

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



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



19,70

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 Brut Nature



23,40

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 "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 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



19,70

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



SO₂ FREE

26,50

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



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 Selecció Cartoixà Brut Nature



SO₂ FREE

18,90

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.

Privat Laieta Reserva AD Brut Nature



27,40

Celler: Alta Alella

Varietats: Chardonnay

Tast: Versàtil, fresc i elegant.

Varis: Criança de 24 mesos

Celler Batlle Grand Reserva Brut



62,95

Celler: Gramona

Varietats: Macabeu i Xarel·lo

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

Fresc i extraordinari.

Altres: 95 punts Parker, Cata a cegues millor espumós d'Europa

BLANCS / BLANCOS

Catalunya

Idoia



20.40

Celler: Ca N'Estruc

Varietats: Xarel.lo, Garnatxa blanca, Chardonnay i Macabeu,

Tast: Enamora pel seu perfil seductor amb notes de vainilla, canyella i cítrics...

Conca de Barberà

Brutal



SO₂ FREE

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



SO₂ FREE

18,80

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



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



18.90

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.

Sols Xarel



19.10

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...

Ekam



45,00

Celler: Castell d'Enkus
Varietats: Riesling i Albarinyo
Tast: Important acidesa al voltant de la qual es desenvolupen matisos glicèrics i notes de fruita cruixent de clima fred. Post gust llarg, amb una important densitat.
Altres: 91 punts guia Parker, 92 punts guia Decanter

Replans del Berguedà

Rusc




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   **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   **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    **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   **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



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



15.70

Celler: Comalats

Varietats: Cabernet Sauvignon

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

Sòls X



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



16.70

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.

NEGRES / TINTOS

Alella

AA Merla Natural   **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  **21.55**

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  **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  **21.90**

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.

Catalunya

L'Equilibrista Garnatxa



SO₂ FREE

25.80

Celler: Ca N'Estruc

Varietats: Garnatxa

Tast: És un vi amb cos i té un final llarg i agradable. Mostra records a móres madures i aromes torrades al retrogut..

Conca de Barberà

Viern



20.40

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.

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



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



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



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



SO₂ FREE

20.30

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



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.

Purgatori 2017



39.90

Celler: Família Torres

Varietats: Carinyena, Garnatxa, Syrah

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

Altres: 95 punts Decanter, 93 punts Peñin.

Siós Cau del Gat



19.00

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 criança.

Vilosell



19.30

Celler: Tomas Cusine

Varietats: Syrah, Garnatxa i Ull de llebre

Tast: aromes picants de fruita negra, xocolata i un toc de pebre. De gran persistència i amplitud a la boca.

Lagravera



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.

Quest 2016



44.70

Celler: Castell d'Encus

Varietats: Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot, Merlot

Tast: Aromes florals i marcades notes de fruites negres com la mora. El pas per boca és intens i amb nervi.

Altres: Fermentat íntegrament en cups de pedra del segle XII

Empordà



Idó

SO₂ FREE



26.10

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

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



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

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



16.90

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



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



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



35.00

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



29.70

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



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

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



32.80

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



29.00

Celler: Parés Baltà

Varietats: Merlot i Cabernet Franc

Tast: Color granat amb reflexes vermellorsos. 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

Embruix 2018



27,00

Celler: Vall Llach

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

Tast: Aromes de fruita negra, en boca: Intens i concentrat, rodó, amb bon volum i estructura per aguantar anys, tanins molt marcats, post gust de fruita licorosa i regalèssia..

Rosa La Guapa



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

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

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

30.10

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

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

44.70

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



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



94.30

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

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

Coster de Carignan 2013



108.50

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

94.50

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 “ 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



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



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



“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