

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**   **18,80**
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**  **17,70**
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**  **19,40**
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  SO₂ FREE **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  SO₂ FREE **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  SO₂ FREE **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

Bages

Vinya Nostra  **14.40**

Celler: 1898

Varietats: Xarel·lo

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

Conca de Barberà

Brutal 2019   **20.78**

Celler: Vega Aixalà

Varietats: Roussanne

Tast: Premsat directe i envellit en àmfora de fang 3 mesos. No té additius, ni està filtrat. Per això no té un color clar, en nas poma al forn i en boca equilibrat amb unes notes amargues al final..

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.

La Bauma 2017  **20.10**

Celler: Vega Aixalà

Varietats: Garnatxa blanca, Albarinyo, Roussanne, Riesling

Tast: Aromes de flors blanques i tropicals, acidesa marcada i equilibrat amb un pas en boca on es fa notar la seva presència i complexitat.

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...

Replans 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

Rusc 2018



29,90

Celler: Vinyes d'Empremta

Varietats: Torbat

Tast: És un vi vibrant però discret, de matisos molt extensos i que arriben a poc a poc, sec i amb volum, punyent i amable. Notes de codonys una mica verds i de poncems. Sòlid i lleuger alhora amb gust d'aranja rosa i tarongina

Penedès

Clot de les Soleres M



SO₂ 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



SO₂ 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

Blanc Sense Papers



SO₂ FREE

22.90

Celler: La Clandestina

Varietats: Xarel·lo

Tast: Potència aromàtica amb fruita blanca, complexe amb notes làctiques, en boca es llarg i greixos

Altres: vinificació en tres veremes i envellides per separat, per fer el assemblatge final

Priorat

Rosa La Guapa 2018



18,50

Celler: Mas de la Caçadora

Varietats: Garnatxa blanca i Moscatell d'Alexandria

Tast: En nas és fresc, alegre i subtil. Ens deixa entreveure que serà un vi divertit. Intensitat mitjana d'on surten fruites blanques, madures i cítrics, aire de mar, pell de pera i infusió de til·la. En boca de glop fàcil, i fluid intens amb una acidesa extraordinària. L'evolució de la fruita ens ajuda a que tingui un recorregut llarg.

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.

Alella

AA Merla Natural 2016



SO₂ 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 criança i regalèssia. Té una bona acidesa, és fresc i disposa de tanins rodons i suaus. Final agradable i persistent.

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.

Abadal 5 Merlot 2016



18.90

Celler: Abadal

Varietats: Merlot

Tast: Un vi únic, ja que està elaborat amb cinc tipus de Merlot, cadascuna procedent d'una parcel·la diferent. En boca és un vi ampli i amable, amb un suport de grosella i cireres foses en una complexitat balsàmica sublim. Un vi d'estil expressiu, amb cos, estructurat i amb molta identitat.

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).

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



SO₂ 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.

Atikete



SO₂ FREE

21,40

Celler: Jordi Llorenç

Varietats: Garnatxa, Cabernet-Sauvignon, Syrah i Boval

Tast: És un vi profund, intents i estructurat

Coll del Sabater 2005



SO₂ 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



SO₂ FREE

25.90

Celler: Escoda Sanahuja

Varietats: Sumoll i Garnatxa

Tast: Amb notes minerals, gran amplitud i complex.

Altres: Sulfits 10 mg/l SO₂ total

Costers del Segre

Comalats Isarda 2018



SO₂ FREE

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



SO₂ 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 espècies.

Lagravera 2016



SO₂ FREE



19.40

Celler: Lagravera

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.

Requincuà 2017

14.70

Celler: Batlliu de sort
Varietats: ???
Tast: Afruïtat, 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 SO₂ FREE

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 Pcosa 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.

Desobedient 2017



SO₂ FREE

15,90

Celler: Mas de la Caçadora

Varietats: Carinyena

Tast: Un vi intens, estructurat i expressiu, fresc i desenfadat, sense complexos. Trobem la fruita i ens dona una lleugera sensació tànica pulida de un vi directe que expressa el que és.

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.

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.

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



SO₂ 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 complert 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.

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.

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

Solà Natural 2018

SO₂ FREE



20.70

Celler: Solà Clàssic

Varietats: Garnatxa peluda i Carinyena

Tast: Un vi natural, fresc, amb aromes intensos a fruita vermella. En boca entrada potent que marca un bon Priorat, mineralitat, taní, intensitat i llarg

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.

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.

Replans 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. Producció limitada a 371 ampolles.

Biot 2016    **29,30**

Celler: Vinyes d'Empremta

Varietats: Sumoll i Bartrol

Tast: Una frondositat aromàtica que degota notes de fruita vermella, negra: aranyons, ginebró i timó, i brandeix coratjós els tocs de sotabosc humit, de bruc i especiats. Darrera de fràgils parapets que el conformen brandeix l'acidesa que el vetlla i traça el comportament en boca. Accessible i evocador.

Varis: Sense filtrar ni clarificar. Producció limitada a 323 ampolles.

Tinoi 2017    **“Vi Taronja”** **31,10**

Celler: Vinyes d'Empremta

Varietats: Macabeu i Pansera

Tast: Mineral, astringent amb aromes a préssec madur

Varis: Vinya prefiloxèrica. Fermentat amb llevats indígenes en un cup de pedra a la vinya i macerat amb les seves pells durant 3 mesos