

El nostre celler es troba a la part inferior de l'establiment, on les condicions són més apropiades, la humitat i la temperatura estan controlades.

El celler de 7 metres cúbics té capacitat per albergar 1138 ampolles.



Vins naturals i/o d'agricultura biodinàmica



Vins sense sulfits afegits



Produïts amb agricultura ecològica i amb la certificació corresponent



Practiques d'agricultura ecològica sense l'aval o en reconversió



Vins o bodegues amb projectes socials

## CAVES I ESPUMOSOS

### L'olivera Reserva Brut Nature



**16,20**

Celler: Lolivera

Varietats: Macabeu, Parellada i Chardonnay

Tast: Àcid i equilibrat , en boca és potent i saborós.

Varis: Criança de 16 mesos

### Vall d'Olina Brut Nature Reserva



**16,70**

Celler: Masia Can Tutusaus

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay

Tast: Complex, d'exquisit bouquet i paladar sec i cremós

Varis: Criança de 36 mesos

### Tutusaus Grand Reserva 2012 Brut Nature



18,40

Celler: Masia Can Tutusaus

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay

Tast: Complexe amb cremós bouquet en paladar sec i tons afruitats

### Agusti Torello Mata Brut Nature Gran Reserva 2009



20,80

Celler: L'Origan

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay

Tast: Elegant, harmònic i equilibrat

### Privat Nu Bruel



SO<sub>2</sub> FREE

23,40

Celler: Alta Alella

Varietats: Pansa Blanca

Tast: Aromes a confitures, poma i aranja, original, llaminer i elegant

Varis: Criança de 18 mesos

### Privat Laieta Reserva AD Brut Nature



24,75

Celler: Alta Alella

Varietats: Chardonnay

Tast: Versàtil, fresc i elegant

Varis: Criança de 24 mesos

### Celler Batlle Grand Reserva 2003 Brut



52,95

Celler: Gramona

Varietats: Macabeu i Xarel·lo

Tast: Impresionant, equilibrat, amb notes a figues, pruna, panses, pera, pinya...

Fresc i extraordinari

# BLANCS / BLANCOS

## D.O Catalunya

**Subur** 

**16.50**

Celler: Sant Joan Baptista

Varietats: Malvasia de Sitges

Tast: Un vi suau i facil de beure, fresc, varietal i saborós

## D.O Conca de Barbera

**Llunàtic** 

**11.80**

Celler: Dasca Vives

Varietats: Macabeu

Tast: Un vi fresc, suau i facil de beure

**La Bauma 2013**  

**18.35**

Celler: Vega Aixalà

Varietats: Garnatxa Blanca/ Albarinho/ Rouseanne/ Pinot Gris/ Chardonnay

Tast: En nas és molt intens, aromes afruitades, entre cítriques i tropicals. En boca és madur; el pas de boca dens, però equilibrat per una sensació global de frescor

## D.O Costers del Segre

**Siós Pla del Lladoner** 

**17.90**

Celler: Costers del Siós

Varietats: Chardonnay i altres

Tast: Un vi floral, fresc i equilibrat

## L'olivera Missenyora



18.50

Celler: L'olivera Cooperativa

Varietats: Macabeu

Tast: Un vi saborós, equilibrat, amb nervi i estructura

## D.O Montsant

### Blanc d'Orto Flor



18.75

Celler: Orto

Varietats: Garnatxa Blanca

Tast: Un vi amb potencia i estructura, amb notes fruitals i minerals.

## D.O Tarragona

### Sant Roc MCB



SO<sub>2</sub> FREE

14.90

Celler: Sant Roc d'Abel Agudé

Varietats: Xarel·lo

Tast: Un vi interesant, molsut i llaminer que transmet amb força una Agradable sensació de matèria viva

## D.O Penedes

### Clot de les Soleres M



SO<sub>2</sub> FREE

16.40

Celler: Clot de les Soleres

Varietats: Macabeu

Tast: Un vi amb lleuger carbònic, acidesa màlica, cítric de pomes verdes, destaca davant d'un fons d'ametlles torrades

Varis: Vi natural sense sulfits afegits

### Clot de les Soleres X



SO<sub>2</sub> FREE

16.60

Celler: Clot de les Soleres

Varietats: Xarel·lo

Tast: Un vi de color grogós, lleugerament tèrbol. En boca es presenta carbònic, melós i amb una acidesa cítrica

Varis: Vi natural sense sulfits afegits

## **QX Quatro Xarel·los**



**17.80**

Celler: Mas Candí

Varietats: Xarel·lo

Tast: Un vi melós, amb bona acidesa i post gust llarg

## **D.O Rias Baixas**

### **Flore de Carne Albariño**



**29.70**

Celler: Eladio Piñeiro

Varietats: Albariño

Tast: Un vi impressionant, genuí, cru, d'èpoques passades, artesanal i en perfecta harmonia de frescor, elegància i amplitud

Varis: Reserva 2010

# **ROSATS / ROSADOS**

## **D.O Costers del Segre**

### **Siós Violes Velles**



**13.00**

Celler: Costers del Sió

Varietats: Garnatxa negra i syrah

Tast: Elegant, fresc i original amb notes a rosa i regalèssia

## **. D.O Montsant**

### **Brunus Rosé**



**15.80**

Celler: Portal del Montsant

Varietats: Garnatxa negra

Tast: Un via carnós, sedós i envolvent

# NEGRES / TINTOS

## D.O Espanyoles

### D.O Ribera del Duero

#### Finca Villacreces Nebro 2004

**135.00**

Celler: Finca Villacreces  
Varietats: Ull de llebre  
Tast: Floral, potent i elegant.

### D.O Rioja

#### Aurus 2004

**108.50**

Celler: Finca Allende  
Varietats: Ull de llebre i Graciano  
Tast: Harmònic, amb tanins dolços, complex i saborós. Llarg i persistent.

### D.O Valencia

#### Rafael Cambra Uno 2004

**23.50**

Celler: Rafael Cambra  
Varietats: Monestrell  
Tast: Bona acidesa, lleugerament amarg i notable longitud, equilibrat i atractiu

### D.O Vi de les Illes Balears

#### Anima Negra 2003



**35.70**

Celler: Anima Negra  
Varietats: Callet  
Tast: Fresc, fruiter, amb un toc amarg i final llarg

## D.O Catalanes

### D.O Catalunya

**Amic 2010** **19.75**

Celler: Mas Gil Viticultors

Varietats: Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Monastrell

Tast: Un vi amb aromes a fruites negres silvestres, notes cítriques i torrades en Boca es mostra sec, voluminós i amb notes fruitals.

**Lo Mur 2011**  **18.00**

Celler: Mas de la caçadora

Varietats: Garnatxa i Sanso

Tast: Rústic i alhora elegant, fruita fresca però ben madurada, atlàntic, net en extrem, Molt fi i delicat en la textura en boca, el terroir queda perfectament expressat en la copa.

### D.O Conca de Barbera

**VIERN 2009**  **18.40**

Celler: Vega Aixalà

Varietats: Cabernet Sauvignon/ Garnatxa/ Ull de llebre/ Syrah/ Samsó/ Merlot

Tast: Presidit tot per una sensació omnipresent de mineralitat trobarem fruites negres confitades, grafit i regalèssia.

**Nas del Gegant 2014**   **15.90**

Celler: Escoda Sanahuja

Varietats: Ull de Llebre

Tast: En nas notes de fruita vermella i especiat, pas per boca suau, sedós, de glop llarg i al final un punt de nervi, més que interessant

**Coll del Sabater 2005**  **32.90**

Celler: Escoda Sanahuja

Varietats: Cabernet franc i Merlot

Tast: En nas es complex i necessita airejar-se, en boca aroma a tòfona.

## **Caliu 2011**



**27.70**

Celler: Vega Aixalà

Varietats: Marselan/ Syrah

Tast: En boca trobarem una gran maduració amb notes de fruita negra boscana (nabiu, cassís,...), terra, sílex, timó, anís, sàndal i regalèssia.

Altres: Producció de 630 ampolles.

## **Les Paradetes 2007**



**25.90**

Celler: Escoda Sanahuja

Varietats: Sumoll i garnatxa

Tast: Es un vi amb notes minerals, gran amplitud complex

Altres: Sulfits 10 mg/l SO<sub>2</sub> total

## **D.O Costers del Segre**

## **Comalats 2014**



**19.30**

Celler: Comalats

Varietats: cabernet Sauvignon

Tast: Entrada suau, untuosa, llaminera. L'acidesa amb uns nivells equilibrats S'expressa de forma moderada, donant una frescor agradable.

## **Flor de Grealo 2005**



**24.80**

Celler: Vinya l'Hereu de Seró

Varietats: Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon

Tast: Un vi potent, on destaca el terreny. En nas trobarem aromes intents, madur, Confitura de fruits negres, fons torrats de roure, tocs florals, en boca carnós, tanins marcats i molt especiat.

## **Roc Nu**



**28.80**

Celler: Clos Pons

Varietats: Ull de llebre, Garnatxa i Cabernet Sauvignon

Tast: Poderós, amb una marcada tanicitat, gras i al mateix temps sedós, viu i fresc



## Sios les Creus 2009



16.20

Celler: Costers del Sió

Varietats: Ull de Llebre

Tast: Un vi fresc, llaminer i potent, amb aromes a regalèssia i confitura, en boca

Notes a cirera, mores i maduixes

## L'altre 2014



12.90

Celler: Lagravera

Varietats: Monestrell, Merlot, Garnatxa Negra

Tast: Un vi fàcil de beure, amb notes a fruits negres i ben integrat

## 500 euros



SO<sub>2</sub> FREE

21.00

Celler: Vinya Sanfeliu

Varietats: Ull de Llebre i Garnatxa Peluda

Tast: Un vi d'arrels, sense sulfits, amb notes a terrer i especies

## D.O Emporda

### Idó 2011



SO<sub>2</sub> FREE

21.60

Celler: Can Torres

Varietats: Garnatxa Negra

Tast: Un vi on predomina el terroir, en resum un negre intens i original

## D.O Montsant

### Mas Picoosa de flor en flor 2014



14.70

Celler: Capçanes

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah

Tast: Un vi amb aromes de cirera, concentrat, amb caràcter típic de la Garnatxa, amb tanins dolcencs i agradablement fresc.

## D.O Priorat

### Clos Cypres

31.40

Celler: Costers del Priorat

Varietats: Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon

Tast: Vi potent i exuberant, en boca és ric, carnós, ampli i amb un final molt persistent.

## **Gratallops 2007**

**45.50**

Celler: Alvaro Palacios

Varietats: Garnatxa, Sanso, Cabernet Sauvignon, Syrah i Picapoll

Tast: En boca es impecable, entra molt vertical, te una gran harmonia i Una gran longitud.

## **Miserere 2004**

**37.80**

Celler: Costers de Siurana

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot i Carinyena

Tast: Potent, carnós, tanins rugosos i grassos, especiat, tacte gras, tocs balsàmics i de terrer.

## **Dofí 2007**

**64.50**

Celler: Alvaro Palacios

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot

Tast: En boca es viu, amb una fruita que no s'acaba, fresc i intents.

## **D.O Pla de Bages**

### **Oller del Mas 2012**



**19.55**

Celler: Bernat Oller

Varietats: Merlot i Picapoll

Tast: En boca és fresc i especiat, amb una acidesa molt ben equilibrada amb l'alcohol i els tanins..

Varis: Sense filtrar

## **D.O Terra alta**

### **El Templari 2010**



**18.70**

Celler: Bàrbara Forest

Varietats: Garnatxa Negra i Morenillo

Tast: Vi vermell, el seu atac és amable i fresc amb un pas per boca sedós i agradable. Té bona acidesa i tanins vellutats. El seu post gust és mitjà amb records a romani, farigola, cafè i sobretot fruita vermella madura per via retronasal.