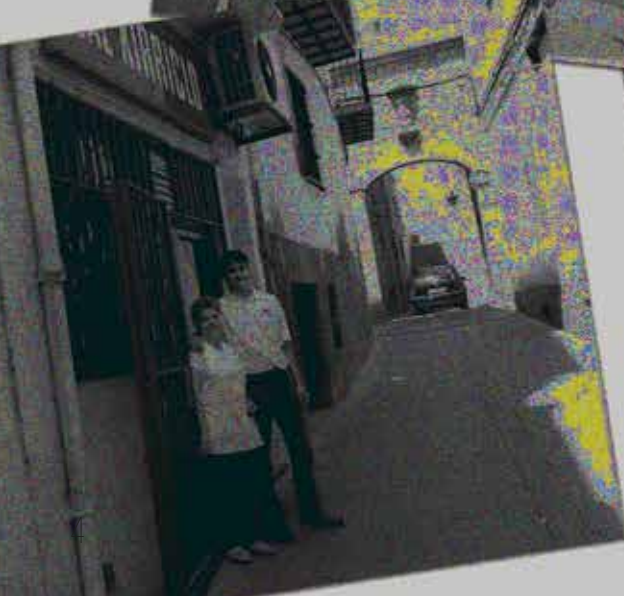






*el celler de*  
**cal Xirricló**





*“El que el vi ha fet per crear coses de qualitat, per produir espurnes d’ intel·ligència, per afinar el sentits i el gust, per evitar el ridícul, per suscitar l’amor, per enriquir la comprensió, per avivar la vida de l’esperit per fomentar la bondat, per enriquir la sensibilitat, és inenarrable per la seva mateixa desorbitada extensió. El vi constitueix un element inseparable de la vida”*

Josep Pla

## Cal Xirricló

Cal Xirricló és avui regentat per la tercera generació de la família Molins, coneguda arreu de la comarca per la cuina de les tapes, els menjars casolans i darrerament per una fabulosa cuina d’autor.

La història de Cal Xirricló va lligada a la crònica de la segona meitat del segle XX de Balaguer. Tanmateix, la relació entre menjar i la capital de la Noguera és un tòpic famós en les dites populars quan escoltem allò de *“Si vas a Balaguer, esmorza primer”*. Tal com relata l’escriptor, Josep Aznar Solé en el primer volum de *“Balaguerins”* algú hi va afegir *“Si vas a Balaguer i no vas a Cal Xirricló és com si no hi haguessis estat”*.

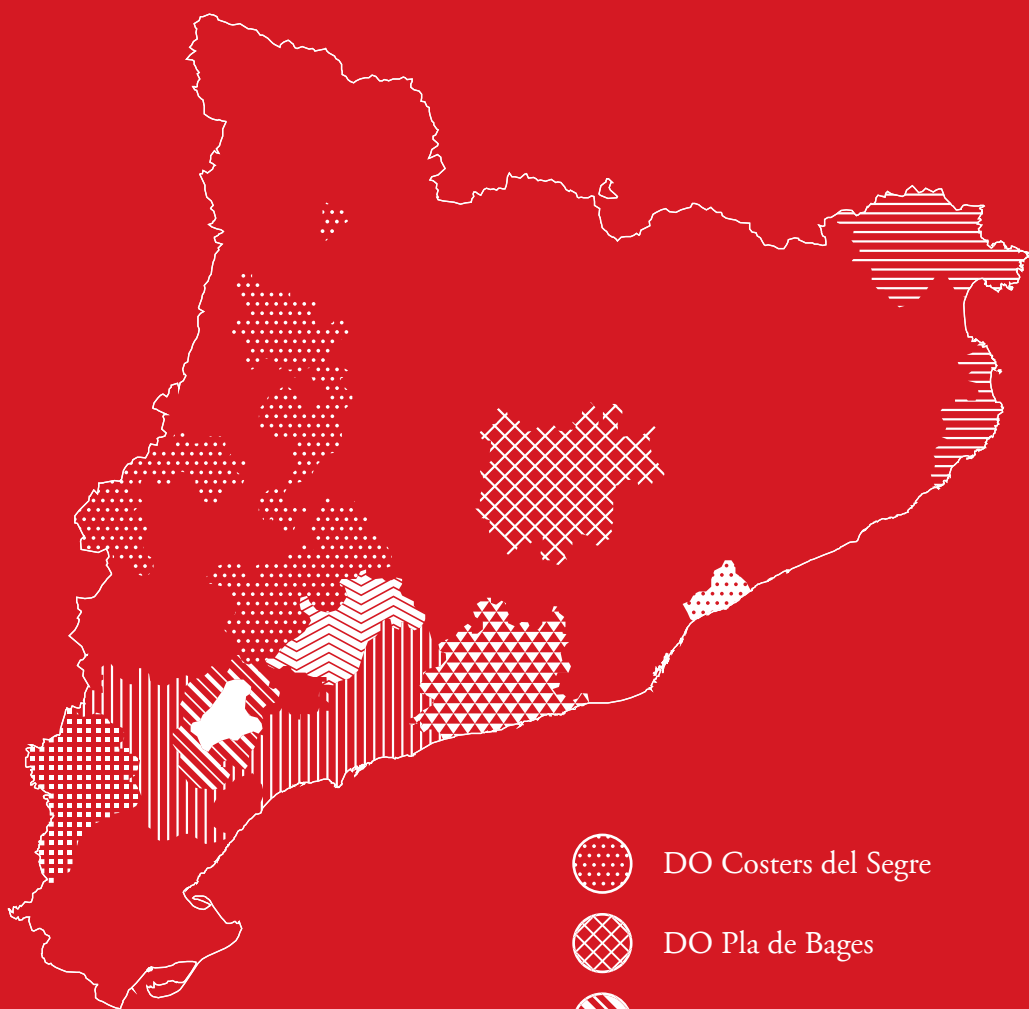
Tot va començar l’any 1954 quan el balaguerí Josep Molins i Solé va obrir una petita bodega al carrer Santa Anna, al bell mig de la ciutat, juntament amb la seva esposa Antonieta Brescó i la seva filla Rosita. Els seus guisats i tapes van començar a atreure clientela de tot tipus, sobretot els dissabtes, dia de mercat a Balaguer.

Al 1962, el senyor Molins trasllada el seu negoci al carrer l’Escala, situat també al barri antic de Balaguer, però aleshores és el seu fill, Salvador Molins qui es posa al capdavant del negoci i aconsegueix donar un nou impuls a la taverna. El local es converteix en un punt de trobada obligat per als balaguerins a l’hora de fer el vermut. Firaires, pagesos i venedors converteixen Cal Xirricló en un punt de referència.

Amb el temps, l’esposa del Salvador, Rosa Rúbies, esdevé la primera cuinera del restaurant seguint els passos de la seva sogra. L’èxit gastronòmic, no obstant, es veu truncat, l’any 1995, amb la mort del Salvador Molins i el seu fill gran. Es llavors quan la Rosa es veu obligada a posar-se al capdavant del negoci i a seguir endavant amb el restaurant. Arribem a finals del segle XX i el local del carrer l’Escala acaba quedant petit degut al volum de clientela.

Al juliol del 2000, el restaurant es trasllada a la part nova de Balaguer, al carrer Doctor Fleming. Un ampli local decorat amb elements rústics i moderns. Un escenari agradable per menjar amb intimitat, per fer dinars familiars o trobades empresarials. Actualment és el fill petit de la Rosa i el Salvador, el Francesc, qui juntament amb la seva mare regenten la nova etapa d’un negoci familiar que va perdurant de generació en generació.

# DO CATALANES



-  DO Costers del Segre
-  DO Pla de Bages
-  DO Montsant
-  DO Penedès
-  DO Conca de Barberà
-  DO Priorat
-  DO Terra Alta
-  DO Empordà
-  DO Tarragona
-  DO Alella
-  DO Cava
-  DO Catalunya

# ÍNDEX DO

<b>Caves i escumosos</b>	<b>8 - 13</b>
<b>Champagnes</b>	<b>14 - 15</b>
<b>Vins blancs</b>	<b>16 - 25</b>
DO Costers del Segre	17, 18, 19
Vinya del Montsec	19
DO Penedès	20, 21
DO Terra Alta	22
DO Conca de Barberà	22
DO Priorat	22
DO Rueda	23
DO Somontano	23
DO Rias Baixas	23, 24
DO Getariako Txakolina	25
DO Rioja	25
<b>Vins rosats</b>	<b>26 - 29</b>
DO Costers del Segre	27
DO Penedès	27
DO Montsant	28
DO Navarra	28
<b>Vins negres</b>	<b>30 - 46</b>
DO Costers del Segre	31, 32, 33, 34
DO Pla de Bages	35
DO Montsant	35
DO Penedès	36
DO Empordà	36
DO Conca de Barberà	37
DO Catalunya	37
DO Priorat	38, 39
DO Terra Alta	39
DO Rioja	40, 41
DO Ribera del Duero	42, 43, 44
DO Toro	45
DO Somontano	45
DO Campo de Borja	46



# GAVES I ESCUMOSOS



**VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE** **20,00€**  
DO CAVA  
*Macabeu, Parellada i Chardonnay*

Celler: Vilarnau. Sant Sadurní d'Anoia.

Amb més de 24 mesos en ampolla, trobem un gran equilibri en tots els aromes, començant per les notes florals, continuant per la panificació i la pastisseria i acabant pels torrats.

---

**ORIOI ROSSELL BRUT NATURE** **17,50€**  
DO CAVA  
*Macabeu, Parellada i Xarel·lo*

Celler: Oriol Rossell. Sant Marçal, Castellet i la Gornal.

Criança de 18 a 30 mesos. Intens en nas, net i brillant. Agradable, amb un pas ample refrescat per una acidesa equilibrada. Un final llarg.

---

**PRIVAT LAIETÀ RESERVA BRUT NATURE** **27,50€**  
DO CAVA  
*Pansa blanca, Chardonnay i Pinot Noir*

Celler: Alta Alella. Tiana.

Cosmopolita i experimentat. Procedent de raïms ecològics, embotellat en una botella diferencial i representat per un cupatge molt internacional que el dota d'estructura, sabor i aroma molt més marcats. Untuós, sec i amb una bombolla finíssima i elegant.

---

**SIÓS BRUT ROSÉ** **29,50€**  
Sense DO  
*Pinot Noir*

Celler: Costers del Sió. Balaguer.

Amb el llançament d'aquest vi es va culminar una il·lusió que estava present des del principi del seu projecte, la d'elaborar vins escumosos de qualitat. Tot el procés d'elaboració del Siós Brut Rosé es cuida minuciosament, des de l'elecció del color fins a l'etiquetat artesanal. Cada ampolla és única i especial.

## **GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA**

**29,50€**

CORPINNAT

*Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay*

**Celler:** Gramona. Sant Sadurní d'Anoia.

Un cava molt versàtil. Molt gastronòmic. Equilibrat, amb records des de la fruita i els cítrics, als punts de pastisseria degut a la seva evolució. Un clàssic que mai falla.

---

## **SIÓS BRUT BLANC DE NOIRS**

**29,50€**

Sense DO

*Blanc de Noirs*

**Celler:** Costers del Sió. Balaguer.

Completant la línia d'escumosos de qualitat tenim el Siós Brut Blanc de Noirs, un vi complex en tots els sentits. Des del seu procés d'elaboració, un blanc procedent de raïms negres Pinot Noir, seguit d'una llarga criança en ampolla i acabant per un etiquetat artesanal. Tot en aquest vi és especial.

---

## **TAÏKA**

**55,00€**

Sense DO

*Sauvignon Blanc i Sémillon*

**Celler:** Castell d'Encús. Talarn.

Vi escumós ancestral, on tot el sucre de la fermentació en ampolla prové del mateix raïm. Amb una bombolla finíssima, amb una explosió de matisos, amb una acidesa pròpia d'escumosos de regions fredes. Amb una llarga evolució. Una obra més del Raúl Bobet.

---

## **AGUSTÍ TORELLÓ MATA GRAN RESERVA BRUT NATURE**

**25,00€**

DO CAVA

*Macabeu, Parellada i Xarel·lo*

**Celler:** Cavas Agustí Torelló. Sant Sadurní d'Anoia.

El cava d'Agustí Torelló Mata és el resultat d'un compromís personal. Amb personalitat única i reconeixement internacional. El cava d'Agustí Torelló Mata neix de les millors vinyes del Penedès, i és respectuós amb la seva terra i amb les varietats autòctones, amb el sòl i amb el clima, amb el procés i amb la tradició. Un cava que evoluciona amb el sentiment de la perfecció. Un cava amb ànima.

**MONT-FERRANT BERTA BOUZY** **23,00€**  
DO CAVA  
*Chardonnay, Macabeu, Parellada i Xarel·lo*

Celler: Mont-Ferrant. Blanes.

Rep aquest nom en honor a una dona que va ser clau en la història del celler, degut al seu gran coratge. Amb un gran equilibri entre estructura, acidesa i frescor.

---

**JUVÉ & CAMPS RESERVA** **25,00€**  
**DE LA FAMÍLIA BRUT NATURE**  
DO CAVA  
*Macabeu, Parellada i Xarel·lo*

Celler: Juvé y Camps. Sant Sadurní d'Anoia.

36 mesos de criança amb el seu pòsit. És el seu cava més conegut. Comença per la fruita i acaba amb els matisos de pastisseria propis de la criança. Un cava gastronòmic i seductor.

---

**RECAREDO GRAN RESERVA BRUT NATURE** **36,00€**  
CORPINNAT  
*Xarel·lo, Macabeu i Parellada*

Celler: Cava Recaredo. Sant Sadurní d'Anoia.

Des de la vinya, passant pel celler i la cava, tots els treballs a Recaredo estan auditats i certificats per l'organisme independent Bureau Veritas; refermant la seva vocació única al món com a viticultors i elaboradors. Aquest cava biodinàmic esdevé profund i lluminós, subtil i ric en matisos, essencialment idoni per a acompanyaments gastronòmics.

---

**RAVENTÓS I BLANC GRAN RESERVA** **28,50€**  
**DE LA FINCA**  
CONCA DEL RIU ANOIA  
*Xarel·lo, Parellada, Macabeu, Chardonnay i Pinot Noir*

Celler: Raventós i Blanc. Sant Sadurní d'Anoia.

Tot un referent. Des de 1497 la Finca Raventós pertany a la família Raventós, sent una de les més llargues tradicions vitivinícoles documentades al món. Un escumós que dóna sentit i reflecteix la passió i l'amor del Pepe i el seu pare. Un escumós biodinàmic extraordinari.

**ROVELLATS BRUT NATURE GRAN RESERVA** **28,50€**

DO CAVA

*Xarel·lo, Macabeu i Parellada*

Celler: Rovellats. Sant Martí Sarroca. 2014

Amb una criança mínima de 60 mesos i i exclusivament de vinyes pròpies veremades a mà, ens trobem aquest cava totalment gastronòmic, ben equilibrat, ben estructurat, sec i amb un final de boca net, elegant i llarg.

---

**GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA** **41,50€**

CORPINNAT

*Xarel·lo i Macabeu*

Celler: Gramona. Sant Sadurní d'Anoia.

Cava amb una criança de 96 mesos, que prové de La Plana, amb quatre hectàrees de xarel·lo custodiades per una hectàrea de macabeu. Terres d'argiles amb substrat sorrenc, l'avantsala de la roca calcària. Plenament gastronòmic. Gràcies a l'equilibri entre estructura, cremositat i frescor, harmonitza amb una infinitat de matèries primeres i elaboracions.

---

**MICROTIRATGE DE MARIA RIGOL** **24,50€**

DO CAVA

Celler: Maria Rigol Ordi. Sant Sadurní d'Anoia.

Petita producció experimental de caves singulars. Cupatges seleccionats de collites excepcionals efímers i irrepetibles.

---

**TEXTURES DE PEDRA** **39,00€**

CONCA DEL RIU ANOIA

*Sumoll, Bastard i Xarel·lo vermell*

Celler: Raventós i Blanc. Sant Sadurní d'Anoia.

És l'explosió de tres varietats negres locals. És un Blanc de Negres concentrat en boca i amb un gran potencial per l'envelliment. Delicat, equilibrat i molt agradable. Records a fruits vermells, tocs de poma al forn i fruits secs.





# CHAMPAGNES

## **MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL**

**53,50€**

*Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier*

Celler: Champagne Moët & Chandon. Epernay

Moët Impérial és el champagne més emblemàtic de la Maison. Va ser creat al 1869 i personalitza l'estil únic de Moët & Chandon, que es distingeix per una fruita viva, un paladar seductor i una maduresa elegant.

---

## **GH MUMM CORDON ROUGE**

**57,00€**

*Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier*

Celler: G.H. Mumm. Reims

Mumm Cordon Rouge ofereix una constància d'estil, un equilibri entre frescor i intensitat. Al 1876, com a homenatge a alguns dels seus més prestigiosos clients, Mumm decideix adornar les seves botelles amb una cinta de seda vermella -una referència a la Legió de Honor- i tancar-les amb un segell ovalat. Havia nascut la llegenda de Cordon Rouge...

---

## **BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE BRUT**

**75,00€**

*Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier*

Celler: Champagne Bollinger. Ay-Champagne

Poques cases de Champagne tenen la fama i el prestigi de Bollinger, aïfiançada des dels inicis del segle XIX per una serietat i regularitat que s'han mantingut intactes a través dels anys. Bollinger té algunes de les vinyes més velles de tota la regió i és un dels pocs productors de la zona que fermenta els seus vins base en roure. Amb casi 200 anys d'història, Bollinger compta amb 163 hectàrees (el 85% catalogats com grand o premier cru) amb un clar domini de la Pinot Noir com a varietat majoritària.

---

## **VEUVE CLICQUOT BRUT**

**66,00€**

*Chardonnay i Pinot Meunier*

Celler: Veuve Clicquot Ponsardin. Reims

Veuve Clicquot Brut és el símbol de la Maison des de 1772. La seva complexitat, el perfecte equilibri entre la potència i la subtileza, prové de la presència predominant de la Pinot Noir. Reflecteix les seves magnífiques vinyes i la coherència del seu estil.

---

## **LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER**

**68,00€**

*Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier*

Celler: Louis Roederer. Reims

La frescor, la finura i l'alegria d'aquest champagne són una invitació a la festa. És estructurat i amb una gran persistència. És complert, modern, complex i potent a la vegada, sense deixar de ser un gran clàssic.



# VINS BLANCS



# COSTERS DEL SEGRE

## GUILLAMINA

15,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca, Gewurztraminer, Chardonnay i Albarinyo*

Celler: Cercavins. Verdú.

El vi més gormant del celler, amb una acidesa mitjana que el converteix en un vi molt fàcil i llaminer. Afruitat i cítric.

---

## GOTIM BLANC

16,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Macabeu i Sauvignon Blanc*

Celler: Castell del Remei. Penelles.

Un blanc sense criança, de mitja intensitat, agradable i gustós. De notable frescor, amb un caràcter exòtic i persistent. Elaborat a partir de les varietats blanques que es conreen a les vinyes de l'antiga colònia agrícola de Castell del Remei.

---

## AUZELLS

19,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Macabeu, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Muller thurgau, Albarinyo i Viognier*

Celler: Tomàs Cusiné. El Vilosell.

Vi on trobem una fermentació de les diferents varietats per separat i una criança posterior sobre lies durant tres mesos. Ells mateixos el qualifiquen com un calidoscopi de sensacions. Un vi vibrant.

---

## ESCORÇA

16,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Macabeu*

Celler: Celler Matallonga. Fullea.

Vi que ens prové d'un celler familiar, amb una llarga tradició en viticultura i un gran respecte per la terra i l'entorn. Amb una acidesa molt equilibrada.

---

## SIÓS PLA DEL LLADONER

20,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Chardonnay, Macabeu i Viognier*

Celler: Costers del Sió. Balaguer.

Un vi gastronòmic. S'elabora a foc lent, des de la selecció dels millors raïms i l'acurada verema manual fins a la posterior criança amb les mares de 6 mesos i el contacte amb el roure francès de torrat fi. El resultat és un vi complex i elegant, ric en matisos i en constant evolució.

# COSTERS DEL SEGRE

## BIU BLANC

21,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Riesling i Viogner*

Celler: **Celler Batlliu de Sort. Borda de Cebrià.**

Un vi d'alta muntanya que reflecteix l'essència de la terra on s'ha concebut. Pretén ser una expressió de Pirineu, un tros de Pirineu posat en una ampolla. Directe, delicat, fi, fresc, elegant però amb caràcter. Sense interferències, sense excessives manipulacions però amb rigor, control i dedicació meticulosa en la seva elaboració.

---

## SAÓ BLANC

19,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Macabeu i Garnatxa Blanca*

Celler: **Mas Blanch i Jové. La Pobla de Cèrvoles.**

Un vi on la seva fruita és embolcallada pels fumats de la criança en bóta. Molt net i elegant. Un vi amb caràcter, intens i gras.

---

## L'OLIVERA AGALIU

18,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Macabeu*

Celler: **Cooperativa L'Olivera. Vallbona de les Monges.**

Agaliu és una paraula antiga que vol dir il·lusió, pretensió. Doncs aquí el tenim. Un vi delicat, sense estridències, amb elaboracions que aposten per la complexitat. És la il·lusió per crear un vi fresc i suau, amb el toc just de la fusta. Sec, fresc i amable.

---

## TALEIA

34,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Sauvignon Blanc i Semillon*

Celler: **Castell d'Encus. Talarn.**

Un vi amb una personalitat molt marcada. Un vi que amb el pas del temps guanya una gran complexitat gràcies a la seva acidesa. Les seves vinyes a 1000 metres d'alçada, juntament amb un entorn privilegiat, amb grans contrastos tèrmics, una tecnologia avançadíssima, i com no, la saviesa de Raúl Bobet, el converteixen en un vi únic.

## COSTERS DEL SEGRE

### ROC DE FOC

29,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Macabeu*

Celler: Clos Pons. L'Albagés.

Les pedres del seu terrer i el foc del clima de les Garrigues donen caràcter i equilibri a aquest vi. Ens trobem davant un vi blanc complex que es mostra llarg i amable, i destaca pel seu cos i untuositat.

---

### EKAM

33,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Riesling i Albarinyo*

Celler: Castell d'Encus. Talarn.

Ens trobem davant un vi molt particular. Alguns dels seus raïms van ser collits amb botritis, ja que les seves vinyes estan plantades al voltant dels 1000 metres d'altitud del Pirineu català, i aquest fet li afegeix un toc de maduresa a la seva acidesa. Floral, complex i equilibrat.

---

### FINCA RACONS

33,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Macabeu*

Celler: Tomàs Cusiné. El Vilosell.

Vi amb una gran complexitat, cos i estructura. Un vi de llarga evolució en copa. Prové de la Finca Racons, una parcel·la de ceps vells en vas, plantada entre el 1917 i el 1955. Una gran obra d'en Tomàs Cusiné.

---

## VINYA DEL MONTSEC

### SÒLSXAREL

18,50€

Sense DO. VINYA DEL MONTSEC

*Xarel·lo*

Celler: Rubió de Sòls. Productora: Judit Sogas.

Aquest vi blanc de criança i ecològic és fruit del projecte personal de la Judit Sogas. La producció de vins és exclusiva i limitada a la vinya plantada, amb l'objectiu principal d'elaborar un "vi de finca". Amb una bona acidesa, és rodó i equilibrat. Tal com diu la Judit, és un vi elegant i seductor.

# PENEDÈS

## MOUSTILLANT BRUT

15,00€

DO PENEDEÈS

*Parellada*

Celler: Gramona. Sant Sadurní d'Anoia.

Prové de les vinyes més altes de la Denominació: Pla de Manlleu, Pontons, Can Ferrer i Aigua Viva. Amb un caràcter floral i afruitat, estem davant un vi molt apte per aperitius, amb una entrada fresca, un pas molt lleuger i amb un carbònic finíssim.

---

## ALBET I NOYA CURIÓS

15,00€

DO PENEDEÈS

*Xarel·lo*

Celler: Albet i Noya. Sant Pau d'Ordal.

Aquest celler va ser un dels primers a nivell espanyol que va dur a terme la vinificació ecològica. És un vi amb potència aromàtica, sense criança, on després en boca trobem un vi lleuger, suau i gustós.

---

## GRAMONA MAS ESCORPI

19,50€

DO PENEDEÈS

*Chardonnay*

Celler: Gramona. Sant Sadurní d'Anoia.

Tot el raïm prové de la mateixa finca, Mas Escorpi. Un gran chardonnay que hi trobem una àmplia gamma de matisos, amb un sorprenent glicèric que dóna molta untuositat al vi.

---

## CAN SUMOI XAREL·LO

19,50€

DO PENEDEÈS

*Xarel·lo*

Celler: Raventós i Blanc. Sant Sadurní d'Anoia.

És l'últim projecte de la família Raventós, la nova finca al Montmell. Una finca agrícola en un paratge impressionant a 600 metres d'altitud. Aquí és on la família recupera la granja biodinàmica per començar amb la seva passió d'elaborar vins tranquils naturals d'alçada, amb varietats locals treballades orgànicament i amb la mínima intervenció en el procés de vinificació. En aquest vi trobem una gran expressió varietal, amb un final refrescant i sec.

# PENEDÈS

## EL XITXAREL·LO

17,50€

DO Penedès

*Xarel·lo*

Celler: Martí Serdà. Santa Fe del Penedès.

El Xitxarel·lo neix a la finca de Mas Cortei, situada a 340m del nivell del mar al municipi de La Granada, en un terroir argilós i sorrenc, al bell mig de l'Alt Penedès. "Aixafaterrossos", "pastafanguer", "pelacanyes" o "saltamarges", són alguns exemples de paraules malsonants que neixen al camp, l'espai més representatiu de creació i divulgació de l'art de l'insult. És per això que han volgut retre un homenatge al reneç català tornant al seu origen: la vinya. Aquest vi és per aquells que pensen que la millor forma de mantenir vives les tradicions, és practicant-les.

---

## GRAMONA SAVINAT SAUVIGNON BLANC

26,00€

DO Penedès

*Sauvignon Blanc*

Celler: Gramona. Sant Sadurní d'Anoia.

Vi amb una bona intensitat que marca un bon equilibri entre la seva cremositat i la seva estructura. Un conjunt molt elegant. Amb una bona evolució i un bon recorregut.

# TERRA ALTA

## VERNATXA

26,00€

DO TERRA ALTA

*Garnatxa Blanca*

Celler: Celler Frisach. Corbera d'Ebre.

Un vi que no ha estat filtrat, clarificat ni estabilitzat, una garnatxa pura. Una bona mostra de la garnatxa blanca amb aportació de la criança sense perdre la seva personalitat.

---

## HERÈNCIA ALTÉS La Serra

34,00€

DO TERRA ALTA

*Garnatxa Blanca*

Celler: Herència Altés. Gandesa.

100% Garnatxa Blanca de la finca més emblemàtica, ceps irregulars que aguanten el pas del temps amb valentia. Un vi embellit amb tina de roure francès, reflex del terror i emblema de la casa. La densitat que ens mostra el vi en copa, ens deixa entreveure el potencial d'aquest gran blanc, que només s'elabora en les millors anyades. Un homenatge a les seves arrels.

---

# CONCA DEL BARBERÀ

## VEGA AIXALÀ LA BAUMA

19,50€

DO CONCA DEL BARBERÀ

*Garnatxa Blanca i Chardonnay*

Celler: Celler Vega Aixalà. Vilanova de Prades.

Vi amb un gran intensitat en nas, amb una mescla complexa entre aromes cítrics i tropicals. Amb maduresa i densitat, però amb una sensació global de frescor. Domina la percepció del vi en tot el seu recorregut pel paladar.

---

# PRIORAT

## LES BRUGUERES

26,00€

DO PRIORAT

*Garnatxa Blanca*

Celler: La Conreria d'Scala Dei. Escaladei.

Magnífic vi blanc jove, sòlid, cremós i voluminós. Refinat i profund. Tot un referent entre els blancs de la comarca.

## RUEDA

### JOSE PARIENTE

18,00€

DO RUEDA

*Verdejo*

Celler: Bodegas José Pariente. La Seca.

L'afirmació més fresca i elegant del seu raïm autòcton. És la insígnia del celler. Cremós i gormant, amb un suau toc amarg final, característic de la varietat verdejo.

---

### LASLIAS DE BERONIA

26,00€

DO RUEDA

*Verdejo*

Celler: Celler Beronia Ollauri

Un gran verdejo estructurat i greixós. Molt gastronòmic degut a la seva riquesa de matisos. Una explosió de notes de fonoll, aranja i fruita de pinyol.

---

## SOMONTANO

### VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER

19,50€

DO SOMONTANO

*Gewurztraminer*

Celler: Viñas del Vero. Barbastro.

Vi elaborat amb raïms seleccionats procedents d'una sola vinya, en aquest cas del pago El Enebro. Li trobem un aroma floral, amb tocs de fruita exòtica que el fa engrescador, potent i expressiu.

# RIAS BAIXAS

## ALBA MARTIN

17,50€

DO RIAS BAIXAS

*Albariño, Caiño Blanco i Loureiro*

Celler: Bodegas Martin Códax. Cambados.

Vi que és fruit de la combinació, de la barreja. Neix entre rius i oceans, entre valls i montanyes. Això és que el fa únic i peculiar. Amb una acidesa punxenta però ben integrada, on sorprèn la seva intensitat.

---

## ENVIDIA COCHINA

31,00€

DO RIAS BAIXAS

*Albariño*

Celler: Adega Familiar Eladio Piñeiro.  
Rubians-Villagarcía de Arousa.

Eladio Piñeiro, fundador de Mar de Frades, ens deixa gaudir d'aquest vi amb una personalitat pròpia, on ens mostra clarament l'ànima del seu creador. Un vi on es sent totalment identificat, esquivant les altes produccions.

---

## FRORE DE CARME

38,00€

DO RIAS BAIXAS

*Albariño*

Celler: Adega Familiar Eladio Piñeiro.  
Rubians-Villagarcía de Arousa.

Darrera el gran disseny d'aquesta botella de vi, on evitem l'oxidació i els defectes del tap, ens trobem un vi amb una gran densitat i estructura i un final llarg i molt elegant. Un vi fruit de la innovació en l'elaboració i també en l'estètica.



# GETARIAKO TXAKOLINA

## TXOMIN ETXANIZ

18,50€

DO GETARIAKO TXAKOLINA

*Hondarribi Zuri i Hondarribi Beltza*

Celler: Txomin Etxaniz. Getaria.

Aquest celler, situat al cor de Getaria, ha mantingut durant generacions la seva dedicació al cultiu de la vinya i l'elaboració del txacolí. Trobem un vi molt suau, amb aromes afruitats, amb una acidesa i un carbònic extremadament lleugers. Un vi persistent.

---

# RIOJA

## CAPELLANÍA

58,00€

DO RIOJA

*Viura*

Celler: Marqués de Murrieta Logronyo

Vi elaborat de la magnífica Viura del Pago de Capellanía, unes vinyes de més de 70 anys situades a la zona més alta de la Finca Ygay. Un vi amb ànima de vi negre on la seva complexitat ens aporta notes de fruita blanca madura i agradables tocs de mantega.

---

## PLÁCET VALTOMELLOSO

29,00€

DO RIOJA

*Viura*

Celler: Bodegas Palacios Remondo. Alfaro.

És l'únic vi blanc d'Álvaro Palacios. Amb un toc seductor i misteriós, és un blanc amb classe, pur i melós, amb records borgonyesos. Consolidat totalment com un estil de blanc amb personalitat, honorant també la tradició riojana.



# VINS ROSATS

## COSTERS DEL SEGRE

### CRISTIARI

18,00€

DO COSTERS DEL SEGRE  
*Cabernet Sauvignon i Merlot*

Celler: Vall de Baldomar. Baldomar.

Vibrant, complex, ample, impactant i delicat. Amb una intensa coloració i una explosió de matisos aromàtics. Un vi de llarga versatilitat.

---

## VINYA DEL MONTSEC

### SÒLS. X ROSÉ

16,50€

SENSE DO. VINYA DEL MONTSEC  
*Ull de llebre*

Productora: Judit Sogas

És l'expressió amable dels seus raïms negres. Amb una bona acidesa, fresc i afruitat. Amb molta presència de fruita vermella.

---

## PENEDÈS

### MUSTILLANT

15,00€

DO Penedès  
*Sirà i Merlot*

Celler: Gramona. Sant Sadurní d'Anoia.

Un vi amb un carbònic molt amable. Amb records molt llaminers. Estructurat i refrescant. Una bona opció per iniciar-se al món del vi.

# MONTSANT

## ACÚSTIC

18,00€

DO MONTSANT

*Garnatxa negra, Garnatxa vermella i Samsó*

Celler: *Acústic Celler. Marçà.*

Projecte d'Albert Jané on intenta demostrar una gran transparència en els seus vins. Aquest rosat mostra l'expressivitat varietal, elaborat amb un gran respecte per conservar la seva finura i fruitositat.

---

# NAVARRA

## LAS CAMPANAS

14,00€

DO NAVARRA

*Garnacha*

Celler: *Vinícola Navarra. Muruarte de Reta.*

Vi molt fresc, fàcil de beure, sense complicacions, molt gormant i afruitat. Un clàssic navarrés.



# VINS NEGRES

# COSTERS DEL SEGRE

## CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU

16,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa i Sirà*

Celler: Castell del Remei. Penelles.

Les vinyes tenen una edat mitjana de 20 anys. El vi més conegut de Castell del Remei. Un vi negre de perfil elegant i equilibrat, que defineix molt bé l'estil del celler.

---

## BALDOMÀ SELECCIÓ

16,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Bobal*

Celler: Vall de Baldomar. Baldomar.

Celler situat en una petita vall entre el riu Segre i la Serra del Montsec. És un vi carnós, intens, autèntic, d'un estil tranquil i natural. S'inspira per l'energia dels sòls i la nitidesa que es respira a la vall.

---

## SIÓS CAU DEL GAT

20,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Garnatxa, Ull de Llebre i Sirà*

Celler: Celler Costers del Sió. Balaguer.

Vi negre d'un estil modern i que representa la màxima expressió de la varietat reina del celler, el sirà. Un vi que és pura força i explosió de sensacions.

---

## VILOSELL

18,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Merlot i Sirà*

Celler: Castell del Remei. Penelles.

El vi menys conegut del celler, on trobem un volum en el pas per boca, acompanyat per tanins madurs que li aporten una atractiva estructura. Persistència llarga i agradable.

# COSTERS DEL SEGRE

## TROBALLA

19,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Garnatxa*

Celler: Mas Blanch i Jové. La Pobla de Cèrvoles.

De les darreres incorporacions al celler. Una garnatxa negra sorprenent de cultiu ecològic fet amb àmfors. Tot un descobriment.

---

## ONRA NEGRE

18,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Garnatxa, Merlot i Cabernet Sauvignon*

Celler: Celler Lagravera. Alfarràs.

Prové d'una vinya situada en una antiga gravera, sent un vi que estima i respecta la natura. Un vi biodinàmic. Un vi que creix entre les pedres. Un vi amb tons equilibrats, vellutats, elegants, sedosos i delicats.

---

## SIÓS NATURE

22,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Sirà*

Celler: Celler Costers del Sió. Balaguer.

Vi negre orgànic que pretén transmetre la expressió del raïm sirà a la seva finca, d'una forma pura, sense més aditius que el propi raïm.

---

## ALTO SIÓS

25,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Sirà i Ull de Llebre*

Celler: Celler Costers del Sió. Balaguer.

Vi que prové de sis vinyes diferents, rodejat d'alzines, on posteriorment es seleccionen els millors raïms al celler. Una mostra de la cura i la dedicació amb les quals es treballen les seves vinyes. Un vi coral que expressa tots els matisos del seu terroir. És considerat el vi emblema del celler.



# COSTERS DEL SEGRE

## ALGES

18,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Ull de llebre, Garnatxa i Sirà*

Celler: Clos Pons. L'Albagés.

Un bon representant de la viticultura extrema de les Garrigues. Un vi que reuneix tradició i modernitat. Un vi molt equilibrat, rodó i gormant.

---

## ROC NU

31,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Ull de Llebre, Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon*

Celler: Clos Pons. L'Albagés.

Vi que prové de les millors parcel·les d'agricultura ecològica de les finques. Un vi poderós, amb una marcada tanacitat, gras i vellutat.

---

## GEOL

29,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Merlot, Cabernet Sauvignon i Samsó*

Celler: Tomàs Cusiné. El Vilosell.

Un gran vi que escenifica a la perfecció potència i estructura. Un vi de llarga criança en bóta, on la seva força ens demana plats realment contundents.

---

## FINCA SIÓS

36,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Sirà, Ull de Llebre, Garnatxa, Cabernet Sauvignon*

Celler: Celler Costers del Sió. Balaguer.

Aquest vi neix com un homenatge al fundador de Costers del Sió, Juan de Porcioles Sangenís. Amb motiu del desè aniversari del celler el Finca Siós es converteix també en un tribut als seus orígens, perquè és fruit de la vinificació en antics trulls de pedra del segle XI que s'han recuperat a la Finca de Flix.

# COSTERS DEL SEGRE

## CÉRVOLES

32,50€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Merlot*

**Celler:** Celler Cérvoles. La Pobla de Cèrvoles.

Elegant complexitat. Fruita madura, sotabosc i un punt mineral. Vi per beure sense presses, amb una evolució contínua. Reflecteix la personalitat del seu sòl, el subsòl i el seu clima. Un concepte ancestral del vi de qualitat però recentment renascut.

---

## 1780 de CASTELL DEL REMEI

33,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre i Garnatxa*

**Celler:** Castell del Remei. Penelles.

Vi negre on el seu nom fa honor a l'any que es té constància dels orígens del celler. Rodó i elegant, el vi negre més excels de Castell del Remei resulta d'una equilibrada associació entre varietats autòctones i bordeleses i una pacient criança en bótes.

---

## THALARN

45,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Sirà*

**Celler:** Castell d'Encús. Talarn.

Vi fermentat en diferents materials, com cups de pedra, tines de fusta i acer inoxidable. Vi complex i intens, amb notes florals i molt especiat. Amb nervi.

---

## QUEST

52,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Petit Verdot*

**Celler:** Castell d'Encús. Talarn.

Vi fermentat en la seva totalitat amb cups de pedra del segle XII, en el que Raül Bobet continua demostrant el seu interès per allunyar-se dels vins potents i molt madurs. Gràcies als seus raïms aconseguim un vi molt fi i elegant.

---

## ACUSP

48,00€

DO COSTERS DEL SEGRE

*Pinot Noir*

**Celler:** Castell d'Encús. Talarn.

Vi fermentat en tancs d'inoxidable i cups de pedra del segle XII. El raïm és procedent de les seves vinyes a la capçalera de la serralada on es troben situats a una alçada de 1000 metres. Amb una bona acidesa i amb records a sol.

# PLA DE BAGES

## **BERNAT OLLER**

**22,00€**

DO PLA DE BAGES

*Merlot i Picapoll Negre*

**Celler: Oller del Mas. Manresa.**

Vi que gaudeix d'una elegància inigualable a la comarca. Elaborat de manera tradicional, a l'estil bordelès. Amb aromes nets i francs. Complex, fresc, afruitat i amb uns tanins ben integrats.

---

# MONTSANT

## **ACÚSTIC**

**20,50€**

DO MONTSANT

*Samsó i Garnatxa*

**Celler: Acústic Celler. Marçà.**

Projecte personal d'Albert Jané, on reivindica la viticultura tradicional, evitant excessos tecnològics i permetent que les vinyes expressin les seves característiques de la forma més natural possible. Poesia pura de finura i plaer.

---

## **FURVUS**

**26,00€**

DO MONTSANT

*Garnatxa Peluda i Merlot*

**Celler: Vinyes Domènech. Capçanes.**

És l'essència del seu *terroir*, l'harmonia del seu paisatge, la tipicitat dels seus sòls i la frescor dels seus boscos i de les seves brises mediterrànies. En aquest vi es troba la golosia i la fruita de la garnatxa aportant-li una gran elegància.

---

## **GOTES**

**21,50€**

DO MONTSANT

*Samsó i Garnatxa*

**Celler: Alfredo Arribas. Falset.**

Vi elaborat amb raïm de vinyes de més de 40 anys, és realment recomenable per conèixer el *terroir* del Montsant. Accessible, amable, aromàtic i engrescador. Amb una notable frescor degut a la seva acidesa. D'aquells vins que es disfruten amb els ulls tancats.

# PENEDÈS

## CAN SUMOI

19,50€

VI MEDITERRANI PUR

*Sumoll i Garnatxa*

**Celler: Celler Raventós i Blanc. Sant Sadurní d'Anoia.**

Vi fruit d'una agricultura biodinàmica i una mínima intervenció en els seus processos de vinificació i que reflecteix el seu origen, recuperant les tradicions. Un vi afruitat, amb una bona acidesa i que ens transmet una total sinceritat.

---

## ALBET I NOYA SYRAH COL·LECCIÓ

25,00€

DO PENEDES

*Sirà*

**Celler: Albet i Noya. Sant Pau d'Ordal.**

Vi elaborat a través d'una verema manual i selecció gra a gra en taula de tria. Amb una maceració de 18 dies amb dos remuntats diaris que ens permet extreure el màxim potencial de la pell del sirà. Un vi net i molt brillant. Amb una llàgrima molt densa. Carnós, amb una magnífica acidesa que ho dota de profunditat.

---

# EMPORDÀ

## FINCA ESPOLLA DE PERELADA

25,00€

DO EMPORDÀ

*Sirà, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Samsó*

**Celler: Cavas Castillo de Peralada. Peralada.**

Una finca situada als estreps dels Pirineus, al nord de Peralada. Es tracta d'un sòl pissarrós i àcid cultivat a una densitat alta, per reduir el vigor i la producció de raïm i aconseguir així vins d'alta qualitat i gran personalitat. Un gran vi de finca intens, elegant, rodó i expressiu. L'acidesa és viva i refrescant.

# CONCA DEL BARBERÀ

**JOSEP FORASTER**

**20,00€**

DO CONCA DEL BARBERÀ

*Trepat*

**Celler: Mas Foraster. Montblanc.**

Vi negre amb la seva varietat més autòctona; el Trepat. La seva tasca consisteix a cuidar extremadament la vinya, regular molt la producció i mimar cada gra de raïm. Tot això per a elaborar un vi únic de collita pròpia, que destaca la seva delicada fruita, subtileza, mineralitat, frescor i elegància.

---

**VEGA AIXALÀ VIERN**

**22,00€**

DO CONCA DEL BARBERÀ

*Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Ull de Llebre, Sirà, Samsó, Merlot*

**Celler: Celler Vega Aixalà. Vilanova de Prades.**

Vi amb una gran complexitat i un gran ventall de matisos. Amb un gran equilibri entre la calidesa i la frescor típica de la maduració dels costers de les seves muntanyes.

---

# CATALUNYA

**PERAJ HA'ABIB Flor de primavera de Capçanes**

**30,50€**

DO CATALUNYA

*Pinot Noir*

**Celler: Celler de Capçanes. Capçanes.**

Un vi subtil, fresc i alegre, d'estructura fràgil i delicada, introvertit i tímid, molt fi i accentuat en tots els aspectes. Sedueix per la seva claredat i frescor. És alegre, viu, atrevit, educat i al dente, en cap moment cridaner, tot un repte al paladar aventurer disposat a descobrir el més subtil.

# PRIORAT

## LES COUSINS L'INCONSCIENT

17,50€

DO PRIORAT

*Samsó, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot i Sirà*

Celler: Les Cousins Marc & Adrià. Porrera.

Projecte iniciat per dos cosins amb trajectòries bessones, en Marc i l'Adrià. Elaboren aquest vi fresc i alegre, però també seriós, complex i profund. Fàcil de beure, net i franc. Per gaudir-lo...a consciència.

---

## FORMIGA DE VELLUT

25,00€

DO PRIORAT

*Garnatxa, Samsó i Sirà*

Celler: Clos Galena. El Molar.

Vi que honora el seu nom degut a la sensació avellutada que ens deixa en boca. Un vi intens. Amb aromes complexes. Un vi molt gastronòmic.

---

## CAMINS DEL PRIORAT

28,00€

DO PRIORAT

*Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Samsó, Sirà i Merlot*

Productor: Álvaro Palacios. Gratallops.

Un vi que ja és sinònim de garantia pel simple fet d'estar elaborat per Álvaro Palacios. Jovial i amable, modern i molt ben elaborat. Amb bona longitud. Consistent però sedós. Una bona opció per iniciar-se amb un dels grans.

---

## CRUOR

30,00€

DO PRIORAT

*Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Sirà i Merlot*

Celler: Casa Gran del Siurana. Bellmunt del Priorat.

A les finques que envolten la Casa Gran, les mateixes que van ser testimoni de l'estricta vot de silenci dels monjos cartoixans, és on ha nascut aquest vi, un modern i elegant vi negre que transmet tota la força característica del Priorat, però aportant-hi tocs de modernitat com la seva frescor i elegància.

# PRIORAT

## ORİAM

DO PRIORAT

*Carinyena*

19,00€

Celler: Teila Brunat. La morera de Montsant.

Amb una producció molt limitada d'unes 800 ampolles aproximadament. Un priorat molt poc comú, sense pas per fusta i on apreciem tocs molt frescos i golosos. Estructurat, amb pinzellades de compota i amb bon recorregut.

---

## FERRER BOBET

DO PRIORAT

*Samsó i Garnatxa*

49,00€

Celler: Ferrer Bobet. Falset.

A les vinyes d'una de les zones més fresques del Priorat, a la sub-zona de Porrera, Raül Bobet i el seu equip elaboren aquest impecable vi aplicant una viticultura orgànica, la tecnologia més puntera i la seva saviesa. Equilibrat, sedós i extraordinàriament fresc. Un Priorat imprescindible.

---

# TERRA ALTA

## EDETÀRIA SELECCIÓ

DO TERRA ALTA

*Garnatxa peluda, Garnatxa fina i Samsó*

31,00€

Celler: Edetària. Gandesa.

És el seu vi negre de guarda de vinya vella de Garnatxa peluda. Amb una personalitat única dins els negres de la Terra Alta. Molt elegant i amb una bona acidesa.

---

## SANG DE CORB

DO TERRA ALTA

*Garnatxa negra, Garnatxa peluda i Samsó*

25,00€

Celler: Celler Frisach. Corbera d'Ebre.

Tot el raïm prové d'una mateixa finca, el Dellà del Riu; en la qual les tres varietats es troben barrejades, tal i com és plantava antigament, i és així com ho vinifiquen. Aquestes vinyes tenen més de 65 anys i es troben plantades en mig d'ametllers, oliveres i maçaneres. Un vi fet amb molt de sentiment. Un vi delicat, elegant, amb tacte sedós, bona acidesa, lleugera untuositat, bona estructura, afruitat i amb un final de bona longitud.

# RIOJA

## LA MONTESA

20,50€

DO RIOJA

*Garnacha, Tempranillo i Mazuelo*

Celler: Bodegas Palacios Remondo. Alfaro.

Un vi ben definit, refinat, firmat per la família Palacios. Un vi gustós i fresc, nascut al Monte de Yerga, a la zona més alta de Alfaro.

---

## MUGA

25,50€

DO RIOJA

*Criança. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo i Graciano*

Celler: Bodegas Muga. Haro.

Un clàssic de la Rioja que destaca per la seva regularitat any rere any. Amb una personalitat pròpia molt definida que equilibra perfectament tradició i modernitat.

---

## REMELLURI

33,00€

DO RIOJA

*Reserva. Tempranillo*

Celler: Granja Ntra. Sra de Remelluri. Labastida.

És el vi original del celler, fruit de les vinyes més importants de la propietat. Va ser el primer de la Rioja que es basava en una única propietat vitícola, segons el model bàsic del medoc bordelès.



# RIOJA

## MARQUÉS DE VARGAS

27,50€

DO RIOJA

*Reserva. Tempranillo, Mazuelo i Garnacha*

**Celler: Marqués de Vargas. Logroño.**

Exigència, autenticitat i un estil únic. Seguint el concepte de château, es troba a la zona coneguda com Los Tres Marqueses. Una zona privilegiada en tots els sentits que permeten aquest vi equilibrat, amb una bona evolució, amb cos i una bona acidesa.

---

## RODA

41,00€

DO RIOJA

*Reserva. Tempranillo, Graciano i Garnacha*

**Celler: Bodegas Roda. Haro.**

Agustí Santolaya, director general del celler, explica que el seu objectiu és fer vins per gaudir, no per impressionar sino per agradar. Un vi molt expressiu, rodó i satisfactori com a conclusió final.

---

## SAN VICENTE

52,00€

DO RIOJA

*Criança. Tempranillo Peludo*

**Celler: Señorío de San Vicente. San Vicente de la Sonsierra.**

Vi negre elaborat a la Finca La Canoca, en el qual la família Eguren intenta recuperar una varietat autòctona quasi estingida, el Tempranillo peludo, amb especials condicions per donar llum a un vi complex i de llarga vida. Un Rioja amb majúscules.

# RIBERA DEL DUERO

## HITO DE C21

18,50€

DO RIBERA DEL DUERO

*Tinta Fina*

Celler: Bodegas Cepa 21. Castrillo de Duero.

Elaborat amb les vinyes més joves del celler. Trobem un vi jove, modern, fresc i innovador, que neix per completar la gamma d'aquest celler inquiet. Elegant i amb finura.

---

## CARMELO RODERO. 9 meses

19,50€

DO RIBERA DEL DUERO

*Tinta Fina i Cabernet Sauvignon*

Celler: Bodegas Rodero. Pedrosa de Duero.

Germà petit d'un dels clàssics de la Ribera del Duero. Un vi molt més fresc, més adaptat a les noves tendències. Prové de vinyes pròpies d'entre 5 i 20 anys.

---

## DOMINIO FOURNIER

28,00€

DO RIBERA DEL DUERO

*Criança. Tinta Fina.*

Celler: Dominio Fournier. Berlangas de Roa.

Un criança clàssic de la Denominació d'Origen. Fresc, elegant i equilibrat.

# RIBERA DEL DUERO

## PAGO DE LOS CAPELLANES

30,50€

DO RIBERA DEL DUERO

*Criança. Tinta Fina*

**Celler: Pago de los Capellanes. Pedrosa de Duero.**

Gran treball de la família Rodera-Villa, aconseguint un dels vins més emblemàtics de la Ribera del Duero. Un vi brillant molt intens. Una gran harmonia entre gust, aroma i cos.

---

## BOSQUE DE MATASNOS

34,00€

DO RIBERA DEL DUERO

*Criança. Tinta Fina i Merlot*

**Celler: Bosque de Matasnos. Peñaranda de Duero.**

Vinyes que viuen a una altitud de 950 m., a la part més alta de la Ribera del Duero. Amb un gran clima, amb l'influència del bosc de Matasnos, amb un terra ric i singular i amb la saviesa de Jaime Postigo, aconseguint aquest vinàs.

---

## MALLEOLUS

44,00€

DO RIBERA DEL DUERO

*Tinta Fina*

**Celler: Bodegas Emilio Moro. Pesquera de Duero.**

Un vi que demostra any rere any el perquè del prestigi d'aquest celler. Un vi intens, elegant i sincer. Molt gormant, rodó i equilibrat. Cultivat a partir de vinyes d'entre 25 i 75 anys, aquest vi suposa un punt d'inflexió en la història del celler.

# RIBERA DEL DUERO

## **TOMÁS POSTIGO**

**37,00€**

DO RIBERA DEL DUERO

*Criança. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon i Merlot*

**Celler: Bodega Tomás Postigo. Peñafiel.**

Projecte de Tomás Postigo, autèntica referència del mon del vi. Carnós, amb cos i a la vegada elegant. Un vi per gaudir-lo.

---

## **MAURO**

**43,50€**

Sense DO

*Tinta Fina i Syrah*

**Celler: Bodegas Mauro. Tudela de Duero.**

Primer projecte del referent Mariano García, després de desvincular-se de Vega Sicilia. Vi que representa a la perfecció la força i la raça dels vins castellans. Estructurat, equilibrat i sedós .

---

## **PAGO DE CARRAOVEJAS**

**48,00€**

DO RIBERA DEL DUERO

*Criança. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon i Merlot*

**Celler: Pago de Carraovejas. Peñafiel.**

Un dels grans de la Ribera del Duero, amb personalitat pròpia. De boca afinada i bona entrada. Profund. Un vi de tall modern, amb matisos cremosos i moltíssima amplitud.

---

## **PSI de Dominio de Pingus**

**47,00€**

DO RIBERA DEL DUERO

*Criança. Tinta Fina*

**Celler: Dominio de Pingus. Pesquera de Duero.**

Projecte de Peter Sisseck, on busca oferir un perfil de vi més fresc i afruitat, sense la concentració d'altres vins cotitzats que porten el seu segell. Un vi molt més proper.

# TORO

## ALMÍREZ

26,50€

DO TORO

*Criança. Tinta de Toro*

Celler: Teso La Monja. Valdefinjas.

És fruitositat amb estructura. És amable tanicitat, i és l'equilibrada expressió i elegància que caracteritzen els vins de la família Eguren.

---

## VICTORINO

45,00€

DO TORO

*Criança. Tinta de Toro*

Celler: Teso La Monja. Valdefinjas.

Prové de vinyes de més de 45 anys d'antiguitat. Molta intensitat, amb una gran concentració de fruita negra i amb notes minerals, a torrats i balsàmics.

---

# SOMONTANO

## VIÑAS DEL VERO GRAN VOS

26,00€

DO SOMONTANO

*Reserva. Cabernet Sauvignon i Merlot*

Celler: Viñas del Vero. Barbastro.

Vi elaborat d'una selecció dels millors raïms negres de les vinyes de La Torrecilla, Almunieta, San Marcos i Lazadiella. Gustós, carnós, gruixut i llarg.

---

## SOMMOS MERLOT

22,50€

DO SOMONTANO

*Merlot*

Celler: Bodegas Sommos. Barbastro.

Vi perfectament estructurat i equilibrat, on trobem fruites vermelles, mineralitat i espècies perfectament equilibrades.

# CAMPO DE BORJA

## **BORSAO TRES PICOS**

DO CAMPO DE BORJA

*Garnacha*

**22,50€**

**Celler: Bodegas Borsao. Borja.**

Provinent de vinyes de 35 a 60 anys i amb una altitud de 600 a 700 metres. Amb una gran intensitat aromàtica, molt ben estructurat i amb uns tanins sedosos i un punt dolços. Considerat un dels millors garnatxes dins el seu mercat.