



**CARTA**  
*de caves i vins del Penedès*

# EL PENEDÈS

Estem en una terra afortunada: tenim més de 25.000 hectàrees de vinya repartides en una gran varietat de sòls i microclimes, tots ells aptes per fer vins de qualitat. No en va, tenim proves que s'elabora vi al Penedès des del segle IV abans de Crist.

El nostre clima mediterrani té les variacions geogràfiques pròpies d'una zona que varia d'altitud des de 800 metres fins a nivell del mar. A més, la Serralada Prelitoral ens resguarda dels vents freds, i la marinada ens refresca els migdies calorosos d'estiu.

Tenim zones de terreny calcari, altres d'argilós, plens de fòssils marins... hi ha tal diversitat de terres que, juntament amb les moltíssimes variacions climatològiques i l'esperit innovador i emprenedor dels penedesencs, aquí podem trobar més varietats de raïm que en qualsevol altre denominació d'origen. És per això que ens atrevim a oferir-vos aquesta selecció de vins i caves. Una tria en la que podreu trobar allò que més s'adapti als vostres gustos, des del blanc més afruitat fins al negre més corpulent, passant per gairebé tots els caves de Sant Sadurní.



Nos encontramos en una tierra afortunada: tenemos más de 25.00 hectáreas de viñedo repartidas en una gran variedad de suelos y microclimas, todos ellos aptos para hacer vinos de calidad. No en vano, tenemos pruebas de que se elabora vino en el Penedès desde el siglo IV antes de Cristo.

Nuestro clima mediterráneo tiene los contrastes geográficos propios de una zona con oscilaciones de altitud que van desde los 800 metros hasta el nivel del mar. Además, la Sierra Prelitoral nos resguarda del viento frío y la brisa nos refresca en los medios días calurosos de verano.

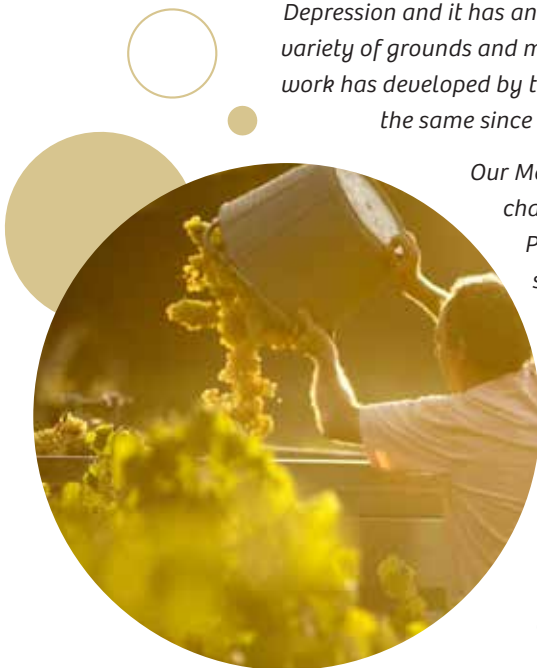
Tenemos zonas de terreno calcáreo, otros arcillosos, plagados de fósiles marinos... hay tal diversidad de tierras que, junto con las muchísimas variaciones climatológicas y el espíritu innovador y emprendedor del Penedès, aquí podemos encontrar más variedades de uva que en cualquier otra denominación de origen. Es por eso que nos atrevemos a ofrecer esta selección de vinos y cavas.

Una propuesta en la que podréis encontrar lo que más se adapte a vuestros gustos, desde el blanco más afruitado hasta el negro más corpulento, pasando por prácticamente todos los cavas elaborados en Sant Sadurní.

*The region of the Alt Penedès is located at the southern end of the Catalan Pre-litoral Depression and it has an extension of 25.000 hectares of vineyard distributed in a great variety of grounds and microclimates, all them suitable to make wines of quality. All this work has developed by the introduction of new techniques, but the basic process has been the same since four centuries before Christ.*

*Our Mediterranean climate has typical geographical variations that it changes from 800 meters altitude until above sea level. Moreover, the Pre-litoral Mountain protects us from the cold winds, and the sea breeze refreshes us on the warm summer noon.*

*The quaternary terrains are formed by sands, clay and rock, and they are very good for the growing of vine, due both to its chemical composition - high amount of lime - and the capacity of the ground to drain water, it is for this reason that we dare to offer you this wine and cava selection, constantly updated, in search for the best wines that allow the guest to enjoy an optimum marriage that it will make clear to you the great intimacy of wines and cava with the gastronomy of this land which has seen them sprout.*





### **NOTA DELS VINS I CAVES**

Els preus d'aquesta carta són preus base de bodega. Hi haurà un increment de 4,80 euros per ampolla pel servei (IVA inclòs).

Creiem que és una nova manera d'entendre el món del vi, considerant que és important fer èmfasi en una bona relació qualitat/preu.

Si ho desitgen poden comprar els vins i caves al mateix preu de la carta sense l'increment del servei. També es poden emportar a casa l'ampolla inacabada. Els donarem un tap i una bossa (servei gratuït).

### **NOTA DE LOS VINOS Y CAVAS**

Los precios de esta carta son precios base de bodega. Habrá un incremento de 4,80 euros por botella del servicio (IVA incluido). Creemos que es una nueva forma de entender el mundo del vino, considerando que es importante hacer énfasis en una buena relación calidad/precio.

Si lo desean pueden comprar los vinos y cavas al mismo precio de la carta sin el incremento del servicio. También se pueden llevar a casa la botella inacabada. Les daremos un tapón i una bolsa (servicio gratuito).

### **WINES NOTE**

*This wine-list prices are wine-cellar prices. Service price is 4,80 euros per bottle (VAT included).*

*We offer you a new way of understanding the world of wine, taking into account the importance of the relation between price and quality. If you wish you can buy this wines and cavas at the same price of this menu without service cost.*

*You can take away the unfinished bottle.*

*We'll give you freely a cork and a bag.*

# VARIETATS DE RAÏM BLANC

## PARELLADA

És la més fina de les varietats blanques tradicionals del Penedès.

Produeix blancs aromàtics, secs, de graduació moderada, aroma fresc i una delicada acidesa afruitada.

## XAREL·LO

Una de les varietats tradicionals, pròpia de la zona del Penedès

Es poden elaborar grans vins Blancs de Xarel·lo, i també criances de Xarel·lo tant sola com juntament amb les altres dues varietats autòctones del Penedès, el Macabeu i la Parellada.

Produeix els vins blancs secs i afruitats considerats com els més típics de la D.O. Penedès.

## MACABEU

Es troba bàsicament al Penedès Central, aquesta varietat aporta als vins blancs de cupatge del Penedès, el seu aroma afruitat i la seva acidesa.

## CHARDONNAY

Aquesta varietat internacional va ser introduïda al Penedès als anys seixanta i aclimatada amb èxit. Aquest raïm aporta aromes i cos als vins blancs del Penedès.

Amb aquesta varietat s'elaboren vins blancs joves i molt afruitats, així com vins de criança.

## MUSCAT (moscatell de gra petit)

És una subvarietat del moscatell de gra menut. És doncs un raïm per a la vinificació blanca que forma part de la família moscatell. És un raïm de principis de la verema tardana. La vinya té bon vigor però és mitjanament fèrtil. És sensible a la podridura grisa, al mildium i al oidio.

## MALVASIA DE SITGES

Varietat mediterrània, pròpia del Penedès Marítim, que es cultiva a la plana de Sitges.

Raiims blancs dolços i suaus. Dona vins frescos, aromàtics i també aptes per fer vins dolços i enuellits.

## SUBIRAT PARENT

Subirat Parent és una varietat autòctona, família de malvasies. Un raïm oblidat durant anys.

Dóna un vi blanc únic, perfumat, floral, subtil, sensual, agradable i rodó.

## GEWÜRZTRAMINER

Els vins sorgits d'aquesta varietat són rics en aromes i fruits, així com espècies.

S'adapta molt bé per menjar foie gras, postres i formatges forts. També serveix per acompanyar cuines on domina el picant, ja que la seva dolçor fa que l'especciat no resulti tan pronunciat. Si es recull sobre madurat (verema tardana) es pronuncia el dolç en el vi.

## MOSCATELL D'ALEXANDRIA

Varietat que produeix vins secs o dolços. Ja es plantava a l'època dels egipcis, grecs i romans arreu del Mediterrani.

## XAREL·LO VERMELL

Mutació genètica del xarel·lo. És una varietat de raïm molt escassa.

Són vinyes velles, de més cinquanta anys, que donen poc raïm però de millor concentració.

La diferència és que té la pell de color vermell i més gruixuda, fet que, si es cull amb una bona maduració, ens aporta major complexitat aromàtica.

## SAUVIGNON BLANC

Varietat molt aromàtica. Dóna vins elegants, ben estructurats, de bona acidesa i amb notes vegetals que recorden l'espàrrec, el boix i el pebrot amb notes de flor de grosella, llessamí i valeriana.

## CHENIN BLANC

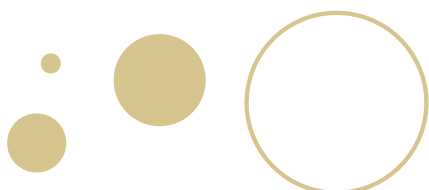
Originària d'Anjou a França ens proporciona vins secs, àcids, amb cos, frescos i afruitats en boca.

## RIESLING

Pròpia del Penedès Superior, és una de les poques varietats que exhibeix un característic aroma primari apreciable abans de la vinificació. Els vins són fragants, molt afruitats i de cos sec i fresc.

## INCROCIO MANZONI

La varietat de raïm Incrocio és originària del nord-est d'Itàlia, dissenyada en laboratori entre els anys 1924 i 1930 per Luigi Manzoni. Hi ha dues classes de Incrocio Manzoni, una negra i una altra blanca. Dóna un vi poc marcat al nas, però net, incisiu; a la boca es nota una acidesa molt viva.



# VARIETATS DE RAÏM NEGRE

## PINOT NOIR

Varietat tradicional que ha demostrat una gran capacitat d'aclimatació al Penedès.

Dóna excel·lència aromàtica i admet un bon envelliment.

## MONASTRELL

Varietat típica del Mediterrani que ha demostrat una gran capacitat d'aclimatació al Penedès Central i Superior.

Els vins són de color profund i reclamen un llarg període d'envelliment o el complement de vins afruitats.

## TREPAT

Es caracteritza per donar vins de bona acidesa i graduació alcohòlica baixa (10-11% vol).

Els vins obtinguts són vins frescos, lleugers i afruitats amb poca aroma, molt personals. S'empra majoritàriament per l'elaboració de vi rosat natural. També és una de les varietats autoritzades per l'elaboració del cava rosat.

## SAMSÓ

És una de les varietats tradicionals que es cultiva al Baix Penedès.

Produeix vins amb caràcter, rics en pigment i en extracte que es beneficien d'un envelliment en bóta de roure i de la posterior maduració a l'ampolla.

## ULL DE LLEBRE

Els vins resultants són de bona graduació alcohòlica, amb una moderada acidesa afruitada i bona perspectiva aromàtica.

Varietat tradicional que es troba a la zona del Baix Penedès i el Central.

## SUMOLL

El seu gra és gros i llargarut. El raïm, de mida mitjana o gran, compacte i tancat, amb baies mitjanes, esfèriques i de color granat blauós. Es tracta d'una varietat rústica, resistent a la sequera i de desenvolupament uniforme. De brotació primerenca, la fa sensible a les gelades primaverals. També als àcars i al oïdi.

## MERLOT

Es troba al Penedès Central i serveix per elaborar excel·lents vins varietals i aromàtics vins joves.

Dóna vins corpulents i tàncics, a més conjuga molt bé amb altres vins.

## SYRAH

Varietat oriental, molt ben adaptada a la Mediterrània. Sensible a la secada i de producció molt baixa.

Vins corpulents, de color intens, alcohòlics i amb un lleuger perfum de violeta.

## CABERNET SAUVIGNON

Els vins són de color intens, demostrant un caràcter distintiu i classe entre la resta de varietats negres. Les seves aromes es fan més complexos amb l'envelliment, exhibint notes de fum, cedre i trufa. Varietat que es cultiva al Penedès Central i Superior.

## CABERNET FRANC

És una varietat de maduració primerenca i que creix en climes més freds que altres varietats constituint una alternativa de cultiu de millor qualitat en condicions climàtiques més rigoroses. El vi de cabernet franc té menys cos, menys color i és menys àcid, però més aromàtic.

S'utilitza sovint en cupatges amb el cabernet sauvignon per suavitzar l'agressivitat i el color intens, i accelerar-ne l'envelliment.

## PETIT VERDOT

La Petit Verdot és una varietat de maduració tardana. El seu principal paper en els assemblatges és, i de vegades tan sols incorporant-hi petites quantitats d'un 10%, aportar a la barreja una càrrega de tanins, intensitat de color i aromes.

A la boca són greixosos i carnosos, de gran amplitud. Són equilibrats en acidesa i de tanins dolços.

## MARSELAN

És un encreuament entre Cabernet Sauvignon i Garnatxa.

Rica en tanins lleugers i harmoniosos. Dona vins complexos, equilibrats, amb molt cos, molt colorits i aromàtics.

## CALADOC

La Caladoc és una varietat negra híbrida producte del creuament entre la Garnatxa i la Malbec.

Els vins negres de la varietat Caladoc són vins d'un alt contingut alcohòlic, de tonalitat intensa i, en general, amb una bona estructura.

## MANDÓ

Varietat de cep negre que produeix molt els primers anys i poc després, de raïms petits i gra separats.

És una varietat cara de conrear, quan el gra és madur sol caure'n part a terra, disminuint encara més el baix rendiment.

En nas és especiat i aromàtic. Cuir i fruita ben madura. En boca tenim un vi glicèric i potent.

## BELAT

Belat ve de velat i significa quelcom que estava cobert per un vel - en aquest cas pel vel del temps i dóna un vi que recorda especialment als grans Sumolls i Pinot Noirs sense una gran capa de color, però amb unes aromes molt fines de tabac de pipa, mentolats, una estructura tànnica vellutada dolcenca que dóna el gust fresc i elegant dels grans vins.

## GARNATXA

Varietat tradicional de la Mediterrània que es troba a les terres més càlides del Baix Penedès.

Moltes vegades present en els vins rosats afruitats del Penedès, produeix vins amb bona graduació i cos, aptes per a l'envelliment en roure.



**Cava:** és un vi espumós de qualitat amb Denominació d'Origen (DO) que es caracteritza perquè la seva segona fermentació i criança es duen a terme en la mateixa ampolla, el que li permet obtenir de forma natural les bombolles, segons el mètode tradicional. La DO Cava abraça l'anomenada Regió del Cava, que comprèn fonamentalment la comarca Penedès però també altres zones, que conformen un total de 159 municipis amb DO Cava repartits per 10 províncies espanyoles. Els Caves es classifiquen en funció de diferents criteris, com la durada de la criança, el contingut de sucre o les varietats de raïm emprades.

**Cava de paratge:** Cava obtingut d'un vi produït amb raïm d'un indret determinat. Les condicions del sòl i climàtiques, juntament amb uns criteris de qualitat determinats, són les condicions que defineixen que un cava sigui cava de paratge.

#### CLASSIFICACIÓ:

**Brut:** Fins a 12 g/l de sucre i 9 mesos de criança.

**Brut Reserva:** Fins a 12 g/l de sucre i més de 15 mesos de criança.

**Brut Gran Reserva:** Fins a 12 g/l de sucre i més de 30 mesos de criança.

**Brut Nature:** Fins a 3 g/l de sucre i sense addició de sucre, 9 mesos de criança.

**Brut Nature Reserva:** Fins a 3 g/l de sucre i sense addició de sucre, més de 15 mesos de criança.

**Brut Nature Gran Reserva:** Fins a 3 g/l de sucre i sense addició de sucre, més de 30 mesos de criança.

## CAVES

### BRUT

VARIAS La Bona Vida Xarel·lo, Macabeu, Parellada	7.10 € + servei
BERTHA Lounge Xarel·lo, Parellada	9.70 € + servei

### BRUT RESERVA

FREIXENET Brut Barroco Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10.70 € + servei
CODORNÍU Anna de Codorníu Blanc de Blancs Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·lo	10.90 € + servei
CODORNÍU Anna de Codorníu Blanc de Noirs Pinot noir	11.40 € + servei
CODORNÍU Gran Codorniu Chardonnay Brut Reserva Chardonnay	12.80 € + servei
PERE VENTURA Primer Brut reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	12.90 € + servei
JUVÉ & CAMPS Essential Brut reserva Xarel·lo	13.30 € + servei
AGUSTÍ TORELLÓ MATA Brut Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	13.90 € + servei
MESTRES Cupatge Ecològic Brut reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	14.50 € + servei
CODORNÍU Cuvée Maria Cristina Brut reserva Pinot Noir, Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·lo	16.90 € + servei
JUVÉ & CAMPS Milesimé Brut reserva Chardonnay	22.50 € + servei
FREIXENET Reserva Real Brut Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Vins de Reserva	25.40 € + servei

### BRUT GRAN RESERVA

SEGURA VIUDAS Brut Vintage Gran Reserva Macabeu, Parellada	9.15 € + servei
FREIXENET Cuvée DS Xarel·lo, Macabeu, Parellada	16.20 € + servei

PERE VENTURA Cuvée Mdm Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	20.90 € + servei
CODORNIU La Fideuera Gran reserva brut "CAVA DE PARATGE" Xarel·lo	92.50 € + servei
CODORNIU Finca EL Tros Nou Gran reserva brut "CAVA DE PARATGE" Pinot Noir	92.50 € + servei
CODORNIU La Pleta Gran Reserva Brut "CAVA DE PARATGE" Chardonnay	92.50 € + servei

## BRUT NATURE

JAUME MIR VIDAL Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	4.50 € + servei
SEGURA VIUDAS Aria Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	5.80 € + servei

## BRUT NATURE RESERVA

CANALS DOMINGO Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	4.50 € + servei
OLIVER VITICULTORS Sadurní Oliver Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	8.00 € + servei
JAUME GIRO Elaboració Artesana Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	8.00 € + servei
JOAN SARDÀ Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	8.60 € + servei
CASTELLBLANCH Dos Llustros Xarel·lo, Macabeu, Parellada	8.90 € + servei
ORIOI ROSSELL Brut Nature Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	9.00 € + servei
MAS OLIVER Maralba Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	9,00 € + servei
CASTELO DE PEDREGOSA Milléssimé Reserva (ecològic) Chardonnay, Pinot Noir	9.30 € + servei
VALLFORMOSA Col·lecció Reserva Brut Nature Parellada, Chardonnay	9.50 € + servei
BERTHA Brut Nature Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	9.70 € + servei
EUDALD MASSANA NOYA Reserva Brut Nature (ecològic) Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	10.00 € + servei
TORREBLANCA Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10.20 € + servei
MARIA CASANOVAS Brut de Brut Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10.50 € + servei
OLIVER VITICULTORS Barrica Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	10.50 € + servei
VARIAS Al·legoria Brut Nature Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	11.50 € + servei
MONTESQUIUS 1918 Reserva Extra Brut Xarel·lo, Macabeu, Parellada	12.90 € + servei
VALLFORMOSA Gala Brut Nature reserve Chardonnay, Macabreu, Xarel·lo, Parellada	13.20 € + servei
PERE VENTURA Tresor Xarel·lo, Macabeu, Parellada	14.90 € + servei
MARIA CASANOVAS Glaç Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Pinot Noir	16.30 € + servei

CELLER VELL Cuvee Les Solanes Xarel·lo, Chardonnay, Pinot Noir	16.60 € + servei
VILARNAU Els Capricis Xarel·lo Castanyer Xarel·lo	17.00 € + servei

## BRUT NATURE GRAN RESERVA

CELLER VELL Gran Reserva Extra Brut Xarel·lo, Macabeu, Parellada	9.70 € + servei
PAGÈS ENTRENA Brut Nature Gran Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10.00 € + servei
GUILLEM CAROL Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	10.50 € + servei
JAUME GIRÓ GIRÓ Montaner Gran Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	11.70 € + servei
BLANCHER Brut Nature Gran Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	11.70 € + servei
JOAN COLET RIUS L'Origen Gran reserva Chardonnay, Viura, Parellada, Macabeu	12.00 € + servei
HUGUET Gran Reserva Brut Nature Macabeu, Chardonnay, Parellada, Pinot Noir	12.20 € + servei
VILARNAU Gran Reserva Brut Nature Vintage Macabeu, Parellada, Chardonnay	12.50 € + servei
XAMFRÀ Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	12.60 € + servei
SUMARROCA Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	13.20 € + servei
RIMARTS Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	13.70 € + servei
PAGES ENTRENA L'Aui Pagès Gran Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	14.00 € + servei
MUSCANDIA Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	14.50 € + servei
AGUSTÍ TORELLÓ MATA Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	14.90 € + servei
MESTRES Coquet Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	15.00 € + servei
OLIVER VITICULTORS Gemma Xerl·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	15.00 € + servei
JUVÉ & CAMPS Reserva de la Familia Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	15.70 € + servei
MARIA CASANOVAS Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir	16.20 € + servei
MESTRES Visol Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	18.15 € + servei
AGUSTÍ TORELLÓ MATA Gran Reserva Barrica Macabeu	20.50 € + servei
VILARNAU Albert de Vilarnau Chardonnay, Macabeu, Parellada	29.40 € + servei
AGUSTÍ TORELLÓ MATA Kripta Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	50.00 € + servei



○○○○○○○○○ **CAVES ROSATS** ○○○○○○○○

**BRUT**

TORREBLANCA Rosat Brut Garnatxa	6.90 € + servei
XAMFRÀ Rosat Brut Nature Trepat	7.00 € + servei
OLIVE BATLLORI Rosat brut Trepat	7.00 € + servei

**BRUT RESERVA**

OLIVER VITICULTORS Sadurni Oliver Pinot Noir	8.50 € + servei
VILARNAU Brut Rosé Trepat, Pinot Noir	9.50 € + servei
FREIXENET Rosat Pàl·lid Trepat	11.25 € + servei
LLOPART Rosé Brut Monastrell, Garnatxa, Pinot Noir	11.70 € + servei
CODORNÍU Gran Codorniu Pinot Noir Pinot Noir	12.80 € + servei
AGUSTÍ TORELLÓ MATA Rosat Trepat Trepat	13.40 € + servei
GRAMONA Brut Rosé Pinot Noir	17.50 € + servei

**BRUT NATURE**

RIMARTS Martínez Pinot Noir, Garnatxa	11.50 € + servei
--	------------------

**BRUT NATURE GRAN RESERVA**

CELLER VELL Extra Brut Rosé Pinot Noir, Samsó, Ull de Llebre	9.50 € + servei
LLOPART Microcosmos Pinot Noir, Monastrell	15.80 € + servei
RECAREDO Rosat Brut Nature Intens Pinot Noir, Monastrell	20.40 € + servei
MARIA CASANOVAS Pinot Noir Brut Nature Pinot Noir	21.90 € + servei

○○○○○○○○○ **CORPINNAT** ○○○○○○○○

És una Marca Col·lectiva de la Unió Europea nascuda amb la voluntat de distingir els grans vins escumosos elaborats al cor del Penedès, a partir de raïm 100% ecològic collit a mà i unificat íntegrament a la propietat.

NADAL Brut Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10.90 € + servei
LLOPART Brut Nature Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	11.70 € + servei
CASTELLROIG Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	12.40 € + servei
LLOPART Integral Xarel·lo, Parellada, Chardonnay	12.80 € + servei
LLOPART Gran Reserva Brut Imperial Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	15.60 € + servei
NADAL Salvatge brut Gran reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada	15.80 € + servei
GRAMONA Gran Reserva Brut Imperial Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay	18.35 € + servei
RECAREDO Terrers Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada	19.10 € + servei

<b>TORELLÓ 225 Brut Nature Gran Reserva "CAVA DE PARATGE"</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada	20.10 € + servei
<b>LLOPART Leopardi Brut Nature Vintage</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	20.20 € + servei
<b>RECAREDO Subtil</b> Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay	24.50 € + servei
<b>GRAMONA III Lustros Gran Reserva Brut Nature</b> Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay	28.00 € + servei
<b>GRAMONA Argent</b> Chardonnay	29.15 € + servei
<b>RECAREDO Finca el Serral del Vell "CAVA DE PARATGE"</b> Macabeu, Xarel·lo	30.30 € + servei
<b>LLOPART Original 1887</b> Montònega, Xarel·lo, Macabeu	32.00 € + servei
<b>LLOPART Gran Reserva Ex-Vite Brut</b> Xarel·lo, Macabeu	41.00 € + servei
<b>GRAMONA Celler Batlle Gran Reserva Brut</b> Xarel·lo, Macabeu	56.00 € + servei
<b>RECAREDO Turó d'en Mota Brut Nature "CAVA DE PARATGE"</b> Xarel·lo	97.50 € + servei

## ○○○○○○○○○○ CAVES MAGNUM ○○○○○○○○○○

La mida ideal per a obtenir bons envelliments i una gran evolució en ampolla. Recomanats per a gaudir-ne en grup.

<b>GRAMONA Gran Reserva Brut Imperial Magnum</b> Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay	34.50 € + servei
<b>RECAREDO Brut Nature (ecològic) Magnum</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada	43.00 € + servei

## ESCUMOSOS DE LA CONCA DEL RIU ANOIA

Vi escumós fet amb raïm de varietats autòctones i localitzat a la Conca del Riu Anoia. Aquest vi és producte d'una viticultura 100% biodinàmica i d'una criança mínima de 18 mesos, sempre d'anyada.

<b>RAVENTÓS I BLANC Reserva Blanc de Blancs</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir	11.80 € + servei
<b>RAVENTÓS I BLANC de Nit</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrell	15.30 € + servei
<b>RAVENTÓS I BLANC Gran Reserva de la Finca Brut Nature</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir	17.70 € + servei

## CLÀSSIC Penedès D.O. PENEDÈS

Clàssic Penedès, és un vi escumós de qualitat de la DO Penedès que segueix el mètode tradicional i ancestral d'elaboració dels millors escumosos de qualitat d'arreu del món i que, a més, ha de complir tres premisses: de raïm conreat amb agricultura ecològica, tenir una reserva mínima de 15 mesos al celler i ser un producte exclusiu del Penedès.

<b>AT ROCA Brut Reserva</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada	11.60 € + servei
<b>AT ROCA Rosat Reserva</b> Macabeu, Monastrell	13.10 € + servei
<b>AT ROCA Reserva Barrica 2014</b> Macabeu	19.80 € + servei
<b>MAS BERTRAN Argila</b> Xarel·lo	21.10 € + servei

## ESCUMOSOS Penedès

És un vi que conté diòxid de carboni natural que fa que es formi escuma en el moment de servir seguida d'un despreniment de bombolles persistents, a diferència del que té menys gas i no forma escuma. El vi escumós és un vi especial, ja que necessita un procés d'elaboració complementari a partir del vi de base.

<b>TORRES Cuvée Esplendor Vardon Kennet</b> Chadonnay, Pinot noir, Xarel·lo	34.00 € + servei
--	------------------

## VINS BLANCS D.O. Penedès

<b>JOAN SARDÀ</b> Blanc Mariner Chardonnay, Xarel·lo	4.70 € + servei
<b>AGUSTÍ TORELLÓ MATA</b> Xic Xarel·lo	5.70 € + servei
<b>DOMÈNECH VIDAL</b> Vinyes Velles Freyé Parellada Muscat Parellada, Muscat	6.00 € + servei
<b>DOMÈNECH VIDAL</b> Vinyes Velles Freyé Xarel·lo-Chardonnay Xarel·lo, Chardonnay	6.00 € + servei
<b>VARIAS</b> Perepunyetes Blanc Xarel·lo, Muscat	6.30 € + servei
<b>BOLET</b> Sota Bosc Moscatell, Gewürztraminer	6.80 € + servei
<b>CA N'ESTELLA</b> Clot Dels Oms Blanc Malvasia, Chardonnay	6.95 € + servei
<b>VILARNAU</b> Els Capricis Xarel·lo	7.00 € + servei
<b>HERETAT VALL-VENTÓS</b> Annolia Chardonnay	7.40 € + servei
<b>TORELLÓ</b> Malvarel·lo Blanc Malvasia, Xarel·lo	7.45 € + servei
<b>VILADELLOPS</b> Xarel·lo	7.50 € + servei
<b>NADAL</b> Xarel·lo Xarel·lo	7.50 € + servei
<b>JUVÉ &amp; CAMPS</b> Ermita d'Espiells Macabeu, Xarel·lo, Parellada	7.70 € + servei
<b>JOAN SARDÀ</b> Chardonnay Chardonnay	7.70 € + servei
<b>CAN FEIXES</b> Blanc Selecció Chardonnay, Macabeu, Parellada, Malvasia de Sitges	7.80 € + servei
<b>TORRES</b> Atrium Chardonnay	8.00 € + servei
<b>LLOPART</b> Vitis Xarel·lo, Subirat Parent, Muscat	8.00 € + servei
<b>MAS COMTAL</b> Pomell de Blancs (ecològic) Chardonnay, Xarel·lo	8.40 € + servei
<b>JUVÉ &amp; CAMPS</b> Gregal d'Espiells Muscat, Gewürztraminer, Malvasia	8.50 € + servei
<b>PINORD</b> Mireia Gewürztraminer, Muscat	8.60 € + servei
<b>PARDAS</b> Rupestris Xarel·lo, Xarel·lo uermell, Macabeu, Malvasia de Sitges	9.00 € + servei
<b>AT ROCA</b> Floral Macabeu, Malvasia de Sitges, Moscatell d'Alexandria	9.00 € + servei
<b>PARÉS BALTÀ</b> Calcari Xarel·lo	9.30 € + servei
<b>CASTELL D'AGE</b> L'Essencia del Xarel·lo (Biodinàmic) Xarel·lo	9.50 € + servei
<b>CAN VICH</b> Parellada Parellada fermentat en bota	9.70 € + servei
<b>CELLER CREDO</b> Miranius Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay	9.85 € + servei
<b>GRAMONA</b> Gessamí Muscat, Sauvignon Blanc	9.90 € + servei
<b>VEGA DE RIBES</b> Sasserra (ecològic) Malvasia de Sitges	10.00 € + servei

SEGURA VIUDAS Creu de Lluit Xarel·lo	10.10 € + servei
EUDALD MASSANA NOYA L'Aui Ton (ecològic) Xarel·lo fermentat en bota	10.30 € + servei
AGUSTÍ TORELLÓ MATA Aptià Macabeu fermentat en bota	10.70 € + servei
CASTELLROIG So Seré Xarel·lo, Chardonnay fermentat en bota	10.70 € + servei
ALBET I NOYA EL Fanio Xarel·lo fermentat en bota	10.90 € + servei
GRAMONA Mas Escorpí Chardonnay	10.90 € + servei
CAN DESCREGUT Vermell Xarel·lo vermell	11.00 € + servei
CAN DESCREGUT La Socarrada Macabeu fermentat en àmfora	11.00 € + servei
JEAN LEON 3055 Chardonnay fermentat en bota	12,00 € + servei
GRAMONA Font Jui (ecològic) Xarel·lo fermentat en bota	12.70 € + servei
AVGVSTVS Xarel·lo Xarel·lo fermentat en bota	13,00 € + servei
CLOS LENTISCUS Perill Blanc Àmfora Xarel·lo fermentat en àmfora	13.40 € + servei
CELLER Credo Aloers Xarel·lo ecològic i biodinàmic	13.80 € + servei
CAN RÀFOLS DELS CAUS Gran Caus Blanc Xarel·lo, Chardonnay, Chenin blanc	14.25 € + servei
MAS CANDÍ 2x Quatre Xarel·los Xarel·lo	15.30 € + servei
GRAMONA Sauvignon blanc Sauvignon Blanc fermentat en bota	16.00 € + servei
TORRES Waltraud Riesling	16.90 € + servei
VALLFORMOSA Cultivare Blanc Xarel·lo	17.00 € + servei
AT ROCA Xarel·lo Xarel·lo fermentat en àmfora i bota	18.30 € + servei
ORIOI ROSSEL Les Cerueres Xarel·lo fermentat en bota	18.90 € + servei
ALBET I NOYA Col·lecció Chardonnay (ecològic) Chardonnay fermentat en bota	18.90 € + servei
CELLER Credo Can Credo Xarel·lo ecològic i biodinàmic fermentat en bota	19.50 € + servei
MAS COMTAL Petrea Blanc Chardonnay, Xarel·lo fermentat en bota	20.50 € + servei
CAN RÀFOLS DELS CAUS Xarel·lo Pairal Xarel·lo fermentat en bota	20.60 € + servei
TORRES Fransola Sauvignon Blanc fermentat en bota	21.00 € + servei
CAN FEIXES Chardonnay Chardonnay fermentat en bota	21.50 € + servei
CAN RÀFOLS DELS CAUS EL Rocallís Incrocio Manzoni fermentat en bota	32.50 € + servei

## VINS ROSATS D.O. Penedès

VILARNAU Rosat Pinot Noir	7.50 € + servei
MAS COMTAL Rosat de llàgrima (ecològic) Merlot	7.90 € + servei
AVGVSTVS Rosat Cabernet Sauvignon	7.90 € + servei
JUVÉ & CAMPS Aurora d'Espiells Pinot Noir, Xarel·lo, Syrah	8.70 € + servei
TORELLÓ Rosa d'Abril Macabeu, Malvasia, Syrah	8.95 € + servei
PARDAS Sumoll (Penedès Central) Sumoll	9.50 € + servei
CAN RÀFOLS DELS CAUS Gran Caus Rosat Merlot	15.40 € + servei

## VINS NEGRES D.O. Penedès

Els vins es divideixen en vins joves, que són els que s'embotellen després de la fermentació alcohòlica, i els vins amb criança, que són els que passen un temps en bótes de roure. Tant els joves com els vins amb criança poden ser blancs, rosats i negres, encara que és més normal que els de criança siguin els negres. El temps de criança varia segons les Denominacions d'Origen, exposem aquí les de la DO Penedès per a vins negres.

### CLASSIFICACIÓ:

**Jove:** no ha passat cap temps a la bóta (o molt poc). Es caracteritza per mantenir les seves propietats durant uns dos anys com a màxim.

**Criança:** han de passar mig any en bóta, la resta del temps envulleix en ampolla fins dos anys abans de ser etiquetat.

**Reserva:** ha estat sotmès almenys a tres anys complets d'envelliment, tot i que el període mínim de permanència en bóta ha de ser d'un any.

**Gran reserva:** aquest vi necessita envellir dos anys en bóta i seguir envellint en ampolla fins als cinc anys. Només es realitza en collites excepcionals amb raïm de gran qualitat.

### JOVES

OLIVER VITICULTORS 10.000 Hores negre Ull de llebre, Syrah	6.00 € + servei
GRIMAU Rubicundus Ull de llebre	6.00 € + servei
VARIAS Perepunyetes Negre Cabernet Sauvignon, Merlot, Ull de llebre	6.30 € + servei
CA N'ESTELLA Clot Dels Oms Negre Cabernet Sauvignon, merlot	6.75 € + servei
VALLDOLINA Nuet Negre Marcelan	6.80 € + servei
VILARNAU Cabernet Sauvignon	7.00 € + servei
VILADELLOPS Garnatxa Garnatxa	7.10 € + servei
SUMARROCA Temps de Fruits Negre Merlot, Carmenere, Syrah, Cabernet Franc	7.30 € + servei
ALBET I NOYA Tempranillo Curiós Ull de llebre	7.40 € + servei
MAS COMTAL Negre d'anyada (ecològic) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	7.90 € + servei
HERETAT MONTRUBÍ Black Garnatxa	9.00 € + servei

MAS CANDÍ Vinclé Mandó	9.50 € + servei
CASTELL D'AGE Syrah SO2 Free Syrah (lliure de sulfits)	9.75 € + servei
MAS CANDÍ Les Forques Cabernet Sauvignon, Sumoll, Mandó	10.40 € + servei
CAN BAS L'Era negra Cabernet Sauvignon	13.55 € + servei
HERETAT MONT-RUBI Gaintus 500+ Sumoll	12.50 € + servei

## JOVES AMB CRIANÇA (1/2 CRIANÇA)

MASIA TORREBLANCA Cabernet Cabernet Sauvignon	8.00 € + servei
AVGVSTVS Merlot Syrah Merlot, Syrah	9.20 € + servei
JEAN LEON 3055 Merlot, Petit Verdot	12.00 € + servei
ORIOLO ROSSELL Rocaplana Syrah	11.00 € + servei
TORRES Bellaterra Merlot	15.00 € + servei
GRAMONA Bru Pinot Noir	22.00 € + servei
CAN RÀFOLS DELS CAUS Sumoll Sumoll	17.20 € + servei

## CRANÇA

VINS EL CEP GR5 Senders Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Syrah	9.95 € + servei
TORRE DEL VEGUER Eclèctic Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Merlot	9.95 € + servei
PERE MATA Vi de Guarda Merlot	10.00 € + servei
EUDALD MASSANA NOYA La Creueta (ecològic) Cabernet Sauvignon, Merlot	10.50 € + servei
JUVÉ & CAMPS Casa Vella Cabernet Sauvignon	12.00 € + servei
AVGVSTVS Cabernet Franc Cabernet Franc	12.00 € + servei
MAS COMTAL Antistiana (ecològic) Merlot	12.50 € + servei
PARDAS Negre Franc Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	12,50 € + servei
CAN FEIXES Negre Tradició Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	12.50 € + servei
TORELLÓ Raimonda Cabernet Sauvignon, Merlot, Ull de Llebre	12.90 € + servei
PARATÓ Samsó Samsó	13.50 € + servei
ALEMANY I CORRIÓ Pas Curtei Merlot, Cabernet Sauvignon	14.30 € + servei

CAN CAMPS Pedradura Marselan, Petit Verdot	14.30 € + servei
HERETAT MONT-RUBÍ Durona Sumoll, Samsó, Garnatxa, Syrah, Merlot	14.50 € + servei
RAVENTÓS I BLANC Isabel Negra Merlot, Cabernet Sauvignon	14.70 € + servei
PARDas Collita Roja Sumoll, Marselan	18.80 € + servei
JEAN LEON Vinya Palau Merlot	19.40 € + servei
ALBET I NOYA La Milana Cabernet Sauvignon, ull de llebre, Merlot, Caladoc	20.50 € + servei
1+1=3 DEFORA Garnatxa, Samsó	21.60 € + servei
JANÉ VENTURA Finca els Camps ULL de llebre	21.70 € + servei
JANE VENTURA Mas Vilella Cabernet Sauvignon	23.30 € + servei
VILADELLOPS Turó de les abelles Syrah, Garnatxa	24.70 € + servei
CAN FEIXES Reserva Especial Cabernet Sauvignon, Merlot	25.90 € + servei
RAVENTÓS I BLANC 11 d'Isabel Negra Monastrell, Cabernet Sauvignon	34.50 € + servei
PARÉS BALTÀ Marta de Baltà syrah	40.40 € + servei
ELS JELIPINS Jelipins Sumoll, Garnatxa	46.70 € + servei
ALEMANY I CORRIÓ Sot Lefric Cabernet Sauvignon, Samsó, Merlot	55.70 € + servei
ALBET I NOYA Belat Belat	63.10 € + servei
TORRES Mas La Plana Cabernet Sauvignon	67.80 € + servei
<b>RESERVA</b> .....	
JOAN SARDÀ Reserva Cabernet Sauvignon, Ull de llebre, Merlot	11.80 € + servei
PINORD Chateldon Cabernet Sauvignon, Merlot	12.00 € + servei
SEGURA VIUDAS Mas d'Aranyó ULL de llebre	13.50 € + servei
JEAN LEON Vinya Le Haure Cabernet Sauvignon	19.40 € + servei
JUVÉ & CAMPS Iohannes Cabernet Sauvignon, Merlot	32.50 € + servei
<b>GRAN RESERVA</b> .....	
JEAN LEON Vinya La Scala - Gran Reserva Cabernet Sauvignon	37.00 € + servei

# VINS NATURALS

És el vi obtingut amb el mínim d'intervenció possible, tant en el cultiu de la vinya i l'obtenció de raïm com en el procés d'elaboració al celler i la seva transformació en vi. El terme s'usa principalment per distingir-lo del vi ecològic, que pot emprar additius dins del límit legal per a l'agricultura ecològica.

## BLANCS

CAN SUMOI Perfum

8.50 € + servei

Moscatel, Parellada, Macabeu

CAN SUMOI Xarel·lo

10.50 € + servei

Xarel·lo

## ROSATS

CAN SUMOI La Rosa

10.00 € + servei

Sumoll, Parellada, Xarel·lo