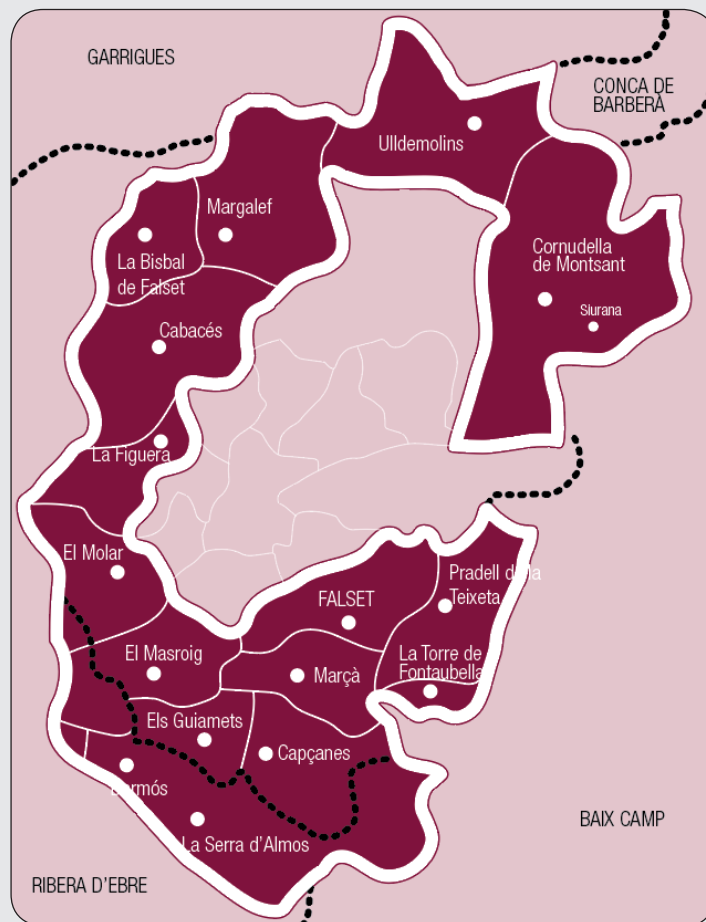


mon+sant

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

La Denominació d'Origen Montsant fou creada l'any 2001 i actualment compta amb 59 cellers repartits entre els 16 municipis que la conformen. La diferència d'alçades de les vinyes que oscil·len entre els 50 i els 700m, la diversitat de sòls i els nombrosos microclimes fan que cada vi tingui la seva personalitat. La superfície de vinya és de 1843,5 Ha i la producció ronda els 6.550.000 de kg. Les varietats predominants són la Garnatxa Negra i la Carinyena per a vins negres i la Garnatxa Blanca i el Macabeu per a vins blancs; són les que millor s'adapten al territori i transmeten la seva identitat.



DO MONTSANT

Cornudella de Montsant

Celler Ronadelles

El Celler Ronadelles, per molts conegut com a Cap de Ruc ha estat un dels principals impulsors del nostre projecte Restaurant Quatre Molins. Amb els anys ha assolit fer una difusió molt gran de la DO Montsant i ha aconseguit normalitzar vins amb aquest segell a moltes botigues, restaurants, fires i a la pròpia taula per acompanyar els àpats. Al Restaurant només trobaran vins de les seves gammes més altes i limitades i també oferim la possibilitat de fer un maridatge amb vins seus per acompanyar els nostres menús.

Cap de Ruc Vi de Guarda 2018 **23 €**

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Guineu d'Argent 2021 **26 €**

Carinyena (60%), Garnatxa Negra (40%)

Guineu d'Argent 2021 **26 €**

Garnatxa Blanca (50%), Macabeu (50%)

Les Joveres de Margalef 2020 **26 €**

Cabernet Sauvignon (100%)

Vins i Llegendes Criança 2017 **31 €**

Carinyena (100%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Vins i Llegendes Criança 2017 **31 €**

Garnatxa Blanca (100%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Cap de Ruc Revolution 2020 **33 €**

Syrah (100%)

Les Joveres de Margalef 2018 **34 €**

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (45%), Merlot (5%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Orange Lion 2019 **35 €**

Macabeu (100%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Giral Vinyes Velles 2016 **38 €**

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Giral Vinyes Velles 2015 **38 €**

Granatxa Blanca (50%), Macabeu (50%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Giral Blanc de Negres 2016 **38 €**

Garnatxa Negra (50%), Garnatxa Blanca (50%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Clos Tempus 2016 **46 €**

Garnatxa Blanca (100%)
Criança de 8 mesos en barrica de roure francès

Clos Tempus 2016 **49 €**

Carinyena (100%)
Criança de 29 mesos en barrica de roure francès

Jaume Giral Reserva **2010 / 90 €**

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 24 mesos en barrica de roure francès

MAGNUM 2014 / 220 €

Jaume Giral Gran Reserva 2007 **135 €**

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 24 mesos en barrica de roure francès

Celler Cingles Blaus

Octubre 2020 **23 €**

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès 60% i americà 40%

Octubre 2021 **23 €**

Macabeu (50%), Garnatxa Blanca (40%), Chardonnay (10%)

Cingles Blaus Selecció 2018 **37 €**

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Companyia Vitícola Sileo

Costers de Cornudella 2018 **37 €**

Garnatxa (93%), Carinyena (7%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès i àmfora

Esporreres 2018 **58 €**

Garnatxa Negra (100%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Celler Gritelles

Manou 2020 26 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 3 mesos en barrica de roure francès

Siurana Brisat 2019 30 €

Macabeu (100%)
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Siurana Negre 2018 34 €

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Perinet

Clos Maria 2016 36 €

Garnatxa Blanca (77%), Musacat (16%), Viognier (6%), Xenin Blanc (1%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

El Masroig

Mas de l'Abundància

HeMa 2020 24 €

Cabernet Sauvignon (80%), Garnatxa Negra (15%), Carinyena (5%)
Criança de 3 mesos en barrica de roure francès

Flvminis 2019 29 €

Garnatxa Negra (78%), Carinyena (22%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Mas de l'Abundància 2017 / 45 €

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2006 / 60 €

El Molar

Can Blau

Mas de Can Blau 2010 / 74 €

Carinyena (35%), Syrah (35%), Garnatxa Negra (30%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

2006* / 89 €

Els Guiamets

Cellers Unió

Perlat Blanc 2020 24 €

Garnatxa Blanca (55%), Macabeu (45%)

Perlat Syrah 2019 29 €

Syrah (100%)
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Falset

Celler Pascona

Lo Petitó 2020	24 €
Merlot (40%), Syrah (35%), Cabernet Sauvignon (20%), Garnatxa Negra (10%)	
Maria Ganxa 2018	25 €
Carinyena (100%)	
Lo Noi del Sac Blanc de Negres 2020	26 €
Merlot (100%)	

Marçà

Josep Grau Viticultors

Regina 2020	34 €
Garnatxa Negra (90%), Garnatxa Blanca (10%) Criança de 7 mesos en barrica de roure austríac	
Granit 2020	37 €
Garnatxa Blanca (100%) Criança de 7 mesos en barrica de roure austríac	
La Florens 2019	42 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 14 mesos en barrica de roure austríac	
Maimó 2018	45 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 14 mesos en barrica de roure austríac	
Figuerals Carinyena 2016	53 €
Carinyena (100%) Criança de 14 mesos en barrica de roure austríac	
Les Casetes 2020	84 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 10 mesos en barrica de roure francès	

Darmós

Anguera Domènech

L'Únic 2020	26 €
Monastrell (100%)	

PRIORAT

Cellers Scala Dei

Scala Dei Cartoixa 1974*

1200 €

Scala Dei Cartoixa 1974 és el primer vi que es va embotellar amb el segell de la Denominació d'Origen Priorat. Un vi elaborat amb tècniques de vinificació antigues, unes tècniques que al Priorat van canviar molt amb l'arribada de nous viticultors a finals dels 80. Està fet exclusivament amb Garnatxa Negra i Carinyena, vinificat en ceps de ciment i envellit en barriques grans i velles. És increïble com vins de gairebé 50 anys encara tenen tanta vida. A Cellers Scaladei trobem les caves més antigues i històriques de la comarca, hereus de les tradicions i el savoir faire vinícola dels monjos cartoixans que es van instal·lar i començar a vinificar al Priorat el segle XII.

Clos Garsed

Clos Garsed 1989*

1200 €

L'any 1989 és la primera anyada de l'anomenat "Priorat modern" quan 10 joves vinguts d'arreu van intentar fer vins d'alta qualitat en una comarca molt empobrida. Creien en el sòl i les condicions climàtiques del Priorat, tant dures per a la vinya. D'aquella primera anyada se'n van fer 8.000 ampolles, i se les van repartir entre ells a parts iguals. Malauradament, d'aquests deu magnífics només en van poder seguir cinc, demostració de la dificultat de poder vendre les ampolles a un preu que els permetés tirar endavant el projecte. Amb el temps però, el Priorat s'ha consolidat com una de les regions vinícoles més importants del món.

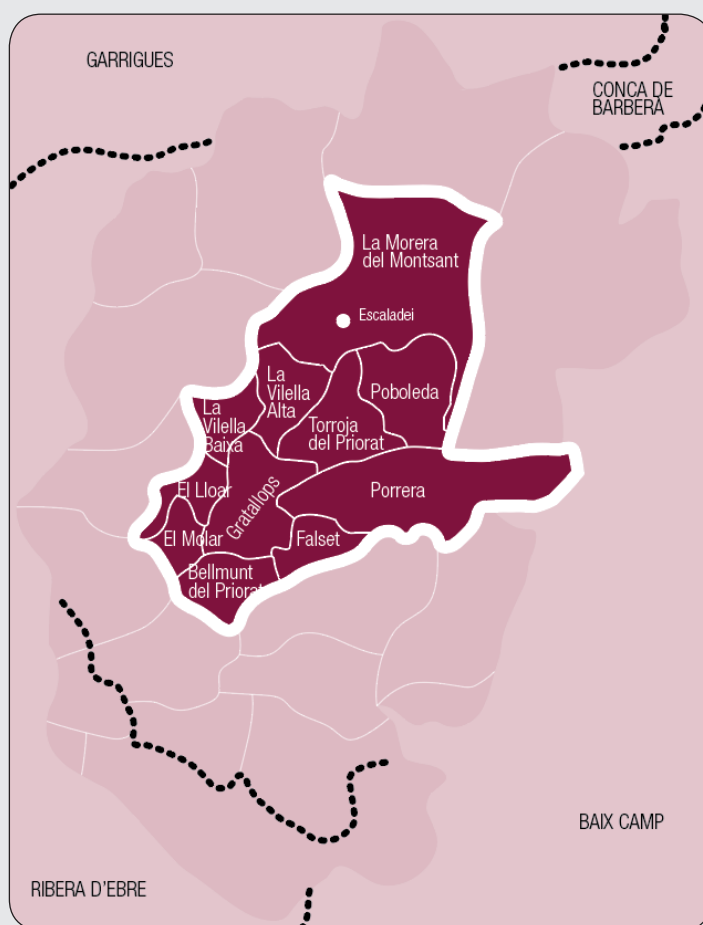
Al Restaurant tenen a la seva disposició el primer vi embotellat amb DO Priorat i la primera anyada del "Priorat Modern", un tros d'història guardat en l'interior d'una ampolla.



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

La Denominació d'Origen Qualificada Priorat fou reconeguda amb aquest distintiu l'any 2000 per l'Institut Català de la Vinya i el Vi. Els seus límits són els del Priorat Històric, el Domini de la Cartoixa d'Escaladei, format per 12 zones vinícoles i compta amb 101 cellers inscrits. La diferència d'altituds va dels 100m als 750m. Els trets destacats de la regió són el sòl, majoritàriament format per llicorella, la superfície muntanyosa molt accidentada que forma costers amb inclinacions vertiginoses i els estius molt calorosos i secs amb diferències de temperatures de fins a 20° entre la nit i el dia. Aquests factors fan que les vinyes pateixin un estrès hídric i que els vins del Priorat siguin molt concentrats, minerals i amb altes graduacions. La superfície de vinya és de 1930 Ha i la producció ronda els 5.500.000 kg. Les varietats recomanades són la Garnatxa Negra i la Carinyena.



DOQ PRIORAT

Bellmunt del Priorat

Casa Gran del Siurana

Cruor 2017 32 €

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (31%), Syrah (9%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

La Fredat 2016 / 46 €

Garnatxa Negra (100%) 2014 / 54 €
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

Gran Cruor 2012 75 €

Syrah (90%), Garnatxa Negra (10%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Mas d'en Gil

Coma Vella 2015 / 37 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (20%), Garnatxa Peluda (20%), Syrah (10%) 1998 / 95 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Coma Alta 2017 / 37 €

Garnatxa Blanca (80%), Viognier (20%) 2010 / 57 €
Criança de 6 mesos de una tercera part del raïm en barrica de roure francès

Coma Blanca 2015 55 €

Garnatxa Blanca (50%), Macabeu (50%)
Criança de 6 mesos de una tercera part del raïm en barrica de roure francès

Clos Fontà 2015 / 72 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (30%), Garnatxa Peluda (20%) 2000 / 129 €
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Gran Buig 2016 320 €

Garnatxa Negra (65%), Carinyena (35%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Solanes del Molar

Clos Galena

Formiga de vellut 2018 32 €

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%)
Criança de 9 mesos en barrica de roure francès (80%) i americà (20%).

Clos Galena 2016 58 €

Garnatxa Negra (40%), Carinyena (20%), Syrah (20%), Cabernet Sauvignon (20%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès (90%) i americà (10%)

● Blanc ● Rosat ● Negre ● Dolços i Generosos

Masos de Falset

Celler Ferrer-Bobet

Ferrer-Bobet Vinyes Velles 2016 59 €

Carinyena (84%), Garnatxa Negra (16%)
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

Ferrer-Bobet Selecció Especial 2015 / 85 €

Carinyena (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

2012* / 95 €

MAGNUM 2015 / 195 €

Gratallops

Álvaro Palacios

Les Terrasses 2019 / 48 €

Garnatxa Negra (55%), Carinyena (44%), varietats blanques (1%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2015* / 65 €

2012* / 80 €

MAGNUM 2018 / 96 €

Gratallops 2014 / 80 €

Garnatxa Negra (80%), Carinyena (20%), varietats blanques (1%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Dofí 2018 / 110 €

Garnatxa Negra (80%), Carinyena (20%), varietats blanques (1%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

2017 / 110 €

2016 / 120 €

2015 / 120 €

2014 / 120 €

2009 / 170 €

2008 / 170 €

2002 / 199 €

Les Terrasses 1996* 199 €

Garnatxa Negra (80%), Cabernet Sauvignon (19%), varietats blanques (1%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

La Baixada 2018 325 €

Garnatxa Negra (98%), Garnatxa Blanca (1%), Macabeu (1%)
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

Aubaguetes 2015 450 €

Garnatxa Negra (80%), Carinyena (19%), varietats blanques (1%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

L'Ermita 2010 1600 €

Garnatxa Negra (90%), Carinyena (8%), varietats blanques (2%)
Criança de 19 mesos en barrica de roure francès

Bodegas Bordalás García

Pamatura

Garnatxa Negra (65%), Carinyena (35%), Merlot (10%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2015 / 28 €

MAGNUM 2014 / 62 €

El Si del Molí 2020

Garnatxa Blanca (60%), Macabeu (40%)

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

29 €

Fra Fort 2015

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%).

Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

34 €

Gueta Lupia

Garnatxa Negra (55%), Carinyena (35%), Merlot (5%), Cabernet Sauvignon (5%)

Criança de 36 mesos en barrica de roure francès

2014 / 49 €

2002 / 110 €

1999 / 120 €

Celler Cecilio

Cecilio 2020

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%)

28 €

MAGNUM / 60 €

L'Udol 2020

Garnatxa Blanca (100%)

29 €

L'Espill 2014

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

45 €

Clos de L'Obac

Usatges

Garnatxa Negra (40%), Ull de Llebre (20%), C.S. (17%), Syrah (13%), Merlot (10%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2018 / 40 €

MAGUM 2006* / 150 €

L'Escarpat 2015

Macabeu (50%), Xarel·lo (50%)

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

79 €

Kyrie

Garnatxa Blanca (35%), Macabeu (30%), Xarel·lo (30%), Muscat (5%)

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

2017 / 82 €

2009 / 92 €

Miserere

Garnatxa Negra (27%), Cabernet S. (27%), Ull de Llebre (26%), Merlot (10%), Carinyena (10%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2008 / 88 €

1997* / 350 €

Clos de l'Obac

Garnatxa Negra (35%), Cabernet Sauvignon (35%), Syrah (10%), Merlot (10%), Carinyena (10%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2008 / 88 €

2005* / 180 €

La Morera de Montsant

Noguerals

Titi 2018 **26 €**

Garnatxa Negra (60%), Cabernet Sauvignon (25%), Syrah (15%).
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Abellars 2017 **31 €**

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (25%), Cabernet Sauvignon (15%), Syrah (10%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Perinet

Perinet Rosat 2020 **36 €**

Garnatxa Negra (100%)

Perinet 2016 **80 €**

Garnatxa Negra (31%), Carinyena (26%), Syrah (26%), Cabernet Sauvignon (18%), Merlot (5%)
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

Cabernet Sauvignon Mas Vell 2017 **125 €**

Cabernet Sauvignon (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Carinyena Vinya Pendent 2017 **125 €**

Carinyena (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Syrah Mas del Xes 2017 **125 €**

Syrah (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Garnatxa Mas Vell 2017 **125 €**

Garnatxa (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Perinet 1194 2016 **140 €**

Garnatxa (62%), Carinyena (31%), Syrah (7%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Mas Simsó

Mas Simsó Blanc 2020 **35 €**

Garnatxa Blanca (90%), Viognier (10%)
Criança de 7 mesos en barrica de roure francès

Mas Simsó In Perpetuum 2019 **45 €**

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

La Vilella Alta

Mas Alta

Artigas

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (30%), Cabernet Sauvignon (10%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

2018 / 42 €
MAGNUM 2017 / 83 €

Artigas Blanc

Garnatxa Blanca (70%), Pedro Ximenes (20%), Macabeu (10%)
Criança de 8 mesos en barrica de roure francès (50%)

2017 / 44 €
2016 / 49 €
MAGNUM 2017 / 89 €

Cirerets 2016

Carinyena (60%) Garnatxa Negra (40%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

60 €
MAGNUM / 125 €

Solana Alta

Garnatxa Blanca (50%), Carinyena Blanca (50%)
Criança de 5 mesos en barrica de roure francès

2017 / 69 €
2016 / 87 €

La Basseta 2013

Garnatxa Negra (90%), Syrah (10%)
Criança de 22 mesos en barrica de roure francès

99 €

La Creu Alta 2014

Carinyena (60%), Garnatxa (40%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

109 €

Poboleda

Cellers Unió

Roureda Llicorella PX 2019 38 €
Pedro Ximenes (100%)

Mas Doix

Les Crestes 2020 32 €
Garnatxa Negra (80%), Carinyena (10%), Syrah (10%)
Criança de 8 mesos en barrica de roure francès

Murmuri 2021 42 €
Garnatxa Blanca (95%), Macabeu (5%)

Salanques 2018 55 €
Garnatxa Negra (65%), Carinyena (25%), Syrah (10%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès (90%) i americà (10%)

Sàlix 2020 62 €
Garnatxa Blanca (65%), Macabeu (20%), Pedro Ximénez (15%)
Criança de 3 mesos en barrica de roure francès

Doix 2018 / 110 €
Carinyena (60%), Garnatxa Negra (40%) 2013 / 145 €
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès 2000 / 220 €

1903 Garnatxa Centenària 2016 340 €
Garnatxa Negra (100%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

1902 Carinyena Centenària 2016 340 €
Garnatxa Negra (100%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Mas la Mola

Mas la Mola 2017 40 €
Garnatxa Negra (85%), Garnatxa Peluda (15%)
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Porrera

Celler Cal Pla

Mas d'en Compte Blanc

Garnatxa Blanca (50%), Xarel·lo (25%), Picapoll Blanc (25%)
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

2016 / 29 €
MAGNUM 2015 / 65 €
2007 / 58 €
MAGNUM 2006 / 110 €

Mas d'en Compte Negre 2008

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (40%), Cabernet Sauvignon (10%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

58 €

Planots

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

2012 / 89 €
2002 / 109 €

Balmprat

Dempeus 2016

Garnatxa Negra (35%), Cabernet S. (30%), Carinyena (20%), Merlot (10%), Syrah (5%)
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

36 €

La Parada 2017

Carinyena (50%), Garnatxa Negra (50%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

42 €
MAGNUM / 88 €

Dempeus Sel·lecció 2010

Carinyena (100%)
Criança de 20 mesos en barrica de roure francès

85 €

Fills de la Llicorella

Cassanella 2020

Garnatxa Blanca (70%), Macabeu (30%)
Criança de 3 mesos en barrica de roure francès

30 €

Giol Porrera

Verdiell 2020

Verdiell (100%)

35 €

Mas d'en Caçador 2019

Carinyena (65%), Garnatxa Negra (30%), Picapoll Negre (5%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

40 €

Nin-Ortiz

Planetes de Nin 2017 49 €

Carinyena Blanca (100%)
Criança de 8 mesos en barrica de roure francès

Nit de Nin Mas d'en Caçador 2014 99 €

Garnatxa Peluda (60%), Carinyena (40%)
Criança de 17 mesos en barrica de roure francès i àmfora

Nit de Nin Coma d'en Romeu 2019 135 €

Garnatxa Negra (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Sangenís i Vaqué

Lo Coster Blanc 2020 / 34 €

Garnatxa Blanca (85%), Macabeu (15%)
Criança de 4 mesos en barrica de roure francès

2015 / 49 €

Vall Por 2017 34 €

Carinyena (60%), Garnatxa Negra (40%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès (80%) i americà (20%)

Coranya 2004 / 65 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès (85%) i americà (15%)

MAGNUM 2007 / 125 €

Clos Monlleó 2005 / 80 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 24 mesos en barrica de roure francès

2000 / 95 €

MAGNUM 2010 / 140 €
JEROBOAM 2011 / 340 €

Selecció Carinyena Clos Monlleó 2011 95 €

Carinyena (100%)
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

Vall Llach

Aigua de Llum 2020 **59 €**

Viognier (100%)

Criança de 4 mesos en barrica de roure francès

Idus 2019 **49 €**

Carinyena (59%), Garnatxa Negra (41%)

Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Porrera 2016 **70 €**

Carinyena (78%), Garnatxa Negra (22%)

Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Mas de la Rosa **2019 / 280 €**

Carinyena (100%)

Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

2010 / 300 €

MAGNUM 2016 / 400 €

Vall Llach

Carinyena (63%), Merlot (24%), C.Sauvignon (13%), 14 mesos en roure francès **2005 / 180 €**

Carinyena (65%), Merlot (25%), C.Sauvignon (10%), 18 mesos en roure francès **2001 / 190 €**

Carinyena (50%), Merlot (35%), C.Sauvignon (15%), 17 mesos en roure francès **MAGNUM 1999 / 450 €**

El Lloar

Família Torres

Perpetual 2011 **110 €**

Carinyena (70%), Garnatxa Negra (30%)

Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Mas de la Rosa 2017 **320 €**

Carinyena (60%), Garnatxa Negra (40%)

Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Scala Dei

Cellers Scala Dei

Pla dels Àngels 2020 38 €
Garnatxa Negra (100%) **MAGNUM / 78 €**

Massipa 2019 47 €
Garnatxa Blanca (70%), Xenin Blanc (30%) **MAGNUM / 99 €**
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Cartoixa 2017 59 €
Garnatxa (80%), Carinyena (20%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Heretge 2017 79 €
Carinyena (100%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Artigots 2017 99 €
Garnatxa (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Sant Antoni 2017 / 99 €
Garnatxa (100%) **MAGNUM 2016 / 220 €**
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Masdeu 2016 / 99 €
Garnatxa (100%) 2013 / 124 €
Criança de 19 mesos en dipòsits de ciment **MAGNUM 2013 / 250 €**

La Conreria d'Escaladei

Les Brugueres 2020 / 30 €
Garnatxa Blanca (100%) **MAGNUM 2020 / 63 €**

Primera Vinya 2018 45 €
Garnatxa Blanca (100%)
Criança de 9 mesos en barrica de roure francès

Voltons 2017 68 €
Carinyena (60%), Garnatxa Negra (40%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès i austríac

Antecessor Les Brugueres 1997 120 €
Garnatxa Blanca (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Torroja del Priorat

L'Infernal

Lo Riu

Garnatxa Negra (34%), Carinyena (33%), Syrah (33%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2017 / 35 €

2008 / 57 €

El Cassot 2014

Garnatxa Negra (100%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

55 €

Face Nord 2016

Syrah (100%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

48 €

Aguilera 2010

Carinyena (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

92 €

Trio Infernal 0/3 2011

Garnatxa Blanca (90%), Macabeu (10%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

99 €

Trio Infernal 2/3 2006

Carinyena (100%)
Criança de 24 mesos en barrica de roure francès

172 €

DO CAVA

El Consell Regulador dels Vins Escumosos es constitueix l'any 1972 i el 1991 l'actual Reglament de la Denominació d'Origen Cava i el seu consell Regulador. Actualment aquesta denominació inclou 69 municipis a Catalunya que produeixen un 95% del Cava, i un 75% al poble de Sant Sadurní d'Anoia, la Capital del Cava. Fora de Catalunya, únicament s'elabora a 23 municipis de la Rioja, dos de l'Aragó, un de València i un d'Extremadura. En total una producció de més de 200 milions d'ampolles, seguint sempre el mètode tradicional. Les varietats autoritzades blanques són la Macabeu, el Xarel·lo, la Parellada, la Malvasia i la Chardonnay, i negres, la Garnatxa Negra, el Trepat, la Pinot Noir i la Monastrell.

Celler Ronadelles

Cap de Ruc Brut Nature 2018 23 €

Chardonnay (65%), Xarel·lo (25%), Macabeu (10%)
Mínim de 24 mesos de criança en ampolla

Privat

Privat Chardonnay 2018 23 €

Chardonnay (100%)
Mínim de 24 mesos de criança en ampolla

Solà Raventós

Rosat Brut 2019 23 €

Monastrell (40%), Pinot Noir (40%), Trepat (20%)
Mínim de 24 mesos de criança en ampolla

De la Gafa 2017 23 €

Xarel·lo (40%), Macabeu (30%), Parellada (30%)
Mínim de 36 mesos de criança en ampolla

Solà II 2017 29 €

Macabeu (40%), Xarel·lo (40%), Parellada (20%)
Mínim de 48 mesos de criança en ampolla

Maria Roig 2016 35 €

Xarel·lo (50%), Macabeu (30%), Parellada (20%)
Mínim de 60 mesos de criança en ampolla

Magnum Profund 2018 65 €

Monastrell (40%), Pinot Noir (30%), Trepat (30%)
Mínim de 33 mesos de criança en ampolla

Magnum Tremendo 2017 80 €

Xarel·lo (60%), Macabeu (30%), Parellada (10%)
Mínim de 45 mesos de criança en ampolla

Agustí Torelló Mata

Barrica 2015 39 €

Macabeu (100%)

Mínim de 72 mesos de criaça en ampolla i 6 mesos en barrica

MAGNUM 2015 / 75 €

Macabeu (45%), Parellada (30%), Xarel·lo (25%)

Mínim de 80 mesos de criaça en ampolla

2013 / 85 €

2010 / 99 €

KRIPTA 2011 / 75 €

Macabeu (45%), Parellada (35%), Xarel·lo (20%)

Mínim de 120 mesos de criaça en ampolla

2010 / 80 €

2008 / 85 €

2007 / 90 €

2006* / 110 €

Juvé & Camps

Blanc de Noris 2017 / 38 €

Pinot Noir (100%)

Mínim de 48 mesos de criaça en ampolla

MAGNUM 2013 / 104 €

La Capella 2010 105 €

Xarel·lo (100%)

Mínim de 132 mesos de criaça en ampolla

La Sibèria 2012 125 €

Pinot Noir (100%)

Mínim de 108 mesos de criaça en ampolla

Can Sala

Vinyes de Can Sala 2015 46 €

Xarel·lo (50%), Parellada (50%)

Mínim de 60 mesos de criaça en ampolla

Can Sala 2008 76 €

Xarel·lo (50%), Parellada (50%)

Mínim de 144 mesos de criaça en ampolla

Corpinnat

Corpinnat és una Marca Col·lectiva de la Unió Europea gestionada per l'Associació d'Elaboradors i Viticultors Corpinnat (AVEC) nascuda l'any 2017 i actualment la formen 11 cellers. La superfície de vinya plantada a Corpinnat és d'unes 23.000 ha. Els compromisos per elaborar vins escumosos Corpinnat són l'origen dins de la històrica regió vitivinícola del Penedès, una collita 100% manual de raïm ecològic, vinificat íntegrament a la propietat i amb llargues criances per poder garantir una qualitat i personalitat úniques.

Torelló

Torelló Tradicional 2014	30 €
Xarel·lo (47%), Macabeu (33%), Parellada (20%)	MAGNUM 64 €
Mínim de 84 mesos de criança en ampolla	JEROBOAM 160 €

Finca Can Martí	2015 / 38 €
Chardonnay (32%), Xarel·lo (32%), Macabeu (22%), Parellada (14%)	2011 / 58 €
Mínim de 72 mesos de criança en ampolla	MAGNUM 2015 / 78 €

Gran Torelló Grans Anyades 2010	75 €
Macabeu (35%), Xarel·lo (34%), Parellada (31%)	
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla	

Torelló Collection 2010	125 €
Macabeu (36%), Xarel·lo (37%), Parellada (27%)	
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla	

Recaredo

Terrers 2010 (3/8L)	
Macabeu (54%), Xarel·lo (42%), Parellada (4%)	35 €
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla	

Serral del Vell 2014	55 €
Xarel·lo (56%), Macabeu (44%)	
Mínim de 84 mesos de criança en ampolla	

Serral del Vell Brut de Brut 2006	100 €
Xarel·lo (53%), Macabeu (47%)	
Mínim de 180 mesos de criança en ampolla	

Turó d'en Mota	2006 / 130 €
Xarel·lo (100%)	2004 / 150 €
Mínim de 180 mesos de criança en ampolla	2001* / 200 €

Enoteca Reserva Particular 2004	150 €
Xarel·lo (67%), Macabeu (33%)	
Mínim de 200 mesos de criança en ampolla	

Clàssic Penedès

Clàssic Penedès va néixer l'any 2014 i distingeix els vins escumosos que s'elaboren dins de la DO Penedès. El raïm de Clàssic Penedès és 100% ecològic i els vins en una criança mínima de 15 mesos al celler abans de sortir al mercat. Les varietats blanques que poden constar en l'etiquetat frontal són la Macabeu, el Xarel·lo, la Parellada, la Malvasia, la Malvasia de Sitges, la Chardonnay i el Muscat d'Alexandria i per negres la Garnatxa Negra, la Carinyena, el Sumoi Negre i la Pinot Noir. La resta de varietats poden constar en la contraetiqueta. Clàssic Penedès segueix el mètode d'elaboració tradicional i ancestral del vi escumós.

AT Roca

Pedregar 2016 **37 €**

Garnatxa Negra (85%), Macabeu (15%)

Mínim de 60 mesos de criança en ampolla i 7 mesos en barrica

Esparter 2015 **38 €**

Macabeu (100%)

Mínim de 72 mesos de criança en ampolla i 7 mesos en barrica

Finca dels Gorgs 2013 **65 €**

Xarel·lo (55%), Macabeu (45%)

Mínim de 96 mesos de criança en ampolla

Vins Dolços i Generosos

Montsant

Copa / Ampolla

Celler Ronadelles - Cornudella de Montsant

Dolç Cap de Ruc 2018 5 € / 18 € (37,5 cl)
Memòries de Cornudella 1928 20 € Copa

Cingles Blaus - Cornudella de Montsant

Aram Dolç 2014 6 € / 36 € (50 cl)

Priorat

Celler Cecilio - Gratallops

Ranci 6 € / 20 € (50 cl)

Clos de l'Obac - Gratallops

Dolç de l'Obac 2008 14 € / 92 € (50 cl)
1996 / 200 € (75 cl)
Garnatxa Negra (80%), Cabernet Sauvignon (10%), Syrah (10%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Cal Pagès - Porrera

Vermut 1994 16 € / 150 € (50 cl)
Ranci 1968 18 € / 160 € (50 cl)
Mistela 1970 23 € / 220 € (50 cl)

Giol Porrera – Porrera

Carinyena Dolça 2020 8 € / 45 € (50cl)

Cellers Scala-Dei

Ranci Solera Estàtica 1982 14 € / 70 €

B&D LAB – Bellmunt del Priorat

Nojae 6 € / 45 €
Ratafia de Magnòlies 6 € / 45 €

De Muller

Ranci Pom Juncosa Solera "39" 14 €

Montilla - Moriles

Toro Albalá – Córdoba

Oloroso Marqués de Poley 10 €
Pedro Ximénez 1980 15 €
Pedro Ximénez 1973 18 €
Pedro Ximénez 1965 20 €
Pedro Ximénez 1955 23 €
Palo Cortado 1964 18 €
Amontillado Convento 1951 23 €

Oporto

Porto Rozés

Porto Dom Rozés 1975 – 1980 12 €