

es baluard

COMPROMÍS AMB MEDI AMBIENT I PROXIMITAT

Compromís amb el medi ambient

Es paper que s'ha utilitzat és Alga Carta. Aquest paper va néixer els anys 90 com a solució al problema de la llacuna de Venècia, on la proliferació de ses algues i la falta d'oxigen posava en perill l'equilibri de l'ecosistema. La recol·lecció de ses algues, es seu assecatge i posterior us com a substitutiu de sa cel·lulosa en el paper, fa que aquest sigui biodegradable i sostenible.

Ses cartes estan fetes amb molt d'amor al taller artesanal Artmoon a Girona i dissenyades amb molt carinyo per la Cristina Llopart a Cadaqués.

COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT

The paper which we have used is the Alga Carta. This paper was developed in the 90's as a solution to the problem of the lagoons in Venice where the proliferation of seaweed and the lack of oxygen placed the balance of the ecosystem in danger. Once collected, the seaweed was dried and later used as a substitute for the cellulose in the paper thus, making it biodegradable and sustainable.

The menus are elaborated with much love and care in the artisan workshop of Artmoon in Girona and designed with great taste by Cristina Llopart in Cadaqués.



I.V.A inclòs

vins

Sensacions, història, vida i coneixement són ses raons que em fan triar una ampolla. Compartir-ho amb es comensals i esbrinar el que els hi agrada, és el que m'omple i em fa sentir feliç.

Sensaciones, historia, vida y conocimiento son las razones que me llevan a escoger una botella. Compartirlo con los comensales y averiguar lo que les gusta, es lo que me llena y me hace feliz.

Sensations, the history, life and knowledge are the reasons which lead me to select a specific bottle. Sharing these wines with our guests and discovering exactly what they like, is what fills me with joy.

Sensations, histoire et connaissance sont les raisons qui m'aident à choisir un vin. Partager avec vous et découvrir ce que vous aimez, me rend heureuse.



Raïm
Uva
Grape
Ralsin



Criança
Crianza
Aging
Barrique



Celler
Bodega
Wine cellar
Cave à vin



Distància
Distancia
Distance
Distance

ECO/BIO

Ecològic i Biodinàmic
Ecológico y Biodinámico
Écologique et Biodinamic
Écologique and Biodynamique

ECO

Ecològic
Ecológico
Écologique
Écologique

BIO

Biodinàmic
Biodinámico
Biodinamic
Biodynamique

NAT

Vi Natural
Vino Natural
Natural Wine
Vin Naturel

blancs



VI DE SA CASA

13 % vol. *Un vi per beure i disfrutar, un vi per no pensar. Empordanès, de la terra, fet especialment per a nosatrus.*

25.00 € ampolla 4.50 € copa

 Carinyena Negra-Macabeu - Garnatxa



--

 Celler Pujol Cargol (Masarac)

 38 km



PERAFITA PICAPOLL

12 % vol. *Aromàticament agradable, lleuger i únic. Vi crescut i elaborat íntegrament a Cadaqués. Us el perdreu?*

26.00 €

 Picapoll



--

 Martín Faixó (Cadaqués)

 0 km

ECO



MAIADEU

12 % vol. *Representació de sa nostra terra. Un vi de valents, fet desde el cor, respectant el màxim ses varietats autòctones. No+ 229 ampolles.*

90.00 €

 Carinyena Blanca i Grisa / Lledoner Roig i Blanc



9- 10 mesos fusta

 Encarna Catillo/Ton Mata (Cadaqués)

 0 km

ECO



DESTÍ

11,5 % vol. *Cruixent, elèctric i adictiu. Moscatell més àgil i fresc. Maceració amb pells ("orange") , notes cítriques.*

28.50 €

 Moscatell d'Alexandria



--

 Còsmic Vinyaters (Agullana)

 45 km

NAT



SARAU

13,5 % vol. *Lleugera maceració, notes oxidatives delicades típiques des nostru Empordà. Mínima intervenció, màxima observació.*

28.00 €

 Garnatxa Roja - Macabeu



--

 Rim Jordi Esteve (Rabós)

 32 km

NAT



FINCA OLIVARDOTS GROC D'ÀMFORA

12 % vol. *Flors seques i matisos anisats amb un fons mineral de pedra seca. En boca és rodó, sedós i secant. Un gran vi empordanès.*

25.75 €

 Garnatxa Roja - Garnatxa Blanca - Macabeu



4 mesos en àmfores

 Vinyes d'Olivardots (Capmany)


 45 km



CLOS DE LES MALESES

12,5 % vol. *Voluminós, notes de prèsssec i fruita de tardor. Relativament fresc amb notes sucoses. Anyada, paisatge i respecte per la terra.*

42.00 €

 Garnatxa Blanca/Roja/Gris/Negra-Macabeu-
Carinyena Negra- Muscat d'Alexandria



2 mesosroure francès / battonage esporàdic

 Nòmades del Nord (Port de la Selva)

 15 km

NAT



FLOW

12 % vol. Caràcter càlid en boca, diferent i entretingut en nas. Tarongina, mimosa i ametlles.

26.00 €

 Carinyena-Merlot-Picapoll



--

 Sota els Àngels (Cruilles)

 65 km


ECO



ÀURIA

13,5 % vol. Molt floral, fruites tropicals..notes afruitades. En boca és golós, fresc i equilibrat. Vols un vi afruïtat? No busquis més!

24.00 €

 Moscat de gra petit



--

 Mas Llunes (Garriguella)

 28 km

ECO



ANYET

12,5 % vol. Sense intervenció, sense barreres, tal com raja. Viu, cada copa ens sembla un vi diferent. Infusiona amb pells de 6-11 dies.

28.00 €

 Garnatxa Blanca- Garnatxa Gris



--

 La Gutina (Sant Climent Sescebes)

 39 km

NAT



VALENTIA

12 % vol. Varietat i terroir en estat pur, una carinyena que s'ha deixat lliure i s'ha deixat fer, una puresa. Sense por!

33.50 €

 Carinyena Blanca



50% del vi 3 mesos en Castanyer

 Cosmic Vinyaters(Agullana)

 45 km


NAT



BRUTAL

11,7 % vol. Lleugera maceració amb ses pells. Vinyes de 90 anys. Un vi profund, mineral i una lleugeresa marcada per aquesta bona acidesa.

40.00 €

 Macabeu-Carinyena blanca-Garnatxa blanca i roja



 Vinyes Tortuga (Rabós)

 23 km

NAT



TERRA REMOTA CAMINANTE

13 % vol. Especial amb notes de fusta secant. Mineral, gras i fresc alhora. Elegància i frescor alhora.

33.00 €

 Garnatxa-Chardonnay-Chenin



6- 8 mesos de roure francès

 Terra Remota (Capmany)

 45 km

ECO



AMIC

12,5 % vol. Intensitat en nas, notes de fruita blanca. Molt golós, elegant i cremós en boca. T'acompanya i s'adapta de principi a fi, tot l'àpat.

29.50 €

 Garnatxa blanca - Garnatxa Gris



20% del vi roure francès

 Clos D'Agon (Calonge)

 51 km



PLA DE TUDELA

13 % vol. *L'Empordà dins una ampolla. Salinitat, energia atramuntanada i caràcter únic. Tensió viva, molt subtil. Increïble.*

46.50 €



Picapolla Blanc



7 mesos en ous de ciment



Anna Espelt (Mas Mares)



20 km

ECO



AMB

11 % vol. *Maceració amb pells 12 dies, un vi indomable empordanès. Lleugeres notes de "velo flor", no et deixa indiferent, cosa fina i única.*

37.00 €



Carinyena Blanca



12 mesos àmfora - 6 mesos roure francès



Celler Pujol Cargol (Masarac)



38 km

NAT



ESCAIG DE BUFADORS

12% vol. Sinceritat en una ampolla, expressió pura de sa xarel.lo. Notes herbàcies, llevats i molta lleugeresa.

DISPONIBLE A L'ABRIL

Xarel.lo



--



Bufadors - Recaredo (St Sadurní d'Anoia)



202 km



CAN SUMOI XAREL.LO

12,5 % vol. Entrada lleugera, pur i fresc. Terrós i saborós. En boca és intens i àgil a la vegada. Vinyes d'alçada, paisatge de muntanya.

26.50 €

Xarel.lo



--



Can Sumoi (Sant Sadurní d'Anoia)



231 km

ECO



IMPROVISACIÓ

12,5 % vol. Elegància, delicadesa i expressió. Un vi del Penedès que no té res a envejar als grans Borgonyes. Exuberant.

54.00 €

Xarel.lo



10-12 mesos roure austríac i formigó



Enric Soler-Cal Raspallet (Torrelavit)



209 km



INHERENT

11 % vol. Tres dies de maceració amb ses seus pells, un vi tal com raja. Es mostren ses notes de la varietat, puresa i sinceritat.

24.00 €

Parellada



--



Eraví - Mas d'en Palau (Aiguamúrcia)



182 km

ECO



SICUS SONS

10 % vol. Nervi, direcció i energia de la vinya. Fons molt mineral amb lleugeres notes de fruita típiques de la varietat. Raim en estat pur.

50.00 €

Malvasia



3 mesos àmfora enterrada a la vinya amb pells



Sicus (Bonastre)



248 km

NAT



HEY!

11 % vol. Clars records as fonoll i anisats. Vibrant i cruixent. Acidesa vegetal que el fa tremendament adictiu, molt agradable en boca.

26.50 €

Macabeu - Xarel.lo



12 mesos barrica (n+ Xarel.lo)



Amós Bañeres (La Múnia)



215 km

NAT



ENCENADOR DE BENZINA

12,5 % vol. Notes molt característiques d'umami. Pòlvora, fusta integrada ressaltant sa varietat sempre. Gastronòmic i molt adictiu.

29.50 €

Xarel.lo



10 -12 mesos en barriques



Enlaire Vins (Subirats)



201 km

ECO



SOCI

9,5 % vol. Increïblement fresc, un vi de beure i no pensar. Notes herbàcies i flors blanques, lleugerament fruitat. Vi que és medicina per l'ànima.

27,25 €

Macabeu



--



Bodega Clandestina (Sant Martí Sarroca)



216 km

NAT



173KM-298KM



EL BOSC

12 % vol. *Un vi d'estona, de deixar fer. Ceps de més de 60 anys, intangible, molta energia. Delicioses notes herbàcies, fresc i molta tendresa.*

40.00 €



Xarel.lo



Criança ampolla



Cal Xurriu (Torrelavit)



202 km

NAT



XAREL.LO VINYA DEL NOGUER

12% vol. *Pura energia, electricitat.. Humil i directe ens mostra el potencial des Xarel.lo sobre sòls calcàris, màxim respecte.*

42.00 €



Xarel.lo



Foudres i àmfora



Pepe Raventós (Montmell)



226 km

NAT



TU-CHÉ

12 % vol. *Expressió pura des raïm i de la terra. Flors blanques, lleugeresa i agilitat en boca, acidesa. Autèntic. 1 setmana amb pells.*

31.00 €



Chenin Blanc



--



La Vinaventura (Torrelles de Foix)



173 km

NAT



SELMA DE NIN

12,5 % vol. *Un blanc extrem i excepcional de gran qualitat i intensitat. Amb una personalitat immensa i única, fons fumat, mineral i elegant.*

82.00 €



Roussanne-Marsanne-Parellada
Montonega-Chenin



8 mesos de roure francès



Celler Família Nin Ortiz



298 km

NAT



OBSTINAT

10 % vol. *La grandesa i la subtileza de sa maceració amb pells. L'acidesa ens marca sa salinitat sense perdre concentració ni glicerina.*

59.00 €



Xarel.lo



3 mesos criança ceràmica/fusta



5 anys criança en ampolla



Joan Rubió (Els Monjos)



211 km

NAT



CISTELLER

12 % vol. *Llevats i pells delicades. Pell de llimona, notes herbàcies i agilitat en boca. Sa fusta es denota lleugera, equilibrada i ben integrada.*

39.50 €



Xarel.lo



7- 8 mesos roure francès



Cisteller (Subirats)



157 km

ECO



TALEIA

13 % vol. *Fi, sedós fresc, entrada amb nervi i un final llarg i salí. Fermentació en cups de pedra del s. XII. Difícil de comparar.*

41.00 €



Sauvignon Blanc – Semillón



Part del vi en roure nou molt lleu



Castell d'Encús (Talarn)



315 km

269 KM - 279 KM

TARRAGONA



MILMANDA

13,5 % vol. *Aromes intensos i complexes amb tocs de vainilla i peres de St.Joan. Paladar gras i molt ampli amb una excel.lent acidesa.*

79.00 €



Chardonnay



12 mesos roure francès



Torres (Vimbodí)



279 km



VERNATXA

13,5 % vol. *Un vi que neix brisat i ens ensenya sa puresa de sa Garnatxa.Aromàtic amb personalitat. En boca és molt fresc, estructurat.*

31.50 €



Garnatxa Blanca



6 mesos en bótes de 500L



Celler Frisach (Corbera d'Ebre)



269 km

NAT

132 KM

ALELLA



LA CANYA

11 % vol. *És molt amable en boca, àgil i llarg gràcies a aquesta salinitat Mediterrània marcada i característica des vins de l'Oriol. Suc de raïm!*

28.00 €



Pansa Blanca- Godello – Garnatxa Blanc- Picapoll



--



Oriol Artigas (Llinars del Vallès)



132 km

NAT



LA BÈSTIA

12,5 % vol. *Madur, ampli i cremós. Notes a fruita blanca mediterrània i tocs de fruits secs. Voluminós, sec amb un toc salí final.*

41.00 €



Pansa Blanca



--



Oriol Artigas (Llinars del Vallès)



132 km

NAT



302- 318 KM

blancs CATALUNYA

PRIORAT



LA SOLANA ALTA

14 % vol. Màxima expressió de caràcter i contundent. Un blanc que fa ombra a altres negres. Delicadesa i elegància.

61.00 €



Garnatxa Blanca



6-8 mesos de roure francès - foudres



Mas Alta (Vilella Alta)



318 km

ECO



PEDRA DE GUIX

13% vol. Combinació perfecte entre extracció, oxidació i maceració. Suavitat sense perdre l'origen. Molt i molt complexe, deliciós i especial.

88.00 €



Pedro Ximénez- Macabeu- Garnatxa bl



24 mesos de fusta



Terroir al Limit (Torroja del Priorat)



302 km

306 KM

MONTSANT



VENUS

14,5 % vol. Madur i expressiu. Un vi llarguíssim que a mesura que s'obre, es fa etern. Blanc amb ànima de negre. No trobaràs res igual!

68.00 €



Cartoixà



10 mesos de roure francès



Venus la Universal (Falset)



306 km

ECO

173 KM

REPLANS DEL BERGUEDÀ



RABASSA

10,7 % vol. Reflecteix territori i harmonia entre entorn i vinya. Lleugerament brisat amb notes confitades sempre de la mà de l'acidesa.

34.50 €



Macabeu-Pansera-Picapoll-Malvasia



--



Vinyas d'Empremta (Navàs)



173 km

NAT



2.667 KM

blancs ESPANYA

TENERIFE - VALLE DE OROTAVA

**BENJE****12 % vol.** *Vi perfilat, àgil i molt equilibrat. Autenticitat del terreny i de la varietat, es manté la personalitat única d'aquesta fantàstica zona.*

34.00 €



Listan Blanco



8 mesos de roure francès i formigó



Envínate (Taganana - Tenerife)



2.667 km

657-669 KM

RIOJA

**REMELLURI****14 % vol.** *Un dels vins blancs més desitjats de la Rioja Alavesa. Mantecós i molt gras en boca, records a criança dolça i molt elegant.*

94.00 €



Chardonnay-Viognier-Sauvignon Blanc



18 mesos roure francès



Granja de Remelluri (Bastida)



669 km

**VIÑA TONDONIA GRAN RESERVA****12,5 % vol.** *En boca es seu pas és suau amb un lleuger gust de notes fruitoses i cítriques que perduren en boca, calidesa ànima. Molt exclusiu*** disponible Viña Tondonia Reserva 1998 200 €*

225 €



Viura - Malvasia



10 anys de criança



Bodegas López de Heredia (Haro)



657 km

1.040 - 1.097 KM

VALDEORRAS

**AS SORTES****14 % vol.** *Un godello "madur" i envoltat amb una gran expressió de fruita. En nas és una joia, elegància increïble i d'un equilibri delicat.*

76.00 €



Godello



8 mesos roure francès



Rafael Palacios (A Rúa)



1.040 km

**O PANDO****12,5 % vol.** *Exemple de godello pur, despulat i sincer. Poma verda lleugerament àcida, funoll, cruixent i molt canviant. Tradició.*

35.50 €



Godello



6 mesos en àmfores



La Perdida (Larouco/Á Rúa/O Bolo)



1.097 km

NAT

1.201 KM

RIBEIRO

**ARRAIANO****11,6 % vol.** *Notes cítriques, rodó, cremositat i lleugeresa. Relativament afruitat sense gaire maquillatges, un vi per disfrutar i no pensar.*

28.00 €



Treixadura-Albariño-Caiño Branco-Lado-Loureira



Petita part de s'Albariño



Cume do Avia (Ourense)



1.201 km

ECO

**MENADE**

12,5 % vol. *Tipicitat, un verdejo de " manual ". Punts verdosos i florals en nas, vivacitat i tocs amargs agradables.*

24.00 €



Verdejo



-



Menade (Valladolid)



872 km

ECO / VEG

**GARCIA GEORGIEVA**

13,5 % vol. *Bergamota. Complexe, lleugeres llevadures i fruits secs. Un vi de conversa, de temps.. Un rebel entre els vins blancs de la zona.*

38.00 €



Albillo- Malvasia



Pells - Lleugera Barrica



Goyo García Viticultor (Burgos)



741 km

ECO

**OSSIAN**

13 % vol. *En boca és gras, potent i molt gustós. Final llarg. Pes en tot el seu recorregut i una elegància molt delicada.*

50.00 €



Verdejo



9 mesos de roure francès



Ossian Vides y Vinos (Nieva)



849 km

ECO

**LIRONDO**

13,5 % vol. *Refrescant. Un verdejo diferent, com els de sempre, sense maquillatges. Tocs cítrics presents al llarg de tot es seu recorregut.*

25.00 €



Verdejo



-



Cantalapierda Viticultores (la Seca)



898 km

ECO

**MICROBIO**

13 % vol. *Màxim respecte per l'expressió varietal juntament amb el factor terreny (sorrencs). Molt fluid, acidesa molt destacada, autèntic.*

38.00 €



Verdejo



--



MicroBio Wines - Ismael Gozalo (Nieva)



845 km

NAT

**ASTRONAUTES**

13,5 % vol. *Suc de Verdejo fermentat. Molta agilitat i fruita en un vi que surt de la comoditat de ser un vi de " manual "*

26.50 €



Verdejo



3 mesos en ou de formigó



Les Astronautes (Rueda)



892 km

NAT

**DOMINIO DEL ÁGUILA-VIÑAS VIEJAS**

13 % vol. *Cremsitat amb notes d'herbes salvatges i lles. En boca és ple, gras i molt persistent. Bona acidesa, untuositat, llarg i durader.*

163 €



Albillo



10 mesos en barriques de roure



Dominio del Águila (La Aguilera)



737 km

ECO

**FUENTENEbro**

13 % vol. *Reinterpretació de la Ribera clàssica. Fruita d'os com prèsec amb notes subtils de treballs de fusta. Fruits secs. 900m d'altura.*

26.00 €



Albillo Mayor



10 mesos en barriques de roure



Señorío de Nava (Valdezate)



603 km



1.197 - 1.323 KM



SOVERRIBAS

11 % vol. *Majestuós i alhora divertit. Salinitat marcada del terreny, sinceritat i puresa del raïm. Un vi que ens mostra el seu estat pur.*

38.00 €

Albariño

11 mesos de roure de castanyer vell

Nanclares y Prieto (Sanxenxo)

1.342 km



DO FERREIRO

13 % vol. *En nas trobem fruita madura, poma i flors blanques. En boca és rodó, salí, untuós i llarg. Paradigma d'Albariño.*

31.00 €

Albariño

--

Bodegas Gerardo Méndez (Meaño)

1.197 km



A PEDREIRA

13 % vol. *Sorprèn per la seva agilitat i densitat alhora. Notes salines que ens acompanyen del principi a fi. Un vi directe, agradable i molt elegant.*

26.75 €

Albariño

30% roure francès

Adegua Fulcro (Sanxenxo)

1.351 km



O SEBAL

13 % vol. *Perfil diferent a un albariño "convencional". Predominen ses notes de mar i salinitat. Molta sapidesa en boca i cruixent.*

32.00 €

Albariño

--

Albamar - Xurxo Alba (Cambados)

1.310 km

NAT



PAZO SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA

13 % vol. *Complex i profund. Forta personalitat, llarg i de volum molt intens, untuós i gras. Ens deixa petjada des del principi al final.*

68.00 €

Albariño

--

Pazo de Señorans (Vilanoviña)

1.323 km



NAS DUNAS

13 % vol. *Sútil. Es denoten ses notes iodades i balsàmiques, molta complexitat sense perdre agilitat en boca. Gran descobriment.*

86.00 €

Albariño

12 mesos roure francès

Adegua Fulcro (Sanxenxo)

1.351 km

RIBEIRO



EMILIO ROJO

13 % vol. *Fruita madura, flors, líes fines i un toc mineral. Tacte enèrgic, gran densitat i molta profunditat.*

118 €

Treixadura-Godello-Loureira-Lado-Albariño-Caiño Blanco-Torrontés

Àmfores - 10 mesos Roure francès

Valle del Alvia (Leiro)

1.222km

rosats



0 - 45 KM



PERAFITA ROSAT

12,5 % vol. Rosat clar, lleuger, refrescant però amb una personalitat i un fons únic, amb caràcter. Flors vermelles i lleugers tocs de gominoles.

26.00 €

Garnatxa Negra - C.Sauvignon

--

Martín Faixó (Cadaqués)

0 km

ECO



BRILLANT AMB LLUM

13 % vol Un rosat diferent, amb caràcter però molt seductor. Fonoll marí. Vinyes molt velles. La realitat de l'Empordà.

32.00 €

Carinyena Negra - Macabeu- Moscatell

--

Roger Viusà (Vilamaniscle)

29 km

NAT



PELL DE SEDA

12,5 % vol. Tal com diu es nom, color pell de seda. Equilibri entre fruita i mineralitat. Refrescant però relativament sec.

23.00 €

Carinyena Blanca

--

Celler Pujol Cargol (Masarac)

38 km

ECO

MONTSANT



LA SOLUCIÓ ROSA

14 % vol. Més profunditat i criança, més complexitat. És delicat i amb matisos de fruita blanca.No és un rosat, és la solució rosa!

33.75 €

Garnatxa Gris,Negra i Blanca-Carinyena -Macabeu-Syrah

14 mesos de roure francès i damajoanes

V. la Universal (Falset)

306 km

ECO

TARRAGONA



TRIGON

11,5 % vol.Rosat per alguns,vermellet per altres.Sense contacte amb pells, extracció.Afruitat sense perdre s'elegància,maduixa i cirera.

32.00 €

Ull de LLebre - Syrah

--

Baixas Lehnberg (Les Ordes)

252 km

BIO



CA N'ESTRUC [BI]

12 % vol. Potència agradable, de caràcter fruitós però sense empalagar.
Fruita vermella, notes dolcenques i rodones. Complert en tot es sentits.

22.00 €



Garnatxa Negra



Ou formigó (fermentació)



Ca N'Estruc - Anna Martí (Esparreguera)



192 km

BIO

RIOJA



VIÑA TONDONIA RESERVA

13 % vol. Només s'elabora ses millors anyades. Notes oxidatives però
alhora de fruites vermelles confitades. Una joia única

99.00 €



Tempranillo - Garnatxa - Viura



4 anys en bótes de roure francès



López de Heredia (Haro)



657 km





negres



VI DE SA CASA

13 % vol. *Un vi per beure i disfrutar, un vi per no pensar. Empordanès, de la terra, fet especialment per nosatrus. Caràcter però sense emascarar.*

27.00 € ampolla 5.00 € copa





-  Garnatxa-Carinyena
-  --
-  Celler Pujol Cargol (Masarac)
-  38 km



CADAC

14,5 % vol. *Intensitat aromàtica alta amb fruita vermella madura i herbes aromàtiques. Llarg pas per boca amb tanins dolços i presents.*

41.00 €

-  Garnatxa- Cabernet Sauvignon
-  12 mesos de roure francès
-  Martín Faixó (Cadaqués)
-  0 km





ECO



ARKETIPO

12,5 % vol. *Molt expressiu en nas,notes d'espècies i tocs fumats molt delicats. Complert en boca,tanins integrats i molt delicat. Rodó.*

34.00€

-  Carinyena - Syrah - Merlot
-  12 mesos de roure francès
-  Sota els Àngels (Cruïlles)
-  65 km





ECO



NEGRE NOU CARIGNAN

14,4 % vol. *Fermentació espontània, vinyes de pissarra. Concentració, molta potència, energia i caràcter empordanès en la seva plenitud.*

40.00 €

-  Carinyena - Garnatxa
-  6 mesos ciment vitrificat
-  Carriel dels Vilars (Els Vilars)
-  39 km





NAT



IDÒ

13 % vol. *Delicat en boca, fruita, gens empalagós. Persistent, acompanyada d'una subtil mineralitat de l'anclatge únic d'on prové.*

33.00 €

-  Garnatxa Negra
-  1 any roure francès vell
-  La Gutina (St Climent Sescebes)
-  39 km





NAT



JAN

13,5 % vol. *Complexitat i alhora delicadesa, agilitat en boca sense perdre ses arrels,l'essència.Un vi de calma, deleitar-se, de parar-se.*

44.00 €





-  Carinyena Negra (Samsó)
-  50% bótes amerià 12 anys
-  Rim Jordi Esteve (Rabós)
-  32 km



SARAU

13,5 % vol. *Fruita vermella i lleugerament confitada. Sense complicacions, per disfrutar i jugar. Un vi fàcil i desenfadat.*

28.75 €

-  Garnatxa Negra - Samsó
-  6 mesos de roure francès
-  Rim Jordi Esteve (Rabós)
-  32 km



15 KM- 45 KM



LA VINYA D'EN TOMÀS

13 % vol. Amics que estimen la terra i la cuiden: el resultat és un vi de seda, d'amor, de molta delicadesa i amabilitat. Fruita i molt refrescant.

28.50 €

Garnatxa Negra - Carinyena - Moscat



--



Amor per la Terra
(Masarac- David Pujol Cargol)



39 km

NAT



ENCARINYADES

12 % vol. Roig que ens parla de cultura, modernitat i creativitat. Finura sense abandonar sa fruita i mineralitat del sòl granític. Acidesa present.

33.00 €



Carinyena Blanca- Ca. Gris - Ca. Negra



--



Cosmic Vinyaters (Agullana)



45 km

ECO/BIO



CLOS ADRIEN

14,5 % vol. Parcelari exclusiu. Potència, tanins vellutats, trufa i elegància. Carnositat sedosa dins una ampolla de vi, elegància.

64.00 €



Garnatxa Negra - Syrah



24 mesos de roure francès



Terra Remota (St Climent Sescebes)



45 km

ECO



COMA VAIXELL

15 % vol. Nas marcat, afruïtat amb un lleuger torrat de la fusta. Com els d'abans, caràcter i balsàmic. Explosiu com pocs vins joves.

27.50 €



C.Sauvignon-Garnatxa- Merlot



3 mesos de roure francès



Celler Hugas de Batlle (Colera)



27 km



MASIA CARRERAS

14,5 % vol. Aromes de fruita madura, espècies, xocolata i notes de criaça marcades. Potent en boca. Té un final magníficament equilibrat.

34.00 €



Samsó - Garnatxa - Ull de Llebre - Sauvignon - Syrah



12 mesos de roure francès



Celler Martí Fabra (Sant Climent Sescebes)



39 km



VI DE LLUNA

15 % vol. Pissarra, molt licorós en nas ens mostra molta bellesa. Moltes espècies mediterrànies i en boca molta fruita madura i dolça..

62.00 €



Garnatxa Negra - Syrah - Samsó



17 mesos de roure francès



Mas Estela (Selva de Mar)



15 km

ECO/BIO



BORN

14 % vol. Pissarra, vi de vinya de muntanya, un vi per conèixer l'Empordà, un vi per a tothom. Delicat però tocant de peus a terra.

42.50 €



Carinyena - 5% Lledoner barrejats



--



Roger Viusà (Vilamaniscle)



20 km

NAT



146 KM

negres CATALUNYA

ALELLA

**BESÀVIA****12 % vol.** Vinyes velles d'uns 90 anys. Fruita madura, sec amb molta mineralitat i una acidesa molt refrescant i agradable. Un vi de tardor.

38.00 €



Picapoll- Sumoll- Beier- Pansa Blanca



--



Pep Pou i Oriol Artigas (Els Bardissots)



146 km

NAT

290 KM

COSTERS DEL SEGRE

**ACUSP****13 % vol.** Sedós. Especial i especiat, lleuger i perfecte maridatge pes peix. Res a envejar as Pinot Noir de la Borgonya. Un gran vi per disfrutar.

52.00 €



Pinot Noir



11 mesos de roure francès



Castell d'Encús (Talarn)



290 km

**ISARDA****12,5 % vol.** Un vi lliure, salvatge però tocant de peus a terra. Fruita vermella, notes herbàcies i directe. Ple d'energia i intenció de l'Eva.

27.50 €



Cabernet Sauvignon



Formigó i Àmfora



Celler Comalats (L' Ametlla de Segarra)



186 km

ECO

194 KM

PLA DE BAGES

**ELS AURONS****12 % vol.** Vitalitat, diversió i molta comprensió de la varietat autòctona Picapoll. Un vi diferent i molt versàtil, molta salinitat. Sorprenent.

36.00 €



Picapoll Negre - Picapoll Blanc



--



Oller del Mas (Manresa)



194 km

ECO

**PICAPOLL NEGRE****10,5 % vol.** Varietat autòctona d'una sola finca es vol aconseguir sa màxima expressió d'aquesta joia. Fruita negra, delicadesa i elegància.

69.50 €



Picapoll Negre



Ou ciment, àmfora i bótes 8 mesos



Oller del Mas (Manresa)



194 km

ECO

271 KM

CONCA DE BARBERÀ

**ELS CORRALS****11,6 % vol.** Tocs delicats d'espècies i regalèssia. Notes salades mediterrànies. Entrada delicada en boca, final complet i persistent.

28.00 €



Trepat



10 mesos castanyer



Carlania Celler (Barberà de la Conca)



271 km

NAT



L'ANIT

11,5 % vol. *Existeixen poques carinyenes amb aquest caràcter i aquesta singularitat. Energia, saber fer i presència. Gran vi.*

39.00 €

Carinyena

Ciment

Celler Frisach (Corbera d'Ebre)

269 km

NAT

REPLANS DEL BERGUEDÀ



CORSAI

12 % vol. *Profunditat i mineralitat. Rusticitat de la varietat amb la delicadesa de les mans que el cuiden. Vi de moltes capes.*

36.50 €

Sumoll - Bartrol

4 mesos en francès i castanyer

Vinyas d'Empremta (Navàs)

173 km

NAT

206 - 240 KM

PENEDÈS



SUMOLL

12 % vol. *Fruita vermella deshidratada molt lleugera. Tocs minerals i amb un final que ens recorda sa magrana. Elegantíssim.*

36.50 €

Sumoll

4 mesos en bótes de castanyer

Can Ràfols dels Caus (El Garraf)

212 km

ECO



ELS ESCORPINS

13 % vol. *Versió fresca, sorprenent i elegant de sa Garnatxa. Notes fruitoses i pedroses. Toc d'aire fresc, nova generació. Producció limitada.*

44.00 €

Garnatxa Negra

12 mesos bótes de roure

L'Enclòs de Peralba (Serral d'en Fontanals)

239 km



COLLITA ROJA

12,5 % vol. *Ens regala notes de tronja sanguínia i violetes. Mig cos, aromàtic, notes rústiques delicades i molta salinitat.*

36.00 €

Sumoll

6 mesos barriques i ciment

Pardas (Torrelavit)

206 km

ECO



DOS MONS ROIG

11 % vol. *Dues varietats, blanca i negra, dues idees juntes. Cireres i mores. Ple de fruita i energia, en boca és fresc i fluid. Mediterrani.*

28.50 €

Monastrell - Parellada

--

Mas Guineu (Torrelles de Foix)

218 km



ÀN

13 % vol. *Molta personalitat, procedent d'un sòl pobre i molt mineral. Un vi original, aromes mediterrànies, torrats i terra mollada.*

52.00 €



Callet- Mantonegro - Fogoneu



18 mesos en roure Francès i 2 en àmfores



Ànima Negra (Felànix)



313 km



ESCURSAC

11 % vol. *L'alegria de la senzillesa amb la profunditat d'una identitat pròpia. Varietat recuperada. Fluid però amb matèria i molt expressiu.*

32.00 €



Escursac



6 mesos en inox



Ve d'Avior de Cati Ribot (St. Margalida)



479 km

NAT



NOVETAT TOTAL

12,5 % vol. *Un vi pels amants dels vins divertits, desenfadats però alhora amb es peus a terra. Relativament afruitat, molt suc, salí.*

31.00 €



Callet - Fogoneu



5 mesos en ciment



Eloi Cedó-Sistema Vinari (Felanitx)



494 km

NAT

306 - 343 KM

MONTSANT



TERROIR SENSE FRONTERES

13 % vol. *Un vi purament fruitós, aeri i jove. Una infusió, una setmana amb pells. Expressió de la varietat sense deixar de costat el caràcter.*

32.00 €



Garnatxa Negra - Samsó



--



Terroir sense Fronteres (Capçanes)



306 km

ECO



REVOLTA

13,75 % vol. *Lleugeresa i agilitat en boca. Fruita vermella madura però sense embafar, diferent i molt plaent en tot es seu recorregut.*

32.00 €



Garnatxa



--



La Bona Marc Alonso (La Figuera)



343 km

NAT



298 - 318 KM

negres CATALUNYA
PRIORAT



POBOLEDA - VI DE VILA

15 % vol. Explosió de fruita molt fresca, vibrant i especiada. Rodó i molt complert en tots es sentits, un vi que es beu sol, deliciós.

69.00 €



Garnatxa



4 - 6 mesos en formigó



Mas Doix (Poboleda)



302 km

ECO



N°1 VELLUDA

14 % vol. Visió diferent del Priorat, trencant esquemes. Gran vi sense maquillatges, molta puresa. Sinceritat, fruita i energia, gens de fusta.

68.00 €



Garnatxa Peluda



9 mesos en inoxidable / ampolla



Vins l'Excepcional (Morera de Montsant)



314 km



CONSTEL.LATS

14 % vol. Pur, autèntic, íntegre, senzill i alhora molt complert. Cos mig, fruita negra, tocs mineral i recorregut llarg i delicat en boca.

39.00 €



Garnatxa-Carinyena- Syrah



Carinyena 6 mesos / Garnatxa no



Alba&Albert (Gratallops)



308 km

NAT



PLANETES DE NIN

13,5 % vol. Es despleguen aromes a fruites negres i punts baslàemics. Expressió de frescor i finura. PRIORAT en majúscules, extra!

52.00 €



Garnatxa - Carinyena



18 mesos de roure francès



Celler Família Nin Ortiz (Porrera)



298 km

ECO



GRATALLOPS - VI DE VILA

14,5 % vol. Un vi del poble, de la terra. Un vi que ens transporta directament al Priorat. Rusticitat, caràcter i elegància. Un clàssic.

70.00 €



Garnatxa - Carinyena



16 mesos de roure francès



Álvaro Palacios (Priorat)



318 km



ARBOSSAR

13,5 % vol. Delicadesa, carinyós i extremadament elegant. Notes mentolades i especiades, fruita negra, mineralitat i molt bona energia.

88.00 €



Carinyena



16 mesos en ciment



Terroir al Limit (Torroja del Priorat)



302 km



LA PARTIÓ

12 % vol. Maceració curta de pells, semi - carbònica de raim i rapa. Delicadesa i caràcter fet vi. Notes silvestres i molta mineralitat.

36.50 €



Carinyena



--



Gemma Miró (Falset)



240 km

NAT



BATETA

13,5 % vol. Aquest vi ens impregna del Priorat, de la seva identitat. Intensitat i generositat sense perdre la frescor en cap moment.

32.00 €



Garnatxa - Carinyena



6 mesos barrica de roure



Comarca del Priorat (Tarragona)



292 km

NAT

**VILLA DE CORULLÓN**

13,5 % vol. Vi extrovertit, delicat, envoltent i elegant. Corullón és una poesia en forma de vi, indescriptible, et fa emocionar.

52.00 €

Mencía - 4% uva blanca

15 mesos roure francès

Descendientes de Palacios (Corullón)

1.053 km

GRANADA

**EL PINO ROJO**

16 % vol. Una rarsa! Planeja suaument es paladars com un bon Pinot Noir, però amb la majestuositat que l'hi ha transmés l'Alpujarra. Flipa.

28.50 €

Pinot Noir

12 mesos roure francès

Barranco Oscuro (Cadiar)

1.020 km

NAT

**1368 CERRO LAS MONJAS**

15,5 % vol. Trenca esquemes; potent, torrat, contundent.. elaborat a 1.400 metres d'altura. Una meravella, autèntic. Molt complexe.

35.00 €

Garnatxa - Cabernets - Merlot

36 mesos roure francès

Barranco Oscuro (Cadiar)

1.020 km

NAT

BULLAS

**LA DEL TERRENO - TINTO DE PARCELA**

14 % vol. Intensitat de fruita negra i vermella, carnós. Lleugeres notes de cuir. Amb cos, tanins molt suaus amb final sec. Pura energia de vi.

35.00 €

Monastrell - 5% uva blanca

11 mesos formigó

Julia Casado - La del Terreno (Murcia)

759 km

NAT

MANCHUELA

**PINO**

13 % vol. Intens, seriós i precís. Fruita negra, vermella i matisos minerals, florals i regaliç. Saborós, vellutat i amb marcats tanins.

37.00 €

Bobal

11 mesos roure francès

Bodegas y Viñedos Ponce

661 km

NAT

VALDEORRAS

**O TESOURO**

12,5 % vol. Potència aromàtica. Notes vegetals fresques com sa menta. Lleuger i fresc. Fàcil de beure i gran acidesa perfectament integrada.
* Disponible anyada **2016** - 63.00 €

54.00 €

Brancellao

9 mesos en barriques de roure francès

Viña Somoza (A Rúa)

1.090 km

CANTABRIA

**BEÂTUM**

13,5 % vol. Producció limitada. Molt expressiu en nas, fruita vermella madura, potència en boca. T'acompanya de principi a fi, bona estructura.

46.00 €

80% Mencía- 20% Palomino

18 mesos de roure francès usat

Goyo Garica (Valle de Liébana)

937 km



PATRIMONIO

13 % vol. Pinzellades de mineralitat, l'atac en boca és fresc però a mesura que recorre la boca ens l'omple i acaricia delicadament..

32.00 €



RÍAS BAIXAS



O ESTEIRO

10,5 % vol. Notes balsàmiques de llorer i eucaliptus, molta concentració en nas. Fresc, de glop llarg, i molt franc. Tanins delicats i salinitat.

42.00 €



ECO

ARRIBES DE DUERO



CAMINO DE LOS ARRIEROS

12,5 % vol. Seguint la seva línia d'elaboració tradicional fina i delicada, Alvar recupera varietats autòctones de la zona. Molt rodó i complert.

27.00 €



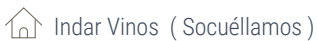
CIUDAD REAL



CHEMA

12 % vol. Varietat recuperada amb una potència de fruita i acidesa increïble, molt rodó i fluid en tot moment. Només 190 ampolles.

29.00 €



NAT

CANÀRIES



CHAXIRARI

13,5 % vol. Cruixent i vibrant. Fruita negra confitada, carnositat, mineralitat i molt volcànic. Caràcter marcat i alhora refinat.

42.00 €



NAT



ECHEYDE

12,5 % vol. Corpulent, molt ric en matissos, complexe. Es denoten notes fumades i especiades molt característiques de sa zona.

33.00 €



NAT



837-863 KM

negres ESPANYA
MADRID**CADAUSOLO DE LOS VIDRIOS - Comando Pistacho**

13 % vol. *Subtils notes de velo flor i mineralitat. Limitada producció, refrescant, ple de finura i amb una personalitat pròpia i única.*

33.00 €



Garnatxa



9 mesos roure francès



Comando G (Sierra de Gredos)



863 km

**NOS RECUERDO BAILANDO EN EL FILO**

12 % vol. *Un vi divertit, juganer, lleuger i afinat. Fruita vermella i explosió de sabors. Aquest vi et desperta l'alegria, felicitat pura.*

31.00 €



Garnatxa



-



Pequeños y Salvajes(Sierra de Gredos)



856 km

**REINA DE LOS DESEOS**

14,5 % vol. *Vinyes a 950m d'altitud ens regala un vi fresc però voluminós marcant sempre sa varietat. Un pas de boca lleuger i diferencial.*

101 €



Garnatxa



14 mesos roure francès



Uvas Felices (San Mar Valdeiglesias)



837 km

682-813 KM

RIBERA DEL DUERO / CASTILLA Y LEÓN

**LA HORMIGA DE ANTÍDOTO**

14,5 % vol. *Intensitat en boca, molts balsàmics. Agradablament tànic, voluminós, carnós amb cos. Punt diferencial a la resta.*

42.00 €



Tinta Fina



18 mesos roure francès



Bodega Antídoto (Soria)



682km

**MAURO**

14,5 % vol. *No ho neguerem, Mauro és valor segur. Amb caràcter i alhora delicat amb una maduresa impecable des seus tanins.*

DISPONIBLE FORMAT MAGNUM 2021 -

120,00 €

50.00 €



Tempranillo – Altres



16 mesos roure francès



Bodegas Mauro (Tudela de Duero)



813 km

**MATADIABLOS**

13,5 % vol. *Un vi d'alçada, un Ribera diferent, molta xixa però sense perdre l'agilitat, vivacitat, delicadesa i elegància. Fresc, molt fresc.*

39.50 €



Tempranillo



12 mesos fudre francès



Casa Lebai (Gumiel de Mercado)



588 km

**FLOR DE PINGUS**

14,5 % vol. *Nas molt intens on es pronuncia la bona maduració. Fruita, tocs florals i pelleteria. Més tard surten es cafés i sa xocolata..*

173 €



Tinta Fina



18 mesos de roure francès



Dominio de Pingus (Roa)



787 km



748-793 KM

negres ESPANYA

RIBERA DEL DUERO/CASTILLA Y LEÓN



PÍCARO DEL AGUILA

14 % vol. Tocs mentolats i espècies. En boca és gustós, agradablement tànic i suficientment fresc per fluir sense pesar. Aire fresc a Ribera.

42.00 €



Tinta f- Garnatxa-Bobal- Albillo



19 mesos roure francès



Dominio del Águila (La Aguilera)



748 km

ECO



CLARETE "FINCA LOS QUEMADOS"

14 % vol. Directe i fragant en nas, aromes que evolucionen cap a les espècies. Un Ribera més fresc, diferent però sense perdre l'essència.

35.00 €



Tinto Fino



12 mesos de roure francès



Goyo García Viticultor(Burgos)



741 km

ECO



PAGO DE CARRAOVEJAS FINCA Y BODEGA

15,5 % vol. . Si ja l'has provat, ja saps quin espectacle et trobaràs, si encara no ho has fet, no triguís més, s'ha de fer!

DISPONIBLE FORMAT MAGNUM 2018 -

125,00 €

49.00 €



Tinta f- Cabernet Sauvignon-Merlot



12 mesos de roure francès



Pago Carraovejas (Peñañiel)



767 km



AALTO

14,5 % vol. Aromes afruitats i especiats de gran intensitat sobre un fons de regalíç. En boca és intens, amb tanins dolços i equilibrats.

54.00 €



Tinta Fino



20 mesos de roure francès i americà



Aalto Bodegas y viñedos (Quintanilla)



795 km



PSI

14 % vol. Molta fruita, fresc i intens en boca. Súbtiles notes de fusta molt ben col.locades. Molt més sedós i elegant que altres. Un senyor Ribera.

63.00 €



Tinta Fina- Garnatxa



18 mesos de roure francès i ciment



Dominio de Pingus (Roa)



787 km



FRANCISCO BARONA

15 % vol. Potència de fruits vermells, xocolata i vainilla. Records minerals a pedra foguera, ampli volum en boca i recorregut llarg i intens.

47.00 €



Tinta Fina- Garnatxa-Albillo



14 mesos de roure francès



Bodegas Francisco Barona (Roa)



793 km

RIOJA



CUENTAVIÑAS - LOS YELSONES

14,5 % vol. Concentració molt equilibrada, tocs fumats complexos, una oda a l'elegància i a la subtilesa. Un tresor.

138 €



Tempranillo



18 mesos roure francès



Cuentaviñas (San Vicente de la Sonsierra)



668 km

**REMÍREZ DE GANUZA RESERVA**

14,5 % vol. *Una de les cases més emblemàtiques de la Rioja, un vinarro. Potència però amabilitat, tanins marcats però frescs.*

75.00 €

Tempranillo-Graciano-Viura-Malvasia

26 mesos de roure francès i americà

Remírez de Ganuza (Samaniego)

644 km

**PHINCA HAPA**

14 % vol. *Un estil totalment diferent, fantàstica frescor i aroma en nas, flors silvestres i espècies. Molt més lleuger i molta amabilitat, molt rodó.*

36.00 €

Tempranillo- Graciano

12 roure francès

Ètèrea Kripan (Elvilar)

628 km

BIO

**AITATXI**

14 % vol. *En honor a l'avi, que va transmetre el seu amor pel vi. De tall clàssic, amb extracció i criança. Potent, madur, pur i molt expressiu.*

40.00 €

Garnatxa Negra - 15% varietat misteriosa

24 mesos roure francès

Bodegas Aristu (Navarra)

558 km

NAT

**PHINCA ABEJERA**

15 % vol. *Sorprenent nas "exòtic", potent. Caràcter, vitalitat i molta tendresa des seus tanins. Deliciós i molt complert en boca.*

61.00 €

Tempranillo-Graciano-Garnatxa-Viura

36 mesos roure francès

Bodegas Bhilar (Elvilar)

628 km

ECO

**VIÑA TONDONIA RESERVA**

13 % vol. *Suau, rodó, desenvolupat i evolució fantàstica. Final llarg i persistent, no passa mai de moda, una aposta segura i deliciosa.*

49.00 €

Tempranillo-Garnatxa-Graciano-Mazuelo

72 mesos de roure americà

Bodegas López de Heredia (la Bastida)

657 km

**MONTESA CRIANÇA**

14 % vol. *En boca és suau, torrat i amb uns tanins delicats. Vi perfecte per peix gràcies a sa finura alhora que sa seu fruita.*

30.00 €

Tempranillo-Garnacha-Mazuelo

12 mesos roure francès

Palacios Remondo (Álava)

638 km

**LA CUEVA DEL CONTADOR**

15 % vol. *Notes en boca complexes, lleugerament especiats i molt balsàmics. Complexitat i molt equilibri, perfecte per ocasions especials.*

99.00 €

Tempranillo

19 mesos roure francès nou

Bodegas Contador (San Vicente de la Sonsierra)

662 km

**LA RIOJA ALTA - GRAN RESERVA 904**

14,5 % vol. *Elegància en copa, majestuositat i tradició. Fruita confitada, balsàmic, especiat. Notes de cuir i torrefactes.*

92.00 €

Tempranillo-Graciano

48 mesos roure francès

La Rioja Alta (Haro)

636 km

escumosos



202 KM - 207 KM

escumosos CATALUNYA

CONCA DEL RIU ANOIA



BLANC DE BLANCS

12 % vol. *Una elegància i densitat en boca permanent però alhora refrescant. Convida molt a ser begut i disfrutat*

26.00 € 6.00 € copa

Data degorjament : _____



Macabeu-Xarel.lo-Parellada-5% Malvasia



15 mesos criança



Raventós i Blanc (Sant Sadurní)



202 km

ECO



TEXTURES DE PEDRA

12,5 % vol. *Estructura,rodó,fruita blanca i negra,tot va acompanyat. Sec, gustós, deliciós i nervi pur. Edició limitada.*

45.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo Vermell-Bastard Negre-Sumoll



42 mesos criança



Raventós i Blanc (Sant Sadurní)



202 km

ECO



MAS DEL SERRAL

12,5 % vol. *És es somni fet realitat de Pepe R, màxima expressió d'una parcel.la única i singular. Austeritat, sinceritat, salinitat i mineralitat.*

155 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo-Bastard Negre



100 mesos criança sobre líes



Pepe Raventós (Sant Sadurní)



202 km

ECO

CAVA



UVAE GRAN RESERVA

11,50 % vol. *Llevats torrats i mermelades.Sabors molt equilibrats amb una acidesa i una evolució agradable. Un final de boca llarg. Molt vínic.*

49.50 €

Data degorjament : _____



Chardonnay - Xarel.lo



Mínim 80 mesos criança



Rimarts (Sant Sadurní d'Anoia)



207 km



TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA

11,5 % vol. Totalment sec, sense addició de sucre d'expedició. En boca és potent, gustós, bona acidesa, bombolla fina. Insuperable com sempre.

40.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo-Macabeu-Parellada



68 mesos criança



Recaredo (St Sadurn d'Anoia)



213 km

ECO



TURÓ D'EN MOTA BRUT NATURE

12 % vol. L'elegància de la senzillesa: una vinya exclusiva, una varietat única de raïm, una anyada i una producció limitadíssima. Gran intensitat.

145 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo



162 mesos criança



Recaredo (Sant Sadurn d'Anoia)



213 km

ECO



RASCARÀ BRUT NATURE

11,5 % vol. Delicat i precís, amb notes salines, refrescant. T'acarícia amb una textura de seda extrema. Molt llarg en boca.

78.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo



24 mesos criança



Bufadors (Sant Sadurn d'Anoia)



202 km

ECO



AT ROCA PEDREGAR rosat

12 % vol. Fruita vermella i cítics sobre un fons de pastisseria. Bombolla fina ben integrada que l'hi dona amplitud i cremositat. LLeuger.

38.00€

Data degorjament : _____



Garnatxa Negra



10 mesos foudres / 60 mesos en ampolla



At Roca (Can Mata)



211 km

ECO



COURTSHIP rosat

12,5 % vol. Cremositat i elegància, llarg en tot el seu pas per boca. Glicèric i notes de fruita negra. Només 500 ampolles, cosa seria.

39.00 €

Data degorjament : _____



Garnatxa Negra



18 mesos en ampolla



Cisteller Wine (Subirats)



157 km

ECO



TORELLÓ 225 BRUT NATURE

12 % vol. Vivacitat però cremositat alhora, tocs de criança molt ben integrats amb sa bombolla i s'acidesa. Perfecte per qualsevol ocasió.

42.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo-Macabeu-Parellada



48 mesos en ampolla



Torelló Viticultors (Gelida)



153 km

ECO



HERMÓS BRUT NATURE

12,5 % vol. Molt de nervi, estructura, personalitat i molt mineral. Refrescant i caràcter molt diferencial.

37.50 €



Xarel.lo - Sumoll



33 mesos en ampolla



Pardas (Torrelavit)



206 km

ECO

**ST JAUME SESOLIVERES**

11% vol. Diferents vinyes, diferents expressions de la gent del poble, tornar als orígens. Singular i molt especial, frescor i amabilitat alhora.

35.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo



12 mesos criança



Celler CasaJou - (Sant Jaume Sesoliveres)



205 km

ECO

**EL CREUER BRUT NATURE**

11,5 % vol. Elegància i naturalitat. Discreció però amb caràcter. Bombolla mot fina, integració, un producte qualitat preu, imbatible.

31.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo - Macabeu



40 mesos criança en ampolla



Mas Gomà (Font Rubí)



202 km

ECO

**SICUS CRU BLANC**

11,5 % vol. Estructura, notes oxidatives i d'evolució. Secant amb contundència en boca, una bombolla diferent i singular.

44.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo



10 anys criança ampolla



Sicus (Bonastre)



248 km

NAT

**MENAIXATRUÁ**

11,5 % vol Rodó i sec amb el carbònic molt ben integrat. Presenta una gran harmonia entre acidesa i volum. Fruita madura, cítrics i brioix.

29.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo



12 mesos en ampolla



Vinyes Singulares (Pacs del Penedès)



211 km

NAT

**L'ARC**

12,5 % vol. Cremositat absoluta, líes marcades. Criança llarga, vinyes velles, molt recorregut. Només s'elabora ses anyades més especials.

46.00 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo



90 mesos criança en ampolla



Mas Gomà (Font Rubí)



202 km

ECO

ANCESTRALS

**SICUS ANCESTRAL CRU BLANC**

10 % vol. Gras, estructurat però sobretot elegant, molta finura. Brioixeria en nas i en boca però secant i lleuger en el pas per el paladar.

41.50 €

Data degorjament : _____



Xarel.lo



108 mesos criança tap de suro



Sicus (Bonastre)



248 km

NAT

**VINESTAR rosat**

10 % vol. Escumós de bombolla cremosa amb acidesa vertical, aromes de fruita vermella i una marcada salinitat del terroir

29.50 €



Garnatxa negra - Macabeu



108 mesos criança tap de suro



Vinestar (Can Rossell de la Serra)



202 km

ECO



ANCESTRAL CONFISCAT

11,5 % vol. Expressió natural de la Xarel.lo. Bombolla molt fina i untuosa acompanyada d'una refrescant aroma a fruits d'os.

31.00 €



Xarel.lo



10 mesos de criança en ampolla



Bodega Clandestina (St Martí Sarroca)



216 km

NAT



7mm MAUSER

12 % vol. Es seu carbònic xiuxiueja de manera lleugera per tota la boca amb un retrogust molt agradable i gastronòmic.Sincer.

31.00 €



Xarel.lo



--



Enlaire Vins (Costers d'Ordal - Subirats)



201 km

ECO



ALBAMAR ANCESTRAL

11,5 % vol. Producció limitadíssima d'aquesta joia. Untuositat, acidesa, refrescant i molt mineral, una bomba!

34.00 €



Albariño



--



Albamar - Xurxo Alba (Cambados)



1.310 km

ECO



BOSQUET

11 % vol. Escumós rosat/vermell, elaborat amb varietats autòctones de Mallorca. Un vi de bons moments, vibrant i pura energia. Xampu!

30.00 €



Escursac - Fogoneu



--



Ve d'Avoir Cati Ribot (Santa Margalida)



479 km

NAT



JOAN RUBIÓ SUMOLL

11 % vol. Fresc i boníssima acidesa, elegància. Fruita molt sencera i present. Joventut molt ben entesa, especial i delicada.

34.50 €

Data degorjament : _____



Sumoll



14 mesos de criança en ampolla



Joan Rubió (Els Monjos)



211 km

ECO/BIO



LA FERRERIA ANCESTRAL

11,5 % vol. .Salí, cremós i complexe, d'esperit vinós. Bombolla petita i integrada.Estructura i acidesa. Molt complert

29.00 €



Xarel.lo



25 mesos de criança en ampolla



Orda Vins (Gelida)



151 km



LA VINYA D'EN PEPET ANCESTRAL

11 % vol. Bombolla fina i delicada. Moltes notes herbàcies, cítriques, delicades. Una joia de cap a peus.

39.50 €



Xarel.lo



--



Cal Xurriu (Sant Sadurní d'Anoia)



202 km

NAT

**LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER**

12,5 % vol. *Acidesa perfecta, lleugeresa. Pas estructurat i persistent. És complert i modern sense deixar de ser un clàssic, valor segur.*

74.00 €



Chardonnay-Pinot Meunier- Pinot Noir



Reserves anyades + 6 m en ampolla



Louis Roederer (Épernay)



1.005 km

**LONGITUDE LARMANDIER-BERNIER,
EXTRA BRUT PREMIER CRU**

12,5 % vol. *Nèt, carnós, bombolla molt fina i ampli paladar. Sense dubte, excepcional.*

84.00 €



Chardonnay



48 mesos de criaça en ampolla



Larmandier Bernier (Vertus)



1.012 km

BIO

**AMBONNAY GRAND CRU**

13 % vol. *Poma verda, cítrics, lleugers records a panaderia. Un vi vertical, amb tensió i final mineral llarg*

92.00 €

Data degorjament : _____



Pinot Noir - Chardonnay



10 mesos en bótes/ 5 anys en ampolla



Marguet (Ambonnay)



997 km

BIO

**YUMAN BRUT NATURE PREMIER CRU**

13 % vol. *Bombolla elegant i delicada, notes oxidatives però verdoses, tocs amargants, notes úniques d'aquesta joia.*

78.00 €

Data degorjament : _____



Chardonnay



9 mesos en bótes/ 4 anys en ampolla



Marguet (Ambonnay)



997 km

BIO

**MÉTISSE BRUT NATURE**

12 % vol. *Barreja poc habitual des dos Pinots. Franc i de gran nivell. Personalitat molt diferenciadora, notes oxidatives de criaça.*

58.00 €

Data degorjament : _____



Pinot Noir - Pinot Blanc



20% de la reserva de solera des celler



Olivier Horiot (Les Riceys)



640 km

BIO

**BLANC D'ARGILE BRUT NATURE**

12 % vol. *Pur, rodó, fi, equilibrat i vinós. Bombolla fina i intensitat subtil. Ferm i meravellós, complexe, molt salí i molta mineralitat.*

106 €

Data degorjament : _____



Chardonnay



10 m barrica + 24 m criaça en ampolla



Vouette&Sorbee (Buxières-sur-Arce)



878 km

BIO

**CRISTAL BRUT**

12,5 % vol. *Textura sedosa, potència mineral i bolleria. Cristal és un champagne de criaça amb un gran caràcter i acidesa. Producte Exclusiu.*

295 €

Data degorjament : _____



Chardonnay-Pinot Noir



6 anys + 8 mesos en ampolla



Louis Roederer (Épernay)



1.005 km

**GOUSTAN VAL FRISON BRUT NATURE**

12 % vol. Naturalitat i puresa, transmet molta energia. Vinós i notes a fruits vermells poc madurs, sense perdre l'espontanietat i l'agilitat.

62.00 €

Data degorjament : _____



Pinot Noir



9 mesos barriques + 15 m ampolla



Valerie Frison (Ville sur Arce)



653 km

BIO

**FLEUR DE CRAIE BRUT NATURE**

12,5 % vol. Elegant, delicat, amb subtils notes de criaça. Per disfrutar en boca, gran textura i de glop llarg.

56.00 €

Data degorjament : _____



Chardonnay



9 mesos barriques + 30 m ampolla



Barrat - Masson (Cote de Sezane)



704 km

BIO

**LES PARCELLES GRAND CRU EXTRA BRUT**

12,5 % vol. Moltes notes minerals, terreny molt marcat. Elegant, bombolla petita i molt delicat. En el seu punt òptim, deliciós.

68.00 €

Data degorjament : _____



Chardonnay- Pinot Noir



8 mesos en barriques/ 3 anys en ampolla



Pierre Paillard (Bouzy)



998 km

BIO

**CUMIÈRES PREMIER CRU BRUT NATURE**

12,5 % vol. Flors blanques, pa torrat i fruits secs. Bombolla petita, delicada i molt sedós en boca. Sapidesa increïble. Sa joia de la corona.

110.00 €

Data degorjament : _____



Chardonnay- Pinot Meunier - Pinot Noir



24 mesos barriques



George Laval (Cumières)



1.011 km

BIO

**SHAMAN ROSÉ GRAND CRU**

13 % vol. Fruita vermella molt delicada, molta agilitat en boca sense perdre l'elegància. Un perfil de xampany més desenfadat. Molt fresc.

68.00 €

Data degorjament : _____



Chardonnay - Pinot Noir



6 mesos en bótes/ 2 anys en ampolla



Benoît Marguet (Ambonnay)



997 km

BIO

**ALTITUDE BRUT NATURE 350m**

12 % vol. Entrada en boca neta i fresca, mig cos i bombolla hiper fina. És complexe, records a poma vermella, aranja i ametlla.

75.00 €

Data degorjament : _____



Chardonnay



48 mesos criaça en ampolla



Salima & Alain Cordeuil (Noé-les-Mallets)



868 km

BIO

**BULLES DE COMPTOIR - Terrine et Jardin n11**

12 % vol. Nas fresc, cítric, notes delicades de llevats i matissos florals. Molt pulit, fi i bona persistència en boca.

69.00 €

Data degorjament : _____



Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Blanc



9 mesos criaça - 20% adicció vins reserva



Charles Dufour - Landreville



890 km

BIO

+ vins



MYRS

13 % vol. *Energia i alhora calma, tardor, temps.. observació. Notes delicades, torrades, fruita compotada i salinitat. Vinyes centenàries.*

46.00 €



Carinyena



18 mesos roure francès



Danjou Banessy (Espira de l'Agly)



65 km

ECO/BIO



ROI DES LÉZARDS

13,5 % vol. *Cirera i fruita negra, espècies i tocs balsàmics. Un vi recte, molt viu, de temps, confitat, per disfrutar en calma.*

34.00 €



Carinyena



12 mesos en foudres



Les Enfants Sauvages (Fitou)



233 km

ECO/BIO



LA NEGRA

13,5 % vol. *Fruita vermella en essència amb un toc de brisa marina. En boca és pur, saborós i envolvent. Acidesa lleugerament present.*

34.00 €



Garnatxa Negra - Carinyena



5 mesos roure francès usada



Yoyo (Montesquieu-des-Albères)



76 km

ECO/BIO



KM31

13,5 % vol. *Ses tres garnatxes de la Yoyo, vinyes de més de 100 anys. Resultat : profunditat, harmonia i molt complexe. Pura màgia.*

47.00 €



Garnatxa Gris - Garnatxa N - Carinyena



8 - 10 mesos roure francès usada



Yoyo (Montesquieu-des-Albères)



76 km

ECO/BIO



MURA MURA

11,5% vol. *Delicadesa i encant, un vi romàntic. Molta suavitat, notes més confitades i agradables. Un vi roig molt i molt adictiu.*

32.50 €



Merlot - Garnatxa - Muscat



--



Mataburro (Rivesaltes)



100 km

NAT



DOMAINE DU CLOS DES FÉES

14 % vol. *Concentració natural, expressiu i molt complexe. Puresa pròpia de sa casa, tanins suaus i madurs. Fons mineral.*

45.00 €



Garnatxa N - Carinyena - Syrah



20 mesos barriques i ciment



Domaine du clos des Féés (Vingrau)



115 km



" CÔTE DU PY " - MORGON

12,5 % vol. *Elegància pròpia de l'elaborador sense perdre l'expressió. Tanins densos i persistents. Una gran experiència desde principi a fi.*

49.00 €



Gamay



6-9 mesos roure francès



Jean Foillard (Morgon)



591 km

NAT



LE ZU DEFRUIT - SOUFRE N'EST PAS JOUER

13 % vol. *Profund, rusticitat però elegància alhora. Caràcter fruitós i llarg en boca, carnositat però moltes ganes de beure'n més i més.*

33.00 €

Grolleau

--

Jérôme Lambert (Eguisheim)

824 km

NAT



0+0 TOTO - LES VIGNES DE BABASS

11 % vol. *Especiat, exòtic. Rusticitat però amb un glu glu molt agradable. Fruita, diversió i alhora molta tècnica, un vi ben fet.*

33.00 €

Cabernet Franc - Grolleau

--

Les Vignes de Babass (Wambaix)

1.163 km

NAT

FRANÇA ALSÀCIA



INFRAROUGE

12,5 % vol. *Un pinot de profunditat, d'intensitat sense perdre sa seu lleugeresa i sedositat. Fruita vermella però sense saturar-nos*

34.00 €

Pinot Noir

13 mesos roure francès

Kumpf & Meyer (Rosheim)

1.004 km

NAT



RIETSCH VIEILLES VIGNES

12,5 % vol. *Lleuger, notes de fruita vermella reduïda, fresc i vibrant. Cos agradable i final llarg, delicades notes de carbònic.*

46.00 €

Pinot Noir

6 mesos en foudres

Domaine Rietsch (Mittelbergheim)

992 km

NAT

FRANÇA VALLEÉ DU RHÔNE



TAVEL - ANGLORE

14 % vol. *Un celler que no necessita presentacions. Caràcter i delicadesa alhora, notes herbàcies, maduresa i salinitat. Menta.*

49.00 €

Garnatxa - Cinsault - Carinyena - Clairette

-

L'Anglore (Tavel)

331 km

ECO



LA SOUTERONNE

12,5 % vol. *Un negre lleuger per qualsevol ocasió, sucós i relativament fruitós. De caràcter mig és un vi molt fàcil de beure per tots es públics.*

44.00 €

Gamay

8 mesos de foudres

Hervé Souhaut (Arlebosc)

479 km



LES ORGUES

12 % vol. *Fruits vermells nets i gustosos. Molta expressió volcànica i mineral dels sòls baslàstics a través de sa Pinot Noir. Incomparable.*

68.00 €

Pinot Noir

30 mesos roure francès

Domaine l'Arbre Blanc (Auvernia)

548 km

BIO



KÜNSTLER

13 % vol. Mineralitat marcada, fruites tropicals i molta delicadesa. Fresc, un Riesling que no necessita maquillatges, pur en ell mateix.

42.00 €

Riesling

8 - 10 mesos

Weingut Künstler (Rheingau)

1.204km

AUSTRIA



BLANC D'ORANGE N°4 FRIZ

12,5 % vol. Una veritable obra mestra. Pell d'aranja, pebre blanc i un toc de farigola. Textura finíssima i acidesa delicada.

39.00 €

Sauvignon BI - Pinot BI - Zweiglt

--

Franz Strohmeier (Steiermark)

1.527km

NAT



NAMIDA N°1

13 % vol. Delicada maceració amb pells. Un vi d'una acidesa vibrant. Final lleugerament amargant, textura seca i molta tensió.

62.00 €

Riesling i altres

1 any en fusta de roure 550l

Franz Strohmeier (Steiermark)

1.527km

NAT



GRAF MORILLON

12,5 % vol. Concentració, caràcter exuberant, molta salinitat. Un vi que va agafant complexitat i riquesa un cop obert. Un regal en tots els sentits.

48.50 €

Morillon

24 mesos en fusta

Maria i Sepp Muster (Estiria)

1.514 km

NAT



ERDE

12,5 % vol. Vi blanc vinificat com un negre, 12 mesos de pells. Un vi d'emoció, de matisos i moltes capes. Estàs preparat ?

66.00 €

Morillon - Sauvignon Blanc

44 mesos en fusta

Maria i Sepp Muster (Estiria)

1.514 km

NAT

MAGNUMS

blancs

T'estimi 17'	75 €
<i>Empordà - Somni d'Istiu (Garnatxa Blanca i Roja - Macabeu)</i>	
La Rumbera 19'	74 €
<i>Alella - Oriol Artigas (Pansa Blanca - Garnatxa Blanca)</i>	
La Truffière 19'	143 €
<i>Rosselló/ Languedoc - Danjou Banessy (Carinyena Gris)</i>	
o Sebal 24'	74 €
<i>Rías Baixas - Albamar (Albariño)</i>	

escumosos

De la Finca 20' - Raventós i Blanc	73 €
<i>Conca del Riu Anoia (Xarel.lo-Macabeu-Parellada) (11/23) ECO</i>	
Fidèle 18'	184 €
<i>Champagne - Vouette et Sorbee (Pinot Noir) (01/21) BIO</i>	

negres

Mer veille 20'	71 €
<i>Rosselló/Languedoc - Pierre Nicolas Massotte (Mourvedre) NAT</i>	
Beier 19'	82 €
<i>Alella - Oriol Artigas i Pep Bou (Beier) NAT</i>	
Mauro 21'	120 €
<i>Vino de la Tierra de Castilla y León (Tempranillo i Altres)</i>	
Pícaro del Águila 21'	115 €
<i>Ribera del Duero (Tinto Fino-Garnatxa-Bobal-Albillo) ECO</i>	
Pago de Carraovejas Finca y Bodega 18'	125 €
<i>Ribera del Duero (Tinto Fino - Cabernet S - Merlot)</i>	