

## VILOSELL

*DO Costers del Segre*

Ampolla 20,70 €  
(14% vol. Conté Sulfits)  
D'agricultura ecològica (CCPAE)



**Criança:** Envelliment en botes de roure francès de gra fi de primer i segon any durant 9 mesos. Criança durant 3 mesos en dipòsits de ciment soterrats.

**Maridatge:** Estofats, Porc rostit, Xai a la graella, Formatges semi curats, Arrossos de carn, Embotits, Civet.

**Nota de Tast:** Cirera picota intens de tons violacis. Fumat amb aromes de fruita negra i xocolata amb tocs de pebre blanc. Apelfat i atractivament dolç, oferint sabor de mores i moca. Gran persistència i amplitud en boca.

**Varietat:** Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Merlot, Syrah, ull de llebre (Tempranillo).

## CIGONYES

*DO Empordà*

Ampolla 16,50 €  
(15% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Cinc mesos en botes bordeleses de segon vi de roure francès Allier i Americà.

**Maridatge:** Bona combinació amb Carns blanques, vermelles i els tradicionals Embotits.

**Nota de Tast:** Color violaci viu d'alta intensitat. Aroma de fruits vermells àcids, arrodonint amb una discreta combinació de fines notes de criança en bota. En boca és fresc, equilibrat, i persistent. Té tanins presents, molt arrodonits. És un vi sedós, persistent i amb un final evolvent i amable.

**Varietat:** Garnatxa Negra (57%), Merlot (29 %), Syrah (14 %).

## EL VEÏNAT

*DO Montsant*

Copa 3,50€ - Ampolla 16,00 €  
(14,5% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Sis mesos en botes de roure.

**Maridatge:** Bolets, Llegums, Carns vermelles a la graella, Estofats, Xai a la graella, Carn de bou.

**Nota de Tast:** Color violaci tancat, brillant. Vi molt expressiu, de nas viu i gran potencial aromàtic, amb notes de fruits vermells i negres del bosc; gerd i bardissa, regalèssia i certs records de caça entremesclats amb matisos de fina fusta. En boca és potent, estructurat, amb abundància de tanins fins, carnós i amb una gran connotació del terror del qual procedeix. És un vi fresc, de subtil perfum i sensacions de gran complexitat.

**Varietat:** 100% Garnatxa Negra.

## FINCA RENARDES

*DO Penedès*

Ampolla 15,50 €  
(13,5% vol. Conté Sulfits)



**Maridatge:** Bona combinació amb Carns blanques, vermelles i els tradicionals Embotits.

**Nota de Tast:** Color roig robí, capa mitjana-alta, voraviu groc-blavós amb potent llàgrima tintada de caiguda lenta. En nas es mostra elegant, presència de fruits negres madurs i fons de fustes cremades dolces (vainilla); xampinyó, carbó vegetal, cacau i final lleugerament balsàmic. En boca, es presenta fresc (maduixa àcida), llaminer i de tanins dolcencs i envoltants. Postgust llarg i sedós, marcat equilibri en alcohol-acidesa i record varietal.

**Varietat:** Ull de llebre (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Carinyena / Mazuelo.

## LES COUSINS

*DO Priorat*

Ampolla 19,70 €  
(14,5% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Dotze mesos en tines de fusta de roure francès de 7000 l.

**Maridatge:** Amanides complexes, Aperitius, Carns vermelles i blanques, Formatges, Guisats.

**Nota de Tast:** Complexitat, profunditat i elegància amb frescor i joventut. L'expressió de les varietats autòctones de Priorat. A la vista és vermell cirera picota amb vores violàcies. En nas una explosió de fruites vermelles, llaminer i sucoses, amb un subtil fons mineral. En boca és agradable i fàcil de beure. Cremós des del primer moment però de glop lleuger. Fruites, espècies agradables i notes minerals. D'una equilibrada acidesa que li aporta frescor.

**Varietat:** Garnatxa Negra (57%), Merlot (29 %), Syrah (14 %).

## L'HOME DELS NASSOS

*DO Terra Alta*

Ampolla 16,50 €  
(14% vol. Conté Sulfits)



**Maridatge:** Tota classe de Carns, Estofats i Arrossos.

**Nota de Tast:** Color cirera, viu, intens i brillant amb els reflexos violacis i rosats exalten la joventut del vi. De capa mitjana, transmet una zona càlida però fresca. Àgil en la copa i una molt bona formació de llàgrima. Intensitat aromàtica, neta, fresca i fons de complexitat. La Garnatxa i la Syrah s'acoblen per exhibir seleccionats, les aromes més primàries de la Garnatxa, fruits vermells, notes cítriques i herbes tan mediterrànies com la farigola i el romaní, la Syrah li dona la part més profunda, oferint un caràcter més opulent, però acompanyant amb un especiat vibrant, i un lleuger fons de toffee que ens dona l'amabilitat. L'entrada a la boca, és fresca però amb personalitat i pes. Avança vellutat, sense ocultar una frescor, que ens allargarà el vi a la boca. Al final, un lleuger toc avellanat que ens demanarà un nou. El postgust ens torna les sensacions mediterrànies i un tros de bresca de la Terra Alta que ens transporta.

**Varietat:** Garnatxa negra i Syrah

## LA GARRIGA

*DO Tierra de Castilla*

Copa 2,70 € - Ampolla 14,50 €  
(13% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Tres mesos en botes de roure americà.

**Maridatge:** Formatges suaus i una gran varietat de Carns i fins i tot Peixos blaus.

**Nota de Tast:** Color, viu intens i brillant. En boca presenta aromes netes i potents i notes de fruits vermells madurs. Retrogust persistent i especiat, elegant, equilibrat, amable i fàcil de beure.

**Varietat:** 100% Ull de llebre (Tempranillo)

## VENTA LAS VACAS

*Do Ribera Duero*

Copa 6,50€ - Ampolla 27,00€  
Màgnum 58,00€  
(14,5 % vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Dotze mesos en botes de 1r i 2n any de roure francès i americà.

**Maridatge:** Bona combinació amb tota mena de plats amb Carn i Formatges.

**Nota de Tast:** En nas presenta aromes de fruita negra i vermella, gerds, notes florals i un toc d'espècies dolces. En boca mostra bona expressió fruiter amb notes cremoses de la bota. Estructura suau i sedosa. Tanins madurs i rodons. Final fresc i llarg.

**Varietat:** Tinto fino.

## PSI

*Do Ribera Duero*

Ampolla 53,00 €  
(14% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Es realitza la criança una part en dipòsit de ciment i un altre en botes de roure on anteriorment s'hi envellaix Flor de Pingus i Pingus durant uns 18 mesos.

**Maridatge:** Perfecte per a combinar amb Carns vermelles, Pernil, Formatges curats.

**Nota de Tast:** Color cirera amb corona granat. Al nas és intens, opulent i fragant, Fruits vermells, fruits madurs, espècies, Roure cremós, torrat, complex i terrós. En boca és potent, molt saborós, torrat i amb tanins madurs.

**Varietat:** Tinto fino.

## EMILIO MORO

*Do Ribera Duero*

Ampolla 33,00 €  
(14% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Dotze mesos en botes de roure francès i americà.

**Maridatge:** Bona combinació amb Carns vermelles, Lletó rostit tradicional...

**Nota de Tast:** Vi negre madur amb aromes de fruita vermella i negra madura, notes de fusta i un fons especiat. En nas destaca la seva riquesa i varietat en aromes, com torrats, fusta, fruits negres o vainilla. En boca és un reflex del nas; reflecteix gran varietat de sensacions gustatives que es presenten en boca de manera intensa, amable i desitjable. Potentment i saborosament fruiter amb uns tanins sedosos i polits.

**Varietat:** 100% Ull de llebre (Tempranillo).

## PAGO DE CARRAOVEJAS

*Do Ribera Duero*

Ampolla 52,00 €  
(15% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Dotze mesos en botes de roure francès i americà.

**Maridatge:** Carns vermelles a la graella, Carns vermelles rostides, Formatges curats, Ànec, Caça de ploma, Caça de pèl.

**Nota de Tast:** Vi color picota intens molt cobert, amb vora vermella violeta brillant. En nas es presenta molt intensa i perfumada, amb notes de nou moscada, balsàmics, torrat de la bota, cacau, cafè, eteri, fruits negres, anisats, fonoll, dolç de figa. En boca és carno-sa i suau alhora, un vi amb un equilibri fregant la perfecció, entrada en boca deliciosa, tanins llaminers i abundants, acidesa correcta, per acabar amb un retrogust llarg, molt agradable, dolç i cremós.

**Varietat:** 93% Tinto Fino, Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 3%.

## RAMON BILBAO CRIANZA

*DO Rioja*

Copa 3,85€ - Ampolla 16,50 €  
(13,5% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Catorze mesos en botes de roure americà.

**Maridatge:** Embotits, Formatges suaus i una gran varietat de Carns i fins i tot Peixos blaus.

**Nota de Tast:** Color vermell cirera brillant. Aromes intenses de fruites negres madures acompanyades de tocs balsàmics, i amb un record especiat de coco i regalèssia. En boca és fresc i amable amb una apreciable textura en el pas on reapareixen els matisos fumats acoblats amb fruites madures. El final és llarg i rodó.

**Varietat:** Ull de llebre (Tempranillo).

## CA N'ESTRUC

*DO Catalunya*

Copa 2,80€ Ampolla 13,80 €  
(13,5% vol. Conté Sulfits)



**Maridatge:** Company perfecte d'Aperitius, Amanides, Arrossos, plats de Pasta i Carns lleugeres.

**Nota de Tast:** Té un bonic i brillant color groc palla. En nas és molt seductor, amb unes primeres notes florals que recorden a les flors blanques i la rosa, acompanyades per cí-trics com la llimona, records d'herbes com el fenc i un final en què apareix el préssec i la nectarina. Una anyada que destaca per l'equilibri, tant en nas com en boca, on es mostra delicat, sedós i amb una fantàstica frescor que acaba amb un final lleugerament salí i unes evocadores aromes de flors i litxis.

**Varietat:** Garnatxa Blanca, Macabeu, Muscat, Xarel.lo.

## PETIT CAUS

*DO Penedès*

Ampolla 15,90 €  
(12% vol. Conté Sulfits)



**Maridatge:** Perfecta combinació amb Peix blanc, Marisc, Peix blau, Peix al forn, Fumats, Foie, Sopes, Cremes i Arrossos mariners.

**Nota de Tast:** Té un color palla amb reflexos verdosos. En nas resulta afruitat, destacant el Xarel.lo. En boca és saborós, fresc i equilibrat.

**Varietat:** 43% Xarel.lo, 25% Macabeu, 15% Chardonnay, 2% Moscatell 10%, Chenin Blanc.

## CASTILLO DE MONJARDÍN

*DO Navarra*

Copa 4,05€ - Ampolla 17,60 €  
(13,5% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** Sis mesos en botes de roure francès. Finalment, la criaça s'arrodonaix durant un any en ampolla abans de posar-se a la venda.

**Maridatge:** Arrossos de peix, Formatges semicurats, Peix blanc al forn, Fumats, Risottos...

**Nota de Tast:** Color groc amb tons daurats, amb gran estructura i un paladar llarg. L'aroma és complex i elegant, amb notes cítriques i de forn de pa.

**Varietat:** Chardonnay.



## EL PERRO VERDE

*DO Rías Baixas*

Ampolla 18,95 €  
(13% vol. Conté Sulfits)

**Maridatge:** Marisc a la graella, Pollastre amb menta, Arrossos de peix, Peix blanc a la graella, Sushi, Tempura, Pasta amb salsa de peix, Entrants suaus, Aperitiu, Gall d'indi a la graella.

**Nota de Tast:** Vi singular i intel·ligent. Groc pàl·lid amb reflexos verdosos molt brillant. Intensitat mitjana-alta amb records a llimona i aranja que en obrir es mostren fines notes florals, llorer, sensacions balsàmiques. En boca refrescant i divertit, amb bona acidesa, saborós, amb records de fruita tropical, bona persistència tractant-se d'un vi jove.

**Varietat:** Verdejo, procedeix en un 25% de Rodilana, un 25% de Bobadilla del Camp i un 50% de "El Sotillo" de Pozaldez.



## PAZO DE BARRANTES

*DO Rías Baixas*

Ampolla 34,00 €  
(13% vol. Conté Sulfits)

**Maridatge:** Tradicionalment, es combina amb Marisc, Mol·luscs i Peixos, i és perfecte, però aquest vi de les Rías Baixas, ens permet arriscar amb un Tàrtar de salmó o tonyina, Pastes, Quiches, etc.

**Nota de Tast:** En vista es presenta de color groc palla amb tons brillants. En nas, l'aroma és potent, intensa i tremendament expressiva, pròpia de la varietat, amb notes florals i herbàcies que deixen pas a aromes fruïteres com poma verda, indicis de fonoll i menta fresca. Amb una entrada en boca suau, fragant, es presenta molt saborós i equilibrat, amb un refrescant final.

**Varietat:** 100% Albariño.



## RAMON BILBAO

*DO Rioja*

Copa 3,00€ - Ampolla 16,00 €  
(12,5% vol. Conté Sulfits)

**Maridatge:** Perfecte per combinar amb l'Aperitiu.

**Nota de Tast:** Vi rosat afruitat amb aromes de fruites vermelles fresques, notes de flors fresques i tocs cítrics. En boca és lleuger, subtil i molt elegant. Un vi ple de matisos i amb un final sedós.

**Varietat:** 100% Garnatxa Negra.



## PETIT CAUS

*DO Penedès*

Ampolla 17,00 €  
(11,5% vol. Conté Sulfits)

**Maridatge:** Ideal per Marisc, Amanides, Paelles, Fideus, Salses, Pasta i Formatges.

**Nota de Tast:** Té un color rosa salmó pàl·lid. En nas, aromes a fruites vermelles amb un fons mineral. En boca és sec i afruitat amb un final refrescant.

**Varietat:** Merlot, Ull de llebre i Syrah.

## MARTÍNEZ ROSAT

Copa 5,00 € - Ampolla 21,50 €  
(11,5% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** En bota de roure francès.

**Maridatge:** Molt recomanable per acompanyar Carns blanques o vermelles, Caça o Formatges curats.

**Nota de Tast:** Color vermell picota intens. Al nas apareix tota la potència de les fruites negres d'un ull de llebre en madur, amb subtils matisos de flors blaves i notes especia-des. En boca, és molt fresc, equilibrat, potent i untuós. Té llarg recorregut deixant al seu pas tons de regalèssia i tanins dolços molt vius i integrats. El final és una explosió d'aromes i sensacions.

**Varietat:** Ull de llebre.

## CANALS I MUNNÉ

Copa 3,90 € - Ampolla 18,50 €  
(20% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** En bota de roure.

**Maridatge:** Aperitius o a copes, Amanides d'arrossos, Sopes, Cremes, Pastes, Peixos, Aus i menjar Japonès.

**Nota de Tast:** Color caramel clar. De gust sec d'extraordinària suavitat pel seu llarg envelliment (sistema de velles soleres en bota de roure). Concentrat i complex, amb lleugeres notes a pell de raïm madur, suau i vellutat, intens i persistent en el nas i boca.

**Varietat:** 100 % Xarel.lo.

## TORELLÓ 225 BRUT NATURE GRAN RESERVA

Ampolla 26,00 €  
(11,5% vol. Conté Sulfits)



**Criança:** La verema és manual, amb selecció de raïm a la vinya. Un cop al celler el raïm es desrapa i es premsa suaument. El most obtingut fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb llevats autòctons. Cada varietat es vinifica per separat i un cop realitzat el cupatge s'estabilitza i clarifica naturalment en dipòsits de formigó. Amb aquest vi es fa el tiratge per a la segona fermentació en ampolla on farà una criança en rima d'un mínim de 60 mesos. Passat aquest temps, després de l'aclarit manual en pupitres es desgorja sense addició de sucre.

**Maridatge:** Aperitius o a copes, Amanides d'arrossos, Sopes, Cremes, Pastes, Peixos, Aus i menjar Japonès.

**Nota de Tast:** En boca té un pas agradable, posant de manifest per via retronasal aquests records torrats de la bota, amb notes fumades i de llarga criança amb una perfecta integració del carbònic i una sensació de frescor i rodonesa que eleva el resultat i que convida a més. Color daurat, bombolla fina i cremosa, poca formació de corona. Aromes procedents de la bota, vainilla principalment, però també records a fruita blanca molt madura, similars als que trobem en els vells Tondonia blancs, possiblement torrats de la bota.

**Varietat:** 51% Xarel.lo, 32% Macabeo, 17% Perellada.