

VILOSELL

DO Costers del Segre

Botella 20,70 €
(14% vol. Contiene Sulfitos)
De agricultura ecológica (CCPAE)



Crianza: Envejecimiento en botas de roble francés de grano fino de primero y segundo año durante 9 meses. Crianza durante 3 meses en depósitos de cemento sepultados.

Maridaje: Estofados, Cerdo asado, Cordero a la parrilla, Quesos semi curados, Arroces de carne, Embutidos, Civet.

Nota de Cata: Cereza picota intenso de tonos violáceos. Fumado con aromas de fruta negra y chocolate con toques de pimienta blanca. Afelpado y atractivamente dulce, ofreciendo sabor de moras y moca. Gran persistencia y amplitud en boca.

Variedad: Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah, Tempranillo.

CIGONYES

DO Empordà

Botella 16,50 €
(15% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Cinco meses en botas bordeleses de segundo vino de roble francés Allier y americano.

Maridaje: Buena combinación con Carnes blancas, rojas y los tradicionales Embutidos.

Nota de Cata: Color violáceo vivo de alta intensidad. Aroma de frutos rojos ácidos, redondeando con una discreta combinación de finas notas de crianza en bota. En boca es fresco, equilibrado, y persistente. Tiene taninos presentes, muy redondeados. Es un vino sedoso, persistente y con un final evolvente y amable.

Variedad: Garnacha Tinta (57%), Merlot (29%), Syrah (14%).

EL VEÏNAT

DO Montsant

Copa 3,50 € - Botella 16,00 €
(14,5% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Seis meses en botas de roble.

Maridaje: Setas, Legumbres, Carne roja a la parrilla, Estofados, Cordero a la parrilla, Carne de buey.

Nota de Cata: Color violáceo cerrado, brillante. Vino muy expresivo, de nariz viva y gran potencial aromático, notas de frutos rojos y negros del bosque; frambuesa y seto, regaliz y ciertos recuerdos de caza entremezclados con matices de fina madera. En boca es potente, estructurado, con abundancia de taninos hasta, carnoso y con una gran connotación del terruño del cual procede. Es un vino fresco, de sutil perfume y sensaciones de gran complejidad.

Variedad: 100% Garnacha Tinta.

FINCA RENARDES

DO Penedès

Botella 15,50 €
(13,5% vol. Contiene Sulfitos)



Maridaje: Buena combinación con Carnes blancas, rojas y los tradicionales Embutidos.

Nota de Cata: Color rojo rubí, capa media-alta, ribete amarillo-azulado con potente lágrima tintada de caída lenta. En nariz se muestra elegante, presencia de frutos negros maduros y fondos de maderas quemadas dulces (vainilla); champiñón, carbón vegetal, cacao y final ligeramente balsámico. En boca, fresco (fresa ácida), goloso y de taninos dulces y envolventes. postgusto largo y sedoso, marcado equilibrio en alcohol-acidez y recuerdo varietal.

Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Carinyena / Mazuelo.

LES COUSINS

DO Priorat

Botella 19,70 €
(14,5% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Doce meses en tinas de madera de roble francés de 7000 l.

Maridaje: Ensaladas complejas, Aperitivos, Carnes rojas y blancas, Quesos, Guisados.

Nota de Cata: Complejidad, profundidad y elegancia con frescura y juventud. La expresión de las variedades autóctonas de Priorat. A la vista es rojo cereza picota con bordes violáceos. En nariz una explosión de frutas rojas, golosas y jugosas, con un sutil fondo mineral. En boca es agradable y fácil de beber. Cremoso desde el primer momento pero de trago ligero. Frutas, especies agradables y notas minerales. De una equilibrada acidez que le aporta frescura.

Variedad: Garnacha Tinta (57%), Merlot (29%), Syrah (14%).

L'HOME DELS NASSOS

DO Terra Alta

Botella 16,50 €
(14% vol. Contiene Sulfitos)



Maridaje: Toda clase de Carnes, Estofados y Arroces.

Nota de Cata: Color cereza, vivo intenso y brillante con los reflejos violáceos y rosados exaltan la juventud del vino. Capa mediana, transmite una zona cálida pero fresca. Ágil en la copa y muy buena formación de lágrima. Intensidad aromática, limpia, fresca y fondo complejo. La Garnacha y la Syrah se acoplan para exhibir seleccionados, los aromas más primarios de la Garnacha, frutos rojos, notas cítricas y hierbas tan mediterráneas como el tomillo y el romero, la Syrah le da la parte más profunda, ofreciendo un carácter más opulento, pero acompañante con un especiado vibrante, y un ligero fondo de toffee que nos da la amabilidad. La entrada en la boca, es fresca y con peso. Avanza aterciopelado, sin ocultar una frescura, que nos alargará el vino en la boca. Un ligero toque avellanado que nos pedirá un nuevo. El postgusto nos vuelve las sensaciones mediterráneas y un trozo de panal de la Terra Alta que nos transporta.

Variedad: Garnacha Tinta y Syrah 14%.

LA GARRIGA

DO Tierra de Castilla

Copa 2,70 € - Botella 14,50 €
(13% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Tres meses en botas de roble americano.

Maridaje: Quesos suaves y una gran variedad de Carnes e incluso Pescado azul.

Nota de Cata: Color, vivo intenso y brillante. En boca presenta aromas limpios y potentes y notas de frutos rojos maduros. Retrogusto persistente y especiado, elegante, equilibrado, amable y fácil de beber.

Variedad: 100% Tempranillo.

VENTA LAS VACAS

Do Ribera Duero

Magnum 58,00 €
Copa 6,50 € - Botella 27,00 €
(14,5 % vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Doce meses en botas de 1.º y 2.º año de roble francés y americano.

Maridaje: Buena combinación con todo tipo de platos con Carne y Quesos.

Nota de Cata: En nariz presenta aromas de fruta negra y roja, frambuesas, notas florales y un toque de especias dulces. En boca muestra buena expresión frutal con notas cremosas de la bota. Estructura suave y sedosa. Taninos maduros y redondos. Final fresco y largo.

Variedad: Tinto fino.

PSI

Do Ribera Duero

Botella 53,00 €
(14% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Se realiza la crianza una parte en depósito de cemento y otro en botas de roble donde anteriormente se envejece Flor de Pingus y Pingus durante unos 18 meses.

Maridaje: Perfecto para combinar con Carnes rojas, Jamón, Quesos curados.

Nota de Cata: Color cereza con corona granado. En la nariz es intenso, opulento y fragante, frutos rojos, frutos maduros, especias, roble cremoso, tostado, complejo y terroso. En boca es potente, muy sabroso, tostado y con taninos maduros.

Variedad: Tinto fino.

EMILIO MORO

Do Ribera Duero

Botella 33,00 €
(14% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Doce meses en botas de roble francés y americano.

Maridaje: Buena combinación con Carnes rojas, Lechón asado tradicional...

Nota de Cata: Vino tinto maduro con aromas de fruta roja y negra madura, notas de madera y un fondo especiado. En nariz destaca su riqueza y variedad en aromas, como tostado, madera, frutos negros o vainilla. En boca es un reflejo de la nariz; refleja gran variedad de sensaciones gustativas que se presentan en boca de manera intensa, amable y deseable. Potentemente y sabrosamente frutal con unos taninos sedosos y pulcros.

Variedad: 100% Tempranillo.

PAGO DE CARRAOVEJAS

Do Ribera Duero

Botella 52,00 €
(15% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Doce meses en botas de roble francés y americano.

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, Carnes rojas asadas, Quesos curados, Pato, Caza de pluma, Caza de pelo.

Nota de Cata: Vino color picota intenso muy cubierto, con borde rojo violeta brillante. En nariz se presenta muy intensa y perfumada, con notas de nuez moscada, balsámicos, tostado de la bota, cacao, café, etéreo, frutos negros, anisados, hinojo, dulce de higo. En boca es carnosa y suave a la vez, un vino con un equilibrio frotando la perfección, entrada en boca deliciosa, taninos golosos y abundantes, acidez correcta, para acabar con un retrogust largo, muy agradable, dulce y cremoso.

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

RAMON BILBAO CRIANZA

DO Rioja

Copa 3,85€ - Botella 16,50 €
(13,5% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Catorce meses en botas de roble americano.

Maridaje: Embutidos, Quesos suaves y una gran variedad de Carnes, incluso Pescado azul.

Nota de Cata: Color rojo cereza brillante. Aromas intensos de frutas negras maduras acompañadas de toques balsámicos, y con un recuerdo especiado de coco y regaliz. En boca es fresco y amable con una apreciable textura en el paso donde reaparecen los matices ahumados acoplados con frutas maduras. El final es largo y redondo.

Variedad: Tempranillo.

CA N'ESTRUC

DO Catalunya

Copa 2,80 € Botella 13,80 €
(13,5% vol. Contiene Sulfitos)



Maridaje: Perfecto para Aperitivos, Ensaladas, Arroces, platos de Pasta y Carnes ligeras.

Nota de Cata: Tiene un bonito y brillante color amarillo paja. En nariz es muy seductor, con unas primeras notas florales que recuerdan a las flores blancas y la rosa, acompañadas por cítricos como el limón, recuerdos de hierbas como el heno y un final en que aparece el melocotón y la nectarina. Una añada que destaca por el equilibrio, tanto en nariz como en boca, donde se muestra delicado, sedoso y con una fantástica frescura que acaba con un final ligeramente salino y unos evocadores aromas de flores y lichis.

Variedad: Garnacha Blanca, Macabeu, Muscat, Xarel.lo.

PETIT CAUS

DO Penedès

Botella 15,90 €
(12% vol. Contiene Sulfitos)



Maridaje: Perfecta combinación con Pescado blanco, Marisco, Pescado azul, Pescado al horno, Foie, Sopas, Cremas y Arroces marineros.

Nota de Cata: Tiene un color paja con reflejos verdosos. En nariz resulta afrutado, destacando el Xarel.lo. En boca es sabroso, fresco y equilibrado.

Variedad: 43% Xarel.lo, 25% Macabeo, 15% Chardonnay, 2% Moscatell 10%, Chenin Blanc.

CASTILLO DE MONJARDÍN

DO Navarra

Copa 4,05 € - Botella 17,60 €
(13,5% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: Seis meses en botas de roble francés. Finalmente, la crianza se redondea durante un año en botella antes de ponerse a la venta.

Maridaje: Arroces de pescado, Quesos semicurados, Pescado blanco al horno, Risottos...

Nota de Cata: Color amarillo con tonos dorados, con gran estructura y un paladar largo. El aroma es complejo y elegante, con notas cítricas y de panadería.

Variedad: Chardonnay.



EL PERRO VERDE

DO Rías Baixas

Botella 18,95€
(13% vol. Contiene Sulfitos)

Maridaje: Marisco a la parrilla, Pollo con menta, Arroces de pescado, Pescado blanco a la parrilla, Sushi, Tempura, Entrantes suaves, Aperitivo, Pavo a la parrilla.

Nota de Cata: Vino singular e inteligente. Amarillo pálido, reflejos verdosos muy brillante. Intensidad mediana-alta con recuerdos a limón y pomelo que al abrir se muestran finas notas florales, laurel, sensaciones balsámicas. En boca refrescante y divertido, con buena acidez, sabroso, con recuerdos de fruta tropical, buena persistencia tratándose de un vino joven.

Variedad: Verdejo, en un 25% de Rodilana, un 25% de Bobadilla del Camp y un 50% de "El Sotillo" de Pozaldez.



PAZO DE BARRANTES

DO Rías Baixas

Botella 34,00€
(13% vol. Contiene Sulfitos)

Maridaje: Tradicionalmente, se combina con Marisco, Moluscos y Pescados, pero este vino de las Rías Baixas, nos permite arriesgar también con un Tártar de salmón o atún, Pastas, Quiches, etc.

Nota de Cata: En vista se presenta de color amarillo paja con tonos brillantes. En nariz, el aroma es potente, intensa y tremendamente expresiva, propia de la variedad, con notas florales y herbáceas que dejan a aromas frutales como manzana verde, indicios de hinojo y menta fresca. Con una entrada en boca suave, fragante, se presenta muy sabroso y equilibrado, con un refrescante final.

Variedad: 100% Albariño.



RAMON BILBAO

DO Rioja

Copa 3,00€ - Botella 16,00€
(12,5% vol. Contiene Sulfitos)

Maridaje: Perfecto para combinar con el Aperitivo.

Nota de Cata: Vino rosado afrutado con aromas de frutos rojos frescos, notas de flores frescas y toques cítricos. En boca es ligero, sutil y muy elegante. Un vino lleno de matices y con un final sedoso.

Variedad: 100% Garnacha Tinta.



PETIT CAUS

DO Penedès

Botella 17,00€
(11,5% vol. Contiene Sulfitos)

Maridaje: Ideal por Marisco, Ensaladas, Paellas, Fideos, Salsas, Pasta y Quesos.

Nota de Cata: Tiene un color rosa salmón pálido. En nariz, aromas a frutos rojos con un fondo mineral. En boca es seco y afrutado con un final refrescante.

Variedad: Merlot, Tempranillo y Syrah.

MARTÍNEZ ROSAT

Copa 5,00 € - Botella 21,50 €
(11,5% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: En bota de roble francés.

Maridaje: Muy recomendable para acompañar Carnes blancas o rojas, Caza o Quesos curados.

Nota de Cata: Color rojo picota intenso. En la nariz aparece toda la potencia de las frutas negras de un tempranillo en maduro, con sutiles matices de flores azules y notas especiadas. En boca, es muy fresco, equilibrado, potente y untuoso. Tiene largo recorrido dejando a su paso tonos de regaliz y taninos dulces muy vivos e integrados. El final es una explosión de aromas y sensaciones.

Variedad: Tempranillo

CANALS I MUNNÉ

Copa 3,90 € - Botella 18,50 €
(20% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: En bota de roble.

Maridaje: Aperitivos o a copas, Ensaladas de arroces, Sopas, Cremas, Pastas, Pescados, Aves y comida Japonesa.

Nota de Cata: Color caramelo claro. De gusto seco de extraordinaria suavidad por su largo envejecimiento (sistema de viejas soleras en bota de roble). Concentrado y complejo, con ligeras notas a piel de uva madura, suave y aterciopelado, intenso y persistente en la nariz y boca.

Variedad: 100 % Xarel.lo

TORELLÓ 225 BRUT NATURE GRAN RESERVA

Botella 26,00 €
(11,5% vol. Contiene Sulfitos)



Crianza: La vendimia es manual, con selección de uva a la viña. Un golpe a la bodega la uva se desrapa y se prensa suavemente. El mosto obtenido fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas. Cada variedad se vinifica por separado y una vez realizada la cupada se estabiliza y clarifica naturalmente en depósitos de hormigón. Con este vino se hace la tirada para la segunda fermentación en botella donde hará una crianza en rima de un mínimo de 60 meses. Pasado este tiempo, después del aclarado manual en pupitres se desgorja sin adición de azúcar.

Maridaje: Aperitivos o a copas, Ensaladas de arroces, Sopas, Cremas, Pastas, Pescados, Aves y comida Japonesa.

Nota de Cata: En boca tiene un paso agradable, poniendo de manifiesto por vía retro-nasal estos recuerdos tostados de la bota, con notas ahumadas y de larga crianza con una perfecta integración del carbónico y una sensación de frescura y redondez que eleva el resultado y que invita a más. Color dorado, burbuja fina y cremosa, poca formación de corona. Aromas procedentes de la bota, vainilla principalmente, pero también recuerdos a fruta blanca muy madura, similares a los que encontramos en los viejos Tondonia blancos, posiblemente tostados de la bota.

Variedad: 51% Xarel.lo, 32% Macabeo, 17% Perellada.