

Paquet de Celler xecs regal

Paquet tipus 1: 18,00€

Inclou una ampolla de vi a escollir

+

una ampolla d'aigua

canbatiste

els vins blancs

d.o. terra alta

raig de raïm (celler pinyol de batea) garnatxa blanca (80%) i macabeu (20%).blanc saborós, fresc, fàcil de beure i amb una refrescant acidesa.

rialla (batea) garnatxa blanca 100%

l'abrunet de frisach (celler frisach de corbera d'ebre) garnatxa blanca 100% de producció ecològica

l'home peix (celler cooperatiu de corbera d'ebre) parellada 100% .

d.o. montsant

mas de les vinyes (celler mas de les vinyes) macabeu jove 100% sense filtrar

d.o. penedès

masia freye (celler domenech vidal) moscatell i parellada

d.o. catalunya

marina (celler vallformosa) vi jove d'agulla de fermentació natural

els vins rosats

d.o. penedès

gramona moustillant (celler gramona) vi jove d'agulla amb maceració pel·licular, de fermentació natural i producció ecològica, de les varietats syrah i merlot

d.o. terra alta

lo flamenk Garnatxa negra 100%. Rosat de tipus pàl·lid, afruitat i fresc

els vins negres

d.o. terra alta

somdinou jove (celler coop de gandesà) garnatxa negra, samsó i ull de llebre

mas d'en pol (celler clúa de villalba) garnatxa, cabernet sauvignon, syrah i merlot, 8 mesos de criaça de vinyes entre 15 i 30 anys

raig de raïm (celler pinyol de batea) garnatxa negra i samsó Color cirera grana amb tons violacis vius. Aroma intens a fruita vermella amb fines notes torrades del roure, fons de confitura i herbes balsàmiques

avus (celler menescal de bot) 60% garnatxa negra. 20% syrah. 20% ull de llebre. 10m en bótes de roure francès

d.o. montsant

castell de les pinyeres (celler el masroig)
criat 12 mesos en bótes de roure francès 60% i americà 40%

escumosos

els caves

origen reserva (caves vallformosa de vilobí del penedès) escumós brut nature, de 30% macabeo, 40% xarel·lo y 30% parellada. rima mínima de 18 mesos

les nostres cerveses

estrella damm inèdit (ampolla 75 cl) estrella damm inèdit és un cupatge únic de malt d'ordi i blat aromatitzat amb coriandre, pell de taronja i regalèssia. cervesa capaç d'acompanyar amb el màxim respecte la millor gastronomia. cervesa d'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. molt afruitada i floral al nas, amb sensació de llevat fresc i reminiscències d'espècies dolces. de textura cremosa i fresca, volum suau i carbònic delicat.

Paquet de Celler xecs regal

Paquet tipus 2: 27,00€

Inclou una ampolla de vi a escollir

+

una ampolla d'aigua

canbatiste

els vins blancs

d.o. terra alta

avi arrufí (celler pinyol de batea) garnatxa blanca 100% criat 6m en bóta

rebels de batea (celler set magnífics batea) garnatxa blanca 100% 15%fermentat en bóta de roure

la fou els ametlers (celler la fou de batea) 100% garnatxa blanca, 7 mesos de maceració amb les seves lies 25% en bóta de roure francès de torrat lleuger durant 3 mesos.

indià (celler pagos de híbera de gandesal) 100% garnatxa blanca.

la foradada (celler frisach de corbera d'ebre) vi de guarda brisat de garnatxa blanca 100% amb sis mesos de bóta de roure de producció ecològica

ll·lusió (celler clúa de villalba) garnatxa blanca 100% de finca de vinyes de més de 50anys

d.o. montsant

laurona blanc de negres (celler laurona) garnatxa negra vinificada en blanc 100% criança amb lies

d.o.q. priorat

les brugueres blanc (celler la conreria d'escala dei) garnatxa blanca maceració pel·licular pre-fermentativa. Criat amb lies en dipòsits d'inox.

morlanda (celler morlana) Garnatxa blanca 85% Macabeu(13% i Moscatell 2%. 1/3 Criat amb lies durant 6 mesos en botes de roure la resta en dipòsits d'inox.

d.o. penedès

la creu (celler can bas) xarel·lo i sauvignon blanc fermentat en bóta de roure

waltraud (torres) riesling

can sumoi (francesc escala i pepe raventós) xarel·lo de vinyes velles d'alçada. vi jove de producció ecològica sense clarificar ni estabilitzar, fermentació malolàctica espontània.

d.o. costes del segre subzona pallars

biu de sort (celler batlliu de sort) riesling 100%, 10 mesos de criança reductiva amb lies altitud vinyes 920 metres, sol de pissarra

vins catalans de qualitat

margarita's (celler wine's ocean) muscat 100% de finca. Molt fresc afruïtat i floral elaborat per una noia rapitenca a la Conca de Barberà

terra de mallorca

susana (celler sempre...) chardonay i prensal

d.o. rias baixas

X 100% Albariño (celler sao del coster) vi jove de l'any, albariño 100%

d.o. somontano

enate gewustraminer (celler enate) gewustraminer 100%

vino de castilla y león

finca las caraballas (celler medina) verdejo 100% criat 5 mesos amb les seves mares. producció ecològica

els vins rosats

d.o. penedès

can sumoi la rosa (francesc escala i pepe raventós) vi jove d'alçada de color rosat pàl·lid. 50% sumoll, 30% parellada i 20% xarel·lo. Fermentació malolàctica espontània

d.o. terra alta

portal (celler piñol) garnatxa i Syrah de producció ecològica. rosat de color intens, afruitat i molt fresc.

els vins negres

d.o. terra alta

somdinou (celler cooperatiu de gandesà) 35% samsó, 25% garnatxa grisa, 40% garnatxa negra, vinyes més de 65 anys i 14 mesos en bóta

l'aube (celler batea) merlot, garnatxa negra, cabernet sauvignon 12 mesos de cria de vinyes de 25 anys

l'avi arruffí (celler piñol de batea) garnatxa, samsó i syrah de vinyes molt velles. criat 16 m en bótes de roure francès 85% i americà

domus pensi (celler altavins) cabernet, garnatxa borruada, syrah i merlot, 18 m en bótes roure francès

sang de corb (celler frisach de corbera d'ebre) garnatxa peluda i samsó de producció ecològica amb 12. de bóta de roure

d.o. tarragona

nus del terrer 2008 (vinyes del terrer de vilaseca) 72% cabernet sauvignon y 28% garnatxa negra 12 y 14 meses roure francès de allier i nevers

d.o. montsant

les sorts vinyes velles (celler el Masroig) selecció de raïm de vinyes de més de 50 anys i criat 14m en bótes de roure francès 95% i americà 5%

brunus (celler portal del montsant) samsó, garnatxa i syrah 10 mesos de bóta en roure francès

laurona (celler laurona) velles garnatxes i samsó amb merlots, syrahs i cabernets seleccionats de vinyes de entre 15 i 40 anys.

traca i mocador (celler mas de les vinyes) cabernet, garnatxa, shirà i merlot

el senat del montsant (set magnífics) garnatxa, samsó i shirà. Cria durant 8 mesos en bótes de segon us.

d.o.q. priorat

dos pi r (celler gratavinum) garnatxa, samsó, cabernet sauvignon i shirà, 12m de cria de bótes noves i de 2n any de roure francès i hongarès

d.o. penedès

vinya palau (celler jean león) vi de finca merlot 100% 24m de cria de bóta de roure francès

d.o. conca de barberà

cara nord (celler cara nord) 42 % garnatxa, 38 % syrah i 20 % garrut. de les muntanyes de prades (800 mtrs altitud) 6m bóta roure

escumosos

els caves

tesor reserva (caves pereventura de ss d'anoia)
escumós brut nature, reserva. xarel·lo, macabeu i parellada.
rima de 18 mesos

gramona imperial (caves gramona de sant sadurní
d'anoia) escumós brut imperial

rovellats (caves rovellats de sant martí sarroca)
escumós brut nature gran reserva

juve & camps reserva de la família (caves juve i
camps de sant sadurní d'anoia) escumós brut nature
gran reserva

esparter (caves AT roca de sant sadurní) escumós
100% macabeu de producció ecològica, brut nature gran
reserva. set mesos en barrica i un mínim de 40 mesos en
ampolla

blanca cusiné (caves parés baltà) escumós brut nature,
reserva. xarel·lo de producció ecològica

electe (família reverté de salomó) escumós brut nature,
reserva selecció especial

conca del riu anoia

blanc de blancs (caves raventós i blanc) escumós
brut. macabeu, xarel·lo i parellada. 18 mesos en rima

de nit (caves raventós i blanc) escumós brut. macabeu,
xarel·lo, parellada i monastrell, 18 mesos en rima

escumós de xilè

santa digna brut estelado rosé (miguel torres) país
100% varietat introduïda a xile al s.xvi

Paquet de Celler xecs regal

Paquet tipus 3: 29,00€

Inclou una ampolla de vi a escollir

+

una ampolla d'aigua

+

1 ampolla de tresor reserva 37,5 cl

(caves pere ventura de ss d'anoia) escumós brut nature, reserva. xarel·lo, macabeu i parellada. rima de 18 mesos

canbatiste

els vins blancs

d.o. terra alta

raig de raïm (celler pinyol de batea) garnatxa blanca (80%) i macabeu (20%).blanc saborós, fresc, fàcil de beure i amb una refrescant acidesa.

rialla (batea) garnatxa blanca 100%

l'abrunet de frisach (celler frisach de corbera d'ebre) garnatxa blanca 100% de producció ecològica

l'home peix (celler cooperatiu de corbera d'ebre) parellada 100% .

d.o. montsant

mas de les vinyes (celler mas de les vinyes) macabeu jove 100% sense filtrar

d.o. penedès

masia freye (celler domenech vidal) moscatell i parellada

d.o. catalunya

marina (celler vallformosa) vi jove d'agulla de fermentació natural

els vins rosats

d.o. penedès

gramona moustillant (celler gramona) vi jove d'agulla amb maceració pel·licular, de fermentació natural i producció ecològica, de les varietats syrah i merlot

d.o. terra alta

lo flamenk Garnatxa negra 100%. Rosat de tipus pàl·lid, afruitat i fresc

els vins negres

d.o. terra alta

somdinou jove (celler coop de gandesà) garnatxa negra, samsó i ull de llebre

mas d'en pol (celler clúa de villalba) garnatxa, cabernet sauvignon, syrah i merlot, 8 mesos de criaça de vinyes entre 15 i 30 anys

raig de raïm (celler pinyol de batea) garnatxa negra i samsó Color cirera grana amb tons violacis vius. Aroma intens a fruita vermella amb fines notes torrades del roure, fons de confitura i herbes balsàmiques

avus (celler menescal de bot) 60% garnatxa negra. 20% syrah. 20% ull de llebre. 10m en bótes de roure francès

d.o. montsant

castell de les pinyeres (celler el masroig) criat 12 mesos en bótes de roure francès 60% i americà 40%

escumosos

els caves

origen reserva (caves vallformosa de vilobí del penedès) escumós brut nature, de 30% macabeo, 40% xarel·lo y 30% parellada. rima mínima de 18 mesos

les nostres cerveses

estrella damm inèdit (ampolla 75 cl) estrella damm inèdit és un cupatge únic de malt d'ordi i blat aromatitzat amb coriandre, pell de taronja i regalèssia. cervesa capaç d'acompanyar amb el màxim respecte la millor gastronomia. cervesa d'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. molt afruitada i floral al nas, amb sensació de llevat fresc i reminiscències d'espècies dolces. de textura cremosa i fresca, volum suau i carbònic delicat.