

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.

*Nuestra bodega se encuentra en la parte inferior del establecimiento, donde las condiciones son más apropiadas, la humedad y la temperatura están controladas.*

El celler de 7 metres cúbics té capacitat per acollir 1138 ampolles.  
*La bodega de 7 metros cúbicos tiene capacidad para acoger 1138 botellas.*



Vins d'agricultura biodinàmica

*Vinos de agricultura biodinámica*



Vins naturals sense sulfits afegits

*Vinos sin sulfitos añadidos*



Produïts amb agricultura ecològica i amb la certificació corresponent

*Producidos con agricultura ecológica y con la certificación correspondiente*



Pràctiques d'agricultura ecològica, sense l'aval o en reconversió

*Prácticas de agricultura ecológica, sin el aval o en reconversión*



Vins o bodegues amb projectes socials

*Vinos o bodegas con proyectos sociales*



Produïts amb clarificacions aptes per vegans

*Producidos con clarificaciones aptas para veganos*

# CAVES I ESCUMOSOS

## L'Olivera Reserva Brut Nature 2014



17,90

Celler: L'Olivera Cooperativa

Varietats: Macabeu, Parellada i Chardonnay

Tast: Àcid i equilibrat. En boca és potent i gustós.

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: Complex amb cremós bouquet en paladar sec i tons afruitats.

## Agustí Torelló Mata Brut Nature Gran Reserva 2009



23,80

Celler: Agustí Torelló

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay

Tast: Elegant, harmònic i equilibrat.

## Gran Reserva Tradició 2008 Vives Ambròs Brut Nature





22,80

Celler: Vives Ambròs

Varietats: Macabeu i Xarel·lo

Tast: Ens recorda el codony, la castanya, la pera d'aigua i les herbes aromàtiques, amb un fons cítric que li confereix una bona frescor. En boca ens porta a les plantes aromàtiques, com l'espígol i un buf de mel.

Altres: Criança de 8 anys

**9+ Brut Nature Cartoixà**   **16,70**


Celler: 9+  
Varietats: Cartoixà  
Tast: Aroma varietal. Barreja de notes fresques (préssecs blancs, fonoll, llima) i flors blanques. Degut a la proporció de vi fermentat en bóta, trobem matisos dolços: fons torrat, canyella, caramel, codony, mel... Pas de boca ample, estructurat i fresc i amb nervi, degut als seus tocs cítrics. A ressaltar al final de boca, la presència de fruits secs i el llarg post-gust.

**Privat Nu Bruant 2013**   **24,50**


Celler: Alta Alella  
Varietats: Pansa Blanca  
Tast: Aromes a confitures, poma i aranja, original, llaminer i elegant.  
Varis: Criança de 18 mesos.

**Nèdol Selecció Cartoixà Brut Nature**   **15,90**



Celler: 9+  
Varietats: Cartoixà  
Tast: és ample, estructurat, fresc i amb nervi gràcies als seus tocs cítrics. Al final de boca ressalta la presència de fruits secs i el llarg postgust.

**Aïda Brut**  **14,20**

Celler: Vives Ambrós  
Varietats: Macabeu i Xarel·lo  
Tast: Versàtil, fresc i elegant.

**Privat Laieta Reserva AD Brut Nature 2011**  **25,40**

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: Equilibrat, amb notes a figues, pruna, panses, pera, pinya...  
Fresc i extraordinari.

# BLANCS / BLANCOS

## Cataluya

**Vinya Nostra**  **14.40**

Celler: 1898

Varietats: Xarel·lo

Tast: Molt llaminer i amb final persistent propi de la varietat.

## Conca de Barberà

**Llunàtic**  **13.80**

Celler: Dasca Vives

Varietats: Macabeu

Tast: Fresc, suau i fàcil.

## 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**   **20.20**

Celler: L'Olivera Cooperativa

Varietats: Macabeu

Tast: Un vi gustós, equilibrat, amb nervi i estructura.

**Blanc de Serè 2016**   **14.90**

Celler: L'Olivera Cooperativa

Varietats: Macabeu, Parellada i Chardonnay

Tast: Notes límpides de fruita tropical i aromes de fruita de polpa blanca. En boca fresc i equilibrat, combina una bona persistència amb matisos cítrics.

**Sols Xarel**



**20.10**

Celler: Rubió de Sols

Varietats: Xarel·lo

Tast: Un vi fresc, suau i equilibrat. Sedós al paladar i persistent. La criança li aporta les notes a espècies amb els aromes de flor blanca, pera, préssec...

## Plans del Berguedà

**Rabassa 2016**



**27,90**

Celler: Vinyes d'Empremta

Varietats: Macabeu i picapoll

Tast: Les aromes de les herbes autòctones d'una vinya plantada el 1901 són l'ànima d'aquest blanc rústic i ple de memòria que ens convida a reflexionar

Altres: Vinya Centenària, sense filtrar ni clarificar

## Penedès

**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

**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

## Tarragona

**Blan 5.7**   **16,80**

Celler: Jordi Llorenç

Varietats: Macabeu i parellada

Tast: És un vi sec, untuós i molt perfumat, barrejant la fruita mediterrània i els cítrics. Molt sedós i refrescant.

## Rias Baixas

**Flore de Carne Albariño**  **29.70**

Celler: Eladio Piñeiro

Varietats: Albarinyo

Tast: Genuí, cru, d'èpoques passades, artesanal i en perfecta harmonia de frescor, elegància i amplitud.

# ROSATS / ROSADOS

## Costers del Segre

**Comalats**



**15.70**

Celler: Comalats

Varietats: Cabernet Sauvignon

Tast: Entrada en boca ben integrada, fresc, pas afruitat, amb aromes a fruits vermells.

## Terra Alta

**Bàrbara Forés**



**14.70**

Celler: Bàrbara Forés

Varietats: Syrah, Carinyena i Garnatxa Negra

Tast: Entrada àmplia. Molt gustós i lleugerament untuós. Torna la fruita amb Força i dolça. Bona acidesa. Bon final. Un rosat suggerent, sec i molt fresc.

**CA ROSAT**



**12.40**

Celler: Arrufí

Varietats: Garnatxa Negra i Syrah

Tast: Delicades notes de fruites vermelles llamineres amb un rere fons d'herbes mediterrànies. Es pot apreciar el seu gust i untuositat acompanyada d'una agradable frescor que ens confereix un pas amable en boca ben equilibrat. Post gust llarg i persistent.

# NEGRES / TINTOS

## Ribera del Duero

### Finca Villacreces Nebro 2004

135.00

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

## 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.

### Vinya Nostra Nit de Tardor



14.40

Celler: 1898  
Varietats: Garnatxa i Samsó  
Tast: Les notes de fruita vermella (cirera, gerd) es fan presents en nas sobre un fons especiat. La seva estructura amable en boca el fa elegant i equilibrat amb una potència aromàtica amb predomini de fruita madura (mora, grosella).

### AA Merla Natural 2016



SO<sub>2</sub> FREE

24.80

Celler: Alta Alella  
Varietats: Monastrell  
Tast: A la vista ens mostra un vermell picota. En nas, és intens, amb aromes de fruites com mores. Notes de criaça i regalèssia. Té una bona acidesa, és fresc i disposa de tanins rodons i suaus. Final agradable i persistent.



## Conca de Barberà

**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**



SO<sub>2</sub> FREE

**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.

**Coll del Sabater 2005**



SO<sub>2</sub> FREE

**32.90**

Celler: Escoda Sanahuja

Varietats: Cabernet franc i Merlot

Tast: En nas és complex i necessita airejar-se. En boca aroma a tòfona.

**Caliu 2011**



**27.70**

Celler: Vega Aixalà

Varietats: Marselan i 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**



SO<sub>2</sub> FREE

**25.90**

Celler: Escoda Sanahuja

Varietats: Sumoll i Garnatxa

Tast: Amb notes minerals, gran amplitud i complex.

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

## Costers del Segre

**Comalats 2017**   **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.

**Roc Nu 2010**  **28.80**

Celler: Clos Pons

Varietats: Ull de llebre, Garnatxa i Cabernet Sauvignon

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

**Siós les Creus 2012**  **16.20**

Celler: Costers del Sió

Varietats: Ull de llebre

Tast: Fresc, llaminer i potent, amb aromes a regalèssia i confitura, en boca.  
Notes a cirera, mores i maduixes.

**L'Altre 2015**  **12.90**

Celler: Lagravera

Varietats: Monestrell, Merlot, Garnatxa Negra

Tast: Fàcil de beure, amb notes a fruits negres i ben integrat.

**500 euros**    **21.00**

Celler: Vinya Sanfeliu

Varietats: Ull de llebre i Garnatxa Peluda

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


**Lagravera 2016**    **19.40**

Celler: Lagravaera

Varietats: Garnatxa

Tast: Vermell cirera de capa mitja amb vores violàcies. A l'airejar la copa s'alliberen aromes de iogurt de maduixa, nabius i violetes. Entrada en boca dolça, fresca i molt agradable, intensa, rodona, de taní sedós gairebé imperceptible. En retronasal, revelació intensa de gerds i cassis, acompanyat d'un record de regalèssia de pal. Final molt fresc i persistent.

## Costers del Segre "Pirineus"

**Brocat 2015**  **15.80**

Celler: Miquel Roca

Varietats: Brocada

Tast: Entrada amable. Pas suau i delicat, però alhora llarg. Intensificació de la fruita vermella i del pebre, sobretot aquest últim en el post-gust.

**Biu de Sort 2014**  **17.40**

Celler: Batlliu de sort

Varietats: Pinot Noir

Tast: Fruitat amb atractiu immediat i directe.

**Nero de Sort 2014**   **20.80**

Celler: Batlliu de sort

Varietats: Pinot Noir

Tast: Afruitat, atractiu, potent, amb notes minerals, immediat i directe.

**Requincuà 2017**  **14.70**

Celler: Batlliu de sort

Varietats: ???

Tast: Afruitat, fresc i jove, sense complexos i divertit.

## Empordà

**Idó 2011** 



**21.60**

Celler: Can Torres

Varietats: Garnatxa Negra

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

**La Figa DFM**



**19,70**

Celler: La Natural

Varietats: Garnatxa i Carinyena

Tast: Lleuger, fresc i amb tocs de piruleta que recorden els Beaujolais,

Altres: Vi vermell amb maceració carbònica

**Microvins Samsó Negre 2014**



**24.70**

Celler: La vinyeta

Varietats: Samsó

Tast: Les aromes són intenses i variades, amb records de fruites negres fresques, canyella i figues seques. En boca combina fruites del bosc amb espècies.

Recorregut fresc amb tanins vius i potent estructura.

## Montsant

**Mas Picoosa de flor en flor 2016**



**14.90**

Celler: Capçanes

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah

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

## **Dido la Universal 2014**



**22.50**

Celler: Venus "La Universal"

Varietats: Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah

Tast: Fresc i intens. De gran expressivitat, mostra records minerals i afruitats. De final llarg.

## **Pater 2016**



**29.00**

Celler: Venus Ficaria Vins

Varietats: Garnatxa negra

Tast: En nas molt fresc amb molta fruita negra i vermella, amb tocs balsàmics, de xocolata i mineralitat, en boca molt ben estructurat. Protagonisme de la fruita amb records mentolats i amargs

## **Finca l'Argatà 2014**



**24.70**

Celler: Joan d'Anguera

Varietats: Garnatxa i Syrah

Tast: Vermell opac. Aromes a fruita madura (préssec i taronja confitada). En Boca és potent, carnós, noble i viu. Amb final llarg i agradable.

## **Terra Alta**

### **Mesies Selecció 2010**



**20.40**

Celler: Ecovitres

Varietats: Garnatxa, Morenillo, Carinyena i Syrah

Tast: Un vi equilibrat, carnós, madur i amb sabor de fruites negres confitades amb notes de regalèssia i força mineral.

### **El Templari 2014**

**18.50**

Celler: Bàrbara Forés

Varietats: Morenillo i Garnatxa Negra

Tast: Gustós i amable, amb un gran equilibri entre la fruita i la fusta. Les espècies són el complementen el qual li aporta un toc dolç i picant molt agradable.

**SOL VI**



SO<sub>2</sub> FREE



**17.40**

Celler: Arrufí

Varietats: Garnatxa Negra

Tast: Te un atac de fruita fresca, un pas agradable, resulta un vi amable, lleuger i fàcil de beure.

## Penedès

**Finca la Milana 2013**



**28.80**

Celler: Albert i Noya

Varietats: Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre i Merlot

Tast: Ampli i llaminer, combina a la perfecció una bona acidesa i un toc de dolçor. És un vi llarg i amb recorregut, persistent i molt mineral.

**Mas Irene 2014**



**24.45**

Celler: Parés Baltà

Varietats: Merlot i Cabernet Franc

Tast: Color granat amb reflexes vermellors. És complex i intens, amb aromes afruitats que et connoten fruita vermella i confitada. És potent en boca, ampli, gras, suau, amb notes afruitades a fruits del bosc, tocs especiats, torrats. Notes a criança. Final llarg i agradable.

## Priorat

**Clos Cypres 2011**

**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.

**Lo Mur 2011**  Disponibles anyades 2012 i 2013 **21.00**

Celler: Mas de la Caçadora  
Varietats: Garnatxa i Samsó  
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.

**Formiga de vellut 2014**  **20.40**

Celler: Clos Galena  
Varietats: Garnatxa Negra, Carinyena i Syrah  
Tast: En nas presenta fruita dolça, madura i tocs de cireres vermelles i records minerals. En boca és fresc i afruitat, denota tanins fins i madurs. De final llarg i persistent.

**2 π (pi) R 2010**  **28.10**

Celler: Gratavinum  
Varietats: Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Syrah i Carinyena  
Tast: A la vista és atractiu i fosc, de capa alta. En nas dóna alta intensitat, combina varis matisos. Notes de fruites vermelles, tocs minerals, records herbacis i fons torrat. En boca suau i voluminós, de tanins madurs i bona acidesa. Afruitat i mineral, de bona entrada i sensació de frescor.

**Vinyes Josep 2008**  **24.10**

Celler: Solà Clàssic  
Varietats: Garnatxa i Samsó  
Tast: És un vi amb gran personalitat. En boca ens trobem davant un vi potent, fresc, molt complet amb un final llarg i intens. Notes a gerds, mores i minerals.

**Ferrer Bobet Vinyes Velles 2014**  **38.75**

Celler: Ferrer Bobet  
Varietats: Carinyena i Garnatxa  
Tast: Molt afruitat, amb aromes florals de violetes i d'herbes aromàtiques, suaus Especiats i torrats, de cos mitjà, equilibrat, amb una textura sedosa, mineral i molta frescor.

**Fa206 2011**



**27.00**

Celler: Mas Igneus

Varietats: Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon, Syrah i Carinyena

En boca: És fresc i potent en el seu atac, records de guindes en licor, subtils notes de criança, grat final, que ens deixa una adequada persistència en boca.

**Rosa La Guapa 2014**



**19,50**

Celler: Mas de la Caçadora

Varietats: Garnatxa, Carinyena i Merlot

Tast: És un vi amable però intens, Amb un taní pulit, gens agressiu, fruit de treballar amb vinyes velles. Llarg i gustós.

**Els Eскурçons 2015**



**81.70**

Celler: Mas Martinet

Varietats: Garnatxa negra

Tast: és un vi intens, profund i elegant. Destaquen les aromes a fruita vermella i negra madura i les notes florals, fumades i especiades. En boca té una entrada potent, evoluciona amb agilitat i frescor, amb tocs fumats amb un final amable i llarg. Un fantàstic vi per delectar-nos

**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 terror.

**Coster de Carignan 2013**



**94.70**

Celler: Mas Igneus

Varietats: Samsó

En boca: En boca mostra el seu caràcter típic mineral i una textura vellutada, notes de sotabosc, tanins molt fins i perfecte equilibri amb la fruita i acidesa. Final molt llarg i agradable.



## Dofí 2007

64.50

Celler: Álvaro Palacios

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot

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

## 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

### Abadal 3.9 2011



30.20

Celler: Abadal

Varietats: Cabernet Sauvignon i Syrah

Tast: Es mostra saborós, potent i equilibrat. Tanins polits sobre un fons molt balsàmic.

## Plans del Berguedà

### Sucamulla 2017 “ Vi roig”



26.50

Celler: Vinyes d'Empremta

Varietats: Batrol, sumoll, mandó, garsenc i garrut

Tast: Jovial i fresc, com una passejada per la muntanya tot buscant fruits del bosc. Satisfà tant com el cistell ple al final del tomb.

Varis: Sense filtrar ni clarificar

**Corsai 2015**



**31,10**

Celler: Vinyes d'Empremta

Varietats: Sumoll

Tast: Marcat per un tenaç caràcter pagès i popular, és un viatge als cellers d'abans, on l'antiguitat de la fusta i l'essència del raïm impregnaven tot l'entorn..

Varis: Sense filtrar ni clarificar