pertanyen a una única anyada. L'altra denominació que reben els champagne de més alta qualitat és la Cuveé de Prestige, són vins d'anyades excel·lents i de les millors vinyes i que, a més, són la proposta més alta de l'elaborador.

D.O. ALICANT (Alacant i Múrcia)

Una regió que experimenta una evolució constant, però que ara ja deixa veure algun vi excepcional, tant dolços –l'especialitat de la regió, fets de Moscatell—, com negres basats en varietats foranes com Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon, acompanyades de la varietat autòctona del Llevant: Monestrell. La regió, de 14.000 hectàrees, es divideix en dues comarques situades ambdues a la província d'Alacant i una petita part a Múrcia, separades tant en distància com per característiques climàtiques i que ofereixen diferents classes de vi. Aquesta regió és probablement la millor i més coneguda imatge del Llevant pel que fa a vi.

D.O. BENISSALEM-MALLORCA (Mallorca)

La D.O. Benissalem està situada al centre de la illa de Mallorca i comprèn els termes municipals de Santa Maria del Camí, Benissalem, Consell i Santa Eugènia. La Serra d'Alfabra la protegeix dels freds vents, originant un microclima benigne. Clima mediterrani suau, estius secs i calorosos i hiverns curts. Només es poden cultivar raïms de cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, monestrell, tempranillo, macabeu, moscatell, parellada i les autòctones manto negro, collet i prensal blanc.

D.O. BIERZO (Lleó)

Amb 3.800 hectàrees en plena província de Lleó, aquesta regió està en camí d'esdevenir una de les més importants transformacions vitivinícoles dels últims temps. Les varietats autòctones Mencía (Negra) i Godello (Blanca), cultivades als vessants pissarrosos amb una inclinació notable (similar al Priorat), són les millors opcions per a la producció de bons vins que, en alguns casos, ens arriben a sorprendre per la seva personalitat i el seu caràcter.

DO CATALUNYA

Una regió que va néixer fa tres anys, comprèn 350 municipis de la Comunitat Autònoma, amb més d'un centenar de bodegues inscrites en el consell regulador i any darrere any s'hi sumen noves bodegues que s'emparen sota aquest nom i consignen així una notable sortida de la seva producció, el seu principal mercat és, pel moment, el de l'exportació.

D.O. CONCA DE BARBERÀ (Barcelona-Tarragona)

Conca de Barberà està situada al nord de la província de Tarragona. La seva tradició està lligada al monestir de Poblet, on els monjos varen impulsar el seu cultiu al S.XIII. El clima és moderat entre mediterrani i secà, amb una temperatura i pluviositat òptimes per elaborar vins de qualitat secs aromàtics i suaus. Sòl calcari. La varietat de raïm autòctona és el trepat que produeix vi rosat lleuger i aromàtic. Parellada i macabeu pel blanc. Ull de llebre pel negre.

D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lleida i Tarragona)

Una regió integrada per sis subzones que difereixen molt entre si i que estan marcades per la presència d' algun celler important, per tant no es pot parlar d' un perfil característic, només de vi que elaboren cada un dels cellers. Amb 4000 hectàrees de vinyes es cultiva una àmplia gamma de varietats.

D.O. EMPORDÀ – COSTA BRAVA (Girona)

Situada a l'extrem nord-oriental de Catalunya, a la província de Girona, aquesta regió té unes 2.500 hectàrees plantades i les varietats més abundants són la Garnatxa Negra i la Carinyena, amb l'aportació cada cop més important de Cabernet Sauvignon i Merlot. És una regió en ple procés de creixement, amb una renovació constant en l'estil dels vins, en la qual ja comencen a destacar alguns negres molt actuals i d'alta qualitat, i on els dolços de sempre ara els trobem millorats.

D.O. JUMILLA (Albacete i Murcia)

És la més important de les comarques dels Altiplans Levantino per producció, per número de cellers i pel número de vi de qualitat que té. El canvi es va iniciar de manera decisiva fa uns 15 anys i ara s' observen els fruits, vi de qualitat contrastada . Conta amb més de 42.000 hectàrees de vinyes. La varietat Monestrell ocupa quasi el 90 % però curiosament ara comença a donar mostres de potencial, mentre que els més grans exponents de la zona estan elaborats amb varietats foranies.

D.O. MADRID (Madrid)

Dividida en 3 subzones: Arganda del Rey, Navalcarenro i San Martin de Valdeiglesias, la major part de la seva producció són negres joves i rosats (Navalcarnero) i blancs (Arganda). D.O. molt jove però va creixent. Clima continental amb temperatures extremes que van del -8°C a l'hivern als 41° a l'estiu. Els raïms són merlot, cabernet sauvignon, viura, parellada, torrontés, syrah i moscatell de grà petit.

D.O. LA MANCHA (Albacete; Ciudad Real; Conca i Toledo)

Ubicada al centre de la península Ibèrica, amb una extensió de 190.000 hectàrees, el que fa que sigui una de les denominacions amb més vinyers del món i que produeix el 30 % del total del vi elaborat en tot l' estat Espanyol. S'està produint una renovació molt important en el vi i en les inversions d' aquesta zona cada vegada amb més potencial vinícola.

D.O. MANCHUELA (Conca, Albacete)

Denominació d'origen situada a Conca i Albacete. Va obtenir la D.O. l'any 2000. El seu clima té una temperatura mitja de 13º anualment.

D.O. MÉNTRIDA (Toledo)

La seva zona de producció es troba al Nord de Toledo. Va obtenir la qualificació de denominació d'origen l'any 1976. El clima de Méntrida és continental amb hiverns llargs i freds, però protegit dels vents freds per la barrera muntanyosa de Cremos. Estius calorosos i poca pluja. Condicions climatològiques idònies pel cultiu i aplicació de tècniques ecològiques i bio dinàmiques.

D.O. MONTSANT (Tarragona)

És la denominació més recent de Catalunya, fruit d'una escissió de la denominació de Tarragona, té forma de croissant i engloba el Priorat amb unes 1.900 hectàrees de vinyar, cultivades en la seva majoria amb Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah, aquestes tres darreres de plantació més recent, i en blanques: Chardonnay, Garnatxa Blanca i Macabeu.

D.O. NAVARRA (Navarra)

Navarra era coneguda quasi exclusivament pels seus vins rosats. Actualment ha canviat i ara ja és coneguda per la seva gran oferta de productes. Es produeix una situació excepcional, pràcticament única en la Península Ibèrica: la confluència dels climes atlàntic, continental i mediterrani. La proximitat amb el Cantàbric, l' influència dels Pirineus i el Valle de Ebro permeten una variada climatologia.

D.O. PENEDEÈS (Barcelona i Tarragona)

Va ser la zona capdavantera en la renovació tecnològica que va canviar el vi espanyol als anys 80, però després va quedar en un segon terme per la puixança del cava. Aquesta zona actualment busca redescobrir la seva pròpia identitat i ho fa, sobretot, amb els nous negres. Situada entre les províncies de Tarragona i Barcelona és la D.O. més gran de Catalunya i s'hi poden distingir tres àrees diferenciades: Penedès Superior, Penedès Central o Mig i Baix Penedès. Amb 27.700 hectàrees de vinyars les varietats més cultivades són Macabeu, Xarel·lo i Parellada pel que fa a blanques, i Garnatxa, Merlot, Carinyena, Ull de Llebre i Cabernet Sauvignon en negres.

D.O. PLA DE BAGES (Barcelona)

Situat en el Nord-oest de Barcelona, en la comarca natural del Bages, amb centre urbà a la ciutat de Manresa, són unes 700 hectàrees de vinyes, d' un clima mediterrani.

És una denominació de profunda cultura vinícola que amb la incorporació de varietats foranes va formant el seu propi estil vitivinícola, al marge de la varietat blanc Picapoll que es considera autòctona; es cultiva Chardonnay, Gewurztraminer, Macabeu, Parellada i Sauvignon Blanc i en negres, la autòctona Sumoll, Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah i Garnatxa

D.O.Q. PRIORAT (Tarragona)

Amb 1.500 hectàrees de vinyars aquesta zona, situada al centre de la província de Tarragona, al peu del Montsant, no para de créixer pel que fa al número de cellers que aposten per aquesta famosa comarca, tot i que no és or tot el que llueix. Els vinyars plantats a les vessants, en terrasses o directament als costers (vessants en els quals no s'han fet terrasses i sovint amb fortes pendents) sobre sòls pissarroso, anomenats llicorelles, són el principal factor que provoca que el vi d'aquesta regió marqui diferències de qualitat notables enfront d'altres grans vins d'Espanya. Els raïms negres Garnatxa i Carinyena de tota la vida, però ara treballats de forma diferent, són la base d'aquest vi, acompanyat de Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah. Pel que fa als vins blancs, que són minoritaris en aquesta regió, tot i que no en falten, es formen a partir de la Garnatxa Blanca i el Macabeu. La zona acaba d'aconseguir l'aprovació de denominació d'origen qualificada, el màxim esglai al qual pot arribar una D.O. només reconeguda fins ara a la Rioja.

D.O. RIAS BAIXAS (Pontevedra i A Coruña)

Després de la segona ampliació, l'any 2000, s'ha dividit la regió en cinc subzones, i és a la Val do Salnes, la històrica de l'Albariño, on tots els blancs s'elaboren en exclusiva amb aquest raïm, en canvi a altres com Condado do Tea i O Rosal l'Albariño s'acompanya de Loureira i Treixadura, dues varietats que contribueixen a augmentar la riquesa aromàtica d'aquest vi. La regió té unes 2.450 hectàrees de cultiu situades a la província de Pontevedra molt dividides en petites explotacions.

D.O. RIBERA DEL DUERO (Burgos, Segòvia, Soria i Valladolid)

Les vinyes de la D.O. Ribera del Duero ocupen unes 14.000 hectàrees, totes dins els límits de Castella-Lleó, i comprenen els municipis de Valladolid, Segòvia i Burgos. El reglament d'aquesta D.O. creada l'any 1982, contempla només dos tipus de vins, rosats i negres, elaborats amb les següents varietats autoritzades: Garnatxa Blanca, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot i, la més important i en la qual es basen els excel·lents vins d'aquesta zona, Negra del País o Negra Fina, també anomenada Tempranillo ja fora de la Ribera del Duero.

D.O. RIBERA SACRA (Ourense)

La D.O. Ribera Sacra està dividida en cinc subzones: Amandí, Chantada, Quiroga-Bibeí, Ribeiras de Miño i Ribeiras do Sil. El raïm característic és el mencia i la resta està repartit en merenzao, brancellao, sousón, caíro i tempranillo. I també algunes mouratón i garnatxa tintorera amb negre. I les blanques Godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño i torrentés. Tenen microclima.

D.O.C. RIOJA (Álava, La Rioja, Navarra i Burgos)

Els vins de la D.O.C. Rioja són, sense cap mena de dubte, els vins espanyols més coneguts al món; situats en el curs mig de l'Ebre, ocupa unes 50.000 hectàrees dividides en tres subzones: la Rioja Alta, amb unes 19.000 hectàrees de vinya, té com a capital Haro, i els seus vins presenten, en general, la fusió perfecta entre tanins, alcohol i fusta, són, a més, els més fins i subtils de tota la Rioja; la Rioja Alavesa, amb unes 10.000 hectàrees de vinyar és la terra del vi de colliter, el vi elaborat segons el mètode de maceració carbònica, però no hi falten tampoc grans vins de criança; la Rioja Baja, amb unes 17.000 hectàrees, té el clima més càlid de tota la Rioja i és un paradís per a la varietat Garnatxa Negra que ofereix uns vi amb color i fruita.

Les varietats autoritzades a la regió són, pel que fa a les negres: Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo i Graciano; i a les blanques: Viura, Malvasia i Garnatxa Blanca. Els vins d'aquesta regió estan emparats legalment des de l'any 1976 i han passat per diversos estils al llarg de tota la seva història. Avui per avui conviuen dos tipus de vins marcadament diferents: l'estil "rioja", molt suau, que prové de la mescla de raïms de diverses zones, amb bones dosis de fusta vella, i l'estil més modern que busca l'expressió d'un rodal i que produeix un vi més concentrat i amb característiques varietals que expressen la força del terrer de la Rioja.

D.O. RUEDA (Valladolid, Segòvia i Àvila)

Inclou les províncies de Valladolid, Segòvia i Àvila. Aquesta zona, que rep la influència de l'important riu Duero, consta d'un 7.000 hectàrees de vinyars, de les quals 1.500 corresponen a raïms negres que no s'utilitzen per a l'elaboració de vi negre ja que el consell regulador de la denominació d'origen només autoritza l'elaboració de vi blanc.

L'estrella és la varietat Verdejo, tot i que també es cultiven Sauvignon Blanc, Viura i Macabeu.

D.O. SOMONTANO (Huesca)

Situada al centre de la província d'Osca, a la falda dels Pirineus, és una regió que ha sofert molts canvis —en aquesta zona fins fa poc només tres cellers concentraven més del 90% del vinyar— cosa que serà visible amb les nombroses novetats que apareixeran en els propers anys. La superfície de vinyar és de 3.500 hectàrees, amb una quantitat important de varietats, tant blanques —entre les quals destaca amb gran personalitat el Gewurztraminer—, com negres —on són majoria el Cabernet Sauvignon i el Merlot.

D.O. TERRA ALTA (Tarragona)

Terra Alta és una denominació d'origen situada a l'oest de la província de Tarragona, entre el riu Ebre i el límit amb Aragó. Es planta en terrasses naturals i gaudeix d'un clima mediterrani, però amb una forta influència continental amb temperatures entre els -6°C i els 38°C. Poca pluja. Predomina el vi blanc elaborat amb garnatxa blanca i macabeu. Potents, de gran cos i alta graduació. Samsó, garnatxa negra i peluda pels rosats i negres.

D.O. TORO (Zamora)

Comprèn 12 municipis de la província de Zamora i 3 de Valladolid, la zona de producció queda a la part sud del riu Duero i creua la regió d'est a oest. Amb 5.000 hectàrees de vinyar està en constant augment. Les varietats més cultivades són, en blanques, Malvasia i Verdejo, i, pel que fa a les negres, l'estrella és la varietat Tinta de Toro (Tempranillo) que crea un vi robust, però sense excessos, amb cos i aromes intensos, a més de la Garnatxa Negra. Aquesta D.O. és l'última estrella de la prodigiosa vall del Duero, una zona que ha crescut gràcies a la inversió de la gent de fora de la regió, perquè, si bé és cert que existien dos cellers que treballaven molt bé, l'impuls va arribar de la mà de cellerers d'altres regions.

D.O. VALDEPUSA (Castilla La Mancha)

D.O.situada a Maplica de Tajo, província de Toledo, propietat de la família de D.Carlos Falcó, marquès de Griñón. Originalment la vinya era de raïm cabernet sauvignon i s'ha anat ampliant amb varietats syrah i petit verdot

D.O. VALDEORRAS (Ourense)

La varietat Godello (raïm blanc), estrella d'aquesta zona, es presenta com la gran alternativa d'interior davant la puixança de la costera Albariño. Aquesta és una regió que ha tingut alts i baixos, però que és mirada amb respecte pel potencial que amaga, sobretot en aquest cep. Ocupa el curs mig del riu Sil a la província d'Ourense amb unes 1.300 hectàrees aproximadament. La gran varietat de la zona (Godello) va acompanyada de les blanques Doña Blanca i Palomino i en negres per la Mencía, Merenzao i Garnatxa Tintorera. El vi que hi destaca és, sens dubte, el blanc.