



l'art de viure → gourmet → wine → luxury → lifestyle → travel → wellness

→ GUIA DE GASTRONOMIA, VINS I REGALS → WEB → MAGAZINE → SHOWROOM →

Seleccions

50+
GRANS VINS I
ESCUMOSOS



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 ecològiques pel CCPAE.



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/

ESCUMOSOS: Cava, Clàssic i Corpinnat

1. Albet i Noya - El Corral Cremat 2014 - Clàssic Penedès *pàgina 6*
2. Alta Alella - Mirgin Exeo Evolució + 2006 - Cava *pàgina 7*
3. Jané Ventura - Cava 1914 Centenari *pàgina 8*
4. Llopart Llegat Familiar 2010 -Corpinnat *pàgina 9*
5. Loxarel Refugi 2019 Clàssic Penedès *pàgina 10*
6. Mascaró - Indòmit - Blanc de Noirs -Cava *pàgina 11*
7. Cava Miquel Pons - Brut Nature Gran Reserva *pàgina 12*
8. Oriol Rossell Reserva de la Propietat Brut Nature *pàgina 13*
9. Parató Cava Elies i Terns 2009 *pàgina 14*
10. Rovellats Cava- Rovellats Original *pàgina 15*
11. Sabaté i Coca Brut Nature Corpinnat *pàgina 16*
12. Vins El Cep - Claror Cava de Paratge Qualificat *pàgina 17*
13. Oliver Viticultors Gemma Gran Reserva 2017 *pàgina 18*
14. Carles Andreu Cava Rosat Barrica 2018 *pàgina 18*
15. Llopart Leopardi Brut Nature *pàgina 18*
16. Nadal RNG10 Brut Nature 2004 *pàgina 18*
17. Gramona III Lustros Gran Reserva *pàgina 19*
18. Blancher Gran Reserva de la Tieta 2014 *pàgina 19*
19. Canals Nadal Antoni Canals Brut Nat 2015 *pàgina 19*
20. Alsina Sardà Vestigis Gran Cuvée 2016 *pàgina 19*
21. Adernats Gran Reserva Brut Nature *pàgina 20*
22. Cuscó Berga Gran Reserva 2013 *pàgina 20*
23. Vives Ambrós Gran Reserva Jujol Barrica *pàgina 20*
24. Aymar Reserva Única 2013 *pàgina 20*
25. Carol Vallès Mallerenga Gran Reserva *pàgina 21*

VINS BLANCS

26. Acústic Celler - Auditori Blanc DO Montsant *pàgina 22*
27. Arrelats Celler - Propositum Blanc DO Terra Alta *pàgina 23*
28. Cuscó Berga - Cova Gran Xarel·lo Vermell - DO Penedès *pàgina 24*
29. Edetària - La Terrenal - DO Terra Alta *pàgina 25*
30. Eudald Massana - Avi Ton Xarel·lo - DO Penedès *pàgina 26*
31. Jané Ventura - Malvasia de Sitges - DO Penedès *pàgina 27*
32. Nadal - Nadal X - Xarel·lo Vermell - DO Penedès *pàgina 28*
33. L'Avi Arrufí Blanc - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta *pàgina 29*
34. Rosendo Esteve - Verdala Blanc G.Blanca - DO Terra Alta *pàgina 30*
35. Tarróné Celler - Sisquera Blanc G.Blanca - DO Terra Alta *pàgina 31*
36. Finca Viladellops - Xarel·lo XXX - DO Penedès *pàgina 32*
37. Vinyes d'Olivardots -Blanc de Gresa - DO Empordà *pàgina 33*
38. Mudèfer Blanc - Garnatxa Blanca -DO Terra Alta *pàgina 34*

VINS NEGRES

- 39. Altavins -Garnatxa Borruda Selecció - DO Terra Alta *pàgina 35*
- 40.Castell d' Encús - Quest - DO Costers del Segre *pàgina 36*
- 41. Cérvoles Celler - Estrats -DO Costers del Segre *pàgina 37*
- 42.Josep Grau Viticultor - La Florens - DO Montsant *pàgina 38*
- 43. Mas Doix - 1902 Tossal del Bou - Gran Vinya Classificada -DOQ Priorat *pàgina 39*
- 44.Pascona Celler - La Mare- DO Montsant *pàgina 40*
- 45. Ritme Celler - Sellongues - DOQ Priorat *pàgina 41*
- 46.Vall Llach Celler - Mas de la Rosa - DOQ Priorat *pàgina 42*
- 47. Vinyes Domènech - Teixar - Vi de Finca Qualificada - DO Montsant *pàgina 43*
- 48.Cal Batllet - Ronçavall - Vi de Paratge - DOQ Priorat *pàgina 44*
- 49.Sangenís i Vaqué - Lo Bancal de Granatxa - DOQ Priorat *pàgina 44*
- 50. Celler Mas Llunes - Finca Butarós - DO Empordà *pàgina 45*
- 51. Finca Viladellops - Parañy 2016 - DO Penedès *pàgina 45*
- 52. La Bruixa dels Mudefes - Contratemp *pàgina 46*
- 53. Rialla Celler - Garnatxa Negra *pàgina 46*

LICORS

- 54. Pere Xic Ratafia d'Olot *pàgina 47*
- 55. Quevall Catalonia Single Malt Whisky Catalonia Single Malt Whisky *pàgina 48*
- 56. Ratafia Bosch - Reserva Edició del Centenari *pàgina 49*
- 57. Ratafia Russet - Artesanal d'Olot *pàgina 50*



Enoteca Familiar Llopart

M e m ò r i a l í q u i d a

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 - El Corral Cremat Brut



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.

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:
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 2º i 3º 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€

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/>

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 1385

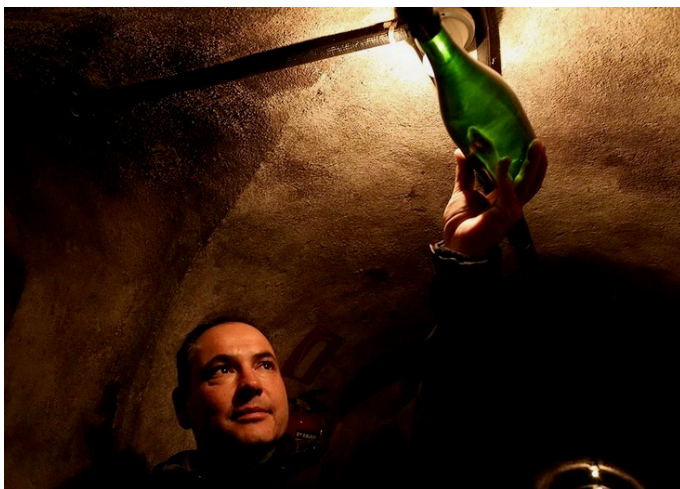
Ctra. de Sant Sadurni a Ordal, Km.4 Els Casots - 08739

Subirats - Barcelona Tel.+34.93.899.31.25

Llopart.com

www.instagram.com/llopart1887/

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 condicions.

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.
Envel·lit 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€


VITICULTURA BIODINÀMICA

Loxarel

Masia Can Mayol
08735 Vilobí del Penedès (+34) 93 897 80 01
loxarel@loxarel.com GPS: 41° 22' 23" N, 001° 40' 01" E

Mascaró - Indòmit - Blanc de Noirs



Dedicació i expertesa

Des de fa tres generacions la nostra família es dedica a l'elaboració de caves i espiritosos 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 Peñín

Mascaró

Caves i espiritosos artesanals

Casal,9 08720 Vilafranca del Penedès - Barcelona

Tel: 34 938 901 628 -

www.mascaroes.com

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, brioxeria 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/nTel. +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



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.



Passió pel terrer

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.

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 Sadurní 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



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.



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.

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€

Reconeixements
Cava de Paratge Qualificat, Can Prats

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 -

vinselcep.com <https://www.instagram.com/vinselcep>

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: Trepal 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 madurai 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 criances 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 llozer. 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 cria 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 cria 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



93

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 cria en bóta de roure francès.. Varietats: 100% Xarel·lo. Alc.:11,5°

Acompanya perfectament el perril 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 especiats. 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



93

Clàssic DO Penedès, Brut Nature. Cava de llarga cria 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 evocuen 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€



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



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 encubert en dipòsit d'acer inoxidable, procedim al descubert 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 (batonage) 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€

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.

"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.

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°



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/)



Cuscó Berga - Cova Gran Xarel·lo Vermell



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 varietales. 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
cuscoberga.com / www.instagram.com/cuscoberga/

Edetària- La Terrenal



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.

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

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.

"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."



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
edetaria.com www.instagram.com/edetaria/

Eudald Massana- Avi Ton



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 terrer 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 biodinàmic

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

GPS. E 1° 46' 55" N 41° 22' 55" // T +34 938 994 124

www.eudaldmassana.com [instagram.com/cellereudaldmassana/](https://www.instagram.com/cellereudaldmassana/)

Jané Ventura - Malvasia de Sitges



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.

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

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

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.

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

Jané Ventura

Ctra. Calafell, 2, 43700 El Vendrell
Baix Penedès, (Tarragona) Tel. 977 66 01 18
<https://janeventura.com/>- [instagram.com/janeventura1914/](https://www.instagram.com/janeventura1914/)



"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€

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 gran qualitat.

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.

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.

Enguany, en Joan Piñol, avi del Juanjo Galcerà, l'actual cap del celler familiar, ha mort als 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'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 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, 743786Batea, 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.

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

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€

"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."

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.

Maridatge:

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



Rosendo Esteve

Rambla de la Democràcia, 9, 43780 Gadesa, Tarragona
T 620 33 10 70
rosendoesteve.com instagram.com/celler.rosendoesteve/

ROSENDO · ESTEVE
vins i olis

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.

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.

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.

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/àcida, 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.



Celler Tarroné

Carrer del Calvari, 22, 43786 Batea, Tarragona

Telèfon: 977 43 01 09 / +34 659740551

cellerstarrone.com/

www.instagram.com/cellerstarrone/

Finca Viladellops- Xarel·lo XXX



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.



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.

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/

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 2022

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, escabetxs, 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

olivardots.com

www.instagram.com/vinyesdolivardots/

Celler La Botera

Mudèfer Blanc

Garnatxa Blanca



91

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

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.

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 creat 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.

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 cups 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 cups de pedra del segle XII, podem obtenir un vi elegant, complex i diferenciat".



"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."

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
castellencus.com
www.instagram.com/castellencus/

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 Pobla 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 contrastes 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, 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 Pobla de Cérvoles, 25471 Lleida, Catalunya (Espanya)

Tel: (+34) 973 17 60 29

cervoles.com

www.instagram.com/cervolesceller

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 llogada 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

MONTSANT-PRIORAT

C.Orient, 2 - 43737 Gratallops (Tarragona)

celler@josepgrauviticultor.com

josepgrauviticultor.com www.instagram.com/jgrauviticultor/

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 – Guía 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/

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€



Reconeixement 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/

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'endòleg 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.



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€

Reconeixements
Miquel Hudin 98+ / Guia Peñin 93 / Vinari Gran Or /
Tim Atkin 98

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

DDOQ 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
suavis 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 pissarrosos 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 Parañy 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 vores 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 peu, 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.

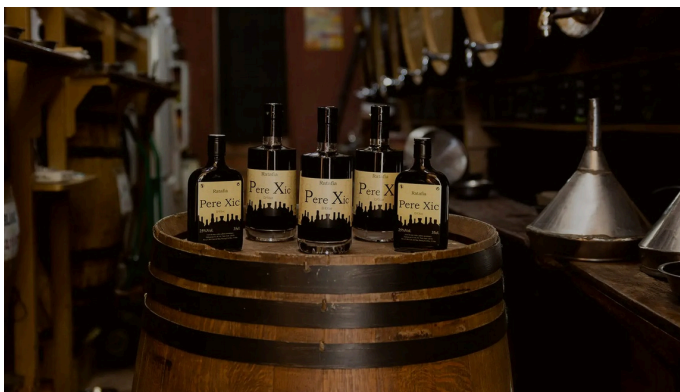
Serviu a 14-16°

PVP aprox. 9€

cellerrialla.com

Un vi negre jove amb caràcter, fresc i llaminer que combina molt bé amb carns a la brasa

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 remissiu 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/

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.

L'ampolla ve acompanyada d'un estoig que és una foto de Cala Bramant feta pel fotògraf amateur Eladio Rueda.



Qualitat i proximitat

Tast :

Vista: Color ambre fosc.

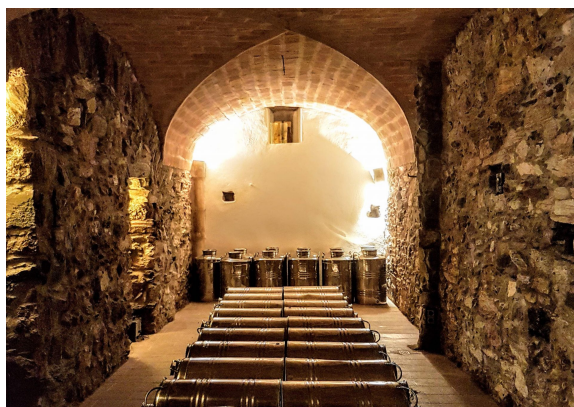
Nas: Aroma intensa de cereal i dolç de la mel, fruits secs i espècies com canyella i clau

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€



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.

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 fer 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.

La Ratafia Reserva és ideal per a:

**Un regal en el que es vulgui quedar bé oferint un dels millors productes de la terra. *Després d'un dinar especial com a digestiu. *Acompanyar unes postres de qualitat.*



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€



"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

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** segons diu la llegenda, 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/



paísdevins

l'art de viure → gourmet → wine → lifestyle → travel → luxury → wellness

ESPECIAL TRIDENT BLANC

**LA GUIA DELS MILLORS
XAREL·LO,
MACABEU,
PARELLADA**



paísdevins

l'art de viure → gourmet → wine → lifestyle → travel → luxury → wellness

**UN UNIVERS PER
DESCOBRIR!**

**GUIA DE LES MILLORS
GARNATXES I
CARINYENES
DE CATALUNYA**