

La Nostra Bodega

Blanc

Viña Saltes. D.O. Rueda. Verdejo. 3.70 / 17.80
Suau però amb cos. Aroma intens, floral amb notes tropicals.

Xino Xano. D.O. Penedés. Moscatell, Xarel·lo. 3.50 / 16.90
Jove, fresc, floral i molt afruitat.

Mar d'Estels. D.O. Montsant. Garnatxa blanca. 20.80
Aromes florals, de fruits de pinyol i tropicals amb tocs lleugerament cítrics.

Lusco. D.O. Rias Baixas. Albariño. 25.60
Elaborat de manera artesanal. Aromes afruitades de pera i meló.
Fresc i equilibrat.

Negre

Azpilicueta Crianza. D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano i 3.70 / 17.90
Mazuelo. Perfums d'aromes de fruita roja amb notes de fusta. Suau però amb cos.

Xino Xano. D.O. Penedés. Merlot i Syrah. 3.50 / 16.90
Lleuger pas per barrica. Jove, fresc i afruitat.

Ciscu. D.O. Montsant. Cariñena, Syrah i Garnatxa tinta. 19.80
Aromes complexos amb tocs de fruites vermelles i regalèssia.

Nona. D.O. Priorat. Garnatxa, Syrah, Merlot i Cariñena. 26.80
Un vi fresc i llaminer que et transporta al Priorat.

Rosat

Beach Rosé. D.O. Penedés. Garnatxa negra i Syrah. 3.90 / 18.90
Rosat pàl·lid, fresc i suaument aromàtic.

Escumós

Oriol Rossell Brut Nature Reserva. Xarel·lo. 4.50 / 19.90
Cava de llarga criança amb una bombolla fina i persistent. Fresc i aromàtic.

Oriol Rossell Brut Rosado. Garnatxa negra i Pinot Noir. 20.80
Suau, fresc i afruitat, amb bombolla fina i elegant.

XALOQUELL