

Seleccions

DELICATESSEN

VINS

ESCUMOSOS

RESTAURANTS

REGALS

LICORS I ESPERITS

MOTOR

VIATGES

HOTELS

TORRONS I NEULES

IMATGE & WELLNESS

CASA I DECORACIÓ

JOIES I RELLOTGES



Des de 1852 moguts per una passió

La història de Casa Riera Ordeix es resumeix en sis generacions mogudes per la voluntat de fer les coses amb il·lusió, respecte i fidelitat a les arrels.

La selecció dels millors ingredients, l'assecatge natural i el coneixement transmès de generació en generació ens han permès que Casa Riera Ordeix tingui un bouquet únic i excepcional capaç de traspasar fronteres.

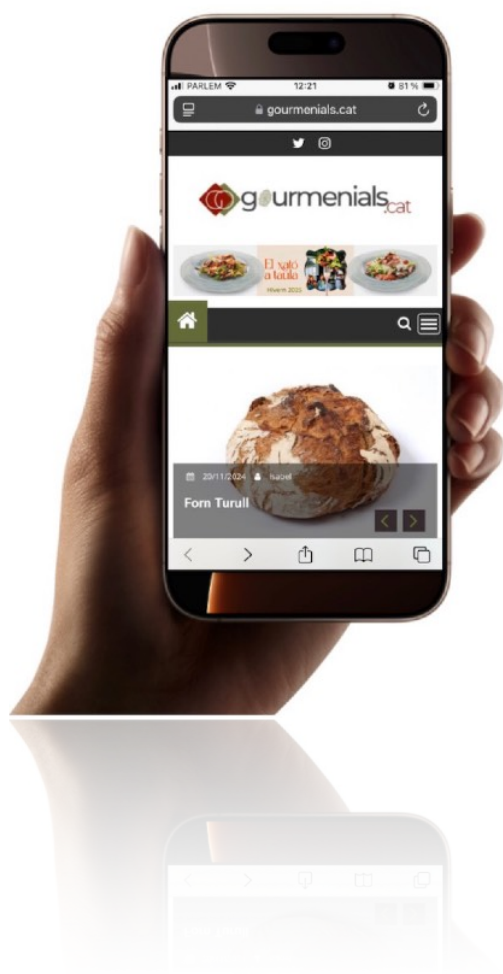
Enllaç al seu web



Casa Riera Ordeix

Tenda

C. MANLLEU 24 08500 VIC | BARCELONA | CATALUNYA | T +34 93 887 98 10



gourmenials .cat

10 grans productors de la gastronomia catalana per a la millor taula nadalenca...

Els millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya i els seus productors

● Sumari detallat Gourmenials....Pàgina 5

paísdevins .com

10 grans productors de la gastronomia catalana per a ña millor taula nadalenca...

Els millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya i els seus productors

● Sumari detallat Gourmenials....Pàgina 45





Més de 100 anys d'història

La nostra màxima prioritat és que l'oli arribi a casa teva amb les mateixes condicions en que surt del nostre molí. Que tinguis el gust d'assaborir el fruit que neix de la nostra terra, de les nostres oliveres i que cuidem fins a l'últim moment perquè el producte que n'extreiem sigui d'una qualitat superior.

Degustus és Oli d'Oliva Verge Extra Arbequí de Qualitat Premium 100% d'olives arbequines, suc d'olives de la nostra terra.

Reconegut internacionalment com un dels millors olis d'oliva verge extra ecològics.

Enllaç al seu web



Cooperativa La Granadella

Oli d'Oliva Verge Extra Arbequí de Qualitat Premium

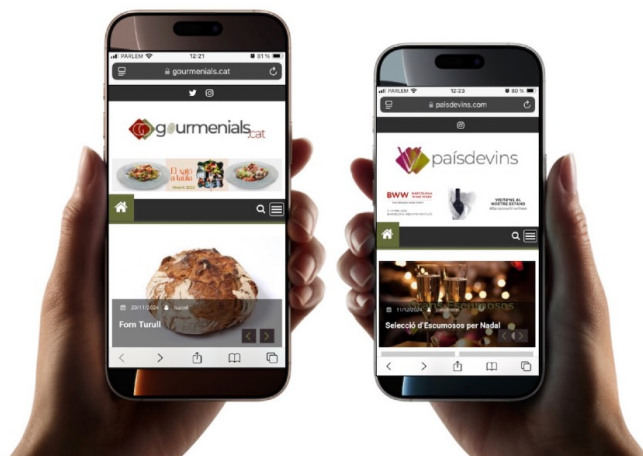
Plaça de Joan Perucho, 4- 25177 La Granadella Lleida
T: 973 13 30 12

SUMARI REVISTA GOURMENIALS.cat NADAL 2024

- ◆ Casa Riera OrdeixPàg 6
- ◆ Costabona, embotits i patésPàg 7
- ◆ Font-SansPàg 8
- ◆ Mel BonetPàg 9
- ◆ Mos de TrosPàg 9
- ◆ Can PedretPàg 9
- ◆ Embotits L'EsquiadorPàg 10
- ◆ Embotits LapedraPàg 11
- ◆ Patisserie CallísPàg 12
- ◆ Ferrer Xocolata OlotPàg 13

MILLORS OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA DE CATALUNYA 2024

- ◆ Eco Albium. Oleum FlumenPàg 15
- ◆ Arbequina Premium - Arbequina CoopPàg 16
- ◆ Az-AzeytunPàg 17
- ◆ Cal PortaléPàg 18
- ◆ Cal SiletaPàg 19
- ◆ Degustus - Cooperativa La GranadellaPàg 20
- ◆ Masia Can ViverPàg 21
- ◆ Cent-i-98Pàg 22
- ◆ Lacrima Olea - Farga Mil·lenàriaPàg 23
- ◆ Oli La LlenaPàg 24
- ◆ CeolpePàg 25
- ◆ Cabra FeixetPàg 26
- ◆ E-OlivaPàg 27
- ◆ ErmPàg 28
- ◆ Kylatt - El Molí d'AlcanóPàg 29
- ◆ La XeronaPàg 30
- ◆ Lacrima Olea- Morruda i PicualPàg 31
- ◆ MallafréPàg 32
- ◆ Mas CurróPàg 33
- ◆ OlicatessenPàg 34
- ◆ OligamiPàg 35
- ◆ OrimPàg 36
- ◆ PedrigoletPàg 37
- ◆ PriordeiPàg 38
- ◆ Oli de VeraPàg 39
- ◆ Set d'OliPàg 40
- ◆ Terra La VitaPàg 41
- ◆ TorclumPàg 42



Casa Riera Ordeix



Un viatge en el temps

En una època en què la Plana de Vic era testimoni de la modernització dels transports, Josep Riera i Font que aleshores residia a Barcelona, va començar a comercialitzar la Llonganissa fins que la seva fascinació per aquest tradicional embotit el va portar a fundar la Casa Riera Ordeix el 25 de gener de 1852.

La història de Casa Riera Ordeix es resumeix en sis generacions mogudes per la voluntat de fer les coses amb il·lusió, respecte i fidelitat a les arrels.

Una manera de fer iniciada pel vigatà il·lustre Josep Riera i Font que va continuar i ampliar el seu fill, Pau Riera Ordeix. Tasca que van seguir Josep Riera Creixans i Manuel Riera Comella, tot atorgant prestigi a la Llonganissa de Vic. Avui, són hereus d'aquesta passió Joaquim Comella Benet i Joaquim Comella Riera.

Un producte únic valorat a tot el món

Setze dècades després de la seva fundació, la seu de Casa Riera Ordeix continua a la Plaça dels Màrtirs, número 14 de Vic. I és que a Casa Riera Ordeix elaborem el mateix producte i ho fem la mateixa família, de la mateixa manera i amb la mateixa obsessió: la qualitat.

La selecció dels millors ingredients, l'assecatge natural i el coneixement transmès de generació en generació ens han permès que la Llonganissa de Vic de Casa Riera Ordeix tingui un buquet únic i excepcional capaç de traspasar fronteres.



La Llonganissa de Vic, ambaixadora de tot Osona

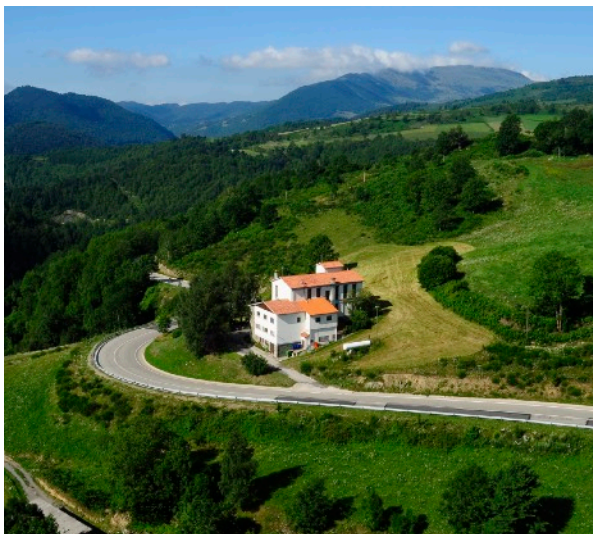
La Llonganissa de Vic de Casa Riera Ordeix és un producte amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP) des de 2002.

La Llonganissa de Vic juntament amb la Llonganissa Trufada, la Llonganissa de Pagès i el Fuet de Vic configuren la nostra carta de productes. Quatre productes que es reconeixen per la seva aroma, la seva textura i el seu gust, a qualsevol indret del món.



Showroom/Factory
Pl. dels Màrtirs, 14 08500 Vic (Barcelona)
T. +34 938 893 034 <https://casarieraordeix.com>

Costabona, embotits i patés amb sabor de l'Alt Pirineu



Una empresa familiar

Embotits Costabona neix de la tradició familiar de matar porc com a solució de provisió alimentària en època de gran precarietat econòmica, parlem dels anys seixanta. Els avis tenien una botiga a la plaça del poble (a Molló) on a part de queviures de primera necessitat venien productes elaborats per ells mateixos. Aleshores, totes les cases mataven els seus porcs per a consum propi.

Amb el temps, ja són tres generacions, es va ampliar la producció introduint articles elaborats amb el porc com a ingredient principal, i que a França tenien molta sortida. Així naixerien els patés, i més tard la incorporació de l'ànec, dos nous productes el magret, i el foie Costabona.

Producció artesanal al Pirineu Gironí

Cuidem al màxim el procés d'elaboració de cada producte, respectant els temps i la curació completament natural, perquè arribi a taula una peça única, sana i artesanal.

La nostra excepcional situació, a 1.180 metres d'alçada, al Pirineu Gironí amb un clima sec i fresc proporciona als nostres productes un paladar únic i natural.



Passió per la feina

Ens agrada l'ofici, nascut de la tradició de l'elaboració casolana dels embotits i transmetem de pares a fills aquesta estima i manera de fer perquè el pas del temps mantingui intacta la recepta dels nostres elaborats.

La passió i la dedicació per fer un producte "Excel·lent" s'ha transmès en cada generació. Productes selectes, assecats de forma natural, al Pirineu de Girona.

Embotits Costabona

Tel: 972 740 384

Ctra de França S/N- 17868 Molló – Girona

Enllaç
directe al seu
web



Font-Sans



Tradició dels Pirineus

Font-Sans fou fundada al 1917 per Josep Font Sentías amb la missió d'elaborar embotits curats tradicionals. Amb una trajectòria centenària fidel als seus orígens, ha elaborat amb caràcter artesanal en una gamma selecta de llonganisses, panxetes, baiones, llom, cap de llom i xoriç entre altres productes, embotits tradicionals amb l'aroma i sabor de sempre.

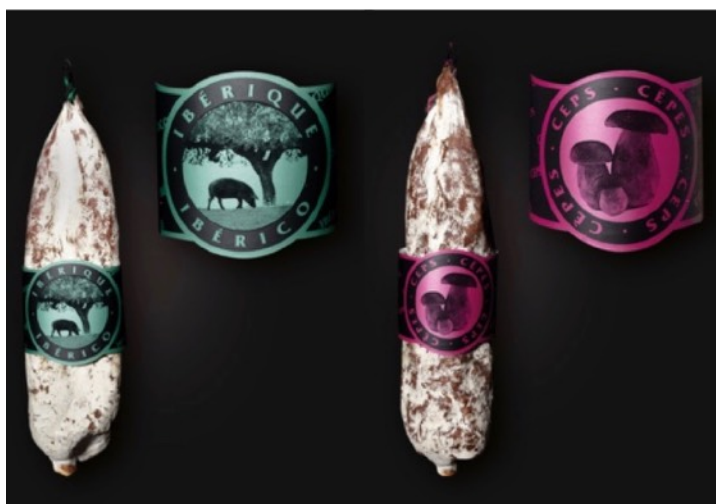
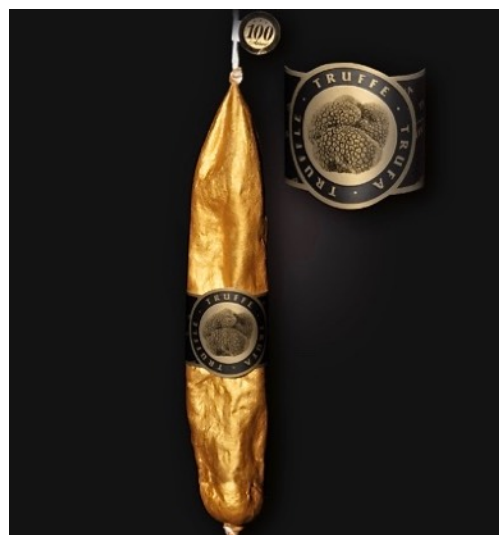
La quarta generació de la família Font té avui l'objectiu i la responsabilitat de continuar aportant al mercat una experiència gastronòmica que ens traslladi a la xarcuteria i cansaladeria tradicional, a través de productes gourmet de la més alta qualitat i amb presentacions innovadores.

Un regal exquisit i una experiència gourmet

Royal Gold Edition©

La única llonganissa del món amb una cobertura amb una cobertura daurada que conté or de 24K. Elaborada amb trufa negra, per celebrar els 100 anys de Font-Sans. **Premi d'Excel·lència al Concours International Du Meilleur Saucisson 2022**

L'empresa Font Sans aposta per la qualitat i per la innovació i per això crea veritables "joies gastronòmiques" dignes de ser tota una experiència per al paladar més exigent.



Llonganisses selectes

Porc ibèric

Amb carn procedent del porc ibèric, la raça de porc més apreciada al món alimentari. La seva carn està entreviada amb una grassa tendra i untuosa, aportant a la llonganissa millor sabor i textura

Cep

El cep o boletus edulis té un sabor i una textura molt apreciats en la gastronomia, acumulant una gran tradició culinària en plats i salses. El seu aroma vegetal predominant ens evoca els boscos de tardor

Font-Sans

Sant Feliu de Pallerols 17174 - C.Estació, 8 Girona -
Tel +34 938 893 034 www.fontsans.com



Mel Bonet

Un projecte de vida molt dolç

En Jordi i en Ramon, la segona generació de Mel Bonet, dos germans apassionats pel món de l'apicultura que deixen la seva vida 'acomodada' per immersir-se en un món endolcit per la mel natural de les seves abelles

Com si d'un joc es tractés, vam anar aprenent sobre el maneig de les abelles de les mans d'un gran mestre, el seu pare.

La Mel, el pròpolis, el pol·len i la gelea reial. Els superaliments apícoles.

Aquest treball constant i acurat ens permet apropar-te els nombrosos beneficis de la mel i els seus derivats a casa teva. Mantenim sempre les seves propietats naturals i la seva puresa, respectant el seu origen.

www.melbonet.com

Mos de Tros

L'autèntic sabor de casa

Aquesta petita empresa sorgirà de la passió per elaborar conserves a casa d'en Jaume Espart.

Ara, ubicats a la població de Vallverd, comarca del Pla d'Urgell (Lleida), Mos del Tros ja des de 2014 es dedica a l'elaboració artesana de mermelades, conserves i acompanyaments culinaris.

La selecció de la matèria primera i la seguretat alimentària més moderna, són una garantia en la qualitat dels seus productes.

www.mosdetros.com



Can Pedret

Embotits artesanals

Som una empresa familiar que ens dediquem a l'elaboració artesanal d'embotit, i a la venda i distribució de carn de vedella, xai i porc. El nostre objectiu és satisfer el paladar de cada família, i a més, també estem presents a restaurants i a diferents comerços de la comarca d'Osona i el Barcelonès.

Ens podeu trobar sempre a la nostra botiga (La Botiga d'en Mendo) de St. Quirze de Besora (Osona) i sempre que podem a totes les fires gastronòmiques de petits artesans d'arreu de Catalunya.

www.canpedret.com

Embotits L'Esquiador



Embotits L'Esquiador Florenci Font Canal S.A

Progrés, 59- 17500 Ripoll- Tel. 972 700 184

Embotits artesans des de 1942

Som una petita empresa familiar actualment portada pels cosins Joan Carles i Florenci, tercera generació d'artesans de la nostra família. Vam aprendre dels nostres pares i tiets, els quals havien après dels seus. No només ens van ensenyar a fer embotits, sinó que també ens van transmetre la importància de treballar de valent, amb honestedat i rigor.

Els nostres orígens

Els nostres orígens es remunten a principis del segle XX, quan l'avi Florenci regentava una cansaladeria a la població de Banyoles. La humitat del llac dificultava el curat dels embotits i, a la recerca d'una millor qualitat, va decidir traslladar-se a un lloc on les condicions per fer embotits fossin les òptimes. Després d'un temps de recerca va triar Ripoll per les seves condicions de temperatura i humitat ideals. Corria l'any 1944. Des d'aleshores la nostra base d'operacions ha estat situada en aquest indret privilegiat del Pirineu Gironí i encara conservem el mateix edifici en el que hem fet millores significatives però conservant les parets originals com a mostra de respecte als nostres orígens i a la feina dels nostres avis.



Embotits tradicionals

Fem embotits artesans tradicionals com ens van ensenyar: buscant la millor matèria primera, de porc femella amb unes condicions de cria i creixement acurades i un sacrifici sense estrès, per tal d'obtenir una carn de màxima qualitat; després elaborem els nostres embotits tractant aquesta matèria primera de la mateixa manera que hem fet sempre: amb cura, professionalitat i ofici, com ens van ensenyar.

Treballem d'una forma tradicional amb el màxim respecte pels mètodes i pràctiques dels nostres predecessors.

Estimem el que fem i gaudim compartint-ho. Hem nascut per conservar una tradició de gairebé 80 anys i lluitem cada dia amb entusiasme per conservar-la i millorar-la. Treballem fent el que ens agrada i això és un privilegi i una responsabilitat.

Ens sabem continuadors d'una tradició familiar única i tenim presents als que ens han precedit tant en la forma de fer els nostres productes com en la forma de treballar.

Enllaç al seu web i botiga online



Embotits Lapedra



La història d'un esperit emprenedor

Camí del centenari, Embotits Lapedra de Sant Pau de Segúries elabora a diari els millors productes del porc amb la manera de fer més tradicional de l'avi Jacint, "Cinto" Lapedra que l'any 1.930 va iniciar-se de carnisser en aquesta vila de la Vall de Camprodon.

Al cap de pocs anys, el seu bon fer el portaren a ampliar el negoci de la carnisseria que menava la seva muller, la Pilar i a l'elaboració d'embotits dels porcs que comprava als pagesos de la rodalia. De mica en mica i treballant els set dies de la setmana, ara ja amb el seu fill Bernat en l'ofici, construeixen la fàbrica que encara avui és la seu de l'establiment.

El relleu generacional

La tercera generació, és a dir, els tres fills d'en Bernat i la Maria Grabulosa, en Vicens, la Pilar i en Jacint agafaren el relleu de les dues generacions precedents i han sabut mantenir l'esperit de tradició, qualitat i feina ben feta fins avui. I en aquests moments, en Nil, la quarta generació i fill d'en Jacint ja es troba plenament integrat a l'empresa.

Des del 1930, Embotits La Pedra elabora a la Vall de Camprodon un dels millors repertoris de cansaladeria tradicional del Pirineu de Girona.

Embotits tradicionals

Lapedra elabora el repertori més tradicional dels embotits del Pirineu català: les botifarres blanques, negres, els bulls blancs i negres, la catalana entre els cuits.

El fuet, la llonganissa, el llong curat entre els assecats a muntanya, sense deixar d'esmentar el xoriço, les sobrassades o la cansalada viada.

Uns embotits plens d'aroma i sabors natural producte de fer amb temps, sense presses i amb respecte al que van aprendre de les generacions anteriors.



Embotits Lapedra

C. Guàrdia n 8, , -17864- Sant Pau de Segúries, Girona,
Tel.: 972 747 006

Enllaç al seu instagram



Pâtisserie Callís



Tradició xocolatera des de 1816

Callís és una pastisseria de tradició familiar xocolatera de més de 200 anys d'història, situada a Olot, terra volcànica de la Garrotxa. Els orígens es remunten abans del 1816, quan la primera de les 7 generacions dels Callís que han estat al càrrec va obrir les portes, al bell mig del Casc Antic, davant de l'església Sant Esteve. Els valors de l'artesania i la tradició han perseverat. Dos segles després Callís és referent en rebosteria de màxima qualitat

Qualitat i savoir faire

La qualitat en la matèria prima ha estat sempre el punt de partida, juntament amb la tècnica i l'experiència de molts anys. La flama del forn de llenya que encara perdura de la primera pastisseria dota al producte dels seus aromes naturals. I la dedicació, precisió i sensibilitat del Manel i el seu equip atorguen un equilibri excel·lent i infal·libre a les constants creacions. El savoir faire de la M^a Angels, la Mireia & co fan la resta.

El gegant que figura al nostre escut representa al besavi del Manel, actual pastisser..

Callís és membre de varies cooperatives i finques individuals que cultiven grans de cacau arreu del món, des dels penya-segats de Madagascar fins a les exuberants selves tropicals d'Amèrica Central.



Tradició pastissera

La millor matèria prima, la tècnica i l'experiència de molts anys amb un forn de llenya ecològic que dota al producte dels aromes naturals del foc.



Màxima Qualitat

Creem a partir del millor cacau Manjari 64% Grand Cru provinent de Madagascar, i d'altres de Venezuela i Equador.

ens podeu comprar directament a

PÂTISSERIA CALLÍS

Carrer Sant Esteve, 25 17800 Olot, Girona

972 26 65 24 / 627 50 14 70

pastisseriacallis.com

[instagram.com/callis1816](https://www.instagram.com/callis1816)

Ferrer Xocolata Olot



El dolç somni d'en Jordi Ferrer

Construir un somni no és senzill, però aquest era l'encàrrec. Sí, com sempre, però ara més que mai. Calia reformar un antic edifici per crear un espai dedicat plenament a la xocolata.

Aquest era el dolç somni del xocolater Jordi. I havíem de fer-ho amb sentiment, amb metàfores, amb sentit de l'humor... Calia estar al nivell de les mones i dels pollets de Pasqua!

Un espai per a la xocolata

En Jordi ja des de petit pujava a l'obrador a fer "pastetes" i, amb els anys es va enamorar de la xocolata. Després estudiava i treballava a la pastisseria Quan va acabar els estudis va decidir dedicar-se de ple al món de la xocolata.

Va comprar l'edifici de 6 plantes: dues de magatzem i 4 dedicades a la xocolata. A la primera planta hi ha l'obrador que és de vidre per tal que es pugui veure com treballen.

En aquest projecte tot ha estat dissenyat: des de la secció de l'edifici fins a la cadira de la zona de tastets o la rajola de xocolata. Un projecte global i absorbent que, pels qui l'hem tastat, ha resultat ser addictiu!.

La pastisseria continua sent la base i es segueixen fent les fórmules del pare d'en Jordi.



1907 la nostra xocolata

1907 és l'any que es va fundar la Pastisseria Ferrer. 1907 és el nom de la primera xocolata creada, exclusivament, per Ferrer Xocolata. Una fórmula pensada per la família Ferrer a París a principis de 2016. Aquesta xocolata, afruitada i amb certs tocs fumats, està feta amb cacaos provinents de Cuba i Mèxic (70,8% cacau).

Més de 50 anys de mones

Ja al 1982 a la pastisseria es va fer un mona que representava l'església de Sant Esteve i fou l'admiració de tots els nens.

Les mones es planifiquen amb molt de temps per tal d'ésser cada cop més artístiques i espectaculars.

podeu veure tots els nostres productes a



FERRER XOCOLATA OLOT

Plaça Mora, 6- 17800 Olot (Girona)

972 260 893

www.pastisseriaferrer.cat

[instagram.com/ferrerxocolataolot/](https://www.instagram.com/ferrerxocolataolot/)



Selecció Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya



100% arbequina-100% ecològic



Eco Albiolm

100% arbequina

Olis d'oliva de categoria superior elaborat en el molí d'Albiolm procedent d'oliveres pròpies.

Oli verge de tipus afruitat verd amb una certa complexitat aromàtica, amb connotacions secundàries d'herba i tocs de carxofa o verdures.

En boca és picant (sense ser desagradable), alhora que amarg i astringent, cosa que pot tapar la dolçor i potenciar una certa sensació de desequilibri, encara que la sensació final és força «fresca» per les connotacions vegetals.

*Paratge associat a la varietat morruda:
Les Pedreres de la Serra de Godall.*



Oleum Flumen

100% arbequina

Oleum Flumen elabora oli d'oliva verge extra que es caracteritza per ser un oli net, molt equilibrat entre picants i astringents i elaborat amb totes les virtuts d'una bona fruita.

L'oli Oleum Flumen, elaborat pel molí Albiolm, de l'Albi, ha estat escollit com a millor de Catalunya en categoria de productors particulars per l'Escola Superior d'Oli d'Oliva als premis que porten el mateix nom, ESOA. Oleum Flumen és un verge extra, fet amb olives arbequines, i és considerat com el producte premium d'aquest molí que la Núria Alzamora i el Jaume Ciurana van obrir l'any 2019.



Agri Albiolm-Oleum Flumen

Carretera de l'Albi a Cervià de les Garrigues km 6(Lleida)-
Tel.679248 453-<https://albiolm.cat>



Oli OVE ecològic

Oli producte de procediments mecànics i extracció en fred. Perfil de fruitat verd mitjà- intens.



PREMIS MILLORS
OOVE DE CATALUNYA
Medalla
OR
2023



ARBEQUINA I SEC DE CRÈDIT SCCL

Telèfon: 973 160 000 Agrobotiga - Carrer de Lleida,32
Arbeca. Telèfon: 973 160 182 www.arbequina.coop

Arbequina PREMIUM

El nostre oli 100%

Arbequina

Perfil de fruitat verd mig-intens. En boca presenta un cert equilibri en sensacions, amb un punta lleugera de picant, mentre que el dolç i l'amarg, son similars i propers en intensitat al picant, i astringència lleu en boca. Aromes secundàries de tipus vegetal, amb connotacions clares d'herba tallada, amb tocs d'ametlló o tomàquet, amb notes de poma i planta, així com tocs clars d'ametlla, que li defineixen la dolçor en boca. El conjunt resulta un oli verd, força equilibrat, suau i complex en sensacions.



Arbequina Coop

La Cooperativa Arbequina, fundada a Arbeka (Lleida) fa més de 100 anys (1919), és el resultat de la unió dels membres d'entitats socioculturals i polítiques d'Arbeca de principis del segle XX.

Som una cooperativa amb un edifici modernista obra de Cèsar Martinell, que reuneix més de 500 famílies locals i de les localitats veïnes del nostre municipi. **Som l'entitat que durant aquests 100 anys ha activat l'economia i la producció agrícola del territori amb les seves plantacions d'oliveres per a produir el que avui és considerat el millor oli del món amb la seva varietat arbequina.**

DOP Les Garrigues

La cooperativa Arbequina és una de les productores de l'oli d'arbequina amb **Denominació d'origen protegida.**

Az-Azeytun

Ella L'Ariadna

L'oli verge extra Az-Azeytun s'obté d'una terra d'oliveres llegada pels àrabs, com el mateix nom d'aquest oli verge extra indica i que és com l'escriptor àrab Al-Idrisi (segles X al XII) va nomenar la "terra de les oliveres".

OLOR: Oli verge de fruita intensa, amb connotacions verdes i madures. Aromes secundàries que recorden l'herba tallada, poma i diverses fruites madures i verdes, com el plàtan

GUST: domina el dolç, amb un picant i amarg lleugers i una astringència final perceptible, però que no altera el perfil.

VARIETAT: Fulla de salze 100%.

"Un producte delicatessen pensat per als paladars més exigents i els gourmets més experts"



100% Fulla de salze-típica de Terres de l'Ebre



Az-Azeytun Oliana

Oli d'oliva verge extra monovarietal de la comarca de la Terra Alta, situada a les Terres de l'Ebre

OLOR: Afruitat amb notes de verd – herba lleugera amb matisos de nous, fonoll i carxofa.

GUST: Amarg i picant suau en boca, destacant l'atribut de dolç en cert predomini.

VARIETAT: Oliana 100%



Az-Azeytun Arbequí

Oli d'oliva verge extra monovarietal de la comarca de la Terra Alta, situada a les Terres de l'Ebre

OLOR: té un perfil organolèptic molt interessant on predominen notes d'ametlla, nous, carxofa, fonoll i tomàquet

GUST: afruitat verd amb lleugera amargor.

VARIETAT: Arbequina 100%.

Az-Azeytun (Terra d'oliveres)

Az-Azeytun surt d'arbres vigorosos i de les ganades d'un jove amb embranzida, Abel Maijó, un empenedor vitivinicultor fill de Batea (població de la comarca de la Terra Alta, Catalunya).




Az-Azeytun

Carrer Cos 3B, 43786 Batea (Terra Alta, Tarragona) Tel. 615 243 136-<https://azeytun.com>



L'oli de Cal Portalé 100% arbequina: tradició, qualitat i respecte pel territori.



CAL PORTALÉ

Carrer -Únic, s/n / 25517 Claverol (Pallars Jussà)
Telèfon: 610 424 490 www.calportale.com

CAL PORTALÉ

OOVE ecològic

El cultiu de l'olivera és una gran passió, ens captiva tot el procés; la poda, la floració, la recol·lecció...

Les nostres finques estan situades al Pallars Jussà i treballem amb cultius tradicionals que hem heretat dels nostres avantpassats amb oliveres centenàries i cultius extensius, amb plantacions d'olivera més joves..

Per cuidar les nostres oliveres ens basem en el cultiu ecològic, cosa que fa que l'oli d'oliva que produïm sigui més saludable.

Per altra banda, estem creant noves plantacions recuperant varietats autòctones que destaquen pel contingut en polifenols, atribut que atorga als olis d'oliva un sabor amb molta personalitat.



Qui som

A Cal Portalé fem producció de mel, oli d'oliva; amb l'objectiu principal de garantir la qualitat del producte i la tradició del nostre nom i terra. Ens sentim orgullosos de les coses que ens representen i parlen de nosaltres.

Els sabors de la nostra terra, la qualitat del nostre producte, la tradició de la producció.

Per això controlem tot el procés, des del cultiu dels nostres propis camps i ruscs, la recol·lecció, processament i venda al consumidor final.

Com que som agricultors, també tenim Agroturisme on oferim dues modalitats d'allotjament de Turisme rural: El Portal de la Irene (apartaments rurals) i Cal Portalé (Casa de pagès).



100% Arbequina-Agricultura ecològica



Cal Sileta

Pl. Monestir 6, 25268 Vallbona de les Monges (Lleida)
Tel. 649 674 159 - 660 509 496 - <https://www.calsileta.com>

Cal Sileta

OOVE verd ecològic

L'oli verd s'obté de les primeres olives collides a l'octubre, moment en què l'oliva ens ofereix les seves millors propietats.

Aquest oli té la màxima quantitat de polifenols, que són els antioxidants naturals de l'oli d'oliva, responsables del seu toc amarg i picant. Un dels polifenols més importants que aconseguim fent oli verd és l'oleocanthal que conté característiques antioxidants i antiinflamatòries

L'oli de Cal Sileta és un oli amb caràcter, amb un sabor intens i concentrat propi de les arbequines de les terres de secà.

"Seguim els principis de l'agricultura ecològica, fem la collita del fruit en el seu moment òptim i obtenim l'oli mitjançant procediments d'extracció en fred per garantir que el producte mantingui totes les seves propietats"



Cal Sileta

OOVE ecològic

Oli d'oliva verge extra ecològic 100% arbequina amb un sabor intens.

Cal Sileta

Cal Sileta som una petita empresa familiar ubicada a Vallbona de les Monges dedicada plenament a l'agricultura i a la ramaderia d'ovelles.

Som sostenibles, estimem la nostra terra

A Cal Sileta produïm en harmonia amb el nostre entorn i els recursos naturals. Oferim productes de qualitat, ecològics i de proximitat. Produït de manera sostenible promovem a la conservació del sòl, els recursos hidràulics, animals i vegetals.



100% Arbequina-L'or líquid de La Granadella

Museu de l'Oli al cor de la Cooperativa

La Cooperativa de La Granadella, conté les instal·lacions i la maquinària originals del molí fundat el 1920.

La seva adequació museogràfica afegeix una funció cultural, i vincula l'activitat productiva i comercial de la Cooperativa amb els projectes de desenvolupament territorial relacionats amb l'oleoturisme.

El Museu de l'Oli de Catalunya concentra en un únic espai la història oleícola de les nostres comarques



Centre de Cultura de l'Oli de Catalunya

Plaça de la Independència, 1 La Granadella (Lleida)
Tel. 973 094 101 <https://cooperativagranadella.cat>

OLI DEGUSTUS

Cooperativa La Granadella

Degustus és el resultat d'anys d'experiència i un reconeixement al compromís de la feina ben feta.

Vetllem per oferir la màxima qualitat en tota la gamma de productes Degustus: selecció del fruit acurada, collita en el punt òptim de maduració, rapidesa entre la collita i la molturació de les olives, extracció en fred, conservació en cups soterrats, entre altres.

Podem definir-lo com un oli harmoniós, complexe en nas i de fàcil entrada en boca, amb una posterior intensificació dels seus atributs picants, amargs i dolços. També podem descobrir-hi aromes secundaris com ara notes de poma i fruites madures, tons herbacis frescos, també de tomaquera i carxofa



Cooperativa La Granadella

100 anys d'or líquid

La Cooperativa de la Granadella va ser fundada el 1920 pels nostres rebesavis, dedicats (en cos i ànima) a produir oli d'oliva verge de qualitat extra a partir de les olives que havien recol·lectat i mimat durant tot l'any.

Som pagesos: entenem el que necessita el cultiu de l'olivera i donem a la terra tot allò que necessita per produir olives de la màxima qualitat, que es convertiran en un oli d'oliva verge extra excepcional.



100% Arbequina-Agricultura ecològica

Masia Can Viver

OOVE Vera

La nostra Vera del Vallès té un fruitat mitjà a herba tallada, menta, pela de l'ametlla en estat verd i una mica de poma i plàtan verd.

En boca manifesta el seu fort caràcter, amb una lleugera astringència, agut en amargs i sorprenent en picants que perduren en intensitat.



Masia Can Viver

C.Can Carreras 08415 Bigues i Riells(Barcelona)
Tel. 682 771 816-<https://masiacanviver.com>

Masia Can Viver

OOVE extra premium

La nostra Arbequina de collita primerenca té un fruitat a verd mitjà, a olors de carxofa, pela de l'ametlla en estat verd i branca de tomàquet.

En boca manifesta el seu caràcter tímid i reservat sent lleugerament dolç al principi, per anar despertant en un amarg mitjà i un picant tardà que va intensificant la seva intensitat per a després desaparèixer de manera suau i pausada.

Un oove per a autèntics gurmets.

Certificat amb tres estrelles en 2017 i dues estrelles en 2018 al Sabor Excepcional en el International Taste & Quality Institute (iTQi) amb seu a Brussel·les, i finalista en els premis Armonia 2018.

Masia Can Viver

Essència Vallès

Situada en un enclavament en plena natura i molt a prop de Barcelona, des del Segle XII custòdia la història de la família Viver, que generació rere generació, ha viscut dels seus camps durant molts segles. Produint de manera sostenible promovem a la conservació del sòl, els recursos hidràulics, animals i vegetals.



Producció d'OOVE de 98 oliveres centenàries de la Denominació d'Origen Protegida de l'Empordà (Girona).



CENT-i-98

Palau-saverdera 17495 Girona
Telèfon: 608309874 <https://100i98.cat>

CENT-i-98

OOVE producció selecta

Oli d'Oliva Premium, equilibrat i elegant, elaborat a partir d'una producció molt selecta i limitada d'olives de la **varietat Argudell**, que es cullen en el moment òptim de maduresa, al principi de novembre.

La producció d'aquest OOVE procedeix de 98 oliveres centenàries de la Denominació d'Origen Protegida de l'Empordà (Girona).

L'oli CENT-i-98 és un suc d'oliva que destaca per l'equilibri entre amarg i picant, cosa que li fa una sensació molt balsàmica, amb una textura efímera.

De color daurat brillant amb reflexes verdosos, ideal per a tasts per apreciar-ne les virtuts sensorials.

Un oli autòcton i clarament mediterrani.



Qui som

Som una família apassionada per la natura i la bona gastronomia, que aposta pels productes artesanals i de proximitat..

Ens embarquem en aquesta aventura per fer de les nostres passions un producte molt personal i cuidat, amb l'entusiasme i la convicció de deixar un llegat a les nostres generacions futures. Una marca amb nom propi: CENT-i-98

Estem orgullosos de cuidar cada olivera centenària com si fos única, de passejar per l'oliverar gaudint, respectant i agraïnt els seus regals i ho fem en família

Cada ampolla que vostè gaudeix té una part del nostre cor i passió, i així ho posem en valor signant les ampolles. Cada any invertim moltes hores i dedicació per oferir un producte únic.

Lacrima Olea- Farga Mil·lenària



MILLENIAL TREES

Aquest oli mil·lenari és producte d'una acurada i laboriosa tasca de recuperació de finques perdudes on trobem oliveres de la varietat Farga ja gairebé extingida.

Perfil sensorial

Oli mil·lenari Lacrima Olea de la varietat Farga D.O.P Baix Ebre – Montsià: Potent i de gran riquesa aromàtica. Sabor picant i dolç, amb tons amargs i suaus. **Aquest oli s'aconsella per a amanides, verdures, llegums i carns blanques.**

Matisos: Fruita verda i carxofa. I en menor mesura verdura, plàtan, ametlla, poma i nous.

Característiques: Té una textura més viscosa que la resta d'olis, cosa que produeix una sensació de més cremositat. Destaca per sobre de la resta per la dolçor i la textura.



Lacrima Olea - Agrícola de Godall

Directe del pagès. De la nostra gent a la cuina i taula. Aquesta és la nostra filosofia: alhora que gaudeixen d'un oli d'oliva d'una qualitat extraordinària, fan més sostenible el nostre territori, que és també el vostre.

La Cooperativa

La unió d'esforços és el principi cooperatiu fonamental. Amb aquest compromís, el 1949, els pagesos del poble van fundar l'Agrícola de Godall. Una cooperativa que, des del primer dia, treballa per a la sostenibilitat de les explotacions dels socis, la població agrària i el desenvolupament del món rural.

Els nostres olis

La nostra producció s'elabora, principalment, amb olives de les varietats Morruda, Sevil·lenca i Farga, varietats totes originàries de la zona geogràfica del sud de la província de Tarragona i nord de la de Castelló i emparades per la denominació d'Origen Protegida Oli del Baix Ebre-Montsià.



Premis i reconeixements

2020: Medalla Premium d'Or a Terraolivo (Israel) i la plata al London IOOC.

2024: Medalla d'Or PREMIS GOURMENIALS OLIS D'OLIVA V.EXTRA

2024: Medalla EXCEL·LENTS DE CATALUNYA categoria PRODUCTORS D'OIVE (la màxima distinció dels Premis)

el podeu comprar directament a

AGRÍCOLA DE GODALL

Plaça de la Cooperativa s/n-Godall (43516) – Tarragona

Telèfon: +34 977 73 81 26

comercial@agricoladegodall.com Lacrima Olea



100% Arbequina-DOP Siurana



Oli La Llena

DOP Siurana

Oli d'oliva verge extra elaborat amb olives 100% arbequina procedents dels camps dels socis de la Cooperativa d'Ulldemolins.

De sabor afruitat intens de tipus verd, amarg i picant a la boca (sense ser desagradable). Tot i tenir un cert nivell de dolçor, queda amagat per l'astringència i l'amargor que presenta. Aromes secundaris de tipus verd (herba molt clara, però també carxofa i ametller, amb tocs de tomàquet i plàtan verd). La sensació global és d'un oli molt intens, però una mica dur en boca.

Val la pena destacar la intensitat i la riquesa de l'afruitat, que explica les clares connotacions vegetals que presenta a la boca.

"un oli d'alçada, característic de muntanya, amb un afruitat que perdura en el temps"

Oli La Llena ecològic

DOP Siurana

Oli d'oliva verge extra ecològic. Un suc d'oliva natural 100% d'oliva arbequina de cultiu ecològic, obtingut mecànicament, pel procés d'extracció en fred i certificat pel Consell Català de la Producció Ecològica (CCPAE).

Oli equilibrat i harmònic ideal per consumir en cru on destaca l'afruitat de l'oliva amb matisos suaus de picant, amarg i verda figuera.

Agrícola d'Ulldemolins

L'Agrícola d'Ulldemolins va ser fundada el 1953 per un grup de pagesos del poble per elaborar i comercialitzar-ne la producció agrícola.

L'entorn del Parc Natural de la Serra del Montsant i la Serra de la Llena juntament amb el microclima de la zona, ens permeten obtenir uns olis molt característics i apreciats.



Agrícola d'Ulldemolins (Agrobotiga)

Av. Verge de Montserrat, s/n 43363 Ulldemolins(Tarragona)
Tel. 977 56 16 40 /630 085 884-<https://coopulldemolins.com>



100% Arbequina DOP Siurana



PREMIS MILLORS
OOVE DE CATALUNYA
Medalla
ARGENT
2023

CEOLPE

Arbequina DOP Siurana

L'Oli d'Oliva Verge Extra **varietat Arbequina**, és un oli dominat per diferents tons de verd a inici de campanya, que evolucionen pausadament cap al groc daurat

Presenta una olor afrutada i intensa a herba acabada de tallar i a oliva fresca, amb matisos propis de la zona i diverses notes aromàtiques de fruites i verdures, com el plàtan, l'ametlla i el tomàquet.

En boca destaca per la dolçor, definida com la baixa intensitat d'amargor i picor. Sabor a oliva fresca amb un destacat equilibri entre les diferents percepcions i un sabor final a ametlla fresca o seca.

Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives arbequines i només mitjançant procediments mecànics.



Qui som

CEOLPE és una cooperativa de segon grau que inicialment agrupava set cooperatives i actualment molts les olives de 70 pobles agrupats en 14 cooperatives de primer grau aconseguint la unió de diferents comarques en el procés d'elaboració d'oli d'oliva de qualitat.

Les seves instal·lacions(a l'any 2000), unes de les més innovadores de tot Catalunya, estan preparades i obertes per l'entrada de més cooperatives.

El creixement de CEOLPE ha fet necessària l'ampliació industrial per poder atendre les necessitats actuals i futures, atès el gran nombre de noves plantacions d'oliveres, majoritàriament de la varietat arbequina, que els darrers anys s'han plantat.



CEOLPE

Ctra. de L'Hostal, s/n, Llorenç del Penedès (Tarragona)
Telèfon: 977 678 334/977 677 090 <http://ceolpe.com>



100% Morruda-DOP Baix Ebre-Montsià



PREMIS MILLORS
OOVE DE CATALUNYA
Medalla
OR
2023



PREMIS MILLORS
OOVE DE CATALUNYA
Medalla
ARGENT
2023



Coperelló

Av. 11 de setembre, s/n 43519 El Perelló(Tarragona)
Tel. 977 490 037 -<https://coperello.com>

Cabra Feixet

Morrut

Oli d'oliva Verge Extra d'oliva morruda que és una varietat autòctona de la zona i està reconeguda a la denominació d'origen protegida DOP Baix Ebre-Montsià.

Un oli potent i equilibrat, molt ric en aromes secundàries, complex i aromàtic que destacarà per sobre del menjar.

Maridatge: amanides en cru, emulsions; carxofes, carn i peix a la brasa.

"El nostre oli morrut extra verge de la marca Cabra Feixet ha obtingut la distinció de medalla de plata a la qualitat en els premis internacionals IOOC de Londres 2023"

Cabra Feixet

Sevillenc

Oli d'oliva Verge Extra d'oliva sevillenc, una varietat autòctona de la zona reconeguda dins la DOP Baix Ebre-Montsià.

El sevillenc és un oli equilibrat, complex i aromàtic amb un afruitat verd mitjà-alt. La seva densitat és notable i fàcil de percebre al paladar. Maridatge: amanides, verdures en cru, arrossos amb marisc i llegums.

Coperelló

La Cooperativa Agrícola Catalana Sant Isidre del Perelló és el motor econòmic, laboral i cultural d'un poble arrelat a la terra.

Els nostres cultius representen el llegat històric de la cultura mediterrània.



100% Arbequina DOP Garrigues



E-OLIVA

Green Arbequina

L'Oli d'Oliva Verge Extra **varietat Arbequina**, és un oli bio orgànic.

Afruitat fresc, equilibrat i amb picor agradable.

Fet amb olives verdes i un punt groguenques.

Sabor potent amb notes de fruita verda, herbàcies i ametlla verda.

Ideal per a peixos, mariscs, amanides, vinagretes, gelats i per acabar plats..

Estem compromesos amb l'excel·lència del producte i treballem per oferir E-Oliva a la seva màxima expressió.

A E-Oliva estem certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), garantint tota la traçabilitat del producte..



Qui som

Som una empresa familiar, forjada pels nostres ancestres i inspirada pels nostres fills.

La nostra finca Les Vinuelles, aquesta situada a la Vall de Vinaixa.(Lleida) Combina espais forestals i agrícoles oferint una Biodiversitat d'elevat valor natural.

Treballem des del respecte a la Natura per mantenir la puresa del producte.

Les nostres Oliveres viuen sobre terrasses forjades amb pedres. Plantats de forma tradicional, deixant 5 metres entre si, creixen i es desenvolupen amb generositat. Coberts amb unes estovalles vegetals per protegir la terra on descansen.



e-Oliva

Carrer Forn, 10, Vinaixa (Lleida)

Telèfon: 687 042 982 www.e-oliva.es



Oli d'autor amb olives de muntanya.



OLI ERM

Jaume II, 47 3r A 25001 Lleida
IVAN CAELLES Tel. 647 650 709 -<https://olierm.com>

ERM

ARBEQUINA

Oli d'oliva Verges Extra Verd d'arbequina de muntanya, una varietat no originària de la Vall de Barcedana (Pallars Jussà) però que s'hi ha adaptat molt bé, amb unes peculiaritats pròpies de l'altitud i latitud de la Vall.

L'aroma fruitat ens denota fruita verda i herba i aporta frescor en nas.

En aquest cas, predomina l'amarg respecte del picant, tot i que en cap moment l'amargor arriba a ser desagradable, ans al contrari, perdura en el temps però en el seu grau just d'intensitat, fent-lo un oli molt interessant al paladar.

"Els nostres olis es presenten en unes esbeltes ampolles amb dosificador, per emfatitzar el fet que són olis d'alçada. Cada ampolla vol ser un bocinet del territori d'on prové, per això s'ha fet especial cura perquè l'etiquetatge, la imatge i, sobretot, el contingut, ens transportin a la Vall de Barcedana"



ERM

Negral

Oli d'Oliva Verges Extra Verd elaborat amb: varietat Negral autòctona de la Vall de Barcedana.

És un oli amb poc contingut en polifenols, per això resulta en un suau, equilibrat i aromàtic

Oli Erm

El Projecte Erm és fruit de la il·lusió i iniciativa d'Ivan Caelles:

"Vinc d'una llarga nissaga de productors d'olives de muntanya i moliners de la Vall de Barcedana, al Pallars Jussà. El meu somni és recuperar i potenciar les varietats autòctones del nostre territori, extraient-ne els valors organolèptics i teixint un paisatge ric, sempre amb vehemència i respecte pel medi que ens envolta"



100% Arbequina-DOP Oli de Les Garrigues

KYLATT

Oli multipremiat de Molí d'Alcanó

Kylatt ha guanyat una Medalla d'Or per la seva alta qualitat a la categoria monovarietal als **Premis NYIOOC Nova York World Olive Oil Competition 2023**

Aquest premi se suma a la Medalla d'Or als Berlin Global Olive Oil Awards, Medalla de Plata a la categoria de 'Packaging Design' a Los Angeles Internacional Extra Virgin Olive Oil o el Premi del Públic al Millor Oli a la Fira de l'Oli de les Borges Blanques.



El Molí d'Alcanó- Coop Fruits de Ponent

Carretera 2 25162 Alcanó(Lleida)
Tel. 973 136 015 <https://ordeponent.com>

KYLATT

OOVE extra premium

KYLATT, l'oli d'oliva premium del Molí d'Alcanó del Grup Cooperatiu Fruits de Ponent que neix d'olives 100% arbequines recol·lectades manualment i procedents de camps d'Alcanó. És un oli especial perquè és de collita primerenca.

El seu gust resulta picant però, alhora, amb un equilibrat toc dolç i amarg.

KYLATT té aromes que recorden herba tallada, notes de fonoll, nou verda i tocs clars d'ametlla, que defineixen la dolçor en boca dels olis d'Arbequina

*"És un oli per degustar, per tastar, però també per acabar algun plat, sempre amb cru."
Oriol Ivern, Hisop, Barcelona, amb Estrella Michelin.*



El Molí d'Alcanó

Grup Cooperatiu Fruits de Ponent

El Molí d'Alcanó, del Grup Cooperatiu Fruits de Ponent, manté intacte l'esperit cooperativista, entès com la suma d'esforços dels socis i agricultors, per tal d'oferir els millors serveis i productes de qualitat.

El Molí pertany a la Denominació d'Origen Protegida (DOP) Les Garrigues. Això vol dir que tots els olis que produeix són verge extra de categoria superior.



100% Vera, varietat autòctona del Vallès



LA XERONA

08140 Caldes de Montbui (Barcelona) Telèfon: 654 261 402
sergi.gimenez@laxerona.es <https://www.laxerona.es>

LA XERONA

OOVE Vera del Vallès

La varietat "Vera del Vallès" és una varietat d'olivera productiva i quelcom alternant. Té una maduració tardana. El fruit té una mida mitjana, de forma ovoidal, lleugerament asimètrica.

Presenta nombroses i petites lenticel·les. No té presència de mucró i difícilment assoleix la coloració negra a la maduració. La superfície del pinyol és rugosa.

L'oli obtingut és de fruitat verd intens i ric en aromes secundaris.

En boca és picant i amarg, tot i que presenta un nivell de dolçor suficient per millorar la seva acceptabilitat. L'astringència final és força evident.

Connotacions secundàries de tipus vegetal (principalment fulles o plantes d'horta).

Qui som

Som productors d'oli d'oliva verge i verge extra d'oliveres pròpies al Vallès.

Les oliveres originàries de les nostres finques són de la varietat Vera del Vallès, però a partir del 2004/2005 vàrem plantar oliveres de la Varietat Arbequina.

La Xerona, més de 40 anys fent oli d'oliva de la màxima qualitat. Les oliveres originàries de les nostres finques són de la varietat Vera del Vallès



100% Morruda-DOP Baix Ebre-Montsià



PREMIS MILLORS
OOVE DE CATALUNYA
Medalla
OR
2023

Morruda

Lacrima Olea

La varietat morruda és productiva, alternant i de lenta entrada en producció. Maduració molt tardana als anys de càrrega. Poc rústica, poc resistent a la sequera i sensible al fred.

Oli verge de tipus afruitat verd amb una certa complexitat aromàtica, amb connotacions secundàries d'herba i tocs de carxofa o verdures.

En boca és picant (sense ser desagradable), alhora que amarg i astringent, cosa que pot tapar la dolçor i potenciar una certa sensació de desequilibri, encara que la sensació final és força «fresca» per les connotacions vegetals.

Paratge associat a la varietat morruda: Les Pedreres de la Serra de Godall.



PREMIS MILLORS
OOVE DE CATALUNYA
Medalla
ARGENT
2023

Picual

Lacrima Olea

Varietat que es cultiva a la Península Ibèrica, principalment a la regió d'Andalusia.

Oli verge afruitat, amb atributs positius d'amarg, picant i astringent que se suavitzen amb el temps.

Destaca l'aroma de figuera i fusta fresca

Afruitat madur, equilibrat i dolç.

Fet amb olives madures.

Sabor intens amb notes de fruita madura i dolça.

Lacrima Olea- Agrícola de Godall



Lacrima Olea- Agrícola de Godall

Plaça de la Coopertiva s/n (Godall- Tarragona)
Tel. 977 73 81 26-www.lacrimaolea.com

La Cooperativa de Godall treballa per a la sostenibilitat de les explotacions dels socis, la població agrària i el desenvolupament del món rural.



Oli gourmet 100% arbequina ecològica del Camp de Tarragona



Mallafré

OOVE ecològic Collita Primerenca

Aquest or líquid és un cupatge fet d'olives arbequines ecològiques provinents de camps del Priorat, Montsant i el Baix Camp.

Elaborat sense temperatura, amb un mínim batut, filtrat i posteriorment embotellat en ampolla de vidre violaci que el protegeix de la llum per conservar totes les seves aromes i fragàncies.

Oli d'oliva arbequina molt aromàtic i floral.



Qui som

Mallafré és una almàssera familiar fundada l'any 1934 per l'avi, Joan Mallafré Salvado, i l'àvia, Josefa Cros Torrents, a Riudoms, població de la comarca del Baix Camp (Tarragona). Ara com ara, jala tercera generació familiar han modernitzat la maquinària. La seva almàssera és l'única en el seu gènere.

L'experiència de tres generacions i la passió per la feina dona com a resultat uns olis plens de matisos..

Mallafré treballa amb afany i cura per obtenir olis verges amb tota la seva aroma, sabor i color, sense pèrdua de vitamines i propietats naturals, i elabora l'oli d'oliva extra verge en un molí de pedra, d'on s'obté la pasta d'oliva.



MALLAFRÉ

Av. Montbrió, 21 · 43330 · Riudoms(Tarragona)
Telèfon: 977 850 084 <https://mallafre.com>



100% Vera, d'oliveres centenàries de la finca de Caldes de Montbui i Sentmenat



Agrícola MAS CURRÓ SL

Caldes de Montbui (Barcelona)

Telèfon: 661641921 mascurro.olidelvalles@gmail.com

MAS CURRÓ

Vera Premium

Aquest oli està fet amb una selecció manual de les olives Vera del Vallès primerenques de les oliveres centenàries de la finca. La seva elaboració s'ha realitzat en un molí reconegut i premiat a Europa per la qualitat dels olis que elabora..

L'oli vera és d'un afruitat intens, ric i complex en aromes secundaris.

Té un punta de picant, dolç i amarg evidents però molt equilibrats. La sensació a la boca és molt agradable i net.

El Prèmium – Mas Curró té **un gust excel·lent** segons l'informe del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya i té **molt alt nivell de polifenols** (compostos que tenen nombrosos efectes positius per a la nostra salut).



Qui som

Mas Curró és una finca situada als termes municipals de Caldes de Montbui i Sentmenat, a 35 km de la ciutat de Barcelona.

Les seves activitats principals són la producció d'oli, el cultiu de cereals, l'explotació forestal, els productes de l'horta i la promoció de l'oleoturisme..

Estem molt implicats en la recuperació de l'olivera de la varietat Vera del Vallès, autòctona d'aquesta comarca

Ens mou el desig de continuar amb la tradició familiar de cultivar oliveres, i ho fem amb passió pel nostre territori i amb el compromís de mantenir viu el món rural, basant-nos en els valors de cura i respecte pel medi ambient.



Cupatge Olicatessen: doble expressió de la terra

Experiències

Apropa't a la cultura de l'oli!

No hi ha millor lloc que al peu de les oliveres per explicar i compartir la importància d'una agricultura amb valors. Per això organitzem jornades de portes obertes, tallers per a nens i altres iniciatives que busquen reforçar el nostre vincle amb la comunitat de la qual formem part, difonent valors com l'ecologia, la salut i la dignificació de la pagesia.

La Brostada, Oli en un llum, fem oli o oliva de taula, tast entre oliveres ancestrals o quin tros de conte són activitats enoturístiques per a totes les edats.



Molí dels Torms- Olicatessen

Carretera L701 Km 16,5 25164 Els Torms(Lleida)
Tel. 973 128 362 <https://olicatessen.com>

OLICATESSEN

OOVE Ecològic

Les nostres oliveres són un bon reflex del lligam entre passat i futur. A moltes de les parcel·les conviuen arbres joves i d'altres centenaris, amb dos i tres segles d'història, el qual ens permet fer cupatges que combinen l'esperit de diverses èpoques.

És precisament en la recuperació del passat on les nostres finques resulten més innovadores.

El nostre oli més premiat és un cupatge d'arbequina i varietats locals recuperades. Produït únicament amb olives de collita primerenca provinents de les nostres finques, es distingeix per la seva doble expressió: té les característiques de l'oliva verda (refrescant i alegre), però també s'enriqueix amb els sabors de l'oli primerenc (intens i ric en matisos).



Molí dels Torms

Un patrimoni per al futur

Hem après a estimar i treballar els nostres cultius durant vuit generacions.

Treballem exclusivament amb agricultura ecològica i seguim una política de residu 0.

La nostra convivència amb el territori ens compromet a evitar l'erosió del sòl, a netejar els terrenys, a recuperar l'arquitectura rural de la zona i a rescatar varietats autòctones tant per afavorir la biodiversitat com perquè donen una oliva més complexa i rica en matisos.



OOVE Premium 100% Arbequina de Les Garrigues



OLIGAMI

C. Sant Sebastià, 2, Els Omellons (Lleida)
Telèfon: 645 36 29 69 | 669 26 08 16 <https://oligami.cat>

OLIGAMI

OOVE Premium

Oli d'oliva verge extra Premium en ampolla de 500ml monovarietal i 100% ecològic .

Oli característic pel seu color verd intens destacant els seus tons verds i sabors afruitats que ens recorden a la tomaquera, ametlla, fonoll, carxofa

La seva amargor i picor equilibrats són deguts a l'alt índex de polifenols, (antioxidants naturals), i oleocanthal, un antiinflamatori natural descobert recentment, també present en la varietat arbequina.

"L'autèntic sabor de l'arbequina"

L'envàs de vidre fosc i amb tap antidegoteig ajuden a conservar en òptimes condicions el producte, aconsellant mantenir-lo en un lloc

Qui som

Oligami és un projecte posat en marxa per Xavier i Montse, dos joves agricultors del poblet dels Omellons a la comarca lleidatà de Les Garrigues.

Els aposten per una agricultura ecològica, respectuosa amb el medi ambient.

***Buscant l'equilibri de la saviesa dels
ancestres amb les noves tecnologies.***

Des de temps immemorials la seva família ha vetllat i protegit la terra que forma part del seu ADN, especialment de les oliveres, que formen part del segell identitari del territori, forjant el caràcter de la gent que l'habiten. Per això, la cura de l'oliverar va estretament lligada a la preservació del seu entorn mil·lenari.



100% Arbequina de la Terra alta



OLIM-Servi Agri Miró SL

Pl. Constitució, 22 Batea (Terra Alta- Tarragona)
Tel. 977 43 00 23 / 650 038 233

ORIM

OOVE de Batea (Terra Alta)

L'oli Orim neix a les nostres finques situades al municipi de Batea a la Terra Alta. Una comarca on predomina el clima sec, cosa que afavoreix la producció d'un oli d'oliva verge extra que es distingeix en el sabor, l'aroma i els colors, per finalment obtenir un oli de gran qualitat.

L'oli arbequí presenta una olor afruitada i fresca amb aromes d'ametlla i altres fruits. El seu sabor és amarg, picant i dolç. És un oli suau però intens alhora i es pot combinar pràcticament amb tota mena de productes. Així doncs, pot cuinar grans plats aconseguint uns matisos singulars a la boca i donant un toc original a la taula..

Cultura i tradició són els elements indispensables per aconseguir un oli amb unes propietats úniques i exclusives.



Qui som

La idea d'elaborar oli sorgeix fa 5 anys enrere quan dos germans amb il·lusió de fer oli de les seves finques van fer el primer oli per a consum familiar.

L'objectiu que ens proposem ara és poder comercialitzar l'oli d'oliva verge extra obtingut directament de les nostres olives mitjançant procediments mecànics..

ORIM és el resultat d'un desig de créixer com a empresa i donar a conèixer l'oli de gran qualitat que tant ens caracteritza a la nostra comarca, la Terra Alta.



El olis d'oliva verge extra ecològics en conversió, són productes de categoria superior.



PEDRIGOLET

Carrer Estudis, 12 / 17140 Ullà (Girona)
Telèfon: 605 930 126 <https://pedrigolet.cat>

PEDRIGOLET

OOVE Premium ecològic

Fruit de les nostres oliveres centenàries situades dins del Parc Natural del Massís del Montgrí, és un oli exclusiu de poca producció, que gràcies a la collita primerenca accentua totes les propietats organolèptiques de la **varietat argudell**.

Les seves peculiars característiques organolèptiques deriven en uns productes amb una coloració d'un verd intens i amb un gust equilibrat entre la dolçor d'una aroma afruitada i un lleuger punt d'amarg, molt agradables al paladar, que defineixen la seva personalitat.

100% Argudell 100% Empordà



Qui som

Fruites Sureda-Pedrigolet, som una petita empresa familiar que ens dediquem al treball de la terra des de fa generacions amb l'objectiu d'oferir productes de proximitat, diferenciadors i de qualitat.

La peculiaritat calcària, el vent de tramuntana i la proximitat al mar del massís del Montgrí, al nord-est de la comarca del Baix Empordà, propicien unes característiques úniques per als nostres productes..

Les nostres oliveres de varietat ARGUDELL, autòctona de l'Empordà, ens permeten elaborar uns dels olis més exclusius del panorama oliverer..



Oli reconegut amb el "Silver Award" de la NYIOOC World Olive Oil Competition



PRIORDEI-AGROFOODS&COMMERCE SL

C.Afores s/n-pol 6 par 7, Margalef de Montsant (Tarragona)
Telèfon: 973 941 848 <https://priordei.com/>

PRIORDEI

L'excel·lència en Rojal

Oli d'oliva verge extra de més alta gamma que conté l'essència de l'oliva vermellova, una varietat de la qual només hi ha plantades 350 hectàrees en tot el món.

L'oliva rojal proporciona un amb més tonalitats amargues i picants, que potencien el sabor dels aliments que acompanyen. És molt aconsellat per a les persones que els agrada gaudir de sabors intensos, que es noten en boca.

A Priordei hem volgut deixar en aquesta ampolla la nostra signatura. L'empremta dels arbres de 500 anys que ens ofereixen el millor oli de les nostres terres està serigrafiada blanc sobre verd en cadascuna de les ampolles.

Aquest oli rojal s'elabora amb olives collides entre els mesos de novembre i desembre.



Qui som

Una família que cultiva oliveres durant els últims 232 anys, anem per la 10 generació. Homes i dones units per un amor incondicional per aquesta terra, els seus fruits i la seva naturalesa.

L'oli és la memòria que es transmet de generació en generació a la nostra família, reflex de la cultura del esforç, del treball i la constància que ens fa voler arribar a l'excel·lència

El nostre oli s'ha elaborat en un espai privilegiat de Catalunya, una de les regions europees més dinàmiques del sud del continent. Les nostres oliveres cimbregen amb el vent que s'escola per l'abrupta orografia del Parc Natural de la Serra de Montsant, a les comarques meridionals del Principat.

OLI DE VERA

OOVE de Montserrat



Oli de Vera és un projecte fruit de la il·lusió d'una família de productors d'oli de Collbató que han volgut mantenir la tradició i la cultura de l'oli d'oliva de la població, amb un cultiu de les oliveres i una producció de l'oli de manera tradicional, premsat en fred.

A les feixes de la Muntanya de Montserrat trobem la varietat de l'olivera Vera. Amb un gran cos, un lleuger toc picant, amarg i un gust afruitat, ens fa disfrutar de la intensitat de la seva terra d'origen..

El resultat és un oli natural, amb unes característiques úniques de sabor i qualitat..

100% Vera del Montserratí



Qui som

Oli de Vera és un projecte que es remunta als besavis d'Isidre Puigdemívol, propietaris de les terres. Quatre generacions després, aquests pagesos de Collbató han volgut mantenir la tradició i la cultura de l'oli d'oliva de la població amb un cultiu de les oliveres i una producció tradicionals.

Així obtenen un oli natural amb unes característiques úniques de sabor i qualitat, ja que la varietat que cultiva és la Vera del Montserratí. La major part del conreu d'olivera vera es troba a Collbató i el Bruc.



OLI DE VERA

Collbató-606 71 96 78 (Isidre Puigdemívol)
<https://www.oli-vera.com>



Perquè les mitges tintes són una merda! A prendre per cul els cupatges, la finor i el «per a tots els gustos».



MOLÍ SET D'OLI

Camí dels masos, s/n Figuerola del Camp (Tarragona) /
Whatsapp: 722 765 503 <https://setdoli.business.site>

SET D'OLI

El nostre oli CABRONA

100% varietat menya, una varietat autòctona amb baix rendiment però collida en el seu punt òptim aconseguix un oli amb gran caràcter i no apta per a tots els gustos.

“Indomable, inaccessible, picant, astringent i única a la meua espècie. Sóc sexi i radical, però també sibarita i selectiva. No m'aparelló amb qualsevol plat i no sóc comercial. I no!, no vull compromisos i vaig a contracorrent.

Em miro al mirall i m'agrada tal com sóc.”



Qui som

Set d'Oli es una empresa familiar que controla procés d'elaboració de l'oli totalment, des de la plantació de l'olivera fins a l'envasament final del producte. Ha apostat per varietats autòctones d'oliva, com l'arbequina, l'arboçana i la menya.

Set d'oli respecta el medi ambient i no genera residus.

Els subproductes resultants al llarg de l'elaboració es reincorporen a les finques en forma d'adob.





100% Arbequina-Pura oliva verda en la seva màxima expressió

terra la vita

clorofil·la

És el rei dels olis, el màxim exponent de Terra la Vita, creat per a paladars sense límits que busquen els extrems dels sabors.

Un oli on l'alta concentració de clorofil·la amb un disseny perfecte d'ampolla de 500 ml fa que visualment tingui un color verdós i un sabor únic. El primer oli de la temporada, l'essència de l'oli verd, un oli amb molta personalitat, d'aroma intens, sabor salvatge i lleugerament picant.

Color verdós intens, clorofil·la pura d'oliva verda en la seva màxima expressió. L'essència de l'oliva verda en el seu punt més àlgid recollida i mòlta just abans d'entrar a la tardor.



terra la vita verd nature

OOVE 100% arbequina

Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics.

Color verdós delicat i suau però a la vegada amb la força i el gust de l'oliva verda acabada de collir i mòlta. Premsat en fred i sense filtrar.

La perfecta companyia de taula: equilibri, bon sabor, potència i delicadesa. És l'oli verd afinat i transportat amb elegància a la taula.

Finca Terra La Vita

La família Finestres volen que ens apassionem tot compartint i gaudint a taula d'aquest be preuat que ens regala la terra.

Terra La Vita, l'oli de proximitat i qualitat al setrill de la nostra taula.



Finca Terra La Vita

Artesa de Segre (Lleida)

Tel. 609 384 484-<https://terralavita.es>



100% Arbequina, oli ecològic i de proximitat



TORCLUM

El nostre oli ONA

Ona de Torclum és una edició especial solidària per a la recaptació de fons per a la investigació de la Microtia (una malformació congènita del pavelló auditiu, que normalment ve acompanyada per absència del canal auditiu (Atrèsia). Tots els beneficis d'aquesta ampolla van destinats a la Asociación Microtia España.

Ampolla de 500ml d'oli d'oliva verge extra (OOVE) de producció pròpia. Varietat arbequina i una acidesa menor de 0,2°. Oli nou, collita 2023.

Una gran terra, la baixa pluviometria i un clima suau permeten fer una collita molt primerenca que comença cap a finals d'octubre.

El resultat és un oli afruitat excel·lent amb una tonalitat totalment verdosa.



Qui som

Som una petita empresa familiar de la Bisbal del Penedès (Tarragona) que porta generacions dedicada al cultiu de l'olivera.

Actualment controlem tot el procés productiu, des del cultiu fins a la venda al consumidor final, per oferir-te el millor oli d'oliva verge extra (oove) ecològic de la nostra terra.

El nostre oli d'oliva s'elabora exclusivament amb els fruits de les nostres pròpies oliveres, fet que ens permet controlar el producte des de l'origen.



TORCLUM

Pl. Pau Casals, 5-La Bisbal del Penedès (Tarragona)
615 602582 Jordi | 620 148362 Ester <https://torclum.com>

Seleccions

DELICATESSEN

VINS

ESCUMOSOS

RESTAURANTS

REGALS

LICORS I ESPERITS

MOTOR

VIATGES

HOTELS

TORRONS I NEULES

IMATGE & WELLNESS

CASA I DECORACIÓ

JOIES I RELLOTGES



L'essència Rovellats

Rovellats és una història d'amor per la terra, les persones i el cava.

Un projecte familiar que actualment gestiona la tercera generació de la família i que des de Sant Martí Sarroca (Barcelona) ha anat evolucionant a partir d'una filosofia de treball basada en la qualitat



En l'actualitat, Rovellats elabora el 100% de la seva producció amb raïms de vinyes pròpies.

Amb un fort compromís amb la sostenibilitat, el celler s'alimenta d'energia elèctrica renovable, depura el 100% de les seves aigües i té totes les seves vinyes certificades com a ecològics pel CCPAE.



08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona, Catalunya, Tel: +34 934 880 575-
www.cavarovellats.com www.instagram.com/cava_rovellats/

ESCUMOSOS: Cava, Clàssic i Corpinnat

- ◆ Albet i Noya - El Corral Cremat 2014 - Clàssic Penedès[pàgina 48](#)
- ◆ Alta Alella - Mirgin Exeo Evolució + 2006 - Cava[pàgina 49](#)
- ◆ Jané Ventura - Cava 1914 Centenari[pàgina 50](#)
- ◆ Loxarel Refugi 2019 Clàssic Penedès[pàgina 51](#)
- ◆ Llopart Llegat Familiar 2010 -Corpinnat[pàgina 52](#)
- ◆ Mascaró - Indòmit - Blanc de Noirs -Cava[pàgina 53](#)
- ◆ Cava Miquel Pons - Brut Nature Gran Reserva[pàgina 54](#)
- ◆ Oriol Rossell Reserva de la Propietat Brut Nature[pàgina 55](#)
- ◆ Parató Cava Elies i Terns 2009[pàgina 56](#)
- ◆ Rovellats Cava- Rovellats Original[pàgina 57](#)
- ◆ Sabaté i Coca Brut Nature Corpinnat[pàgina 58](#)
- ◆ Vins El Cep - Claror Cava de Paratge Qualificat[pàgina 59](#)
- ◆ Oliver Viticultors Gemma Gran Reserva 2017[pàgina 60](#)
- ◆ Carles Andreu Cava Rosat Barrica 2018[pàgina 60](#)
- ◆ Llopart Leopardi Brut Nature[pàgina 60](#)
- ◆ Nadal RNG10 Brut Nature 2004[pàgina 60](#)
- ◆ Gramona III Lustros Gran Reserva[pàgina 61](#)
- ◆ Blancher Gran Reserva de la Tieta 2014[pàgina 61](#)
- ◆ Canals Nadal Antoni Canals Brut Nat 2015[pàgina 61](#)
- ◆ Alsina Sardà Vestigis Gran Cuvée 2016[pàgina 61](#)
- ◆ Adernats Gran Reserva Brut Nature[pàgina 62](#)
- ◆ Cuscó Berga Gran Reserva 2013[pàgina 62](#)
- ◆ Vives Ambrós Gran Reserva Jujol Barrica[pàgina 62](#)
- ◆ Aymar Reserva Única 2013[pàgina 62](#)
- ◆ Carol Vallès Mallerenga Gran Reserva[pàgina 63](#)

VINS BLANCS

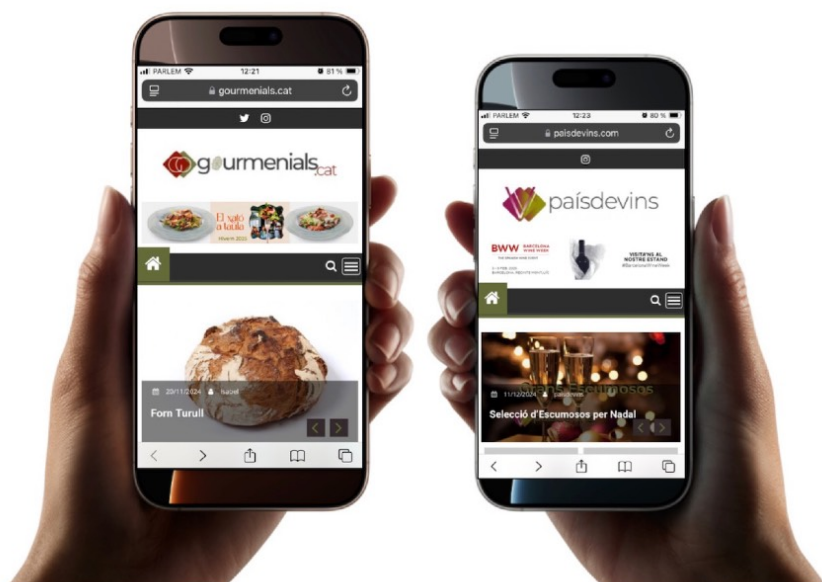
- ◆ Acústic Celler - Auditori Blanc DO Montsant[pàgina 64](#)
- ◆ Arrelats Celler - Propositum Blanc DO Terra Alta[pàgina 65](#)
- ◆ Bielsa Ruano- Solista Garnatxa Blanca DO Terra Alta[pàgina 66](#)
- ◆ Clos Galena- Formiga de Seda- DOQ Priorat[pàgina 67](#)
- ◆ Cuscó Berga - Cova Gran Xarel·lo Vermell - DO Penedès[pàgina 68](#)
- ◆ Edetària - La Terrenal - DO Terra Alta[pàgina 69](#)
- ◆ Eudald Massana - Avi Ton Xarel·lo - DO Penedès[pàgina 70](#)
- ◆ Jané Ventura - Malvasia de Sitges - DO Penedès[pàgina 71](#)
- ◆ Nadal - Nadal X - Xarel·lo Vermell - DO Penedès[pàgina 72](#)
- ◆ Celler Piñol-L'Avi Arrufí Blanc - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta[pàgina 73](#)
- ◆ Rosendo Esteve - Verdala Blanc G.Blanca - DO Terra Alta[pàgina 74](#)
- ◆ Tarróné Celler - Sisquera Blanc G.Blanca - DO Terra Alta[pàgina 75](#)
- ◆ Finca Viladellops - Xarel·lo XXX - DO Penedès[pàgina 76](#)
- ◆ Celler La Botera-Mudèfer Blanc - Garnatxa Blanca -DO Terra Alta[pàgina 77](#)
- ◆ Mas Llunes - Garnatxa Roja - DO. Empordà[pàgina 78](#)
- ◆ Mas Pòlit- ClariNet - DO. Empordà[pàgina 79](#)
- ◆ Roig Parals- Camí de Cormes Garnatxa Roja-DO Empordà[pàgina 80](#)
- ◆ Vinyes d'Olivardots -Blanc de Gresa - DO Empordà[pàgina 81](#)

VINS NEGRES

- ◆ Altavins -Garnatxa Borruda Selecció - DO Terra Alta[pàgina 82](#)
- ◆ Castell d' Encús - Quest - DO Costers del Segre[pàgina 83](#)
- ◆ Castell del Remei- Garnatxa- - DO Costers del Segre[pàgina 84](#)
- ◆ Cérvols Celler - Estrats -DO Costers del Segre[pàgina 85](#)
- ◆ Clos Galena - Clos Galena - DOQ Priorat[pàgina 86](#)
- ◆ Josep Grau Viticultor - La Florens - DO Montsant[pàgina 87](#)
- ◆ Mas Doix - 1902 Tossal del Bou - Gran Vinya Classificada -DOQ Priorat[pàgina 88](#)
- ◆ Mas Sinén- Comadecases Garnatxa Negra - DOQ Priorat[pàgina 89](#)
- ◆ Celler Pascona- La Mare- DO Montsant[pàgina 90](#)
- ◆ Ritme Celler - Sellongues - DOQ Priorat[pàgina 91](#)
- ◆ Sant Josep Vins- Laquarta Grans Anyades - DO Terra Alta[pàgina 92](#)
- ◆ Vall Llach Celler - Mas de la Rosa - DOQ Priorat[pàgina 93](#)
- ◆ Vinyes Domènech - Teixar - Vi de Finca Qualificada - DO Montsant[pàgina 94](#)
- ◆ Cal Batllet - Ronçavall - Vi de Paratge - DOQ Priorat[pàgina 95](#)
- ◆ Sangenís i Vaqué - Lo Bancal de Granatxa - DOQ Priorat[pàgina 95](#)
- ◆ Celler Mas Llunes - Finca Butarós - DO Empordà[pàgina 96](#)
- ◆ Finca Viladellops - Parañy 2016 - DO Penedès[pàgina 96](#)
- ◆ La Bruixa dels Mudefes - Contratemp[pàgina 97](#)
- ◆ Rialla Celler - Garnatxa Negra[pàgina 97](#)

LICORS

- ◆ Quevall Catalonia Single Malt Whisky Catalonia Single Malt Whisky[pàgina 98](#)
- ◆ Pere Xic Ratafia d'Olot[pàgina 99](#)
- ◆ Ratafia Bosch - Reserva Edició del Centenari[pàgina 100](#)
- ◆ Ratafia Russet - Artesanal d'Olot[pàgina 101](#)





Enoteca Familiar Llopart

Memòria líquida

Ex·Vite Anyada 2011

Llopart Ex·Vite Brut combina la història i la tradició de Llopart i rep el nom del lema familiar Ex Vita Vite, la vida ve del cep. El seu assemblatge de Xarel·lo i Macabeu de les vinyes velles de muntanya de Les Flandes envelleix majestuosament amb dignitat i elegància.

Llopart Ex·Vite Brut 2011 ENOTECA FAMILIAR

Mètode tradicional · Agricultura ecològica · Verema Manual ·

Remogut manual en pupitres

Edició limitada de 400 ampolles
amb més de 152 mesos de criança.

Data de degollat: octubre 2024

Albet i Noya



Viticultura ecològica de muntanya

Albet i Noya vam iniciar la nostra aventura en vins ecològics l'any 1978, essent el primer celler de l'Estat en fer una aposta per l'agricultura sostenible. Un compromís que hem mantingut ferm al llarg dels més de 40 anys d'història i que sempre ha anat molt més enllà de la viticultura.

El Corral Cremat Brut de llarga criança

És un vi escumós de llarga criança elaborat 100% amb la varietat Xarel·lo. Seguint els paràmetres del segell Clàssic Penedès, aquest vi ha estat collit i vinificat a la propietat d'Albet i Noya, on ha fet més de 10 anys de criança esperant el moment ideal per ser consumit.

El paratge del Corral Cremat forma part d'un conjunt de parcel·les envoltades de boscos, en una petita vall al bell mig de les Muntanyes d'Ordal, a gairebé 400 metres sobre el nivell del mar.

És un amfiteatre natural orientat al sud, que rep molt poques hores de sol i ens dona una maduració del raïm molt lenta i amb una acidesa elevada, ideal per fer escumosos de llarga criança.

El Corral Cremat és el llegat de més de 40 anys elaborant vins ecològics al paratge de les Muntanyes d'Ordal. Una elaboració personal de Josep Maria Albet i Noya amb les millors vinyes de la finca i respectant l'essència del lloc on vivim i el fruit que la terra ens dona.

93

Som pioners en vinyes i vins ecològics. Ningú ens va dir que seria fàcil; de fet, molts creien que era impossible, però amb ganes, amb constància, amb atreviment, amb un punt de bogeria, amb creativitat i amb respecte cap a tot allò que ens envolta hem arribat fins aquí. I no ens aturarem. L'aventura continua...

Clàssic Penedès

Varietats: 100% Xarel·lo de les Muntanyes d'Ordal.

Tast : Intenses aromes de llevats, pastisseria, flors silvestres i plantes aromàtiques. En boca és voluminós, de bombolla fina i amb un postgust d'herba fresca. Un caràcter mediterrani que només els xarel·los de casa nostra són capaços de donar.

Maridatge:
És el vi de les grans ocasions: amb els canelons dels dies de festa, el pollastre rostit o l'ànec amb peres.

Serviu-lo entre 7 i 8 °C.

P.V.P aprox. 70€



Reconeixements

Escollit com un dels 50 millors vins del món als premis Decanter 2022 i 2023. Gran Vinari d'Or al millor vi escumós de Catalunya.

Albet i Noya

Viticultura ecològica de muntanya

Can Vendrell de la Codina 08739 Sant Pau d'Ordal,
Barcelona Tel: (+34) 938 994 812
albetinoya.cat
www.instagram.com/albetinoya/

Alta Alella



Família Pujol - Busquets

Una família lligada a la viticultura. En Josep Maria i la Cristina han dedicat tota la vida a la cultura del vi i el cava. Les seves filles, Mireia i Georgina, han crescut envoltades de vinyes, raïm, veremes i ampolles. Ho porten dins. Coneixement, passió, perseverança i dedicació. Un estil de vida.

Establerts des del 1991 a la finca noucentista Can Genís, el celler s'ha basat sempre en l'agricultura ecològica certificada, creant un ecosistema en harmonia amb la flora i la fauna autòctones.

Alta Alella Mirgin Exeo Evolució+

Cava ecològic Gran Reserva Brut Nature elaborat amb la selecció dels millors raïms ecològics del Paratge Vallcirera: Pansa Blanca i Chardonnay. Volem extreure les característiques de l'anyada mitjançant la fermentació en barriques de roure francès Allier (de 2° i 3° any), per seguidament aplicar rigorosament el Méthode Traditionnelle Champenoise amb un període de criança sobre mares de mínim 18 anys amb tap de suro.

Es posa a la venda acabat de degollar (en calent i a mà) per tenir en compte el criteri de consum de cada client. Elaborat només en anyades excepcionals

A principis de 2022, la Família Pujol-Busquets també va rebre el segell de qualitat Elaborador Integral de la DO Cava, que reconeix els productors que elaboren els seus vins al 100% a la seva propietat –premsat i vinificació–, garantint així la traçabilitat del producte.

Cava de paratge qualificat

Varietats: 60% Pansa Blanca (Xarel·lo) i 40% Chardonnay

Tast :

Vista - Atractiu color daurat intens amb lleugers reflexos verdosos. Nas: Intens, floral. Aromes de fruita blanca gebrada, notes de flor blanca, mel i codony, recoberts de torrats característics de la seva fermentació i criança en roure. En boca es mostra cremós, untuós i mineral. Cava d'acidesa ben marcada i amb bona complexitat aromàtica. Profunds i delicats aromes de criança on es barregen els tocs florals i la fruita blanca amb elegants matisos torrats.

Maridatge:

Cava molt gastronòmic caldereta, llagosta, calamars farcits o peix al forn.

Serviu-lo entre 10 i 12 °C.
P.V.P aprox. 120€

96



Reconeixements

Best in Show en els Decanter World Wine Awards.
96 punts Peñin

Alta Alella

FAMÍLIA PUJOL - BUSQUETS
Camí baix de Tiana s/n, Alella 08328, BCN
altaalella.wine
www.instagram.com/altaalella/

Jané Ventura - Cava 1914 Centenari



Fer vi és una manera de mostrar la nostra generositat pel fet d'estar vius, és la nostra forma de contribuir a fer millor el planeta

Jané Ventura és un celler familiar amb tradició en el món del vi des de 1914, al Baix Penedès que va començar amb Josep Jané, besavi de Gerard Jané Úbeda, l'enòleg, responsable de l'elaboració dels actuals prestigiosos vins i caves d'aquest celler.

La seva filosofia està inspirada en el respecte cap a l'entorn i la tradició, i engloba conceptes tan intangibles com la cultura, el paisatge i la creativitat.

1914 Centenari Cava Gran Reserva Brut Nature

Varietats

65% Xarel·lo del Vendrell, Albinyana i La Bisbal; 35% Macabeu del Montmell i Santes Creus.. Selecció de les millors vinyes velles (50-80 anys), rendiment de 2-3.500 kg./h.

Elaboració

Tiratge (embotellat): Febrer 2014. 9 anys de criança. Degollat: novembre 2023. Brut Nature (sense sucre afegit). 1.914 ampolles de 0.75L. *Únicament s'elabora en les millors anyades.*

Cava GRAN RESERVA "1914 centenari" 2013
Aquest Cava d'edició especial va ser creat l'any 2014 per a celebrar els 100 anys de la vinculació de la família Jané al món del vi. Homenatge a quatre generacions i és fidel a la línia de caves secs Brut Nature, essència de Jané Ventura.



Nota de tast

Color groc pàlid. Destaquen les notes de fruita confitada (préssec, codony) i notes terciàries pasta de full, brioix, fruits secs, fons de regalèssia i herbes seques.

Cava seriós, intens, ampli i llarg, amargor final en boca, amb un carbònic molt suau i persistent.

La frescor denota un gran potencial d'envelliment.

Maridatge:

És un cava essencialment gastronòmic, ideal per plats de cuina elaborada: peix al forn, capó i pularda, canelons de marisc i aviram. Postres amb xocolata negra

Serviu-lo entre 8 i 10 °C.

P.V.P aprox. 36€



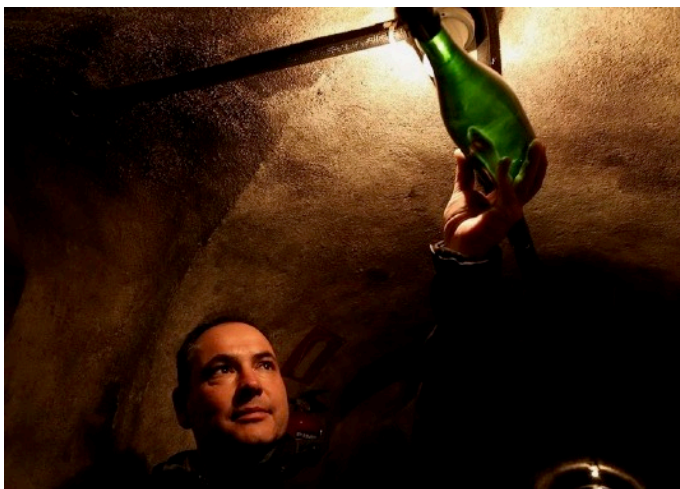
Etiqueta

Sobrietat i humilitat que reflecteixen l'herència de l'experiència de 4 generacions amb toc d'elegància. El traç significa un camí, una trajectòria, un tros de terra, un raig de sol...

Jané Ventura

Jané Ventura Ctra. Calafell, 2, 43700 El Vendrell
Baix Penedès, (Tarragona) Tel. 977 66 01 18
<https://janeventura.com/>

Loxarel Refugi 2019 Clàssic Penedès



Orígens

El celler Loxarel va néixer de la vocació i l'esperit innovador de **Josep Mitjans**. L'any 1987 registra la marca Loxarel, que reivindica el valor de la varietat insígnia de la casa: el xarel·lo. Dos anys més tard, **Teresa Nin** s'incorpora a l'empresa per ocupar-se de la direcció administrativa i comercial de la marca.

Els vins són ecològics i biodinàmics; respiren paisatge, recullen l'essència d'allò que els envolta.

Degollat sota comanda perquè arribi als nostres clients en les millors

Clàssic Penedès Refugi Brut Nature

Viticultura ecològica i biodinàmica.
Méthode traditionnelle.
Elaborat amb xarel·lo del Camp d'Aviació.
Fermentació parcial del xarel·lo en bótes de 500 litres.
Envellit a la penombra de la cava durant 32 mesos com a mínim.
Varietats: 100% Xarel·lo.

Al celler de Vilobí del Penedès, hi descansen, vins d'àmfora, vins naturals amb caràcter, escumosos amb personalitat i vins de varietats autòctones que tornen a brillar en les fileres de ceps del Penedès després de molts anys en l'oblit.



Xarel·lo Ecològic

Tast.

Vista: Color groc pàl·lid, d'aspecte net i elegant. Nas : Fruits secs i un toc molt subtil de torrats.
Boca : Molt delicat i de molta finura en boca.
Paladar net i amb bona acidesa.

Maridatge:

Perfecte per acompanyar plats contundents, carn de caça i carn estofada.
Generalment marida bé amb tot tipus de plats mediterranis.

Alcohol : 12°
Serviu a 8-10°
PVP aprox. 22€

Llopart des de 1887



L'expressió de l'essència de la terra i de les vinyes

L'any 1887 Pere Massana va començar a etiquetar el seu vi escumós amb el nom de la casa pairal que tenia a Subirats, Llopart.

Per això, va fer ús d'una etiqueta molt especial, la que encara vesteix totes les ampolles de Llopart. En l'etiqueta es veu una vista panoràmica de la masia Llopart de la Costa i les muntanyes del voltant.

A començament de la dècada de 1950, Pere Llopart i Vilarós va donar un nou impuls a les bodegues. Va contribuir de manera activa a donar a conèixer i a prestigiar els vins escumosos artesans, en els quals Llopart es va consolidar com un dels cellers d'alta qualitat.

Llegat Familiar 2010

Brut Nature Corpinnat

La vinya del Paulino, plantada l'any 1935, consta de menys d'una hectàrea de ceps de Xarel·lo octogenaris, arrecerats al pendent del bosc i sota la influència del vent de Llebeig, que ens ofereixen uns raïms amb caràcter, amb molt bona concentració aromàtica i un accentuat caràcter mineral.

Elaboració limitada de 1331 ampolles, de les quals n'hem degollat **1061** al maig del 2024. Les restants 270 continuen el procés d'envelliment a l'Enoteca Familiar. De l'anyada 2011 en sortiran a la venda unes 900 ampolles, que tenen una criança mínima de 156 mesos.

Varietats: Xarel·lo de la Vinya del Paulino (1935)

Llegat Familiar és un vi amb vocació eterna, l'empremta que el pas del temps ha deixat en nosaltres i en el paisatge, és la culminació de tot allò que hem après i la sublimació de la singularitat de la finca.



La nostra essència

Tast :

Vista: Color groc pàl·lid amb rosari de fines bombolles de desenvolupament lent.
Nas: òptima complexitat aromàtica, amb aromes de brioxeria i torrats.
Boca: entrada llarga amb carbònic persistent i fin. Acidesa equilibrada que li atorga una frescor excepcional en un escumós de tan llarga criança..

Maridatge:

escumós molt gastronòmic que acompanya de manera excel·lent des de les ostres a la llagosta; el peix i marisc al forn; el canelons de capó o marisc.

Grau alcohòlic: 11,7°
Serviu-lo entre 8 i 10 °C.
P.V.P aprox. 130€

Reconeixements:

Amb 9.91 punts, el Llopart Llegat Familiar va ser reconegut per la Guia de Vins de Catalunya 2025 com el Millor Vi de l'Edició, el Millor Vi Escumós i el Millor Escumós de Xarel·lo.

Llopart

Viticultors des de 1385L

Ctra. de Sant Sadurni a Ordal, Km.4 Els Casots - 08739 Subirats -
Barcelona Tel.+34.93.899.31.25
Llopart.com
www.instagram.com/llopart1887/

Mascaró - Indòmit - Blanc de Noirs



Dedicació i expertesa

Des de fa tres generacions la nostra família es dedica a l'elaboració de caves i espirituosos singulars, creant així la marca Mascaró.

Montserrat Mascaró, filla d'Antonio Mascaró, mestre de la destil·lació, posa la casa a l'avantguarda del sector amb la inauguració l'any 2007 de tres noves naus d'elaboració i envelliment.

Actualment, lidera la transició de la finca de "Mas Miquel" cap a una viticultura ecològica i sostenible.

Indòmit Blanc de Noirs Brut Nature

Indòmit ens apropa al costat més salvatge de la Garnatxa.

La Garnatxa s'expressa de manera refinada en aquest cava d'edició limitada. Indòmit neix de l'intent de domesticar i polir l'exuberant expressió d'una Garnatxa autèntica, primitiva i silvestre, per a convertir-la en un cava delicat i de fina bombolla.

Guarda Superior. Més de 30 mesos de criança.

Indòmit és un cava que transmet l'autenticitat de la Garnatxa alhora que revela subtils records de fruits vermells i una refinada harmonia de matisos.



El nostre símbol és un ésser fantàstic, meitat home i meitat lleó, obra de Lluís Hortalà, escultor nascut a Olot (Girona). L'animal suggereix força i sobirania i l'home representa la intel·ligència i la sensibilitat.

Un Cava Gran Reserva sorprenent i valent

Varietats: 100% Garnatxa
Tast :

Vista: Or pàl·lid amb elegants reflexos vermellorsos. Nas: Subtils aromes a fruits madurs i fina criança.

Boca: Sec, net i amb cos.
El final és llarg, ple de matisos i harmònic.

Maridatge:
Aquest cava et farà gaudir dels menjars més exquisits com ara mariscs, ostres i foies.

Serviu-lo entre 10 i 12 °C.

P.V.P aprox.20€



Reconeixements
93 punts Peñin

Mascaró

Caves i espirituosos artesanals
Casa,9 08720 Vilafranca del Penedès - Barcelona
Tel: 34 938 901 628 -
www.mascaro.es
www.instagram.com/mascarospirit/

Cava Miquel Pons - Brut Nature Gran Reserva



Un llegat meravellós

Miquel Pons és la marca que la nostra família, després de 250 anys i diverses generacions transmetent la tasca de la cura de les vinyes i elaborant vi, va començar a embotellar i comercialitzar. Des de l'antiga masia de Cal Montargull, nom de casa, ara al poble de la Granada del Penedès, on està situada la bodega, sempre a la zona de denominació d'origen Penedès i Cava.

Tenim un objectiu clar: la cerca constant de la qualitat, millorant cada dia per a poder oferir el millor cava i vi possible. Cada anyada és un repte per a nosaltres que te per objectiu aconseguir el millor raïm per a poder elaborar els millors caves i vins possibles.

Cava Miquel Pons Brut Nature Reserva

Cava de producció 100% natural i artesanal, sense licor afegit. Elaborat amb raïm seleccionat de les vinyes de les finques de la Granada (Alt Penedès) que s'han transformat els últims anys a la producció ecològica. Amb 24 mesos de criança mínima a la cava, rimat, aclarit i degollat manualment, sense congelar el coll de l'ampolla.

Un procés que garanteix la màxima qualitat del vi en que, ampolla per ampolla, tota la producció passa per les mans dels especialistes de Miquel Pons, conservant la manera de produir tradicional i ancestral del celler



Medalla d'or Vinari 2024

Varietats: 50% Macabeu, 40% Xarel·lo i 10% Parellada.

Tast : Color groc pàl·lid amb matisos daurats amb aromes de fruita blanca madura, brioixeria i mel. En boca destaca el suau sabor amb els lleugers torrats típics de la criança, la delicadesa i cremositat de la bombolla, la seva frescor i el seu llarg recorregut en boca.

Maridatge:

Un cava gastronòmicament versàtil, acompanyant idoni d'aperitius amb marisc o ibèrics. També combina molt bé amb uns canelons de peix o d'aviram

Serviu-lo entre 7 i 8 °C.
P.V.P aprox. 11€

Reconeixements

Aquest any 2024 el cava Miquel Pons Brut Nature reserva del 2021 (DO Cava) ha obtingut la distinció Vinari Gran Or com a millor vi de la categoria d'escumosos blancs reserva.

Miquel Pons

VINS I CAVES

Baix Llobregat 5, CP: 08792 La Granada del Penedès (Alt Penedès), Barcelona.Tel: (+34) 93 897 45 41-
www.cavamiquelpons.com
www.instagram.com/cavamiquelpons/



Oriol Rossell Reserva de la Propietat Brut Nature



Viticultura ecològica

Caves Oriol Rossell és una petita empresa familiar dedicada a l'elaboració de caves i vins de qualitat procedents de raïms de la nostra finca.

Els sòls de la finca de Cal Cassanyes són calcaris, majoritàriament de textura sorrenca i llimosa, ideals per a l'elaboració de vins de qualitat, fins i delicats.

A Oriol Rossell produïm vins i caves de finca. Utilitzem aquesta denominació perquè tot el raïm prové de vinyes pròpies i cadascuna d'elles té assignat una producte determinat dels diversos que elaborem a la propietat. La nostra aposta per la qualitat s'esdevé també pel compromís envers les practiques ecològiques.

Cava Reserva de la Propietat Brut Nature

Criança: Un mínim de 60 mesos.
Elaboració: Verema manual en caixes de 20 kg i raïm triat en taula de selecció. Tiratge amb tap de suro. Fermentació i criança de sis mesos, del 10 % del raïm, en bota de roure francès de 300 litres. Aclarit amb pupitre i degollat manualment.

Cava icònic del celler, monovarietal de xarel·lo. El raïm és de la vinya vella de les Cerveres, plantada el 1974 i de sòl calcari de textura francoargilosa.



Cava icònic del celler

Varietats: 100% Xarel·lo

Tast :

Aspecte: groc palla amb reflexos daurats. Bombolles fines i persistents d'evolució lenta. Nas: intensitat aromàtica alta, fruita blanca i pinya que es barregen amb notes fresques balsàmiques i a brioixeria. A la boca entrada suau, amb la bombolla ben integrada, fresc i ampli. Final llarg, cremós, persistent i amb volum rodó.

Maridatge:

Aperitius, pernil, marisc, arrossos, peix blanc, aviram, carn blanca, caça menor, carn adobada i fruits secs.

Serviu-lo entre 7 i 8 °C.

P.V.P aprox. 35€

Reconeixements
93 punts Peñin



Cava Oriol Rossell

Viticultura ecològica

Propietat Cal Cassanyes, Sant Marçal-08732 Barcelona

Tel. + 34 977 67 10 61

www.oriolrossell.com

www.instagram.com/cavaoriolrossell/

Parató Cava Elies i Terns 2009



Orígens

Les arrels de "Cal Parató" es troben a Barcelona, concretament al barri de Sants. La família Elías conreava vinyes des del segle XVII a la part baixa de la muntanya de Montjuïc i a les planes situades a la Marina de Sants. Una premsa a casa permetia fer uns vins que es venien a doll a la zona. La Guerra Civil va acabar amb aquesta tradició.

El Penedès

L'any 1977 en Josep Elías Andreu, va recuperar la tradició vitivinícola de la família edificant el celler d'elaboració en una finca de 94 hectàrees al cor de l'Alt Penedès.

Cava Cuvée Elías i Terns 2009

DO Cava, Gran Reserva 2009
Cava Cuvée Especial de
marcada personalitat..
Varietat: 61% Xarel·lo
24% Macabeu
16% Chardonnay

Vi base criat en bóta de roure
americà, francès i hongarès i
posterior criança en cava amb les
mares un mínim de 60 mesos vida"

El Present

La tradició vitivinícola de la nostra família continua. Els quatre germans Josep, Montse, Esther i Jordi Elías Terns, hi donen continuïtat amb els principis que sempre han regit la família: "elaborar vins i caves de la millor qualitat, única i exclusivament amb raïms propis conreats per nosaltres".



Xarel·lo Ecològic

Tast.

Vista: Color groc palla-daurat i reflexes d'or nou. En nas, notes de fustes torrades, de brioix i crema de pastisseria mantenint un final de fruita blanca madura. En boca suau alhora que viu, amb carbònic en plena integració amb el vi i sensació sedosa al paladar. Final llarg, postgust de fruits secs torrats i un lleuger toc-amargós.

Maridatge:

La seva estructura en boca, i les notes de llarga criança, el fan adient per acompanyar tot un àpat.

Alcohol : 12°
Serviu a 8-10°
PVP aprox. 32€

P · A · R · A · T · Ó

Parató Vinícola SL

08733 El Pla del Penedès Barcelona - Espanya
Can Respall de Renardes s/n Tel. +34 93 898 81 82
E-mail: enoturisme@parato.es

Rovellats Cava- Rovellats Original



L'essència Rovellats

Rovellats és una història d'amor per la terra, les persones i el cava. Un projecte familiar que actualment gestiona la tercera generació de la família i que des de Sant Martí Sarroca (Barcelona) ha anat evolucionant a partir d'una filosofia de treball basada en la qualitat

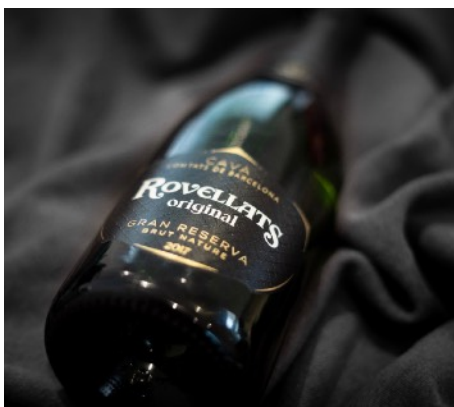
En l'actualitat, Rovellats elabora el 100% de la seva producció amb raïms de vinyes pròpies. Amb un fort compromís amb la sostenibilitat, el celler s'alimenta d'energia elèctrica renovable, depuren el 100% de les seves aigües i té totes les seves vinyes certificades com a ecològics pel CCPAE.

Rovellats Original

Gran Reserva Brut Nature

El nom "Original" és un reflex de la dedicació de Rovellats i del seu compromís amb l'origen i autenticitat dels seus raïms. Tot el raïm emprat en la producció d'aquest cava i tots els caves de Rovellats provenen de les seves pròpies vinyes, que creixen en els camps que envolten el celler. A més, el nom "Original" és un homenatge a la primera ampolla de cava Gran Reserva de Rovellats, que va marcar el començament de la seva tradició vinícola.

"Original" busca connectar cada glop de cava amb la terra i els avantpassats que primer van cultivar aquestes vinyes, amb l'antic art de la vinificació, i amb els somnis i passions que van donar vida a Rovellats.



Tradició i innovació

Varietats: 65% Xarel·lo, 20% Macabeu, i 15% Parellada. Criança mínima de 60 mesos.

Tast : Color groc palla amb tons daurats brillants. Bombolla abundant molt petita i persistent. Molt net i potent encara que fi al nas. Aromes de llarga criança sobre mares amb fons fruiters i notes florals, que recorden a les pomes fresques i a la flor d'ametller. A la boca és molt equilibrat, intens i rodó, de moderada acidesa i amb bona persistència. Ben estructurat, sec, saborós i suau.

Maridatge:

Molt gastronòmic, des de l'aperitiu als canelons de marisc o capó, aviram rostit, o les postres amb xocolata negra i fruits secs

Serviu-lo entre 5 i 7°C..
P.V.P aprox. 19€

Reconeixements principals

Gran Bacchus de Oro 2023- Gold Medal Gilbert & Gaillard, France 2022- Gold - Effervescents du Monde, FR 2021- 91 Points - Gilbert & Gaillard, France 2021- Gold 95p - 50 Great Spark World Wines, ESP 2020- Gold 95p - 50 Great Caves, España 2020-

Rovellats Cava

El millor cava català

08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona, Catalunya, Tel: +34 934 880 575-
www.cavarovellats.com www.instagram.com/cava_rovellats/

Sabaté i Coca Brut Nature Corpinnat



Passió pel terror

Marcel Sabaté i el seu germà Josep són la quarta generació de viticultors que manté una tradició familiar iniciada pel seu besavi el 1885 quan va plantar Terroja, una vinya de Xarel·lo que, encara avui, ens regala els vins més especials del celler. La finca consta de 40 hectàrees de vinya pròpia dividides en 66 parcel·les microvinificades per separat. Però no només això, sinó que la recerca de l'excel·lència de Marcel el va portar a fer un estudi exhaustiu dels terrenys de la finca, descobrint fins a 18 tipus de sòl que treballa de manera diferenciada per obtenir el millor de cada raïm.

Sabaté i Coca Josep Coca

Brut Nature Corpinnat

Vinyes velles cultivades en quatre parcel·les situades a Terrasses del Bitlles. L'assemblatge dels dos terrers (Marges i Calma) en les proporcions que demana aquest escumós de llarga criança, s'ajusta a una gran complexitat que barreja frescor, acidesa i tipicitat, fent una gran aportació al paladar més exquisit.

Sabaté i Coca ha estat un dels cellers fundadors de Corpinnat. Tots ells segueixen una normativa per la qual els raïms, ecològics i collits acuradament a mà, són vinificats en la propietat segons el mètode tradicional i segueixen una criança mínima de 18 mesos.



Elaboren vins i escumosos a partir de varietats autòctones, totes de cultiu ecològic certificat (CCPAE) i cadascuna rep les màximes cures. El seu compromís és el respecte absolut per la biodiversitat del seu entorn, aplicant-hi una viticultura circular i pràctiques biodinàmiques.

Corpinnat Gran Reserva

Varietats: 85%Xarel·lo i 15%Macabeu,

Tast :

Vista: bombolla molt fina degut a la llarga criança. Nas: Aroma complex amb notes fresques de pinya i eucaliptus, cacau i fruits secs torrats.

Boca: Voluminós, carnós i fresc. Estructurat, molt persistent i equilibrat.

Maridatge: Versàtil. Té cos i personalitat per acompanyar plats forts i salses. Especialment recomanable amb carns.

Serviu-lo entre 8 i 9 °C..
P.V.P aprox. 23€

Reconeixements
94 punts Parker

Sabaté i Coca

Castellroig

Ctra. de Sant Sadurn d'Anoia a Vilafranca del Penedès
(c-243A), km 1 08739 - Subirats (Barcelona) -
www.castellroig.com
www.instagram.com/sabateicoca

Vins El Cep - Cava Claror



Arrels centenàries

Can Llopart de les Alzines, una finca situada a Espiells (El Penedès) que data de l'any 1499 va ser el lloc escollit per construir el celler de Vins El Cep.

Les famílies Carreras, Esteve, Masana i Parera, ja havíem establert vincles en el passat, més enllà del veïnatge i l'amistat. Totes comptàvem amb una experiència centenària en l'agricultura i en la tradició de fer vi a les nostres masies.

Cava Claror

Paratge Qualificat

Can Prats

Cava Brut Nature de llarga criança que representa la màxima expressió del terrer. Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Fermentació de cada varietat en petits dipòsits a temperatura controlada, llevats autòctons. Amb un 12% del vi base envellit en barrica durant 4 mesos. Remenat anual de les ampolles. Criança superior a 90 mesos amb tap de suro natural.

Claror és sinònim de puresa, és l'essència del Cava, la màxima expressió de la Mediterrània amb les tres varietats tradicionals del Penedès. El primer cava elaborat segons els principis de l'agricultura biodinàmica.

94

El 1980 iniciem un projecte en comú per elaborar vins i caves que representin la identitat dels nostres terrers. A dia d'avui, aquests terrers es conreen seguint els principis de l'agricultura ecològica i biodinàmica, on la terra, les plantes, els animals i l'home treballen conjuntament per tal de millorar i preservar l'equilibri natural de l'ecosistema.

El primer cava biodinàmic del món

Varietats: 40% Xarel·lo, 30% Macabeu i 30% Parellada.

Tast :

Un rosari fi i persistent.

Nas.: Molt franc i fresc, amb aromes fruiters de poma, ametlla torrada i subtils matisos de la criança.

Molt fi, elegant i complex en boca. Final persistent.

Maridatge:

Per la seva estructura i criança es idoni per acompanyar plats d'alta gastronomia: ostres, caviar, fumats, peix al forn, rostits d'aviram, foie i formatges curats.

Serviu-lo entre 7 i 8 °C.
P.V.P aprox. 47€



Vins El Cep

Viticultors des de 1448

Can Llopart de les Alzines, s/n Sant Sadurní d'Anoia,
08770 Barcelona Tel: (+34) 938 91 23 53 -
vinsecep.com
<https://www.instagram.com/vinsecep>

Reconeixements
Cava de Paratge Qualificat, Can Prats

Oliver Viticultors

Gemma Gran Reserva 2017



93

DO Cava. Brut Nature, ecològic. Cava de guarda superior gran reserva: criança mínima de 45 mesos. De vinyes pròpies veremades a mà. Cupatge: 50% Xarel·lo, 35% Macabeu i 15% Chardonnay. Alc. 11,5°

Delicat, elegant i genuí fa honor a la mare de la nostra família, la Gemma.

Tast. color groc pàl·lid amb reflex daurat, brillant i transparent. En nas, aromes de fruita madura i brioixeria, tocs de fruita seca. En boca, presenta bona acidesa i a la vegada és cremós amb un final elegant. Ben estructurat i equilibrat, post-gust net amb notes de pastisseria, i final llarg.

Maridatge: És el gran reserva per a les celebracions més especials amb els plats gastronòmics i més emblemàtics. PVP aprox. 14€ www.oliverviticultors.com

Carles Andreu

Cava Rosat Barrica 2018



92

DO Cava. Varietats: Trepat 100%. La fermentació es realitza a baixa temperatura en bótes noves de roure francès i el vi obtingut es deixa reposar amb les «mares» de durant un període de tres mesos. Segona fermentació en ampolla a 14 °C i criança amb les mares durant un mínim de 26 mesos. Alc.: 12°. Serviu 10-12°C

És un cava que captiva a primera vista pel seu color delicat

Tast. De color rosat pàl·lid. Al nas conté aromes de fruites vermelles juntament amb notes de pastisseria i balsàmiques. A la boca és suau, estructurat i intens.

Maridatge: Arrossos de peix, canelons de marisc o d'aviram, peix al forn, caldereta, ibèrics. Acompanya molt bé pastisseria amb fruites. PVP aprox. 21€ cavandreu.com

Llopart

Leopardi Brut Nature



93

Corpinnat criança + 60 mesos. Varietats: Xarel·lo 45%, Macabeu 40%, Parellada 15%. Alcohol: 12° En honor a Bernardus Leopardi, el primer viticultor de la família, documentat en un pergamí manuscrit en llatí de 1385

El nom d'un Corpinnat de referència reconegut per tastadors internacionals

Tast. Color daurat pàl·lid, molt brillant i seductor. De bombolla molt fina, permanent i delicada. Aroma complexa i fragant, notes especiades, fruita blanca madura i notes pastisseres. Gust molt equilibrat, sec i suau, ric en sabors i exquisits tocs torrats.

Maridatge: ideal per acompanyar els grans plats de la cuina nadalenca.

Serviu a 10-12°. PVP aprox. 25€ llopart.com

Nadal

RNG10 Brut Nature 2004



93

Només les millors collites de xarel·lo es converteixen en RNG. I una part de les millors collites d'RNG, després de reposar més de 10 anys a vint metres sota terra, es converteixen en RNG10.

Vi escumós Corpinnat. Verema: 2004. N° ampolles 5.287. Alcohol: 12°

Varietats: 52% Xarel·lo | 32% Parellada | 16% Macabeu de collita pròpia

Collites mítiques de xarel·lo amb més de deu anys de criança en ampolla a la cava fundacional

Tast. Color groc intens amb reflexos daurats. Bombolla molt fina i abundant. Aromes de fruita madura confitada amb tocs lleugerament florals. Fons de brioix amb fines notes anisades. Untuós, elegant, molt fresc i cremós... Serviu a 8-10°C. Per gaudir de la màxima expressió d'aquest escumós destapeu l'ampolla i deixeu-la reposar deu minuts a la glaçonera. PVP aprox. 68€ Nadal: www.nadal.com

Gramona

III Lustros Gran Reserva


95

Anyada 2015. Paratge Font de Jui Corpinnat. Criança més de 84 mesos en rima, amb tap de suro natural

Varietats 70 % xarel·lo, 30 % macabeu. Alcohol. 12 %

Fem servir tap de suro natural, que afavoreix les llargues crianses i el remogut i degollament s'efectuen manualment

El procés d'elaboració de III Lustros és 100% artesanal.

Tast. color de palla, net i brillant, amb reflexos daurats. Aromes intensos i expressives. (fruita de pinyol madura i fruita blanca, a més d'herbes mediterrànies com el llorer. Notes de criança (brioix, pa torrat). L'entrada en boca és poderosa, amb una gran estructura, textura cremosa. Té gran frescor i verticalitat, amb un final de boca ple de sensacions minerals.

Maridatge: escumós gastronòmic: guisats, marmitako...

Serviu entre 8-10°C. Preu aprox: 35 € www.gramona.com

Blancher

Gran Reserva de la Tieta 2014


92

Un cava exclusiu. Fet amb una acurada selecció de les nostres millors vinyes velles i elaborat en les millors anyades a partir del most flor. Fermentació en acer inoxidable i envellit durant més de 60 mesos en ampolla, a 18 metres sota terra en condicions òptimes. Clarificat a mà en pupitres. Un cava que representa una aposta segura per l'elegància i la finor. Alcohol: 11,5° Brut Nature Varietats: Macabeu, Xarel·lo (Pansa Blanca) i Parellada

Cava fet en honor a la Sra. Teresa Blancher Solanes (1917-1984), pel seu amor pels vins de Catalunya.

Tast. olor groc pàl·lid amb reflexos daurats. Bombolla fina i persistent, amb una bona formació del rosari. Al nas és fi, amb aromes definits de criança a pa torrat, notes de fruits secs i un toc final d'ametlla amarga. En boca és fresc i equilibrat i de llarga persistència. És ideal per a marisc, peixos blaus i fruits secs.. PVP aprox. 24€ www.blancher.es

Canals Nadal

Antoni Canals Brut Nat 2015


92

Collita singular, només 500 ampolles. Aquest cava neix fruit de l'estudi de la capacitat de l'envelliment de les grans reserves gràcies a les millores en l'elaboració dels nostres caves. No s'afegeix sucre al licor d'expedició al degollament. Alcohol: 12°

Varietats: 50% Xarel·lo, 40% Macabeu, 10% Parellada

Gran Reserva Collita 2013: 82 mesos de criança

Tast. Al nas és un cava de gran complexitat, amb caràcter especiat inicial, evolució cap a records de pastisseria que finalitza amb notes de fruites confitades, poma al forn i préssec en almívar. A la boca sorprèn la frescor i la lleugeresa del vi, amb una gran maduresa. Les bombolles donen una textura suau sobre la llengua que integra el conjunt. El final és llarg, cremós i repeteix de manera subtil les evocacions de fruites en compota.. PVP aprox. 23 € www.canalsnadal.com

Alsina Sardà

Vestigis Gran Cuvée 2016


92

Vestigis Cava Gran Reserva

Verema manual; elaborat amb un suau premsat amb obtenció del 50% de most flor, seguit de fermentació a baixa temperatura (15°) en dipòsit d'acer inoxidable i amb la segona fermentació en ampolla amb criança de 36-48 mesos.

Varietats: 20% Macabeu, 20% Xarel·lo fermentat en bóta, 20% Parellada, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir.

Un cava molt gastronòmic

Tast. Destaquen les notes florals (jardí mediterrani) que de seguida adquireixen complexitat en unir-se a notes torrades.

La presència mineral (calcària) és notòria. En paladar descriu la lenta criança, amb una fragància que es torna elegant, i amb destacada cremositat. Bombolla fina i persistent. Un cava amb gran personalitat i identitat, que descriu molt bé el nostre 'terroir'. PVP aprox. 30 € www.alsinasarda.com

Adernats

Gran Reserva Brut Nature



92

DO Cava, més de 60 mesos de criança en cava. Collita 2012.

Terrers privilegiats i vinyes gairebé centenàries li atorguen una distingida personalitat. Els vents temperats i humits ho fan profund i salí. Un cava pur, sense licor d'expedició, com el mar mediterrani.

Varietats: 50% Macabeu 50% Xarel·lo

Pura expressió del mediterrani més salvatge".

Tast. Les terres argiloses i calcàries del sud de l'Alt Camp li atorguen una distingida personalitat mineral i la llarga criança de 60 mesos una notable maduresa aromàtica i una abundant i fina bombolla. Persistent, llarg i delicat, desperta notes cítriques a fruites madures, melmelades i codonys

Maridatge: cava gastronòmic per acompanyar tot l'àpat.. PVP aprox. 22€

www.adernats-shop.com :

Cuscó Berga

Gran Reserva 2013



92

Cava Brut Nature Organic (eco) Gran Reserva 2013

Cava de gamma gourmet, agradable acompanyant dels nostres plats més selectes.

La fermentació dura uns tres mesos a una temperatura de 10-12°C i després continua en rima durant quatre anys

Varietats: Macabeu 30%, Xarel·lo 40%, Parellada 30%. Alc. 11,5°

Un gran cava ecològic molt gastronòmic.

Bombolla fina, enèrgica i persistent. Aroma fresc i amb notes de fruita tropical, torrats, molt complex i net de nas.

Boca: presència de carbònic, suau, notes de pastisseria, cremositat, acidesa equilibrada i un final llarg i aromàtic. Bombolla molt agradable

És aconsellable per acompanyar peixos, marisc, carns blanques, o postres no massa dolços.

PVP aprox. 18€

www.cuscoberga.com

Vives Ambròs

Gran Reserva Jujol Barrica



93

DO Cava. Cava elaborat exclusivament amb Xarel·lo de la "Vinya del Fondo" i amb 4 anys de criança en bóta de roure francès..

Varietats: 100% Xarel·lo. Alc.:11,5°

Acompanya perfectament el perrnil ibèric, mariscs, peixos amb salsa, aus, fumats, carns blanques i vermelles, foie i formatges semi curats

Tast. Aques escumós de Xarel·lo esdevé original i agosarat en el gust, de traç reposat i tranquil, però fidel a la pròpia terra i a les bótes de roure on, el most de raïm, es transforma en vi i confereix a aquest cava una marcada personalitat. Amb aromes elegants de fina fusta, combinant les fruites blanques amb fruits secs, aromes balsàmics i especiat. En boca és cremós, suau i sedós; amb un atractiu record de la fusta barrejat amb la frescor de la fruita i un final de vainilla..

PVP aprox. 42€

www.cava-vivesambros.com

Aymar

Reserva Única 2013



91

Clàssic DO Penedès, Brut Nature.

Cava de llarga criança per acompanyar els àpats més gastronòmics. Millor Escumós d'Antigues Reserves als Premis Vinari.

Varietats de raïm: Macabeu 25%, Xarel·lo 60%, Parellada 15% de collita pròpia. Ecològic.

El nostre repte és treballar respectant el medi ambient, amb el conreu raonat de les vinyes amb cultiu ecològic

Tast. Molt Fresc, harmoniós i ben estructurat, amb notes de pa i llevats en un atac inicial, seguit per tocs cítrics que evoquen al pomelo i la llima. Retrogust llarg i persistent, mantenint una sensació fresca unida a un lleuger toc amarg

Maridatge: molt gastronòmic: guisats, arrossos caldosos, carns vermelles, etc. . Per prendre amb formatges curats, semi-curats i mantegosos.

Serviu entre 8-10°C. Preu aprox: 40 € www.aymar.cat

Carol Vallès Mallerenga Gran Reserva

DO Cava
Zona Comtats de Barcelona
(Alt Penedès)
Gran Reserva Brut Nature
Ecològic
Totes les nostres vinyes de
Macabeu, Xarel·lo, Parellada,
Chardonnay i Pinot Noir
estan certificades com a
ecològiques pel CCPAE.
Varietats: Chardonnay,
Xarel·lo en bóta.

*és perfecte pel suquet de
peix o arròs caldós. Més de
50 mesos de criança*

Serviu entre 8-10°C
PVP aprox. 23€
www.cellerscarol.com



Tast

Vista: bombolla fina,
persistent i elegant.
En nas hi trobem notes de
fruita madura i confitada-
que es fonen amb uns torrats
suaus procedents, sobretot,
de la criança en bóta del
Chardonnay i de l'excel·lent i
lenta criança dins de
l'ampolla.
El Xarel·lo aporta notes més
fresques i florals. En boca és
untuós, llarg i ple de vida.

Maridatge

Un cava per acompanyar
menjars "elaborats" carns,
peix guisats o embotits
curats.



GRUP TOMÀS CUSINÉ

expressant en cada celler el millor de cada terroir



Acústic Celler - Auditori Blanc



Albert Jané

La història d'Acústic Celler al Montsant comença a finals de l'any 2003. L'Albert compra una vinya vella de garnatxa plantada l'any 1932 en el terme de Capçanes. Per ell el Montsant és una zona amb un potencial de qualitat i singularitat enorme degut al seu immens patrimoni de vinyes velles de garnatxa i carinyena.

L'Albert Jané és un enamorat del món del vi. Prové d'una família de bodeguers des de fa 4 generacions. El seu pare Benjamí li ha ensenyat la cultura del vi i del treball, la serietat i rigor.

Auditori Blanc Vinyes velles meravelloses

Vi de paisatge i sensacions realment especials fruit d'unes vinyes molt velles màgiques de 3 vinyes de 3 varietats diferents.
Maceració pel·licular a 8-10 °C durant 2 dies. Fermentat en ou de ciment, fudre de roure francès de 1500 litres i botes de 400 litres. Criad amb les seves mares durant 10 mesos.

"Gaudint d'aquest vi un té la sensació de pau espiritual i equilibri emocional experimentat en un auditori escoltant música acústica."

Vi blanc Ecològic

DO Montsant.

Varietats: 76% Garnatxa blanca, 19% Pansal i 5% Macabeu.

Tast. Color molt intens. Aromes fruitosos cítrics, especiats de sotabosc mediterrani (fonoll, farigola...) i aromes cremosos.
En boca greixós, profund, potent, gras, intens, fresc amb bona fruita cítrica, tacte especiat i cremós.
Posterior gust llarg i intens.
Serviu a 8-10°.
PVP aprox. 24€
acusticceller.com



acústic
CELLER

Acústic Celler

ALBERT JANÉ
Carrer Sindicat, s/n, 43775 La Vilella Alta, Tarragona
Tel: +34 672 43 26 91-
acusticceller.com
www.instagram.com/acusticceller/

Celler Arrelats- Propositum Blanc



“Observar un passat per projectar un futur”

És un petit celler que neix a l'antiga casa familiar del Sergi Pallarès, l'enòleg i impulsor d'aquest celler.

Elaboren vins únicament amb varietats tradicionals de la Terra Alta, sempre buscant la màxima expressió de les vinyes més velles; en blancs, la Garnatxa Blanca i el Macabeu; i en negres, la Garnatxa Negra i la Carinyena.

Les vinyes, estan ubicades al terme municipal de Gandesa, sota l'empara del segell de qualitat de la DO Terra Alta.

Propositum blanc

Vinyes Velles

DO Terra Alta.

La verema, es realitza de forma manual. Un cop el raïm arriba al celler, es procedeix a separar la rapa del gra, i es fa un encubats en dipòsit d'acer inoxidable, procedim al descubats i premsat, el most resultant inicia la fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable.

Un cop acabada, el vi passa l'hivern en dipòsit d'acer inoxidable amb les seves pròpies mares, fent un remogut (batonnage) setmanal/mensual d'aquestes mares.

Arribada la primavera el vi es clarifica i s'embotella seguint el calendari lunar

Serviu a 9-10°.

PVP aprox.8€

Son pagesos, la vinya forma part del seu dia a dia. La cuiden com si fos única, ja que ella els dona els fruits que es converteixen en l'elegància dels seus vins.

L'home del celler i de la família

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Tast : Nas: Gran varietat d'aromes a fruita blanca, cítrics, fruites tropicals amb intensitat aromàtica alta.

Destaquen notes d'herbes mediterrànies com el fonoll.

Boca: Entrada voluminosa, pas amable i persistent, equilibrat i llarg.

Maridatge:

Ideal per prendre a copes i per acompanyar els àpats: arrossos de peix, carns blanques a la brasa; aperitius de marisc, peixet fregit, suquets de peix, canelons d'aviram....

Alcohol: 13,5°

Un excel·lent garnatxa blanca de la Terra Alta, amb un acurat treball amb les mares que li atorga frescor, volum, cremositat i estructura. Un vi molt gastronòmic i amb una molt bona relació qualitat / preu.

Reconeixements

Medalla de Plata a Grenaches du Monde 2021



Celler Arrelats

Carrer d'en Badal, 6, 43780 Gandesa, Tarragona

Tel: 618 03 16 68

www.cellerarrelats.com

[instagram.com/celler_arrelats/](https://www.instagram.com/celler_arrelats/)

Bielsa Ruano



Projecte de vida i vins de la Terra Alta

Bielsa Ruano vins és un projecte familiar que neix el 2017.

En l'actualitat en Joaquim Bielsa, enòleg del celler i la seva parella, l'Estefania Ruano encapçalen el projecte que té a la seva disposició 10 ha de vinya de la família, situades al terme municipal de Batea.

Un projecte vitivinícola que connecta amb la tradició, les costums i la forma de ser d'una gent molt lligada al territori i al conreu de la vinya. Bielsa Ruano vins és la essència d'una zona que mitjançant el seu fruit vol arribar a qualsevol persona del món.

Solista Garnatxa Blanca

La gamma **Solista** és la més premium del projecte Bielsa Ruano, formada per sis vins monovarietals amb criança en bóta de roure francès entre 6 i 12 mesos. Elaborats amb vinyes pròpies i de petits viticultors, destaquen per la fruita intensa, l'harmonia d'aromes i la fidelitat a varietats com Garnatxa, Morenillo i Carinyena.

Un somni fet realitat

Aquests vins simbolitzen el somni de la família Bielsa Ruano, fruit de l'esforç i la constància de generacions de viticultors de la Terra Alta. El nom "Solista" reflecteix aquest camí de sacrifici fins a expressar-se amb brillantor, com un músic al seu concert.

Varietats: 100% Garnatxa Blanca. Vinyes: Vilalba dels Arcs, DO Terra Alta, viticultura de secà, sostenible i respectuosa amb el territori.



Essència del territori

Tast :

De color groc or, amb aromes a fruites blanques, molt floral i notes d'espècies com la vainilla. En boca, té un pas elegant i voluminós, molt sedós i untuós amb un postgust llarg i molt bona estructura que denota un vi amb moltíssima complexitat degut al seu pas per bóta

Maridatge:

carns blanques al forn o rostides; caça de ploma; canelons de capó o pularda; calderetes, bullabesa o peix al forn.

Alcohol: 13,5°

Serviu a 12-14°.

PVP aprox. 25€

Reconeixements:

Gran Vi Blanc Terra Alta al Concurs de Vins de la D.O terra Alta i Doble Medalla d'Or al concurs internacional Grenaches du Monde..



Bielsa Ruano

C. Sant Isidre, 24 Vilalba dels Arcs
(Terra Alta)
Tel. 665 220 796

Enllaç al celler



Solista és la gamma més premium del celler per a consumidors que volen tastar l'excel·lència de la Terra Alta

Clos Galena



El somni de Miguel Pérez

Miguel Pérez, que va creure fermament en el potencial ecològic de la vinya prioratina i va donar inici al projecte Clos Galena el 1999. Apassionat del món del vi, va transmetre aquesta gran passió a la seva dona **Merche Dalmau**.

Quan tots dos van conèixer el Priorat, es van enamorar del territori, i va ser aquí on van construir un celler sostenible i ecològic. Tota una aposta innovadora en la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

La filosofia del celler busca des dels seus inicis atrapar l'essència del territori de la manera més fidel possible, per tal d'elaborar vins d'alta qualitat, únics i especials.

Formiga de Seda

Selecció manual de cada varietat de raïm. La maceració es realitza en fred durant 5 hores. Una part de el vi fermenta en dipòsit on es fa una criança sobre lies, i l'altra part fermenta i envelleix en bótes de roure francès.

Una sorpresa d'elegants aromes tropicals, predominant la pinya i el préssec. Color profund daurat, diferent al d'altres vins blancs d'altres regions catalanes com el Penedès o Alella. En boca és agradable, d'acidesa mitjana i persistent. Un vi contundent per gaudir el costat blanc del Priorat.

Tipus de Vi: Blanc amb 5 mesos de criança.

Varietats: 60% Garnatxa Blanca i 40% Viognier.
DOQ Priorat



Contundent i elegant

Tast :

Formiga de Seda és un vi de color groc palla amb reflexos daurats, net i brillant. Posseeix una aroma complex, amb notes de fruites dolces madures i lleugers tocs cítrics i fumats. En boca és un vi sedós, untuós i gras, molt llarg i amb un final equilibrat, saborós, fresc i elegant.

Maridatge:

Arrossos, pastes, formatges curats, verdures, fumats, peixos blancs, marisc, formatges frescos, amanides, mousses.

Alcohol: 15°

Serviu a 10-12°.

PVP aprox. 24€

Reconeixements:

Anyada 2015: PLATA · Concours Mondial de Bruxelles

Anyada 2016: OR · Concours Mondial de Bruxelles

PLATA · Decanter Wine World Awards

Anyada 2017: PLATA · Concours Mondial de Bruxelles



Clos Galena

MERCHE DALMAU

Domini de la Cartoixa, S.L. Camí de la Solana, s/n 43736 El Molar
PrioratTarragona | Espanya

Enllaç al celler



Cuscó Berga



Celler familiar i artesanal

Va ser l'any 1985 en que Josep Cuscó Berga i els seus fills van aconseguir, amb molta dedicació i esperit de superació, edificar el celler actual. Celler de concepció moderna, amb unes condicions excepcionals per a l'obtenció de grans Vins i Caves. És l'únic Celler del Penedès construït sobre roca calcària natural del Massís del Garraf.

La qualitat dels Vins i Caves del Penedès és un dels seus grans valors diferencials. Es tracta d'un reconeixement nacional i internacional a l'esforç personal i tecnològic del sector vitivinícola que s'ha guanyat a pols la credibilitat del consumidor.

Xarel·lo Vermell

Cova Gran

L'elaboració d'aquest vi natural consisteix en un derrapat i una premsada suau, obtenint un most flor i una mica de color, que juntament amb les seves mares el fem fermentar amb els seus propis llevats salvatges en dipòsit d'acer inoxidable a una temperatura de 16-17°C per mantenir al màxim les aromes varietals. D'aquesta manera es manté l'ADN de la parcel·la

"El xarel·lo vermell és una varietat Ancestral recuperada i autòctona per excel·lència. Aquest vi que presentem és fruit de vinyes de més de 50 anys"



Vi Natural (sense sulfits)

DO Penedès
Vi jove monovarietal
Varietat: 100 % Xarel·lo Vermell

Tast.

Vista. Color coure pell de ceba i brillant.

En nas olor de flors i herbes mediterrànies com el romaní, fonoll i la farigola. Fruïtes, pera, préssec, poma verda.

Boca: Acidesa marcada, sensació refrescant. Notes de mineralitat, salinitat (Mediterrani-Garraf), Vi elegant, complex i equilibrat.

Maridatge:

És ideal per a arrossos, formatges, peix, marisc, ostres del Delta de l'Ebre.

Alcohol : 11,5°
Serviu a 6-8°
PVP aprox. 14€



Vins i Caves Cuscó Berga

C.Esplugues, 7 08793 Les Gunyoles –
Avinyonet del Penedès – Barcelona
Tel: +34 938 97 01 64 / +34 676 25 25 50

Enllaç al celler



Edetària



Un estil propi

Joan Àngel Lliberia és l'ànima d'Edetària. La infantesa viscuda al voltant d'aquest apassionant món, el fan tornar als seus orígens per a engegar Edetària, un somni ara fet realitat, com homenatge al seu avi Llorens -enòleg- i el seus pares Pepita i Àngel -viticultors-, elaborant vins autèntics a la seva terra, amb les vinyes de casa i amb un estil propi.

"A Edetària elaborem vins autèntics amb raïms de varietats autòctones, cercant la màxima expressió dels nostres terrers, recuperant el valor de les vinyes velles i treballant de manera ecològica."

Finca la Terrenal

D.O Terra Alta

Vi elaborat exclusivament amb Garnatxa Blanca de vinyes velles, plantada en costers cara-solats en sòls argilosos. En aquest tipus de terrer és on la Garnatxa blanca es manifesta amb plenitud de caràcter i potència.

"La garnatxa blanca portada a la seva màxima expressió".



L'essència de la Garnatxa Blanca

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Tast : Complexitat aromàtica, on destaca la seva mineralitat. En boca és un vi dual, amb una entrada càlida i potent però amb una frescor força viva, ben estructurat i elegant al paladar. Aromes d'herbes mediterrànies, vainilla i torrefactes amb un postgust llarg

Maridatge:

Ideal per acompanyar carn d'ànec, peixos guisats com el congre, la sípia, l'anguila..

Grau alcohòlic: 14°
Serviu-lo entre 10 i 12 °C
P.V.P aprox. 40€

Reconeixements
92 Punts Decanter DO Terra Alta
94 Punts Guia Peñin 2019



E D E t À R I A

Edetària

FINCA EL MAS · Ctra. Gandesa - Vilalba, s/n · 43780 Gandesa (Tarragona)
T (+34) 977 42 15 34

Enllaç al celler



Eudald Massana



Compromís amb la terra

Una història de 10 generacions marcada per l'emprenedoria de la família Massana, que es va consolidar amb l'entrada d'una nova generació, l'Eudald, que juntament amb els seus pares va crear un nou projecte vitivinícola que avui dia s'ha convertit en una empresa amb identitat pròpia.

L'Eudald explica que tirar endavant el celler és "un compromís i un orgull".

"Tenim una filosofia de treball consolidada i en la que creiem: l'ecologia i la biodinàmica. La viticultura dóna identitat al Penedès i des del nostre celler hem treballat i treballarem per conservar-la."

Avi Ton

Vi de Finca Qualificada

D.O Penedès

El primer vi de la varietat autòctona Xarel·lo en assolir la categoria de Vi de Finca Qualificada

Vi Blanc de la vinya de l'Avi Ton, plantada amb la varietat Xarel·lo el 1945 per Ton Massana, 8a generació de la família a la finca. És una vinya de més de 78 anys amb molt baixa producció i de terror calcari.

Aquest vi és un homenatge al pare de l'actual propietari, Eudald Massana i l'avi dels seus fills: aquest és l'origen del nom.



Cultiu ecològic i biodiàmic

Varietats: 100% Xarel·lo

Tast: Color daurat pàl·lid amb tonalitats brillants. En nas, aromes florals es combinen amb els de fruites madures (pinya, codony, compota) i els aromes de la bóta (torrats, vainilles, cafès). en boca, equilibrat amb cos i glicèric, untuós i a la vegada transmet sensació de frescor, notes tropicals.

Maridatge:

Formatges, foies, canapès, paella de marisc, sushi, bacallà amb pèsols i carxofes i carns blanques.

Grau alcohòlic: 12,5°

Serviu-lo entre 10 i 12 °C

P.V.P aprox. 28€

Reconeixements Premis Acadèmia Tastavins:

Avi Ton 2012-Medalla d'Or

Avi Ton 2013-Diploma d'excel·lència

Avi Ton 2015-Diploma d'excel·lència

Avi Ton 2016-Medalla d'Or

Avi Ton 2018-Medalla d'Or



Eudald Massana

Finca el Maset s/n - Sant Pau d'Ordal
(Subirats) 08739 Barcelona
T +34 938 994 124

Enllaç al celler



Jané Ventura - Malvasia de Sitges



*Fer vi és una manera de mostrar la
nostra generositat pel fet d'estar vius, és
la nostra forma de
contribuir a fer millor el planeta*

Jané Ventura és un celler familiar amb tradició en el món del vi des de 1914, al Baix Penedès que va començar amb Josep Jané, besavi de Gerard Jané Úbeda, l'enòleg, responsable de l'elaboració dels actuals prestigiosos vins i caves d'aquest celler.

La seva filosofia està inspirada en el respecte cap a l'entorn i la tradició, i engloba conceptes tan intangibles com la cultura, el paisatge i la creativitat.

Malvasia de Sitges

D.O Penedès

Vi blanc de dues petites vinyes al terme de La Bisbal del Penedès i El Montmell. DO Penedès
Per la verema del 2021, el 80% del vi ha fermentat en un petit dipòsit d'inox, i el 20% en una bóta de 300 l. de roure francès de segon vi durant 5 mesos

Mostra la pintura "Porto un ram de flors" de Marina Durany, que forma part de la trilogia "Tres raïms vitals".

Jané Ventura
VINS I CAVES DES DE 1914



"La Riesling catalana"

Varietats: 100% Malvasia de Sitges

Tast : Color groc llimona.

Aroma de fruites d'os (préssec, albercoc), notes exòtiques (mango i fruita de la passió) amb un fons fresc d'herba tallada.

En boca es mostra untuós, ampli i profund amb una acidesa natural molt viva, característica d'aquest raïm.

Final llarg i persistent.

Maridatge:

Carns blanques, arrossos, peixos grassos o cuinats al forn, formatges, cuina especiada, salses cremoses.
Alcohol: 13°

Serviu-lo entre 8 i 10 °C.

P.V.P aprox. 16€

Originària de Grècia, la Malvasia de Sitges forma part d'un grup de Malvasies molt antigues i força desconegudes.

Jané Ventura és un dels cellers pioners en la recuperació, des de l'anyada 2004.

Jané Ventura

Ctra. Calafell, 2, 43700 El Vendrell

Baix Penedès, (Tarragona) Tel. 977 66 01 18

<https://janeventura.com/>- [nstagram.com/janeventura1914/](https://www.instagram.com/janeventura1914/)

Nadal viticultors des de 1510



Finca Nadal

La nova realitat climàtica que arriba a partir de 1994, amb primaveres i estius més secs i calorosos, és el punt de partida per elaborar vins blancs a la Finca Nadal. De la collita del 1998 s'elabora el primer vi blanc de xarel·lo. El 2014 s'hi incorpora, després d'una llarga feina de recuperació del xarel·lo vermell, un segon vi blanc.

La Finca Nadal de la Boadella té un compromís amb les varietats autòctones. Els ceps, alguns de les quals tenen més de 80 anys, proporcionen produccions de raïm equilibrades i de

Col·lecció 2021 Nadal X Vermell

“Una anyada amb poca quantitat de pluja i una varietat que s'expressa molt bé en aquestes circumstàncies. Un resultat esplendorós, amb un vi molt fresc i de molt llarga vida”

“Nadal X Col·lecció neix de produccions limitades de les millors collites de xarel·lo vermell després d'un afinament mínim de 24 mesos, dels quals 12 en dipòsit i 12 en ampolla.”



Xarel·lo Ecològic

Vi blanc sec, afinat per “bâtonnage” en dipòsit i seguidament, un mínim de 12 mesos en ampolla
DO Penedès, Costers de Lavernó
Anyada 2021
Varietat: 100 % Xarel·lo Vermell

Tast.

Vista: Color groc amb reflexos d'or vell. Nas: Fruita vermella madura amb tocs especiats.
Boca: Saborós i ple, amb notes de fruita tropical.
Molt persistent.

Maridatge:

Acompanyarà bé arrossos caldosos i tota mena de guisats de peix. Peix al forn, caldereta, bullabesa...
Alcohol : 12°

Serviu a 8-10°
PVP aprox. 17€

Nadal
DES DE 1943

Nadal

Finca Nadal de la Boadella 08775 Torrelavit
Alt Penedès (Barcelona)
+34 93 898 80 11. / +34 607 463 052
nadal.com

Celler Piñol



Tecnologia i tradició

Som un celler familiar situat a Batea (DO Terra Alta) dedicat a la producció de vins fets amb raïm orgànic de la zona. La passió, l'entusiasme i l'amor per les nostres vinyes i la professió fan dels nostres vins un producte únic i conegut a tot el món. Som una combinació perfecta entre moderna tecnologia i tradició secular.

Enguany, en Joan Piñol, avi del Juanjo Galcerà, l'actual cap del celler familiar, ha fet 107 anys. Després d'una vida plena de dificultats i esforços, en Joan ha pogut gaudir satisfet dels fruits que la seva feina, continuada i millorada per sa filla Josefina i ara, pel nét, ha donat.

L'Avi Arrufí blanc

Sabor de l'origen

DO Terra Alta.

Vi blanc de finca on respectem el que la vinya ens vulgui donar cada anyada.

Criança de 7 mesos en bótes de roure francès.

Serviu a 10-12°.
PVP aprox. 25€

Premiats per la qualitat dels nostres vins, destacats amb puntuacions d'entre 90 i 95 punts per Robert Parker i seleccionats en les millors guies víniques (Tanzer i Jancis Robinson, entre d'altres).

Som autòctons, com el raïm que utilitzem (carinyena, garnatxa negra i blanca i morenillo: som una combinació perfecta entre tecnologia i tradició.

L'Avi Arrufí és l'homenatge a l'origen. Procedent de les vinyes més velles és l'expressió màxima del nostre terroir calcari.



L'home del celler i de la família

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Tast : És una bomba de fruites blanques madures, préssec, albercoc i notes d'espècies en equilibri perfecte amb les notes fumades de la fusta. Fonoll, herbes de bosc baix i gran mineralitat. En boca és potent, gustós, gras, untuós i vellutat.

Maridatge:

Molt gastronòmic: ideal amb risottos, fumats, peixos grassos com el salmó, i carns blanques..
Alcohol: 14,5°

Reconeixements
Medalla d'Or a Grenaches du Monde.
94 Punts Peñin
92 Punts Parker

Celler Piñol **P**

Celler Piñol

C. Algars, 743786 Batea, Tarragona
(+34) 977 43 05 05

cellerpiñol.com www.instagram.com/cellerpinolp/

Rosendo Esteve- Verdala Blanc



Passió i esforç

La nostra història s'inicia al 1952 quan en Rosendo Esteve Font, viticultor professional, decideix començar amb la elaboració de vins i construeix el seu propi celler al cor de Gadesa, Terra Alta. Actualment, treballem conjuntament la 3a i 4a generació, en Rosendo Esteve Meix, nét del fundador juntament amb els seus dos fills, l'Albert i el Rosendo Esteve Boira, els besnèts que seguim treballant la terra i el celler, amb el mateix respecte i empena que ho feien abans, però modernitzats.

"Fem vins elaborats a partir de la passió per la nostra terra, l'amor a la família, la constància i les hores de dedicació, valors que s'han transmès generació rere generació."

Verdala Blanc

Vinyes Velles

Verdala Blanc està elaborat amb Garnatxa Blanca de vinyes velles seleccionades. Fermentació en acer inoxidable i posterior criança de 6 mesos amb roure francès.

Grau alcohòlic: 14°
Serviu-lo entre 6 i 8 °C
P.V.P aprox. 14€

D.O Terra Alta

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Tast : Color daurat brillant intens.

Molt bona complexitat aromàtica recordant les fruites madures, mel, codony, almívars i un toc final a hidrocarbur. En boca destaca pel seu volum i estructura, aportant una acidesa integrada i elegant.

Sobresurten les notes a brioixeria gràcies al treball de criança amb mares.

Aquí es reflecteix la maduració òptima del raïm aconseguint un vi fi i elegant.

"L'essència de la Terra Alta a cada glop".



Maridatge:

formatges curats, foie-gras, peixos grassos com la tonyina i el llobarro, arròs negre i carns blanques o vermelles.

ROSENDO · ESTEVE
vins i olis

Rosendo Esteve

Rambla de la Democràcia, 9, 43780 Gadesa, Tarragona

T 620 33 10 70

rosendoesteve.com instagram.com/celler.rosendoesteve/

Celler Tarroné - Sisquera Blanc



Un treball d'equip

Cellers Tarroné és un celler singular situat a Batea que elabora vins amb personalitat, caràcter i elegància, que són un reflex del treball de tot un equip per al projecte familiar amb més de 80 anys d'història.

Ens uneix la passió per elaborar grans vins a la Denominació d'Origen Terra Alta, realitzant una aposta per la qualitat, respectant la terra i el producte final.

Quatre generacions durant les quals hem anat llegant els valors que ens transfereix la terra, convertint-se en els nostres referents. Durant més de 80 anys hem mantingut el savoir faire que s'aprecia a cada gota de vi.

Sisquera Blanc

Vi jove

DO Terra Alta

El terroir

Transmetem els valors de la vinya i del terrer als vins. El nostre és un entorn privilegiat; amb un clima i unes varietats autòctones que confereixen un caràcter propi i autèntic al vi, al qual hi sumem l'esforç i el treball en equip com a filosofia.

Fermentació alcohòlica controlada, es realitza en dipòsits d'acer inoxidable, després es passa en barriques de roure francès on farà una criança de 6 mesos amb les mares fines. Es fan battonage periòdics, que aporten untuositat i sedositat al vi.

Alcohol: 13 %.
Serviu-lo entre 6 i 8 °C.
P.V.P aprox.11€

Transmetem els valors de la vinya i del terrer als vins. El nostre és un entorn privilegiat; amb un clima i unes varietats autòctones que confereixen un caràcter propi i autèntic al vi, al qual hi sumem l'esforç i el treball en equip com a filosofia.



Un vi per gaudir-ne cada dia

Varietats: 100% Garnatxa Blanca
DO Terra Alta

Tast :

Vista: color groc pàl·lid i brillant
Nas: Aroma agradable, afruïtat amb notes de poma i pera. Quan l'oxigenem lentament, surten notes de flor blanca molt elegants.

Boca: En boca és fresc, suau i amb una bona estructura alcohol/acidesa, que deixa un final agradable i llarg..

Maridatge:

Ideal per acompanyar peix i carns blanques, cuinades al forn amb espècies o a la planxa
També amb arrossos cremosos i suaus, o amb arrossos de peix i marisc.

Alcohol: 13 %.
Serviu-lo entre 6 i 8 °C.
P.V.P aprox.11€



Celler Tarroné

Carrer del Calvari, 22, 43786 Batea, Tarragona

Telèfon: 977 43 01 09 / +34 659740551

cellertarrone.com/

www.instagram.com/cellerstarrone/

Finca Viladellops- Xarel·lo XXX



Projecte familiar autèntic

La família Desvalls, propietària de Finca Viladellops, elaborava el vi de manera tradicional, però a partir del 1999, la nova generació de la família, va apostar per la vitivinicultura moderna. Això va donar lloc a un projecte típic 100% mediterrani introduint les varietats de raïm més autòctones i properes: la Garnatxa i el Xarel·lo.

Marcelo Desvalls, actual propietari, és el principal creador d'aquesta nova era de Finca Viladellops, derivant-lo a un projecte sentimental on abocar-hi tots els seus esforços.

Finca Viladellops Xarel·lo XXX

És el vi més representatiu del celler respecte els blancs. Un monovarietal de Xarel·lo, procedent d'una selecció dels millors raïms de les nostres vinyes més velles, i que a més conté un 30% de Xarel·lo Rosat, una varietat quasi inexistent, de la que queden actualment poques hectàrees.

Grau alcohòlic: 12,5°
Serviu-lo entre 8 i 10 °C
P.V.P aprox. 20€

XXX Significa 3 paquets únics de Xarel·lo: Xarel·lo rosat, Xarel·lo calcari i Xarel·lo en anelles.



Selecció de xarel·los

Varietats: 68% Xarel·lo i 32% Xarel·lo Vermell.

Tast : Color suau daurat brillant.

Al nas és floral i harmoniós.

En boca hi ha marcada presència d'elements minerals..

Al paladar és ple, complex i manté la seva frescor i equilibri gràcies a la seva excel·lent acidesa.

És destacable l'evolució del vi a la copa amb gran complexitat

aromàtica a mesura que canvia la temperatura.

Maridatge:

Ideal per acompanyar carns blanques, arrossos de peix i formatges de curació curta i mitjana.

Reconeixements

90-92 punts a les diferents guies de referència del sector: Peñín, Parker, Suckling...un dels grans xarel·los de referència.



Finca Viladellops

Wine Village al Penedès

Celler Gran 08734 Viladellops (Olèrdola) (+34) 938 188 371 / 696730799 -
www.viladellops.com www.instagram.com/viladellops/

Celler La Botera

Mudèfer Blanc

Garnatxa



Vi blanc, criança de 6 a 8 mesos en bóta francesa nova
DO Terra Alta,
Els raïms provenen de vinyes velles recollides a mà. Aquests raïms donen estructura i bona acidesa al vi.
Varietat: 100 % Garnatxa.

Medalla de bronze al concurs mundial de vins Decanter 2023.

Tast. Color daurat, amb reflexos verds i grisos, típics de la garnatxa blanca. En nas, trobem notes cítriques i de fruita blanca madura, pera, poma, amb tocs de fruites tropicals i florals mixtes amb notes de torrat i cafè que deriven de la criança en fusta. En boca, trobem notes cítriques i fruita blanca. Maridatge: Ideal per acompanyar arrossos de peix i marisc, risottos, pasta amb salsa de formatge o bolets. Peixos grassos i fumats com el salmó. També amb carns blanques guisades.
PVP aprox. 17€ Serviu a 8-10°
labotera.com :



Tradició i innovació

Celler La Botera és el projecte que un dia de l'any 1986 va portar a 5 famílies de viticultors de Batea a associar-se per treballar units i fer realitat el seu somni: comercialitzar el fruit del seu treball a les vinyes.

Els vins de La Botera són el resultat de l'esforç i dedicació de tots els membres de la que avui ja podem considerar una única i gran família.

Aquest celler aposta pel **comerç de proximitat** i el **respecte pel medi ambient** i és fidel a la seva filosofia de treball que l'ha transformat en una empresa capaç de garantir l'**ecosostenibilitat en el territori**.

Llopart Original 1887

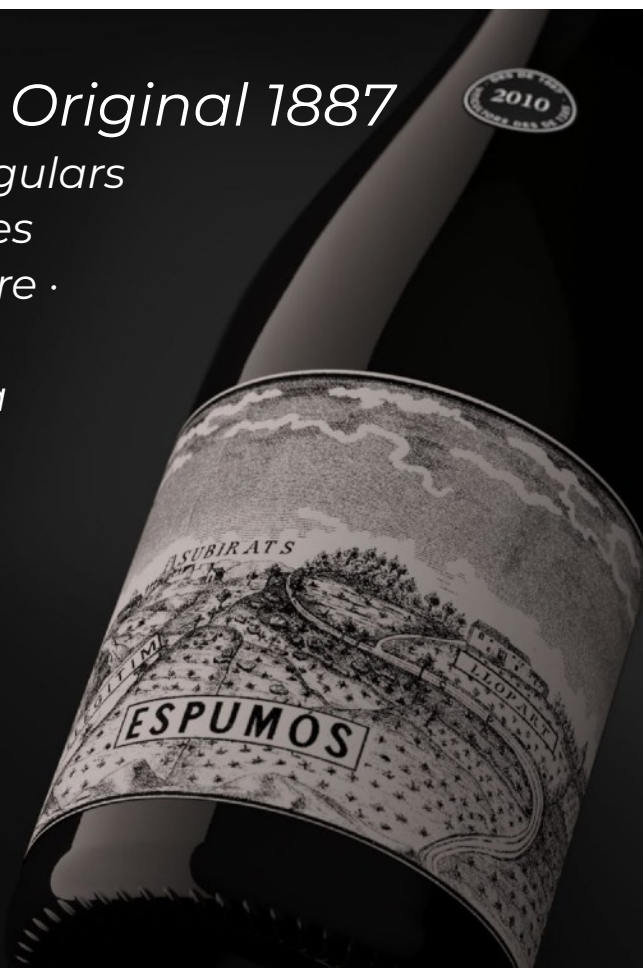
Vinyes singulars

Les Flandes

Brut Nature ·

120 mesos

de criança



Llopart Original va néixer amb el desig de perpetuar els costums i tradicions vitivinícoles familiars del segle XIX. Elaborat només amb raïms de les vinyes de muntanya més velles, situades a 380 m. d'alçada, on els ceps creixen amb limitat vigor però originant uns raïms de màxima concentració i caràcter.

Presentat amb una rèplica exacta de l'etiqueta original del escumós de l'any 1887 i amb un estoig de fusta.

Edició limitada i numerada.

Mas Llunes



Una història centenària

“Els nostres avantpassats ja treballaven les terres a Garriguella el 1331. Avui nosaltres seguim el somni que ells van començar.”

Treballem amb varietats autòctones com la Garnatxa i la Carinyena i extremem les atencions a les nostres vinyes ja que el secret de la nostra qualitat està en cuidar la matèria prima.

A casa nostra acostumem a dir que d'unes vinyes extraordinàries surt un raïm extraordinari. I d'un raïm extraordinari surt un vi excepcional. Aquesta és la principal raó per la que només elaborem vins de vinyes pròpies, algunes amb més de cent anys d'antiguitat.

Garnatxa Roja

Vins Singlars

Aquests vins sempre provenen de vinyes molt velles i varietats autòctones, mantenint així l'essència del territori. L'etiqueta s'inspira en les parets de pedra seca, símbol de singularitat i autenticitat, en què cada pedra representa la personalitat de cada vi.

L'essència de la singularitat

El raïm es cull manualment amb una selecció acurada per assegurar maduresa i equilibri. El most macera amb les pells durant tres hores abans de la fermentació. El resultat és un vi 100% garnatxa roja, procedent de ceps centenaris de la vinya de Fontanilles, plantada en sòls de pissarra que aporten caràcter i mineralitat.

Vi blanc DO Empordà
Envellit en fusta, 5 mesos en bota
Varietats: 100% Garnatxa Roja



Equilibrat i llaminer

Tast :

Color daurat brillant amb lleugers reflexes grisos. Aromes dolços de fruita molt madura, codony, anisats, fonoll,... seguits d'aromes frescos a cítrics amb lleugeres notes de menta. En boca és un vi molt equilibrat en dolçor i acidesa, ample, golós, llaminer i a la vegada fresc. Molt persistent.

Maridatge:

Carns blanques, Embotits, Formatges curats, Carns vermelles.

Grau alcohòlic: 14,5%
Temperatura de servei: 10-12°
PVP aprox. 27€

Reconeixements:

(2021) 93 punts Guia Peñin 2024
(2020) 92 punts Guia Peñin 2023
(2019) 92 punts Guia Peñin 2022
(2019) Millor Garnatxa Roja Guia de Vins Catalunya 2022

La col·lecció **Singlars** de Mas Llunes neix amb la voluntat d'oferir vins únics, diferents a cada anyada i elaborats en quantitats molt petites.


Mas Llunes

Ctra de Vilajuïga s/n 17780 |
Garriguella
Tel: +34 972 552 684

Enllaç al celler



Mas Pòlit Celler



L'expressió del paisatge: L'Empordà

El Mas Pòlit està situat al nord-oest de la comarca de l'Alt Empordà, Vilamaniscle, al peu dels darrers contraforts meridionals dels Pirineus, entre els Parcs Naturals de l'Albera i del Cap de Creus..

L'any 1572 el Mas Pòlit va a passar a ser propietat de la família Heras i el 1632 d'un nét de Antoni Heras, anomenat Hipòlit i així el Mas prengué el seu nom: Mas Pòlit. L'any 2017 es construí un nou celler on hi poden entrar tot el raïm produït a les seves vinyes i s'aconsegueix l'autosuficiència energètica completa.

ClariNet

Blanc de negres

Aquest vi neix en vinyes d'altitud amb pendents pronunciats, on la tramuntana i la pissarra aporten frescor i mineralitat. La viticultura ecològica i rendiments controlats garanteixen aromes nítides, acidesa viva i textura equilibrada. Un blanc que captura l'ànima del terrer amb precisió i naturalitat.

Puresa i detall en l'elaboració

La verema seleccionada i la fermentació a temperatura controlada preserven la puresa aromàtica i la tensió del vi. L'ús moderat de sulfurós i la cura artesanal potencien fruita i flors. El resultat és un blanc directe, transparent i elegant, ideal per gaudir-ne ara o amb una mica d'envelliment.

Varietats: 100% Garnatxa Negra. Un vi ecològic DO Empordà de vinya de muntanya.



Vi net i precís, amb ànima empordanesa

Tast :

D'aspecte brillant, amb un color groc molt pàl·lid. En nas apareixen els aromes a préssec o pinya però amb una forta influència de la varietat garnatxa negra. També hi son presents unes notes cítriques. En boca sorprèn per la seva complexitat i bona estructura, al mateix temps es fresc, també amb gustos cítrics.

Maridatge:

Ideal per acompanyar marisc, amanides, aperitius, arrossos de peix, peix a la planxa o carns a la planxa, tapes i formatges suaus, plats vegetals de temporada (escalivada, carxofes, verdures a la brasa).

Grau alcohòlic 14 %vol
Serviu a 7-9°.
PVP 13€

Clar i Net és l'únic blanc del Celler Mas Pòlit acollit a el moviment internacional de Viticultura Heroica.



Mas Pòlit

Carretera de Sant Quirze s/n
Vilamaniscle, Girona.
Tel.+34 636 482 472

Enllaç al celler



Roig Parals



El vi es fa a la vinya

El 2005, en Santi Roig i la Mariona Parals començaven un somni: continuar tenint cura de les vinyes de més de 100 anys, que el besavi Quim havia replantat després de la fil·loxera.

Els vins han d'expressar el seu origen i per això sempre han cregut en les varietats autòctones, sobretot el samsó, el macabeu i les garnatxes, que algunes daten des del 1896. El conreu ecològic els ajuda a aconseguir raïms de molt bona qualitat per fer vi que expressi el millor possible la seva regió, el seu clima i el seu terroir.

Camí de Cormes Garnatxa Roja

Un homenatge a unes terres recuperades de bell nou per les mans de la família Roig..

Un equilibri elegant amb essència i personalitat.

Situació de les vinya

Terreny pla a 50 m. alçada.

Verema

Raïm collit i seleccionat a mà en caixes de 20kg a mitjans de setembre.

Vinificació

Treball amb les pells i fermentació posterior.

Criança

El vi està en contacte amb les mares durant 3 mesos en bota de roure francès de 225 litres i una part en dipòsit.

Vi blanc DO Empordà. Ecològic
Varietats: 100% Garnatxa Roja



Fresc i aromàtic

Tast :

Aromes làctics i de fusta sobre un fons de codony i albercocs. En boca: sec i persistent amb volum i estructura.

Maridatge:

Acompanya perfectament els plats lleugers com amanides fresques, marisc, peix blanc o formatges suaus.

Alcohol: 13,5%

Serviu a 16-18°

PVP aprox. 27€

Reconeixements:

Camí de Cormes Garnatxa Roja 2017:
90 punts a la Guia Peñin 2019

El Camí de Cormes és sens dubte el vi que millor representa el llegat familiar de 4 generacions de feina a la vinya.



Roig Parals

Les Costes s/n 17752 Mollet de
Peralada, Girona
Tel.+34 972 634 320

Enllaç al celler



Vinyes d'Olivardots



L'expressió del terror

Fruit de la passió pel món del vi, Carme Casacuberta i el meu marit Antoni Pena, l'any 2002 van decidir donar vida al seu somni: crear vins d'alta qualitat que expressin al màxim el caràcter i la personalitat del seu terroir. A inicis del 2016, s'incorpora al projecte la seva filla Carlota Pena, enòloga i apassionada de la vinya i el vi. Amb el seu entusiasme i la seva visió fresca, aporta noves idees i reptes que impulsen aquest il·lusionat projecte familiar cap a nous horitzons.

Entre les majestuoses muntanyes i les vistes panoràmiques de la Serra de l'Albera i part de l'Alt Empordà, el celler està immers en un entorn natural privilegiat. Aquests paisatges influeixen directament en el caràcter dels vins, ja que les vinyes s'alimenten de l'aire fresc de la muntanya i de la gran influència de la tramuntana.

Blanc de Gresa

DO Empordà

Vi blanc elaborat amb varietats autòctones. Les tres varietats provenen de dues finques de vinyes velles, de 100 i 120 anys, situades en la zona més plana de la regió on el terror és al·luvial format per còdols i sorra. Viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el seu esforç a la recuperació de varietats autòctones.

Gresa marca l'inici del seu projecte, va ser el primer vi que van elaborar i del qual n'ha sorgit tota la resta. Actualment consta d'un blanc i un negre, de llarga criança en fusta i després en ampolla, que busquen mostrar l'elegància i finor de les varietats autòctones.



Complexitat amb bóta

Varietats: 55% Garnatxa blanca, 32% Garnatxa roja i 13% Carinyena blanca.

Tast:

Vista: Color groc daurat. Nas: Aromes complexos de flor seca, flor groga i anisats. A mesura que evoluciona, sorgeixen suaus notes de brioixos de la seva criança, emmarcades per un fons mineral, pinya madura i fruita d'os. Boca: Textura untuosa i sedosa. Una fresca acidesa cítrica inicial, augmentant en intensitat en recórrer el paladar entre volum, estructura i culminant en un final amb un subtil toc mineral salí.

Maridatge:

Formatge de cabra, foie, escabetxos, carns blanques, arròs caldós.

Graduació: 13 %vol.
Serviu-lo entre 8 i 10 °C.
P.V.P aprox. 22€



Vinyes d'Olivardots

Paratge Olivardots s/n 17750 Capmany –
Girona
Telèfon: +34 679877752

Enllaç al celler



Altavins Celler



Identitat, honestedat i Mediterraneïtat

Altavins és un petit celler de la D.O. Terra Alta. El propietari és en Joan Arrufí, fill de Casa Papeles de Batea i fou creant el 2001.

"La nostra vocació vitícola dóna lloc a una viticultura peculiar, respectuosa amb el medi ambient i que permet la producció d'un raïm amb identitat pròpia. La D.O. Terra Alta, és una zona privilegiada per obtenir un raïm sa, madur i amb caràcter"

Selecció Garnatxa Borruda DO Terra Alta

Sembla que ja al s. X, els catalans fabricaven vidre de la millor qualitat. Bufant i manxant la indústria vidriera va florir durant centúries i es va anar fent gran, tant com la veneciana i d'altres d'importants. Al llarg dels segles, els colors més bonics decoraren copes, gerres, ampolles i porrons.

Vi negre elaborat a partir d'una curosa selecció de Garnatxa Borruda 100% de les nostres finques més preuades. Madurat 16 mesos en ous d'argila procedent de vinyes velles de 60 anys.



Vinyes velles

Varietats:
100% Garnatxa Borruda

Tast.

En nas mostra aromes profundes de violetes i fruites vermelles madures i notes de regalèsia. Final sedós i ben llarg.

Maridatge:

Vaca i bou a la brasa, arròs d'ànec, formatges tous de cabra i mussaca.

Graduació: 14.5%
Serviu a 14-16°.
PVP aprox. 33€

Reconeixements

Berliner Wein Trophy 2018 – Medalla d'or



Altavins

Ctra. Vilalba dels Arcs, S/N, 43786, Batea
Tel: +34 977 43 05 96 / +34 646 977 454
www.altavins.com
www.instagram.com/altavinsvicultors/

Castell d'Encus by Raül Bobet



L'autor i intèrpret de la vinya

Apassionat per la natura, la cultura, la ciència i el vi, Raül Bobet és l'artífex de Castell d'Encus. Amb una idea molt clara dels vins que desitja, la seva mirada científica li dona les eines per a comprendre com apropar-s'hi, tant a la vinya com en la vinificació i l'envelliment al celler.

La vinya és gestionada segons els principis de la viticultura ecològica, amb la idea de sostenibilitat que sempre ha tingut el celler.

"La nostra filosofia és la d'una vinya orgànica, sense la utilització d'herbicides, insecticides o fungicides que no s'integrin en les pràctiques orgàniques."

Quest 2018

D.O Costers de Segre

Vi negre criança 17 mesos en bótes. Quest és un terme d'origen llatí que significa 'recerca'. La recerca, preguntar-se coses, forma part del nostre ADN i l'entendem com un aprenentatge per fer vins elegants i frescos.

Verema manual de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. El vi ha estat fermentat totalment en ceps de pedra del s. XII, i llevats naturals. El 100% del vi ha realitzat la transformació malolàctica en barrica, amb posterior criança de 17 mesos.

"Buscant l'equilibri amb els sòls, la climatologia, les pràctiques vitícoles adequades, una bona selecció massal i, en el nostre cas, una fermentació alcohòlica única en els ceps de pedra del segle XII, podem obtenir un vi elegant, complex i diferenciat".



Elegant i fresc

Varietats: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot i Merlot

Tast :

Vista: Robí espinel·la. Nas: Intens. Notes de samfaina i pebre vermell amb records de sàndal, nespres i serves.

Boca: Força especiat, amb notes lleugeres d'escalivada. Llarg i amb tensió.

Persistent en boca.

Notes finals de nabius, coralet i cafè.

Maridatge:

Peix blau, Bolets, Risottos, Pasta, Carns vermelles, Arrossos.

Grau alcohòlic: 14,3 % vol

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 45€

Aquest vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla. Bon potencial de guarda.

Reconeixements:

94 RP | 92 Hudin | Gold Medal America Wine Awards 2023

Celler d'Encus

BY RAUL BOBET

Ctra. Tremp a Santa Engràcia, km 5
25630 Talarn, Lleida Telèfon: +34 973 252 974
castelldencus.com
www.instagram.com/castelldencus/

Castell del Remei



Grup Tomàs Cusiné

Castell del Remei 1780 és el celler més antic de Catalunya en l'elaboració i etiquetat de vins fins de criança, i també el primer celler català construït segons el model tipus bordelès de château envoltat de vinyes.

Aquest "Chateau" de Penelles, a la Noguera, va ser refundat als anys 80 i situat entre els excel·lents a nivell internacional pel vitivinicultor Tomàs Cusiné, reconegut enòleg, i considerat un dels millors assembladors de vins del país. Posteriorment, en Tomàs fundaria Cérvoles, Tomàs Cusiné i Cara Nord, tots ells sinònim de vins de qualitat i viticultura respectuosa amb el seu paisatge.

Garnatxa

Vi procedent d'una única finca de 5 ha. de Garnatxa anomenada Alts del Castell

Agricultura ecològica, veremat a mà.

Dues elaboracions diferents de la mateixa garnatxa i un ensamblatge final.

Criança: Un terç del vi passa 50 dies en una tina de fusta de roure francès.

Primer monovarietal del celler

És un vi de Garnatxa Negra profund i intens, amb una fermentació parcial amb rapa i una criança en tina de roure. Procedent d'una finca de 5 ha a 717 m d'altitud, ofereix una complexitat aromàtica notable amb notes de fruita vermella, negra i especiats, i una textura salada i licorosa en boca.

Varietats: 1 Varietats: 100% Garnatxa Negra.

D.O Costers del Segre



Intens i profund

Tast :

Roig robí, fruita vermella, fruita negra, mora, fruites del bosc, flors dolces, especiat punxant en nas. A la boca és intens amb mores i prunes, amb una sensació salada, licorosa i de tanins suaus. Un esclat que fa contrast d'especie exòtiques i fruites com el gerd, amb herbes del bosc.

Maridatge:

Espatlla de xai al forn, Patates farcides de carn, pastís de carn. Civet, escalivada.

Grau alcohòlic 14,5 %vol

Serviu a 16-18°.

PVP aprox. 15

Reconeixements

Guia de Vins de Catalunya 2022, 9,6 punts

Guia Peñín 2025, 92 punts

Tim Atkin MW, 91 punts



Castell del Remei

Finca Castell del Remei

Castell del Remei 25333

Lleida

Telèfon: (+34) 973 58 02 00

Enllaç al celler



Cérvoles Celler



Viticultura de muntanya

Cérvoles Celler és el repte que va emprendre **Tomàs Cusiné** fa ja més de 25 anys amb el propòsit de retre homenatge a un **territori vinícola ancestral**, recuperant una pràctica que en aquells dies no propiciava major interès en el món del vi: la **viticultura de muntanya**.

*Habituat a treballar la vinya a les planes d'Urgell -al **Castell del Remei**, la propietat que la seva família va adquirir el 1982- Cusiné va viure el descobriment de les vinyes de **La Poble de Cérvoles** com una autèntica revelació, una immillorable oportunitat per replantejar el seu treball com a viticultor, assumint un **profund compromís amb el paisatge de Les Garrigues i amb la seva gent**.*

Estrats

DO Costers de Segre

Les vinyes es troben a una altitud d'entre 700 i 750 metres, protegint els aromes produïts per la calor extrema i, en particular, assegurant els contrastos de temperatura que produeixen les nits típicament fresques de la Serra de la Llena a Les Garrigues on es troba Cérvoles.

Aquest vi ha sigut envellit en botes noves de roure francès. La criança s'ha prolongat durant 18 mesos amb battonages periòdics durant els primers 5 mesos per a aportar untuositat i volum.

Aquest vi negre neix d'una selecció exhaustiva dels millors raïms recol·lectats de les nostres vinyes.



Vi d'alta expressió

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Merlot.

Tast:

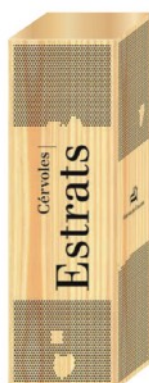
Vista: Color picota molt intens i profund.
Nas: Aroma fragant de cirera, móres, fruita negra fresca acompanyada de perfils balsàmics. Apareixen notes de pebre, clau i cedre. Boca: Viva entrada en boca, amb tanins vibrants, que evidencien la possible llarga vida d'aquest vi. La fruita està molt present en boca i li segueixen notes de vainilla, cafè i xocolata. Frescor i tensió controlada, amb fruita dolça i bona estructura.

Un vi de llarg recorregut que pot conservar-se durant molts anys.

Maridatge:

Bon maridatge amb carns vermelles, rostits i formatges.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 63€



Premis i reconeixements:

Tim Atkin, Master of Wine 92 punts/ Decanter World Wine Awards 2023 92 punts./DO Costers del Segre 2022 Millor Vi Negres amb Criança./ Decanter World Wine Awards 2023 92 punts./ Hudin 2023 90 punts...

Cérvoles Celler

TOMÀS CUSINÉ

La Poble de Cérvoles, 25471 Lleida, Catalunya (Espanya)

Tel: (+34) 973 17 60 29

cervoles.com

www.instagram.com/cervolesceller

Clos Galena



El somni de Miguel Pérez

Miguel Pérez, que va creure fermament en el potencial ecològic de la vinya prioratina i va donar inici al projecte Clos Galena el 1999. Apassionat del món del vi, va transmetre aquesta gran passió a la seva dona **Merche Dalmau**.

Quan tots dos van conèixer el Priorat, es van enamorar del territori, i va ser aquí on van construir un celler sostenible i ecològic. Tota una aposta innovadora en la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

La filosofia del celler busca des dels seus inicis atrapar l'essència del territori de la manera més fidel possible, per tal d'elaborar vins d'alta qualitat, únics i especials.

Clos Galena

D.O.Q Priorat

Vi Negre amb 12 mesos de criança en bóta nova de Roure Francès i 24 mesos en ampolla.

Verema: Ràims seleccionats i veremats a mà, transportades en caixes de 15 quilos a celler.

Elaboració: La fermentació i la maceració de cada varietat tenen lloc per separat, en tancs d'acer inoxidable. Posteriorment es realitza un suau premsat de les pells, per seguir amb la fermentació malolàctica. Finalment, es fa el cupatge de les diferents varietats abans d'entrar en bótes.

En aquest vi, intentem extreure tot el potencial del terrer tan característic del Priorat a cada parcel·la de vinya, de forma separada per mostrar la seva pròpia individualitat.



Essència Priorat

Varietats: 40% Garnatxa, 20% Carinyena, 20% Syrah i 20% Cabernet Sauvignon.

Tast: intens color cirera, gairebé opac i d'alta complexitat, molt elegant i madur. Destaca la seva amplitud aromàtica, neta i elegant, predominant les espècies, sobretot les negres, que es fonen amb la fruita madura. També es conjuga la mineralitat amb els balsàmics. En boca, és un vi molt complex, intens, voluminós i llarg. Tot això contribueix a fer d'aquest, un vi carnós, fresc i llarg.

Maridatge:
Arrossos i pastes, aus, carns blanques, carns vermelles, caça, embotits, carns fredes, guisats de carn, ous, patés, foie, peixos blaus, formatges curats, verdures i hortalisses.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
Grau: 14,5% vol.
P.V.P aprox. 51€

Reconeixements

Anyada 2018: 93 PUNTS · Guia Peñín

Anyada 2017: 93 PUNTS · Wine Spectator

Clos Galena

MERCHE DALMAU

Domini de la Cartoixa, S.L. Camí de la Solana, s/n 43736

El Molar PrioratTarragona | Espanya

www.closgalena.com www.instagram.com/closgalena/

Josep Grau Viticultor



L'aventura de fer vi

Josep Grau Viticultor és el gran projecte de vida de Josep Grau, un retorn al camp que el va veure néixer i amb el qual ha emprès un nou camí.

Cada una de les vinyes que han anat sumant al projecte té la seva pròpia personalitat i es treballen amb respecte màxim a la planta, ecologia, conservació de la biodiversitat i mantenint la seva puresa. Tota la vinya es treballa en ecològic i fan també algunes tasques d'agricultura biodinàmica.

J. Grau fa els vins que li agraden. D'estil allunyat de modes, gustos de prescriptors o tendències, i busquen una autenticitat profunda i molt llegada a l'essència: està convençut que es pot fer un excel·lent vi amb molt poc, sense artificis i respectant el llenguatge natural de la vinya.

La Florens D.O Montsant

Els vins són resultat de passió, entusiasme i saviesa que hem acumulat al llarg dels anys. Són la interpretació de la pròpia natura i del territori on som.

Procedent d'una vinya d'entre 80 anys i 100 anys procedents de dues parcel·les de Capçanes.

Totes les feines a la vinya són manuals i no utilitzem productes químics-sintètics. Criança de 14 mesos.

Aquest vi és un tribut a la Florentina (La Florens), mare de Josep Grau. Una història humana i real que transmet el caràcter d'una dona a un gran vi.



Homenatge a la mare

Varietats: 100% Garnatxa negra

Tast : En boca és sedós i elegant amb una elegància vibrant. El crític James Suckling el descriu com "un vi afruitat i deliciós amb fruits vermells i una nota lleugera a xocolata i nous. Amb un cos mitja-sencer i uns tanins rodons i polits".

Maridatge:

Per la seva estructura i cria es idoni per acompanyar rostits, carns vermelles amb salsa o a la graella, peix blau i formatges semicurats.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 26€

Reconeixements

Florens 2022 - 96 punts – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special report
Florens 2021 - 94 punts – James Suckling 2023
Florens 2021 - 93 punts – Guia Peñin 2023
Florens 2020 - 94 punts – Robert Parker 2022



Josep Grau Viticultor

MONTSAINT-PRIORAT

C.Orient, 2 - 43737 Gratallops (Tarragona)

celler@josepgrau viticultor.com

josepgrau viticultor.com

www.instagram.com/jgrau viticultor/

Mas Doix



El terror del Priorat

Des de la creació de Mas Doix al 1998 per Valenti i Ramon Llagostera, hem assumit el compromís de mantenir, cuidar i enfortir les nostres vinyes en un exercici de respecte pel nostre entorn, la seva cultura i la seva gent. Amb dedicació, constància i responsabilitat, estimem fins a l'últim racó d'un terror òptim per al conreu d'una vinya de baixos rendiments, que ens regala uns raïms excel·lents.

Propòsit : "Preservar un estil de vida posant en valor els raïms de vinyes velles per elaborar vins distintius que reflecteixin el nostre terror"

1902 Tossal d'en Bou Gran Vinya Classificada

La finca del Tossal d'en Bou és una vinya excepcional, amb ceps de més de cent anys i pendents de llicorella de més del 50%. Plantada a la zona més fresca del poble, amb orientació sud, ens regala una carinyena de maduració tardana i molt completa que alhora conserva una acidesa fina i delicada. Des de l'anyada 2019 està reconegut per la DOQ Priorat com a Vi de Gran Vinya Classificada. Viticultura ecològica certificada. Verema manual seleccionant el raïm a la vinya.

Els vins de Ms Doix volen ser un reflex del microclima de Poboleda, de la nostra llicorella i de les vinyes d'on provenen. Tenim com a premissa que el vi es fa a la vinya. Una elaboració amb la mínima intervenció, perquè els vins expressin el terror del que provenen.



Puresa, profunditat i persistència

D.O.Q. Priorat

Vi negre criança, 14 mesos en bóta
Varietats: 100% Carinyena.

Tast

Vermell fosc, brillant, amb rivets violacis foscos. Aromes de fruites vermelles madures acompanyats de subtils tocs d'espècies i vainilla, resultat del seu envelliment en bóta. Excel·lent entrada en boca amb una dolça astringència. Potent i estructurat, amb volum. Els tanins, fermes, i la textura, sedosa.

Maridatge

Aperitiu, Embotits,
Formatges curats, Formatges blaus, Formatges tous, Carns vermelles
Graduació: 14,4% vol.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.

P.V.P aprox. 420€

Reconeixements

99 Podium – Guia Peñín Juliol 2023
97+ Hudin – Juliol 2023

Mas Doix

Carretera T-702, Km. 4, 43376 Poboleda
Tel: (+ 34) 977 266 618 - (+ 34) 649 484 297
masdoix.com
www.instagram.com/masdoixwinery/



Mas Sinén



Des del cor del Priorat i amb el Priorat al cor

Som un celler del la DOQ Priorat dedicat a la viticultura des del segle XIX. Com a celler Burgos Porta hem produït el nostre primer vi ecològic al 2003, elaborat amb procés tradicional.

El celler està situat al Mas Sinén, una masia familiar del segle XVII, ubicat en una petita vall del terme de Poboleda, envoltat de vinyes plantades en terrasses costers. L'àrea combina zones de cultiu i zones de bosc mediterrani.

Costers, llicorella, garnatxa, tradició són els pilars dels grans vins de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, Mas Sinén és Priorat en estat pur.

Comadecases Garnatxa Negra

Vi procedent d'agricultura ecològica del Paratge de Coma de Cases, un terreny de llicorella i vinyes en costers i terrasses.

Té una criança de 12 mesos en bótes de roure francès.

Costers, llicorella, garnatxa, tradició són els pilars dels grans vins de la DOQ Priorat,

Varietats: Varietat: 100 % Garnatxa negra
DOQ Priorat



Vi de Paratge: L'expressió singular del Priorat

Tast :

Color a cirera madura. Intensitat i complexitat aromàtica, amb notes de fruites vermelles i negres madures, així com tocs minerals i balsàmics. En boca, presenta una estructura potent amb tanins sedosos i una acidesa equilibrada.

Maridatge:

Canelons de rostit, carns vermelles a la brasa o rostides; caça major. Ibèrics, formatges curats.

Alcohol: 14,5°

Serviu entre 16-18°

PVP aprox. 26€

Reconeixements:

92 punts a la Guia Peñín 2024

Un vi de paratge mostra l'essència encara més pura, un caràcter lligat a l'orografia, a la geologia i a un microclima més delimitat



Celler Pascona



L'origen Pascona

El projecte Pascona neix el 1991 però va ser l'any 2006 que **Toni Ripoll** li posà el nom definitiu com a homenatge a Les Pascones que havien tingut cura de la seva mare Assumpta i li deixaren com a herència la Finca Fontanals coneguda com Finca de les Pascones on s'ubica el celler.

*El Celler Pascona està situat a la Vall dels Fontanals, proper a la població de Falset, terra històrica de vins, on hi **treballem amb vocació innovadora i experimental** les varietats autòctones Garnatxa, Carinyena a més del Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot, **elaborant un producte de qualitat a un cost contingut**. Formem part de la Denominació D'origen Montsant.*

La Mare de Pascona Vi de guarda DO Montsant

La Mare de Pascona neix d'una selecció de Vinyes velles de Garnatxa amb una criança estimulativa que ens porta a la tradició dels vins d'abans.

És un vi clàssic amb un toc modern. Aquest és un vi de guarda que es pot consumir immediatament o després d'uns anys d'afinament en les condicions adients.

*Hem plasmat en La Mare de Pascona tot el **caràcter i autenticitat de la nostra Mare**: Noble, femenina i molt senyora. 9 mesos de criança estimulativa d'una Garnatxa vella plantada en Terroir de granit que ens porta la **tradició dels vins d'abans**.*



Caràcter i autenticitat

Varietats: monovarietal de garnatxa

Tast :

Vista: Color vermell picota molt cobert, amb tons púrpures, brillants amb una capa alta. Nas: Aromes de gran intensitat ens recorda la fruita negra molt madura, tons de figues, vainilles, torrats, molt complex.

Boca: entrada molt agradable, golós, i fresc amb bon cos sense ser agressiu ni secant

Maridatge:

És un vi clàssic amb un toc modern que gràcies a les seves característiques tànniques i fruitals és l'acompanyament ideal de gran varietat de receptes de carn incloent guisats i caça menor.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 21€

Celler Pascona

BARONIA D'ENTENÇA S.L

Camí dels Fontanals s/n, 43730 Falset – Tarragona

Telèfon: +34 609 291 770

pascona.com

www.instagram.com/celler_pascona/

Ritme Celler



Albert Jané a la Vinya centenària Sellongues

Sellongues

Carinyena històrica

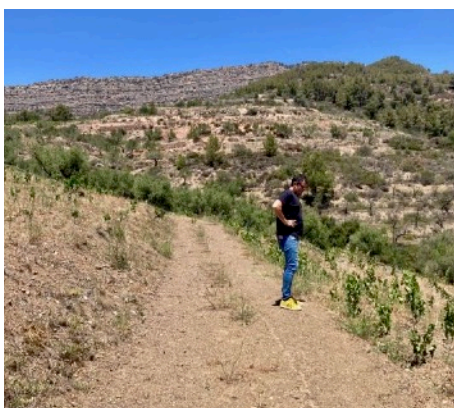
Vi negre criança, en conversió a ecològic. Coster de Carinyena plantat el 1920 a la partida Sellongues de la Vilella Alta.

Envelliment: 12 mesos en botes de 400 litres de roure francès i una àmfora de fang d'uns 125 litres.

Els ceps vells, recargolats que han patit durant molts anys produeixen molt poc (uns 300 a 500 grams per cep) donant un fruit intens, meravellós que ens deixa tastar la història del celler.

El Celler disposa d'una part per l'elaboració del vins amb diferents dipòsits d'acer inoxidable i bocois i també, per a la criança i envelliment del vi en ampolla..

Sellongues és el nom d'una vinya molt especial, un coster de Carinyena plantat el 1920 a la partida Sellongues a la Vilella Alta.



Vinya Sellongues, el Priorat, estiu 2024

El desig d'ésser Priorat

El 2010, l'Albert Jané va voler tenir l'experiència única de elaborar vi i cuidar vinyes al Priorat. El projecte va començar a Poboleda, però ja al 2012 es va establir a la preciosa i única Vilella Alta on tenen el Celler que era una antiga edificació que va rehabilitar completament.

El millor del Celler és la situació davant mateix de la serra del Montsant i de La Figuera amb unes vistes i una tranquil·litat increïbles. És un celler perfectament aïllat amb tots els controls de temperatura i instal·lacions adequades per a l'elaboració del vi.

D.O.Q Priorat

Varietats: 100% Carinyena.

Tast :

Color viu vermellós. Fruita vermella fresca, aromes balsàmics amb les espècies del romaní, fonoll. En boca es mostra potent, saborós, mineral, fresc i elegant amb tanins fins i madurs..

Maridatge:

Ideal per acompanyar entrants com el pernil i embotits ibèrics. Plats de carns roges a la brasa, guisats i estofats de corder o vedella. Plats de caça major i formatges d'ovella curats.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 85€



Reconeixements

Sellongues 2022

94/100 punts Robert Parker 2024

92/100 punts Guia Peñín 2025

Ritme Celler

ALBERT JANÉ

Carrer Sindicat, s/n, 43775 La Vilella Alta, Tarragona Tel: +34 672 43 26 91-

www.ritmeceller.com

www.instagram.com/ritmeceller/

Sant Josep Vins



Viticultors i elaboradors

Sant Josep Vins impulsa la vocació i la tradició dels viticultors i les viticultores de la cooperativa Agrícola Sant Josep de Bot cap al mercat del vi català i del món. Formen part de la primera generació de cellers que als anys 90 varem començar a treballar per prestigiar el vi de collita pròpia a la Terra Alta.

"Treballem intensament a les vinyes i al celler per elaborar la gran varietat de tipus i estils de vins que us oferim, sempre intentant complir el nostre compromís amb l'entorn, la qualitat i el plaer que ha de proporcionar-nos el bon vi."

Laquarta Grans Anyades Negre Vinyes Velles DO Terra Alta

Amb **Laquarta** proposem un estil de vi local i mediterrani, on hi puguem identificar de manera inequívoca l'essència de les varietats de raïm més arrelades, la identitat vinícola del nostre *terroir* i la cultura d'elaboració de Sant Josep Vins.
Varietats: monovarietal de carinyena
Recomanem beure'l a partir del 5è any i és adient per guardar-lo de 10 a 15 anys.

Vi Vintage 100% carinyena que representa la versió més selecta i completa d'aquesta varietat tradicional tan arrelada a Bot. Només n'elaborem les millors collites.



Qualitat Superior

Tast :

Vista: Color vermell robí d'intensitat mitjana. La seva expressió aromàtica és subtil, fresca i rica en matisos. Nas: Destaquen els aromes minerals i a fruits negres, característics de la varietat, i unes notes balsàmiques i de criança molt fines.
Boca: Presenta un pas fresc i amable, equilibri que ens confirma la qualitat excepcional de l'elaboració.

Maridatge:

Un vi molt versàtil embotits, formatges, carns vermelles, peix a la brasa....

Graduació: 14% vol.
Decantar i servir fresc (14°)
P.V.P aprox. 19€

Reconeixements:

90 punts Peñin 2018/ 93 Punts Gourmets
Bronze al Decanter 2023/ 9,64 punts en La Guia de Vins de Catalunya 2023/ Plata al Decanter 2022



Sant Josep Wines

Agrícola Sant Josep Cooperativa
Carrer de l'Estació, 2 43785 Bot - Tarragona
Telèfon: +34 977428352
santjosepwines.com
www.instagram.com/santjosepwines/

Celler Vall Llach



Rigor, qualitat i territori

El celler Vall Llach va ser fundat als inicis dels anys 90 per Enric Costa i Lluís Llach, a Porrera, un dels nou pobles que conformen la D.O.Q. Priorat, al sud de Catalunya. Actualment, l'Albert Costa n'és l'enòleg i propietari.

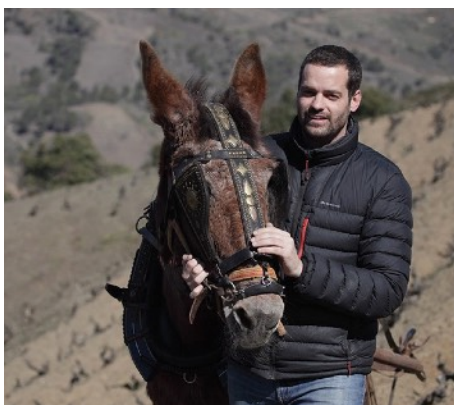
Apostem per la microproducció controlada de les finques i "trossos" per tal que la qualitat prevalgui sempre per damunt de la quantitat. Això i el caràcter únic del Priorat ens permet oferir uns vins que creiem fascinants i exclusius.

Mas de la Rosa 2021 Gran Vinya Classificada

Una vinya amb cent anys d'història plantada entre 1910 i 1930 a més de 500 metres d'altitud, amb un pendent del 70%.

Criança: El vi passa a fer una criança de deu mesos en ou de ciment i foudre austríac. Es realitza un trasbals durant la criança.

Tot ell s'obté d'una finca ubicada en un paratge singular al que la tradició li ha donat un nom poètic: "Mas de la Rosa". Aquesta finca de pendents impossibles, d'una llicorella adusta i una insolació reverberant del sector sud, té unes característiques tan particulars, que li permeten donar-nos el vi més exclusiu del Celler.



Reconeixements

Miquel Hudin 98+ pts
Guia Peñin 93
Premi Vinari Gran Or vins negres amb criança
Tim Atkin 98 pts

El vi insigne del Celler Vall Llach

Varietats:
100% Carinyena.

Tast :

Vista cirera brillant, vora granat
Nas Intensa i complexa, dominada per aromes de fruita vermella i fruita madura, amb notes d'herbes silvestres i florals.
Boca vi saborós, elegant, afruitat amb tanins madurs i final llarg.

Maridatge:

Ideal per gaudir sol o amb 'foie, embotits ibèrics i xai rostit o a la brasa', carns vermelles, formatges curats o postres amb xocolata negra.

Graduació: 15%
Serviu-lo entre 16 i 18 °C.

P.V.P aprox. 300€

Celler Vall Llach

ALBERT COSTA

Carrer Pont, 9 43739 Porrera (Tarragona) Tel: +34 977 828 244
www.vallllach.com
www.instagram.com/vallllach/

Vinyes Domènech

Compromís amb la terra

Aquest celler fou fundat l'any 2002 per la família Domènech-Nogueroles amb l'objectiu de conservar i millorar el patrimoni natural de la finca, creant un projecte vitivinícola que expressi el paisatge i la biodiversitat de l'entorn, convertint-se en un ecosistema únic.

Vinyes Domènech, amb una agricultura ecològica (certificades pel CCPAE-2007) i biodinàmica, treballa l'harmonia entre la vinya i la biodiversitat que l'envolta per a que es realimentin entre elles donant uns vins mimètics amb el seu paisatge, tot plegat per fer uns vins més saludables certificats per v-label aptes per vegetarians i vegans.



El Teixar de Vinyes Domènech ens ensenya que el tresor és a la vinya, que nosaltres estem de pas. Que hem de sentir-nos afortunats per gaudir d'aquesta garnatxa peluda que concentra saviesa de veremes passades, que estem en deute amb el destí per deixar-nos donar vida a aquest vi tan especial.

Reconeixements

El Teixar de Vinyes Domènech és el primer vi de la D.O. Montsant i el quart de Catalunya al que l'Incavi concedeix la qualificació de "Vi de Finca Qualificada".
92-94 punts a les Guies de referència internacionals

Vinyes Domènech

D.O Montsant- Capçanes, el Priorat
Cami del Collet Km 3.8 Capçanes – 43776
Telèfon · (+34) 670 375 828
www.vinyesdomenech.com
www.instagram.com/vinyesdomenech/

Teixar Vi de Finca Qualificada D.O Montsant

Vi negre envellit en fusta biodinàmic i ecològic. La finca de Teixar de Vinyes Domènech ve del nom d'un paratge de Capçanes conegut com la Font del Teixar, parcel·les d'una superfície de 3 ha i es troba ubicada en un espai natural protegit, de gran bellesa i valor ecològic, entre la serra de Llaberia i el Montalt, a 400 metres d'altitud, envoltada de muntanyes amb boscos de pins i sotabosc mediterrani on l'orografia és molt irregular.

Tipicitat del terroir

Varietats: 100% Garnatxa peluda de més de 70 anys.

Tast

Aspecte: net i brillant de color cirera amb rivet de tons púrpures.

Nas: Fruita vermella madura: grosella, mores i cirera. Després el vi s'obre i ens entrega uns anissos profunds que juguen amb les notes mentolades amb notes de regalèssia i herbes aromàtiques de sotabosc, romaní i espígol.

Boca: ampli i cremós. La fruita vermella va acompanyada d'un ventall de notes balsàmiques d'herbes medicinals i de les notes especiades, amb una acidesa i tocs salins que es fonen en el conjunt.

Maridatge: Ideal amb plats d'aus guisades, amb salses fosques de carn o vi negre, amb carns de textura grassa com el porc, amb arrossos de carn i verdures i amb pasta amb salses saboroses.

Grau alcohòlic: 15%

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.

P.V.P aprox. 70€



Cal Batllet - Ronçavall Vi de Paratge

DOQ Priorat. Vi de Paratge ·
Les Costes - Torroja
Negre amb criança
Ronçavall 100% Carinyena, de
vinya molt vella, d'una sola
finca, Ronçavall, a Torroja del
Priorat. Plantada en coster de
llicorella fa 75 anys per l'avi
matern de Marc Ripoll.
Alc.15% Serviu a 16°- 18°

Criança: 12 mesos en bota de
500 l. i un mínim de 12 mesos en
bóta de roure francès..
Fermentació espontània en un a
una temperatura màxima de
24°C, 2 remuntats al dia,
extracció suau, maceració llarga
i elevat control. Respecte per la
fruita. Envellit durant 15 mesos
en bóta de 225 litres de roure
francès nova.



Tast

Complex, elegant, amb cos,
afruitat i fresc, notes minerals
i especiades. En boca
presenta volum i frescor,
textura sedosa, equilibrat i
final llarg, tot un plaer i
carismàtic. Per a beure ara i
durant la següent dècada.

Maridatge

Ideal per carns vermelles,
caça major (txuleton, civet de
senglar).

*Expressa el caràcter únic
d'aquesta singular finca.
Mineral, però amb una
extremada finesa*

PVP aprox. 90€
www.calbatllet.cat

Sangenís i Vaqué - Lo Bancal de Granatxa

DOQ Priorat.
Raïm procedent de les
terrasses o "bancals" de
garnatxa amb més altitud de
la vinya de la Cometa, una
vinya de 25 anys.
Vi negre-Criança 6 mesos en
bóta de roure.
Varietat 100% garnatxa negra.
Alcohol: 15%.
Serviu a 16°- 18°
PVP aprox. 17€

La Garnatxa procedeix de vinyes
més joves d'uns 25 anys en edat
de la finca "la Cometa".

Elaboració: El vi passa per una
criança més curta de 6 mesos
en bótes de roure. Embotellat
sense filtrar ni clarificar.



Tast

Aromes de bona intensitat de
fruits del bosc i espècies amb
suaus notes minerals i algun toc
floral. A la boca denota frescor i
sedositat, bon pes fruïter i notes
de la fusta molt integrada amb
tanins dolços i un final molt
agradable i fresc.

Maridatge

Paella, arrossos amb carn, pasta
a la bolonyesa, carns a la brasa,
rostit d'aviram, cabrit, xai .
Postres amb xocolata cremosa.

*Garnatxa, amb un caràcter
més juvenil, fresc i modern,
sense perdre les arrels.*

www.sangenisivaque.com

Celler Mas Llunes - Finca Butarós

DO Empordà. Negre criança.
El Finca Butarós prové d'una
vinya plantada a finals del
segle XIX en terrenys
pissarroso al Paratge de
Butarós, a l'extrem nord del
terme de Garriguella en
direcció a Vilamaniscle.

Varietats: Carinyena i
Garnatxa negra.

Criança 12 mesos

Alcohol 14,5%

Serviu a 16°- 18°

Criança: 12 mesos en bota de
en bóta de roure francès.

PVP aprox. 40€

masllunes.es



Tast

Aroma complexa d'espècies i
fruits negres, nou moscada,
cafè, cacau, clau, regalèssia,
torrats, prunes i lleugeres notes
balsàmiques. En boca hi trobem
molta fruita madura, és untuós,
fi, ample i té un taní suau i
agradable.

Maridatge

carns vermelles, caça, xai rostit,
carns a la brasa, canelons de
rostit, filet Wellington, llebre a la
royale.

*Escollit Millor vi de
Catalunya en
l'anyada 2014*

Finca Viladellops - Parañy 2016

DOP Penedès, Negre criança.
Massís del Garraf. Vi ecològic.
Varietat 100% carinyena.

Criança durant 12 mesos en
bótes de roure francès

Grau alcohòlic: 14%

Serviu a 16°- 18°

PVP aprox. 42€

93 punts Peñin

El Parany és una parcel·la de
carinyena 100%. de vinyes de
80/90 anys. La superfície és
«d'un jornal de terra» (extensió
que un pagès podia treballar en
un dia). Situada enmig del
Massís de Garraf, envoltada de
bosc. Només s'elabora en
anyades excepcionals. Fermenta
en bótes obertes de roure
francès, utilitzant llevats
salvatges indígenes.



Tast

Color albergínia intens amb
vires violàcies i àmplia llàgrima.
Aroma fresc i intens de fruites
vermelles madures, pruna seca,
espècies i balsàmics. Estructura
mitjana, mineral, afruitat,
marcada acidesa, viu i amb
tanins dolços. Persistent,
saborós i llarg postgust.

Maridatge

ideal per carns vermelles, caça
major (txuleton, civet de
senglar).

*Parañy de Viladellops és un
homenatge a la bellesa de
les vinyes velles i el poder
del temps, amb una
exclusiva producció de
tan sols 292 ampolles.*

www.viladellops.com

La Bruixa dels Mudefes - Contratemps

Negre criança 19 mesos en bóta de roure francès i 24 mesos d'ampolla.

El seu nom va sorgir per una adversitat important en la vida del celler

Varietats: 80% Garnatxa negra i 20% Samsó

És un vi elegant i amable en boca amb futa ben integrada

La Bruixa dels Mudefes neix el 2015 del desig dels germans Busquet Bes de treballar amb petites produccions i elaborant vins d'alta qualitat de Batea, a la Terra Alta, amb uns criteris clars i allunyats de modes: raïm de vinya en ecològic, amb el màxim respecte a la terra, vinificacions poc intervencionistes al celler, premsats amb el peus, sense llevar la rapa dels gotims, llevats autòctons i llargues criances en fusta de qualitat.



Tast

Vista: color grana intens, llàgrima abundosa.

Un nas elegant i especiat. A la boca té una entrada amable però a la vegada és potent amb un taní ben marcat i amb un final que ens recorda aquesta fruita vermella més madura combinada i amb un toc més especiat provinent d'una fusta ben integrada.

Maridatge

carns vermelles, caça, xai rostit, carns a la brasa, canelons de rostit, filet Wellington, llebre a la royale, confit d'ànec.

Decanteu 30' abans.

Serviu a 16-18°

labruixadelsmudefes.com

Celler Rialla - Garnatxa negra

Vi negre 4 mesos de roure.

DO Terra Alta,

Varietat: 100 % Garnatxa

Anyada: 2022

Som tres joves viticultors apassionats del món vitivinícola.

Rialla, neix al 2016 amb la il·lusió de transformar la nostra felicitat en forma de vi.

La Susanna, viticultora de tota la vida i administrativa de l'empresa. El Sergi, viticultor i un rodamón dintre el sector vitivinícola. I el Roger, viticultor, enòleg i sommelier.

Actualment el celler disposem de 80 ha de vinya pròpies, la majoria garnatxes, treballem amb cura i respectant al màxim el medi ambient, per això fem una agricultura ecològica i sostenible des de fa 5 anys.



Tast

Color vermell net i brillant amb tonalitats violàcies. En nas presenta agradables aromes de fruita vermella fresca amb subtils notes de regalèssia. L'entrada en boca és lleugera amb una bona acidesa que va ascendent al seu pas. Postgust llarg, voluminós i persistent. Tanins molt ben equilibrats.

Maridatge

Vi ideal per al corder a la brasa, embotits i ibèrics, pasta bolonyesa, carns blanques i salses lleugeres.

Serviu a 14-16°

PVP aprox. 9€

cellerrialla.com

Un vi negre jove amb caràcter, fresc i llaminer que combina molt bé amb carns a la brasa

Quevall Catalonia Single Malt Whisky Catalonia



L'origen Quevall

Som l'Isaac i la Pilar, dos bojos que un cert dia vam decidir deixar les nostres feines de molts anys al sector de la banca i al sector sanitari i salut pública per dedicar-nos a fer licors de paisatge, 100% naturals i artesans.

Situats a Llançà, un petit poble de la Costa Brava banyat pel mediterrani i pentinat per la tramuntana. El nostre obrador data del segle XI i és el lloc perfecte perquè els licors hi reposin durant mesos abans de ser filtrats, embotellats i degustats.

La nostra filosofia és fer licors artesans de la millor qualitat, 100% naturals i de proximitat, sense essències, aromes o colorants, només utilitzant plantes, fruites, herbes, arrels i fulles.

Catalonia Single Malt Whisky

Primer Whisky fet íntegrament a Catalunya.

Whisky Pur de malta d'ordi fet íntegrament amb ingredients del territori. Fet a partir d'ordi conreat i maltejat a Catalunya de forma artesanal. Hem fet servir ordi procedent d'Almacelles, de Castelló d'Empúries i del Pallars Jussà.

Posteriorment es fa una doble destil·lació del most de malta d'ordi i l'aiguardent resultant es posa en barrils per al seu envelliment un mínim de 3 anys.

La etiqueta és obra de l'artista local Paula Barros Déu i està inspirada en la llegenda del pastor i la sirena, la llegenda de la formació de l'Empordà.



Qualitat i proximitat

Tast :

Vista: Color ambre fosc.
Nas: Aroma intensa de cereal i dolç de la mel, fruits secs i espècies com canyella i clau
Boca: Gust especiat, iode i caramel, xocolata negra amb espècies i un toc salí

Maridatge:

Gaudeix del whisky Catalonia Single Malt sol o diluït amb aigua, acompanyant xocolata negra, fruits secs, formatges curats o postres amb caramel o vainilla.

Grau alcohòlic 42%
P.V.P aprox. 200€

L'ampolla ve acompanyada d'un estoig que és una foto de Cala Bramant feta pel fotògraf amateur Eladio Rueda.



Quevall

LICORS ARTESANS
Carrer Floridablanca, 2, 17490 Llançà, Girona
Telèfon: +34 636 555 477
/quevall.cat
www.instagram.com/quevall_licors/

Ratafia Bosch - Reserva Edició del Centenari



Un mètode ancestral

Des del 1892 que va començar al comercialització de la ratafia Bosch, el mateix sistema de producció ha anat passant de pares a fills durant cinc generacions fins a arribar inalterat als nostres dies.

El seu secret rau en l'elaboració artesanal, els productes naturals com a matèria base i el perfeccionament del procés al llarg de 125 anys.

"Destil·leries Bosch elabora macerats i destil·lats a través de mètodes ancestrals. A base de productes de la terra, fent manualment tots els treballs i deixant reposar els productes en bótes de roure." - Faustí Bosch

Ratafia Bosch Reserva

Commemoració dels 100 anys

L'any 1992, en commemoració del centenari de l'empresa, Destil·leries Bosch va treure una edició limitada d'una ratafia creada expressament per a celebrar-ho.

Deixada reposar dos anys en bóta de roure, era presentada en una ampolla de vidre amb tap de fusta dissenyada per a l'ocasió.

En vista de l'èxit adquirit i l'acceptació entre els consumidors d'aquesta simbòlica tirada de Ratafia Reserva, es va decidir convertir-la en producte habitual passant a ser la màxima expressió de la casa.



Màxima expressió de la Ratafia Bosch

Licor de nous tendres i herbes

Tast :

Vista: Color: To ambre fosc.

Nas: Aroma a fruita seca, barrejats amb aiguardent i fusta.

Boca: Al paladar és llaminer, dolç, molt digestiu i amb final persistent.

Maridatge:

Ideal per acompanyar amb tota mena de postres, especialment els gelats.

Graduació alcohòlica: 28%

P.V.P aprox. 19€

La Ratafia Reserva és ideal per a:

***Un regal en el que es vulgui quedar bé oferint un dels millors productes de la terra.**

***Treure-la després d'un dinar especial com a digestiu.**

***Acompanyar unes postres de qualitat.**

"L'Or negre Bosch" s'elabora seguint un mètode ancestral que la fa única. Una tradició de 5 generacions que perdura i que ha estat reconeguda amb el distintiu de Carta d'Artesà Alimentari



Ratafia Bosch

Carrer Sant Josep 35 Sant Quirze de Besora
08580 Barcelona
Tel: +34 93 855 01 68
ratafiabosch.cat
www.instagram.com/ratafia_bosch

Celler Farré- Pere Xic Ratafia d'Olot



El Celler Farré del Mas és l'últim celler amb botes de fusta centenàries que roman a la ciutat d'Olot..

L'origen Pere Xic

La recepta d'aquesta ratafia es basa en la ratafia casolana que Pere Solé, en "Pere Xic", fundador del Celler Farré del Mas, elaborava anualment per la seva família. Seguint la vella recepta l'any 2014 vam deixar envellir una petita quantitat dins d'una bota que antigament havia contingut garnatxa. Part del seu volum es va evaporar i cinc anys després, el 2019, les Mares, com a resultat han servit de base per l'elaboració aquest digestiu tan especial i delicat.

Descobreix la màgia de la ratafia Pere Xic, una fusió de tradició i modernitat que captiva els sentits i et transporta a una experiència única.

Pere Xic Ratafia d'Olot

La ratafia inclou macerats, destil·lats i infusionats, combinant més de vint ingredients, entre herbes aromàtiques i espècies.

Després del procés d'envelliment en botes de roure, s'afegeix el sucre abans de l'embotellament.

És una ratafia excepcionalment equilibrada i rodona, amb un gust persistent i suau. Les herbes i espècies macerades amb un aiguardent d'alta qualitat li confereixen una experiència gustativa semblant a un bombó, desmarcant-se del concepte convencional de la ratafia..



L'essència de l'herència

Tast : A la vista, presenta un color marró fosc remissent de sucre cremat, amb un acabat brillant. Al nas, es destaquen les notes de nous verdes, juntament amb les aromes perfectament integrades de les herbes i espècies. En boca, ofereix una entrada dolça i elegant, sense una presència alcohòlica notable, fàcil de beure i amb una harmonia excepcional en el conjunt.

Maridatge: Aperitiu, Postres dolces, Formatges curats, Xocolata, Postres de fruites

P.V.P aprox. 12€

Una de les millors ratafies del país, la Pere Xic, seguint la recepta original de l'avi que va iniciar el negoci, amb l'objectiu de preservar la memòria i la tradició del seu fundador.



Celler Farré del Mas

RATAFIA PERE XIC

Passeig d'en Blay, 33 baixos 17800 Olot +34 972 26 10 17 -

perexic.com/perexic/

www.instagram.com/ratafiaperexic/

Ratafia Russet



Tradició familiar

L'any 1903 en Josep Gou i Marrot, besavi d'en Xavier Codina, es va establir a la riba dreta del Fluvià i va començar a elaborar ratafia. A can Russet fa 120 anys que treballen per aconseguir una perfecta extracció de les essències de les plantes aromàtiques i les nous, mantenint aquella densitat oliosa tan característica de la seva ratafia.

En Xavier Codina segueix elaborant artesanalment la ratafia seguint els mètodes tradicionals de maceració de nous verdes i escollides plantes aromàtiques. Tanmateix actualment ha allargat els temps d'estar en bóta per tal que la ratafia quedi més afinada.

Ratafia Russet Artesanal

En Xavier Codina segueix elaborant artesanalment la ratafia seguint els mètodes tradicionals de maceració de nous verdes i escollides plantes aromàtiques. Tanmateix actualment ha allargat els temps d'estar en bóta per tal que la ratafia quedi més afinada. La ratafia Russet es fa a partir de dues maceracions: l'una de nous verdes que fan una vegada l'any (juny i juliol) i l'altra amb herbes i espècies que resten macerant durant unes 5 setmanes. Tot seguit fan barreja d'aquestes amb les nous i deixen reposar 3 mesos més. Finalment, tornen a afegir nous i aigua i sucre i les deixen 6 mesos més de repòs.

*Durant segles, la **ratafia** va ser considerada un elixir curatiu. Els monjos eren els custodis i artífexs d'aquest licor, confeccionat a partir de la maceració de diverses herbes. Aquesta tradició ha perdurat fins als nostres dies. I és precisament aquesta la que es manté en l'elaboració de **Russet Ratafia***

Un dels grans clàssics de la ratafia catalana

Tast: licor d'un bell color ambre, molt envellit i lleugerament dens. Al nas és fruitós, amb notes de pomes, peres i cítrics de pell de taronja. En el fons s'entreveuen la canyella, el clau i la nou moscada. Al paladar és dolç i equilibrat, amb un ric amargor d'herbes i espècies. Final suau i persistent.

Maridatge: Aperitiu,
Postres dolces,
Formatges curats,
Xocolata,
Postres de fruites

Graduació: 28°

P.V.P aprox. 12€

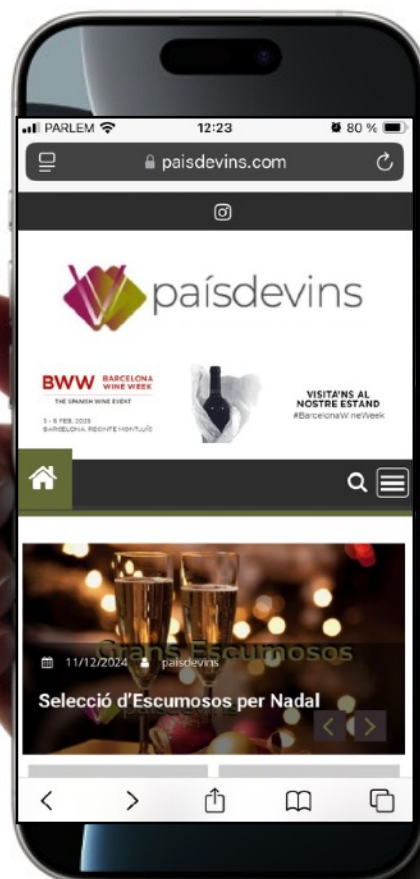
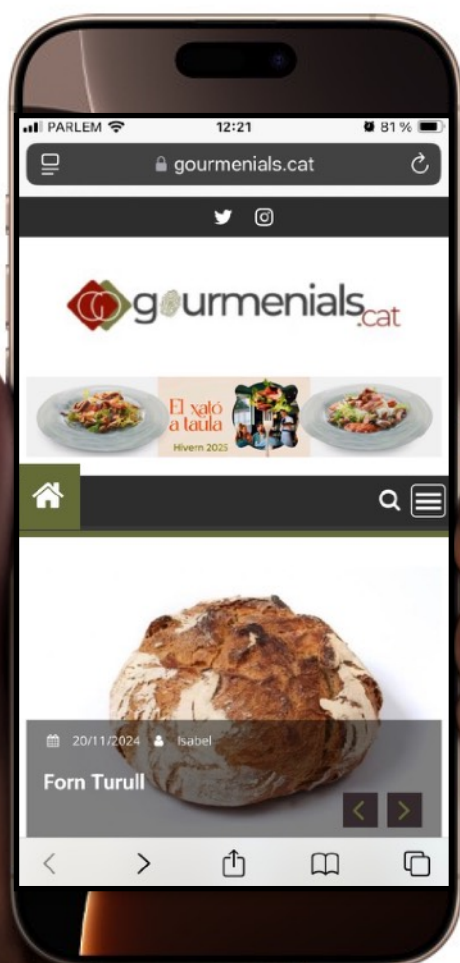


La paraula **ratafia** prové del llatí *rata* fiat que significa "es fa bé" o "ha estat ratificat". I t'assegurem que no hi ha res millor elaborat que Russet Ratafia. El nom li escau a la perfecció.



Ratafia Russet

XAVIER CODINA I GÜELL
Carretera de Santa Pau, 2-17800 Olot Girona
Tel: +34 972 26 10 88
www.russet.cat
www.instagram.com/ratafiarusset/



gourmenials .cat & paísdevins .com

visitem, enraonem, tastem i seleccionem amb criteri
per ser les publicacions dels productors i establiments
de la gastronomia d'alta qualitat del nostre país



Escollit Millor vi de Catalunya en l'anyada 2014

DO Empordà. El FINCA BUTARÓS
prové d'una vinya plantada a finals
del segle XIX en terrenys pissarroso
al Paratge de Butarós, a l'extrem
nord del terme de Garriguella



Aroma complexa d'espècies i fruits
negres, nou moscada, cafè, cacau,
clau, regalèssia, torrats, prunes i
lleugeres notes balsàmiques. En
boca hi trobem molta fruita
madura, és untuós, fi, ample i té un
taní suau i agradable.

Maridatge

Ideal per carns vermelles, xai rostit,
carns a la brasa, canelons de rostit,
filet Wellington, llebre a la royale

Mas Llunes Finca Butarós 2016

MAS LLUNES

Ctra de Vilajuïga s/n 17780 | Garriguella - Alt Empordà - [+34 972 552 684](tel:+34972552684)

