



Restaurant l'Indià

Qui sap degustar no beu mai el vi , sinó que “degusta Secrets” ...

Quien sabe degustar no bebe jamás el vino, sino que “degusta Secretos” ...

Qui sait go ter ne boive jamais le vin, mais “deguste son Secrets” ...

Who Knows taste not ever drink wine, but “tasting Secrets” ...

Salvador Dalí

Vi Negre *Vino Tinto* *Vin Rouge*
Red Wine КРАСНОЕ ВИНО

Vi Blanc *Vino Blanco* *Vin Blanc*
White Wine БЕЛОЕ ВИНО

Vi Rosat *Vino Rosado* *Vin Rosé*
Rosé Wine РОЗОВОЕ ВИНО

Cava ШАМПАНСКОЕ

Champagne ШАМПАНСКОЕ

Dolços *Dulces* *Doux* *Sweet* СЛАДКОЕ ВИНО



Costers del Gravet

Vi negre Criança de la cooperativa de Capçanes fundada el 1833.

Enriqueix la producció l'ampli nombre de finques associades, fet que es reflecteix en aquest vi per un perfecte acoblament de varietats cabernet sauvignon 50%, garnatxa 30% i samsó (carinyena) 20%.

Nota de tast: Color cirera picota intens. Complexos aromes de fruits vermells, aromes torrats de la bota i tanins suaus. Fresca acidesa i llarg en boca.

Vino tinto Crianza de la cooperativa de Capçanes fundada en 1833.

Enriquece la producción el amplio número de fincas de cultivo asociadas, hecho reflejado en este vino por un perfecto ensamblaje de variedades cabernet sauvignon 50%, garnacha 30% y samsó (carinena) 20%.

Nota de cata: Color cereza picota intenso. Complejos aromas de frutos rojos, aromas tostados de la barrica y taninos suaves. Fresca acidez y largo en boca.

Vin rouge Crianza né a la coopérative du Capçanes fondée en 1833.

La production a partir d'un grand nombre d'exploitations, fait reflété dans ce vin un assemblage parfait de Cabernet Sauvignon 50%, Grenache 30% et Samsó (Carignan) 20%.

Notes de dégustation: Couleur cerise foncé. Des arômes complexes de fruits rouges, grillées saveurs de chêne et des tanins souples. Une fraîche acidité et une longue finale.

Red wine Tinto Crianza cooperative Capçanes founded in 1833.

The production of the large number of associated crop farms, is a fact reflected in this wine with a perfect assembly of 50% Cabernet Sauvignon, 30% Grenache and 20% samsó (Carignan).

Tasting notes: Dark cherry color. Complex aromas of red fruits, toasted oak flavors and soft tannins. Fresh acidity and a long finish.

Красное вино Культивированное красное вино. Винный погреб основанный в 1833 году. Глубокие познания в виноделии отражены в соединении таких разновидностей как Каберне Совиньон 50%, Гренаш 30% и Кариньян 20%

Примечания дегустации: Насыщенный цвет черешни. Аромат красных ягод, смешанный аромат дубового бочонка с мягкими танинами. Свежий вкус кислоты с продолжительным привкусом во рту.

Negres

Tintos

Rouges

Red

КРАСНОЕ ВИНО

Marida amb taules de formatges o qualsevol tipus de carn de caça i guisats.

Marida con tablas de quesos o cualquier tipo de carne de caza y guisos.

Il combine très bien avec un plateau de fromages ou de viande de gibier et les ragoûts.

It combines with cheese boards or any meat and stews.

Хорошо комбинируется с разными видами сыров, с дичью и тушёным мясом

Costers del Gravet

D.O. Montsant Celler de Capçanes

Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Cariñena

28.-€

Parker 89



Vi negre Criança de Cellers Mas Alta creats en 1998.

Michel Vanhoutte i els seus socis belgues, decideixen iniciar les seves pròpies plantacions de vinyes al Priorat, i vinifiquen el seu primer vi el 2004, sota l'assessorament de Michel Tardieu (Côte-du-Rhône). Envellit durant 12 mesos en botes de roure francès.

Nota de Tast: En nas presenta bona intensitat de fruites negres, combinades amb notes especiades i de cafè. De caràcter afruitat i llaminer, mostra gran finor en el seu pas per boca, rodó i ampli, textura sedosa, notes de pruna amb una lleugera sensació amarga que convida a repetir.

Vino tinto Crianza de Bodegas Mas Alta creadas en 1998.

Michel Vanhoutte y sus socios belgas deciden iniciar sus propias plantaciones de viñedos en el Priorat, y vinifican su primer vino en el 2004, bajo el asesoramiento de Michel Tardieu (Côte-du-Rhône). Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés.

Nota de Cata: En nariz presenta buena intensidad de frutas negras, combinadas con notas especiadas y de café. De carácter afruitado y goloso, muestra gran finura en su paso por boca, redondo y amplio, textura sedosa, notas de ciruela con una ligera sensación amarga que invita a repetir.

Vin rouge Bodegas Mas Alta créé en 1998.

Michel Vanhoutte avec des partenaires belges a décidé de lancer leurs propres plantations dans les vignobles Priorat et vinifié son premier vin en 2004, sous la direction de Michel Tardieu (Côte-du-Rhône). Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français.

Notes de dégustation: Le nez présente une belle intensité de fruits noirs combinés avec des épices et du café. De fruité et sucré, montrant grande finesse en bouche, rond et large, texture soyeuse, des notes de prune avec un léger arrière-goût amer qui invite répétition.

Red wine by Bodegas Mas Alta created in 1998.

Michel Vanhoutte together with Belgian partners decided to start their own plantations in the Priorat vineyards and vinified his first wine in 2004, under the guidance of Michel Tardieu (Côte-du-Rhône). Aged for 12 months in French oak barrels.

Tasting Notes: The nose has good intensity of black fruits combined with spicy and coffee. From fruity and sweet, showing great finesse on the palate, round and broad, silky texture, notes of plum with a slight bitter aftertaste that invites repeat.

Красное вино Выдержанное в течении 12 месяцев в бочках из французского дуба, один (30%), два (55%) и три года (15%).

Примечания дегустации: щедрое, шелковистый такт, сливовый привкус, слегка горчит и желание повторить.

Negres

Tintos

Rouges

Red

КРАСНОЕ ВИНО

Marida amb calamars a la planxa, guisats de carn de porc, llegums.

Marida con calamares a la plancha, guisos de carne de cerdo, legumbres.

Il combine très bien avec calmars grillés, ragoûts de viande de porc, des légumes.

It combines with grilled squid, pork stews, vegetables.

Хорошо комбинирует с кальмарами, свининой и овощными блюдами (из бобовых)

Els Pics

D.O. Priorat Mas Alta

Garnatxa, Cariñena

26.-€



Vi negre jove amb criança de Cellers Avgvstvs Forvm, celler petit de caràcter familiar, que el 1990 després de realitzar proves de vinificacions aposta per una producció controlada per la família en tots els seus àmbits. Avui present en més de 20 països.

Nota de Tast: Intens color granat amb tonalitats violetes. Intens aroma de fruits vermells amb notes florals. Elegant i fàcil de beure. Fermentació malolàctica en bota. Envellit durant 6 mesos en botes de roure francès.

Vino tinto joven con crianza de Cellers Avgvstvs Forvm, bodega pequeña de carácter familiar, que en 1990 tras realizar pruebas de vinificaciones apuesta por una producción controlada por la familia en todos sus ámbitos. Hoy presente en más de 20 países.

Nota de Cata: Intenso color granate con tonalidades violetas. Intenso aroma de frutos rojos con notas florales. Elegante y fácil de beber. Fermentación malo láctica en barrica. Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés.

Vin rouge jeune âgé de Cellers Avgvstvs Forvm,. C'est en 1990, après engagement de vinification de test, la famille est décidée pour une production contrôlé dans tous les domaines. Aujourd'hui, elle est présente dans plus de 20 pays.

Notes de dégustation: Robe grenat intense avec des reflets violacés. Arômes intenses de fruits rouges avec des notes florales. Élégant et facile à boire. La fermentation malo lactique en barrique. Vieilli pendant 6 mois en fûts de chêne français.

Red wine aged (young) by Cellers Avgvstvs Forvm, hold small family businesses, that in 1990 after testing winemaking commitment to a family-controlled production in all areas. Today it is present in over 20 countries.

Tasting Notes: Intense garnet color with violet hues. Intense aromas of red fruits with floral notes. Elegant and easy to drink. Malolactic fermentation in barrel. Aged for 6 months in French oak barrels.

Красное вино Красное молодое вино из винных погребов Avgvstvs Forvn, семейной традиции.

Примечания дегустации: элегантно и лёгкое, молочнокислого брожения в бочках. Выдержанное в течении 6 месяцев в бочках из французского дуба.

Negres

Tintos

Rouges

Red

КРАСНОЕ ВИНО

Marida amb carns i caça, embotits i formatges, plats de cuina mediterrània, peixos a la brasa o a la graella.

Marida con carnes y caza, embutidos y quesos, platos de cocina mediterránea, pescados a la brasa o a la parrilla.

Il combine très bien avec viande et de gibier, saucisses et fromages, des plats méditerranéens, poissons grillés.

It combines with meat and game, sausages and cheeses, Mediterranean dishes, grilled fish.

Хорошо комбинирует с дичью, колбасами и сырами, блюдами Средиземноморской кухни, рыбными блюдами.

*Avgvstvs
D.O. Penedès
Merlot, Syrah*

22.-€



Sospechoso

Vi negre de Cellers Domini d'Eguren. Els vins de Domini d'Eguren procedeixen d'una rigorosa selecció de vinyes situades en una zona privilegiada de Castella-la Manxa, prop dels 700 m d'altitud, d'edat compresa entre 30-70 anys i amb una producció controlada. Una zona caracteritzada per comptar amb un clima continental d'influències Mediterrànies.
Nota de Tast: Color cirera intens amb rivet blavós que denota la seva joventut, fermentat amb raïms sencers, en nas molt intens, amb aromes de fruites vermelles i negres, fruits del bosc amb tocs minerals. Molt afruitat en boca amb una excel·lent acidesa i tanins dolços i amables.

Vino tinto de las Bodegas Dominio de Eguren. Los vinos de Dominio de Eguren proceden de una rigurosa selección de viñedos en una privilegiada zona de Castilla-La Mancha, ubicada cerca de los 700 m de altitud, de edad comprendida entre 30-70 años y con una producción controlada. Una zona caracterizada por contar con un clima continental de influencias mediterráneas.
Nota de Cata: Color cereza intenso con ribete azulado que denota su juventud, fermentado con racimos y uvas enteras, en nariz muy intenso, con aromas de frutas rojas y negras, frutos del bosque con toques minerales. Muy frutal en boca con una excelente acidez, con taninos dulces y amables.

Vin rouge Bodegas Dominio de Eguren. Les vins de Dominio de Eguren proviennent d'une sélection rigoureuse des vignobles situés dans une zone privilégiée de Castilla-La Mancha, situé à environ 700 m d'altitude, avec un âge entre 30-70 ans et contrôlé production. Une zone caractérisée par un climat continental avec des influences méditerranéennes.
Notes de dégustation: Une robe unique est venu avec 6 suspects différentes. Intense couleur cerise avec garniture bleue indiquant sa jeunesse, fermenté avec des grappes et les raisins entiers, le nez intense avec des arômes de fruits rouges et noirs, avec des baies minérale. Très fruité en bouche avec une excellente acidité, avec des tanins doux et gentil.

Red wine Cellar Dominio de Eguren. The wines of Dominio de Eguren come from a rigorous selection of vineyards located in a privileged area of Castilla-La Mancha, located about 700 m altitude, with an age between 30-70 years and a controlled production. An area characterized by having a continental climate with Mediterranean influences.
Tasting Notes: A single dress came with 6 different suspects. Intense cherry color with blue trim denoting his youth, fermented with whole bunches and grapes, intense nose with aromas of red and black fruits, berries with mineral. Very fruity on the palate with excellent acidity, with sweet tannins and nice.

Красное вино Эти погреба характеризуются строгим выбором виноградинок. Соспечосо изготавливается из сортов Темпранийо 75% и Тинта де Торо 25%.
Примечания дегустации: сухое с оригинальным фруктовым букетом, со сладкими танинами.

Negres

Tintos

Rouges

Red

КРАСНОЕ ВИНО

Marida amb carns vermelles a la brasa, conill al forn, embotit curat, guisats de pollastre.

Marida con carnes rojas a la brasa, conejo al horno, embutido curado, guisos de pollo.

Il combine très bien avec viandes rouges grillées, lapin cuit, saucisson, des ragoûts de poulet.

It combines with grilled red meats, baked rabbit, cured sausage, chicken stews.

Хорошо омбинирует с красным мясом, мясом кролика, колбасными изделиями и куриным мясом.

*Sospechoso
D.O. Castilla
Tempranillo, Tinta de Toro
23.-€*



Vizcarra Crianza

Vi negre Cellers Vizcarra. Elaborat a partir de 100% Tinta Fina procedent de vinyes de més de 20 anys d'edat. Verema manual, seguit d'una selecció en taula i elaborat per gravetat. Criança de 15 mesos en botes de roure francès i americà.

Nota de Tast: En nas presenta aromes de fruita negra madura, licoroses, especiades, minerals i crema de cassis. Textura cremosa, notes de fruita especiada en confitura, bastant saborós. Bon equilibri entre la fruita i la fusta. Tanins madurs ben integrats.

Vino tinto Bodegas Vizcarra. Elaborado a partir de 100% Tinta Fina procedente de viñas de más de 20 años de edad. Vendimia manual, seguido de una selección en mesa y elaborado por gravedad. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano.

Nota de Cata : En nariz presenta aromas de fruta negra madura, con notas licorosas, especiadas, minerales y crema de cassis. Textura cremosa, notas de fruta especiada en confitura, bastante sabroso. Buen equilibrio entre la fruta y la madera. Taninos maduros bien integrados.

Vin rouge Bodegas Vizcarra. Fabriqué à partir de 100% Tinta Fina de vignes de plus de 20 ans. Sélection triée sur le volet suivie d'une table et préparé par gravité. Vieilli pendant 15 mois en fûts de chêne français et américain.

Notes de dégustation: Le nez présente des arômes de fruits noirs bien mûrs, avec des notes liquoreuses, des épices, des minéraux et de crème de cassis. Texture crémeuse, notes de confiture de fruits épicée, très savoureux. Bon équilibre entre le fruit et le bois. Tanins bien intégrés.

Red wine Cellar Vizcarra. Made from 100% Tinta Fina from vineyards over 20 years old. Handpicked selection followed by a table and prepared by gravity. Aged for 15 months in barrels of French and American oak.

Tasting Notes: The nose has aromas of ripe black fruit, with notes of liquor, spices, minerals and crème of cassis. Creamy texture, notes of spicy fruit jam, quite tasty. Good balance between fruit and wood. Well integrated tannins.

Красное вино Сбор винограда вручную, выбор таблицы и производство под действием силы тяжести. Выдержка 15 месяцев в бочках из французского и америанского дуба.

Примечания дегустации: экилиброванное и фруктовое и хорошо интегрированные танины.

Negres

Tintos

Rouges

Red

КРАСНОЕ ВИНО

Marida amb xai i altres carns rostides a la graella, caça i arrossos contundents.

Marida con cordero y otras carnes asadas o a la parrilla, caza y arroces contundentes.

Il combine très bien avec agneau et autres viandes rôties ou grillées, la chasse et le riz convaincante.

It combines with lamb and other meat roasted or grilled, hunting pieces or rice.

Хорошо комбинирует с бараниной, дьёу и блюдами из риса.

Vizcarra Crianza

D.O. Ribera del Duero Bodegas Vizarra

Tinta Fina

29.-€

Parker 92



Psi Peter Sisseck

Vi negre Cellers Domini de Pingus. PSI el projecte més recent de Peter Sisseck, busca oferir un perfil de vi més fresc i afruitat que el cobejat Pingus. PSI s'elabora amb raïm procedent de viticultors amb què el celler manté estrets acords de col·laboració, amb vinyes equilibrades, plantades en vas sobre sòls de diferent composició i amb una edat mitjana de més 30 anys
Nota de Tast: Vi més proper al suc de fruites, fruites vermelles especialment, de maduixes i gerds, encara que també de nabius. Un vi sucós, intens en boca, amb notes especiades i molt subtils de criança, deliciós i refrescant.

Vino tinto Bodegas Dominio de pingus. PSI el proyecto más reciente de Peter Sisseck, busca ofrecer un perfil de vino más fresco y frutal que el codiciado Pingus. PSI se elabora con uva procedente de viticultores con las que la bodega mantiene estrechos acuerdos de colaboración, con viñedos equilibrados, plantados en vaso sobre suelos de distinta composición y con una edad media de más 30 años
Nota de Cata: Vino más cercano al jugo de frutas, frutas rojas especialmente, de fresas y frambuesas, aunque también de arándanos. Un vino jugoso, intenso en boca, con notas especiadas y muy sutiles de crianza, delicioso y refrescante.

Vin rouge Bodegas Dominio de Pingus. PSI Le dernier projet de Peter Sisseck, vise à fournir un profil de vin frais et fruité. Faite avec des raisins de producteurs avec lesquels la cave entretient des partenariats et des vignes plantées équilibrés dans le verre sur des sols de composition différente et avec une moyenne d'âge de plus de 30 ans.
Notes de dégustation: Jus de fruits, en particulier les baies, les fraises et les framboises, bleuets. Un vin juteux, bouche intense avec épice subtil et parentalité, délicieux et rafraîchissant.

Red wine Celler Dominio de Pingus. PSI the latest project of Peter Sisseck, seeks to provide a profile of fresh and fruity wine that coveted Pingus. PSI is made with grapes from growers with whom the winery maintains close partnerships with balanced vineyards planted in glass on soils of different composition and with an average age of over 30 years
Tasting Notes: Wine closer to juice fruits, especially berries, strawberries and raspberries, but blueberries also. A juicy wine, intense palate with subtle spicity and parenting, delicious and refreshing.

Красное вино PSI изготавливается из винограда от виноградарей с которыми поддерживаются тесные соглашения о сотрудничестве, виноградники посаженные на разных типах почвы и со средним возрастом более 30 лет

Примечания дегустации: игристое, насыщенное, утончённое, вкусное и освежающее.

Negres

Tintos

Rouges

Red

КРАСНОЕ ВИНО

Marida amb plats, entrants, carns de caça, vedella i formatge curat.

Marida con platos, entrantes, carnes de caza, ternera y queso curado.

Il combine très bien avec entrées, viandes de gibier, veau et guéri de fromage.

It combines with dishes, appetizers, game meat, veal and cheese cured.

Хорошо комбинирует с первыми блюдами, дичью, говядиной и сырами.

*Psi Peter Sisseck
D.O. Ribera del Duero
Dominio de Pingus
Tinta Fina*

70.-€

Parker 92



Marqués de Murrieta Reserva

Vi negre Cellers Marques de Murrieta (1852).

Criança: 22 mesos en botes de roure americà de 225 L. de capacitat. Un mínim de 12 mesos en ampolla abans de ser presentat al mercat

Nota de tast: De color cirera amb vora teula. Al nas es noten les aromes de fruita molt madura, espècies dolces (canyella), tabac, salaó, regalèssia, grates fustes. En boca és viu, saborós, equilibrat, molt aromàtic, fluid, elegant, molt bona persistència i molt grata criança.

Vino tinto Bodegas Marques de Murrieta (1852).

Crianza: 22 meses en barricas de roble americano de 225 L. de capacidad. Un mínimo de 12 meses en botella antes de ser presentado al mercado

Nota de cata : De color cereza con borde teja. En nariz se notan los aromas de fruta muy madura, especias dulces (canela), tabaco, salazón, regalíz, gratas maderas. En boca es vivo, sabroso, equilibrado, muy aromático, fluido, elegante, muy buena persistencia y muy grata crianza.

Vin rouge Bodegas Marques de Murrieta (1852).

Vieillissement: 22 mois en fûts de chêne américain de 225 L. capacité. Un minimum de 12 mois en bouteille avant d'être présenté au marché

Notes de dégustation: Couleur cerise avec bord de la tuile. Dans le nez, les arômes de fruits mûrs, d'épices douces (cannelle), le tabac à priser, le salage, de réglisse, de bois agréables. La bouche est vive, savoureux, équilibré, très aromatique, doux, élégant, très bonne persistance.

Red wine Cellar Marques de Murrieta (1852).

Aging: 22 months in American oak barrels of 225 L. capacity. A minimum of 12 months in bottle before being presented to the market

Tasting notes: Cherry color with tile edge. In nose, the aromas of ripe fruit, sweet spices (cinnamon), snuff, salting, licorice, pleasant woods. The palate is lively, tasty, balanced, very aromatic, smooth, elegant, very good persistence and pleasant upbringing.

Красное вино Выдержка: 22 месяца в бочках из американского дуба 225л. Минимум 12 месяцев в бутылке до выхода на продажу.

Примечания дегустации: вкус во рту “живое”, вкусное, сбалансированное, очень приятное, гладкое, элегантное и очень стойкое.

Negres

Tintos

Rouges

Red

КРАСНОЕ ВИНО

Marida amb carns vermelles, pernil de gla curat i formatges d'ovella, peixos al forn i bacallà al pil pil o similar.

Marida con carnes rojas, jamón de bellota curado y quesos de oveja, pescados al horno y bacalao al pil pil o similar.

Il combine très bien avec viandes rouges, jambon cru et fromage de brebis guéri, poisson au four et "bacalao al pil pil" ou similaire.

It combines with red meats, cured ham and cured sheep cheese, baked fish and "bacalao al pil pil" or similar.

Хорошо комбинирует с красным мясом, копчёным окороком, сырами из овечьего молока. Рыбные блюда, треска "аль пиль-пиль" и похожие.

*Marqués de Murrieta Reserva
D.O. La Rioja Marqués de Murrieta
Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo*

38.-€

Parker 90



L' Equilibrista

Vi blanc Celler Ca N'Estruc. Esparraguera.

Envellit 6 mesos en bota de roure francès. Finca dedicada al cultiu de la vinya des de 1548. Les seves vinyes es troben a 165 metres d'altitud, microclima que afavoreix un most excepcional per estar protegit dels freds vents del nord per la muntanya de Montserrat.

Nota de tast: Color palla amb reflexos verdosos. Nas de bona intensitat, fresc, amb notes cítriques, records de llevats, fruita tropical, romani i herbes aromàtiques. En boca té molt bona acidesa, tacte cremós, fresc, amb el pas per bota ben integrat.

Vino blanco Celler Ca N'Estruc. Esparraguera.

Envejecido 6 meses en barrica de roble francés. Finca dedicada al cultivo de la vid desde 1548. Sus viñas se hallan a 165 metros de altitud, microclima que favorece un mosto excepcional por estar protegido de los fríos vientos del norte por la montaña de Montserrat.

Nota de cata: Color pajizo con reflejos verdosos. Nariz de buena intensidad, fresco, con notas cítricas, recuerdos de levaduras, fruta tropical, romero y hierbas aromáticas. En boca tiene muy buena acidez, tacto cremoso, fresco, con el paso por barrica bien integrado.

Vin blanc Celler Ca N'Estruc. Esparraguera.

Âgés de 6 mois en fûts de chêne français. Ferme dédié à la culture du raisin depuis 1548. Leurs vignes sont à 165 mètres d'altitude, avec un microclimat qui favorise un vin exceptionnel pour être protégé des vents froids du nord par la montagne de Montserrat.

Notes de dégustation: Robe jaune paille avec des reflets verts. Nez de bonne intensité, frais avec des notes d'agrumes, des souvenirs de levure, de fruits tropicaux, de romarin et herbes. La bouche a une bonne acidité, toucher crémeux, frais, avec élevage en barrique bien intégré.

White wine Celler Ca N'Estruc.

Esparraguera. Aged 6 months in French oak barrels. Farm dedicated to growing grapes since 1548. Their vineyards are within 165 meters of altitude, microclimate that favors an exceptional wine because of being naturally protected from the cold north winds by the mountain of Montserrat.

Tasting notes: Straw color with green hues. Nose of good intensity, fresh with citrus notes, memories of yeast, tropical fruit, rosemary and herbs. The palate has good acidity, touch creamy, fresh, with well-integrated barrel aging.

белое вино Выдержанное в течении 6 месяцев в бочках французского дуба. Усадьба, занимающееся выращиванием винограда с 1548 года.

Примечания дегустации: палевый цвет с зеленоватым отражением. Слегка сухое, но очень приятное, мягкий привкус и свежесть характеризуют это вино.

Blancs

Blancos

Blanc

White

БЕЛОЕ ВИНО

Marida amb peix, formatges cremosos tipus ricotta, verdures i hortalisses.

Marida con pescados, quesos cremosos tipo ricotta, verduras y hortalizas.

Il combine très bien avec poissons, fromage crémeux type ricotta et légumes.

It combines with fish, creamy cheese type ricotta and vegetables.

Хорошо комбинируется с рыбными блюдам. Сыром типа рикотта и любимыми разновидностями овощей.

L'Equilibrista

*D.O. Catalunya Celler Ca N'Estruc
Xarel·lo*

24.-€

Peñín 93



Principia Mathematica

Vi blanc Criança, Celler Alemany i Corrió.

Envellit 6 mesos en bota de roure francès. Vinyes a Lavern amb pendent del 5% al 15%. La vinya té severes restriccions productives per aconseguir més concentració fenòlica en les baies.

Nota de tast: És sedós, complex i amb certa densitat. Presenta una molt bona acidesa, pilar que li ofereix un correcte envelliment en bota de roure francès nou que només té el torrat en formació.

Vino blanco Crianza, Bodega Alemany i Corrió .

Envejecido 6 meses en barrica de roble francés. Viñedos en Lavern con pendiente del 5% al 15%. El viñedo tiene severas restricciones productivas para lograr mayor concentración fenólica en las bayas.

Nota de cata: Es sedoso, complejo y con cierta densidad. Presenta una muy buena acidez, pilar que le ofrece un correcto envejecimiento en barrica de roble francés nuevo que sólo tiene el tostado en formación.

Vin blanc Crianza, produit a la Cave Alemany i Corrió.

Âgés de 6 mois en fûts de chêne français. Vignobles de Lavern pente de 5% à 15%. Le vignoble a d'importantes restrictions de production pour une supérieur concentration de phénol dans les baies.

Notes de dégustation: Il est soyeux, complexe et avec une certaine densité. Il a une bonne acidité, pilier offre par un vieillissement correct en barriques neuves de chêne français.

White wine Crianza, Alemany i Corrió Cellar.

Aged 6 months in French oak barrels. Lavern vineyards sloping from 5% to 15%. The vineyard has severe production constraints for greater phenolic concentration in berries.

Tasting notes: It is silky, complex and with a certain density. It has good acidity, pillar offered by a correct aging in new French oak barrels.

белое вино Выдержанное в течении 6 месяцев в бочках из французского дуба.

Примечания дегустации: одновременно комплексный, мягкий и густой вкус.

Blancs

Blancos

Blanc

White

БЕЛОЕ ВИНО

Marida amb arrossos de peix i marisc, guisats de bonítol, lluç al forn, rap.

Marida con arroces de pescado y marisco, guisos de bonito, merluza al horno, rape.

Il combine très bien avec riz aux fruits de mer, ragoûts belle merlu cuit, la lotte.

It combines with rice with seafood, stews nice baked hake, monkfish.

Хорошо комбинируется с наваристым рисом с рыбой и морскими продуктами, блюдами из тунца, морским чертом(рыба).

Principia Mathematica
D.O. Penedès Alemany i Corrió
Xarel·lo

28.-€

Parker 90



Terras Gauda

Vi blanc sense Criança, Celler Terras Gauda.

És el vaixell insígnia del celler que es va fundar el 1990. Vinyes situades a O'Rosal ocupen 70 hectàrees de vinyes d'albariño, loureriro i Caiño.

Nota de tast: Color groc verdós amb matisos acerats. Complex amb marcats records de poma madura i fruites d'os amb fines notes de pell de taronja i evocacions d'herbes aromàtiques. Carnós i sedós de sensacions cremoses i bona estructura frutal.

Vino blanco sin Crianza, Bodega Terras Gauda.

Es el buque insígnia de la bodega que se fundó en 1990. Viñedos situados en O'Rosal ocupan 70 hectáreas de viñedos de albariño, loureriro y caiño.

Nota de cata: Color amarillo verdoso con matices acerados. Complejo con marcados recuerdos de manzana madura y frutas de hueso con finas notas de piel de naranja y evocaciones de hierbas aromáticas. Carnoso y sedoso de sensaciones cremosas y buena estructura frutal.

Vin blanc cave Terras Gauda.

C'est le fleuron de la cave qui a été fondée en 1990. Vignobles situés dans O'Rosal occupent 70 hectares de vignes Albariño, loureriro et Caiño.

Notes de dégustation: Couleur jaune avec des teintes verdâtre acérées. Complexe avec mûrs souvenirs de pommes mûres et de fruits noyaux avec du délicates notes de zeste d'orange et évocations d'herbes aromatiques. Charnu et soyeux évoque sensations crémeuses de fruits et une bonne structure.

White wine winery Terras Gauda.

It is the flagship of the winery that was founded in 1990. Vineyards located in O'Rosal occupy 70 hectares of vineyards of Albariño, loureriro and caiño.

Tasting notes: Color steely greenish with yellow hues. Complex with ripe apple marked memories and stone fruits with delicate notes of orange peel and herbs evocations. Fleshy and silky creamy sensations of fruit and good structure.

белое вино Оригинальное белое вино с характером разработанным на опыте смешивания местных сортов: альбариньо, кайньо и лоурейро

Насыщенное и одновременно лёгкое, ощущение мягкости и фруктового букета во вкусе.

Blancs

Blancos

Blanc

White

БЕЛОЕ ВИНО

Marida amb cloïsses al vapor, peix blau fregit o arrebossat, peix blanc al forn, pop.

Marida con almejas al vapor, pescado azul frito o rebozado, pescado blanco al horno, pulpo.

Il combine très bien avec palourdes, frits ou pâte de poisson bleu, poisson blanc cuit, poulpe.

It combines with steamed clams, fried or batter blue fish, Baked white fish, octopus.

Хоршо комбинируется с морские ракушками, рыбой жареной или приготовленной в духовке и осьминогом.

Terras Gauda

D.O. Rias Baixas Terras Gauda

Albariño, Loureiro, Caiño blanco

29.-€

Parker 90



Quintaluna

Vi blanc sense criança, Cellers Ossian, les vinyes tenen entre 100 i 200 anys, raïm de baies molt petites i d'alta qualitat. Aquest vi elaborat sense criança per preservar la seva frescor, augmenta la seva complexitat durant el seu procés d'elaboració romanent en dipòsit sobre les seves mares durant un període de dos mesos.

Nota de Tast: Vi de nas afruitat i neta, que defuig de les fruites tropicals. Les seves aromes són de flors blanques, fruites d'os (préssec) i cítrics (llimona, mandarina), encara que d'intensitat mitjana, ja que l'objectiu del celler és potenciar més els matisos i la finor aromàtica. Complex en boca, intens i llarg exhibeix un agradable matís d'herba fresca sobre fons anisat.

Vino blanco sin crianza, Bodegas Ossian, cuyas vides tienen entre 100 y 200 años, de bayas muy pequeñas y de alta calidad. Este vino elaborado sin crianza, para preservar su frescura, aumenta su complejidad durante su proceso de elaboración permaneciendo en depósito sobre sus lias durante un periodo de dos meses.

Nota de Cata: Vino de nariz frutal y limpia, que huye de las frutas tropicales. Sus aromas son de flores blancas, frutas de hueso (melocotón) y cítricos (limón, mandarina), aunque de intensidad media, ya que el objetivo de la bodega es potenciar más los matices y la finura aromática. Complejo en boca, intenso y largo exhibe un agradable matiz de hierba fresca sobre fondo anisado.

Vin blanc Bodegas Ossian, dont les vignes se situent entre 100 et 200 ans, petites baies et de haute qualité. Ce vin fait sans vieillissement pour préserver la fraîcheur, la complexité augmente pendant le processus reste en dépôt sur ses lias pendant une période de deux mois. Notes de dégustation: Vin fruité nez propre, pas de fruits tropicaux. Ses arômes sont de fleurs blanches, de fruits à noyau (pêche) et d'agrumes (citron, mandarine), bien que d'intensité moyenne, puisque le but de la cave est de renforcer les nuances et finesse aromatique. Complexe en bouche, des expositions intenses et de longue un soupçon agréable de fond anis herbe fraîche.

White wine without Crianza, Bodegas Ossian, whose vines are between 100 and 200 years old. Very small berries and high quality. This wine made without aging to preserve freshness, increases its complexity during the process by remaining on deposit on its lees for a period of two months.

Tasting notes: Wine fruity nose clean, far from tropical fruits. Its aromas are of white flowers, stone fruits (peach) and citrus (lemon, mandarin), although medium intensity, since the goal of the winery is to further enhance the nuances and aromatic finesse. Complex on the palate, intense and long exhibits a pleasing hint of aniseed background fresh grass.

белое вино Молодое вино Примечания дегустации: насыщенный вкус, продлённый и интенсивный со штрихами свежей зелени с анисовой базой.

*B*lancs

*B*lancos

*B*lanc

*W*hite

БЕЛОЕ ВИНО

Marida amb espàrrecs, ous, mol·luscs.

Marida con espárragos, huevos, moluscos.

Il combine très bien avec les asperges, les oeufs, les crustacés.

It combines with asparagus, eggs, shellfish.

Хорошо комбинируется со спаржой, яйцами и моллюсками.

*Quintaluna
D.O. Rueda Bodegas Ossian
Verdejo
20.-€*

Parker 88



Gessamí

Vi blanc Gramona celebra 125 anys. Dels blancs cal destacar el Gessamí on la combinació de Muscat i Sauvignon Blanc inciten a una degustació ilimitada, fet que ha convertit Gramona en una marca de prestigi. Fruit d'un complex cupatge de diferents varietats blanques amb processos d'elaboració per separat resulten en aquest elegant vi blanc, on només s'utilitza el most flor de cada varietat.

Nota de Tast: Brillant groc pàl·lid amb verdosos reflexos. Glicèric. Molt aromàtic i expressiu. Gran càrrega floral. En boca, molt agradable, seductor, ampli i untuós. Llarg recorregut molt sucós i melós.

Vino blanco Gramona celebra 125 años. De sus blancos destaca Gessamí, en el que la clarividente combinación de Muscat y Sauvignon Blanc incitan a una degustación ilimitada, que ha convertido Gramona en una marca de prestigio. Fruto de un complejo coupage de diferentes variedades de uva blanca con procesos de elaboración por separado ofrecen como resultado este elegante vino blanco, para cuya elaboración sólo se utiliza el mosto flor.

Nota de Cata: Brillante amarillo pálido con verdosos reflejos. Glicérico. Muy aromático y expresivo. Gran carga floral. En boca, muy agradable, seductor, amplio y untuoso. Largo recorrido muy jugoso y meloso.

Vin blanc Gramona célèbre son 125^e anniversaire. De ses vins blancs souligne le Gessamí, dans lequel la combinaison voyante de Muscat et Sauvignon Blanc incitent a une dégustation illimité, Gramona a consolidé une marque de prestige. Résultat d'un mélange complexe de différentes variétés de raisins blancs avec des procédés de fabrication distincts à la suite offrir ce vin blanc élégant.

Notes de dégustation: jaune vif avec des reflets verdâtres. Glycérique. Très aromatique et expressif. Grande charge floral. En bouche, très agréable, charmant, spacieux et onctueuse. Longue distance si juteuse et sucrée.

White wine Gramona celebrates 125 years. From its whites Gessamí stands, in which the clairvoyant combination of Muscat and Sauvignon Blanc incite unlimited tasting. Gramona has succeeded in making a mark of prestige. Result of a complex blend of different varieties of white grapes with separate manufacturing processes as a result offer this elegant white wine, for whose elaboración only run juice is used.

Tasting Notes: Bright yellow with greenish reflections. Glyceric. Very aromatic and expressive. Great floral load. On the palate, very nice, charming, spacious and unctuous. Long distance so juicy and sweet.

белое вино Грамона отмечает свой 125 юбилей. Из его белых вин выделяется вино “Жесами”, в котором ясно проявляется комбинация Муската и Савиньон Бланк, что провоцирует на неограниченную дегустацию, что превратило Грамону в знак престижа. Сложная смесь различных сортов зелёного винограда с процессом отдельной разработки предлагает как результат это элегантное вино.

Примечания дегустации: сверкающего бледно-жёлтого цвета с зеленоватыми отблесками. Очень ароматное и выразительное, отличительный цветочный запах. На вкус приятное и обольстительное, густое и насыщенное. Финал сочный и сладкий.

Blancs

Blancos

Blanc

White

БЕЛОЕ ВИНО

Marida amb l'aperitiu, amanides, pastes amb salsa de peix, foie, peix blau, plats orientals, sushi, formatges suaus.

Marida con el aperitivo, ensaladas, pastas con salsa de pescado, foie, pescado azul, platos orientales, Sushi, quesos suaves.

Il combine très bien avec l'apéritif, salade, pâtes avec sauce de poisson, le foie, le poisson bleu, plats orientaux, Sushi, fromages à pâte molle.

It combines with appetizer, salad, pasta with fish sauce, foie, blue fish, oriental dishes, Sushi, soft cheeses.

Хорошо комбинирует с холодными закусками, салатами, пастой с рыбными соусами, фуа, рыбой, восточными блюдами, Sushi, и сырами.

Gessamí
D.O. Penedés Bodegas Gramona
Muscat, Sauvignon Blanc

23.-€



Chablis

Vi blanc sense criança, situat a la Borgonya septentrional i hereu d'una llarga tradició viticultora, Bernard Billaud forma avui equip amb l'enòleg Jean Pierre Lede i compta amb noves instal·lacions i les més modernes tecnologies per aconseguir la millor expressió de les seves vinyes.

Nota de Tast: Color groc palla amb lleugers reflexos verdosos. Net i brillant. Aromes de fruita madura exòtica (mango, litchi, aranja rosa) i de préssec amb notes especiades. Ampli, generós, afruitat, gras i equilibrat. Dolç, llaminer i llarg final, amb records vegetals i minerals. Exòtic, superb chardonnay.

Vino blanco sin crianza. Situado en la Borgoña septentrional y heredero de una larga tradición viticultora, Bernard Billaud forma hoy equipo con el enólogo Jean Pierre Lédé y cuenta con nuevas instalaciones y las más modernas tecnologías para conseguir la mejor expresión de sus viñas.

Nota de Cata: Color amarillo pajizo con ligeros reflejos verdosos. Limpio y brillante. Aromas de fruta madura exótica (mango, lichí, pomelo rosa) y de melocotón con notas especiadas. Amplio y generoso, frutal, graso y equilibrado. Dulce, goloso y largo final, con recuerdos vegetales y minerales. Exótico, soberbio chardonnay.

Vin blanc Situé dans le nord de la Bourgogne et l'héritier d'une tradition viticole, Bernard Billaud et Jean Pierre Lede avec des nouvelles installations et les dernières technologies pour obtenir la meilleure expression de leurs vignobles.

Notes de dégustation: Robe jaune paille avec une lumière verdâtre. Propre et lumineux. Arômes exotiques de fruits mûrs (mangue litchi, pamplemousse rose) et de pêche épicé. Large et généreux, fruité, riche et équilibré. Doux, long en bouche avec des notes de végétal et minéral. Exotique, superbe chardonnay.

White wine Located in northern Bourgogne and heir to a winemaking tradition, Bernard Billaud makes team with Jean Pierre Lede prestigious winemaker and has new facilities and the latest technology to achieve the best expression of their vineyards.

Tasting Notes: Straw yellow with greenish light. Clean and bright. Exotic aromas of ripe fruit (mango, lychee, pink grapefruit) and spicy peach. Broad and generous, fruity, rich and balanced. Sweet, long finish with hints of vegetable and mineral. Exotic, superb chardonnay.

белое вино Молодое вино, винные погреба Domaine Billaud Simon. Шардоне. Расположены в Бургундии и наследники длительной винодельческой традиции.

Примечания дегустации: Сладкое с долгим финалом. Экзотический, превосходный шардоне, вкус свежий и одновременно тёплый.

Blancs

Blancos

Blanc

White

БЕЛОЕ ВИНО

Marida amb plats cremosos de carn, foie gras, crustacis en salsa, plats gelatinosos, amanides, formatges frescos i postres amb préssec, fruites o pastissos a la llimona.

Marida con platos cremosos de carne, foie gras, crustáceos en salsa, platos gelatinosos, ensaladas, quesos frescos y postres con melocotón, frutas o tartas al limón.

Il combine très bien avec plats crèmeux de viande, foie gras, sauce crustacés, plats de gelée, les salades, fromages et desserts à la pêche, les fruits et les tartes au citron frais.

It combines with creamy dishes of meat, foie gras, shellfish sauce, jelly dishes, salads, cheeses and desserts with fresh peach, fruit or lemon tarts.

Хорошо комбинирует с мясными блюдами, фуа грас, ракообразными в соусе, блюдами с желатином, салатами, творогом и десертом из персика, фруктами и лимонным тортом.

Chablis

D.O. Bourgogne Billaud Simon

Chardonnay

38.-€

Parker 86



Brunus Rosé

Vi rosat Des de 2001 es desenvolupa al Priorat (el Bellmunt, el Molar i el Lloar) el projecte Portal del Montsant, recuperant bancals i “costers” abandonats. En aquest vi el raïm es desrapa i es macera posteriorment en fred. El most fermenta a baixa temperatura donant lloc a un rosat de garnatxa fresc, alegre, suggerent, amb aromes de fruits vermells, elaborat amb raïm procedent de vinyes de 18 anys d'edat, orientats al nord i plantats en terra d'argila blanca i de descomposició granítica.

Nota de tast: Color vermell cirera amb reflexos violacis. Intens, viu i brillant. Aromes de fruits vermells amb notes florals, cítriques i de pastisseria. Carnós, sedós i envoltant. Notes afruitades. Persistent.

Vino rosado Desde 2001 se desarrolla en el Priorat (el Bellmunt, el Molar y el Lloar) el proyecto Portal del Montsant, recuperando bancales y “costers” abandonados. En este vino las uvas se despalillaron y maceraron posteriormente en frío. El mosto fermentó a baja temperatura dando lugar a un rosado de garnacha fresco, alegre, sugerente, con aromas de frutos rojos, elaborado con uva procedente de viñedos de 18 años, orientados al norte y plantados en suelo de arcilla blanca y de descomposición granítica.

Nota de cata: Color rojo cereza con reflejos violáceos. Intenso, vivo y brillante. Aromas de frutos rojos con notas florales, cítricas y de pastelería. Carnoso, sedoso y envolvente. Notas frutales. Persistente.

Vin rosé Depuis 2001 a lieu dans le Priorat (el Bellmunt, el Molar et el Lloar) le projet du Portal del Montsant, la restauration des terrasses et “Couters” abandonnés. Dans ce vin, les raisins sont égrappés puis froid et la macération. Le moût fermenté à basse température conduit à Grenache Rose fraîche, vive, suggestive, avec des arômes de fruits rouges, faite avec des raisins issus de vignes de 18 ans, face au nord et plantés dans l'argile blanche décomposition du sol granitique.

Notes de dégustation: Rouge cerise avec des reflets violets. Intense, vives et lumineuses. Arômes de fruits rouges avec des fleurs, d'agrumes et de pâtisserie. Charnu, soyeux et enveloppant. Notes fruitées. Persistant.

Rosé wine Since 2001 takes place in the Priorat (el Bellmunt, el Molar and el Lloar) The Portal del Montsant project, restoring terraces and “costers” abandoned. In this wine the grapes are then de stemmed and cold macerated. The must fermented at low temperature leading to Pink Grenache fresh, lively, suggestive, with aromas of red fruits, made with grapes from vineyards 18 years old, facing north and planted in white clay soil decomposition granitic. Tasting notes: Cherry red with violet reflections. Intense, vivid and bright. Aromas of red fruits with floral, citrus and pastry. Fleshy, silky and enveloping. Fruity notes. Persistent.

розовое вино Изготовленное из винограда с виноградников которым 18 лет, расположенных в северной части региона на почве с белой глиной.

Примечания дегустации: насыщенное, “шелковистое” и обволакивающее. С фруктовым акцентом. Стойкое.

Rosats

Rosados

Rosé

Rosé

РОЗОВОЕ ВИНО

Marida amb arrossos, plats de pasta, carns blanques, amanides, rostits, peixos, cuina oriental.

Marida con arroces, platos de pasta, carnes blancas, ensaladas, asados, pescados, cocina oriental.

Il combine très bien avec riz, pâtes, viandes blanches, salades, rôtis, poissons, plats orientaux.

It combines with rice, pasta dishes, white meats, salads, roasts, fish, oriental cuisine.

Хорошо комбинирует с блюдами из риса, из пасты, белым мясом, салатами, рыбными блюдами, восточной кухней.

Brunus Rosé

D.O. Montsant Portal del Montsant

Garnatxa

23.-€

Peñín 90



Gramona III Lustrós Brut Nature

Cava de coupage amb 70% Xarel·lo que li atorga la capacitat per a albergar temps de llarga criança (5-6 anys) i 30% Macabeu. Cal assenyalar que, durant el temps de rima es fa la criança amb tap de suro fet que condiciona que la seva manipulació sigui absolutament manual.

Nota de tast: Color groc palla amb reflexos verdosos. Net i brillant mostra bombolles fines amb una ascensió lenta. Nota olfativa delicada, entrada harmoniosa i elegant, suau, intens i fresc. Suggestent cremositat, carbònic molt ben integrat amb notes frutals que l'envolten, records de llevat. Acidesa notable, profunda i definida. Final llarg i persistent.

Cava con coupage de 70% Xarel·lo, uva con capacidad para aguantar larguísimos tiempos de crianza (5-6 años) y 30% Macabeo. Cabe destacar que durante el tiempo de rima realiza la crianza con tapón de corcho, hecho que condiciona una manipulación totalmente manual durante su proceso de elaboración.

Nota de Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpido y brillante exhibe una finísima burbuja de ascensión lenta. Nariz delicada, armónica y elegante, suave, intensa y fresca. Sugerente cremosidad, con el carbónico muy bien integrado, envolvente con muchas notas afrutadas, cítricas y blancas, recuerdos a levaduras. Notable acidez, profunda y definida. Final largo y persistente.

Cava avec un mélange de 70% Xarello, le raisin à la capacité pour résister de longs temps de vieillissement (5-6 ans) et 30% Macabeo. Pendant le temps de la rime est élevé à partir du liège, qui conditionne la manutention manuelle complète de le processus de préparation. Notes de dégustation: Robe jaune paille avec des reflets verdâtres. Propre et lumineux ses bulles présentent une lente ascension. Délicatement, harmonieux et élégant, doux, intense et frais. Onctuosité suggestive, avec le carbone bien intégré, entourent avec beaucoup de fruité, agrumes et blanc, des relents de levure. Acidité remarquable, profonde et définie. Longue et persistante.

Cava with blend of 70% Xarello, grape ability to withstand lengthy aging times (5-6 years) and 30% Macabeo. Notably, during rhyme time bred from cork fact conditions fully manual handling during the preparation process.

Tasting Notes: Straw yellow with greenish reflections. Bright & fine bubble exhibits a slow ascent. Delicately, harmonious and elegant, soft, intense and fresh. Suggestive creaminess, with nicely integrated carbon, surround with many fruity, citrus and white, hints of yeast. Notable acidity, deep and defined. Long and persistent.

Шампанское которое сочетает в себе гармонию между 70% Xarel·lo и 30% Macabeo.

Примечания дегустации: обволакивающее с цитрусовым фруктовым акцентом. Сухое, глубокое и определенное. Стойкий, продолжительный финал.

Marida amb garrí, xai, aviram, ibèrics i tot tipus de pastisseria.

Marida con cochínillo, cordero, aves , ibéricos y todo tipo de pastelería.

Il combine très bien avec cochon de lait, agneau, volaille, ibérique et toutes sortes de gâteaux.

It combines with piglet, lamb, poultry, Iberian ham and all kinds of pastry.

Хорошо комбинирует со свиной, бараниной, колбасными изделиями и любыми видами кондитерских изделий.

*Gramona III Lustros Brut Nature
D.O. Penedès Bodegues Gramona
Xarel·lo, Macabeo*

63.-€

Parker 91



Millesimé

Cava elaborat a partir del “most flor” dels raïms varietat chardonnay, procedents de les vinyes d’Espiells. Criat durant 24 mesos en ampolla.

Nota de Tast: Color daurat. Nas complex, elegant i intens. Notes de fruita carnosa amb records a làctics. Amb el pas del temps evoluciona cap a notes més intenses i complexes com la mel i el pa torrat. Cava exuberant d’efervescència intensa i amable.

Cava elaborado a partir del “mosto flor” de las uvas variedad chardonnay, procedentes de los viñedos de Espiells. Criado durante 24 meses en botella.

Nota de Cata: Color dorado. Nariz compleja, elegante e intensa. Notas de fruta carnosa con recuerdos a lácteos. Con el paso del tiempo evoluciona hacia notas mas intensas y complejas como la miel y el pan tostado. Cava exuberante de efervescencia intensa y amable.

Cava fait de le “première fleur du jus de raisin” cépage Chardonnay provenant de vignobles Espiells. Vieilli pendant 24 mois en bouteille.

Notes de dégustation: Couleur or. Nez complexe, élégant et intense. Des notes de fruits charnus avec des notes de lait. Au fil du temps évolue vers des notes plus intenses et complexes tels que le miel et le pain grillé. Cava intense effervescence luxuriante et conviviale.

Cava made from “run juice” grape variety Chardonnay from vineyards Espiells. Aged for 24 months in bottle.

Tasting Notes: Golden color. Complex nose, elegant and intense. Fleshy fruit notes with hints of milk. Over time evolves towards more intense and complex notes such as honey and toast. Cava intense effervescence lush and friendly.

Шампанское изготовленное исходя из “мосто флор” и разновидности сорта винограда шардоне, происходящие из виноградников Espiells.

Примечания дегустации: роскошное шампанское с интенсивным выделением пузырьков газа.

Marida amb carns blanques, tot tipus d'arrossos, guisats, peixos, formatges cremosos.

Marida con carnes blancas, todo tipo de arroces, guisados, pescados, quesos cremosos.

Il combine très bien avec viande blanche, toutes sortes de riz, ragoûts, poissons, fromages crémeux.

It combines with white meat, all kinds of rice, stews, fish, creamy cheeses.

Хорошо комбинирует с белым мясом, блюдами из риса, рыбой, сыром из овечьего молока и копчёным окороком.

*Milesimé Juvé & Camps
D.O.Penedès Caves Juvé & Camps
Chardonnay*

52.-€

Parker 91



Bollinger Spécial Cuvée Brut

Champagne Un dels mítics champagnes de l'aristocràcia, un gran vi equilibrat i delicat, el que millor defineix l'estil de la Maison Bollinger, elaborat en un 80% amb raïm rigorosament seleccionada procedent de Grands Crus i Premiers Crus de Champagne propietat del celler. Bollinger Spécial Cuvée és un acoblament de vins de diferents anyades, més una petita dosi de vi de reserva (5-10%). Envellit durant 36 mesos i després del degollament 3 mesos abans de sortir al mercat.

Nota de Tast: Color groc palla pàl·lid, bombolles molt fines, regulars i relativament abundants. En nas molt afruitat, jove i amb certes notes cítriques. En boca és rodó, viu i carnós. Recorda fruits secs torrats i amb un pas de boca molt agradable.

Champagne Uno de los míticos champagnes de la aristocracia, un gran vino equilibrado y delicado, el que mejor define el estilo de la Maison Bollinger, elaborado en un 80% con uva rigurosamente seleccionada procedente de Grands Crus y Premiers Crus de Champagne propiedad de la bodega. Bollinger Spécial Cuvée es un ensamblaje de vinos de distintas añadas, más una pequeña dosis de vino de reserva (5-10%). Envejecido durante 36 meses y tras el degüelle 3 meses antes de salir al mercado.

Nota de Cata: Color amarillo pajizo pálido, burbujas muy finas, regulares y relativamente abundantes. En nariz muy frutal, joven y con ciertas notas cítricas. En boca es redondo, vivo y carnoso. Recuerdos a frutos secos tostados y con un paso de boca muy agradable.

Champagne Un des champagnes légendaires de l'aristocratie, un grand vin équilibré et délicat, et celui qui définit le mieux le style de la Maison Bollinger, préparé par 80% à partir de raisins soigneusement de Grands Crus et Premiers Crus de Champagne. Bollinger Spécial Cuvée est un mélange de vins de différents millésimes, mais une petite dose de vin de réserve (5-10%). Vieilli pendant 36 mois après dégorgement, trois mois avant libération.

Notes de dégustation: Robe jaune paille pâle, bulles très fines, régulier et relativement abondante. Le nez est très fruité, jeune et avec quelques notes d'agrumes. La bouche est ronde, animée et charnue. S'agissant de noix grillées et une très belle sensation en bouche.

Champagne One of the legendary champagnes of the aristocracy, a great wine balanced and delicate, that best defines the style of the Maison Bollinger, prepared by 80% from grapes carefully from Grands Crus and Premiers Crus of Champagne winery property. Bollinger Spécial Cuvée is a blend of wines from different vintages, plus a small amount of reserve wine (5-10%). Aged for 36 months after disgorging three months before release.

Tasting Notes: Pale straw yellow, very fine bubbles, regular and relatively abundant. The nose is very fruity, young and with some citrus notes. The palate is round, lively and fleshy. Regards to roasted nuts and a very nice mouthfeel.

Шампанское Одно из мифических шампанских аристократии, сбалансированное и утончённое, которое лучше всех характеризует Maison Bollinger, изготовленное из 80% тщательно выбранного винограда.

Примечания дегустации: глубокий, насыщенный и интенсивный, оставляет приятный вкус во рту.

Champagne

ШАМПАНСКОЕ

*Marida amb l'aperitiu encara que permet igualment
acompanyar marisc, peix i fins i tot carns blanques.*

*Marida con el aperitivo aunque permite igualmente
acompañar mariscos, pescados e incluso carnes blancas.*

*Il combine très bien avec l'apéritif mais peut aussi
fruits de mer, poissons et même de la viande blanche.*

*It combines with the appetizer but also allows seafood,
fish and even white meat.*

*Хорошо комбинирует с холодными закусками, морскими
продуктами, рыбой и белым мясом.*

*Bollinger Spécial Cuvée Brut
Champagne*

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

75.-€

Parker 91



Tokaji Chateau Dereszla Aszú 6 Puttonyos 2005

Vi dolç Premaceració durant 24 hores. Fermentació parcial i maceració sobre lías durant 12-14 hores. Fermentació durant 3 setmanes. Barriques de criaça tradicional en roure hongarès Zeplén i francès. 1 any a l'interior del celler, abans de Sortir al Mercat.

Nota de Tast: Color groc daurat brillant, abundant llàgrima densa. Dolços intensos, enginy, tocs de raïms sobremadurats, compota de fruita blanca, poma. Notable entrada a boca, i bon recorregut cremós i dolç, excel·lent acidesa, fruita sobremadurada, torrats suaus i l'enginy de criaça, equilibrat, saborós, magnífica persistència. Llarg final, postgust de fruita i retronasal a mel i a fumat.

Vino dulce Premaceración durante 24 horas. Fermentación parcial y maceración sobre lías durante 12-14 horas. Fermentación durante 3 semanas. Crianza tradicional en barricas de roble húngaro Zeplén y francés. 1 año en el interior de la bodega, antes de salir al mercado.

Nota de cata: Color amarillo dorado, brillante, lágrima densa, abundante y muy lenta. Intensas notas dulces, toques auvados algo sobremaduradas, compota de fruta blanca, manzana. Notable entrada en boca, recorrido cremoso y dulzón, excelente acidez, suaves tostados y notas de crianza, equilibrado, sabroso, magnífica persistencia. Final largo, postgusto de fruta sobremadurada y retronasal amielado y ahumado.

Vin doux La macération pendant 24 heures. La fermentation partielle et la macération sur lies pendant 12-14 heures. Fermentation pendant 3 semaines. Élevage traditionnel en fûts de chêne Zeplén hongrois et français. 1 année à l'intérieur de la cave avant la libération.

Notes de dégustation: Or jaune, lumineux, Larme dense, abondante et très lent. Notes doux et intense, touche du rasins surmûris, compote de fruits blancs, de pomme. Notable sur le palais, visite crémeux et doux, excellente acidité, pain grillé doux et les signes du vieillissement, équilibré, savoureux, grande persistance. Long, trop mûrs d'arrière-goût de fruits et de miel, arrière-goût fumé.

Sweet wine Maceration for 24 hours. Partial fermentation and maceration on lees for 12-14 hours. Fermentation for 3 weeks. Traditional aging in oak barrels Zeplén Hungarian and French. 1 year inside the winery before release.

Tasting Notes: Golden yellow, bright, dense tear, plentiful and very slow. Intense sweet notes, touches of grapes overripe, white fruit compote, apple. Notable on the palate, creamy and sweet tour, excellent acidity, soft toast and hints of aging, balanced, tasty, great persistence. Long, overripe fruit aftertaste and honeysuckle and smoky aftertaste.

сладкое вино Традиция выдержки в бочках из венгерского дуба Зеппен и из французского дуба. Год выдержки перед выходом на рынок.

Примечания дегустации: нежное, выдержанное, сбалансированное, вкусное и стойкое. Долгий финал с привкусом спелых фруктов и мёдовым осадком.

Dolços

Dulces

Doux

Sweet

СЛАДКОЕ ВИНО

Marida amb un foie demi-cuit de qualitat, formatges blaus, postres dolços i carns blanques, molt adequat amb plats que incloguin xocolata, tant dolços com salats.

Marida con un foie demi-cuit de calidad, quesos azules, postres dulces y carnes blancas, muy adecuado con platos que incluyan chocolate, tanto dulces como salados.

Il combine très bien avec une demi-cuit de foie de haute qualité, les fromages bleus, les desserts et les viandes blanches, bien adaptée aux plats dont l'ingrédient principal est le chocolat sucré et salé.

It combines with high quality demi-cuit foie, blue cheeses, desserts and white meat, well suited to dishes whose main ingredient is chocolate, sweet and savory.

Хорошо комбинирует с фуа demi-cuit, крепкими ароматными сырами и десертом. Также можно комбинировать с белым мясом или с мясом с шоколадным соусом типа "живет".

*Tokaji Aszú Château Dereszla 6 Puttonyos
D.O. Hungría
Furmint, Hárslevelű, Zéta, Sárgamuskotály*



8.-€



Parker 94

Moscatell

El vi moscatell és un vi procedent del raïm moscatell, molt madur i assolellat. A partir d'aquest raïm es pot obtenir un vi sec, molt aromàtic excel·lent per acompanyar formatges i postres dolços.

El vino moscatel es un vino procedente de la uva moscatel, muy madura y soleada. A partir de esta uva se puede obtener un vino seco, muy aromático excelente para acompañar quesos y postres dulces.

Le vin Moscatell est un vin issu de raisins de muscat, mûres et ensoleillé. À partir de raisins muscat peuvent obtenir un vin sec, très aromatique, excellent avec les fromages et les desserts.

The Moscatell wine is a wine made from muscat grapes, ripe and sunny. From muscadine grapes can get a dry wine, very aromatic, excellent with cheeses and desserts.

Вино Мускат вино из мускатного винограда, спелые и очень солнечно. Из этого винограда можно получить сухое вино, очень ароматные и отличные сыры сопровождать сладкие десерты.

Equinox

Vi Dolç Equinox: D.O Terra Alta. Vi de postres elaborat a partir de raïm varietat garnatxa negra. Excepcional com a aperitiu o vi de postres.

Vino Dulce Equinox : D.O Terra Alta . Vino de postre elaborado a partir de uva variedad garnatxa negra. Excepcional como aperitivo o vino de postre.

Equinox Vin Doux : D.O Terra Alta. Un vin de dessert à base de Grenache de raisins noirs. Exceptionnel à l'apéritif ou vin de dessert.

Equinox Sweet Wine: D.O Terra Alta. A dessert wine made from black grapes Grenache variety. Outstanding as an aperitif or dessert wine.

Equinox сладкое вино: D.O Terra Алта. Десертное вино из черного винограда Гренаш разнообразием. Выдающийся в качестве аперитива или десертного вина.

Mistela

La Mistela és un licor elaborat amb la barreja de most de raïm i alcohol. Generalment de sabor dolç, es pren com a acompanyament de les postres.

La Mistela es un licor elaborado con la mezcla de mosto de uva y alcohol. Generalmente de sabor dulce, se toma como acompañamiento de los postres.

Le Mistela, vin doux- liqueur à base d'un mélange de raisins et d'alcool. Goût généralement doux, est pris en accompagnement de desserts.

The Mistela, sweet wine is a liqueur made from a mixture of grape and alcohol. Generally sweet taste, is taken as an accompaniment to desserts.

Mistela является ликер, сделанный из смеси винограда и алкоголем. Вообще сладкий вкус, берется в качестве аккомпанемента к десертам.

Dolços

Dulces

Doux

Sweet

СЛАДКОЕ ВИНО



Moscatell



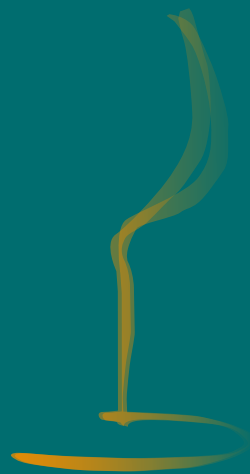
Equinox



Mistela

5.-€





Sant Pere del Bosc Hotel & Spa
Paratge de Sant Pere del Bosc s/n 17310 Lloret de Mar (Girona)
Tèlf. 00 34 972 36 16 36
www.santperedelboschotel.com hotel@santperedelboschotel.com