

Mmmm'agrada
el vi!





Vins, el sabor de la nostra terra

Cada any surt al mercat una gamma més completa de vins i caves catalans que s'ha guanyat un prestigi ben merescut. Són productes que, a més de buscar innovació i singularitat, s'identifiquen amb el territori.

En qüestió de vins, Catalunya és un gran camp d'experimentació de tècniques, mètodes i varietats viníferes com cap altra regió espanyola. Les novetats sorgeixen en qualsevol de les 12 denominacions d'origen (DO). Any rere any, una nova generació de joves viticultors, enòlegs i cellerers treuen al mercat vins elaborats amb valentia i amb els millors coneixements vitivinícoles del moment. Aquesta gamma tan completa de vins ha fet la Catalunya vitivinícola mereixedora d'un gran prestigi, tant nacional com internacional, en un curt espai de temps. Aquest prestigi va en augment, no només pels caves i vins blancs tradicionals, sinó també pels magnífics vins negres que han

apostat per la singularitat de cada territori, la modernitat i, sobretot, l'origen.

Recuperació varietal

Bona part d'aquesta dinàmica se centra en la conservació i la recuperació del patrimoni vitícola, així com en la millora genètica de les varietats autòctones. Un bon exemple d'aquesta orientació el protagonitzen els vuit cellers de la DO Alella, que treballen per la recuperació varietal de la pansa blanca, o els de la Conca de Barberà, amb la trepat negre. També a l'Empordà molts cellers aposten per les varietats tradicionals, com la garnatxa blanca, la garnatxa

negra i la carinyena o samsó, fins i tot algunes en vies de recuperació. I a la zona del Priorat és treballa amb una barreja entre vinya vella autòctona i vinya jove forana, sense renunciar als trets característics que sempre l'han definit: mineralitat, potència, grau i fruita madura. Al Penedès han apostat per la varietat blanca xarel·lo i la recuperació de la antiga sumoll, tan negra com blanca, que ofereix vins amb una personalitat aclaparadora.

Nous cultius

Tot això està recolzat pel creixent cultiu ecològic de la vinya, pràctica de la qual Catalunya és pionera i una de les regions amb més hectàrees conreades. També ho és en el cultiu i la elaboració de vins amb la pràctica de la biodinàmica i en la vinificació del recents vins naturals.

Tots aquests vins tenen una cosa en comú: tornar la mirada a la pròpia terra, a cuidar la vinya autòctona, a rescatar el raïm de

sempre, a elaborar menys quantitat, a restringir l'ús de la fusta, a fermentar amb llevats salvatges i a treballar gairebé sense additius químics.

SAPS QUÈ...?

La DO Penedès és la que té més varietats de raïm autoritzades, amb 14 de raïm negre i 12 de blanc.



BABALÀ

CELLER COOP.
D'ESPOLLA

DOP Empordà

 Carinyena
blanca, moscatell
d'Alexandria

 5-6 °C

Aquest vi blanc de color groc pàl·lid amb reflexos verdosos és molt brillant. En nas és un vi complex, amb aromes florals sobre records de fruita fresca, com de raïm de taula i de meló. En boca és molt llaminer i té una bona acidesa, que li dona un recorregut llarg, amb un bon equilibri.



JARDINS

PERELADA

DOP Empordà

 Sauvignon blanc,
macabeu i garnatxa
blanca

 7-9 °C

De color groc pàl·lid i brillant, amb matisos verdosos. Té una aroma intensa de fruita fresca, amb fines notes tropicals i un fons floral. Al paladar la varietat macabeu aporta estructura al conjunt, la garnatxa la delicadesa de la fruita i la sauvignon blanc matisos exòtics i de flors blanques de jardí.



MAR SALADA

OLIVEDA

DOP Catalunya

 Macabeu i garnatxa
blanca

 6-7 °C

Vi blanc de color groc pàl·lid verdós amb tons daurats, molt brillant. L'aroma té tons de fruita blanca amb un lleuger fons cítric. Es presenta equilibrat i fresc al paladar, amb un final llarg i agradable. És un vi molt animat amb una acidesa ben integrada i un final cítric que dona molta frescor.



ARTIUM PICAPOLL

CELLER COOP. D'ARTÉS

DOP Pla de Bages

 Picapoll

 6-7 °C

Vi de color groc palla pàl·lid amb reflexos platejats i brillants. S'hi fonen les aromes de pinya, albercoc i aranja amb les notes de gessamí, d'herbes de la garriga mediterrània i de minerals. És un vi ben estructurat i equilibrat, amb un pas de boca suau i una acidesa molt agradable.



ÚNIC CLOS MONTBLANC

DOP Conca de Barberà

 Sauvignon blanc

 7-8 °C

Atractiu vi de color groc pàl·lid, lluminós i brillant, amb tons verdosos. L'aroma és fresca i neta, dominada per les notes cítriques d'aranja i d'altres fruites exòtiques, com el litxi, i un toc de fenc. És suau a la boca, amb una acidesa que li aporta molta frescor. Està ben equilibrat i té un final ampli.



PANSA BLANCA RAVENTÓS D'ALELLA

DOP Alella

 Pansa blanca

 7-9 °C

És un vi de color groc amb reflexos verdosos, brillant. D'aroma intensa i afruitada, reflex propi de la varietat. Hi destaquen les aromes de la fruita blanca, com el préssec de vinya, i lleugeres notes florals. Al paladar és voluminós, lleugerament gras, amb pes i acidesa. El postgut és llarg.



CURIÓS XAREL·LO ALBET I NOYA

DOP Penedès

 Xarel·lo

 6-7 °C

És un vi que s'elabora amb ceps de xarel·lo plantats el 1986 a la zona de Costers de l'Ordal. És de color groc pàl·lid, i al nas mostra notes florals que recorden la flor del taronger, amb tons cítrics i un fons herbaci. En boca és molt fresc, té una viva acidesa i un final amb tocs de codony.



FINCA LA BOLTANA ALSINA & SARDÀ

DOP Penedès

 Xarel·lo

 7-8 °C

El vi prové d'una finca amb plantacions de xarel·lo de més de 70 anys i és criat sobre les pròpies mares durant 3 mesos. Té un color groc amb reflexos verdosos. És intens en aromes de fruita blanca madura i en boca es mostra estructurat, amb volum i una gran untuositat.



GEW GEWÜRZTRAMINER SUMARROCA

DOP Penedès

 Gewürztraminer

 6-8 °C

Vi de color groc brillant d'intensitat mitjana amb reflexos verdosos. L'aroma és delicada, amb records florals de rosa i gessamí, de fruita blanca, com el préssec de vinya, i de fruites tropicals. A la boca és sedós, amb notes de flors, bona acidesa, un final de boca molt fresc i un postgust llarg i seductor.



TEMPS DE FLORS SUMARROCA

DOP Penedès

 Xarel·lo, muscat, gewürztraminer

 5-6 °C

Aquest vi, de color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, és net i molt brillant. Té aroma de fruita madura d'estiu, com el préssec i el liti, amb records de raïm de taula, i matisos de flors blanques, com el gessamí, la tarongina i la rosa blanca. A la boca té una acidesa molt fresca. És equilibrat, fresc i rodó.



XIC XARELLO AGUSTÍ TORELLÓ MATA

DOP Penedès

 Xarel·lo

 7-8 °C

Vi monovarietal de xarel·lo, té un aspecte net i brillant, amb un atractiu color groc pàl·lid i una llàgrima fina. Al nas és afruitat, amb una lleugera aroma de préssec i plàtan i un fons vegetal característic de la varietat. A la boca és fresc i afruitat. Amb un treball de 3 mesos amb les mares.



CLOT D'ENCÍS SANT JOSEP VINS

DOP Terra Alta

 Garnatxa blanca i altres de minoritàries

 6-8 °C


De color groc palla amb reflexos verdosos, aquest vi és brillant i net. Hi destaca l'aroma de la poma, la pera i l'albercoc, amb notes fresques i herbàcies, i un punt balsàmic. En boca és fresc, té una bona acidesa, està perfumat de fonoll, anissos i herbes fresques, i té un final fragant i llarg.



VIA TERRA EDETÀRIA

DOP Terra Alta

 Garnatxa blanca

 8-10 °C

De color groc palla amb lleugers tons d'or nou, és net i brillant. Al nas és seriós i té aromes d'albercoc, meló i pera en almívar, i unes elegants puntes de fonoll. Al paladar és potent, amb un pas llaminer, una acidesa ben integrada i un final cítric que li dona frescor i persistència.



SÒC UN ROSAT FERRÉ I CATASÚS

DOP Penedès

 Merlot i sirà


 8-9 °C

De color cirera amb tonalitats violàcies. Al nas és intens i hi destaquen les fruites vermelles (cirera, gerd i maduixa), amb tons balsàmics procedents de la varietat merlot. A la boca és molt fresc, amb un gran contrast donat per l'acidesa de les llaminereres fruites del bosc i el caràcter balsàmic.



3 FINQUES PERELADA

DOP Empordà

 Carinyena, garnatxa, merlot, cabernet sauvignon i sirà

 16-17 °C

Vi elegant d'un atractiu color vermell cirera intens. Al nas predominen les aromes de fruita vermella i negra, conjuntades amb un toc floral i les fines notes d'envelliment. És un vi d'estructura mitjana, però llarg en boca. Ha estat 12 mesos en botes bordeleses, entre roure americà i francès.



SINOLS CRIANÇA CELLER COOP. EMPORDÀLIA

DOP Empordà

 Garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon, sirà i merlot

 16-17 °C

Presenta un atractiu color robí intens i brillant. Aromes de fruita madura, com la cirera i la mora, amb notes d'espècies, vainilla i torrats. En boca és un vi elegant i amb un final llarg i saborós. Amb un envelliment de 9 mesos en botes de roure francès i un any de repòs en ampolla.



CORONUS M. TORRES

DOP Catalunya

 Ull de llebre i cabernet sauvignon

 16-17 °C

Té un color robí fosc i una aroma intensa i concentrada de fruita negra (confitura de cirera) i pebre negre, amb una nota de roure torrat. A la boca és ric i complex, càlid, elegant, amb un taní fi d'estructura afruitada i carnosa i ben afirmat per l'envelliment en bota. Final llarg i complex.



LA BOSCANA COSTERS DE SIÓ

DOP Costers del Segre

 Ull de llebre, garnatxa i sirà

 13-14 °C

Color vermell picota amb reflexos morats. Aromes especiades de vainilla, cacau i fruita vermella i madura que recorda la grosella. A la boca és ple, potent, amb bona estructura i uns tanins que aporten finor. Els 4 mesos en botes de roure americà li donen el caràcter especiat.



ABADAL FRANC CELLER ABADAL

DOP Pla de Bages

 Cabernet franc, ull de llebre i sumoll

 15-16 °C

La complexitat d'aquest vi és fruit de les tres varietats: la cabernet franc aporta concentració i generositat, l'ull de llebre elegància i frescor i el sumoll el caràcter més autòcton. És una fusió de les aromes balsàmiques i florals (menta, violeta, romani) amb les notes de fruita vermella i de *toffee*.



BERNAT OLLER OLLER DEL MAS

DOP Pla de Bages

 Merlot i picapoll negre

 14 -15 °C

Vi de color vermell cirera amb matisos granats. Aromes netes i molt complexes, entre les quals destaquen la fruita vermella, els balsàmics i els especiats. A la boca és fresc i afruitat, amb una acidesa equilibrada. Amb 10 mesos d'envelliment en fusta de roure francès.



ÚNIC SYRAH CLOS MONTBLANC

DOP Conca de Barberà

 Sirà

 16-17 °C

Color cirera granat intens, brillant i molt atractiu. Aroma intensa que combina l'envelliment dels 12 mesos en bota amb la fruita negra i especiada. A la boca és carnós i potent, amb notes especiades i balsàmiques molt fresques, i amb un final persistent i llarg. Un vi que augura un bon envelliment.



COMPTA OVELLES FERRÉ I CATASÚS

DOP Penedès

 Sirà, merlot i ull de llebre

 13-14 °C

Vi de color de cirera picota amb reflexos violacis. L'aroma és intensa, amb notes florals i de fruites vermelles, com el gerd, la maduixa i la cirera, amb tocs balsàmics i de garriga mediterrània. A la boca presenta una entrada amable, amb tanins suaus, cos afruitat i una acidesa que li dona molta vivesa.



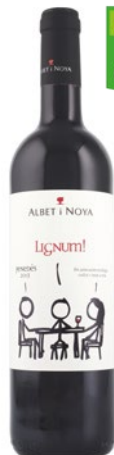
FINCA CAL JANES ALSINA & SARDÀ

DOP Penedès

 Merlot


 14-15 °C

De color porpra amb reflexos violacis, aquest vi és intens al nas en notes de fruites vermelles i balsàmiques, de torrefactes i espècies. A la boca es presenta amb força, estructurat, però fàcil de beure, vellutat i ben equilibrat en l'acidesa. Ha estat 14 mesos en bota de roure.



LIGNUM! ALBET I NOYA

DOP Penedès

 Cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, sirà i ull de llebre

 15-16 °C

Intens color cirera i llàgrima marcada. Aroma de fruites vermelles embolicades en balsàmics i vainilles, i unes fines notes florals de fons. L'entrada en boca és fresca i saborosa; el pas és lleuger i amb presència de torrats i especiats. Ha estat 12 mesos en botes de roure francès d'Allier.



CAP DE RUC CELLER RONADELLES

DOP Montsant

Garnatxa

13-14 °C

Vi de color guinda molt intens, amb rivets caobes suaus. Al nas és molt franc, amb un bon equilibri entre fruita i fusta, en el qual es fonen els tons làctics i de vainilla amb la fruita madura. El pas a la boca és suau i els tanins fins impulsen un final llarg i gustós. Ha estat 4 mesos en botes de roure francès.



ÈTIM AGRÍCOLA FALSET-MARÇÀ

DOP Montsant

Carinyena, garnatxa i sirà

14-15 °C

De color vermell de cirera madura, amb reflexos violacis. Aromes de maduixa, grosella i mora, amb un punt balsàmic d'eucaliptus i menta. També té notes torrefactes i especiades procedents dels 6 mesos en bota de roure. A la boca és afruitat, amb tanins marcats però amb un final llarg.



IMUS AGRÍCOLA FALSET-MARÇÀ

DOP Montsant

Garnatxa, carinyena, cabernet i merlot

12-13 °C

Color grana amb matisos violacis. Aroma intensa, fresca, amb registres fruiters, com les cireres, i de petites fruites del bosc, com els gerdos i les maduixes, amb un punt balsàmic. És suau però amb volum, tanins fermes i una acidesa que el manté molt fresc. Té un final de boca llarg i molt agradable.



RED BAT CELLER PINORD

DOP Priorat

Garnatxa i sirà

14-15 °C

Aquest vi neix d'una aliança entre Bodegas Pinord i la Fundació World Nature per convertir les seves finques en reserves naturals i reintroduir-hi espècies animals amenaçades. Al nas destaquen les fruites fresques vermelles amb tocs minerals i d'espècies. En boca és fruitós i molt agradable.



CLOT D'ENCÍS

SANT JOSEP VINS

DOP Terra Alta

Garnatxa, sirà
i carinyena

13-14 °C

És d'un color vermell, d'intensitat mitjana, amb reflexos magenta. Hi destaquen intenses notes de fruita vermella i d'herbes aromàtiques de sotabosc. Ofereix un pas de boca ample, de tacte sedós i record persistent. Vi molt afruitat que presenta el bon equilibri dels vins negres mediterranis.



LLÀGRIMES DE TARDOR

SANT JOSEP VINS

DOP Terra Alta

Garnatxa, carinyena,
ull de llebre i sirà

14-15 °C

Color vermell cirera intens, amb aromes de fruita vermella embolicada en notes de cedre, fum, torrats i especiats. En boca és ampli, rodó, amb una bona acidesa i uns tanins marcats i carnosos que recorden la pruna madura. Té un final balsàmic. Amb 12 mesos d'envelliment en bota de roure.



RAIG DE RAÏM

CELLER PIÑOL

DOP Terra Alta

Garnatxa, sirà,
carinyena i merlot

14-15 °C

De color granat amb rivet violaci i una aroma intensa de fruita vermella madura que recorda la maduixa i el gerd, amb notes fumades. En boca és fruitós, amb un toc torrat i unes puntes balsàmiques que conviden a seguir bevent. Ha estat envellint durant 4 mesos en botes de roure francès.



PETIT ALBET BRUT RESERVA

ALBET I NOYA

DOP Penedès – Clàssic
Penedès

Xarel·lo, macabeu
i parellada

7-9 °C

Aquest vi escumós presenta un atractiu color groc palla, amb aromes de fruita blanca, com la poma, i notes de mousse de llimona. A la boca és molt fresc, amb una acidesa cítrica que recorda l'aranja, refrescant i juvenil. Té una bombolla ben integrada. Amb un mínim de 15 mesos en rima.



AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA

DOP Cava

 Macabeu, xarel·lo
i parellada

 8-9 °C

Groc daurat pàl·lid amb reflexos verdosos i amb bombolles petites. L'aroma té notes de mantega i pa torrat sobre fons de fruita blanca madura. A la boca és ampli, llarg i persistent, amb el carbònic molt ben integrat. Les notes d'envelliment es fonen amb la fruita madura, els torrats i la fruita seca.



ALSINA SARDÀ BRUT RESERVA

DOP Cava

 Macabeu, xarel·lo
i parellada

 6-8 °C

És d'un color verdós amb alguns reflexos grocs. Aroma fresca, amb notes de poma i pera, amb records de llevat fresc i pastisseria fina que recorda el brioix, i amb tocs cítrics al fons. A la boca és saborós, afruitat, ben estructurat, amb una vena àcida i una bombolla molt ben integrada.



BERTHA BRUT NATURE RESERVA

DOP Cava

 Macabeu, xarel·lo,
parellada

 6-7 °C

Cava de color groc pàl·lid amb irisacions verdoses i reflexos d'or nou. Té aromes de fruita, com la poma i la pera, de llevats frescos i de pastisseria. A la boca és un vi afruitat, amb notes de llevats i lleus puntes làctiques i cremoses que contrasten amb el cruixent del carbònic.



GRAMONA IMPERIAL BRUT GRAN RESERVA

DOP Cava

 Xarel·lo, macabeu
i chardonnay

 9-11 °C

Groc pàl·lid amb reflexos de palla. Aroma intensa de fruita madura, com la poma i el préssec de vinya, amb notes cítriques de pell de llimona, tons anisats, tocs de fonoll i records de blat, mantega i brioix. A la boca és un cava ampli, vivaç i refrescant, amb bombolles fines i cremoses.



MESTRES ECOLÒGIC EXTRA BRUT RESERVA ESPECIAL

DOP Cava

 Macabeu, xarel·lo
i parellada

 9-11 °C

Atractiu escumós de color groc palla amb reflexos verds. Les aromes combinen maduresa i frescor, amb records florals i de fruites blanques, tocs cítrics i notes cremoses. El pas de boca és elegant, amb un carbònic fi i molt ben integrat, cruixent i dens alhora, i amb un postgust llaminer i ple de matisos.



ORIOL ROSELL BRUT NATURE RESERVA

DOP Cava

 Xarel·lo, macabeu
i parellada

 6-7 °C

Color groc palla amb reflexos verdosos i bombolla fina. Intensitat alta en nas, amb aromes de poma i pera, sobre un tímid fons de notes d'envelliment, de llevats frescos i de pastisseria fina. Té un paladar molt agradable, de fruites blanques al forn, amb una acidesa ben equilibrada.



TORELLÓ BRUT RESERVA

DOP Cava

 Macabeu, xarel·lo
i parellada

 7-8 °C

De color groc molt pàl·lid, amb reflexos acerats. Al nas es barregen les aromes que recorden els llevats i el pa torrat, al costat de l'aranja, la poma verda i alguna flor. A la boca és fresc, amb una bombolla totalment integrada i molta fruita. Aquest vi escumós s'envelleix durant un mínim de 24 mesos en rima.



VALLFORMOSA CLÀSSIC BRUT NATURE

DOP Cava

 Macabeu, xarel·lo
i parellada

 6-8 °C

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos i bombolla petita. Té notes aromàtiques de poma verda, pell de llimona i flors blanques, combinades amb tocs de pastisseria i fruita seca. A la boca és ampli, molt sec i cruixent, fruitós, amb bona acidesa i un final amb un punt cítric.