

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



22,80

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



21,70

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



24,40

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"



36,90

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



26,80

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

20,70

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 Laieta Gran Reserva



29,50

Celler: Alta Alella

Varietats: Chardonnay

Tast: Aromes herbàcies, herba mullada, fruiters i fruita blanca amb notes cítriques

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..

Nèdol Selecciò Cartoixà Brut Nature



SO₂ FREE

20,90

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



31,40

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

Costers del Segre

Siós Pla del Lladoner  **23.90**


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

L'Olivera Missenyora   **26.20**

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

Sols Xarel  **24.10**

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

Macameu Ancestral   **22.30**

Celler: Clot de les Pegueres
Varietats: Macabeu
Tast: Entrada suau, amb notes de les seves pells, complex i elegant

Alta Alella

AA Parvus  **20.40**

Celler: Alta Alella
Varietats: Chardonnay i Pensal blanca
Tast: A la boca és fresc i afruitat, untuós i equilibrat gràcies a la seva justa acidesa. Al postgust se sent alguna discreta nota torrada que ens recorda el seu breu pas per fusta.

Catalunya

Idoia 

22.40

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...

And the winner is  

20.40

Celler: Credo

Varietats: Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel-lo

Tast: Al nas ofereix aromes que recorden les fruites de pinyol acompanyats per una agradable nota mineral. A la boca passa sec i fresc, amb una agradable i equilibrada acidesa. Un vi blanc refrescant i desenfadat...

Conca de Barberà

Brutal  

26.70

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..

La Bauma 

28.10

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.

Penedès

Clot de les Soleres M  

23.40

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

23.60

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



23,00

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.

Xic Xarel·lo



20.10

Celler: Agustí Torelló Mata

Varietats: Xarel·lo

Tast: D'entrada suau i pas per boca estructurat. És perseverant i mostra un final llarg i durador..

Espantallops



24.30

Celler: Agustí Torelló Mata

Varietats: Macabeu

Tast: És un blanc elegant, amb cos i estructura, que pot combinar bé amb carn a la brasa, peix al forn, formatges curats, marisc o fumats.

Priorat

Rosa La Guapa



26,50

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.

Les Brugueres




29,80

Celler: La Conreria de Scala Dei


Varietats: Garnatxa blanca

Tast: Lleugerament tànnic en boca, donant presència a un pas en boca glicèric, amb excel·lent equilibri d'acidesa. Llarg post gust..

Rias Baixas


Pazo de señorans  **26,90**
Celler: Paxo de Señorans
Varietats: Albarinyo
Tast: Combina notes varietals de fruita blanca i flors, amb herba acabada de tallar, algun centelleig balsàmic i un toc cítric.


Terra Alta

ADN  **21,10**
Celler: Arrelats
Varietats: Garnatxa blanca i Macabeu
Tast: Fresc, lleuger, acidesa ben integrada, final agradable i llaminer.


ROSATS / ROSADOS

Costers del Segre

Comalats Gavernera  **20.70**
Celler: Comalats
Varietats: Cabernet Sauvignon
Tast: Entrada en boca ben integrada, fresc, pas afruitat, amb aromes a fruits vermells.

Sòls X  **21.60**
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  **20.70**
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

Costers del Segre

Comalats Isarda



SO₂ FREE

22.730

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.

Comalats Alosa



20.10

Celler: Comalats

Varietats: Cabernet Sauvignon

Tast: és refrescant, jovenívol i intens..

Roc Nu



34.40

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



42.30

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



21.00

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.

Les Tossudes



20.30

Celler: L'olivera

Varietats: Garnatxa Negra, Monastrell, Syrah i Tempranillo

Tast: A la boca és llaminer i elegant, amb un taní rodó i molt fi, una bona acidesa i un pas per boca molt refrescant, on retornen les notes de fruita vermella fresca i les espècies.

Vilosell



22.30

Celler: Tomas Cuisine

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 Natural



SO₂ FREE



21.90

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



48.70

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

La Troballa



24.30

Celler: Mas Blanch i Jové

Varietats: Garnatxa negra

Tast: Al nas es troba un punt mineral i en boca sobresurt un toc salí i torrat, amb un final molt fresc i balsàmic. Un vi original i explosiu. Sense pretensions.

Saó Expressiu



29.70

Celler: Mas Blanch i Jové

Varietats: Carnatxa, Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre

Tast: A la boca és suau i potent, molt net i elegant, surten fruites del bosc i espècies dolces. Taní vellutat i fresc.

Priorat

Embruix 2018  **32,00**

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  **23,50**

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  **32.00**

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  **28.40**

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  **36.10**

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  **34.10**

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



46.80

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



29.00

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



30.70

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



128.50

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

134.50

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.

Ribera del duero

El Nogal **71.30**

Celler: Pago de Capellanes

Varietats: Ull de llebre

Tast: Es elegant i complex, amb una llarga vida a l'ampolla..

Nebro 2004 **243.50**

Celler: Finca Villacreces

Varietats: Ull de llebre

Tast: Superb, potent, untuós, sedós, tanins molt polits, elegant, etern al paladar,..

Montsant

Pater **38.00**

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 **49.70**

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.

Mas Picoosa de flor en flor **20.90**

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 **21,90**

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



26.50

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.

Penedès

Finca la Milana



39.80

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



34.00

Celler: Parés Baltà

Varietats: Merlot i Cabernet Franc

Tast: Color granat amb reflexes vermellosos. 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.

Alella

AA Merla Natural



SO₂ FREE

28.80

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



27.50

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



38.20

Celler: Abadal

Varietats: Cabernet Sauvignon i Syrah

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

Abadal 5 Merlot



29.90

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'Equibrista Garnatxa



SO₂ FREE

31.80

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 retrogust..

Conca de Barberà

Viern



28.40

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

29,40

Celler: Jordi Llorenç

Varietats: Garnatxa, Cabernet-Sauvignon, Syrah i Boval

Tast: És un vi profund, intents i estructurat

Coll del Sabater



SO₂ FREE

34.90

Celler: Escoda Sanahuja

Varietats: Cabernet franc i Merlot

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

Caliu



36.70

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

35.90

Celler: Escoda Sanahuja

Varietats: Sumoll i Garnatxa

Tast: Amb notes minerals, gran amplitud i complex.

Altres: Sulfits 10 mg/l SO₂ total

Empordà

Idó



SO₂ FREE



29.10

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



26,70

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



29.75

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.

Terra Alta

Mesies Selecció



26.00

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

25.40

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



20.40

Celler: Arrufí

Varietats: Garnatxa Negra

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

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 “ Vi roig”



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“ Vi roig”



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

MAGNUMS 1500C.C

Les Cousines

38.50

D.O Priorat

Celler: Les Cousins Marc & Adrià

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

Tast: A la boca ressalta la seva frescor i joventut, amb un pas per boca viu i divertit. Notes fines de la criança i fruita ben integrades.

Busca Raons



27.30

D.O Costers del Segre

Celler: Clos Ponts

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah

Tast: A la boca es fresc, senzill i agradable.

Torra Collons



29.60

D.O Costers del Segre

Celler: Clos Ponts

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah

Tast: A la boca es fresc, senzill i agradable.

Acustic



41.10

D.O Montsant

Celler: Acústic Celler

Varietats: Garnatxa tinta i samso

Tast: Es un vi negre carnós, potent i estructurat. En aquesta anyada destaquen els aromas a fruita vermella madura, amb notes torrades molt elegants sobre un subtil fons mineral. A la boca és sedós, expressiu i amb volum.

Celler Arrufí



54.80

D.O Terra Alta

Celler: Arrufí

Varietats: Garnatxa

Tast: En boca és potent, concentrat, d'excel·lent estructura i gran potencial fruiter. És ric en matisos i amb un elegant equilibri de fruita madura i roure. Final en boca molt persistent.

Altres: 92 punts Parker, Medalla Or Brusselles, 92 punts Peñin.

Sola Clàssic



48.10

D.O Priorat

Celler: Arrufí

Varietats: Garnatxa i Samsó.

Tast: Un vi atractiu amb gran intensitat, tant de color com de cos i aroma. A la boca ens trobem amb un vi potent i fresc, que ens recorda als priorats d'abans, minerals, intensos i llargs.

Rosa la Guapa Vinyes Velles



68.30

D.O Priorat

Celler: Mas de la Caçadora

Varietats: Carinyena, Garnatxa, Merlot

Tast: Excel·lent Carinyena, amb peculiaritats, en nas no conviden els seus aromes però en boca és especiat, algo volcànic, fruits rojos, deixant un final suau. Molt interessant i diferent.