

# CARTA DE VINS



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





# ÍNDEX

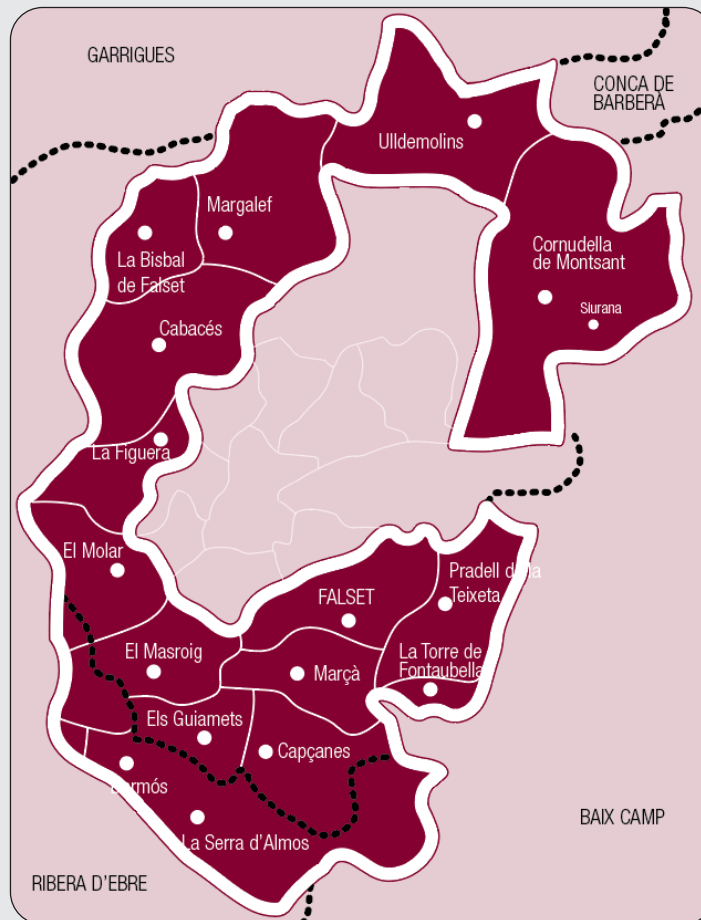
<b>DO MONTSANT</b>	5
Cornudella de Montsant	6
Capçanes	9
Darmós	10
Els Guiamets	10
El Masroig	11
El Molar	12
Falset	12
Marçà	13
Margalef	13
Ulldemolins	13
<b>PRIORAT</b>	14
<b>DOQ PRIORAT</b>	15
Bellmunt del Priorat	16
El Lloar	17
Gratallops	18
La Morera de Montsant	21
La Vilella Alta	22
Masos de Falset	23
Poboleda	24
Porrera	26
Scala-Dei	31
Solanes del Molar	32
Torroja del Priorat	33
<b>DO CAVA</b>	35
<b>CORPINNAT</b>	38
<b>CLÀSSIC Penedès</b>	40
<b>VINS DOLÇOS I GENEROSOS</b>	42
DO Montsant	42
DOQ Priorat	43
Internacionals	44



# 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** **2022 / 28 €**

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

---

#### **Guineu d'Argent** **2022 / 28 €**

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

---

#### **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%), Syrah (30%)  
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

---

#### **Cap de Ruc Revolution** **2020 / 39 €**

Syrah (100%)  
Criança de 8 mesos en àmfora

---

#### **Orange Lion** **2021 / 39 €**

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

<b>Giral Vinyes Velles</b>	<b>2017 / 39 €</b>
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
<b>Giral Vinyes Velles</b>	<b>2015 / 39 €</b>
Granatxa Blanca (50%), Macabeu (50%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
<b>Giral Blanc de Negres 2016</b>	<b>2016 / 39 €</b>
Garnatxa Negra (50%), Garnatxa Blanca (50%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
<b>Clos Tempus</b>	<b>2016 / 46 €</b>
Garnatxa Blanca (100%) Criança de 8 mesos en barrica de roure francès	
<b>Clos Tempus</b>	<b>2016 / 49 €</b>
Carinyena (100%) Criança de 29 mesos en barrica de roure francès	
<b>Jaume Giral Reserva</b>	<b>2010 / 110 €</b>
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) Criança de 24 mesos en barrica de roure francès	
	<b>MAGNUM 2014 / 250 €</b>
<b>Jaume Giral Gran Reserva</b>	<b>2007* / 145 €</b>
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) Criança de 24 mesos en barrica de roure francès	
 <b>Celler Cingles Blaus</b>	
<b>Octubre</b>	<b>2021 / 25 €</b>
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%) Criança de 6 mesos en barrica de roure francès 60% i americà 40%	
<b>Octubre</b>	<b>2022 / 25 €</b>
Macabeu (50%), Garnatxa Blanca (40%), Chardonnay (10%)	
<b>Octubre</b>	<b>2022 / 25 €</b>
Garnatxa Negra (100%)	
<b>Cingles Blaus Selecció</b>	<b>2018 / 38 €</b>
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%) Criança de 16 mesos en barrica de roure francès	

## Celler Gritelles

---

### **Manou** **2020 / 33 €**

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%), Muscat (16%), Viognier (6%), Xenin Blanc (1%)  
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

## Vins Nus

---

### **Siuralta Orange** **2022 / 34 €**

Carinyena Blanca (35%), Garnatxa Blanca (35%), Malvasia (30%)  
Criança de 6 mesos en àmfora

---

### **Siuralta Antic** **2016 / 49 €**

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

---

### **Nèc-tar** **2021 / 65 €**

Malvasia (100%)



# Capçanes

## Josep Grau Viticultors

---

**Regina** 2022 / 41 €

Garnatxa Negra (90%), Garnatxa Blanca (10%)  
Criança de 7 mesos en barrica de roure austríac

---

**Granit** 2021 / 39 €

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

---

**El Pas de l'Estudiant** 2021 / 54 €

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

Monastrell (100%)

2020 / 27 €

## Els Guiamets

### Cellers Unió

---

#### Perlat Blanc

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

2021 / 28 €

---

#### Perlat Syrah

Syrah (100%)

Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

2020 / 32 €

# 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%) 2006 / 60 €  
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

## 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

---

**Coca i Fitó** 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

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

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

2013 / 69 €

2010 / 74 €

2006\* / 89 €

# Falset

## Celler Pascona

---

### Maria Ganxa

Carinyena (100%)

2019 / 29 €

---

### Lo Noi del Sac Blanc de Negres

Merlot (100%)

2020 / 32 €

## Alfredo Arribas

---

### Tros Blanc Notaria

Garnatxa Blanca (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2014 / 72 €

## Marçà

### 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

## Margalef

### NaturMontsant

---

**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****2021 / 26 €**

Garnatxa Negra (75%), Syrah (10%), Carinyena (8%), Cabernet Sauvignon (7%)

---

**Teix****2019 / 32 €**

Garnatxa Negra (65%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (10%), Merlot (5%)  
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

---

**Sarroges****2016 / 39 €**

Garnatxa Negra (70%), Syrah (12%), Cabernet Sauvignon (12%), Merlot (6%)  
Criança de 48 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 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.

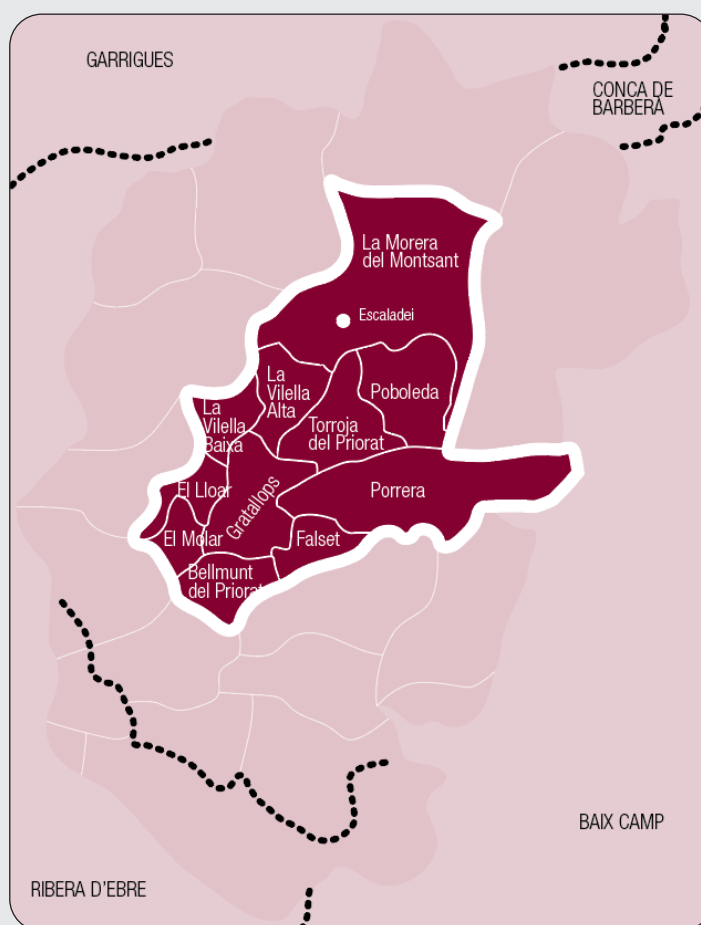
Al Restaurant tenen a la seva disposició el primer vi embotellat amb DO Priorat i la primera anyada del "Priorat Modern", un tros d'història guardat en l'interior d'una ampolla.



# 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** 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 Calcari** 2019 / 46 €  
Garnatxa Blanca (100%)  
Criança de 6 mesos d'una tercera part del raïm en barrica de roure francès

**Coma Alta**  
Garnatxa Blanca (100%) 2018 / 48 €  
Garnatxa Blanca (100%) 2014 / 57 €  
Garnatxa Blanca (80%), Viognier (20%) 2010 / 74 €  
Criança de 6 mesos d'una tercera part del raïm en barrica de roure francès

**Coma Vella**  
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (20%), Garnatxa Peluda (20%), Syrah (10%) 2016 / 44 €  
C. Sauv. (25%), G. Negra (20%), G. Peluda (20%), Carinyena (20%) Syrah (10%), Merlot (5%) 2004 / 85 €  
Garnatxa Negra (30%), Cab. Sauvignon (25%), Carinyena (20%), Syrah (20%), altres (5%) 1998\* / 95 €  
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

**Coma Blanca**  
Garnatxa Blanca (50%), Macabeu (50%) 2015 / 63 €  
Criança de 6 mesos d'una tercera part del raïm en barrica de roure francès 2011 / 79 €  
2005 / 95 €

**Clos Fontà**  
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (30%), Garnatxa Peluda (20%) 2015 / 72 €  
Garnatxa Peluda (30%), Garnatxa Negra (25%), Cab. Sauvignon (20%), Carinyena (20%) 2000\* / 139 €  
Garnatxa Peluda (30%), Garnatxa Negra (25%), Cab. Sauvignon (20%), Carinyena (20%) 1999\* / 139 €  
Criança de 19 mesos en barrica de roure francès

**Gran Buig**  
Garnatxa Negra (65%), Carinyena (35%) 2016 / 320 €  
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%) 1998 / 850 €  
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès



# El Lloar

## Clos del Portal

---

### Lo Noir

2021 / 56 €

Garnatxa Negra (50%), Pinot Noir (50%)

Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

---

### Inestabile

2021 / 49 €

Garnatxa Blanca (55%), Macabeu (20%), Xarel·lo (20%), Muscat (5%)

Criança de 6 mesos en àmfora

# Gratallops

## Álvaro Palacios

### Les Terrasses

2020 / 55 €

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

### Gratallops

2019 / 84 €

2014 / 95 €

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

### Finca Dofi

2020 / ENVELLINT

2019 / 110 €

**MAGNUM** 2019 / 240 €

2018 / 120 €

2017 / 120 €

2016 / 140 €

2015 / 140 €

2014 / 150 €

2009 / 180 €

2008 / 180 €

2002 / 199 €

2000 / 220 €

1998 / 280 €

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

### Terrasses

1998 / 320 €

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

### La Baixada

2020 / ENVELLINT

2019 / 350 €

2018 / 350 €

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

### Aubaguetes

2020 / ENVELLINT

2019 / 450 €

2015 / 510 €

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

### L'Ermita

2020 / ENVELLINT

2019 / 1600 €

2017\* / 1500 €

2010\* / 1900 €

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

## Josep Grau Viticultor

### Carenes

2021 / 64 €

Garnatxa Blanca (70%), Macabeu (20%), Trepapat Blanc (10%)  
Criança de 7 mesos en foudre de roure austríac

## Bodegas Bordalás García

---

<b>Pamatura</b>	2016 / 32 €
Garnatxa Negra (65%), Carinyena (35%), Merlot (10%)	<b>MAGNUM 2014 / 66 €</b>
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>El Si del Molí</b>	2021 / 33 €
Garnatxa Blanca (60%), Macabeu (40%)	
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Fra Fort</b>	2015 / 36 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)	
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Gueta Lupia</b>	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

---

<b>Cecilio</b>	2021 / 33 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%)	<b>MAGNUM 2020 / 65 €</b>

---

<b>L'Udol</b>	2022 / 33 €
Garnatxa Blanca (100%)	

---

<b>L'Espill</b>	2015 / 46 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%)	2014 / 46 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

---

## Clos Alkio

---

<b>Fam de Vida Garnatxa Blanca</b>	2021 / 41 €
Garnatxa Blanca (100%)	

---

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

---

<b>Fam de Vida Garnatxa Negra</b>	2020 / 44 €
Garnatxa Negra (100%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Aino</b>	2021 / 58 €
Pedro Ximénes (50%), Garnatxa Blanca (50%)	
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Fam de Vida Cabernet Sauvignon</b>	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%)	<b>MATUSALEM</b> 2021 / 44 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	2007 / 600 €
	<b>MAGNUM</b> 2006 / 150 €
	2006 / 70 €
	2005 / 72 €
	2004 / 75 €
	2003 / 79 €

### Usatges

Garnatxa Blanca (100%)	2021 / 42 €
Garnatxa Blanca (50%), Xarel·lo (30%), Macabeu (20%)	2005 / 82 €
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès	

### L'Escarpat

Macabeu (50%), Xarel·lo (50%)	2018 / 73 €
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès	2017 / 76 €
	2015 / 99 €

### Kyrie

Garnatxa Blanca (35%), Macabeu (30%), Xarel·lo (30%), Muscat (5%)	2020 / 90 €
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès	2017 / 95 €
	2011 / 120 €
	2009 / 110 €

### Miserere

Garnatxa Negra (27%), Cabernet S. (27%), Ull de Llebre (26%), Merlot (10%), Carinyena (10%)	2009 / 90 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	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%)	2010 / 94 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	2009 / 90 €
	2008 / 120 €
	<b>MAGNUM</b> 2008 / 280 €
	2007 / 120 €
	2006 / 115 €
	2005 / 200 €
	2004 / 200 €
	2003 / 175 €
	2002 / 330 €
	2001 / 375 €
	2000 / 460 €
	1990 / 650 €

## Clos i Terrasses

### Laurel

Garnatxa Negra (77%), Syrah (8%), Cabernet Sauvignon (15%)	2020 / ENVELLINT
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	2016 / 95 €

### Clos Erasmus

Garnatxa Negra (70%), Syrah (30%)	2020 / ENVELLINT
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	

# 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 Negra (100%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

---

**Perinet 1194** 2016 / 150 €

Garnatxa Negra (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** 2020 / 53 €

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

Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

---

# La Vilella Alta

## Mas Alta

---

<b>Artigas</b>	<b>2018 / 44 €</b>
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (30%), Cabernet Sauvignon (10%)	<b>2017 / 44 €</b>
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès	<b>MAGNUM 2017 / 83 €</b>

---

<b>Artigas Blanc</b>	<b>2017 / 44 €</b>
Garnatxa Blanca (70%), Pedro Ximenes (20%), Macabeu (10%)	<b>MAGNUM 2017 / 89 €</b>
Criança de 8 mesos en barrica de roure francès (50%)	<b>2016 / 49 €</b>

---

<b>Cirerets</b>	<b>2018 / 59 €</b>
Carinyena (60%) Garnatxa Negra (40%)	<b>2016 / 69 €</b>
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès	<b>MAGNUM 2016 / 135 €</b>

---

<b>Solana Alta</b>	<b>2019 / 65 €</b>
Garnatxa Blanca (50%), Carinyena Blanca (50%)	<b>2018 / 69 €</b>
Criança de 5 mesos en barrica de roure francès	<b>2017 / 76 €</b>
	<b>2016 / 89 €</b>

---

<b>La Basseta</b>	<b>2016 / 98 €</b>
Garnatxa Negra (90%), Syrah (10%)	<b>2013 / 104 €</b>
Criança de 22 mesos en barrica de roure francès	<b>2005 / 150 €</b>

---

<b>La Creu Alta</b>	<b>2018 / 110 €</b>
Carinyena (60%), Garnatxa Negra (40%)	<b>2014 / 125 €</b>
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	

# Masos de Falset

## Celler Ferrer-Bobet

### Ferrer-Bobet Vinyes Velles

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

2018 / 59 €  
2017 / 59 €  
2011\* / 75 €  
2010 / 75 €

### Ferrer-Bobet Selecció Especial

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

2017 / 85 €  
2015 / 90 €  
MAGNUM 2015 / 195 €  
2012 / 110 €  
2011\* / 110 €

## Celler Marc Aguiló

### Aretheal

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

2021 / 39 €

## Mas Martinet

### Camí Pesseroles

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

2016 / 99 €  
2015 / 99 €  
2012 / 114 €  
2011 / 114 €  
2008 / 139 €

### Escurçons

Garnatxa Negra (100%)  
Criança de 19 mesos en barrica de roure francès i àmfora

2010 / 140 €

### Clos Martinet

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (25%), Syrah (15%), Cab. Sauvignon (10%)  
Garnatxa Negra (80%), Carinyena (10%), Syrah (8%), Cab. Sauvignon (2%)  
Garnatxa Negra i Peluda (60%), Carinyena (18%), Syrah (12%), Cab. Sauvignon (10%)  
Garnatxa Negra i Peluda (60%), Carinyena (18%), Syrah (12%), Cab. Sauvignon (10%)  
Garnatxa Negra i Peluda (50%), Carinyena (22%), Syrah (18%), Cab. Sauvignon (10%)  
Garnatxa Negra (40%), Carinyena (20%), Cab. Sauvignon (20%), Syrah (20%)  
Garnatxa Negra (40%), Cab. Sauvignon (25%), Carinyena (20%), Syrah (15%)  
Garnatxa Negra (35%), Merlot (35%), Cab. Sauvignon (20%), Syrah (10%)  
Garnatxa Negra (34%), Cab. Sauvignon (20%), Merlot (20%), Carinyena (15%), Syrah (11%)  
Garnatxa Negra (38%), Cab. Sauvignon (32%), Syrah (15%), Merlot (15%)

2009 / 160 €  
2008 / 140 €  
2007 / 150 €  
2006 / 140 €  
2005 / 190 €  
2002 / 180 €  
2001 / 190 €  
1998 / 220 €  
1997 / 210 €  
1993 / 260 €

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès excepte l'anyada 2009 que va ser envellit en àmfora

# Poboleda

## Celler Ronadelles

### Terra de Vinyaters

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%)  
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

2020 / 33 €

## Cellers Unió

### Roureda Llicorella PX

Pedro Ximenes (100%)

2021 / 39 €

### Roureda Llicorella Gran Selecció Vitis

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

2016 / 45 €

## Mas Doix

### Les Crestes

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

2021 / 39 €

### Murmuri

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

2021 / 44 €

### Salanques

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

2020 / 58 €

### Sàlix

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

2021 / 62 €

### Doix

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

2018 / 110 €

2013 / 145 €

2000 / 220 €

### 1903 Garnatxa Centenària

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

2016 / 340 €

### 1902 Carinyena Centenària

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

2016 / 340 €

## Mas la Mola

### Mas la Mola

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

2018 / 43 €



## Sandra Doix

---

### Marla Peculiar

Pedro Ximénes (100%)

2021 / 52 €

---

### Marla Vi de Vila

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

2019 / 58 €

---

### Marla Peculiar Criança

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

2020 / 68 €

---

### Marla Vi de Paratge

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

2019 / 124 €

## Porrera

### L'Antic Magatzem

#### Coratge

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

2021 / 34 €

#### Ànima Cal Pagès

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

2019 / 62 €

### Balmaprat

#### Dempeus

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

2016 / 36 €

#### La Parada

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

2017 / 43 €  
**MAGNUM 2017 / 88 €**

#### Dempeus Sel·lecció

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

2010 / 85 €

### 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 / 33 €  
**MAGNUM 2015 / 70 €**  
2012 / 59 €  
2007 / 73 €  
**MAGNUM 2006 / 146 €**

#### Mas d'en Compte Negre 2008

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

2008 / 58 €

#### Planots

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

2012 / 89 €  
2002 / 109 €

## Fills de la Llicorella

### Cassanella 2020

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

2019 / 45 €

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

## Nin-Ortiz

### Planetes

2022 / 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 de Nin Clàssic

2018 / 49 €

Garnatxa Negra (45%), Carinyena (40%), Garnatxa Peluda (15%)  
Criança de 18 mesos en tines de 3000L de roure francès

2017 / 51 €

2016 / 53 €

2015 / 56 €

2014 / 60 €

2013 / 66 €

### Nit de Nin Mas d'en Caçador

2020 / ENVELLINT

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

2015 / 175 €

Criança de 17 mesos en barrica de roure francès i àmfora

2014 / 175 €

MAGNUM 2013 / 450 €

MAGNUM 2011 / 450 €

MAGNUM 2009 / 450 €

### 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

## Cims de Porrera

---

### Vi de Vila Porrera Blanc 2018 / 32 €

Garnatxa Blanca (60%), Pedro Ximénes (15%), Picapoll Blanc (15%), Macabeu (10%)  
100% damajoana

---

### Vi de Vila de Porrera Blanc 2014 / 42 €

Garnatxa Blanca (60%), Pedro Ximénes (15%), Picapoll Blanc (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 Blanc (15%), Macabeu (10%)  
Criança de 10 mesos en 70% tines de ciment, 30% damajoanes

---

### Cims de Porrera "Clàssic"

Carinyena (100%) 2015 / 65 €

Criança de 14 mesos, (100% barrica nova)

Carinyena (100%) 2014 / 70 €

Criança de 14 mesos, (100% barrica nova)

Carinyena (100%) 2009 / 90 €

Criança de 16 mesos, (50% barrica usada, 50% barrica nova)

Carinyena (100%) 2008 / 95 €

Criança de 36 mesos, (40% barrica usada, 60% barrica nova)

Carinyena (90%), Garnatxa Negra (10%) 2000 / 105 €

Criança de 14 mesos, (100% barrica nova)

Carinyena (85%), Garnatxa Negra (15%) 1999 / 120 €

Criança de 14 mesos, (100% barrica nova)

Carinyena (80%), Garnatxa Negra (20%) 1998 / 140 €

Criança de 14 mesos, (100% barrica nova)

Carinyena (80%), Garnatxa Negra (15%), Cabernet (5%) 1997 / 180 €

Criança de 14 mesos, (100% barrica nova)

Carinyena (80%), Garnatxa Negra (15%), Cabernet (5%) MAGNUM 1997 / 330 €

Criança de 14 mesos, (100% barrica nova)

Carinyena (80%), Garnatxa Negra (15%), Cabernet (5%) 1996 / 220 €

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 2002 / 75 €

Carinyena (65%), Garnatxa negra (35%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

## Les Finques

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 ampolles 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.

---

<b>La Balma d'en Josico</b>	<b>1999 / 280 €</b>
-----------------------------	---------------------

---

<b>Els Arbres de l'Aurora</b>	<b>2001 / 240 €</b>
	<b>2000 / 240 €</b>

---

<b>Les Sentius d'en Joan Bat. Domènech</b>	<b>2006 / 121 €</b>
	<b>2000 / 240 €</b>

---

<b>Masos d'en Ferran de Cal Pigat</b>	<b>2006 / 121 €</b>
	<b>2001 / 240 €</b>
	<b>1998 / 280 €</b>

---

<b>Pastelero de la Maria i en Valentín</b>	<b>2006 / 121 €</b>
	<b>2001 / 240 €</b>

---

<b>Trosset de l'Adolf</b>	<b>2006 / 121 €</b>
---------------------------	---------------------

---

<b>Mas d'en Ferrer de Porrera</b>	<b>2001 / 240 €</b>
-----------------------------------	---------------------

---

<b>Lo Molí de Cal Tarran</b>	<b>2001 / 240 €</b>
------------------------------	---------------------

---

<b>La Solana d'en Pubill de Cal Tena</b>	<b>2000 / 240 €</b>
--	---------------------

## Sangenís i Vaqué

---

<b>Lo Coster Blanc</b>	<b>2022 / 38 €</b>
Garnatxa Blanca (85%), Macabeu (15%)	<b>2015 / 49 €</b>
Criança de 4 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Vall Por</b>	<b>2017 / 34 €</b>
Carinyena (60%), Garnatxa Negra (40%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès (80%) i americà (20%)	

---

<b>Coranya</b>	<b>2004 / 65 €</b>
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)	<b>MAGNUM 2007 / 125 €</b>
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès (85%) i americà (15%)	

---

<b>Clos Monlleó</b>	<b>2005 / 80 €</b>
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)	<b>2000 / 110 €</b>
Criança de 24 mesos en barrica de roure francès	
	<b>MAGNUM 2010 / 140 €</b>
	<b>JEROBOAM 2011 / 340 €</b>

---

<b>Selecció Carinyena Clos Monlleó</b>	<b>2011 / 95 €</b>
Carinyena (100%)	
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès	

---

## Vall Llach

<b>Aigua de Llum</b>	<b>2021 / 75 €</b>
Viognier (100%)	
Criança de 4 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Idus</b>	<b>2019 / 52 €</b>
Carinyena (59%), Garnatxa Negra (41%)	
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Porrera</b>	<b>2019 / 64 €</b>
Carinyena (78%), Garnatxa Negra (22%)	<b>2010 / 79 €</b>
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Mas de la Rosa</b>	<b>2019 / 280 €</b>
Carinyena (100%)	<b>MAGNUM 2016 / 400 €</b>
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès	
	<b>2010 / 300 €</b>

---

<b>Vall Llach</b>	
Carinyena (63%), Merlot (24%), C.Sauvignon (13%), 14 mesos en roure francès	<b>2005 / 180 €</b>
Carinyena (65%), Merlot (25%), C.Sauvignon (10%), 18 mesos en roure francès	<b>2001 / 190 €</b>
Carinyena (50%), Merlot (35%), C.Sauvignon (15%), 17 mesos en roure francès	<b>MAGNUM 1999 / 450 €</b>

---

# Scala Dei

## Cellers Scala Dei

### Pla dels Àngels

Garnatxa Negra (100%)

2022 / 42 €  
**MAGNUM 2020 / 82 €**

### Massipa

Garnatxa Blanca (70%), Xenin Blanc (30%)  
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2021 / 64 €  
2020 / 54 €  
2019 / 56 €  
**MAGNUM 2019 / 110 €**  
2018 / 60 €  
2017 / 64 €  
2016 / 70 €  
2015 / 67 €  
2014 / 74 €

### Cartoixa

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

2017 / 59 €

### Heretge

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

2017 / 85 €

### Artigots

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

2017 / 99 €

### Sant Antoni

Garnatxa (100%)  
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

2017 / 99 €  
**MAGNUM 2016 / 220 €**

### Masdeu

Garnatxa (100%)  
Criança de 19 mesos en dipòsits de ciment

2016 / 99 €  
2013\* / 124 €  
**MAGNUM 2013\* / 250 €**

## La Conreria d'Escaladei

### Les Brugueres

Garnatxa Blanca (100%)

2022 / 35 €  
**MAGNUM 2022 / 72 €**  
2016 / 67 €

### Primera Vinya

Garnatxa Blanca (100%)  
Criança de 9 mesos en barrica de roure francès

2019 / 48 €

### Voltons

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

2018 / 68 €

### Antecessor Les Brugueres

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

1997\* / 150 €

Referències (\*): Trencament d'estoc imminent

# 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

---

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

---

<b>Fons Clar</b>	<b>2019 / 45 €</b>
Carinyena (100%)	<b>2013 / 63 €</b>
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>El Casot</b>	<b>2014 / 55 €</b>
Garnatxa Negra (100%)	<b>2013 / 63 €</b>
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Face Nord</b>	<b>2015 / 58 €</b>
Syrah (100%)	<b>2013 / 69 €</b>
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

---

<b>Aguilera</b>	<b>2010 / 92 €</b>
Carinyena (100%)	
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	

---

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

---

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

## Terroir al Límit

---

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

---

<b>Arbossar</b>	<b>2020 / 72 €</b>
Carinyena (100%)	
Criança de 16 mesos en dipòsits de ciment	

---

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

---

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

---

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



# 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

<b>Barrica</b>	<b>2016 / 39 €</b>
Macabeu (100%) Mínim de 72 mesos de criança en ampolla i 6 mesos en barrica	
<b>Magnum</b>	<b>2016 / 75 €</b>
Macabeu (45%), Parellada (30%), Xarel·lo (25%) Mínim de 80 mesos de criança en ampolla	<b>2015 / 75 €</b> <b>2013 / 85 €</b>
<b>Kripta</b>	<b>2014 / 75 €</b>
Macabeu (45%), Parellada (35%), Xarel·lo (20%) Mínim de 120 mesos de criança en ampolla	<b>2013 / 75 €</b> <b>2011 / 80 €</b> <b>2010 / 85 €</b> <b>2008 / 90 €</b> <b>2007 / 95 €</b> <b>2006* / 110 €</b> <b>2001* / 160 €</b>

## Can Sala

<b>Vinyes de Can Sala</b>	<b>2015 / 54 €</b>
Xarel·lo (50%), Parellada (50%) Mínim de 60 mesos de criança en ampolla	
<b>Can Sala</b>	<b>2008 / 85 €</b>
Xarel·lo (50%), Parellada (50%) Mínim de 144 mesos de criança en ampolla	

## Cava Guilera

<b>Guilera Agosarat</b>	<b>2006 / 68 €</b>
Xarel·lo (50%), Macabeu (42%), Parellada (8%) Mínim de 48 mesos de criança en ampolla	

## Cavas Hill

<b>Col·lecció Privada Gran Reserva Brut Nature</b>	<b>2017 / 35 €</b>
Xarel·lo (85%), Parellada (15%) Mínim de 30 mesos de criança en ampolla	
<b>Varias Gran reserva Brut Nature</b>	<b>2008 / 62 €</b>
Xarel·lo (100%) Mínim de 150 mesos de criança en ampolla	

## Celler Ronadelles

### Cap de Ruc Brut Nature

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

2019 / 26 €

## Juvé & Camps

### Blanc de Noirs

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

2017 / 42 €  
MAGNUM 2013 / 104 €

### La Capella

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

2010 / 105 €

### La Sibèria

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

2012 / 125 €

## Mestres

### Coquet

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

2017 / 38 €

### Visol

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

2014 / 43 €

### Clos Nostre Senyor

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

2012 / 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

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

2019 / 30 €

## Solà Raventós

---

### Rosat Brut

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

2019 / 26 €

---

### De la Gafa

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

2019 / 27 €

---

### Solà II

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

2017 / 31 €

---

### Maria Roig

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

2017 / 36 €

---

### Magnum Profund

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

2018 / 65 €

---

### Magnum Tremendo

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

2017 / 80 €

# 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.

## Júlia Bernet

### Maria Bernet

Xarel·lo (100%)

Mínim de 145 mesos de criança en ampolla

2013 / 88 €

2009 / 98 €

## Recaredo

### Terrers (3/8L)

Macabeu (54%), Xarel·lo (42%), Parellada (4%)

Mínim de 132 mesos de criança en ampolla

2010 / 35 €

### Serral del Vell

Xarel·lo (56%), Macabeu (44%)

Mínim de 84 mesos de criança en ampolla

2014 / 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

2009 / 145 €

2006 / 150 €

2004 / 155 €

2001\* / 200 €

### Enoteca Reserva Particular

Xarel·lo (67%), Macabeu (33%)

Mínim de 200 mesos de criança en ampolla

2004 / 150 €

## Torelló

---

### Torelló Tradicional

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

2015 / 37 €  
**MAGNUM 2015 / 69 €**  
**JEROBOAM 2015 / 160 €**

---

### Finca Can Martí

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

2017 / 39 €  
2015 / 44 €  
**MAGNUM 2014 / 78 €**  
2011 / 58 €

---

### Torelló "225"

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

2016 / 46 €

---

### Gran Torelló Grans Anyades

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

2010 / 75 €

---

### Torelló Collection

Chardonnay (32%), Xarel·lo (32%), Macabeu (22%), Parellada (14%)  
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla

2012 / 130 €  
**MAGNUM 2011 / 250 €**  
2010 / 130 €

# 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

## Albet i Noya

### El Corral Cremat

2011 / 78 €

Xarel·lo (100%)

Mínim de 120 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)

### Mas d'en Gil - Bellmunt del Priorat

---

Nus Blanc	10 € / 50 € (50 cl)
Nus Negre 2015	11 € / 55 € (70 cl)

### De Muller - El Molar

---

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

### Celler Cecilio - Gratallops

---

Ranci	6 € / 20 € (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	

### Cal Pla - Porrera

---

Ranci Cal Pla	14 € / 70 € (50cl)
---------------	--------------------

### Giol Porrera - Porrera

---

Moscatell Dolç 2021	6 € / 35 € (50 cl)
Moscatell (100%)	
Carinyena Dolça 2020	10 € / 60 € (50 cl)
Carinyena (100%)	

### L'antic Magatzem - Porrera

---

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

### Cellers Scala-Dei - Scala-Dei

---

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

## 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 €
-----------------------------	------

