

EL NOSTRE CELLER

VI BLANC

XINO-XANO BLANCO	3.50	17.90
D.O. Penedès. Moscatell, Xarel·lo. Jove, fresc, floral i molt afruitat.		
JASPI BLANC	4.20	18.90
D.O. Terra Alta. Garnatxa Blanca i Macabeu Fresc, afruitat i amb notes florals. Equilibri entre volum i acidesa. Mediterrani		
ERMITA D'ESPIELLS	3.80	19.60
D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Fruita fresca blanca sobre un fons subtilment floral amb un toc cítric i herbaci.		
GREGAL D'ESPIELLS		21.20
D.O. Penedès. Moscatell d'Alexandria i Gewürztraminer. Vi fresc, jove, que recorda al litxi i molt perfumat però sec.		
PETITES ESTONES		21.60
D.O. Terra Alta. Garnatxa Blanca. Fruites blanques i fonoll. Suau i elegant, amb un final llarg i carnós.		
CLOS MONBLANC UNIC CHARDONNAY		23.20
D.O. Catalunya. Chardonnay. Quatre mesos de bota, aroma d'alta intensitat. Notes de fruita i fumats. Vi de la finca familiar a la Conca de Barberà.		
MAR D'ESTELS		23.80
D.O. Montsant. Garnatxa Blanca. Aromes florals, de fruites de pinyol i tropicals, amb tocs lleugerament cítrics.		
VALENTINO		24.10
D.O. Penedès. Vi natural. Xarel·lo. Blanc amb ànima de negre, macerat amb les seves pells, és un orange wine de mínima intervenció.		
LES CERVERES		26.70
D.O. Penedès. Xarel·lo. Notes avinillades i torrades, amb un lleuger amargor final.		
ROCAFOSCA		29.20
D.O.Q. Priorat. Priorat. Garnatxa Blanca, Macabeu, Pedro Ximénez i Moscatell. Vi untuós, amb sabors cítrics i tocs fumats, amb un final persistent de dolçor.		
LES BRUGUERES		33.40
D.O.Q. Priorat. Garnatxa Blanca. Aroma molt intens de fruites tropicals i albercoc. Llevíssimes notes de menta, acidesa molt equilibrada i un llarg postgust.		
PRIMERA VINYA		44.80
D.O.Q. Priorat. Garnatxa Blanca. Fresc i cremós, amb notes de fruites de pinyol, lleugers tocs florals, un toc melós i torrats.		
VIÑA SALTÉS	3.80	18.20
D.O. Rueda. Verdejo. Suau però amb cos. Aroma intens, floral, amb notes tropicals.		
LUSCO		25.60
D.O. Rías Baixas. Albariño. Elaborat de manera artesanal. Aromes afruitades de pera i meló. Fresc i equilibrat.		

VI NEGRE

XINO XANO	3.50	17.90
D.O. Penedès. Merlot i Syrah. Lleuger pas per bota, és jove, fresc i afruitat.		
CISCU	3.80	19.80
D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa Negra. Aromes complexos amb tocs de fruites vermelles i regalèssia.		
TOCAT DE L'ALA		22.40
D.O. Empordà. Garnatxa i Carinyena. Fruita madura, fresc, potent i amb tocs especiats. Vi de tramuntana.		
NONA		26.60
D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena. Un vi fresc i llaminer que et transporta al Priorat.		
PISSARRES		27.60
D.O.Q. Priorat. Carinyena i Garnatxa Negra. Fruites madures amb records mediterranis i minerals provinents de la mineralitat extrema dels sòls de pissarra de llicorella.		
INICI 2019		32.90
D.O. Catalunya. Vi d'autor. Garnatxa i Cabernet Sauvignon. Fermentació en un cup fet de maons de fang. Color porpra rogenc, net i brillant. Vi de finca vinificat a l'antiga masia de la família Carbonell.		
LES BRUGUERES		35.20
D.O.Q. Priorat. Garnatxa Negra. Dotze mesos en foudres. Vi elegant i fresc, amb tocs de fruits vermells.		
COCA I FITO NEGRE 2015		39.90
D.O.Montsant. Syrah, Garnatxa i Carinyena. Elegant, intens i envoltant. Fruita vermella, notes minerals i espècies dolces. Evolució i profunditat a la copa.		
AZPILICUETA CRIANZA	3.50	17.90
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano i Mazuelo. Aromes perfumades de fruita vermella amb notes de fusta. Suau però amb cos.		
OCHO DOS DOS	4.20	19.20
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Un vi fresc, amb tanins suaus, notes afruitades i un llarg postgust amb elegants notes de criaça.		
SALCIS ROBLE		21.60
D.O. Tempranillo. Ribera del Duero. Quatre mesos en bota. Saborós i afruitat		
TOLO DO XISTO		24.90
D.O. Ribeira Sacra. Mencía. Mineral, elegant i vibrant. Fruites vermelles, notes especiades i un toc salí. Essència del Sil.		
PAGOS DE ANGUIX COSTALARA		27.90
D.O. Ribera del Duero. Tinto fino. Atac untuós i fresc que acarona el paladar amb un taní vellutat.		
YSIOS		38.90
D.O. Rioja. Tempranillo. Procedent de diferents petites parcel·les distribuïdes en pobles propers al celler. Fruites vermelles i negres, sedós en el paladar amb tanins envoltants.		

VI ROSAT

BEACH ROSÉ	3.80	17.90
D.O. Penedès. Garnatxa Negra i Syrah. Rosat pàl·lid, fresc i subtilment aromàtic.		
AURORA D'ESPINELLS		19.60
D.O. Penedès. Pinot Noir, Sauvignon Blanc i Chardonnay. Vi lleuger que evoca els primers raigs de sol que trenquen l'horitzó.		

CAVES I CHAMPAGNE

ORIOI ROSSELL BRUT NATURE RESERVA	4.50	20.60
D.O. Cava. Xarel·lo. Cava de llarga criaça amb bombolla fina i persistent. Fresc i aromàtic.		
ORIOI ROSSELL BRUT ROSÉ		21.80
D.O. Cava. Pinot Noir i Garnatxa. Suau, fresc i afruitat, de bombolla fina i elegant.		
ORIOI ROSSELL MITIC 1908		25.20
D.O. Cava. Xarel·lo i Macabeu. Cava de perfil clàssic, de molt llarga criaça, elegant, de bombolla fina i persistent.		
ORIOI ROSSELL GRAN RESERVA DE LA PROPIETAT BRUT NATURE		29.20
D.O. Cava. Xarel·lo. De vinyes velles, intensa complexitat de fragàncies, de carbònic integrat i amb volum.		
JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA		26.80
D.O. Cava. Pinot Noir. Amb bombolla incansable i minúscula. Notes de poma Fuji i pera d'aigua.		
PERRIER JOUET GRAND BRUT		64,90
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay. Acarona el paladar amb flors blanques i fruita fresca de pinyol.		