

75
a n y s
CELLERS PERELLÓ
1 9 4 9 - 2 0 2 4

CATÀLEG
2024

VINS LICORS CAVES

Índex de bodegues

■	U més U	4
■	Xic del Mel	10
■	Bodegas Grupo Olarra	11
■	Bodegas Conde	17
■	Bodegas Reyes	19
■	Lar de Maía	20
■	Valtravieso	21
■	Marco Real	23
■	Otto Bestué	24
■	De Muller	28
■	Vendrell Rived	35
■	Celler Balart	38
■	Mas Estela	41
■	Mas Pòlit	43
■	Mas Vida	44
■	La Vinyeta	47
■	Vall de Bianya	54
■	Norfeu	56
■	Cellers Perelló	57
■	Casa Rojo	62
■	Mascaró	67
■	Ramón do Casar	71
■	Adegas Valmiñor	73
■	Giorgi	74
■	Bodega Joaquim Batlle	75
■	Benifadet Menorca	77
■	Philipps Eckstein	78
■	Sant miquel d'Oló	79
■	Zuazo Gastón	81
■	Altavilla	82
■	La Navarra	83
■	Magic Drinks	85

U MÉS U

1+1=3 (U més U Fan Tres), va començar la seva activitat comercial des de fa més de deu anys, encara que els fundadors del celler ja treballaven en el món del vi des de molt abans.

Pel que fa el nom d' 1+1=3 té el seu origen en la suma de diferents sinèrgies. La passió pel treball ben fet a la vinya i en l'elaboració del vi d'en Josep Piñol, enòleg. L'amor d'en Josep Anton Bonell per aquest fruit tan preuat que ens dona el nostre Penedès, és qui coordina l'envelliment, embotellat i preparació dels nostres vins i caves i que junt amb en Carles Esteve, prestigiós elaborador del Garraf, fan que els nostres productes siguin reconeguts i presents a USA, Japó, també a Bèlgica, Dinamarca, Holanda, Finlàndia, Itàlia, Canadà, Hong Kong, Singapur...

Actualment, els nostres productes es gaudeixen cada vegada més a Catalunya i a més a d'altres punts de l'estat.

Més info a www.umesufan3.com

CYGNUS ALBIREO BRUT / 75 cl.

D.O.: Cava

Varietats: 45% Xarel·lo, 30% Parellada i 25% Macabeu

Elaboració: Reserva mínima de 30 mesos en ampolla.

Cata: Nas: Net, afruitat, aromes de poma, préssec fresc, gelea real, amb lleugeres i agradables notes de criança.
Paladar: Fresc amb cos, saborós i sensual. És un vi escumós deliciós, amb un fi i delicat perlatge.



CYGNUS SADOR BRUT NATURE RESERVA / 75 cl.

D.O.: Cava

Varietats: Macabeu 28%, Xarel·lo 32% i Parellada 40%

Elaboració: Reserva mínima de 30 mesos en ampolla.

Cata: Nas: Net, elegant fragància, fruites blanques (poma, pera), amb fines i agradables notes de criança.
Paladar: Agradable, delicat, ens recorda les sensacions olfactives. L'adient nivell de criança, el seu agradable i fi perlatge i una equilibrada acidesa, li donen un bon pas de boca. De final fresc i persistent.



CYGNUS DENEK BRUT NATURE Sense Sulfit / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: 100% Xarel·lo

Elaboració: Cava Ecològic

Cata: Nas: és un acava elegant i fresc, amb tocs de fruita blanca (raïm i poma), combinats entre si amb un agradable i llarg aroma de torrats, deguts a la seva criança. Paladar: ofereix un complex, delicat i saborós paladar, que s'allarga en un fresc post gust.



CYGNUS GIENNAH BRUT ROSÉ / 75 cl.

D.O.: Penedès

Varietats: Garnatxa, Pinot Noir

Elaboració: Envel·lit, amb els seus emboliques, durant un mínim de 12 mesos en les caves.

Cata: Expressiu, fresc, aromes fruiteres, fruita vermella, maduixes, cireres, gerd, notes de criança, fruita seca, saborós, lleuger, fresc, notes fruiteres, fruita vermella, llarg, persistent...



CAELUS GRAN RESERVA / 75 cl.



D.O.: Cava

Varietats: 100% Pinot Noir

Elaboració: L'elaboració de Caelus representa un repte engrescador pel celler: l'obtenció d'un vi blanc a partir d'un raïm negre requereix una gran rigorositat des de la vinya fins a l'elaboració, però permet obtenir una dimensió d'aromes única i inconfusible.

Collita manual i premat suau dels gotims sencers. Criança amb tap de suro durant més de 60 mesos. Degollament manual amb zero dosatge, sense l'addició de licor.

Cata: En nas: Destaca la seva complexitat i franquesa aromàtica. Aromes primàries de fruites del bosc i terciàries de pa torrat i avellana torrada.
En boca: Amb una bombolla fina i subtil, sorprèn per la seva frescor i vivesa contrastada per la cremositat en boca. La frescor persisteix acompanyada d'una gran immensitat de matisos.





RARA AVIS TERRIT / 75 cl.



D.O.: Cava

Varietats: Xarel·lo

Elaboració: El most blanc fermenta en botes noves de 300l de roure francès. Criança sobre les lles durant 6 mesos (battonage durant 3 mesos). Mètode tradicional amb segona fermentació en ampolla.

Cata: Aromes intensos de cítrics i poma madura. Paladar fresc a la par que estructurat amb elegants notes fumades i làctiques.

RARA AVIS LARUS / 75 cl.



D.O.: Cava

Varietats: Xarel·lo, Pinot noir

Elaboració: Mètode tradicional amb segona fermentació en ampolla. Criança mínima de 24 mesos sobre les seves lles (Reserva).

Cata: Aromes intensos de fruita blanca madura. El seu paladar és cremós a la par que fresc i ple de matisos, com notes de pastisseria fina i fruita gebrada.



RARA AVIS ARDEA / 75 cl.



D.O.: Cava

Varietats: Pinot Noir

Elaboració: Mètode tradicional amb segona fermentació en ampolla. Criança mínima de 24 mesos sobre les seves lles (Reserva).

Cata: Aromes intensos de gerds i maduixa amb delicades notes florals de rosa, violeta i gesamí. El seu paladar estructurat i cremós combina les notes de fruits vermells i préssec sobre un fons de pastisseria fina.

EL VOL DE NIT / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: Garnatxa i Carinyena

Elaboració: Maceració durant 48 hores.

Posterior fermentació amb les pells de 15 a 18 dies a 23°-27°.

Cata: Sangrat del 18% del vi i posterior fermentació malolàctica.

Envellit en bótes de primer any de roure francès de 300l durant 13 mesos.

Cata: Aromes intensos de fruita negra madura amb tocs especiats i balsàmics.

En boca és carnós, amb notes fumades i tanins sedosos.



DE LLEVANT / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: Malvasía de Sitges

Elaboració: Amb l'objectiu de preservar la seva elegància i personalitat, es verema durant les hores més fresques de la matinada. Seguidament es realitza un premsat molt suau a baixa temperatura per conservar la subtileza de la varietat. El vi reposa en àmfores de ceràmica durant 6 mesos per equilibrar i arrodonir el seu paladar.

Cata: Aromes Mediterranis, cítrics i de fruites exòtiques. Complexa i elegant en nas. En boca destaca per la seva frescor vibrant i la seva vivesa. Persistent, amb notes minerals i records de pedra calcària.

DE PONENT / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: Muscat de Frontignan

Elaboració: Amb l'objectiu de preservar la seva fragància, es verema a les hores més fresques de la matinada. Seguidament es realitza una lleugera maceració prefermentativa amb les pell per a exaltar el seu caràcter floral. Batonage durant 2 mesos per a aportar untuositat.

Cata: En nas destaca per la seva intensitat aromàtica i la seva tipicitat terpenica, amb notes florals (gessamí flor de taronger). En boca es mostra untuós i llarg, amb l'inconfusible record de assaborir un gra de raïm de Muscat.





DAHLIA VI ROSAT / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: Garnatxa negra

Elaboració: Vi rosat

Cata: Nas: Aromes florals frescos i balsàmics. Algunes notes herbàcies. Subtil i elegant.
Paladar: Entrada fresca i agradable. De pas lleuger deixa fines sensacions florals. Bona acidesa. Final llarg i persistent.

ANAÏS ROSAT / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: Tempranillo i Garnacha

Elaboració: Desrapat, maceració pel·licular amb refredat del raïm a 7°C. Després es fa la separació del most (sagnat), el desfangat i una fermentació lenta a baixa temperatura (12°C).

Cata: Aromes florals (rosa, violeta...), maduixa i cirera.
Paladar delicat, subtil, amb notes de fruites vermelles fresques. Lleugerament untuós.





ANAÏS NEGRE / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: Ull de Llebre i Syrah

Elaboració: Desgranat i macerat en fred. Posterior fermentació i maceració amb les lles durant 16 dies a 23°C, seguida de la fermentació malolàctica. 4 mesos de criança en barrica de 300 litres de roure francès de segon any.

Cata: Aromes de fruites vermelles amb records de tòfona i espècies dolces. En boca és fresc, sedós i estructurat.

ANAÏS BLANC / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: Xarel·lo

Elaboració: Esgranat i maceració pel·licular amb refredament del raïm a 8°C. Fermentació lenta a 17°C per tal de mantenir els aromes. Batonatge durant 3 mesos per aportar-li untuositat i estructura.

Cata: Aromes de cítrics i tarongina. Paladar intens amb notes de préssec, mango i equilibrats tocs minerals.



ANAÏS SEMI DOLÇ / 75 cl.



D.O.: Penedès

Varietats: Muscat de Frontignan i Macabeu

Elaboració: L'objectiu del cupatge és buscar la potència aromàtica del Muscat combinada amb l'amabilitat i la frescor que li atorga el Macabeu. Desgranat i maceració pel·licular durant el premsat amb refredament del raïm a 12°C. Fermenta tenir les aromes primàries de les varietats.

Cata: En nas: Destaca per les seves aromes intenses a fruites tropicals (pinya) acompanyades de notes florals i tocs de llima. En boca: Paladar suau i llaminer, amb una frescor notable, presentant una explosió de sabors a fruites exòtiques.

Xic del Mel - vi natural

BLANC MACABEU 2021 / 75 cl.

- Varietats:** Macabeu 100%
No conté sulfits afegits en el procés d'elaboració.
No s'utilitza cap element d'origen animal
- Elaboració:** Collita i selecció manual. Fermentació espontània amb llevats indígenes.
Fermentació malolàctica espontània. Sense adició de sulfits i sense filtrar.
- Cata:** En nas: Es presenta nu, mostrant la seva essència, amb aromes que recorden el raïm i el most. Infinitat de subtils aromes: cítrics, codony i espècies com la canyella i el clau.
En boca: Destaca la seva estructura, marcada per una agradable acidesa, i el seu toc mineral tan característic del Macabeu, que ens recorda la pedra fusell.
Descobrim de nou records d'espècies com curri i safrà, acompanyades d'un toc de fruita seca. L'absència de sulfits ens permet que certes notes varietales, que normalment passen desapercebudes, esclatin en el nostre paladar.



BRISAT • MACABEU 2021 / 75 cl.

- Varietats:** Macabeu 100%
No conté sulfits afegits en el procés d'elaboració.
No s'utilitza cap element d'origen animal
- Elaboració:** Fermentació amb "la brisa" i amb llevats indígenes. Repòs en barrica de castanyer durant 6 mesos.
Fermentació malolàctica espontània. Sense adició de sulfits i sense filtrar.
- Cata:** En nas: En primer pla apareixen notes terpèniques, tocs de regalèssia i suaus notes de fusta. Seguidament, es desplega un ventall d'aromes de fruita: albercoc, pinya i plàtan amb records de fruita en almívar. Finalment, dolces notes de fruita tropical.
En boca: Destaca la concentració, la carnositat i la intensa aroma retronasal. De nou emergeixen notes de fruita tropical (maracujà i guaiaba) acompanyades d'un toc de llúpol, i s'allarga amb una agradable sensació de dolçor persistent.



NEGRE GARNATXA NEGRA 2021 / 75 cl.

- Varietats:** Garnatxa negra 100%
No conté sulfits afegits en el procés d'elaboració.
No s'utilitza cap element d'origen animal
- Elaboració:** Collita i selecció manual. Fermentació espontània amb llevats indígenes.
Criança i fermentació malolàctica espontània durant 4 mesos en barrica de roure francès de 500l. Sense adició de sulfits i sense filtrar.
- Cata:** En nas: intenses aromes de fruita vermella i negra, sotabosc i herbes aromàtiques com farigola i romaní. Es destapen també notes mentolades que recorden l'eucaliptus.
En boca: El primer pas per boca destaca per la seva densitat i golositat. Aquesta carnositat contrasta amb la seva frescor i la intensitat de les seves notes afruitades tan vives i exuberants. Tanins suaus, rodons i ben integrats.



Bodegas Grupo Olarra

Bodegas Olarra es situa als afores de Logronyo, en ple cor de la Denominació d'Origen Qualificada Rioja i dins de la prestigiosa subzona de Rioja Alta.

Des de la seva fundació el 1973, Olarra s'ha caracteritzat per la bellesa i complexitat de les seves instal·lacions, conegudes com la catedral del Rioja, singulars per la seva planta en forma de Y i per comptar amb 111 cúpules hexagonals.

Aquest celler ha sabut fusionar les tècniques vinícoles més modernes amb els mètodes d'elaboració i criança tradicionals a Rioja, creant vins concebuts segons estrictes paràmetres de qualitat.

A Olarra s'aposta per la teoria que el perfecte tracte del raïm és el que fa un vi gran, per la qual cosa es pren molta cura dels detalls. Per a l'elaboració dels seus vins, Bodegas Olarra només utilitza aquells fruits que compleixen una sèrie d'estrictes condicions.

Actualment, Olarra compta en el mercat amb diverses marques i darrere de cadascuna d'elles es troba un vi amb una identitat pròpia. Els seus vins estrella són els negres de criança i reserva en roure.

En definitiva, una àmplia gamma de vins de qualitat dels quals ha estat reconeguda en els certàmens més importants del món.

Més info a: www.grupobodegasolarra.com



AÑARES CRIANZA / 75 cl.

D.O.: DOCa Rioja

Varietats: 80% Tempranillo, 15% Mazuelo i 5% Garnatxa

Elaboració: Criança de 14 mesos en roure americà i arrodonit 4 mesos en ampolla.

Cata: Vermell cirera intens amb reflexes rubí. Molt complert en nas, combina armoniosament.
Aromes afruitats i de criança. En boca és carnós i ben estructurat, de final llarg ple de matisos.

AÑARES ROSAT / 75 cl.

Varietats: Ull de Llebre, Mazuelo i Ull de Llebre blanc

Elaboració: El marcat caràcter mediterrani d'aquest rosat procedeix de vinyes situades en sòls pobres, poc profunds i ben drenats.
El fruit va ser recollit aviat amb la finalitat de retenir un marcat caràcter varietal.

L'Ull de Llebre Negre va ser encubat i sotmès a una curta maceració. Posteriorment es van sagnar els dipòsits i el most va ser fermentat a temperatures entre 15 i 18 °C.

Els raïms de Tempranillo Blanco i Mazuelo es van premsar directament, vinificant-se en blanc des del principi.

Posteriorment, els vins es van criar durant diversos mesos sobre les seves mares fines amb batonnages periòdics.





RECIENTE ROSAT / 75 cl.

Varietats: Viura, Ull de Llebre, Verdejo i Ull de Llebre Blanc

Elaboració: El marcat caràcter mediterrani d'aquest rosat procedeix de les vinyes situats a sòls pobres, poc profunds i ben drenats.

El fruit va ser recollit aviat amb la finalitat de retenir un marcat caràcter varietal. L'Ull de Llebre Negre va ser encubert i sotmès a una curta maceració.

Posteriorment es van sagnar els dipòsits i el most va ser fermentat entre 15° i 16°. es van premsar directament, vinificant-se en blanc des del principi.

Posteriorment, els vins es van criar durant diversos mesos sobre les seves pròpies mares fines amb batonnages periòdics.

EL RAYO / 75 cl.

D.O.: Calificada Rioja

Varietats: Tempranillo (85%) i Mazuelo i Graciano (15%)

Elaboració: Raïm de vinyes de la Rioja Alta sobre els quals amb prou feines s'hi ha intervingut. La naturalesa s'expressa lliurement cada any a través del vi. Malolàctica en bota de roure americà buscant finura i arrodoniment. 14 mesos en bota nova de roure americà.



AÑARES TERRANOVA VERDEJO / 75 cl.

D.O.: Rueda

Varietats: 100% Verdejo

Elaboració: Vi blanc jove

Cata: Ofereix a la vista un bonic color groc llimona, pàl·lid, verdós, net i brillant. Al nas és potent, amb notes de fruita fresca, poma verda, i records de mel. Paladar fresc, equilibrat i llaminer, rodó, molt fruïter, amb caràcter i un delicat final de boca a fonoll molt característic que reafirma la personalitat dels 'verdejós' dels quals procedeix.

OLARRA GRAN RESERVA 2011 / 75 cl.

D.O.: DOCa Rioja

Varietats: Tempranillo, Mazuelo i Graciano

Elaboració: Procediment d'elaboració tradicional dels anys 70. Vinyes velles plantades en sòls pobres amb baixa producció. Embotellat a principis de 2015 sense estabilització tartàrica prèvia per a preservar intacta l'estructura i la sapidesa del vi.

Cata: Capa profunda color robí amb tons iodats.
En nas destaca la complexitat de les aromes formades durant la seva estada en ampolla, el bouquet. Tot un mostrari d'aromes que se succeeixen després de la decantació del vi; balsàmics, especiados, fumats...
El record de fruits vermells i negres roman a la via retronasal.
L'entrada en boca és suau i sense arestes, amb gran concentració de components sàpids que doten de solidesa al paladar mitjà.
Llarg després de ser empassat, s'aprecien bé la seva estructura i vigor.



CERRO AÑON CRIANZA / 75 cl.

D.O.: Rioja

Varietats: 80% Tempranillo, 10% Garnatxa, 5% Mazuelo i 5% Graciano.

Elaboració: Elaborat a partir de raïms de les subzones Alta i Alabesa de la Denominació d'Origen Qualificada Rioja, do fermentació en si es desenvolupa en temperatures entre 20 i 26°C.

Cata: Vermell fosc d'intensitat alta i brillantor a robí.
Aromes fruiters que precedeixen als especiats obtinguts durant la seva criança en botes.
En boca presenta molt bona estructura, el que augura longevitat. És suau i rodó en l'atac i de postgust llarg.

CERRO AÑON RESERVA / 75 cl.

D.O.: DOCa Rioja

Varietats: 80% Tempranillo, 5% Garnatxa, Mazuelo i 15% Graciano

Elaboració: Fermentat a temperatura controlada al voltant de 30°. Maceracions mesurades.

Cata: Vermell cirera amb brillantor a robí. Aromes complexes i fins. En boca és rodó i ben estructurat, com a resultat de la seva dilatada estància en ampolla.





SEÑORÍO DE ONDARRE / 75 cl.

D.O.: DOCa Rioja

Varietats: 75% Tempranillo, 15% Mazuelo i 10% Garnatxa

Elaboració: 16 mesos de criança en barrica bordelesa de roure americà i francès.

Cata: Vermell cirera intens. Aromes de criança amb matisos especiats, vigorós en boca, estructurat, ampli, amb tanins obles ben conjurats i molt llargs. Final llarg i persistent.

MAYOR DE ONDARRE RESERVA / 75 cl.

D.O.: DOCa Rioja

Varietats: 80% Tempranillo i 20% Mazuelo

Elaboració: De verema seleccionada en ceps de baixa producció, fermenta amb remontats diaris i "delestages", fa la malolàctica en barriques noves de roure i posteriorment, criança de 16 mesos en barriques noves de roure de Missouri i el centre de França.

Cata: Color cirera fosc amb tons iodats, presenta en nas un bouquet complet d'aromes afruitats, fumats i d'espècies. En boca és estructurat i de gran concentració, fet que assegura una bona i llarga evolució.





ACANTUS BLANC / 75 cl.

D.O.: Vi de la terra de Castella

Varietats: 100% Sauvignon Blanc

Elaboració: Vi blanc jove

Cata: De color daurat, en nas destaca per la seva intensitat, amb aromes que recorden a mel i a flors blanques. Equilibrat i sostingut en boca.

ACANTUS ROSAT / 75 cl.

D.O.: Vi de la terra de Castella

Varietats: 100% Merlot

Elaboració: Vi blanc jove

Cata: De color guinda amb reflexos maduixa, en nas destaca per la seva intensitat, amb aromes de roses i fruita. Fresc i saborós en boca.



ACANTUS NEGRE / 75 cl.

D.O.: Vi de la terra de Castella

Varietats: Tempranillo, Cabernet, Merlot i Syrah

Elaboració: Vi negre criança

Cata: De color cirera amb reflexos rubí, potent en nas, dominant els aromes de fruita. Madur, ampli i amb cos en boca, estructurat, rodó i sense puntes.



HACIENDA CASA DEL VALLE Syrah / 75 cl.

D.O.: DO Vinos de la Tierra de Castilla

Varietats: Syrah 100%

Elaboració: Vendimia nocturna con el fin de obtener la máxima calidad evitando las altas temperaturas diurnas. La fermentación se llevó acabo a temperatura controlada de 23- 25°C con maceración de 15 días.
Crianza durante 6-8 meses en barricas de roble francés y americano."

Cata: Color rojo picota oscuro.
En nariz, expresa aromas de fruta madura confitada junto con toques tostados (cacao) y de especias.
En boca es goloso, con estructura y taninos de gran relieve, fruta madura y retronasal torrefactado.

HACIENDA CASA DEL VALLE Chardonnay / 75 cl.

D.O.: DO Vinos de la Tierra de Castilla

Varietats: Chardonnay 100%

Elaboració: Tras un exhaustivo seguimiento y control de maduración para la elección del momento óptimo de vendimia, se procedió a su vendimia nocturna. Maceración prefermentativs previa a su cria y fermentación alcohólica za sobre sus lías más finas durante tres meses en barricas de roble americano y francés.

Cata: Presenta un color amarillo con reflejos dorados. En nariz es complejo y elegante con aromas florales, cítricos, de miel, nueces y notas lácticas. En boca es muy untuoso, corpulento, con buena estructura y acidez final propias de un gran vino.



Bodegas Conde

Aquest és un projecte que neix el 2002, en què s'uneixen tres joves amics de la zona que comparteixen la passió pel vi i decideixen reunir les seves experiències en altres bodegues, per construir-ne una de pròpia situada a Castrillo de la Vega. Posteriorment s'uneix al projecte Isaac Fernández Montaña, que amb Neo es consolida com un gran enòleg, que marca els vins de gran personalitat, després de passar per bodegas Mauro.

Pel que fa a la vinya, tot i que s'ha adquirit un petit terreny, el 'Pago de Cabarroso', la majoria de raïm s'obté del control de diferents parcel·les durant tot l'any, algunes amb ceps de més de 50 anys. El resultat és una bodega amb gran projecció, ja reconeguda per crítics com Parker, Peñín, Proensa i molts altres.

Més info a: www.bodegasneo.com



EL ARTE DE VIVIR / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: 100% Tinta del país

Elaboració: Vi amb criança de 4 mesos en berrica de roure francès 70% i americà 30%.
Llargament macerat durant 10 dies a temperatura controlada mitjançant ducha.

Cata: Vermell cirera profund.
Elegant i fi en nas, aromes primaris a fruita compotada i vermella; sedòs, saboròs i grata persistència aromàtica en boca.

SENTIDO / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: 100%Tinta del país

Elaboració: Vi amb criança de 8 mesos en barrica de roure francès 60% i americà 40% de torrat mig plus. Raïm de vinyes velles llargament macerat durant 10 dies. Absència de fi ltratges que poden donar sedimentació.

Cata: Intens vermell picota. En nas destaquen notes de fruita negra compotada, espècies, bombó i minerals. Boca suggerent, equilibrat, amb tanins madurs, estructurat i fruitós. Apareixen notes de fruita negra madura, mentols, i grafit. Persistent final on queden records de xocolata amarga.



NEO / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: 100%Tinta del país

Elaboració: Vi amb criança de 15 mesos en barrica de roure francès 80% i americà 20% de torrat mig plus. Raïm de vinyes d'entre 50-60 anys llargament macerat durant 20 dies. Absència de filtratges que poden donar sedimentació.

Cata: Grana. Nas de bona intensitat, de tall modern, amb notes torrades, i de fusta molt fines, així com de fruita. En boca és tànic, dens, amb bona estructura i acidesa. Final ampli i envoltent.

NEO PUNTA ESENCIA / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: 100%Tinta del país

Elaboració: Raïm collit i seleccionat a mà de vinyes de més de 80 anys., macerat durant 22 dies mitjançant un sistema de duches. Finalment rep una criança de 24 mesos en barriques noves de roure francès.

Cata: Vermell cirera de capa alta amb ribet grana, aromes de fruita en compota, amb fons de cedre i fruits secs. Tànic, ben estructurat, amb post-gust marcat per el roure de les barriques noves.



Bodega Reyes

Fundada el 1994 pels germans Juan José i Luis Reyes, sota la direcció tècnica del seu pare Teófilo, amb l'il·lusió de continuar i aprofitar la seva experiència de més de 50 anys com a enòleg fundador de les primeres bodegues cooperatives i creador d'alguns dels vins que han donat renom a la DO Ribera del Duero.

Actualment, la bodega elabora 270 mil ampelles i consta de diverses naus separades, cadascuna amb la seva funció, entre les que destaca una nau de criança de 900m² amb control automàtic d'humitat i 100 barriques de roure americà en un 80% i roure francès la resta.

El raïm s'obté majoritàriament de les 65ha bàsicament de la itna del país, plantades en vas a altures que arriben als 90m i sotmeses a una estricta poda que permet recollir, sempre de forma manual, entre 2 i 4 kg/ha de raïm per elaborar un dels vins de prestigi de Ribera del Duero.

Més info a www.teofiloreyes.com



TEÓFILO REYES CRIANÇA / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: 99% Tinta del país, 1% Albillo.

Elaboració: Raïm seleccionat, amb fermentació i maceració sense remontats. Posterior criança de 18 mesos en barriques de roure francès i americà.

Cata: Net, color granatós de capa mitja-alta. En nas destaca la fruita vermella golosa, amb notes balsàmiques i tocs dolços de mel.
En boca és llarg, amb bona acidesa, molt integrat i un final càlid. En moviment dóna notes d'espècies fruit de la seva bona criança.

TEÓFILO REYES RESERVA / 75 cl.

D.O.: RIBERA EL DUERA

Varietats: 100% Tempranillo

Elaboració: Crianza mínima de 20 mesos en bótes de roure francès o americà.

Cata: Vista: En vista es presenta de color vermell granate. Net i capa alta.
Nas: Es presenta amb aromes perfectament conjugats, com les espècies, minerals, torrefacts...
Boca: Es presenta potent, complexe, saborós. Tanins madurs i amables. Llarg.



TAMIZ ROBLE / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: 100% Tinta del país.

Elaboració: Raïm seleccionat, amb fermentació i maceració sense remontats. Posterior criança de 7 mesos en barriques de roure americà.

Cata: Net, color granatós de capa mitja-alta. En nas destaquen notes de bombó licorós i fruites fresques com grosella i cirera.
En boca és llarg, tànic i amb bon desenvolupament final.

Lar de Maía

Somos una bodega familiar localizada en Cubillas de Santa Marta en Valladolid, que elabora vinos de calidad de forma tradicional, cuidando cada parte del proceso para que el resultado siempre sea el mejor, un vino que hable por sí solo y deje huella.

Nuestra amplia experiencia en el mundo del vino trabajando para otras bodegas y nuestra pasión por el trabajo bien hecho, hizo que, después de mucho tiempo dando forma a este sueño, en 2015 naciese Lar de Maía.

Queríamos hacer vinos con personalidad propia que se reflejara tanto dentro como fuera de la botella; ya que esto es lo primero que ve el consumidor antes de tomar la decisión de elegir el producto.

Lar de Maía elabora vinos naturales, sin aditivos y con carácter.



5° TINTO / 75 cl.

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León

Varietats: Tempranillo

Elaboració: Verema manual.

La criança es porta a terme en barriques de roure francès i americà durant 14 mesos. Posteriorment, criança en ampolles entre 6-12 mesos. El pas del temps pot provocar que apareguin precipitats o sediments en l'ampolla.

Cata: Vermell cirera amb reflexes granates. Intens amb aromes de fruites vermelles (cirera), ensamblat amb notes de vainilla, regalèssia i torracis. Bon equilibri, nervi, rodó i envellutat.

7° AUTOR / 75 cl.

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León

Varietats: Tempranillo de vinyes centenàries

Elaboració: Verema manual.

Criança en barriquers de roure francès i americà entre 14-16 mesos. Posteriorment, criança en ampolles durant 12 mesos. El pas del temps pot provocar que apareguin precipitats o sediments en l'ampolla.

Cata: Color intens vermell rubí. Aromes de fruita negra i vermella complementats per matisos torracis i especiats aportats per l'envelliment en la barrica. En boca, fresc i potent. Ben estructurat, amb bona evolució en ampolla. En retronasal, apareixen els records a regalèssia, fruites negres, vainilla i cafè.



Valtravieso

Valtravieso ens trasllada a un territori singular de la Ribera del Duero: uns dels paratges calcaris més alts d'aquesta regió, a més de 915m d'altitud. Des d'aquest lloc únic on s'ubiquen les nostres vinyes i bodega, perseguim la més alta qualitat en tots els nostres processos, amb la mínima intervenció tan en el camp com en les nostres elaboracions. Així aconseguim vins d'altura, en paratge calcari, amb una personalitat i estil únics a la zona, elegants, d'acidesa natural, amb tocs minerals i frescs.

VALTRAVIESO CRIANZA / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: Tinta fina, Cabernet sauvignon i Merlot

Elaboració: Elaborat amb una gran base, sòlida, amb fonaments, amb una gran personalitat i un refelex perfecte del que pretén oferir Valtravieso amb els seus vins.

Cata: "Inicialment tími. Un cop airejat, apareixen les aromes afruitades, groselles, maduixes... Després, les compotes i les mermelades. Finalment, les aromes del seu pas per bóta, les espècies com el clavell, el lleuger record a hummus i els torrats, amb una agradable sensació apa torrat amb llenya. En boca és frescament àcid. Fent-lo amable i fresc, molt bebiblé! Finalment, tanins fins i fosos, amb un volum precís.



VALTRAVIESO FINCA SANTA MARÍA / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: Tinta fina, Cabernet sauvignon i Merlot

Cata: En nas és directe. Paladar de fruits vermells del bosc, tant madurs com frescos, amb sorprenenets i agradables notes florals a violeta. Sensació làctica, de iogurt de fruits vermells i alguns records a mermelada, tot acompanyat de pinzellades de fusta, que li aporten unes lleugeres notes d'espècies com vainilla i pebre blanc. En boca és molt agradable, fàcil i amb gran textura. De tanin fos i amable, amb volum just i de bon recorregut. Molta fruitat i acompanyat de fines espècies.

VALTRAVIESO VERDEJO NOGARA / 75 cl.

D.O.: RUEDA

Varietats: Verdejo 100%

Elaboració: El 25% del raïm procedeix de vinyes molt velles, d'entre 85 i 90 anys, i fermenten en botes de 500, 400, 300 i 225L de roure francès.
El 75% restant procedeix de parcel·les de vora 20 anys i fermenten en petits dipòsits d'acer inoxidable.
Finalment, es realitza una criança sobre 5 sogalls de 5 mesos.

Cata: Expressió fidel de la varietat, aromes frescos i afruitats, de poma verda i cítrics. Lleugeres notes vegetals, de ferratges frescos, que reforcen molt la tipicitat de la varietat. La criança aporta un volum que equilibra molt bé l'alta acidesa natural present en el vi.



FINCA LA ATALAYA / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon i Merlot

Elaboració: 15/16 mesos de criança en barriques de roure francès i americà, reposant almenys 12 mesos més ne ampolla abans de sortir al mercat.

Cata: De color vermell cirera de capa alta.
Aromes amb notes de fruits negres molt madurs com a pruna i mora negra en compota amb tocs de grosella verda, així com notes de tabac i cedre.
Pas en boca envoltant, voluminós i amb gran textura. Molt bon nivell d'acidesa llarg recorregut i profunditat.

GRAN VALTRAVIESO / 75 cl.

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Varietats: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Elaboració: Elaborat amb una llarga criança: primer de 12 mesos en botes de roure francès, per després envellir 12 mesos més ne dipòsits de formigó, ideals perquè el vi guanyi en sedositat.

Cata: En nas és complex amb notes de fruita madura, espècies dolces i records de sotabosc.
En boca és sutil, amb tanins fosos i un llarg final.



Marco Real

Bodegues Marco Real, situada a Olite (Navarra), neix a finals dels 80 quan un grup d'empresaris del món de l'hostaleria decideixen assegurar-se la qualitat dels seus vins. En aquell moment s'escollí Navarra per dues raons: per ser l'origen de la cadena hotelera NH, propietat del fundador de la bodega i per la qualitat dels vins de la DO Navarra.

Des d'un primer moment s'aposta per unes instal·lacions àmplies i modernes, dotades de les últimes tecnologies en l'elaboració i control dels vins.

A pesar de la seva joventut, la bodega compta amb finques de garnatxes amb una edat mitjana de 45 anys, en les que la producció es limita a només 4.000kg/ha que s'utilitzen tan pels vins negres com pel seu excel·lent vi rosat.

Cal destacar la nova aposta de la bodega pels vins d'alta expressió, amb la recent aparició del Col·lecció Privada, procedent de finques de Sansol i Torres del Río, que és l'inici d'una nova línia en la que prima el detall i la modernitat en els vins.

Més info a: www.familiabelasco.com

HOMENAJE BLANC / 75 cl.

D.O.: NAVARRA

Varietats: 95% Viura, 5% Chardonnay

Elaboració: Premsat suau, maceració de dues hores i fermentació controlada a 21°C.

Cata: Color groc pàlid amb tons verdosos.
Presenta un aroma fresc i afruitat.
En boca és lleuger, arminió, afruitat i molt agradable.



HOMENAJE ROSAT / 75 cl.

D.O.: NAVARRA

Varietats: 100% Garnatxa

Elaboració: Mètode de sangrat, maceració durant 10 hores i fermentació controlada a 20-22°.

Cata: Color rosa grosella, viu i brillant.
Carregat d'aromes varietales primaris, de maduixa.
En boca és saborós, fresc, acidesa equilibrada i molt agradable i consistent.

HOMENAJE NEGRE / 75 cl.

D.O.: NAVARRA

Varietats: 50% Tempranillo, 25% Granatxa, 15% Cabernet, 10% Merlot

Elaboració: Raïm despalillat i macerat durant 15 dies.

Cata: Color vermell, tons violacis.
Aromes primaris de fruites vermelles com grosella i maduixa.
En boca és franc i ampli, estructurat i amb postgust llarg i agradable.



Otto Bestué

Una autèntica família de vinyaters, que generació rere generació han treballat la vinya, màxima expressió dels vins de qualitat, per a poder oferir avui una limitada selecció d'ampolles, elaborades amb afecte, en una tradició que passa de pares a fills.

A la fi de 1990 Lorenzo Otto Calvo, juntament amb el seu fill Lorenzo Otto Bestué, qui dona nom al celler per conjuminar el nom familiar, van emprendre el projecte per a la construcció d'un celler completament renovat, capaç d'elaborar vins de qualitat respectant sempre la tipicitat i autenticitat que els confereixen les seves pròpies vinyes.

Gairebé 30 anys després, és Ignacio Otto Cardiel, en tercera generació, qui s'uneix al projecte familiar per a treballar per la consolidació de la reconeguda marca, tant en la consolidació del seu mercat exterior com en l'expansió pel propi territori nacional



BESTUÉ MARINA GEWÜRZTRAMINER / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 100% Gewurztraminer 2021

Elaboració: La verema es duu a terme a finals d'agost / principis de setembre. Recollida de matinada (Buscant la menor temperatura 10°C). Despalillat i maceració en premsa durant 8 hores a 8°C. Mitjançant aquesta tècnica es busca l'extracció aromàtica de les pells.
Fermentació en dipòsits d'inoxidable i posterior lleu criança sobre lies durant 1 mes en dipòsits d'inoxidable.

Cata: De color groc pallós amb notes blanquinoses. Alta intensitat aromàtica, en el nas destaquen aromes a Litxis sobre un marcat perfil floral (Flors blanques, roses). Fresc i vibrant en boca, marcat per la seva persistent intensitat aromàtica malgrat el seu fàcil pas per boca. Postgust llarg i amb records a la varietat. Vi polivalent, tant per a barres com per a cartes.

BESTUÉ CHARDONNAY 2022 / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 100% Chardonnay Jove

Elaboració: La verema es duu a terme per a mitjans / finals d'agost. Recollida de matinada (Buscant la menor temperatura 10°C). Despalillat i maceració en premsa durant 6 hores a 8°C.
Fermentació en dipòsits d'inoxidable i posterior lleu criança sobre lies durant 1 mes en dipòsits d'inoxidable.

Cata: De color groc pallós amb notes verdoses. Aromes fresques de fruites tropicals (Pinya, plàtan, mango, llima). Fresc i vibrant en boca, marcat per la seva acidesa i el seu fàcil pas per boca. Vi molt polivalent, tant per a barres com per a vi bufó varietal en carta.





BESTUÉ MONTE ALICIA / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 100% Chardonnay

Elaboració: La verema es duu a terme per a mitjans/finals d'agost. Recollida de matinada (Buscant la menor temperatura 10°C). Despalillat i maceració en premsa durant 10 hores a 8°C.
Fermentació en dipòsits d'inoxidable i posterior criança sobre lies durant 5 mesos en dipòsits d'inoxidable. 1/3 producció criança de 4 mesos en roure francès.

Cata: De color groc pallós sobre. Elegants aromes de gran intensitat destaquen aromaes a fruita d'os madura (Fonoll, flors blanques, mantegues) i aromes secundàries a causa de la seva criança sobre lies 1/3 en barriques de 2n any (brioixeria, vainilles...). Gran volum i riquesa de matisos en boca. És gras i saborós amb un final suau i untuós, postgust llarg.

BESTUÉ CHARDONNAY FERMENTAT EN BARRICA / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 100% Chardonnay 2021

Elaboració: Es verema la primera setmana de setembre. Recollida a mà en caixes de 20 quilos de matinada (Buscant la menor temperatura 10°C). Despalillat i maceració en premsa durant 10 hores a 8°C.
Fermentació en barriques noves de roure francès (225li) i una posterior criança sobre lies en barrica d'aproximadament 5 mesos amb batonnages diaris.

Cata: De color groc pallós sobre un fons daurat a causa de la fermentació en barrica i la seva posterior criança sobre lies. Elegants aromes de gran intensitat, destaquen aromar a fruita d'os madura (Fonoll, flors blanques, mantegues) i aromes secundàries com ara (torrats, especiados, vainilles). Gran volum i riquesa de matisos en boca. És gras i saborós amb un final suau i untuós, postgust llarg.



BESTUÉ ROSADO / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 100% Garnatxa

Elaboració: 2 Elaboracions - 1 Vi final
Premsa directa: La verema es duu a terme per a mitjans/finals d'agost. Recollida de matinada (Buscant la menor temperatura 10°C). Despalillat i maceració en premsa durant 6 hores a 8°C.
Sagnat: Maceració pel·licular en fred durant 10h aprox. Posterior sagnat dels dipòsits de garnatxa i prèvia unificació al most de premsa directa per a la seva fermentació conjunta.
Fermentació conjunta entre 16°C i 18°C en dipòsits d'inox. Posteriorment filtrat i embotellat.

Cata: D'aspecte cristal·lí, mostra atractiu color rosa maduixa amb centellejos violacis en capa fina. En fase olfactiva apareixen aromes primàries d'alta intensitat. Dominen aromes fruiteres (maduixa, cireres, fruites del bosc) sobre un fons de botiga de llaminadures que ens trasllada a la infantesa. En l'entrada en boca és fresc i untuós, amb marcades aromes a fruits vermells. Postgust mig llarg.



BESTUÉ GARNACHA / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 100% Garnatxa

Elaboració: Es verema l'última setmana de setembre. Recollida a màquina de matinada buscant la temperatura més baixa. Despalillat i maceració en fred durant 6 dies a 8°C en dipòsits de 23.000 kgs. Manipulació manual del barret mitjançant 2 remuntats diaris, un a primera hora del matí i un altre a última hora de la tarda. Fermentacions lentes i controlades aconseguint els 28°C en els seus punts màxims. Buidat i ompliment de barriques per a dur a terme la fermentació malolàctica i la seva posterior criança de 4 mesos.

Cata: Color vermell, amb tons violacis que ens mostra la seva joventut. Capa alta. Intenses aromes afruitades; fruita madura (Pruna, nabius, gerd) i notes balsàmiques. El pas per boca és lleuger i fresc, molt marcat per aquestes aromes a fruits vermells i especiats propis de la garnatxa.



BESTUÉ FINCA RABLEROS / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 85% Ull de llebre, 15% Cabernet Sauvignon

Elaboració: Es verema l'última setmana de setembre. Recollida a màquina de matinada buscant la temperatura més baixa. Despalillat i maceració en fred durant 6 dies a 8°C en dipòsits de 23.000 kgs. Manipulació manual del barret mitjançant 2 remuntats diaris, un a primera hora del matí i un altre a última hora de la tarda. Fermentacions lentes i controlades aconseguint els 28°C en els seus punts màxims. Buidat i ompliment de barriques per a dur a terme la fermentació malolàctica i la seva posterior criança de 9 mesos en barriques de 3 a 4 anys d'antiguitat.

Cata: Color vermell picota, amb tons violacis que ens marquen la seva frescor i potencial fruiter. Capa alta. Intenses aromes afruitades a fruita madura (Pruna, nabius, gerd) sobre un fons, torrat, amb notes de vainilla marcat per la criança de 9 mesos en barrica. En boca és intens, madur i de post agrado mig llarg, va venir marcat per la seva fruita, estructura i fàcil pas per boca.

BESTUÉ FINCA SANTA SABINA / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Ull de llebre

Elaboració: Es verema la primera setmana de desembre. Recollida a mà en caixes de 20kg de matinada (Buscant la menor temperatura 10°C). Despalillat i maceració en fred durant 6 dies a 8°C en dipòsits de 15.000kg d'INOX. Manipulació manual del barret mitjançant 2 remuntats diaris, un a primera hora del matí i un altre a última hora de la tarda. Fermentacions lentes i controlades aconseguint els 28°C en els seus punts màxims. Descube i ompliment de barriques per a dur a terme la fermentació malolàctica i la seva posterior criança de 14 mesos en barriques noves i amb un vi (50/50).

Cata: Color vermell robí, amb tons violacis que ens marquen el seu potencial d'envelliment. Capa alta. Intenses aromes complexes; fruita madura (Pruna, nabius, gerd) i complexes aromes secundàries (Cacaus, torrats, especiats) propis de la criança en barrica i ampolla. El pas per boca és sedós i vellutat, deixant-nos un postgust marcat i llarg.





BESTUÉ VIÑADORES / 75 cl.

D.O.: D.O. Somontano

Varietats: 80% Garnacha, 20% Cabernet Sauvignon

Elaboració: Verema la primera setmana d'octubre. Recollida a mà en caixes de 20kg de matinada (buscant la menor temperatura 10 °C). Despalillat i maceració en fred durant 6 dies a 8°C en dipòsits de 6000kg d'INOX. Fermentacions lentes i controlades aconseguint els 28°C en els seus punts màxims. Criança de 24 mesos en barriques noves de roure francès.

Cata: Color vermell robí, amb tons violacis que ens marquen el seu potencial d'envelliment. Capa alta.

Intenses aromes complexes; fruita madura (Pruna, nabius, gerd) i complexes aromes secundàries i terciaris (Cacaus, torrats, especiats,) propis de la cria en barrica i ampolla.

El pas per boca és sedós i vellutat, deixant-nos un postgust marcat i llarg.

De Muller

De Muller és una bodega fundada ja en el 1851, que ràpidament adquireix un gran renom en el món del vi i es converteix en la primera bodega de Tarragona i província que instal·la una planta envasadora.

El 1995, la bodega passa a mans de la família Martorell, que modernitza per complet les instal·lacions marcant un nou rumb a la bodega orientada ara cap a vins de qualitat.

L'actual celler està ubicat a Mas de Valls (Reus), amés de diverses parcel·les i bodega a la comarca del Priorat, amb una capacitat total de 3,7 milions de litres en dipòsits, barriques, bocois i foudres.

La superfície de vinya propietat del celler supera les 1,35ha, on es cultiven el Macabeu, Muscat d'Alexandria, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Syrah i Pinot Noir.



SOLIMAR BLANC / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: Macabeu, Muscat d'Alexandria i Sauvignon Blanc

Elaboració: Vi jove despal·lat i fermentat a temperatura controlada.

Cata: Color groc amb reflexes verdosos.
Aroma intensa i de gran frescor, de fruites àcides i carnes tipus pinya i poma verda. Algunes notes florals i vegetals.
En boca presenta sensacions cítriques, que aporten persistència i frescor.

SOLIMAR ROSAT / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Elaboració: Despal·lat i fermentat a temperatura controlada.

Cata: Color vermell grosella net i brillant.
Aroma intens on destaca la fruita vermella tipus grosella i gerd.
En boca és untós i equilibrat, té bona acidesa i torna a aparèixer la fruita vermella. Post-gust llarg.



SOLIMAR CRIANÇA / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Elaboració: Criança 15 mesos en barriques de roure americà

Cata: Color vermell-grana, brillant i dens.
Aromes primaris vegetals, de pebrot, procedents de les varietats secundàries amb un toc làctic i terciaris fruit de l'envelliment en barrica amb notes especiades.
En boca té una entrada lleugera, però apareixen sensacions tàniques i d'acidesa molt equilibrades que li proporcionen frescor i un agradable post-gust especial.

CHARDONNAY / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: Chardonnay 100%

Elaboració: Fermentat i criat en barriques de roure americà dos mesos.

Cata: Color groc amb reflexes daurats.
Aroma complex, primer apareix una sensació de coco i vainilla i posteriorment sorgeixen aromes de fruita tipus plàtan madur amb alguna nota làctica.
En boca hi ha una sensació inicial dolça que es converteix en untuositat i lleugera acidesa, persistint els aromes afruitats i destacant-se la barrica nova.



MUSCAT SEC BLANC / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: 100% Moscatell d'alexandria

Elaboració: Vi sec, jove fermentat entre 13-15° C.

Cata: Color groc brillant amb reflexes verdosos.
Aroma de fruites carneses dolces, que recorden el plàtan i l'albercoc.
Gust molt equilibrat amb sensacions acides i de fruita cítrica. Post-gust llarg i saborós.

CARINYENA / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: 100% Carinyena

Elaboració: Criança de 14 mesos en barriques de roure americà i francès

Cata: Color vermell rubí amb color granat en els avenços.
Aromes a fruites vermelles i notes de barrica com coco, vainilla i macadàmia.
En boca, és sec, de textura sedosa i sabors intensos. Equilibri entre acidesa, tanins i sensació d'alcohol.





SYRAH / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: 100% Syrah

Elaboració: Criança de 3 mesos en barrica nova de roure navarrès-eslovac.

Cata: Color morat amb reflexes violeta i tons granatosos. Aroma intens amb notes primàries com mores i alguna nota de melmelada de grosella, combinat amb tocs de vainilla cafè i xocolata, de la criança. En boca es repeteixen les notes de fruita vermella i mora, resultant equilibrat, rodó i amb el postgust llarg i saborós d'un bon Syrah.

MERLOT / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: 100% Merlot

Elaboració: Criança de 9 mesos en barriques de roure americà

Cata: Color vermell grana brillant. En nas té una potent intensitat amb equilibri entre la fusta i aromes primaris entre afruitats i vegetals propis de la varietat. En boca té una entrada suau i es converteix en potent, rodó i amb tanins madurs. Intensitat aromàtica en boca, combinat amb tocs d'espècia fruit de la seva criança en barrica.



CABERNET / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon

Elaboració: Criança de 12 mesos en barrica nova de roure francès i americà.

Cata: Color vermell intens amb reflexos grana. En nas aromes a fruits vermells madurs, vainilla i espècies. Rodó en boca, equilibrat entre la sensació de fruita, tanins subtils i acidesa persistenya.



LEGITIM CRIANÇA / 775 cl. / 150 cl.

D.O.: Priorat

Varietats: 51%Garnatxa, 32%Syrah i 17%Carinyera

Elaboració: Criança en barriques de roure durant 12 mesos.

Cata: Color vermell-picota tons rubí.
Aroma intens i elegant on destaquen els aromes a compota de fruits vermells madurs, pruna i cirera confitada. Lleugeres notes balsàmiques i de torrefactes. En boca, és càlid, molt gustòs i equilibrat. També hi apareixen fruita vermella i notes d'espècies. Post-gust llarg.

LES PUSSES / 75 cl.

D.O.: Priorat

Varietats: Merlot i Shyras al 50%

Elaboració: Llargues maceracions i criança en barriques de roure d'hungria durant 12 mesos

Cata: Color morat amb reflexes grana i tons violacis.
D'intens aroma a mores negres amb notes de vainilla i Cacao.
En boca és potent i amb molt de cos. Post-gust llarg amb agradable final torrefacte.



LO CABALÓ RESERVA / 75 cl.

D.O.: Priorat

Varietats: 75% Garnatxa, 10% Carinyena, 10% Merlot, 5% Syrah

Elaboració: Criança durant 15/18 mesos en roure americà i francès

Cata: Color cirera picota de capa mitja.
Aroma complex en el que destaquen els aromes primaris de fruita fresca del bosc, grosella i mora, i aromes terciaris especiats de component dolça, sobretot de coco ratllat.
Té un pas de boca llarg, en el que l'acidesa està ben equilibrada i manté una post-gust llarg de fruita, groselles amb tocs especiats i fumats.



VERMUT IRIS Blanc / 75 cl.

D.O.: Selecció de diversos vins i plantes aromàtiques

Graduació: 16% vol.

Elaboració: Vi de licor, envellit en petits foudres de roure.

Cata: Color cristal·lí amb tonalitats pallenques.
Aroma molt suau, penetrant, alcohòlic. Nas fascinant i anisat, amb petits tocs a llimona i ametlles amargues així com subtils reminiscències a gerds.
A la boca és suau, virtuós i sedós degut al alcohol i al contingut en sucres, amb lleugeres notes amargues sobre un fons esplèndidament dolç i a la vegada fresc, on apreciem ametlles amargues que ja s'han trobat en nas.
Ens deixa un postgust molt agradable, dolç i melós.



VERMUT IRIS vermell / 75 cl.

D.O.: Selecció de diversos vins i plantes aromàtiques

Graduació: 16% vol.

Elaboració: Vi de licor, envellit en petits foudres de roure.

Cata: Suggestiu color marró fosc, amb reflexes mabre.
Aroma molt suau, perfumat i elegant. Sensacions totes herbàcies, perfectament equilibrades, on es destaquen plantes aromàtiques com el romaní, la sàlvia, l'anís, el fonoll i la regalèssia de pal.
Agradable bouquet dolç, càlid i equilibrat. Notes elegantment herbàcies, sobresortint la farigola sobre un fons balsàmic amb agradables reminiscències a avellanes i subtils tocs a menta. De postgust inimitable, ens deixa una sensació molt agradable, dolça i amb el just amargor final.



VERMUT RESERVA / 75 cl.

D.O.: Selecció de diversos vins i plantes aromàtiques.

Graduació: 16% vol.

Elaboració: Vi de licor, envellit en petits foudres de roure.

Cata: Clàssic aperitiu, aromàtic, d'intens color, amb fons torrefactes i amb el peculiar sabor que caracteritza el tradicional vermouth de Reus.



GINIRIS / 75 cl.

D.O.:

Varietats:

Elaboració: Vermut més un toc de ginebra.

Cata:

RANCI SEC / 775 cl. / 150 cl.

Varietatsó: Garnatxa negra i Carinyena

Elaboració: Envellit en barriques de roure, aquest vi de licor ideal per a aperitius i reposteria.



MOSCATELL RESERVA / 75 cl.

Varietats: Moscatell

Elaboració: Elaborats amb una selecció de raïms de la varietat moscatell, de gran riquesa aromàtica així com elegància i finura, obtenim aquests dos grans vins de postre, son envellits en barriques de roure i es presenten segons el seu grau d'envelliment en dos formats, per satisfer tots els paladars.

MOSCATELL OR / 1l.

Varietats: Moscatell

Elaboració: Elaborats amb una selecció de raïms de la varietat moscatell, de gran riquesa aromàtica així com elegància i finura, obtenim aquests dos grans vins de postre, son envellits en barriques de roure i es presenten segons el seu grau d'envelliment en dos formats, per satisfer tots els paladars.





VAUREO SEC i SEMI / 75 cl.

D.O.: Tarragona

Varietats: 60% Garnatxa negra, 40% Garnatxa blanca

Graduació: 19% vol.

Elaboració: 5 anys de permanència en foudres i barriques de roure pel sistema de soleres.

Cata: Color daurat caoba. Aroma avainillat amb notes de bolleria fina, barnissos i fruita seca.
Boca sec, saboròs, fresc i untuós. Té un fi nal persistent i ametllat.

VI DE MISSA / 75 cl.

D.O.: Terra Alta

Varietats: 75% Garnatxa blanca, 25% Macabeu

Graduació: 15% vol.

Elaboració: Raïm sobremadurat i remuntat amb alcohol.

Cata: Des de fa més de 150 anys De Muller compta amb l'aval del títol de "Proveïdor Pontifici" i és utilitzat per a l'església en els cinc continents.



AJARETE 75 cl.
Solera: 1851

GARNATXA
"LA CONRERIA" 75 cl.
Solera: 1918

DOM JUNCOSA 75 cl.
Solera: 1939

PRIORATO
DOM JUAN FORT 75 cl.
Solera: 1865

PRIORATO
RANCI DOLÇ
DOM BERENGUER 75 cl.
Solera: 1918



Vendrell Rived

Som un celler familiar en la que tots els membres de la família col·laboren tant en el cultiu del raïm com en l'elaboració dels vins, una aventura que ha estat possible degut als nostres avis que van saber plantar i conservar aquestes vinyes durant molts anys difícils i durs, gràcies a ells ho hem pogut convertir en la nostra filosofia de vida.

Tota la nostra vinya pertany a la DOM i des de el 2011 la treballem amb la certificació ecològica (CCPAE), actualment en tenim una explotació de 25 hectàrees on i predomina la Garnatxa negra i la Carinyena, varietats que ens estimem molt i que ens donen aquests vins tan autèntics que identifiquen perfectament la nostra denominació d'origen.



SERÉ / 75 cl.

D.O.: D.O. Montsant

Varietats: 80% Garnatxa, 20% Carinyena

Elaboració: El raïm procedeixen de les 12ha. de vinya en propietat d'aquest petit celler familiar situada al poble de Marçà, plantades amb vinyes velles del raïm autòcton de la zona, la Garnatxa i Carinyena, que són la base dels seus vins. Les finques estan situades en la D.O. Montsant, entre els termes municipals de Marçà i Capçanes. Producte de viticultura tradicional, fermentació en dipòsits seguit d'una curta criança de cinc mesos en barriques de roure francès.

Cata: Fresc, afruitat, saborós, amb notes de fruites madures, lleugeres notes d'espècies dolces i torrats. Bona acidesa i caràcter.

SERÉ / 75 cl.

D.O.: D.O. Montsant

Varietats: 80% Garnatxa, 20% Carinyena

Elaboració: El raïm procedeixen de les 12ha. de vinya en propietat d'aquest petit celler familiar situada al poble de Marçà, plantades amb vinyes velles del raïm autòcton de la zona, la Garnatxa i Carinyena, que són la base dels seus vins. Les finques estan situades en la D.O. Montsant, entre els termes municipals de Marçà i Capçanes. Producte de viticultura tradicional, fermentació en dipòsits seguit d'una curta criança de cinc mesos en barriques de roure francès.

Cata: Fresc, afruitat, saborós, amb notes de fruites madures, lleugeres notes d'espècies dolces i torrats. Bona acidesa i caràcter.



L'ALLEU / 75 cl.

D.O.: D.O. Montsant

Varietats: 70% Garnatxa, 30% Carinyena

Elaboració: L'Alleu és el primer va venir elaborat pel Celler el Vendrell-Rived, és el resultat d'un cupatge de Garnatxa i Carinyena de vinyes velles de més de 50 anys en edat, plantades sobre sòls calcaris i argilencs, i procedents de dues finques diferents en propietat d'aquest petit celler familiar situada al poble de Marçà, la Garnatxa de la finca "El Tros del Coix" i la Carinyena de la finca "El Clot de l'Abella". Les finques estan situades en la D.O. Montsant entre els termes municipals de Marçà i Capçanes. Producte de viticultura tradicional, fermentació en dipòsits seguit d'una criança de 12 mesos en barriques de roure francès.

Cata: Intens i concentrat amb aromes de fruites vermelles madures combinades amb tocs especiats i torrats de la fusta, tanins marcats amb bona acidesa i profunditat.



LA MILOCA GARNATXA / 75 cl.

D.O.: D.O. Montsant

Varietats: 100% Garnatxa

Elaboració: Vi negre jove que expressa l'essència varietal de la Garnatxa, una de les varietats autòctones de la DO Montsant.

Elaborat amb raïm provinent de finques situades al terme municipal de Marçà (Priorat).

LA MILOCA CARINYENA / 75 cl.

D.O.: D.O. Montsant

Varietats: 100% Carinyena

Elaboració: Vi negre jove que expressa l'essència varietal de la Carinyena, una de les varietats autòctones de la DO Montsant.

Elaborat amb raïm provinent de la finca "Mas de l'Anís", situada al terme municipal de Marçà (Priorat).





LA SERVERA / 75 cl.

D.O.: D.O. Montsant

Varietats: 100% Garnatxa

Elaboració: Fermentació i maceració en dipòsits d'hacer inoxidable durant quinze dies i envelliment en el mateix dipòsit durant nou mesos. Aquest vi no conté sulfits afegits, no ha estat filtrat ni clarificat.

Cata: Color net i brillant. Aroma genuí de la garnatxa del Montsant, autèntic. Fruita vermella i balsàmics. En boca és llaminer. Una macedònia de fruita vermella acompanyada per tocs balsàmics, postgust llarg i agradable.

LA MILOQUERA GARNATXA VELLA / 75 cl.

D.O.: D.O. Montsant

Varietats: 100% Garnatxa negra

Elaboració: Aquest vi està elaborat amb garnatxa vella de la finca de les Pedrenyeres i envellit dotze mesos en barriques de roure francès.



LA MILOQUERA CARINYENA VELLA / 75 cl.

D.O.: D.O. Montsant

Varietats: 100% Carinyena

Elaboració: Aquest vi està elaborat amb carinyena vella de la finca de Mes d'en Crusat i envellit dotze mesos en barriques de roure francès.

Celler Balart

Celler Germans Balart és una petita bodega familiar dirigida pels germans Marc i Lluís, ubicada en el nucli històric de Gandesa, dins la DO Terra Alta.

Especialitzats en l'elaboració de vins exclusius i de qualitat.

Tot el procés, des del cultiu fins a la comercialització, passa per les seves mans.

LLEPOLIA BLANC / 75 cl.

D.O.: D.O. Terra Alta

Varietats: 80% Garnatxa blanca, 20% Sauvignon blanc

Elaboració: Vi blanc amb treball de lies.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 15°C.
Criança de 6 mesos de repòs amb lies fines.
Verema manual, amb caixa de 20 kg.

Cata: Color groc pàl·lid, brillant i net.
En boca és fresc, amb bona acidesa; untuós, llarg i complex.
Aromes a flors blanques, mel, préssec, plàtan i maçana verda.



LLEPOLIA NEGRE / 75 cl.

D.O.: D.O. Terra Alta

Varietats: Garnatxa negra

Elaboració: Vi negre criança.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 22°C.
Criança de 12 mesos en botes de roure francès.
Verema manual, amb caixa de 20 kg.

Cata: Color roig violaci, de capa alta; net i brillant.
En boca és carnós, sedós, llarg, elegant. Tanins polits i gran equilibri. Final llarg i elegant. Aromes a cirera, maduixa, fruites del bosc, regalèssia; subtils torrats, ben integrats.



GARNATXA BLANCA / 75 cl.

D.O.: D.O. Terra Alta

Varietats: 80% Garnatxa blanca, 20% Sauvignon blanc

Elaboració: Vi blanc criança.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 15°C.
Criança: 1/3 fermentat en acer inoxidable, 1/3 fermentat en botes de roure francès, 1/3 fermentat en àmfores.
Verema manual, amb caixa de 20 kg.

Cata: Color groc daurat.
En boca és potent, cremós, compensat amb una acidesa perfectament integrada. Aromes a poma, préssec, plàtan propis de la garnatxa; avellana i torrats provinents del roure; cítrics i minerals aportats per l'àmfora.



CARINYENA / 75 cl.

D.O.: D.O. Terra Alta

Varietats: Carinyena

Elaboració: Vi negre criança.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 22°C.
Criança de 12 mesos en botes de roure francès.
Verema manual, amb caixa de 20 kg.

Cata: Color roig violaci de capa alta.
En boca és voluminós, fresc, viu. Tanins polits i gran equilibri. Final llarg i elegant. Aromes a fruits negres; especiat, torrats ben integrats.
Intensitat alta.

GARNATXA PELUDA / 75 cl.

D.O.: D.O. Terra Alta

Varietats: Garnatxa peluda

Elaboració: Vi negre criança.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 22°C.
Criança de 12 mesos en botes de roure francès.
Verema manual, amb caixa de 20 kg.

Cata: Color roig cirera de capa alta.
En boca és voluminós, amable, sedós. Tanins polits i gran equilibri. Final llarg i elegant. Aromes a fruits rojos i negres; regalèssia; torrats ben integrats.
Intensitat alta.



SAMEROLA NEGRE / 75 cl.

D.O.: D.O. Terra Alta

Varietats: 50% Garnatxa Negra, 20% Carinyena, 20% Ull de Llebre, 10% Syrah

Elaboració: Vi negre sec.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 22°C.
Criança jove.

Cata: Vista: color cirera picota de capa alta
Nas: fruites negres madures, herbes mediterrànies i un toc de sotabosc.
Boca: molt afruitat, un toc complex i tanins rodons.



SAMEROLA BLANC / 75 cl.

D.O.: D.O. Terra Alta

Varietats: 60% Garnatxa Blanca, 35% Macabeu, 5% Moscatell

Elaboració: Vi blanc sec.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 17°C.
Criança jove.

Cata: Vista: grog pàl·lid
Nas: Poma, pera, plàtan i mango, amb un toc de cítrics.
Boca: afruitat, redó, amb una acidesa equilibrada.

SAMEROLA NEGRE / 75 cl.

D.O.: D.O. Terra Alta

Varietats: 90% Garnatxa Negra, 10% Shyr

Elaboració: Vi rosat sec.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada de 18°C.
Criança jove.

Cata: Vista: robí brillant
Nas: maduixa, grosella, cirera.
Boca: afruitat, redó, amb una acidesa equilibrada.



Mas Estela

El Mas Estela és adquirit per la família Soto-Dalmau el 1989, després d'una llarga i feixuga feina de restauració, es replanten un total de 16 hees. amb Garnatxa negra, Shyraz, Carinyena, Monastrell i Muscat d'Alexandria. La passió per la terra, l'obsessió per preservar l'entorn en les millors condicions, fa optar als nous propietaris per l'agricultura biològica el 1989 i tot seguit el 1999, biodinàmica. L'observació atenta de la vinya, la feina d'acord amb el ritme llunar i planetari, l'exclusió d'herbicides, pesticides, fungicides, insecticides i adobs de síntesi fan possible l'expressió del 'Terroir' a través d'una terra ben viva. Situat a l'extrem nord-oriental de Catalunya, l'Alt Empordà (Girona), el Mas Estela, dins el Parc Natural del Cap de Creus, és adossat a la serra de Rodes, dins la vall de Sant Romà. El clima dominat per la tramuntana, vent fort i sec del nord, principal aliat de la biodinàmica, per la seva saludable influència. Hivern suau i temperat. Estiu, moderat en calor per la proximitat del mar. Pluviometria anual 500 ml/any. El Mas Estela es troba a la capçalera de la vall de la riera de la Selva, constituïda per un vessant abrupte de pendents superiors al 35%, terra de dipòsit col·luvials de pissarres, la cota superior és de 250 m. i la inferior 80 m. sobre el nivell del mar.

www.masestela.com



ELS GORGS / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: Garnatxa negra i Syrah

Elaboració: Vi jove

Cata: Ben estructurat, fruitós, final llarg i persistent

GARNATXA SOLERA/ 50 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: Garnatxa Negra 100%

Elaboració: Pissarres a muntanya en terrasses de pedra seca a 380m d'alçada.

Cata: Color: grana obscur a caoba.
En nas: Notes de fruits secs, figues, dàtils, panses, tocs torrefactes de cafè i cacau.
En boca: Finesa deliciosa.





QUINDALS / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: Garnatxa negra 90% Syrah 5% Carinyena 5%

Elaboració: 9 mesos amb gerres de fang.

Cata: Cirera fosc. Aroma potent, matissos d'espècia molt variats. En boca potent, carnòs, amb tanins suaus i grassos, ple i de certa complexitat.

VINYA SELVA DE MAR / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: Garnatxa negra 50% Syrah 30% Carinyena 20%

Elaboració: 18 mesos en botes de roure francès, la resta de criança en ampolla.

Cata: Color: Rubí amb capes grana. En nas: Elegant, complex, ric, afruïtat i mineral. En boca: Delicat, elegant, estructurat, tanins dolços, final llarg i persistent.



VI DE LLUNA / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: Syrah (55%), Garnacha (30%) y Carinyena (15%)

Elaboració: Veïmat amb una lleugera sobremaduració i maceració 12 dies amb la pròpia pell.

Cata: Cirera fosc. Aroma potent, matissos d'espècia molt variats. En boca potent, carnòs, amb tanins suaus i grassos, ple i de certa complexitat.

Celler Mas Pòlit

En els nostres vins hi trobem concentració, personalitat i harmonia.

La concentració s'aconsegueix de forma natural amb rendiments baixos, i mantenint l'equilibri de l'ecosistema.

La personalitat i el caràcter li donen la selecció de terrers excepcionals (terroir), la tradicional viticultura de muntanya i l'ús intel·ligent de varietats autòctones. L'harmonia la trobem cercant l'equilibri entre la potència i la frescor.

L'artesania i coneixements dels enòlegs determina el cupatge, i s'estudia per separat el maridatge de les varietats per determinar el punt exacte de les proporcions, en l'afany d'obtenir uns vins artesanals que combinin la tradició ancestral amb l'aportació de l'estil de la moderna tecnologia, combinant la tradició i la innovació



MAS PÒLIT

D.O: Empordà

Varietats: Garnatxa negra (50%) Cabernet Sauvignon (30%) i Syrah (20%).

Elaboració: Nou mesos per barrica de roure nova de gra fi i la resta en ampolla.

Cata: Color violeta fosc amb tocs vermells i roses fúcsies, amb elegants ribets granatosos. De capa mitjana-alta. En nas és intens, amb aromes de rebosteria i vainilla. Un cop airejat hi surten notes de fruita, espècies i cedre.

CLOT D'ILLA

D.O: Empordà

Varietats: Syrah (80%) i Garnatxa negra (20%).

Elaboració: Vuit mesos per barrica de roure nova de gra fi i la resta en ampolla.

Cata: De color violeta rubí molt net i brillant. En nas hi destaquen fruites com la figa seca o les baies vermelles de bosc, però també hi surten algunes aromes provinents de la barrica, com el vernís de la fusta de la guitarra.



RACONS

D.O: Empordà

Varietats: Garnatxa negra 100%.

Elaboració: Quinze mesos en barrica de roure de gra fi i la resta en ampolla.

Cata: De color vermell robí i aspecte brillant. Els seus aromes són molt especiatos i balsàmics, degut a la seva llarga criança en barrica.

TERRA INDIKA

D.O: Empordà

Varietats: Lledoner negre.

Elaboració: Vinificació en negre, fermentació controlada a 25°C, amb quinze dies de maceració. Després de la fermentació es manté en tines de inoxidable fins l'embotellat

Cata: Vi de color morat amb rivet fúcsia, amb una capa mitjana.
D'aroma molt intens a fruita vermella en que hi destacaríem la pruna negre i la figa verda. Amb molta frescor que ens recorda lleugerament l'herba tallada i algun cítric.



CLARINET / 75 cl.

D.O: Empordà

Varietats: Garnatxa negra

Elaboració: El raïm un cop entrat al celler es derrapat i va a una tina per fer una breu maceració. Després es treu el raig que es passarà a fermentar a baixa temperatura durant quinze dies. Un cop fermentat es clarifica i filtre per poder-lo embotellar.

Cata: D'aspecte brillant, amb un color groc molt pàl·lid amb tonalitats entre roses i grises. En nas apareixen els aromes de fermentació com poden ser préssec o pinya però amb una forta influència de la varietat garnatxa negra que és qui acaba remarcant el seu origen. També hi son presents unes notes cítriques que et conviden a veure'l. En boca sorprèn per la seva complexitat i bona estructura, al mateix temps es fresc, també amb gustos cítrics. Té un cos ple i una bona persistència en boca que el fa consistent i agradable. Cal consumir-lo fred i amb bones companyies.

Mas Vida

Mas Vida és un projecte de petit format, de recuperació del paisatge cultural al voltant d'una petita ermita (la Mare de Déu de Vida) i un mas (el Mas Vida) a Cistella a la zona de les Garrotxes d'Empordà Garrotxes d'Empordà.

Treballar la vinya, l'olivet i el bosc de manera sostenible (amb certificat ecològic pel CCPAE) fa que modifiquem l'entorn amb consciència, sense perdre de vista que el nostre pas per aquest món no és més que una gota d'aigua a l'oceà, deixant-lo millor del que el vam trobar. Entenem que per fer vi ecològic hem d'anar més enllà de deixar de fer servir sistèmics i herbicides, per això ens esforcem a aconseguir un sòl més viu cada dia mitjançant l'agricultura regenerativa. Perquè les plantes tinguin tot el que necessiten per viure de la millor manera i el seu fruit sigui un aliment complet.

Tot el nostre vi s'elabora a partir de raïms de les nostres vinyes, no viatgen més de 500 metres de les vinyes fins al celler. Cada ampolla plena pesa menys d'1Kg i tot el que l'embolcalla procedeix de proveïdors situats a menys de 300 Km a la rodona al voltant del celler. El mateix passa amb l'oli, totes les olives que fan l'Oli per amanir la VIDA són produïdes per les nostres oliveres.



VIDA ETERNA BALNC 2019 / 75 cl.

D.O.: D.O. Empordà

Raïm: Chardonnay

Zona: Garrotxes d'Empordà (DO Empordà)

Vinya: La plana gran (a menys de 500m del celler)

Sòl: Argilocalcari (pH 7,8)

Alçada: 250m

Agricultura: Ecològica, regenerativa, respecte

Verema: Manual, en caixes de 7Kg

Vinificació: Verema manual, tria a celler, treball amb lies en àmfora de terra, bota de roure usada de 300l. inox, envelliment en ampolla

VIDA ETERNA NEGRE 2017 / 75 cl.

D.O.: D.O. Empordà

Raïm: Merlot

Zona: Garrotxes d'Empordà (DO Empordà)

Vinya: La plana gran (a menys de 500m del celler)

Sòl: Argilocalcari (pH 7,8)

Alçada: 250m

Agricultura: En conversió, regenerativa, respecte

Verema: Manual, en caixes de 15Kg

Vinificació: Llarga maceració amb pells, envellit en bota de roure i reposat en ampolla





EN BLANC 2022 / 75 cl.

D.O.: D.O. Empordà

Raïm: 100% Sauvignon blanc

Garrotxes d'Empordà (DO Empordà)

Vinya: Les tres feixes (a menys de 500m del celler)

Sòl: Argilocalcari (pH 7,8)

Clima: Pluviometria anual 402,8mm

Alçada: 250m

Agricultura: Ecològica, regenerativa, respecte

Verema: Manual, en caixes de 15Kg

Vinificació: Lies, dipòsits d'acer inoxidable, temperatura controlada

EN NEGRE 2019 / 75 cl.

D.O.: D.O. Empordà

Raïm: Merlot, Carinyena, Ull de llebre

Zona: Garrotxes d'Empordà (DO Empordà)

Vinya: Sota casa i Font (a menys de 500m del celler)

Sòl: Argilocalcari (pH 7,8)

Clima: Pluviometria anual 700mm

Alçada: 250m

Agricultura: Ecològica, regenerativa, respecte

Verema: Manual, en caixes de 15Kg

Vinificació: Dos dies de maceració, inox.



VIDA NUA 2019 / 75 cl.

Raïm: Cabernet Sauvignon

Zona: Garrotxes d'Empordà (DO Empordà)

Vinya: Font (a menys de 500m del celler)

Sòl: Argilocalcari (pH 7,8)

Clima: Pluviometria anual 700mm

Alçada: 250m

Agricultura: Ecològica, regenerativa, respecte

Verema: Manual, en caixes de 15Kg

Vinificació: Fermentació espontània, sense afegir sulfits, domesticat en bota usada

La Vinyeta

Heus aquí una vegada, en un poblet de l'Empordà, Mollet de Peralada n'era el nom, una jove finca. Vuitanta vessanes de vinya, poc més o menys, i un petit celler allà on comencen els turons. Fou en aquest bell paratge on succeí tot. Des dels primers plors de la vinya es patí jornada rera jornada, tant per la pluja com per la gelada. La temporada fou llarga, amb plors i rialles, amb precís i renecs. I així fou, tal com us ho he explicat, com s'engendrà el primer fruit de la vinyeta: l'Heus 2006.

www.lavinyeta.es

Josep Serra.



HEUS BLANC / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 67% Garnatxa blanca, 33% Macabeu.

Elaboració: Vi jove. Fermentació a 16°C. Maceració pel·licular i prefermentativa de fins a 6 h.

Cata: Color groc, de tonalitats verdes que mostren la seva joventut. Elevada i potent intensitat aromàtica que combina aromes de flors blanques amb sensacions cítriques. Entrada en boca subtil, envoltent i molt persistent degut a la seva notable acidesa.



HEUS ROSAT / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 85% Garnatxa negra, 15% Cabernet Sauvignon.

Elaboració: Vi jove. Fermentació a 16°C. Maceració pel·licular i prefermentativa mitja de fins a 10 h.

Cata: Intensitat colorant elevada que manté les tonalitats vermelles. Complex aromàticament amb aromes primàries que evocen sensacions de confitura combinades amb fruita vermella. Entrada voluminosa a la boca, amb personalitat marcada, carnòs. Llarga persistència gràcies a una justa acidesa.



HEUS NEGRE / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 60% Garnatxa negra, 40% Cabernet Sauvignon.

Elaboració: Vi jove fet a partir de vinyes velles de quasi 50 anys. Fermentat a 26-28°C. Maceració de 35 dies.

Cata: Vi vermell de mitjana intensitat amb tonalitats violàcies. Complexitat aromàtica que evoca fruites del bosc combinades amb espècies. Sedós en la seva entrada, de sorprenent explosió a la boca, degut a la seva concentració mitjana de tanins madurs, que faran que sigui un vi d'una elegància elevada durant el seu recorregut a l'ampolla.

HEUSS NEGRE SENSE SULFITS / 75 cl. / 150 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 65% Samsó 35% Garnatxa negra

Elaboració: Lleuger treball amb lies i un pas en barrica francesa de 2 mesos.

Cata: Aquest és un vi natural, honest i directe gràcies a una mínima intervenció en la seva elaboració. El raïm ha estat seleccionat acuradament en el camp i posteriorment al celler. L'absència de sulfits afegits li dona un caràcter desvergonyat posant de manifest totes les seves virtuts i singularitats. Color cirera amb tonalitats violàcies. D'elevada intensitat aromàtica amb predomini de fruites del bosc fresques combinades amb notes especiades. Entrada en boca voluptuosa, tanins ben integrats amb un postgust càlid i agradable



HEUSS BLANC SENSE SULFITS / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 100% Xarel·lo

Elaboració: ??????

Cata: De color groc pàl·lid. Intensitat mitjana en nas, notes cítriques de pell de llimona, fonoll, tocs de fruita de pinyol i exòtiques. Bona entrada en boca, equilibrat i fresc.

LLAVORS / 75 cl. / 150 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 40% Cabernet Sauvignon, 26% Samsó, Merlot i Garnatxa.

Elaboració: Envel·lit 5 mesos en barriques de roure francès, hongarès i romanès.

Cata: Vi de color cirera picota de capa intensa. Elevada intensitat olfactiva que conserva les aromes primàries de fruita madura, combinades amb aromes terciàries pròpies de la seva criança en barriques de roure. Molt equilibrat en boca, tanins fins, molt integrats que li confereixen una bona columna vertebral per a un bon recorregut en ampolla.



LLAVORS BLANC / 75 cl. / 150 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 85% Macabeu, 15% Xarel·lo

Elaboració: Lleuger treball amb lies i un pas en barrica francesa de 2 mesos.

Cata: Vi blanc de color pàl·lid. En Nas: Presenta una elevada intensitat aromàtica on destaquen per damunt de tot els aromes de fruita blanca i cítrics embolcallades pels fumats de la criança en bóta. En boca: Trobem un vi elegant, untuós i intens amb bon equilibri final.



PUNTIAPART / 75 cl. / 150 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 60% Merlot 23% Syrah 10% Samsó (Cariñena) 7% Cabernet Sauvignon

Elaboració: Predominen els sòls de textura sorrenca i bona permeabilitat. La verema es realitza manualment amb una segona selecció a la taula de triatge. L'elaboració es realitza de manera separada per varietats i parcel·les. El most es fermenta a 26° C. El vi es trasbalsa a barriques noves de roure francès, hongarès i romanès, on es realitza la fermentació malolàctica i posteriorment resta durant 13 mesos de mitja, segons la varietat.

Cata: Vi de color cirera picota de capa intensa. El vi sedueix amb els seus aromes de cirera negra, mora, pruna fresca amb el fum delicat i subtil de la vainilla. Equilibrada maduresa i àgil pas en boca, de tacte plàcid, acidesa fresca i extracció moderada, amb notes balsàmiques i un toc de coca en el seu punt final.

MIGMIG / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 50% Garnatxa Roja, 50% Marselan

Elaboració: Amb envelliment de deu mesos en botes.

Cata: Més que un nou vi, el Mig Mig és un nou concepte de vi. Dos valors oposats, cara a cara! 50% Garnatxa Roja –pura tradició– i 50% Marselan –pura innovació, doncs és una varietat experimental no contemplada per la DO Empordà.



MICROVINS / 75 cl.

- D.O.:** EMPORDÀ
- Varietats:** Samsó, Garnatxa Roja, Carinyena Blanca, Macabeu, Xarel·lo
- Elaboració:** Monovarieta de vinyes velles
(Algunes de més de cent anys)



MONO negre / 75 cl.

- D.O.:** Empordà
- Varietats:** Monastrell
- Elaboració:** 12 mesos en bóta de roure francès
- Cata:** Elevada intensitat aromàtica a fruites vermelles amb lleugeres notes làctiques i torrefactes.

MONO blanc / 75 cl.

- D.O.:** Empordà
- Varietats:** Malvasia
- Elaboració:** Vi jove. Fermentació a 16°C. Maceració pel·licular i prefermentativa de fi
- Cata:** Un blanc fresc, d'entrada fàcil en boca amb certa cremositat i un final sec.





SOLS GARNATXA / 50 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 50% Garnatxa roja i 50% Garnatxa blanca.

Elaboració: Vi dolç natural elaborat a partir de raïms de vinyes de més de 75 anys, pel procediment de verema tardana.

Cata: Intens aroma de confitura i panses, amb mitjana sensació alcohòlica. Destaca en boca un excel·lent equilibri entre la dolçor i la frescor. Es tracta del vi més golós del celler.

SERENO RANCI / 50 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: Garnatxa Roja.

Elaboració: Elaboració oxidativa i criança a sol i serena durant dos anys.

Cata: Predominen notes de fruits secs (ametlla), panses, café, seguit de fruita vermella en licor, i un final floral(violeta).



FOSC OLI / 50 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 100% Argudell.

Elaboració: Oli extra verge elaborat per premsada en fred.

Cata: Color verd intens degut a una recol·lecció primerenca, a principis de setembre. Aromes intensos afruitats i d'herba acabada de tallar. Agradable picor en boca i interessant amargor.

ÉS POMA / 50 cl.

D.O.:

Varietats: Garnatxa Roja i Suc de poma Golden

Elaboració:

Cata: Intensitat de color baixa i excel·lent presència d'aromes de poma verda que evidencien un tracte delicat del producte, tot evitant qualsevol tipus d'oxidació. En nas es mostra una mistela d'aromes nets i elegants. En boca s'expressa el volum i la força de la Garnatxa amb una bona frescor gràcies a l'aportació d'àcid màlic de la poma. El seu pas per boca és fi i sedós, amb un cert caràcter femení, i amb una bona persistència final.





ELS FOLLS VINS DE PEDRA / 75 cl.

D.O.: Conca de Barberà

Varietats: Macabeu i parellada

Elaboració: Color groc pàl·lid, brillant i lluminós. En nas predominen les notes florals on destaca la flor de taronger fusionada amb fruita blanca. En boca és delicat amb una acidesa sorprenent que ens allarga el vi deixant una sensació fresca que combina notes de fruita blanca amb pell de cítrics. Un acompanyant perfecte per a gaudir amb qualsevol aperitiu, des del més simple fins al més sofisticat.

Cata: Color groc pàl·lid, brillant i lluminós. En nas predominen les notes florals on destaca la flor de taronger fusionada amb fruita blanca. En boca és delicat amb una acidesa sorprenent que ens allarga el vi deixant una sensació fresca que combina notes de fruita blanca amb pell de cítrics. Un acompanyant perfecte per a gaudir amb qualsevol aperitiu, des del més simple fins al més sofisticat.

ELS FOLLS VINS DE PEDRA / 75 cl.

D.O.: Conca de Barberà

Varietats: Garnatxa negra Ull de Llebre i Trepal

Elaboració: Color cirera amb tonalitats violàcies, brillant, jove i viu. Aromes intensos en nas de gerds i altres fruites del bosc amb un punt especiat de regalèsia i pebres. D'entrada fresca, sedosa i gulosa, amb tanins madurs i molt ben integrats. Final balsàmic i fresc. Fàcil de beure i compartir,

Cata: ideal per acompanyar amb plats lleugers



LA MUSA VINS DE PEDRA / 75 cl.

D.O.: Conca de Barberà

Varietats: Cabernet sauvignon i Merlot

Elaboració: Color cirera picota, capa mitja-alta. Nas expressiu, s'aprecia fruita vermella madura, aromes balsàmiques, torrats i alguna nota especiada de pebre negre. En boca té una bona acidesa aportant frescor i subtileza. És elegant i llarg.

Cata: Elaborat amb vinyes de fins a 30 anys, sòls argilo-calcaris i pobres. Es troben a uns 400m d'alçada. Envel·liment de 10-12 mesos de barriques noves de roure francès. Indicats per acompanyar taules d'embotits, carns vermelles elaborades, aus...



L'ORNI VINS DE PEDRA / 75 cl.

D.O.: Conca de Barberà

Varietats: Chardonnay i Parellada

Elaboració: Color groc pàl·lid i brillant. Nas complex, s'aprecia la pera, el meló madur i alguna nota de fruita tropical. En boca és untós, envolvent i voluminós. S'hi reconeix el treball amb les lies que s'ha realitzat (battonage). És persistent i llarg.

Cata: Un vi amb una acidesa equilibrada que ens aporta frescor i al final del tast ens deixa una sensació lleugerament càlida a la boca molt agradable. Vinyes de 15 anys en uns 350m d'alçada, sòls calcaris i pobres. Bona combinació amb plats elaborats com arrossos caldosos, carns blanques amb salses, aus...

TREMPAT VINS DE PEDRA / 75 cl.

D.O.: Conca de Barberà

Varietats: Trepat

Elaboració: Fresc, subtil i delicat. Color cirera picota, capa mitja-baixa. Nas sorprenent, amb notes de pètals de rosa, maduixes silvestres i pebres negres. En boca és llarg i sedós, mostra una bona acidesa i un toc final de pegadolça.

Cata: Envelliment de 5 mesos en bótes de roure francès. Elaborat en vinyes de més de 70 anys, sòls argilo-calcaris i pobres. Ideal per a fer copetes de vi o acompanyaments lleugers...



Vall de Bianya

La Vall de Bianya és una vall en plena naturalesa, que ens deixa gaudir d'uns dels paisatges més encisadors de tota la comarca. Situada dins els límits del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, aquesta Vall ens sorprèn amb espectaculars boscos d'alzines, roures i fagedes.

Sota la muntanya de Santa Margarida, al costat de camps de cultiu de cereals, els joves ceps de Chardonnay s'han anat enfilant lentament i amb força. La bona fertilitat del sòl, ha provocat que les vinyes tinguin un vigor equilibrat i les arrels s'hagin desenvolupat molt favorablement.

La climatologia d'aquesta Vall, ens ha permès una maduració lenta però a la vegada homogènia, amb uns contrastes tèrmics, propiciant una maduració idònia per aquesta Varietat. El dia 7 de setembre, després d'uns controls exhaustius de maduració, l'esperat raïm de Chardonnay és seleccionat i collit amb petites caixes de 15 Kg.



EL MALLOL DE BIANYA / 75 cl.

Varietats: 100% Chardonnay

Elaboració: La verema es realitza a primera hora del matí per mantenir el raïm fresc. Un cop aquest arriba a la bodega amb petites caixes de 15 kg, es selecciona acuradament i es procedeix al prensat. El most flor obtingut, és el que s'utilitzarà durant el procés de Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, per tal d'obtenir un vi aromàtic i elegant.

La fermentació alcohòlica s'ha portat a baixa temperatura, per tal de mantenir i preservar la tipicitat varietal del Chardonnay.

El contacte amb les seves lies ha fet que amb boca sigui llarg i persistent.

COP DE VENT BLANC / 75 cl.

D.O.: D.O. Empordà

Varietats: 85 % Macabeu, 15 % Moscatell (moscatell d'Alexandria)

Elaboració: Verema 2020
Primavera humida amb bon creixement vegetatiu. Estiu sec habitual.
Les varietats blanques s'han cossetxat sense incidències, amb rendiments acceptables.
Aromes madures, acidesa suau.



COP DE VENT NEGRE / 75 cl.

D.O.: D.O. Empordà

Varietats: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Garnatxa

Elaboració: Verema 2019
Any sec, amb pluviometria justa, sense cap fitosanitària.
Rendiments de producció curts.

NORFEU

Més informació a <http://www.norfeu.net>

NORFEU BLANC / 75 cl.

Elaboració: Vi d'agulla

Cata: De color brillant, net i elegant amb ribet plata. Al nas es mostra un vi agradable, fàcil de veure amb notes de fruita madura. Lleu presència del carbònic. En boca, apreciem l'entrada càlida amb presència de la bombolla totalment integrada. Notes dolces d'albercoc que dona pas a un punt cítric perfectament equilibrat per deixar-nos gaudir d'aquest vi llargament.



NORFEU ROSAT / 75 cl.

Elaboració: Vi d'agulla

Cata: Net, suau i elegant vermell pàlid. Fresc amb notes de fruita vermella maduixa i grosella. Lleu presència del carbònic. En boca, vi afruitat amb notes de maduixa sense que la dolçor l'envaeixi, entrada equilibrada amb la justa presència de la bombolla que ens crearà una sensació de vi fresc i agradable ideal per combinar amb qualsevol tipus de peix, arròs i "tapeo" variat.

Cellers Perelló

Cellers Perelló S.L. som una empresa fundada ja al 1949 per Josep Salart Barris, comerciant de vins a granel per la província de Girona. Després de dues generacions que han anat acumulant experiència en el sector, avui ens dediquem a servir com a distribuïdors de diverses prestigioses marques de diferents zones vitivinícoles, així com a comercialitzar marques pròpies de vins que hem seleccionat seguint uns criteris de qualitat i exigència, amparats per el saber fer de tota una vida dedicada al vi.

www.cellersperello.com

NOCTÀMBUL CRIANÇA / 75 cl.

D.O.: D.O. Empordà

Varietats: 80% Garnatxa, 20% Merlot

Elaboració: Envellit 6 mesos en barriques de roure americà. 14% vol.

Cata: Color cirera intens i de molta capa, net i brillant. Aromes molt afrutades de fruits vermells que li aporta la varietat autòctona de la garnatxa negra. En boca té una entrada suau i l'acompanya la fruita que es manté molt ben estructurada. El seu final ens dona un vi complex i estructurat.



EXÒTIC / 75 cl.

D.O.: D.O. Empordà

Varietats: 100% Sauvignon Blanc

Elaboració: Envellit 6 mesos en barriques de roure americà. 14% vol.

Cata: Color groc daurat pàl·lid. Una excepcional suma de notes vegetals i de fruites exòtiques i un lleuger toc mineral. Tipicitat de la sauvignon blanc, elegància fresca i neta, un vi d'intensitat alta, estructurat i persistent. Rodó.





MAS AIRÒS VI DE TAULA / 37,5 cl. / 75 cl.

El Mas Airòs és una selecció de vins enfocats per al consum diari a casa o a la restauració que busca la millor qualitat respectant un preu ajustat, per als seus menús.

El disseny de l'ampolla ha estat curosament estudiat per a facilitar la identificació del producte, així com per donar una imatge moderna i elegant.

Són vins que busquen un públic molt ampli, amb bon pas de boca, però amb personalitat, la seva graduació volta els 12%vol., i s'elaboren amb nobles varietats com la chardonnay per al blanc, garnatxa per al rosat i tempranillo per al negre.

VINYA EL VILÀ NEGRE / 75 cl.

D.O.: CATALUNYA

Varietats: Tempranillo i Merlot.

Elaboració: Elaboració de cada varietat per separat per obtenir un gran potencial aromàtic i una bona estructura. Fermentació controlada a 24°C.

Cata: Vi de tanins suaus, amb un bon cos. Predominen aromes de fruites del bosc. Notes d'aroma i espècies es troben ben equilibrades en aquest vi.



VINYA EL VILÀ BLANC / 75 cl.

D.O.: CATALUNYA

Varietats: Macabeu, Xarel·lo i Muscat

Elaboració: Fermentació controlada a 15°C, per tal de conservar els aromes varietals.

Cata: Notes de fruites suaus amb fins matisos d'espècies. Sensació de frescor i joventut. Sabor suau equilibrat amb una fina estructura àcida. Fons de poma verda i pinya. Amable persistència al paladar.

VINYA EL VILÀ ROSAT / 75 cl.

D.O.: CATALUNYA

Varietats: Tempranillo i Merlot.

Elaboració: Vi elaborat després d'una curta maceració del most amb les seves pells, fermentant a 17°C.

Cata: El seu pas en boca és gustós, fresc i amb un final que manté les notes de fruita.



XERRAMECA NEGRE / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 50% Samsó , 50% Lledoner negre.

Elaboració: Vi jove fermentat a temperatura controlada. 13% vol.

Cata: Vi de color robí viu d'intensitat baixa i reflexes violetes. En nas és intens i hi destaquen les notes de fruita vermella i negra amb records de bosc mediterrani. En boca té una entrada golosa. És lleuger i molt equilibrat amb un final molt amable i de llarga persistència.



XERRAMECA BLANC / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 50% Macabeu, 30% Lledoner blanc, 15% Lledoner roig, 5% Muscat d'Alexandria.

Elaboració: Vi jove fermentat a temperatura controlada. 13% vol..

Cata: De color brillant, net i elegant amb ribet plata. Al nas es mostra un vi agradable, fàcil de beure amb notes de fruita madura i lleu presència del carbònic. En boca, apreciem l'entrada càlida amb presència de la bombolla totalment integrada. Notes dolces d'albercoc que donen pas a un punt cítric perfectament equilibrat per deixar-nos gaudir d'aquest vi llargament.

XERRAMECA ROSAT / 75 cl.

D.O.: EMPORDÀ

Varietats: 60% Lledoner negre, 30% ledoner roig, 10% Samsó.

Elaboració: Vi jove fermentat a temperatura controlada. 13% vol.

Cata: Color vermell cirera net i brillant. En nas destaquen aromes florals amb notes de fruita vermella madura. En boca és ampli, golós i molt equilibrat.





CREMA RATAFIA - 0,70CL

Grau alcohòlic: 16% vol.

Genial licor de crema inspirat en la nostra ratafia La Pabordessa, elaborat a base de llet sense lactosa, resulta ideal per acompanyar als més llaminers durant la sobretaula o tot assaborint les postres.

Crema de llet amb color torrat característic, en fase olfactiva destaquen les nous i el cacau com a protagonistes encara que apareixen els tons de canyella, clau i nou moscada amb força. En boca l'entrada és dolça, però suau. Molt rodona i elegant.

Es recomana prendre molt fred o amb gel, acompanya molt bé un cafè o qualsevol tipus de postres.



RATAFIA – 0,70L

Grau alcohòlic: 26% vol.

La Pabordessa és un licor elaborat per la maceració de nous tendres, collides a mà, en aiguardent i en bótes de fusta, durant un període de 6 mesos i, també, per la destil·lació en alambí amb foc de arrels i espècies. Les plantes aromàtiques com la maria lluisa, l'hisop, la menta, el poniol, la farigola o el romaní són ecològiques i conreades i collides a mà.

Incorpora també macerat de nou moscada. De la barreja d'aquests alcohols resultants de les maceracions i de la destil·lació amb alcohol vínic i de melassa, aigua i sucre, en resulta la ratafia.



ESTOIG DE FUSTA / 70cl.



Ingredients:

Xocolata blanca (sucre, mantega de cacau, llet sencera en pols, emulgent E322 (lecitina de soja) i aroma natural de vainilla), ametlla Marcona c.16 seleccionada, pasta de nous (nou crua, oli de gira-sol refinat, emulgent: lecitina de soja (E322)), sucre, cacau, ratafia i xarop de glucosa.

CRACKÀNIES de ratafia



MOSCATELL MAS RASET / 75cl.

Tipus vi de licor 15% vol.

100% Moscatell d'Alexandria.

BAGINBOX / 5 l.

Tipus i % vol. Negre i Rosat 12%vol.



BAGINBOX / 15 l.

Tipus i % vol. Negre 12%vol. / 14%vol.
Rosat 12%vol. / 14%vol.
Blanc 13%vol.
Moscatell / Vi Ranci /
Vi de Missa / Sangria

VERMUT / 1,5l. / 5l.

Vermut de Tarragona amb una graduació de 15%vol. Es presenta en ampolla de PET i tap de rosca.



Casa Rojo

Elaborar lo mejor de cada tierra con uvas autóctonas. Esa es la meta sobre la que trabajamos el equipo de Casa Rojo. Bajo esta premisa parten los proyectos llevados a cabo en siete denominaciones de origen de España: Albariño en Rías Baixas, Verdejo en Rueda, Tinta Fino en Ribera del Duero, Tempranillo en Rioja Alta, Garnachas centenarias en el Priorat, Trepát en Vilafranca del Penedès y Monastrell en Jumilla. Se trata de una inmersión en los orígenes de la uva seleccionada por nosotros mismos.



EL GORDO DEL CIRCO / 75 cl. / 150cl.

D.O.: Rueda

Varietats: Verdejo

Elaboració: Criança sobre lies. Elaborat a partir de vinyes de més de 12 anys.

Cata: De color groc palla amb reflexos verdosos i ceris. Net i brillant. En nas, aroma intens marcat per les aromes a fruites verdes (pomes i peres) amb lleugers matisos d'herbes de muntanyes baixes i certes notes que li donen complexitat (fruita tropical) per la criança sobre lies. En boca és potent, equilibrat i voluminós, marcat per un retrogust afruitat i fresc.

LA MARIMORENA / 75 cl.

D.O.: Rías Baixas - Val do Salnés - Pontevedra

Varietats: 100% Albariño

Elaboració: Criança en ampolla, 3 mesos mínim.

Cata: De color groc palla amb tonalitat vedosa, brillant, d'intensitat mitjana, amb aromes a herbes aromàtiques, cítrics i fruites blanques (com poma, pera...). En boca és fresc, amb bona acidesa, estructurat i hi reapareixen els cítrics i la fruita blanca.





THE ORANGE REPUBLIC / 75 cl.

D.O.: Valdeorras

Varietats: Godello

Elaboració: Cinc mesos sobre lles fines.

Cata: Les aromes a pera, albercoc i préssec banyen el nas. La boca és envoltent, saborosa i única.

LA GABACHA / 75 cl.

D.O.: Rueda

Varietats: 100% Sauvignon blanc

Elaboració: Es macera el raïm i s'usa només el most rovell en la fermentació. Fermentació a baixa temperatura per a mantenir totes les aromes de la varietat. Criança de lles fines durant 3 mesos.

Cata: Presenta un color groc palla, amb matisos acerats, net i transparent. En nas és una explosió d'aromes, de gran intensitat, apareixent en un primer moment aromes tropicals com el mango i la pinya acompanyats de lleugers records cítrics i aromes varietals característics de la varietat sauvignon. En boca és ampli, fresc, d'una intensa acidesa, guardant l'equilibri perfecte amb el sucre.



MOLTÓ NEGRE / 75 cl.

D.O.: Cava

Varietats: Trepat

Elaboració: Fermentació a una 14° durant 25 dies.

Cata: És una altre cava, sí, amb fina i integrada bombolla, notes de bolleria i una acidesa mediterrània, sí, però és rebel en el seu color, únic en el seu varietal i diferent en el seu sabor. Sens dubte, l'ovella negra de la família dels escumosos.

HAM FACTORY / 75 cl.

D.O.: Ribera del Duero

Varietats: 100% Tempranillo

Elaboració: Criança en barrica 20 mesos.

Cata: Vi d'intens color vermell viu, gairebé carmí, amb intesos matisos violacis. Nas d'intensitat alta, marcada per les notes que han aportat les botes de torrats al costat de notes de cacau, moca i torrefactes. Records de fruita negra comptada.



TINTA FINA / 75 cl.

D.O.: Ribera del Duero

Varietats: 100% Tempranillo

Elaboració: Criança en barrica de roure francès durant 428 dies, havent realitzat la fermentació malolàctica en barrica el 10% de l'assemblatge final.

Cata: Vi negre de profund color cirera picota amb bells rivets violacis. L'atractiu visual d'aquest negre d'alta capa és immediat. L'aroma s'expandeix per tota la sala en servir-lo, desplegant tot un ventall descriptiu del que és la Ull de llebre perfecta. Ens presenta aromes a fruits del bosc, fruites vermelles, vainilla i espècies, molt potents i intensos. El seu pas per boca resulta molt fruïtera, intens i sucós, amb notes d'espècies.

CL 98 / 75 cl.

D.O.: Ribera del Duero

Varietats: 100% Tinta Fina

Elaboració: Raïm procedent de vinyes velles d'edats entre els 26 i els 50 anys. Anyada 2020. 4 mesos en bótes.

Cata: Color cirera intens amb tonalitats malves. En namostra tot el potencial del varietal pur, fruits vermells en compota i unes interessants reminiscences de fines herbes. En boca destaca el seu volum, confirmant tota la fruita vermella que abans percebíem en nas i amb un arrodoniment en boca que sorprèn per un vi jove, amb un postgus llarg i fresc, amanit amb notes de muntanyeta i herbassar. Tanins molt ben integrats i una acidesa balsàmica que aporta estructura.





HARU ROSÉ DE SAIGNÉE / 75 cl.

D.O.: VT Murcia

Varietats: Monastrell, Garnatxa i Syrah

Elaboració: Verema anual en petites caixes de 12kg per a la perfecta entrada el raïm a bodega. Doble selecció del raïm on s'elimini la rapa. Fermentació a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. Sagnat directe sense maceració.

Cata: Rosat de color vermell gerd. En nas destaquen les aromes florals, a margarites i roses acompanyades de notes de fruita blanca i vermella (pera, poma, maduixes silvestres). En boca és untuós, llarg, rodó, on es poden quasi mossegar les fruites del bosc, maduixots, picotes...

MACHO MAN / 75 cl.

D.O.: Jumilla

Varietats: 100% Monastrell

Elaboració: Cinc mesos en bota d'eroire francès de torrat mitjà (CADUS).

Cata: De color negre picota intens, amb espurnes granats i morats. En nas, aromes a fruites vermelles (cirera i pruna) amb notes minerals. Cocolata negra, balsàmics i torrefactes. En boca es presenta fresc i sedós, deixant una sensació dolça de volum i fruitositat. Tanins suaus, tota la seva complexitat cromàtica es mostra exalçada al retronasal.



ENEMIGO MÍO / 75 cl.

D.O.: Jumilla

Varietats: Garnatxa

Elaboració: Pas lleuger per fudres d'11.000 litres.

Cata: Vi de color cirera amb rivet porpra. En nas és afruitat i flora, amb notes de pètals de rosa. Delicat, elegant, amb una rica complexitat en la que destaquen les aromes a fruites vermelles i balsàmics propis de la Serra de la Pila. Records a caramel torrat i bombó de licor de manera molt subtil. En boca és fresc, saborós, pur suc de raïm, destacant la gleva mediterrània d'on prové.



LAS VIÑAS BASTARDAS / 75 cl.

D.O.:

Varietats: Desconegudes

Elaboració: 6 mesos en barriques de roure francès.

Cata: De brillant color vermell robí i capa fina. Té un nas aromàtic de fruita vermella madura, amb tocs balsàmics, que recorden al seu origen de bosc mediterrani, i lleugerament especiat, de pebre negre. En boca, es mostra més madur, on predomina la fruita compotada i les notes especiades. És fresc i untuós en el paladar, amb un final llaminer i lleugerament torrefacte a causa del seu pas per barrica.



TOKYO GÓMEZ-ROJO LA MALPAGADA / 75 cl.

D.O.: Ribera del Duero

Varietats: 100% Albillo Mayor

Elaboració: Fermentat en dipòsit d'acer inoxidable i criat durant més de 6 mesos amb els seus emboliques en barrica nova de roure francès de 225 l. Un 15% del total es fermenta en barrica en contacte amb les seves pells

Cata: És un vi d'atractiu color daurat, reflex de la seva criança en barrica i que dona mostra del seu volum i cremositat a simple vista. Posseeix un nas aromàtic i complex, on apareixen aromes primàries de fruita d'os, on destaca el préssec, així com aromes més complexes, fermentatius i d'evolució, com són les aromes a forn, de brioix o notes llamineres de mel. En boca destaca la seva cremositat, és un vi gastronòmic, amb molt de volum però amb tanins molt polits gràcies a la varietat amb la qual s'ha elaborat i al seu pas per barrica, i una acidesa que li dona equilibri i convida a continuar gaudint-ho.



Mascaró

Des de fa tres generacions la família MASCARÓ ens dediquem a l'elaboració de destil·lats, caves i vins d'alta qualitat, amb una clara vocació d'unir tradició i modernitat. Recollint el llegat dels nostres antecessors i aportant creativitat i renovació, a MASCARÓ creiem que l'essència d'un producte es troba en el seu origen. Les caves i la destil·leria de MASCARÓ, ubicades a Vilafranca del Penedès, a 48 km de Barcelona, són l'escenari perfecte per a l'elaboració dels nostres destil·lats, caves i vins des del 1946.



CAV GRAN RESERVA BRUT NATURE Cuvée A.M. / 75 cl.

D.O.P.: "Cava Gran Reserva Brut Nature"

Varietats: 50% Parellada 35% Macabeu 15% Chardonnay

Cata: Color àmbar i aspecte brillant amb bombolles fines de despreniment elegant. Expressió afruitada, generosa i elegant al mateix temps. En boca és sec, net i amb cos. El final és llarg, harmònic i ple de matisos.

CAVA RESERVA BRUT NATURE Pure / 75 cl.

D.O.: Cava Reserva Brut Nature

Varietats: 80% Parellada, 20% Macabeu

Elaboració: Més de 24 mesos de criança

Cata: De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos i aspecte brillant i cristal·lí. Les bombolles són fines i tenen un bon despreniment. Elegant expressió de fruites amb notes netes de llevat fresc. En boca és sec, tònic i equilibrat, amb estructura. Bona permanència en boca i final agradable.



CAVA RESERVA BRUT Initium / 75 cl.

D.O.: Cava Reserva Brut

Varietats: 60% Parellada, 30% Macabeu, 10% Xarel·lo

Elaboració: Més de 24 mesos de criança en ampolla

Cata: De color groc palla pàl·lid i aspecte brillant. Les bombolles són fines i tenen bona presència. Aromes afruitades i de fina criança. En boca és sec, equilibrat i amb cos.

CAVA INDÒMIT Blanc de Noirs / 75 cl.

D.O.: Cava Reserva Brut Nature

Varietats: Garnacha tinta o Gironet

Elaboració: Més de 30 mesos de criança

Cata: De color or pàl·lid amb elegants reflexos rojencs.
De sutils aromes a fruits madures i fina criança.
Sec, net i amb cos. De final llarg ple de matisos i armònic.



CAVA BRUT ROSÉ Rubor Aurorae / 75 cl.

D.O.P.: Cava Rosat Brut

Varietats: 100% Garnatxa

Cata: De color cirera, que recorda el rubor amb el que es tenyeix el cel durant l'aurora.
Aspecte cristal·lí amb bombolles fines de bon despreniment.
En nas és afruitat (cireres, gerds) i golós.
En boca és sec, amb un bon atac i cos. És tònic i equilibrat, amb estructura, bona permanència i ampli final.

VERMUT SISET / 75 cl.

D.O.: Cava Reserva Brut

Varietats: Parellada amb Holandes d'Ugni Blanc

Elaboració: Infusió de vi amb herbes

Cata: Brillant i nítid, de color caoba amb reflexes ataronjats.
Aromes de notes d'herbes, de regalèssia negra i lleuger toc balsàmic.
Bona intensitat en boca amb un bon equilibri entre acidesa i amargor.
Dolcenc d'entrada, lleuger i elegant toc amargant al final.
Excel·lent final, llarg, intens i fresc gràcies als aromes cítrics.



BRANDI X.O. EGO

- Producte:** Brandi elaborat només amb holandes de vi
- Criança:** Més de 8 anys en barrica de roure francès
- Anàlisi:** Grau Alcohòlic: 40%, Sucre residuals: 3,5 gr./l
- Tast:** Color or vell amb reflexos caoba. Aroma potent, ric i amb suaus matisos a vainilla, espècies i fina fusta. Estructurat i amb una complexitat interessant. En boca és potent, amb notes cremoses, de fruits secs torrats i fons especiat. El final és suau i elegant, excel·lent equilibri i gran persistència.



BRANDI NARCISO Unusual Blend

- Producte:** Brandy elaborat únicament amb holandes de vi
- Criança:** Més de 5 anys en barrica de roure francès
- Anàlisi:** Grau Alcohòlic: 40% Sucre residuals: 3,5 gr./l
- Tast:** Color àmbar amb matisos daurats. Delicat aroma de vainilla i avellana sobre fons de suau destil·lat. En boca és saborós, especiat, amb fins matisos de fusta. Llarga i agradable presència en boca.



BRANDI V.O. Fine Marivaux

- Producte:** Brandi elaborat únicament amb holandes de vi
- Criança:** Més de 3 anys en barrica de roure francès
- Anàlisi:** Grau Alcohòlic: 40% Sucre residuals: 5 gr./l
- Tast:** Color àmbar amb matisos daurats. Aromes intensos amb predomini de notes de criança (cacau i fruita confitada) sobre el fons de destil·lat net. En boca és saborós, ferm i sec, amb bon equilibri i persistència



Orujo “MARC”

Producte: Marc

Envelliment: Mé de 6 anys en barrica de roure francès

Anàlisi: Grau Alcohòlic: 42% Sucre : 3,5 gr./l

Tast: De color groc daurat pàl·lid amb reflexes verdosos, net i brillant. Aroma intensa, amb matisos de fruita blanca, fons especia i de fruits secs. En boca és sec i saborós, amb notes cremoses i un toc de fusta. El fons és d'un bon destil·lat amb un llarg i agradable final.



LICOR DE TARONJA

Producte: Licor de taronja

Anàlisi: Grau Alcohòlic: 40% Sucre : 175 gr/l

Tast Transparent i cristal·lí. Aroma intensa i delicada que manté la frescor i notes fruitals pròpies de les taronges dolces i amargues utilitzades durant la destil·lació. En boca és saborós, amb dolça presència i llarg i agradable final.

GIN9

Producte: London Dry Gin

Anàlisi: Grau Alcohòlic: 40% Completament sec, sense addició de sucres.

Cata: Color transparent. En nas destaquen les notes clàssiques del ginebró que combina de manera aromàtica amb notes cítriques fresques. En boca és saborós, especialment, amb fins matisos de ginebró mediterrani. El final recorda al pebre negre amb una llarga i agradable presència en boca.



Ramón do Casar

Ramón do Casar es un proyecto que nace en el año 2013 sobre el terreno de viñedos propiedad de Ramón González, un emigrante gallego al que le debemos el nombre de nuestra marca. Está ubicado en Prado, Castrelo de Miño, Ourense.

Su objetivo es la elaboración de un buen vino blanco. Por ello, contactó con el ingeniero Pepe Paz para que le diseñara la bodega. Así fue, le construyó una bodega especializada para la fabricación de vino blanco y dotada con la última tecnología de prensado en vacío y gases inertes.

Persiguen la excelencia y la mejora continúa en todo lo que hacen, desde la tierra hasta la botella. Para su elaboración de sus gamas de vinos confían en la labor del enólogo Pablo Estévez, uno de los profesionales más reconocidos y premiados en los últimos años en España.



RAMÓN DO CASAR NOBRE / 75 cl.

D.O.: Ribeiro

Varietats: Treixadura

Elaboració: Criad en barriques de roure francès (5 mesos)

Cata: Net i brillant, de color groc llimona amb reflexes color oliva. D'alta intensitat aromàtica on s'hi barregen aromes de lleugera criança (nou moscada, clau, mantega) amb subtils records de fruita madura. En boca és persistent, amb bona estructura i un perfecte equilibri entra l'untuositat i la frescor.

RAMÓN DO CASAR TREIXADURA / 75 cl.

D.O.: Ribeiro

Varietats: Treixadura

Elaboració: Criança i fermentació en inox.

Cata: Color groc pallós amb lleugers matisos color oliva, molt net i brillant. Aroma franca, net, elegant i d'alta intensitat. Barreja de records cítrics i cereals sobre lleugeres connotacions florals on sobresurt l'aranja, fonoll, gespa, mimoses, roses blanques i el romaní. En boca és harmònic, equilibrat, molt persistent, ben estructurat i torna tota la frescor de la fruita per a deixar-nos un llarg record aromàtic.



RAMÓN DO CASAR LENTO / 75 cl.

D.O.: Ribeiro

Varietats: Treixadura

Elaboració: Criad en barriques de roure francès (5 mesos)

Cata: Net i brillant amb tonalitats lleugerament daurades. Aroma neta i de bona intensitat, destaquen els records de fruites en confitura, notes de raïm en pasificació, de mels i infusions d'herbes, que sobresurten sobre un fons de lleugers torrats. En boca es presenta com un vi envoltent, ple de fruita i amb una destacable frescor natural.



RAMÓN DO CASAR VARIETAL / 75 cl.

D.O.: Ribeiro

Varietats: Treixadura, Albariño i Godello

Elaboració: Criança i fermentació en inox.

Cata: Net i brillant, color groc pallós amb centellejos verdosos. Aroma intensa, complex i molt elegant. Sobresurten les notes fruiteres de rosa blanca i til·ler. És de destacar la seva alta tipicitat. Molt agradable en el seu pas per boca, melós, bon equilibri, llarg i amb la frescor adequada per a deixar un llarg record de fruita.

Adegas Valmiñor

Bodegues Couto, neix l'any 2000, amb l'objectiu d'elaborar vins blancs de màxima qualitat dins els estrictes paràmetres de la D.O. Rias Baixas. Els raïms procedeixen de les subzones de O'Rosal, Salnés i Condado. Aquí el raïm albarinyo es desenvolupa marcat pel clima atlàntic, l'aire del mar, temperatures suaus i abundants precipitacions, a més de les hores de sol justes per a la seva maduració. Dins la bodega el vi es trasllada sempre per un sistema de 'gravetat', evitant així innecessaris patiments per al vi i aconseguint que els vins siguin al final un fidel reflex del raïm que s'ha probat mesos abans dels petits viticultors que proveeixen la bodega.



SERRA DA ESTRELA ALBARINYO / 75 cl.

D.O.: RIAS BAIXAS

Varietats: 100% Albariño

Elaboració: Despalillat i fermentació durant 20 dies a 15°C.

Cata: Color groc verdós amb reflexes metàl·lics. En nas presenta gran intensitat de fruita, amb predomini de poma madura, pera, record de flor blanca i un lleuger matís balsàmic. En boca és ampli, amb agradables sensacions vegetals i fresca acidesa. Final de gran harmonia, on predomina una grata i llarga untuositat. Amplia via retronasal varietal, netament afruitada.

GODELLO MINIU / 75 cl.

D.O.: MONTERREI

Varietats: 100% Godello

Elaboració: Despalillat i fermentació durant 20 dies a 15°C.

Cata: Color groc verdós amb reflexes metàl·lics. En nas presenta gran intensitat de fruita, amb predomini de poma madura, pera, record de flor blanca i un lleuger matís balsàmic. En boca és ampli, amb agradables sensacions vegetals i fresca acidesa. Final de gran harmonia, on predomina una grata i llarga untuositat. Amplia via retronasal varietal, netament afruitada.



ORUJO DE CAFÈ / LICOR D'HERBES / ORUJO DE GALICIA 70 cl.

Elaboració: Tradició i dolços aromes, ple de matissos extrets de les herbes dels boscos gallegos.

GIORGI

Els orígens de Cantine Giorgi parteixen de 1875. La primera generació de la família Giorgi produïa vi per a les famílies dels països veïns, d'acord amb els costums de l'època. A diferència d'altres, però, ja amb gran ambició, va empènyer fora de les seves fronteres. Giorgi sempre he centrat en gran mesura de tota la cadena de producció, des del raïm fins a l'ampolla.



MALVASIA DOLCE

D.O: Oltrepò Pavese

Varietats: Malvasia 100%

Cata: Color groc palla amb reflexos daurats. Gran, bouquet aromàtic, intensament fragant. Dolç, harmoniós, vellutat. TEMPERATURA 10 -12 ° C
Amb tot tipus de dolços, pastissos secs, fruits secs, formatge assaonada.

IL BANDITO

D.O: Oltrepò Pavese

Varietats: Riesling 100%

Elaboració: El most obtingut després del premsat del raïm roman en contacte amb les pells durant un breu maceració. Després d'una clarificació estàtica, el most es fermenta a una temperatura controlada al voltant de 15 ° C per preservar les aromes varietales. El refinament en el passatge de la llum en la fusta.

Cata: Groc palla. Riesling, on prevalen les aromes de préssec i notes florals. Sec, elegant, fragància intensa. TEMPERATURA 6 ° - 8 ° C.
Excel·lent amb peix i carns blanques, excel·lent durant tot el menjar.



MONTEROSO

D.O: Oltrepò Pavese

Varietats: Pinot Noir 100%

Elaboració: La verema es realitza en caixes a finals de setembre. El most fermenta en botes d'acer inoxidable on es porta a terme una maceració en la pell durant 12-14 dies a una temperatura de 26/28 °C. La fermentació en bota de sis mesos
Més de 24 mesos de criança en ampolla

Cata: Vermell robí. Delicat i fi amb gust de fruita de grosella negra, especiat.
Gran equilibri i vellutat, amb bona estructura i persistència.
TEMPERATURA 18 ° - 20 ° C.
Carns, especialment les aus de caça.



Bodega Joaquim Batlle

A Tiana, a tres-cents vuit metres d'altitud, neix l'any 1999 la nostra Celler Joaquim Batlle.

Un celler enterrat al centre d'una finca, de tres hectàrees d'extensió, plantada en pendents i terrasses de terrenys pedregosos, amb orientació sud-est.



Foranell Picapoll / 75 cl.

D.O.: Alella

Varietats: 100% Picapoll

Cata: Sobre una base de poma verda destaquen les aromes de flors blanques (gesamí, tarongina, mugget). En boca és molt untuós, carnós, amb reflexos d'ametlla, albercoc i pruna seca. Sabor final persistent amb notes de xocolata.

Foranell Pansa Blanca / 75 cl.

D.O.: Alella

Varietats: 100% Pansa Blanca

Elaboració: Bona estructura aromàtica gràcies a una exposició de cara al mar i una altitud de 308m, que li assegura un contrast tèrmic molt acusat, amb dies molt calorosos, alleugerits per la brisa marina, l'Foranell, i les nits fresques.

Cata: Estructura gustativa àcida molt ben compensada amb gustos ametllats i de compotes de fruites. La lleugera criança en fusta de roure francès li aporta tocs de vainilla i de cacau, mentre que el terreny li dona gustos d'espècies i minerals.





Foranell Coriolis / 75 cl.

D.O.: Alella

Varietats: Pansa Blanca, Garnatxa Blanca, Picapoll Blanc

Elaboració: Collita i selecció del raïm a ma. La fermentació es produeix al dipòsit d'inox on està en contacte amb les seves lies durant 9 mesos. Posterior cupatge de les tres varietats.

Cata: Al nas es mostra amb una intensitat aromàtica alta. Predominen les aromes de fruita blanca: poma i pera acompanyades d'un elegant toc cítric de rerefons, on la pell de la llimona i la llima es deixen intuir discretament. Les notes mediterrànies d'herba fresca, fonoll i flors blanques li aporten un caràcter jovial i fresc. Conforme el vi reposa i s'obre aquestes notes herbàcies van guanyant més protagonisme.
En boca es mostra franc i elegant. El primer contacte en boca es fa notar en la seva entrada equilibrada entre un balanç equitatiu d'acidesa i un punt subtil d'amargor. Té una persistència mitja i un post gust agradable.
Al final les sensacions de frescor i les notes mediterrànies li donen a aquest vi una personalitat única i exclusiva.

Foranell Picapoll Escumós Brut Nature / 75 cl.

D.O.:

Varietats: Picapoll Blanc

Elaboració: Collita i selecció del raïm a ma. La fermentació es produeix al dipòsit d'inox on està en contacte amb les seves lies durant 9 mesos. Posterior envelliment durant 60 mesos en ampolla i degollament 21 de Desembre 2023.

Cata: Colors grocs de gran riquesa i matisos, amb tonalitats daurades.
En nas mostra una elevada intensitat de notes meloses que ens recorden a la confitura, aportant un aire fresc de fruites d'arbre com la pera o la poma i flors blanques, sobre un fons especiat.
En boca es mostra amb una textura cremosa, omplint de seguida el seu pas per una acidesa suau amb una bombolla divertida i juganera, amb un punt especiat i algun record dels llevats i deixant una nota lleugerament astringent.
És un vi dens i estructurat, sens dubte un escumós de picapoll singular, que ens porta les notes més extremes del toc floral, convertit en mel. Final molt refrescant de postgust mitjà.



Benifadet Menorca

Binifadet es algo más que una bodega, es un proyecto familiar de vida.

Elegimos nuestra pasión: el campo y la vida menorquina y la convertimos en un apuesta a largo plazo en la que, año a año, sumamos experiencias que te invitamos a compartir alrededor del vino, su arte y su cultura.

Todo empezó con a visión que tuvo Carlos Anglés en 1979 al plantar las primeras viñas en su casa y empezar a hacer vino para su familia y amigos; ese fue el germen de lo que sería años más tarde Binifadet; un proyecto de vida que se empieza a materializar con la compra del terreno del mismo nombre en el 2001 y en el que se plantarían las variedades ya probadas con éxito.

En el 2004 se abre la bodega al público y se empieza a compartir ése sueño de recuperar la tradición de hacer vino en Menorca y que, al mismo tiempo, hablara de toda la magia de la isla menorquina.



BENIFADET MERLUZO / 75 cl.

D.O.: MENORCA TERRA DE VINS

Varietats: Moscatell, Malvasia i Chardonnay

Elaboració: Verema manual. Fermentació a 17°C en inox.
No realitza malolàctica ni té pas per bóta.

Cata: Color palla amb reflexes brillants. En nas és molt fresc i afruitat, destaquen els aromes de fruites blanques amb un lleuger toc tropical que el faci molt atractiu. En boca es mostra lleuger, fresc i molt afruitat. Visense complexos que té en la frescor i la facilitat de consum els seus principals valors.

BENIFADET NEGRE / 75 cl.

D.O.: MENORCA TERRA DE VINS

Varietats: Syrah i Merlot

Elaboració: Elaborat amb raïm seleccionat de les millors parcel·les de la nostra finca Binifadet, al sud de l'illa de Menorca caracteritzat pel seu sòl calcari. Verema manual. Fermentació a 23°C en inox. Fermentació malolàctica en inox. Criança de 5 mesos en bota de roure americà.

Cata: Color cirera brillant. Tant en boca com en nas es mostra expressiu i complexe, combina matisos de fruita vermella i negra madura conjuntament amb els torrats, xocolata i espècies dolces de la criansa en bótes de roure francès. Vi negre agradable i saborós, en el qual es conjuguen els matisos de maduresa mediterrània juntament amb la frescor menorquina.



Philipps Eckstein

El nostre celler i casa d'hostes es troba situat molt a sobre de la Mosela, al cor de la Mosella Mitjana, entre Bernkastel-Kues i Traben-Trarbach, al districte de Schäferrei, a Graach. Des d'aquí teniu una meravellosa vista panoràmica de la vall de la Moselle i les vinyes.

"Un dels millors fabricants de Riesling", va escriure el "Trierische Volksfreund" quan vam rebre el premi "Millor de Riesling" de 114 jurats després d'haver estat classificats amb 1.412 vins d'Europa, Amèrica i Austràlia com a únic celler de la Moselle. Estem molt orgullosos d'això. És una confirmació que seguim el bon camí amb la nostra filosofia de qualitat: comercialitzar els millors vins en els quals invertim molta feina a un preu raonable.



GRAUSCHIEFER / 75 cl.

D.O.: Moselle

Varietats: Riesling 100%

Cata: Estimulant, fresc, amb un subtil toc afruitat, equilibrat i lleugerament àcid. Un Riesling molt mineral.

ALTEN REBEN - DOMPROBST / 75 cl.

D.O.: Moselle

Varietats: Riesling 100%

Cata: Vi harmoniós d'estil elegant i flora. El toc de dolçor s'embolica a tot el cos. Una forta collita tardana seca.



SOMMERTRAUM / 75 cl.

D.O.: Moselle

Varietats: Riesling 100%

Cata: Fresc i estimulants, amb una dolçor subtil residual. Un Riesling vivaç i estimulants amb un bon plaer per beure. No només per a gaudir a l'estiu.

Sant Miquel d'Oló

Ubicats al municipi de Santa Maria d'Oló a la comarca del Moianès, envoltats de bosc i a pràcticament vuit-cents metres d'alçada. Enmig d'un entorn rural on el paisatge n'és protagonista.

Mas medieval Mas medieval que consta del conjunt de masia, coberts i ermita romànica datada com a mínim del 1130. L'any 1917 encara i restaven ceps morts per la fil·loxera que foren arrencats per donar pas al cultiu de cereal, cent anys mes tard al 2017 en surt el primer vi.

La finca s'adquireix l'any 2013 i comença un llarg camí per tornar a la vida una finca que estava abandonada des de feia més de 50 anys.

En trobem a mig camí entre el clima propi del Bages, sec i càlid, i el del Moianès, més fresc i plujos, aquesta climatologia marca especialment els nostres vins.

La situació geogràfica de la finca fa que el clima jugui un paper molt important en el creixement de les vinyes i el caràcter final dels nostres vins.



L'ESCLETXA 2019 / 75 cl.

D.O.: Ecològic certificat per CCPAE

Varietats: Chardonnay 100%

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, elaborat per maceració amb pells durant vint-i-quatre hores i posteriorment premsat i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons. Al final de la fermentació es fa un trasbals i el vi reposa amb les mares fines durant vuit mesos en inoxidable. Filtrat suau i sense clarificar. Conté sulfits.

L'ARCÀNGEL / 75 cl.

D.O.: Pla de Bages

Varietats: Picapoll blanc

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, elaborat per maceració amb pells durant vint-i-quatre hores i posteriorment premsat i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons. Al final de la fermentació es fa un trasbals i el vi reposa amb les mares fines durant quatre mesos en inoxidable. Filtrat suau i sense clarificar. Conté sulfits.



SOTABOSC 2017 / 75 cl.

D.O.: Pla de Bages

Varietats: Garnatxa Negra 100%

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons. Després el vi fa la fermentació malolàctica i un repòs de vuit mesos en bota de castanyer. Sense clarificar. Conté sulfits.



DE PUNTETES 2019 / 75 cl.

D.O.: Pla de Bages

Varietats: Garnatxa Negra

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, elaborat per premsat directe del raïm i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons. Al final de la fermentació es fa un trasbals i el vi reposa amb les mares fines durant dos mesos en inoxidable. Filtrat suau i sense clarificar. Conté sulfits.

PREGADEU 2017 / 75 cl.

D.O.: Pla de Bages

Varietats: Carinyena 100%

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons. Després el vi fa la fermentació malolàctica i un repòs de dotze mesos en bota de castanyer. Sense clarificar ni filtrar. Conté sulfits.



Zuazo Gastón

Desde la recepción de la uva hasta su salida al mercado, el vino pasa por diferentes etapas esenciales para su exitoso final. Prensado, fermentación, crianza, coupages y embotellados son algunos de esos pasos.

Hay pocos secretos en el mundo del vino: elegir y cuidar con mimo la tierra es la premisa fundamental. Cuando el fruto está listo, entran en juego las habilidades de quienes se encargan de convertirlo en vino.

Para lograr este objetivo, contamos también con unas instalaciones que se renuevan y modernizan constantemente.



TAPAS GASTÓN BLANCO / 75 cl.

Varietats: 100% Verdejo

Elaboració: Vi elaborat amb raïms 100% Verdejo, amb el màxim respecte a la varietat, tecnologia i experiència donant com a resultat un vi modern adaptat als consumidors actuals.

Cata: Color groc brillant amb subtils reflexos daurats. En nas trobem aromes depinya, prèsec i cítrics al costat de notes florals i de fonoll. Equilibrat en boca, amb bona acidesa, afruitat i fresc.

Altavilla

Tenint en compte el creixement del mercat dels orujos, La NAVarra decideix crear la gamma més àmplia del mercat en aiguardents. Des dels més clàssics (blanc i herbes) als més novedosos (llimona, prèsec i poma) i les cremes. Tots ells elaborats amb productes i matèries primes 100% naturals, sense cap tipus de conservant ni colorant, per assolir una alta qualitat sense renunciar a un preu molt competitiu.

ORUJO BLANC / 70 cl.

Destil·lat d'orujó 40% Vol.



CREMA D'ORUJO / 70 cl.

Destil·lat d'orujó 17% Vol.
(aiguardent d'orujó, crema de llet, vainilla,
ratlladura de mantega, caramel i sucre morè)



LICOR D'HERBES / 70 cl.

Licor d'herbes 30% Vol.
(manzanilla, anís estrellat, cilantre, taronja...)



LICOR DE CAFÈ / 70 cl.

Destil·lat d'orujó 28% Vol.
(cafè natural, xocolata 100% natural, ratlladura de
pela de taronja, vainilla i sucre morè)



La Navarra

El 1831, Buenaventura Velasco, funda a Viana Destilerías La Navarra. En aquella època, el patxaran s'elaboraba introduint a l'ampolla les endrines juntament amb trossos de préssec per a contrarestar l'amargor, afegint posteriorment un anís fi. Avui en dia l'elaboració ha variat considerablement i fins i tot es disposa d'una plantació de 50 ha. de patxarans per a garantir-ne l'òptima qualitat. El procés actual s'inicia amb la maceració dins els 24 maceradors amb una capacitat total de 770 tones. Aquests maceradors són rotatoris i substitueixen el sistema tradicional de remenat manual, i a més permeten l'ús de nitrogen inert, evitant així l'oxidació del producte. Posteriorment es clarifica mitjançant filtre de terres ecològiques i es pasa a dipòsits inerts abans d'embotellar. Tot el procés és asèptic, a temperatures controlades (així com el posterior emmagatzament), i evidentment en cap moment s'usen essències ni colorants. Més info a : www.destileriaslanavarra.com

PATXARAN LA NAVARRA / 1 l.

ETXEKO PATXARAN / 1 l.

Components: Endrines fresques aprox.200grs./litre, alcohol, anís i sucre.

Graduació: 25% Vol.

Altres dades: Beguda molt digestiva, amb el sabor a endrina i anís característic. Aquests dos productes, pel seu preu i qualitat són els més consumits en el seu mercat d'origen.



LIMONCELLO / 1 l.

Components: Alcohol i pell de llimona, sucre i aigua

Graduació: 28% Vol.

Altres dades: Elaborat amb pell de llimona natural macerada en infusió hidroalcohòlica de primera qualitat. Una explosió de frescura en boca amb un final dolç i equilibrat.

En boca fresc i expressiu, ideal per a disfrutar i compartir.

BLANCA DE NAVARRA LICORS DE FRUITA / 1 l.

Components: Préssec, Poma verda.

19% Vol.

Graduació:

Altres dades: Beguda digestiva, de diferents sabors, sempre elaborat a partir de la selecció i maceració de fruites de qualitat, sense colorants ni essències.



LICOR DE CAFÈ - ORUJO BLANC - LICOR D'HERBES - LICOR DE MEL / 1 l.

Components i graduació: Cafè 38% Vol. (cafè, xocolata, ratlladura de taronja, vainilla i sucre morè).
Blanc 40% Vol. (destil·lat d'aiguardent de la rapa del vi)
Herbes 30%vol (manzanilla, anís estrellat, cilantre, taronja,...)

Altres dades: Elaborats a Galícia per una prestigiosa destil·leria adquirida per la família Belasco, amb molt bona rebuda per la seva relació de preu i qualitat.



MAGIC DRINK

El nostre èxit es basa a subministrar els nostres productes als clients directament des de les nostres fàbriques a través de les nostres pròpies delegacions sense intermediaris ni distribuïdors. Englobant així tota la cadena de valor i sent nosaltres mateixos els responsables de totes les baules.

La constant relació amb tots els nostres clients ens empeny a adaptar-nos ràpidament a les seves necessitats i a les contínues tendències del mercat. Recolzats per una forta i constant inversió en R+D apostem per mantenir el creixement de la nostra empresa durant els propers anys.

Cocktails READY TO SERVE

Producte: Pinya Colada

Producte: Mojito

Producte: Caipirinha

Producte: Daikiri Maduixa

Producte: Sex on the Beach

Producte: Cosmopolitan



Producte: Tequila Sunrise

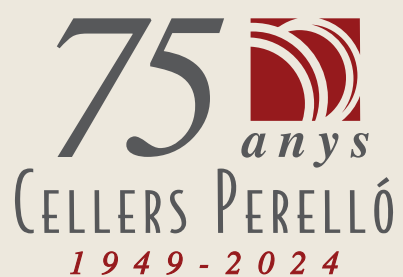
Producte: San Francisco

Producte: Mojito Free

Producte: Daikiri Maduixa

Producte: Sex on the Beach

Producte: Cosmopolitan



BOTIGA · MAGATZEM · OFICINES

T. +34 972 40 13 88
F. +34 972 40 50 19
info@cellersperello.com

C/ Mosquerola, 76 Pol. Abastaments
Vilablareix (Girona) 17180

www.cellersperello.com