

ELS POUS

At the top of Sant Marçal, the Els Pous farmhouse has witnessed generations of winegrowers who, with patience and care, have tended these lands. “Els Pous” is reborn in our memory as the old wells and ponds that, drop by drop, nourished the estate and brought rural life to flourish. Among gentle stone hills and terraced olive groves, our vineyards emerge: La Era, La Gran, L’Hort, La del Darrere de la Masia and El Tennis. Each one, with its orientation and soil type, gives the wine a unique nuance – a small story we wish to share with you.

ELS POUS WHITE

3.90 17.80

D.O.Penedès. Moscatell, Xarel·lo.
Young, fresh, floral and very fruity.

ELS POUS RED

18.60

D.O. Penedés. Syrah.
Intense on the nose with fruit and a spicy background, refreshing and smooth on the palate.

ELS POUS ROSÉ

19.20

D.O.Penedès. Garnacha Negra and Syrah.
Pale rosé, fresh and subtly aromatic.



els pous

WHITE WINE

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.

RED WINE

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 maderas. 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.		

ROSÉ WINE

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 & SPARKLING WINES

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.