

CARTA DE VINS



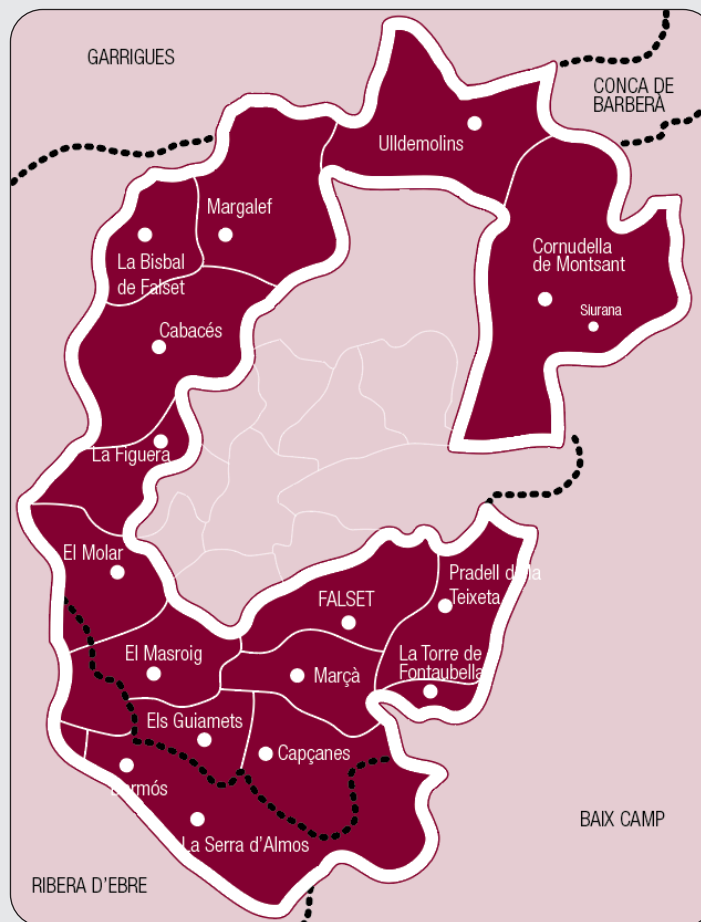
1r Premi a la millor Carta de Vins
Província de Tarragona 2022



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 | 25 € |
|-------------------------------------|-------------|

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

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Guineu d'Argent 2021 | 28 € |
|-----------------------------|-------------|

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

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Guineu d'Argent 2021 | 26 € |
|-----------------------------|-------------|

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

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Les Joveres de Margalef 2022 | 29 € |
|-------------------------------------|-------------|

Cabernet Sauvignon (100%)

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Vins i Llegendes Criança 2017 | 32 € |
|--------------------------------------|-------------|

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

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Vins i Llegendes Criança 2017 | 32 € |
|--------------------------------------|-------------|

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

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Les Joveres de Margalef 2019 | 35 € |
|-------------------------------------|-------------|

Garnatxa Negra (40%), Carinyena (20%), Merlot (10%), Sirah (30%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Cap de Ruc Revolution 2020 | 38 € |
|-----------------------------------|-------------|

Syrah (100%)

| | |
|-------------------------|-------------|
| Orange Lion 2020 | 39 € |
|-------------------------|-------------|

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

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Giral Vinyes Velles 2017 | 39 € |
|---------------------------------|-------------|

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

● Negre ● Blanc ● Rosat

| | |
|---|----------------------------|
| Giral Vinyes Velles 2015 | 39 € |
| Granatxa Blanca (50%), Macabeu (50%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |
| Giral Blanc de Negres 2016 | 39 € |
| 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 / 110 € |
| Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) | MAGNUM 2014 / 250 € |
| Criança de 24 mesos en barrica de roure francès | |
| Jaume Giral Gran Reserva 2007* | 145 € |
| Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) Criança de 24 mesos en barrica de roure francès | |
| Celler Cingles Blaus | |
| Octubre 2021 | 25 € |
| Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%) Criança de 6 mesos en barrica de roure francès 60% i americà 40% | |
| Octubre 2021 | 25 € |
| Macabeu (50%), Garnatxa Blanca (40%), Chardonnay (10%) | |
| Octubre 2021 | 25 € |
| Garnatxa Negra (100%) | |
| Cingles Blaus Selecció 2018 | 38 € |
| Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%) Criança de 16 mesos en barrica de roure francès | |

Celler Gritelles

Manou 2020 31 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 3 mesos en barrica de roure francès

Siurana Brisat 2020 33 €
Macabeu (100%)
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Siurana Negre 2018 35 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Companyia Vitícola Sileo

Costers de Cornudella 2020 41 €
Garnatxa (93%), Carinyena (7%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès i àmfora

Esporreres 2018 62 €
Garnatxa Negra (100%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Noguerals

Titina 2017 33 €
Garnatxa Negra (93%), Macabeu (7%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Corbatera 2016 37 €
Garnatxa Negra (70%), Cabernet Sauvignon (27%), Macabeu (3%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès (80%) i americà (20%)

Perinet

Clos Maria 2017 38 €
Garnatxa Blanca (77%), Musacat (16%), Viognier (6%), Xenin Blanc (1%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Darmós

Anguera Domènech

L'Únic 2020 27 €
Monastrell (100%)

Els Guiamets

Cellers Unió

Perlat Blanc 2021 **28 €**

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

Perlat Syrah 2020 **32 €**

Syrah (100%)

Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

El Masroig

Mas de l'Abundància

HeMa 2021 **25 €**

Cabernet Sauvignon (80%), Garnatxa Negra (15%), Carinyena (5%)

Criança de 3 mesos en barrica de roure francès

Flvminis 2019 **31 €**

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 €

Orto Vins

Les Pujoles 2018 **55 €**

Ull de Llebre (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

La Carrerada 2016 **65 €**

Carinyena (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Palell 2016 **68 €**

Garnatxa Peluda (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Les Tallades de Cal Nicolau 2016 **79 €**

Picapoll Negre (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Coca i Fitó

Vi de Finca Negra 2013 45 €

Syrah (50%), Garnatxa negra (30%), Carinyena (20%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure americà

Carinyena de vinyes velles 2015 55 €

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

Garnatxa negra de vinyes velles 2015 55 €

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

El Molar

Can Blau

Mas de Can Blau 2013 / 69 €

Carinyena (35%), Syrah (35%), Garnatxa Negra (30%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

2010 / 74 €

2006* / 89 €

Falset

Celler Pascona

Lo Petitó 2021 28 €

Merlot (40%), Syrah (35%), Cabernet Sauvignon (20%), Garnatxa Negra (10%)

Maria Ganxa 2019 29 €

Carinyena (100%)

Lo Noi del Sac Blanc de Negres 2020 32 €

Merlot (100%)

La Figuera

Terroir Sense Fronteres

Terroir Sense Fronteres 2019 35 €

Garnatxa Negra (75%), Carinyena (25%)

Criança de 8 mesos en barrica de roure austríac

Vèrtebra 2021 46 €

Garnatxa Negra (100%)

Criança de 6 mesos en dipòsits de ciment

Marçà

Josep Grau Viticultors

| | |
|--|-------------|
| Regina 2020 | 36 € |
| Garnatxa Negra (90%), Garnatxa Blanca (10%) Criança de 7 mesos en barrica de roure austríac | |
| Granit 2021 | 38 € |
| Garnatxa Blanca (100%) Criança de 7 mesos en barrica de roure austríac | |
| La Florens 2020 | 45 € |
| Garnatxa Negra (100%) Criança de 14 mesos en barrica de roure austríac | |
| Maimó 2018 | 49 € |
| 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 | |

Margalef

Celler Serra Major

| | |
|--|-------------|
| Mas Franch 2005 | 60 € |
| Cabernet Sauvignon (35%), Garnatxa Negra (35%), Syrah (15%), Merlot (10%), Carinyena (5%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

Ulldemolins

Celler Serra Major

| | |
|---|-------------|
| Gamarús 2020 | 26 € |
| Garnatxa Negra (75%), Syrah (10%), Carinyena (8%), Cabernet Sauvignon (7%) | |
| Teix 2016 | 32 € |
| Garnatxa Negra (65%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (10%), Merlot (5%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |
| Sarroges 2015 | 39 € |
| Garnatxa Negra (70%), Syrah (12%), Cabernet Sauvignon (12%), Merlot (6%) Criança de 24 mesos en barrica de roure francès | |

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 cups 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.

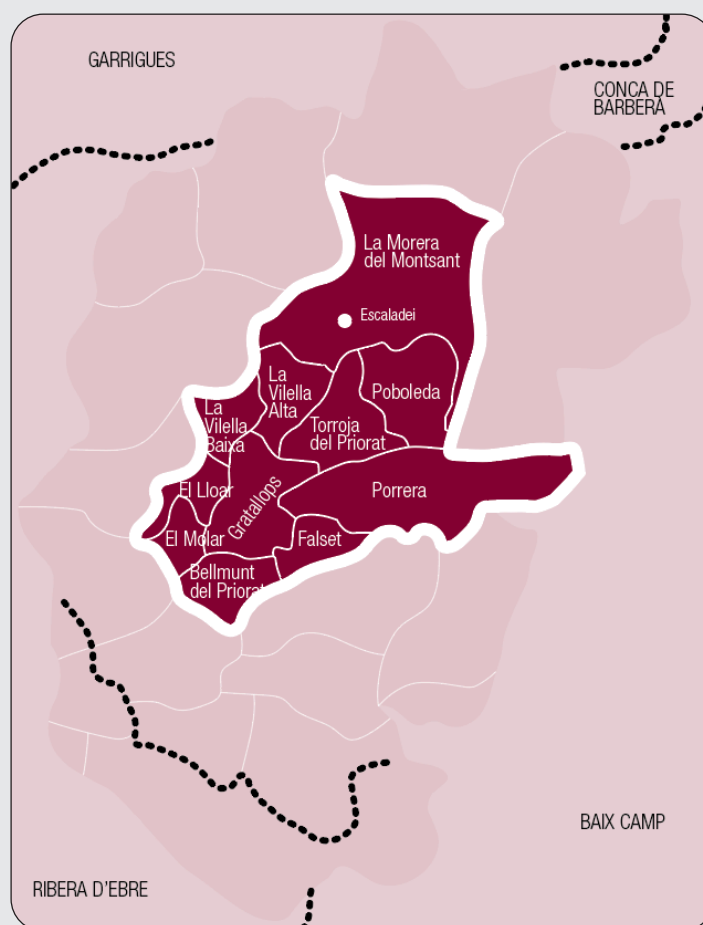
Al Restaurant tenen a la seva disposició el primer vi embotellat amb DO Priorat i la primera anyada del "Priorat Modern", un tros d'història guardat en l'interior d'una ampolla.



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 2018 | 36 € |
| Garnatxa Negra (60%), Carinyena (31%), Syrah (9%) | MAGNUM 2016 / 75 € |
| 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 | 2016 / 44 € |
| Garnatxa Negra (50%), Carinyena (20%), Garnatxa Peluda (20%), Syrah (10%) | 1998* / 95 € |
| Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|---|---------------------|
| Coma Alta | 2018 / 44 € |
| 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 / 61 € |
| Garnatxa Blanca (50%), Macabeu (50%) | 2011 / 79 € |
| 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* / 139 € |
| Criança de 14 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|---|---------------------|
| Gran Buig | 2016 / 320 € |
| Garnatxa Negra (65%), Carinyena (35%) | 1998 / 850 € |
| Criança de 18 mesos en barrica de roure francès | |

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 | |

● Negre ● Blanc ● Rosat

Gratallops

Álvaro Palacios

Les Terrasses

2020 / 53 €

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

Gratallops

2014 / 84 €

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

Finca Dofi

2018 / 120 €

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

2017 / 120 €

2016 / 130 €

2015 / 130 €

2014 / 140 €

2009 / 170 €

2008 / 170 €

2002 / 199 €

2000 / 220 €

1999 / 240 €

1997 / 240 €

Terrasses 1996

320 €

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

La Baixada 2018

350 €

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

Aubaguetes

2019 / ENVELLINT

2015 / 480 €

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

L'Ermita

2019 / ENVELLINT

2010 / 1600 €

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

Bodegas Bordalás García

| | |
|---|---------------------------|
| Pamatura | 2015 / 31 € |
| Garnatxa Negra (65%), Carinyena (35%), Merlot (10%) | MAGNUM 2014 / 64 € |
| Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|--|-------------|
| El Si del Molí 2020 | 31 € |
| Garnatxa Blanca (60%), Macabeu (40%) | |
| Criança de 6 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|---|-------------|
| Fra Fort 2015 | 36 € |
| Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) | |
| Criança de 15 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|---|---------------------|
| Gueta Lupia | 2014 / 52 € |
| Garnatxa Negra (55%), Carinyena (35%), Merlot (5%), Cabernet Sauvignon (5%) | 2002 / 120 € |
| Criança de 36 mesos en barrica de roure francès | |
| | 1999 / 120 € |

Celler Cecilio

| | |
|--|---------------------------|
| Cecilio 2021 | 31 € |
| Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%) | MAGNUM 2020 / 65 € |

| | |
|------------------------|-------------|
| L'Udol 2021 | 31 € |
| Garnatxa Blanca (100%) | |

| | |
|--|-------------|
| L'Espill 2014 | 45 € |
| Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%) | |
| Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

Clos Alkio

| | |
|---|-------------|
| Fam de Vida Garnatxa Blanca 2021 | 41 € |
| Garnatxa Blanca (100%) | |

| | |
|---|-------------|
| Caminito a Motel 2020 | 46 € |
| Cabernet Sauvignon (40%), Garnatxa Negra (40%), Carinyena (20%) | |
| Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|---|-------------|
| Fam de Vida Garnatxa Negra 2020 | 44 € |
| Garnatxa Negra (100%) | |
| Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|---|-------------|
| Aino 2021 | 58 € |
| Pedro Ximenes (50%), Garnatxa Blanca (50%) | |
| Criança de 10 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|---|-------------|
| Fam de Vida Cabernet Sauvignon 2020 | 62 € |
| Cabernet Sauvignon (100%) | |
| Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

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 / 42 €

2006 / 70 €

2005 / 72 €

2004 / 75 €

2003 / 79 €

MAGNUM 2006 / 150 €

MATUSALEM 2007 / 600 €

Usatges

Garnatxa Blanca (100%)

Garnatxa Blanca (50%), Xarel·lo (30%), Macabeu (20%)

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

2021 / 42 €

2005 / 82 €

L'Escarpat

Macabeu (50%), Xarel·lo (50%)

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

2018 / 73 €

2017 / 76 €

2015 / 85 €

Kyrie

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

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

2020 / 90 €

2017 / 95 €

2011 / 120 €

2009 / 110 €

Miserere

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

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2009 / 90 €

2008 / 90 €

2007 / 105 €

2006 / 110 €

2005 / 150 €

2004 / 200 €

2003 / 200 €

2002 / 200 €

2001 / 350 €

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

2010 / 94 €

2009 / 90 €

2008 / 120 €

2007 / 120 €

2006 / 115 €

2005 / 200 €

2004 / 200 €

2003 / 175 €

2002 / 330 €

2001 / 375 €

2000 / 460 €

MAGNUM 2008 / 280 €

Clos i Terrasses

Laurel 2020

Garnatxa Negra (77%), Sirah (8%), Cabernet Sauvignon (15%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

ENVELLINT

2016 / 95 €

Clos Erasmus 2020

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

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

ENVELLINT

La Morera de Montsant

Noguerals

Titi 2018 30 €

Garnatxa Negra (60%), Cabernet Sauvignon (25%), Syrah (15%).

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Abellars 2017 34 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (25%), Cabernet Sauvignon (15%), Syrah (10%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Perinet

Perinet Rosat 2021 42 €

Garnatxa Negra (100%)

Perinet 2016 85 €

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 140 €

Cabernet Sauvignon (100%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Carinyena Vinya Pendent 2017 140 €

Carinyena (100%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Syrah Mas del Xes 2017 140 €

Syrah (100%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Garnatxa Mas Vell 2017 140 €

Garnatxa (100%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Perinet 1194 2016 150 €

Garnatxa (62%), Carinyena (31%), Syrah (7%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Mas Simsó

Mas Simsó Blanc 2020 43 €

Garnatxa Blanca (90%), Viognier (10%)

Criança de 7 mesos en barrica de roure francès

Mas Simsó In Perpetuum 2019 53 €

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 / 44 €
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

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

2018 / 59 €
2016 / 69 €
MAGNUM / 135 €

Solana Alta

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

2018 / 66 €
2017 / 76 €
2016 / 89 €

La Basseta

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

2016 / 98 €
2013 / 104 €

La Creu Alta

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

2018 / 110 €
2014 / 125 €

Masos de Falset

Celler Ferrer-Bobet

Ferrer-Bobet Vinyes Velles 2017 59 €

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

Ferrer-Bobet Selecció Especial

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

2015 / 85 €
2012* / 105 €
MAGNUM 2015 / 195 €

Celler Marc Aguiló

Aretheal 2021 39 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)
Criança de 8 mesos en barrica de roure francès

Poboleda

Celler Ronadelles

Terra de Vinyaters 2020 33 €

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

Cellers Unió

Roureda Llicorella PX 2021 39 €

Pedro Ximenes (100%)

Roureda Llicorella Gran Selecció Vitis 2016 45 €

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès de 400L

Mas Doix

Les Crestes 2021 37 €

Garnatxa Negra (80%), Carinyena (10%), Syrah (10%)
Criança de 8 mesos en barrica de roure francès

Murmuri 2021 44 €

Garnatxa Blanca (95%), Macabeu (5%)

Salanques 2019 58 €

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

Sàlix 2021 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%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

2013 / 145 €
2000 / 220 €

1903 Garnatxa Centenària 2016 340 €

Garnatxa Negra (100%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

1902 Carinyena Centenària 2016 340 €

Carinyena (100%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Mas la Mola

Mas la Mola 2018 43 €

Garnatxa Negra (85%), Garnatxa Peluda (15%)
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Sandra Doix

Marla Vi de Vila 2019 58 €

Carinyena (70%), Garnatxa Negra (30%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Marla Vi de Paratge 2019 124 €

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

Porrera

Ànima de Cal Pagès

Coratge 2021 34 €

Carinyena (30%), Garnatxa Negra (30%), Merlot (20%), Cabernet S. (20%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Ànima Cal Pagès 2019 62 €

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

Balmprat

Dempeus 2016 36 €

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

La Parada 2017 43 €

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

MAGNUM / 88 €

Dempeus Sel·lecció 2010 85 €

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

Celler Cal Pla

Mas d'en Compte Blanc 2016 / 33 €

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

2007 / 65 €

MAGNUM 2015 / 70 €

MAGNUM 2006 / 120 €

Mas d'en Compte Negre 2008 58 €

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

Planots 2012 / 89 €

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

2002 / 109 €

Cims de Porrera

| | |
|--|--------------|
| Vi de Vila Porrera Blanc 2018 | 32 € |
| Garnatxa blanca (60%), Pedro Ximénes (15%), Picapoll (15%), Macabeu (10%) 100% damajoana | |
| Vi de Vila de Porrera Blanc 2014 | 42 € |
| Garnatxa blanca (60%), Pedro Ximénes (15%), Picapoll (15%), Macabeu (10%) PX 8 mesos en barrica usada i la resta 8 mesos en tina d'inòx | |
| Magnum Vi de Vila de Porrera Blanc 2017 | 70 € |
| Garnatxa blanca (60%), Pedro Ximénes (15%), Picapoll (15%), Macabeu (10%) 10 mesos en 70% tines de ciment, 30% damajoanes | |
| Cims de Porrera "Clàssic" 2014 | 65 € |
| Carinyena (100%) Criança de 14 mesos, (80% barrica usada, 20% barrica nova) | |
| Cims de Porrera "Clàssic" 2009 | 90 € |
| Carinyena (100%) Criança de 16 mesos, (50% barrica usada, 50% barrica nova) | |
| Cims de Porrera "Clàssic" 2008 | 95 € |
| Carinyena (100%) Criança de 36 mesos, (40% barrica usada, 60% barrica nova) | |
| Cims de Porrera "Clàssic" 2000 | 105 € |
| Carinyena (90%), Garnatxa Negra (10%) Criança de 14 mesos, (100% barrica nova) | |
| Cims de Porrera "Clàssic" 1999 | 120 € |
| Carinyena (85%), Garnatxa Negra (15%) Criança de 14 mesos, (100% barrica nova) | |
| Cims de Porrera "Clàssic" 1998 | 140 € |
| Carinyena (80%), Garnatxa Negra (20%) Criança de 14 mesos, (100% barrica nova) | |
| Cims de Porrera "Clàssic" 1997 | 180 € |
| Carinyena (80%), Garnatxa Negra (15%), Cabernet (5%) Criança de 14 mesos, (100% barrica nova) | |
| Garnatxa de Cims de Porrera 2014 | 70 € |
| Garnatxa (100%) Criança de 12 mesos, (90% barrica usada, 10% barrica nova) | |
| Garnatxa de Cims de Porrera 2007 | 105 € |
| Garnatxa (100%) Criança de 14 mesos, (50% barrica usada, 50% barrica nova) | |
| Garnatxa de Cims de Porrera 2006 | 110 € |
| Garnatxa (100%) Criança de 14 mesos, (100% barrica usada) | |
| Solanes 2002 | 75 € |
| Carinyena (65%), Garnatxa negra (35%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

● Negre ● Blanc ● Rosat

La vila de Porrera sempre s'ha mantingut fidel a les varietats que s'adapten millor al territori: la garnatxa i la carinyena. A finals dels anys noranta, la Cooperativa de Porrera va començar a vinificar les varietats per separat buscant els punts de maduració òptims de cadascuna. Van embotellar una barrica de les diferents parcel·les de carinyena vella per tal de veure'n l'evolució. Aquí va néixer el projecte de Les Finques, on cadascuna porta el nom de la vinya i del viticultor. No és fins al cap d'almenys quinze anys quan les ampelles surten del celler amb la criança necessària garantida.

Entre els vinaters i pagesos anteriors i la creació dels nous cellers, les carinyenes velles de Porrera persuadeixen amb un perfil de vi extraordinari, reconegut internacionalment.

| | |
|---|---|
| La Balma d'en Josico 1999 | 280 € |
| Els Arbres de l'Aurora | 2001 / 240 € 2000 / 240 € |
| Les Sentius d'en Joan Bat Domènech | 2006 / 121 € 2000 / 240 € |
| Masos d'en Ferran de Cal Pigat | 2006 / 121 € 2001 / 240 € 1998 / 280 € |
| Pastelero de la Maria i en Valentín | 2006 / 121 € 2001 / 240 € |
| Trosset de l'Adolf 2006 | 121 € |
| Mas d'en Ferrer de Porrera 2001 | 240 € |
| Lo molí de Cal Tarran 2001 | 240 € |
| La solana d'en pubill de Cal Tena 2000 | 240 € |

Fills de la Llicorella

| | |
|--|-------------|
| Cassanella 2020 | 34 € |
| Garnatxa Blanca (70%), Macabeu (30%) | |
| Criança de 3 mesos en barrica de roure francès | |

Giol Porrera

| | |
|----------------------|-------------|
| Verdiell 2021 | 41 € |
| Verdiell (100%) | |

| | |
|--|-------------|
| Mas d'en Caçador 2018 | 45 € |
| Carinyena (65%), Garnatxa Negra (30%), Picapoll Negre (5%) | |
| Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

Nin-Ortiz

| | |
|--|-------------|
| Planetes de Nin 2021 | 49 € |
| Carinyena Blanca (100%) | |
| Criança de 8 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|--|-------------|
| Planetes Garnatxes 2020 | 45 € |
| Garnatxa negra (100%) | |
| Criança de 7 mesos en ànfores de 700-1000L | |

| | |
|--|--------------------|
| Planetes Clàssic | 2018 / 49 € |
| Garnatxa Negra (45%), Carinyena (40%), Garnatxa peluda (15%) | 2017 / 51 € |
| Criança de 18 mesos en tines de 3000L de roure francès | 2016 / 53 € |
| | 2015 / 56 € |
| | 2014 / 60 € |
| | 2013 / 66 € |

| | |
|--|----------------------------|
| Nit de Nin Mas d'en Caçador | 2015 / 175 € |
| Garnatxa Peluda (60%), Carinyena (40%) | 2014 / 175 € |
| Criança de 17 mesos en barrica de roure francès i àmfora | MAGNUM 2011 / 395 € |
| | MAGNUM 2009 / 415 € |

| | |
|---|---------------------|
| Nit de Nin Coma d'en Romeu | 2020 / 190 € |
| Garnatxa Negra (100%) | 2019 / 190 € |
| Criança de 18 mesos en barrica de roure francès | |

| | |
|---|--------------|
| La Rodeda 2020 | 365 € |
| Garnatxa peluda (100%) | |
| Criança de 12 mesos en barrica de roure francès | |

Sangenís i Vaqué

Lo Coster Blanc

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

2022 / 38 €

2015 / 49 €

Vall Por 2017

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

34 €

Coranya

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

2004 / 65 €

MAGNUM 2007 / 125 €

Clos Monlleó

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

2005 / 80 €

2000 / 110 €

MAGNUM 2010 / 140 €

JEROBOAM 2011 / 340 €

Selecció Carinyena Clos Monlleó 2011

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

95 €

Vall Llach

Aigua de Llum 2021

Viognier (100%)
Criança de 4 mesos en barrica de roure francès

75 €

Idus 2019

Carinyena (59%), Garnatxa Negra (41%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

52 €

Porrera

Carinyena (78%), Garnatxa Negra (22%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

2019 / 64 €

2010 / 79 €

Mas de la Rosa

Carinyena (100%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

2019 / 280 €

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 €

Scala Dei

Cellers Scala Dei

Pla dels Àngels 2021 38 €
Garnatxa Negra (100%) **MAGNUM 2020 / 78 €**

Massipa 2020 / 52 €
Garnatxa Blanca (70%), Xenin Blanc (30%) 2019 / 55 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès 2018 / 59 €
2017 / 63 €
2016 / 70 €
2015 / 67 €
2014 / 74 €
MAGNUM 2019 / 110 €

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

Heretge 2017 85 €
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 2022 / 35 €
Garnatxa Blanca (100%) 2016 / 65 €
MAGNUM 2020 / 67 €

Primera Vinya 2019 48 €
Garnatxa Blanca (100%)
Criança de 9 mesos en barrica de roure francès

Voltons 2018 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

● Negre ● Blanc ● Rosat

Solanes del Molar

Clos Galena

Formiga de vellut 2019 **33 €**
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%)

Torroja del Priorat

L'Infernal

Lo Riu **2017 / 36 €**
2008 / 62 €
Garnatxa Negra (34%), Carinyena (33%), Syrah (33%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

El Cassot 2014 **55 €**
Garnatxa Negra (100%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Face Nord 2016 **48 €**
Syrah (100%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Aguilera 2010 **92 €**
Carinyena (100%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

Trio Infernal 0/3 2011* **99 €**
Garnatxa Blanca (90%), Macabeu (10%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Trio Infernal 2/3 2006* **172 €**
Carinyena (100%)
Criança de 24 mesos en barrica de roure francès

Terroir al Límit

Terra de Cuques Blanc 2021 **48 €**
Pedro Ximénez (90%), Muscat (10%)
Criança de 14 mesos en dipòsits de formigó

Arbossar 2020 **72 €**
Carinyena (100%)
Criança de 16 mesos en dipòsits de ciment

Pedra de Guix 2019 **2019 / 72 €**
2011 / 130 €
Pedro Ximénez (34%), Garnatxa Blanca (33%), Macabeu (33%)
Criança de 24 mesos en barrica de roure francès

Les Manyes **2019 / 225 €**
2009 / 380 €
Garnatxa Peluda (100%)
Criança de 16 mesos en dipòsits de ciment

Les Tosses **2019 / 225 €**
2008 / 380 €
Carinyena (100%)
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Referències (*): Trencament d'estoc imminent

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.

Agustí Torelló Mata

Barrica 2016 39 €

Macabeu (100%)

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

Magnum 2016 / 75 €

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

Mínim de 80 mesos de criança en ampolla

2015 / 75 €

2013 / 85 €

Kripta 2014 / 75 €

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

Mínim de 120 mesos de criança en ampolla

2013 / 75 €

2011 / 80 €

2010 / 85 €

2008 / 90 €

2007 / 95 €

2006* / 110 €

2001* / 160 €

Can Sala

Vinyes de Can Sala 2015 48 €

Xarel·lo (50%), Parellada (50%)

Mínim de 60 mesos de criança en ampolla

Can Sala 2008 76 €

Xarel·lo (50%), Parellada (50%)

Mínim de 144 mesos de criança en ampolla

Cavas Hill

Col·lecció Privada Gran Reserva Brut Nature 2017 35 €

Xarel·lo (85%), Parellada (15%)

Mínim de 30 mesos de criança en ampolla

Varias Gran reserva Brut Nature 2008 62 €

Xarel·lo (100%)

Mínim de 150 mesos de criança en ampolla

Celler Ronadelles

Cap de Ruc Brut Nature 2019 26 €

Chardonnay (65%), Xarel·lo (25%), Macabeu (10%)

Mínim de 24 mesos de criança en ampolla

Juvé & Camps

Blanc de Noirs

Pinot Noir (100%)
Mínim de 48 mesos de criaça en ampolla

2017 / 42 €
MAGNUM 2013 / 104 €

La Capella 2010

Xarel·lo (100%)
Mínim de 132 mesos de criaça en ampolla

105 €

La Sibèria 2012

Pinot Noir (100%)
Mínim de 108 mesos de criaça en ampolla

125 €

Mestres

Coquet 2017

Xarel·lo (45%), Macabeu (30%), Parellada (25%)
Mínim de 42 mesos de criaça en ampolla

38 €

Visol 2014

Xarel·lo (45%), Macabeu (30%), Parellada (25%)
Mínim de 60 mesos de criaça en ampolla

43 €

Clos Nostre Senyor 2012

Xarel·lo (55%), Macabeu (25%), Parellada (20%)
Mínim de 90 mesos de criaça en ampolla

54 €

Mas Via

Xarel·lo (65%), Macabeu (20%), Parellada (15%)
Mínim de 12 mesos en barrica de roure i mínim de 140 mesos de criaça en ampolla

2005 / 92 €
MAGNUM 2002 / 300 €

Privat

Privat Chardonnay 2019

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

30 €

Solà Raventós

Rosat Brut 2019

Monastrell (40%), Pinot Noir (40%), Trepal (20%)
Mínim de 24 mesos de criaça en ampolla

26 €

De la Gafa 2018

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

27 €

Solà II 2017

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

31 €

Maria Roig 2016

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

36 €

Magnum Profund 2018

Monastrell (40%), Pinot Noir (30%), Trepal (30%)
Mínim de 33 mesos de criaça en ampolla

65 €

Magnum Tremendo 2017

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

80 €

Referències (*): Trencament d'estoc imminent

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.

Recaredo

Terrers 2010 (3/8L)

Macabeu (54%), Xarel·lo (42%), Parellada (4%)
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla

35 €

Serral del Vell 2014

Xarel·lo (56%), Macabeu (44%)
Mínim de 84 mesos de criança en ampolla

58 €

Serral del Vell Brut de Brut

Xarel·lo (53%), Macabeu (47%)
Mínim de 180 mesos de criança en ampolla

2006* / 100 €

1996* / 250 €

Turó d'en Mota

Xarel·lo (100%)
Mínim de 180 mesos de criança en ampolla

2006 / 130 €

2004 / 150 €

2001* / 200 €

Enoteca Reserva Particular 2004

Xarel·lo (67%), Macabeu (33%)
Mínim de 200 mesos de criança en ampolla

150 €

Torelló

Torelló Tradicional 2015

Xarel·lo (47%), Macabeu (33%), Parellada (20%)
Mínim de 84 mesos de criança en ampolla

37 €

MAGNUM / 69 €

JEROBOAM / 160 €

Finca Can Martí

Chardonnay (32%), Xarel·lo (32%), Macabeu (22%), Parellada (14%)
Mínim de 72 mesos de criança en ampolla

2017 / 39 €

2011 / 58 €

MAGNUM 2014 / 78 €

Gran Torelló Grans Anyades 2010

Macabeu (35%), Xarel·lo (34%), Parellada (31%)
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla

75 €

Torelló Collection 2010

Macabeu (36%), Xarel·lo (37%), Parellada (27%)
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla

125 €

Torelló 225 2016

Xarel·lo (45%), Macabeu (35%), Parellada (20%)
Mínim de 40 mesos de criança en ampolla

46 €

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 **39 €**

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

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

Esparter 2015 **39 €**

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

6 € / 20 € (37,5 cl)

Garnatxa Negra (100%)

Memòries de Cornudella 1928

22 € Copa

Garnatxa Negra (100%)

Cingles Blaus - Cornudella de Montsant

Aram Dolç 2014

7 € / 40 € (50 cl)

Garnatxa Negra (100%)

Orto Vins - El Masroig

Dolç d'Orto Blanc 2019

7 € / 39 € (50 cl)

Garnatxa Blanca (80%), Macabeu (20%)

Dolç d'Orto Negre 2021

7 € / 39 € (50 cl)

Garnatxa Negra (100%)

Vi Ranci Clàssic

8 € / 52 € (75 cl)

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

Priorat

Copa / Ampolla

B&D LAB – Bellmunt del Priorat

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Nojae | 7 € / 45 € (70 cl) |
| Ratafia de Magnòlies | 7 € / 45 € (70 cl) |
| Vermouth fumat Dos Déus | 8 € / 46 € (75 cl) |
| Vermouth Dos Déus Estrelles | 9 € / 48 € (75 cl) |
| Vermouth Dos Déus Reserva 2016 | 12 € / 56 € (75 cl) |

Ànima de Cal Pagès - Porrera

| | |
|--------------|-----------------------|
| Vermut 1997 | 18 € / 150 € (375 ml) |
| Ranci 1968 | 20 € / 160 € (375 ml) |
| Mistela 1970 | 25 € / 220 € (375 ml) |

Celler Cecilio - Gratallops

| | |
|-------|--------------------|
| Ranci | 6 € / 20 € (50 cl) |
|-------|--------------------|

Cellers Scala-Dei

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Ranci Solera Estàtica 1982 | 14 € / 70 € (50 cl) |
|----------------------------|---------------------|

Clos de l'Obac - Gratallops

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

De Muller – El Molar

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Ranci Pom Juncosa Solera 1939 | 14 € / 70 € (70 cl) |
|-------------------------------|---------------------|

Giol Porrera – Porrera

| | |
|----------------------|--------------------|
| Carinyena Dolça 2020 | 10 € / 60 € (50cl) |
| Carinyena (100%) | |

Internacionals

Copa / Ampolla

Montilla - Moriles

Toro Albalá – Córdoba

Copa

| | |
|---------------------------|------|
| 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

Copa

| | |
|-----------------------------|------|
| Porto Dom Rozés 1975 – 1980 | 12 € |
|-----------------------------|------|

Tokai

Disznókó

Ampolla

| | |
|------------------------------|--------------|
| Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2002 | 94 € (50 cl) |
|------------------------------|--------------|

Furmint (60%), Hárslevelü (10%), Zéta (10%)