

ELS POUS

En lo alto de Sant Marçal, la masía de Els Pous ha sido testigo de generaciones de viñadores que con paciencia y cariño han cuidado estas tierras. “Els Pous” renace en nuestra memoria como los antiguos pozos y albercas que, gota a gota, alimentaban la finca y hacían florecer la vida rural. Entre suaves colinas de piedra y bancales de olivos brotan nuestros viñedos: La Era, La Gran, L’Hort, La del Darrere de la Masía y El Tennis. Cada uno, con su orientación y su tipo de suelo, imprime al vino un matiz único, una pequeña historia que queremos brindar contigo.

ELS POUS BLANCO

3.90 17.80

D.O.Penedès. Moscatell, Xarel·lo.
Joven, fresco, floral y muy afrutado.

ELS POUS TINTO

18.60

D.O. Penedés. Syrah.
Intenso en nariz con fruta y fondo especiado,
en boca refrescante y goloso.

ELS POUS ROSADO

19.20

D.O.Penedès. Garnacha Negra y Syrah.
Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.



els pous

VINO BLANCO

ELS POUS BLANCO

3.90 17.80

D.O.Penedès. Moscatell, Xarel·lo.
Joven, fresco, floral y muy afrutado.

XINO-XANO

3.70 17.20

D.O. Penedès. Moscatell, Xarel·lo.
Joven, fresco, floral y muy afrutado.

VIROLET

18.20

D.O. Penedés. Xarel·lo. Viña que da nombre a
este vino fresco de notas afrutadas.

JASPI BLANC

18.60

D.O. Terra Alta. Garnacha y Macabeo.
Fresco, afrutado y con notas florales. Equilibrio
entre volumen y acidez. Mediterráneo.

22.40

ERMITA D'ESPIELLS

D.O. Penedés. Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay.
Aromas francos de fresca fruta blanca sobre un sutil
fondo floral y un toque cítrico final y herbáceo.

MAR D'ESTELS

24.60

D.O. Montsant. Garnacha blanca.
Aromas florales, de frutas de hueso y tropicales con
tronos ligeramente cítrico.

LES CERVERES 25.90

D.O. Penedés. Xarel·lo.

Vino de Finca, de viñedos viejos, fermentación y crianza en barrica de roble francés. Es un vino intenso, elegante y voluminoso.

LES BRUGUERES 34.60

D.O. Priorat. Garnacha Blanca.

Aroma intenso a frutas tropicales y albaricoque. Acidez equilibrada y un final largo.

PRIMERA VINYA 2021 42.80

D.O. Priorat. Garnacha Blanca.

Fresco y cremoso con notas a frutas de hueso, ligeros toques florales, toque meloso y tostados.

LUSCO 4.50 21.80

D.O. Rias Baixas. Albariño.

Elaborado de manera artesanal. Aromas frutales de pera y melón. Fresco y equilibrado.

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA BLANCO 2022 28.20

D.O. Rioja. Viura.

Fermentado en barrica de gran complejidad y cremosidad con notas a tostados, cítricos, fruta blanca y bollería.

VINO TINTO

ELS POUS TINTO 18.60

D.O. Penedès. Syrah.

Intenso en nariz con fruta y fondo especiado, en boca refrescante y goloso.

CISCU 3.90 18.60

D.O.Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha tinta.

Aromas complejos con toques de frutas rojas y regaliz.

ROCAPLANA 26.90

D.O. Penedés. Syrah.

Intenso en nariz con fruta y fondo especiado, en boca refrescante y goloso.

COCA I FITÓ NEGRE 2015 43.20

D.O. Montsant. Garnacha, Syrah y Cariñena.

Vino elegante y delicado que te permite vivir la experiencia de la fruta negra con taninos maduros y frescos

ESCALA DEL VI DE VILA 2020 54.80

D.O.Priorat. Garnatxa Negra, Cariñena.

Posee para los más golosos aromas varietales persistentes de fruta negra madura, ciruela, notas de tabaco, toques especiados y de hierbas mediterráneas.

VOLTONS 2020 64.90

D.O. Priorat. Cariñena y Garnacha Negra.

Coupage de las variedades más tradicionales de la zona, que proceden de viñas centenarias. Destaca la fruta negra y se muestra fresco y goloso.

AZPILICUETA CRIANZA	3.70	17.80
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Perfumados aromas de fruta roja con notas de madera. Suave pero con cuerpo.		
BERONIA EDICIÓN LIMITADA		20.20
D.O. Rioja. Tempranillo. Predominio de fruta roja y con un sutil sabor achocolatado.		
OCHO DOS DOS	4.20	20.90
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Un vino fresco con taninos suaves, notas afrutadas y un largo postgusto con elegantes notas de crianza.		
TOLDO DO XISTO 2022		24.50
D.O. Ribera Sacra. Mencía. Cuerpo medio y amable con una entrada muy jugosa e intensa. Dulzón con matices a fresa ácida.		
PAGOS DE ANGUIX COSTALARA 2021		27.80
D.O. Ribera del Duero. Tinto fino. Ataque untuoso y fresco que acaricia el paladar un tanino aterciopelado.		
YSIOS SELECCIÓN 2018		35.60
D.O. Rioja. Tempranillo. Procedente de diferentes pequeñas parcelas distribuidas en pueblos cercanos a la bodega. Frutas rojas y negras, sedoso en el paladar con taninos envolventes.		

VINO ROSADO

ELS POUS ROSADO		19.20
D.O.Penedès. Garnatxa Negra y Syrah. Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.		
BEACH ROSÉ	4.00	19.20
D.O. Penedès. Garnacha Negra y Syrah. Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.		
AURORA D'ESPINELLS		22.60
D.O. Penedès. Pinot Noir, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Vino ligero que recuerda los primeros rayos de sol que rompen con el horizonte.		

CHAMPAGNE Y CAVAS

ORIOLE ROSELL BRUT MATURE	4.20	19.90
D.O. Cava. Xarel·lo. Cava de larga crianza con una burbuja fina y persistente. Fresco y aromático.		
ORIOLE ROSSELL BRUT ROSÉ		21.20
D.O. Cava. Pinot Noir y Garnacha. Suave, fresco y afrutado de burbuja fina y elegante.		
JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA		27.40
D.O. Cava. Pinot Noir. Con burbuja incansable y minúscula. Notas a manzana Fuji y a pera de agua.		
PERRIER JOUET GRAND BRUT		64.90
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Acaricia el paladar con flores blancas y fruta fresca con hueso.		