




































































































































































































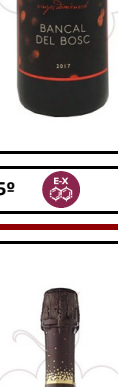











































 <p>12,5€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Pansa Blanca</b></td> <td><b>2019</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Pansa blanca</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Raventós d'Allella</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Groc, reflexos verdosos.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Aroma intens, franc i afreïtat, reflex propi de la varietat. Aromes de fruita blanca, lleugeres notes tropicals com la pinya i notes florals.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Amb volum i amb un llarg postgust.</td> </tr> </table>		<b>Pansa Blanca</b>	<b>2019</b>		<b>Pansa blanca</b>				<b>Raventós d'Allella</b>		Groc, reflexos verdosos.			Aroma intens, franc i afreïtat, reflex propi de la varietat. Aromes de fruita blanca, lleugeres notes tropicals com la pinya i notes florals.			Amb volum i amb un llarg postgust.	
	<b>Pansa Blanca</b>	<b>2019</b>																	
	<b>Pansa blanca</b>																		
		<b>Raventós d'Allella</b>																	
	Groc, reflexos verdosos.																		
	Aroma intens, franc i afreïtat, reflex propi de la varietat. Aromes de fruita blanca, lleugeres notes tropicals com la pinya i notes florals.																		
	Amb volum i amb un llarg postgust.																		
 <p>12,5€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Abadal Blanc</b></td> <td><b>2020</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Chardonay, sauvignon blanc i picapoll</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Bodegues Abadal</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Net, limpid i brillant. Color groc amb reflexos daurats. Molt agradable a la vista.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Complexitat aromàtica per seves tres varietats. La Chardonay, notes florals (gessami i lavanda), l'exòtica Sauvignon blanc amb un toc de fruita tropical madura (mango) i l'autòctona Picapoll amb aromes cítrics (aranja i pinya). Tot sobre un fons comú d'orellana i fruits secs no torrats potenciat per la criaça sobre lies.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">En boca, destaca pel seu atac gras, que li confereix elegància i gormanderia a la gran estructura d'aquest vi blanc. Llarg record en boca, on sobre la fresca sensació àcida es repeteixen els aromes varietals.</td> </tr> </table>		<b>Abadal Blanc</b>	<b>2020</b>		<b>Chardonay, sauvignon blanc i picapoll</b>				<b>Bodegues Abadal</b>		Net, limpid i brillant. Color groc amb reflexos daurats. Molt agradable a la vista.			Complexitat aromàtica per seves tres varietats. La Chardonay, notes florals (gessami i lavanda), l'exòtica Sauvignon blanc amb un toc de fruita tropical madura (mango) i l'autòctona Picapoll amb aromes cítrics (aranja i pinya). Tot sobre un fons comú d'orellana i fruits secs no torrats potenciat per la criaça sobre lies.			En boca, destaca pel seu atac gras, que li confereix elegància i gormanderia a la gran estructura d'aquest vi blanc. Llarg record en boca, on sobre la fresca sensació àcida es repeteixen els aromes varietals.	
	<b>Abadal Blanc</b>	<b>2020</b>																	
	<b>Chardonay, sauvignon blanc i picapoll</b>																		
		<b>Bodegues Abadal</b>																	
	Net, limpid i brillant. Color groc amb reflexos daurats. Molt agradable a la vista.																		
	Complexitat aromàtica per seves tres varietats. La Chardonay, notes florals (gessami i lavanda), l'exòtica Sauvignon blanc amb un toc de fruita tropical madura (mango) i l'autòctona Picapoll amb aromes cítrics (aranja i pinya). Tot sobre un fons comú d'orellana i fruits secs no torrats potenciat per la criaça sobre lies.																		
	En boca, destaca pel seu atac gras, que li confereix elegància i gormanderia a la gran estructura d'aquest vi blanc. Llarg record en boca, on sobre la fresca sensació àcida es repeteixen els aromes varietals.																		
 <p>12,5€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Mireia</b></td> <td><b>2020</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Sauvignon blanc, gewürztraminer i muscat</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Bodegas Pinord</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Brillant, de color groc, amb tons verdosos.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Explosió de sensacions i intens. Sobresurten notes florals de violeta i rosa. Els forts aromes primàries destaquen sobre els fons olors de fermentació, en el conjunt molt concentrat, complex.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">De paladar sedós, melós i amb cos. Els seus perfums ens envolten, donant la sensació que estem degustant les pròpies raïm. Gust de retorn llarg i harmònic.</td> </tr> </table>		<b>Mireia</b>	<b>2020</b>		<b>Sauvignon blanc, gewürztraminer i muscat</b>				<b>Bodegas Pinord</b>		Brillant, de color groc, amb tons verdosos.			Explosió de sensacions i intens. Sobresurten notes florals de violeta i rosa. Els forts aromes primàries destaquen sobre els fons olors de fermentació, en el conjunt molt concentrat, complex.			De paladar sedós, melós i amb cos. Els seus perfums ens envolten, donant la sensació que estem degustant les pròpies raïm. Gust de retorn llarg i harmònic.	
	<b>Mireia</b>	<b>2020</b>																	
	<b>Sauvignon blanc, gewürztraminer i muscat</b>																		
		<b>Bodegas Pinord</b>																	
	Brillant, de color groc, amb tons verdosos.																		
	Explosió de sensacions i intens. Sobresurten notes florals de violeta i rosa. Els forts aromes primàries destaquen sobre els fons olors de fermentació, en el conjunt molt concentrat, complex.																		
	De paladar sedós, melós i amb cos. Els seus perfums ens envolten, donant la sensació que estem degustant les pròpies raïm. Gust de retorn llarg i harmònic.																		
 <p>11€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Miranius</b></td> <td><b>2018</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Xarel·lo</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Celler Credo</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Groc molt pàl·lid amb reflexos verdosos, pot presentar sediments naturals fruit d'una mínima intervenció</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Franc, directe al nas, molt fresc, varietal, aromes de la família de les fruites (pruna groga, poma, cítrics, aranja). Bona intensitat</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Es agradable, fresc, lleuger i certa untuositat, estructurat, viu, recorregut en boca envoltant, marcat per la sensació de fruita d'os, flors blanques, margarides silvestres, fonoll, interessant aquesta sensació vegetal. Agradable, incita a seguir gaudint. Vi molt sincer, directe i natural.</td> </tr> </table>		<b>Miranius</b>	<b>2018</b>		<b>Xarel·lo</b>				<b>Celler Credo</b>		Groc molt pàl·lid amb reflexos verdosos, pot presentar sediments naturals fruit d'una mínima intervenció			Franc, directe al nas, molt fresc, varietal, aromes de la família de les fruites (pruna groga, poma, cítrics, aranja). Bona intensitat			Es agradable, fresc, lleuger i certa untuositat, estructurat, viu, recorregut en boca envoltant, marcat per la sensació de fruita d'os, flors blanques, margarides silvestres, fonoll, interessant aquesta sensació vegetal. Agradable, incita a seguir gaudint. Vi molt sincer, directe i natural.	
	<b>Miranius</b>	<b>2018</b>																	
	<b>Xarel·lo</b>																		
		<b>Celler Credo</b>																	
	Groc molt pàl·lid amb reflexos verdosos, pot presentar sediments naturals fruit d'una mínima intervenció																		
	Franc, directe al nas, molt fresc, varietal, aromes de la família de les fruites (pruna groga, poma, cítrics, aranja). Bona intensitat																		
	Es agradable, fresc, lleuger i certa untuositat, estructurat, viu, recorregut en boca envoltant, marcat per la sensació de fruita d'os, flors blanques, margarides silvestres, fonoll, interessant aquesta sensació vegetal. Agradable, incita a seguir gaudint. Vi molt sincer, directe i natural.																		
 <p>13,5€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Flor de nit</b></td> <td><b>2020</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Garnatxa negra</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Celler terra i vins</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Color salmó molt pàl·lid.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Bon equilibri nasal amb aromes a fruites i flors vermelles amb tons minerals i balsàmics</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Dins el paladar trobem la golositat i complexitat que comporta aquest vi</td> </tr> </table>		<b>Flor de nit</b>	<b>2020</b>		<b>Garnatxa negra</b>				<b>Celler terra i vins</b>		Color salmó molt pàl·lid.			Bon equilibri nasal amb aromes a fruites i flors vermelles amb tons minerals i balsàmics			Dins el paladar trobem la golositat i complexitat que comporta aquest vi	
	<b>Flor de nit</b>	<b>2020</b>																	
	<b>Garnatxa negra</b>																		
		<b>Celler terra i vins</b>																	
	Color salmó molt pàl·lid.																		
	Bon equilibri nasal amb aromes a fruites i flors vermelles amb tons minerals i balsàmics																		
	Dins el paladar trobem la golositat i complexitat que comporta aquest vi																		
 <p>15€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>GR-174</b></td> <td><b>2019</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, samsó i sirah</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Casa gran del Ciurana</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Intens i brillant color vermell cirera picota amb molta capa</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Notes de fruita vermella, mores i groselles que deixen aparèixer en segon pla altres mentolades, balsàmiques i especíades</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Entrada amable, llaminera amb textura vellutada i carnosa. Tanins rodons i suaus que allarguen el vi.</td> </tr> </table>		<b>GR-174</b>	<b>2019</b>		<b>Cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, samsó i sirah</b>				<b>Casa gran del Ciurana</b>		Intens i brillant color vermell cirera picota amb molta capa			Notes de fruita vermella, mores i groselles que deixen aparèixer en segon pla altres mentolades, balsàmiques i especíades			Entrada amable, llaminera amb textura vellutada i carnosa. Tanins rodons i suaus que allarguen el vi.	
	<b>GR-174</b>	<b>2019</b>																	
	<b>Cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, samsó i sirah</b>																		
		<b>Casa gran del Ciurana</b>																	
	Intens i brillant color vermell cirera picota amb molta capa																		
	Notes de fruita vermella, mores i groselles que deixen aparèixer en segon pla altres mentolades, balsàmiques i especíades																		
	Entrada amable, llaminera amb textura vellutada i carnosa. Tanins rodons i suaus que allarguen el vi.																		
 <p>14€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Gotim bru</b></td> <td><b>2018</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Cabernet sauvignon, garnatxa negra, merlot i templanillo</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Castell del Remei</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Presenta un bell color cirera, amb capa mitjana i reflexos granats</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">La seva expressió aromàtica és intensa i seductora amb notes balsàmiques, de cacau i torrades que després donen pas a matisos d'especíes i de fruita negra (pruna)</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">L'entrada en boca és gràcil i harmoniosa, amb un bon desenvolupament i una generosa acidesa que afavoreix la persistència dels records de xocolata negra i fruita madura.</td> </tr> </table>		<b>Gotim bru</b>	<b>2018</b>		<b>Cabernet sauvignon, garnatxa negra, merlot i templanillo</b>				<b>Castell del Remei</b>		Presenta un bell color cirera, amb capa mitjana i reflexos granats			La seva expressió aromàtica és intensa i seductora amb notes balsàmiques, de cacau i torrades que després donen pas a matisos d'especíes i de fruita negra (pruna)			L'entrada en boca és gràcil i harmoniosa, amb un bon desenvolupament i una generosa acidesa que afavoreix la persistència dels records de xocolata negra i fruita madura.	
	<b>Gotim bru</b>	<b>2018</b>																	
	<b>Cabernet sauvignon, garnatxa negra, merlot i templanillo</b>																		
		<b>Castell del Remei</b>																	
	Presenta un bell color cirera, amb capa mitjana i reflexos granats																		
	La seva expressió aromàtica és intensa i seductora amb notes balsàmiques, de cacau i torrades que després donen pas a matisos d'especíes i de fruita negra (pruna)																		
	L'entrada en boca és gràcil i harmoniosa, amb un bon desenvolupament i una generosa acidesa que afavoreix la persistència dels records de xocolata negra i fruita madura.																		
 <p>14€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Lafou el sender</b></td> <td><b>2018</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Garnatxa negra, sirah i morenillo</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Lafou celler</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Te un color grana amb lluminositat rubí.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Es desperta oferint una gran amplitud d'aromes, amb sensació de volum, maduresa i frescor a parts iguals. És en aquesta part més fresca on destaquen les notes de fruita negra i lleugers balsàmics, sobre llit de garric i flor seca, que formen un entorn perfumat de gran volum i personalitat que ressona amb la Terra Alta.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">La boca ve marcada per la contundent lleugeresa de la garnatxa negra. És un vi en què la dualitat frescor-volum van de la mà, refrescant i omplint el seu pas en boca. Joc en què el records de fruita fresca combinats amb especíes i regalassia es debaten entre la dolçor llaminera i la lleugera tanicitat que estructura el conjunt</td> </tr> </table>		<b>Lafou el sender</b>	<b>2018</b>		<b>Garnatxa negra, sirah i morenillo</b>				<b>Lafou celler</b>		Te un color grana amb lluminositat rubí.			Es desperta oferint una gran amplitud d'aromes, amb sensació de volum, maduresa i frescor a parts iguals. És en aquesta part més fresca on destaquen les notes de fruita negra i lleugers balsàmics, sobre llit de garric i flor seca, que formen un entorn perfumat de gran volum i personalitat que ressona amb la Terra Alta.			La boca ve marcada per la contundent lleugeresa de la garnatxa negra. És un vi en què la dualitat frescor-volum van de la mà, refrescant i omplint el seu pas en boca. Joc en què el records de fruita fresca combinats amb especíes i regalassia es debaten entre la dolçor llaminera i la lleugera tanicitat que estructura el conjunt	
	<b>Lafou el sender</b>	<b>2018</b>																	
	<b>Garnatxa negra, sirah i morenillo</b>																		
		<b>Lafou celler</b>																	
	Te un color grana amb lluminositat rubí.																		
	Es desperta oferint una gran amplitud d'aromes, amb sensació de volum, maduresa i frescor a parts iguals. És en aquesta part més fresca on destaquen les notes de fruita negra i lleugers balsàmics, sobre llit de garric i flor seca, que formen un entorn perfumat de gran volum i personalitat que ressona amb la Terra Alta.																		
	La boca ve marcada per la contundent lleugeresa de la garnatxa negra. És un vi en què la dualitat frescor-volum van de la mà, refrescant i omplint el seu pas en boca. Joc en què el records de fruita fresca combinats amb especíes i regalassia es debaten entre la dolçor llaminera i la lleugera tanicitat que estructura el conjunt																		
 <p>15,5€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Bancal del bosc</b></td> <td><b>2019</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Cabernet sauvignon, garnatxa negra i sirah</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Vinyes Domenech</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Cirera picota brillant i molt intens.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Fruits vermells, notes balsàmiques molt intensa de sotabosc mediterrani</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Entrada potent, carnosa i llaminera en boca amb un pas unuós. Sensacions de fruita i especíes amb el seu pas i un agradable frescor que persisteix fins al final. Vi elegant que es caracteritza per la seva suavitat i complexitat d'aromes.</td> </tr> </table>		<b>Bancal del bosc</b>	<b>2019</b>		<b>Cabernet sauvignon, garnatxa negra i sirah</b>				<b>Vinyes Domenech</b>		Cirera picota brillant i molt intens.			Fruits vermells, notes balsàmiques molt intensa de sotabosc mediterrani			Entrada potent, carnosa i llaminera en boca amb un pas unuós. Sensacions de fruita i especíes amb el seu pas i un agradable frescor que persisteix fins al final. Vi elegant que es caracteritza per la seva suavitat i complexitat d'aromes.	
	<b>Bancal del bosc</b>	<b>2019</b>																	
	<b>Cabernet sauvignon, garnatxa negra i sirah</b>																		
		<b>Vinyes Domenech</b>																	
	Cirera picota brillant i molt intens.																		
	Fruits vermells, notes balsàmiques molt intensa de sotabosc mediterrani																		
	Entrada potent, carnosa i llaminera en boca amb un pas unuós. Sensacions de fruita i especíes amb el seu pas i un agradable frescor que persisteix fins al final. Vi elegant que es caracteritza per la seva suavitat i complexitat d'aromes.																		
 <p>11,5€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Agustí Torelló Mata brut nature</b></td> <td><b>2014</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Macabeu, xarel·lo i prerel·lada</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Cava Agustí Torelló Mata</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Groc daurat. Mida de bombolla petita, despreniment constant.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Limpid i fresc. Notes a fruita blanca i herbes de muntanya</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Sec, fresc, molt saborós. Records a cítrics com laranja. Carbònic present però equilibrat, viu.</td> </tr> </table>		<b>Agustí Torelló Mata brut nature</b>	<b>2014</b>		<b>Macabeu, xarel·lo i prerel·lada</b>				<b>Cava Agustí Torelló Mata</b>		Groc daurat. Mida de bombolla petita, despreniment constant.			Limpid i fresc. Notes a fruita blanca i herbes de muntanya			Sec, fresc, molt saborós. Records a cítrics com laranja. Carbònic present però equilibrat, viu.	
	<b>Agustí Torelló Mata brut nature</b>	<b>2014</b>																	
	<b>Macabeu, xarel·lo i prerel·lada</b>																		
		<b>Cava Agustí Torelló Mata</b>																	
	Groc daurat. Mida de bombolla petita, despreniment constant.																		
	Limpid i fresc. Notes a fruita blanca i herbes de muntanya																		
	Sec, fresc, molt saborós. Records a cítrics com laranja. Carbònic present però equilibrat, viu.																		
 <p>12€</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td><b>Recaredo terrers brut nature</b></td> <td><b>2017</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2"><b>Xarel·lo, macabeu i perel·lada</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><b>Caves Recaredo</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Cava lluminós i molt fi.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">En nas dominen els tons balsàmics i la fruita madura, envoltada d'una agradable sensació d'acollida.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Les fruites cítriques imperen a una boca molt viva i fresca, alhora que seriosa i estructurada.</td> </tr> </table>		<b>Recaredo terrers brut nature</b>	<b>2017</b>		<b>Xarel·lo, macabeu i perel·lada</b>				<b>Caves Recaredo</b>		Cava lluminós i molt fi.			En nas dominen els tons balsàmics i la fruita madura, envoltada d'una agradable sensació d'acollida.			Les fruites cítriques imperen a una boca molt viva i fresca, alhora que seriosa i estructurada.	
	<b>Recaredo terrers brut nature</b>	<b>2017</b>																	
	<b>Xarel·lo, macabeu i perel·lada</b>																		
		<b>Caves Recaredo</b>																	
	Cava lluminós i molt fi.																		
	En nas dominen els tons balsàmics i la fruita madura, envoltada d'una agradable sensació d'acollida.																		
	Les fruites cítriques imperen a una boca molt viva i fresca, alhora que seriosa i estructurada.																		