

## \* VINOS BLANCOS ...

- ▲ Blancos ligeros; vinos refrescantes, delicades y suaves. Gusto ligero y poco denso, jóvenes y con nervio.
- Blancos afrutados; aromáticos, embriagadores y penetrantes. Gusto ligero y a medio cuerpo.
- ◆ Blancos maduros; vinos con cuerpo, amplios y sabrosos. Gusto potente, untuoso y denso.

## \* VINOS TINTOS ...

- ▲ Tintos ligeros; vinos delicados, suaves y sutiles. Gusto ligero, poco áspero y poca intensidad colorante.
- Tintos afrutados; vinos afrutados, gustosos, y desenfadados. Gusto sencillo, amable y goloso.
- ◆ Tintos maduros; vinos de medio cuerpo, complejos y elegantes. Gusto equilibrado.
- Tintos potentes; vinos sabrosos, corpulentos e impactantes. Gusto con cuerpo, denso y rugoso.



\* **VINOS ROSADOS ...**

▲ Rosados ligeros; vinos refrescantes, delicados y color pálido. Gusto refrescantes, de expresión ligera.

◆ Rosados maduros; vinos redondos y de color y sabor intenso. Gusto redondo y toques de madera.

\* **VINOS ESPUMOSOS ...**

▲ Espumosos ligeros; vinos refrescantes, afrutados y suaves. Gusto suave, fresco y fluido.

◆ Espumosos maduros; vinos complejos y envejecidos. Gusto denso, burbuja fino y gusto tostados.

# ESPUMOSOS...


## D.O. CORPINAT.

 **LLOPART RESERVA BRUT NATURE** 26,00€

Xarel·lo 45%, Macabeu 35% y Parellada 20%. Crianza mínima de 36 meses. Celler Llopart.

 **MICROCOSMOS ROSÉ BRUT NATURE** 34,00€

Pinot Noir 85% y Monastrell 15%. Crianza mínima de 24 meses Celler Llopart.

 **GRAMONA IMPERIAL BRUT** 37,00€

Xarel·lo 47,5%, Macabeu 30%, Chardonnay 7,5% y Parellada 15%. Crianza mínima de 50 meses. Celler Gramona.

## D.O. CAVA.

 **FAMILIA OLIVEDA BRUT NATURE RESERVA** 19,00€

Macabeu y Xarel·lo. Crianza de 18 meses. Grup Oliveda.

 **RIMARTS MARTINEZ ROSÉ BRUT NATURE** 19,00€

Pinot noir y Garnatxa. Crianza de 9 a 15 meses. Celler Cava Rimarts.

 **RIMARTS BRUT NATURE RESERVA 24** 21,00€

Xarel·lo, Macabeu y Parellada. Celler Cava Rimarts. Crianza a mínima de 24 meses.

# VINOS BLANCOS ...

## D.O. PENEDES.

 **TERRAPRIMA** 23,00€

Xarel·lo 70%, Macabeu 20%, Moscatell de Fontignac 10%. Fermentación de las variedades por separado durante 30 días en depósitos de inox. 20% del Xarel·lo fermenta en barricas de castaño. Celler Can Ràfols dels Caus.

 **EL FANIO** 26,00€

Xarel·lo 100%. Una parte fermenta en huevos de cemento, otra en barricas de acacia y el resto en depósitos de inox. Posterior fermentación de 9 meses con sus propias lías. Celler Albet i Noya.

## D.O. MONTSANT.

 **MAR D'ESTELS** 22,50€

Garnatxa 100%. Expresión singular de aromas con un punto dulce. Maceración en depósitos de acero con las pieles antes de fermentar. Celler La Conreria d'Scala Dei.

 **LAFIGAFLOR** 24,00€

Garnacha 100%. Crianza en depósitos de inox, aromático, fresco, afrutado y cítrico. Celler Bellcros.

## **D.O. EMPORDÀ.**



**MASIA CARRERAS**

**28,00€**

Carinyena blanca 40%, Carinyena rosada 30%, Garnatxa blanca 10%, Garnatxa rosada 10% i Picapoll 10%. Fermentación de 12 meses con sus lías en barricas de roble francés. Celler Martí Fabra.

## **D.O. RÍAS BAIYAS.**



**MARTIN CODAX LIAS**

**28,00€**

Albariño 100%. Fermentado 6 meses en lías y crianza de 12 meses en depósitos de acero inoxidable. Martín Codax.

## **D.O. BIERZO.**



**POLVORETE**

**22,50€**

Godello 100%. Vino joven, fresco, cítrico y expresivo, crianza en depósitos de inox. Bodegas Emilio Moro.

## **D.O. CASTILLA Y LEÓN.**



**OSSIAN QUINTALUNA**

**27,00€**

Verdejo 100%. Fermentación en acero inoxidable. Verdejo vibrante y de frescura untuosa. Pago de Carraovejas.

# VINOS ROSADOS ...

## D.O. PENEDES.



CARMÍ

22,50€

Sumoll 55% y Garnacha 45%. Color rosado intenso, buena acidez y nota de frutos rojos. Celler Llopart.

## D.O. RIBERA DE DUERO.



ROSELITO

24,00€

Tinto fino 70% y Albillo 30%. Sabroso fresco y frutal. Crianza de 2 meses sobre lñas finas. Bodegas Antídoto.

# VINOS TINTOS ...

## D.O.Q RIOJA.



### PROELIO VIÑEDOS VIEJOS

26,00€

Garnacha 100% de viñedos de 80 años. Crianza de 12 meses en tinis de roble francés. Bodegas Vinos de Finca.



### PROELIO RESERVA

29,00€

Tempranillo 85%, Garnacha 10% y Graciano 5%. Crianza 15 meses en roble francés, 3 meses en tina de madera y 20 meses en botella. Bodegas Vinos de Finca.



### SIERRA CANTABRIA GRAN RESERVA

41,00€

Tempranillo 97 % y 3% Graciano. Crianza de 26 meses en roble americano. Bodegas Sierra Cantabria. (RIOJA ALTA).

## D.O RIBERA DEL DUERO.



### TRUS CRIANZA

27,00€

Tempranillo 100%. Procedentes de 5 parcelas diferentes. Crianza de 12 meses en roble francés. Bodegas Trus.



### ANTÍDOTO

31,00€

Tempranillo 100% procedente de viñas de entre 80 y 100 años. Crianza de 10 meses. Bodegas Antídoto. Soria.



### EMILIO MORO VENDIMIA SELECCIONADA

34,50€

Tempranillo 100%. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés, viñedos en Pesquera de Duero.



## HACIENDA MONASTERIO

54,00€

Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 10% y Merlot 5%. Crianza de 18 meses roble francés. Bodegas H. monasterio.



## MILSETENTAYSEIS DE CARRAOVEJAS

69,00€

Tempranillo 100%. Viñas viejas Burgalesas, 8 meses en fudres de roble francés y 12 en botella. Bodega Alma de Carraovejas.

## D.O. CASTILLA Y LEÓN.



### MAURO

Tempranillo 85%, Syrah 10% y Cabernet Sauvignon 5%. Crianza de 15 meses en fudres y barricas de roble francés. 47,00€  
(Tudela de Duero). Bodegas Mauro.

## D.O. BIERZO.



### VAL DE LA OSA

26,00€

Mencía 100%. Crianza de 12 meses en roble francés. Bodegas Pittacum (Terras Gaudas).

## D.O. MONTSANT.



### EL CAMÍ

25,50€

Cariñena 74%, Garnacha 26%. Crianza de 6 meses en roble francés. Bodegas Bell Cross.

## D.O. EMPORDÀ.



### MARTÍ FABRA VINYES VELLES

23,00€

Cariñena 55% y Garnacha 45%. Reposo de 9 meses en hormigón y crianza de 12 meses en roble francés.



## D.O. COSTERS DEL SEGRE.



### ALTO SIÓS

29,00€

Syrah, Ull de llebre y Garnacha. Selección de los mejores viñedos con una crianza de 12 meses en barrica de roble francés. Celler Costers del Sió.



### SIÓS NATURE

37,00€

Syrah 100%. Vino orgánico y ecológico, que representa la expresión de esta uva y territorio. Celler Costers del Sió.

## D.O.Q PRIORAT.



### NONA

24,00€

Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena. 10 meses en roble francés, crianza mínima en botella. Celler La Conreria D'Scala Dei.



### VALL POR

26,00€

Cariñena 60% y Garnacha 40%. Crianza de 12 meses en roble francés y americano. Celler Sangenís i Vaqué.



### CLOS LES FITES CRIANÇA...

30,00€

Garnatxa 55%, Carinyena 35% y Cabernet Sauvignon 10%. Fermentación en inox de cada uva por separado, posterior fermentación en barrica de 14 meses y reposo de 2 años en botella. Celler Estriacus Clos les Fites.



### COMA VELLA

37,00€

Garnacha, cariñena y Syrah. Crianza de 14 meses en barricas y 24 meses en botella. Finca Mas d'en Gil.

**TU SÍMBOLO, TU VINO...**

**LA CAVA TABERNA**

**PUIGCERDÀ**