

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 2013 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.

## Recadero Terrers Brut Nature 2017 "Corpinnat" 28,90

Celler: Recadero  
Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay  
Tast: Cava lluminós i molt fi. Al nas dominen els tons balsàics i la fruita madura, envoltada d'una agradable sensació d'acolliment. Les fruites cítriques imperen en una boca molt viva i fresca alhora que seriosa i estructurada.

## 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 2015



SO<sub>2</sub> 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.

## Cava Rosat Brut Vives Ambròs Reserva 2020



21,30

Celler: Vives Ambròs

Varietats: Monastrell, Garnatxa i Pinot Noir

Tast: Net i brillant, destaca pel seu atractiu color rosa pàl·lid.

A la boca trobem un carbònic ric, dens i ben integrat.

És fresc, viu i complex alhora, amb molta fruita vermella i un final a regalèssia dolça..

Altres: Criança de 2 a 3 anys

## Nèdol Selecciò Cartoixà Brut Nature



SO<sub>2</sub> 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 Ambròs

Varietats: Macabeu i Xarel·lo

Tast: Versàtil, fresc i elegant.

## Privat Laieta Reserva AD Brut Nature



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

## 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 2019**   **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 2019**  **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 2019**  **17.90**

Celler: Costers del Siós  
Varietats: Chardonnay i altres  
Tast: Un vi floral, fresc i equilibrat.

**L'Olivera Missenyora 2018**   **20.20**

Celler: L'Olivera Cooperativa  
Varietats: Macabeu  
Tast: Un vi gustós, equilibrat, amb nervi i estructura.

**Blanc de Serè 2018**   **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 2018**  **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

**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



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

### Aloers 2019



21,00

Celler: Credos "Recadero"

Varietats: Xarel·lo

Tast: Al nas és complex, amb aromes a flors i vegetals. A la boca és cremós i molt elegant. Un vi precís, de gran vivacitat i llarg recorregut.

### Blanc Sense Papers 2018



SO<sub>2</sub> 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 Gavernera 2018



15.70

Celler: Comalats

Varietats: Cabernet Sauvignon

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

### Sòls X 2019



17.70

Celler: Rubió de Sòls

Varietats: Ull de llebre

Tast: Entrada en boca certament voluminosa que crida l'atenció en un vi d'aquesta mena, amb un acidesa que li aporta frescor les notes balsàmiques hi són ben presents acompanyant les aromes de fruites vermelles.

## 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.

### Corritjola



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

## Alella

**AA Merla Natural 2016**   **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.

## 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 2016



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 2012



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.

### Atikete 2016



SO<sub>2</sub> 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



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 Isarda 2018



SO<sub>2</sub> 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 Cau del Gat



18.20

Celler: Costers del Sió

Varietats: Garnatxa Tinta, Syrah, Ull de Llebre

Tast: Potent i amb cos. De tanins ben integrats i bona acidesa, és dolç i saborós. Equilibri entre la fruita i els tocs de criaça.

## L'Altre 2015



12.90

Celler: Lagravera

Varietats: Monestrell, Merlot, Garnatxa Negra

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

## Vilosell 2018



15.90

Celler: Lagravera

Varietats: Syrah, Garnatxa i Ull de Llebre

Tast: pelfat i atractivament dolç, oferint sabor de móres i moca. Gran persistència i amplitud a la boca.

## Lagravera 2016



SO<sub>2</sub> 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 2016



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

## Empordà

### Idó 2018



21.60

Celler: La Gutina

Varietats: Garnatxa Negra

Tast: Un vi on predomina el *terroir*, Al nas, figues i prunes madures, un toc de vainilla i l'estiu que s'acaba. En boca sorprèn la frescor, l'intensitat de la fruita madura, els tanins suau i la persistència.

### La Figa DFM 2019



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.

## 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.

## Montsant

### Mas Picoosa de flor en flor 2018



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



SO<sub>2</sub> 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.

## **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 2019**



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.

### 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.

**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.

**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**

SO<sub>2</sub> 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