

BRICHS

RESTAURANT

CARTA DE VINS
CARTA DE VINOS
WINE LIST

1r Premi a la millor Carta de Vins
Província de Tarragona 2025

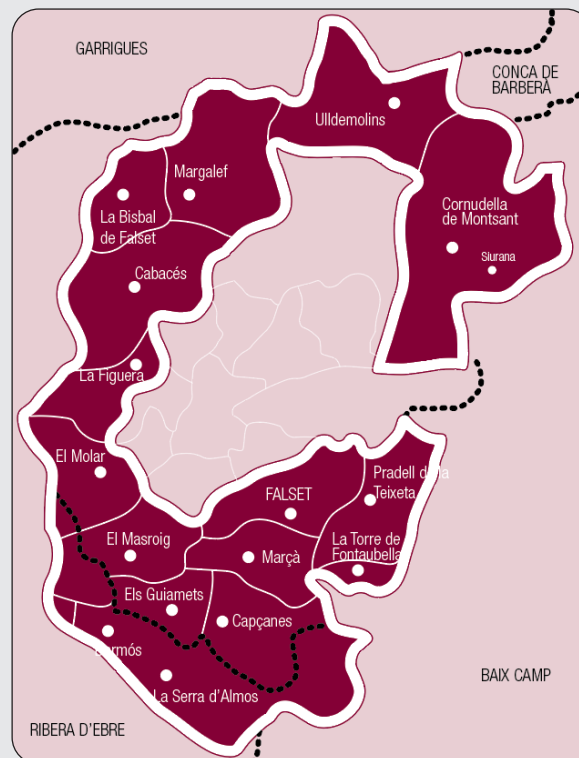


ÍNDEX

DO MONTSANT	5
Falset	6
Capçanes	8
Cornudella de Montsant	9
Darmós	10
Els Guiamets	10
Marçà	11
El Masroig	12
El Molar	13
Pradell de la Teixeta	14
La Torre de Fontaubella	14
Ulldemolins	15
 DO PRIORAT	 16
 DOQ PRIORAT	 17
Masos de Falset	18
Bellmunt del Priorat	19
El Lloar	20
Gratallops	21
La Morera de Montsant	24
La Vilella Alta	24
Poboleda	25
Porrera	26
Scala-Dei	29
Solanes del Molar	30
Torroja del Priorat	30
 ALTRES VINS	 32
 DO CAVA	 34
 CORPINNAT	 36
 VINS DOLÇOS I GENEROSOS	 38
Montsant	38
Priorat	39

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.

The Montsant Designation of Origin (DO Montsant) was created in 2001 and currently includes 59 wineries spread across the 16 municipalities that make it up. The varying altitudes of the vineyards, which range from 50 to 700 meters, along with the diversity of soils and numerous microclimates, give each wine its own unique personality. The vineyard area covers 1,843.5 hectares, with an annual production of around 6,550,000 kilograms of grapes. The predominant varieties are Garnacha Negra (Red Grenache) and Cariñena (Carignan) for red wines, and Garnacha Blanca (White Grenache) and Macabeo for white wines; these are the varieties that best adapt to the territory and express its identity.



DO MONTSANT

FALSET

Cooperativa Falset-Marçà

Ètim L'Origen	2021 / 32 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
Esparver Blanc Eric Lahon	2023 / 38 €
Garnatxa Blanca (100%) Criança de 10 mesos en barrica de roure francès	
Esparver Negre Eric Lahon	2022 / 38 €
Garnatxa Negra (33%), Carinyena (33%), Syrah (33%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Ètim Syrah	2022 / 40 €
Syrah (100%) Criança de 14 mesos en barrica de roure francès	

Celler Pascona

Clàssic Pascona	2023 / 38 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Lo Pare	2021 / 56 €
Garnatxa Negra (80%), Cabernet Sauvignon (20%) Criança de 15 mesos en barrica de roure francès	

Celler Laurona

L'Irresistible Rosat	2022 / 39 €
Syrah (40%), Garnatxa Negra (40%), Carinyena (20%) Criança de 4 mesos en barrica d'acàcia	
Laurona Blanc	2018 / 43 €
Garnatxa Negra (50%), Macabeu (50%) Criança de 6 mesos en barrica d'acàcia i damajoana	
Pythagora	2016 / 68 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Cronos	2007 / 74 €
Garnatxa Negra (30%), Carinyena (20%), Syrah (20%), Merlot (15%), Cab.Sauvignon (15%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

Venus La Universal

Dido Blanc

2023 / 38 €

Macabeu (50%), Garnatxa Blanca (40%), Xarel·lo (10%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès i 2 mesos en ciment

Venus

2021 / 53 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (40%), Syrah (10%)

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

CAPÇANES

Josep Grau Viticultors

Granit	2023 / 43 €
Garnatxa Blanca (100%) Criança de 7 mesos en barrica de roure austríac	
Regina	2024 / 43 €
Garnatxa Negra (90%), Garnatxa Blanca (10%) Criança de 7 mesos en barrica de roure austríac	
La Florens	2023 / 48 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 14 mesos en barrica de roure austríac	
El Pas de l'Estudiant	2023 / 56 €
Garnatxa Peluda (90%), Carinyena (7%), Garnatxa Blanca (3%) Criança de 14 mesos en barrica de roure austríac	
Les Casetes	2021 / 85 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 10 mesos en barrica de roure francès	

Celler Capçanes

Mas Tortó Brisat	2023 / 36 €
Garnatxa Blanca (100%) Criança de 9 mesos en barrica de roure francès	
Vimblanc	2015 / 60 €
Garnatxa Negra (100%) Criança oxidativa de 96 mesos en barrica de roure francès	
Els "Pàjaros"	2021 / 60 €
Carinyena (100%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Cabrida	2021 / 60 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 12 mesos en barrica de roure austríac	

CORNUDELLA DE MONTSANT

Celler Ronadelles

Cap de Ruc Vi de Guarda	2018 / 26 €
Garnatxa Negra (80%), Carinyena (20%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Guineu d'Argent	2023 / 28 €
Garnatxa Blanca (50%), Macabeu (50%)	
Orange Lion	2021 / 43 €
Macabeu (100%) Criança de 6 mesos en barrica de roure francès	
Giral Finca Familiar	2017 / 50 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
Clos Tempus	2016 / 55 €
Garnatxa Blanca (100%) Criança de 8 mesos en barrica de roure francès	
Jaume Giral Gran Reserva	2007 / 145 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) Criança de 36 mesos en barrica de roure francès	

Celler Gritelles

Siurana Brisat	2022 / 38 €
Macabeu (100%) Criança de 10 mesos en barrica de roure francès	
Siurana Negre	2021 / 40 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (40%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

Companyia Vitícola Sileo

Costers de Cornudella	2021 / 42 €
Garnatxa Negra (93%), Carinyena (7%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès i àmfora	
Costers de Cornudella Blanc	2023 / 43 €
Garnatxa Blanca (70%), Macabeu (20%), Garnatxa Negra (10%) Criança de 10 mesos en barrica de roure francès	
Esporreres	2020 / 69 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

DARMÓS

Celler Anguera Domènech

L'Únic

Monastrell (100%)

2022 / 32 €

ELS GUIAMETS

Cal Bessó

Lo Cirerer

Garnatxa (50%), C. Sauvignon (16%), Merlot (13%), Ull de Llebre (12%), Carinyena (9%)

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès i americà

2022 / 32 €

Cellers Unió

Perlat Syrah

Syrah (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

2021 / 39 €

MARÇÀ

Acústic

Acústic	2021 / 36 €
----------------	--------------------

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

Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Auditori	2021 / 46 €
-----------------	--------------------

Garnatxa Blanca (75%), Xarel·lo (20%), Macabeu (5%)

Criança de 10 mesos en ou de ciment i barrica de roure francès

Braó	2021 / 49 €
-------------	--------------------

Carinyena (90%), Garnatxa Negra (10%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Auditori	2019 / 68 €
-----------------	--------------------

Garnatxa Negra (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Alfredo Arribas

Trossos Sants	2022 / 37 €
----------------------	--------------------

Garnatxa Blanca (100%)

Criança de 5 mesos en barrica de roure francès

Elvi Wines

Siblings by Mesorah	2022 / 54 €
----------------------------	--------------------

Garnatxa Negra (80%), Carinyena (20%)

Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Clos Mesorah	2022 / 77 €
---------------------	--------------------

Carinyena (40%), Garnatxa Negra (30%), Syrah (30%)

Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Terroir Sense Fronteres

Terroir Sense Fronteres	2022 / 40 €
--------------------------------	--------------------

Garnatxa Negra (100%)

EL MASROIG

Celler Masroig

Les Sorts Vinyes Velles

2021 / 38 €

Carinyena (100%)

Criança de 17 mesos en barrica de roure francès

Coca i Fitó

Coca i Fitó Rosat

2023 / 39 €

Syrah (100%)

Criança de 4 mesos en barrica de roure francès

Garnatxa Negra de Vinyes Velles

2015 / 56 €

Garnatxa Negra (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Carinyena de Vinyes Velles

2015 / 58 €

Carinyena (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Coca i Fitó Vi de Vila

2013 / 63 €

Syrah (50%), Garnatxa Negra (30%), Carinyena (20%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure americà

Orto Vins

La Coma d'en Genís

2022 / 39 €

Picapoll Negre (100%)

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Blanc d'Orto Brisat

2022 / 44 €

Garnatxa Blanca (100%)

Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Les Pujoles

2018 / 58 €

Ull de Llebre (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

La Carrerada

2018 / 68 €

Carinyena (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Palell

2018 / 72 €

Garnatxa Peluda (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Les Tallades de Cal Nicolau

2018 / 90 €

Picapoll Negre (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Mas de l'Abundància

HeMa

2024 / 32 €

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

Criança de 3 mesos en barrica de roure francès

Mas de l'Abundància

2018 / 48 €

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

2006 / 70 €

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

EL MOLAR

Can Blau

Mas de Can Blau

2006 / 99 €

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

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

PRADELL DE LA TEIXETA

Cellers Sant Rafel

Solpost Carinyena

2017 / 49 €

Carinyena (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

LA TORRE DE FONTAUBELLA

Valldencompte

Valldencompte

2020 / 64 €

Garnatxa Blanca (100%)

ULLDEMOLINS

Celler Serra Major

Sarroges

2018 / 43 €

Garnatxa Negra (65%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (10%), Merlot (5%)

Criança de 30 mesos en barrica de roure francès

PRIORAT

Cellers Scala Dei

Scala Dei Cartoixa 1974*

1200 €

Scala Dei Cartoixa 1974 és el primer vi que es va embotellar amb el segell de la Denominació d'Origen Priorat. Un vi elaborat amb tècniques de vinificació antigues, unes tècniques que al Priorat van canviar molt amb l'arribada de nous viticultors a finals dels 80. Està fet exclusivament amb Garnatxa Negra i Carinyena, vinificat en cups de ciment i envellit en barriques grans i velles. És increïble com vins de gairebé 50 anys encara tenen tanta vida. A Cellers Scaladei trobem les caves més antigues i històriques de la comarca, hereus de les tradicions i el savoir faire vinícola dels monjos cartoixans que es van instal·lar i començar a vinificar al Priorat el segle XII.

Scala Dei Cartoixa 1974 is the first wine to be bottled with the Priorat Designation of Origin seal. A wine made with ancient winemaking techniques, techniques that changed a lot in Priorat with the arrival of new winemakers in the late 1980s. It is made exclusively with Grenache and Carignan, vinified in cement vats and aged in large, old barrels. It is incredible how wines that are almost 50 years old still have so much life. At Cellers Scala Dei we find the oldest and most historic caves in the region, heirs to the traditions and winemaking savoir-faire of the Carthusian monks who settled and began making wine in Priorat in the 12th century.

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.

The year 1989 was the first vintage of the so-called "Modern Priorat" when 10 young people from all over tried to make high-quality wines in a very impoverished region. They believed in the soil and climatic conditions of the Priorat, which were so harsh for the vine. Of that first vintage, 8,000 bottles were made, and they were divided equally among them. Unfortunately, of these ten magnificent ones, only five were able to continue, demonstrating the difficulty of being able to sell the bottles at a price that would allow them to carry out the project. Over time, however, the Priorat has consolidated itself as one of the most important wine regions in the world.

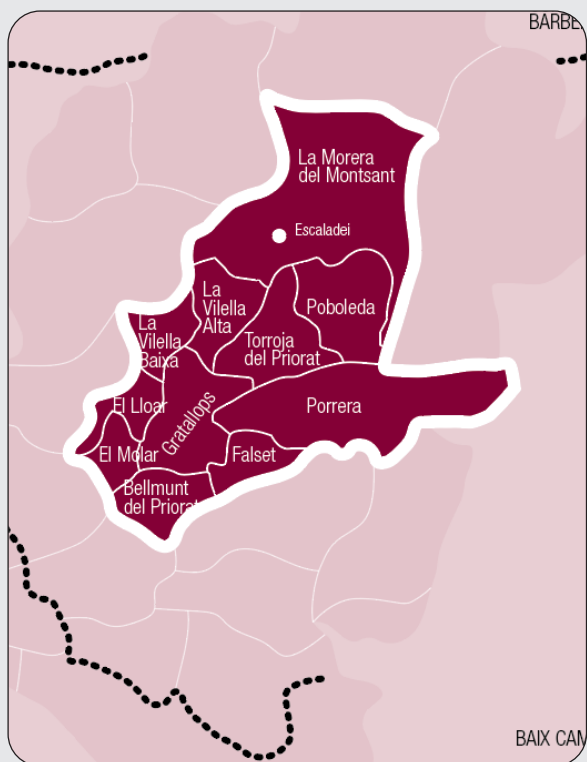
Al Restaurant tenen a la seva disposició el primer vi embotellat amb DO Priorat i la primera anyada del "Priorat Modern", un tros d'història guardat en l'interior d'una ampolla.

At the Restaurant they have at their disposal the first wine bottled with DO Priorat and the first vintage of the "Modern Priorat", a piece of history kept inside a bottle.



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.

The Qualified Designation of Origin Priorat (DOQ Priorat) was granted this distinction in 2000 by the Catalan Institute of the Vine and Wine. Its boundaries correspond to the Historic Priorat, the former domain of the Carthusian Monastery of Escaladei, which comprises 12 wine-producing areas and includes 101 registered wineries. The altitude ranges from 100 to 750 meters. The region's defining features are its soil, composed mainly of llicorella (a type of slate), its rugged mountainous terrain with steeply sloping vineyards, and its hot, dry summers, where temperature differences of up to 20°C between day and night are common. These conditions cause the vines to experience water stress, resulting in wines that are highly concentrated, mineral, and with elevated alcohol levels. The vineyard area covers 1,930 hectares, with an annual production of around 5,500,000 kilograms of grapes. The recommended grape varieties are Garnacha Negra (Red Grenache) and Cariñena (Carignan).



DOQ PRIORAT

MASOS DE FALSET

Celler Capafons-Ossó

Masos d'en Cubells	2015 / 47 €
Carinyena (48%), Garnatxa Negra (20%), Syrah (20%), Cabernet Sauvignon (12%)	2005 / 82 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

Ferrer Bobet

Ferrer Bobet Vinyes Velles	2020 / 67 €
Carinyena (74%), Garnatxa Negra (26%)	
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès	
Ferrer Bobet Selecció Especial Vinyes Velles	2020 / 95 €
Carinyena (100%)	
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	

Mas Martinet

Martinet Bru	2023 / 43 €
Syrah (30%), Carinyena (28%), Garnatxa (19%), Merlot (16%), Cabernet Sauvignon (7%)	
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
Clos Martinet	
Garnatxa Negra (65%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (10%), Merlot (5%)	2021 / 85 €
Garnatxa Negra (53%), Syrah (20%), Carinyena (15%), Merlot (8%), Cab. S. (4%)	2013 / 110 €
Garnatxa Negra i Peluda (60%), Carinyena (18%), Syrah (12%), Cab. Sauvignon (10%)	2006 / 150 €
Garnatxa Negra i Peluda (50%), Carinyena (22%), Syrah (18%), Cab. Sauvignon (10%)	2005 / 153 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Escurçons	2021 / 104 €
Garnatxa Negra (100%)	2017 / 120 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
	2009 / 155 €
	2006 / 175 €

BELLMUNT DEL PRIORAT

Casa Gran del Siurana

La Fredat	2016 / 55 €
Garnatxa Negra (100%)	2014 / 60 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Cruor	2020 / 44 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (31%), Syrah (9%)	
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès	
Gran Cruor	2018 / 80 €
Syrah (100%)	
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès	

Celler Bartolomé

Clos Bartolomé	2021 / 37 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Clos Bartolomé Blanc	2023 / 37 €
Macabeu (60%), Garnatxa Blanca (40%)	
Primitiu de Bellmunt	2022 / 49 €
Carinyena (55%), Garnatxa Negra (45%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

Mas d'en Gil

Coma Calcari	2022 / 49 €
Garnatxa Blanca (100%)	
Criança de 6 mesos d'una tercera part del raïm en barrica de roure francès	
Coma Alta	2014 / 63 €
Garnatxa Blanca (100%)	
Criança de 6 mesos d'una tercera part del raïm en barrica de roure francès	
Coma Vella	2020 / 49 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (40%), Syrah (10%)	
C.Sauv. (20%), G. Negra (20%), G. Peluda (20%), Carinyena (20%), Syrah (10%), Merlot (5%)	2004 / 85 €
Garnatxa Negra (30%), C. Sauv (25%), Carinyena (20%), Syrah (20%), Merlot (5%)	1998 / 105 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Coma Blanca	2016 / 67 €
Garnatxa Blanca (50%), Macabeu (50%)	2011 / 80 €
Criança de 6 mesos d'una tercera part del raïm en barrica de roure francès	
Clos Fontà	2016 / 85 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)	2005 / 125 €
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
	2000 / 140 €

Costers del Priorat

Clos Alzina

2020 / 76 €

Carinyena (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure croat i àmfora

Elvi Wines

EI 26

2022 / 73 €

Garnatxa Negra (94%), Carinyena (6%)

Criança de 14 mesos en barrica de roure croat i àmfora

EL LLOAR

Clos del Portal

Negre de Negres

2022 / 39 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (30%), Syrah (10%)

Criança de 15 mesos en barrica de roure francès

Torres del Priorat

Perpetual

2011 / 110 €

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

Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

GRATALLOPS

Álvaro Palacios

Les Terrasses	2021 / 57 €
Garnatxa Negra (55%), Carinyena (44%), varietats blanques (1%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Gratallops	2019 / 90 €
Garnatxa Negra (80%), Carinyena (19%), varietats blanques (1%)	
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès	
Finca Dofí	2020 / 115 €
Garnatxa Negra (80%), Carinyena (19%), varietats blanques (1%)	
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès	
La Baixada	2019 / 350 €
Garnatxa Negra (98%), Garnatxa Blanca (1%), Macabeu (1%)	
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès	
Les Aubagues	2020 / 510 €
Garnatxa Negra (80%), Carinyena (19%), varietats blanques (1%)	
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
L'Ermita Gran Vinya Classificada	2019 / 1700 €
Garnatxa Negra (90%), Carinyena (8%), varietats blanques (2%)	
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès	

Bordalás García

Pamatura	2016 / 38 €
Garnatxa Negra (65%), Carinyena (25%), Merlot (10%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Fra Fort	2016 / 46 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)	
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès	
Gueta Lupia	2014 / 60 €
Garnatxa Negra (55%), Carinyena (35%), Merlot (5%), Cabernet Sauvignon (5%)	
Criança de 36 mesos en barrica de roure francès	
	1999 / 140 €

Celler Cecilio

Cecilio	2022 / 37 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%)	
L'Udol	2024 / 37 €
Garnatxa Blanca (100%)	
L'Espill	2020 / 52 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

Clos Alkio

Ocells	2022 / 37 €
Carinyena (80%), Garnatxa Negra (20%)	
Criança de 3 mesos en barrica de roure francès	
Fam de Vida Garnatxa Blanca	2021 / 45 €
Garnatxa Blanca (100%)	
Fam de Vida Garnatxa Negra	2020 / 46 €
Garnatxa Negra (100%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Aino	2021 / 62 €
Pedro Ximénes (50%), Garnatxa Blanca (50%)	
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès	
Fam de Vida Cabernet Sauvignon	2020 / 65 €
Cabernet Sauvignon (100%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	

Clos i Terrasses

Laurel	2020 / 78 €
Garnatxa Negra (77%), Syrah (8%), Cabernet Sauvignon (15%)	
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
Clos Erasmus	2020 / 490 €
Garnatxa Negra (70%), Syrah (30%)	
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès i àmfora	

Clos Mogador

Nelin	2022 / 70 €
Garnatxa Blanca (70%), Macabeu (30%), Escanyavella, Picapoll Blanc, Xarel·lo	
Pedro Ximenis, Carinyena Blanca, Trepal Blanc (30%)	
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Clos Mogador	2022 / 105 €
Garnatxa Negra (45%), Carinyena (29%), Syrah (16%), Cabernet Sauvignon (10%)	
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	

Clos de l'Obac

Usatges	2003 / 85 €
Garnatxa Blanca (50%), Xarel·lo (30%), Macabeu (20%) Criança de 6 mesos en barrica de roure francès	
Usatges	2024 / 44 €
Garnatxa Negra (40%), Ull de Llebre (20%), Cab. S. (17%), Syrah (13%), Merlot (10%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	2004 / 80 €
L'Escarpat	2018 / 73€
Macabeu (50%), Xarel·lo (50%) Criança de 6 mesos en barrica de roure francès	
Miserere	2010 / 90 €
Garnatxa (27%), Cab. S. (27%), Ull de Llebre (26%), Merlot (10%), Carinyena (10%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	2008 / 90 €
Kyrie	2017 / 95 €
Garnatxa Blanca (35%), Macabeu (30%), Xarel·lo (30%), Muscat (5%) Criança de 6 mesos en barrica de roure francès	2011 / 120 € 2009 / 110 €
Clos de l'Obac	2014 / 105 €
Garnatxa Negra (35%), Cab. Sauvignon (35%), Syrah (10%), Merlot (10%), Carinyena (10%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	2012 / 110 € 2010 / 105 € 2006 / 115 € 2003 / 175 €

Josep Grau Viticultor

Pedrabona	2023 / 54 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%) Criança de 10 mesos en barrica de roure austríac	
Carenes	2022 / 64 €
Garnatxa Blanca (70%), Macabeu (20%), Trepát Blanc (10%) Criança de 10 mesos en foudre de roure francès	

Saó del Coster

Terram	2017 / 50 €
Garnatxa Negra (60%), Carinyena (25%), Cabernet Sauvignon (10%), Syrah (5%) Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
Planassos	2016 / 125 €
Carinyena vinyes centenàries (100%) Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
La Pujada	2015 / 125 €
Samsó vinyes centenàries (100%) Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	

Sara i René Viticultors

Partida Bellvissos	2009 / 105 €
Garnatxa Peluda (50%), Carinyena (50%) Criança de 20 mesos en barrica de roure austríac	2006 / 120 €

LA MORERA DE MONTSANT

Mas Simsó

Mas Simsó Blanc

2021 / 45 €

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

Criança de 7 mesos en barrica de roure francès

Noguerals

Tití

2022 / 38 €

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

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

LA VILELLA ALTA

Mas Alta

Artigas Blanc

2023 / 46 €

Garnatxa Blanca (70%), Pedro Ximenes (20%), Macabeu (10%)

Criança de 8 mesos en barrica de roure francès (50%)

Artigas

2022 / 48 €

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (30%), Cabernet Sauvignon (10%)

Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Cirerets

2018 / 59 €

Carinyena (60%) Garnatxa Negra (40%)

Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Solana Alta

2019 / 74 €

Garnatxa Blanca (50%), Carinyena Blanca (50%)

Criança de 5 mesos en barrica de roure francès

La Basseta

2016 / 104 €

Garnatxa Negra (90%), Syrah (10%)

Criança de 22 mesos en barrica de roure francès

La Creu Alta

2018 / 115 €

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

Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

LA VILELLA BAIXA

Celler Aretheal

Aretheal - Colls de Porrera

2021 / 47 €

Garnatxa Negra (72%), Carinyena (28%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

POBOLEDA

Mas Doix

Les Crestes

2023 / 46 €

Garnatxa Negra (80%), Carinyena (10%), Syrah (10%)

Criança de 8 mesos en barrica de roure francès

Salanques

2022 / 64 €

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

Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Sàlix

2023 / 68 €

Garnatxa Blanca (65%), Macabeu (20%), Pedro Ximénes (15%)

Criança de 3 mesos en barrica de roure francès

Doix

2013 / 150 €

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

Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Coma de Cases 1903

2020 / 490 €

Garnatxa Negra (100%)

Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Tossal d'en Bou 1902 Gran Vinya Classificada

2018 / 490 €

Carinyena (100%)

Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

Mas la Mola

Mas la Mola

2021 / 52 €

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

Criança de 10 mesos en barrica de roure francès

Sandra Doix Celler

MarLa Vi de Vila

2021 / 64 €

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

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

MarLa Peculiar Criança

2020 / 68 €

Pedro Ximénes (100%)

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

PORRERA

Celler Cal Pla

Mas d'en Compte	2016 / 42 €
Garnatxa Blanca (50%), Xarel·lo (25%), Picapoll Blanc (25%)	2014 / 63 €
Criança de 10 mesos en barrica de roure francès	MÀGNUM 2006 / 158 €

Mas d'en Compte	2008 / 72 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (40%), Cabernet Sauvignon (10%)	
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès	

Planots	2012 / 89 €
Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)	
Criança de 15 mesos en barrica de roure francès	

Família Nin-Ortiz

Planetes Garnatxes	2022 / 45 €
Garnatxa Negra (100%)	
Criança de 7 mesos en àmfora	

Planetes Clàssic	2022 / 48 €
Garnatxa Negra (45%), Carinyena (40%), Garnatxa Peluda (15%)	2015 / 60 €
Criança de 18 mesos en tines de 3000L de roure francès	

Planetes	2023 / 55 €
Carinyena Blanca (100%)	
Criança de 8 mesos en barrica de roure francès	

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

Nit de Nin Mas d'en Caçador	2015 / 250 €
Garnatxa Peluda (60%), Carinyena (40%)	
Criança de 17 mesos en barrica de roure francès i àmfora	

Cims de Porrera

Vi de Vila de Porrera Blanc

2014 / 54 €

Garnatxa Blanca (60%), Pedro Ximénes (15%), Picapoll Blanc (15%), Macabeu (10%)
Criança de 5 mesos en barrica de roure francès

Garnatxa de Cims de Porrera

2014 / 70 €

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

Solanes

2002 / 75 €

Carinyena (65%), Garnatxa Negra (35%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Coma d'en Romeu d'en Josep Fusteret

2007 / 120 €

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

Masos d'en Ferran de Cal Pigat

1998 / 220 €

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

Pastelero de la Maria i el Valentín

2001 / 240 €

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

Giol Porrera

Verdiell

2021 / 45 €

Verdiell (100%)

Marco Abella

Òlbia

2016 / 63 €

Garnatxa Blanca (75%), Viognier (25%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Clos Abella

2018 / 65 €

Carinyena (70%), Garnatxa Negra (30%)
Criança de 18 mesos en barrica de roure francès

L'Antic Magatzem

Coratge

2023 / 39 €

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

Sangenís i Vaqué

Vall Por

2022 / 39 €

Carinyena (65%), Garnatxa Negra (30%), Picapoll Negre (5%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès (80%) i americà (20%)

Lo Coster Blanc

2023 / 44 €

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

Coranya

2006 / 70 €

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

Clos Monlleó

2000 / 115 €

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

Vall Llach

Porrera Vi de Vila

2022 / 50 €

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

Priorat

2022 / 66 €

Carinyena (90%), Garnatxa Negra (10%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès (85%) i americà (15%)

Horta - Colomer

2023 / 69 €

Carinyena Blanca (50%), Carinyena Gris (50%)
Criança de 6 mesos en barrica de roure francès

Porrera Vi de Vila

2022 / 78 €

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

Mas d'en Caçador

2022 / 95 €

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

L'Embruix

1999 / 110 €

Garnatxa Negra (50%), Carinyena (45%), Cabernet Sauvignon (5%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Vall Llach

2003 / 180 €

Carinyena (65%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (10%)
Criança de 14 mesos en barrica de roure francès

Mas de la Rosa Gran Vinya Classificada

2019 / 290 €

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

SCALA-DEI

Cellers Scala Dei

Pla dels Àngels	2023 / 46 €
Garnatxa Negra (100%)	MÀGNUM 2020 / 98 €
Massipa	2020 / 60 €
Garnatxa Blanca (70%), Xenin Blanc (30%) Criança de 9 mesos en barrica de roure francès	
Cartoixa d'Scala-Dei	2020 / 68 €
Garnatxa negra (100%) Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
Sant Antoni	2017 / 105 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Artigots	2017 / 105 €
Garnatxa (100%) Criança de 18 mesos en barrica de roure francès	
Masdeu	2016 / 115 €
Garnatxa Negra (100%) Criança de 19 mesos en dipòsits de ciment	

La Conreria d'Escaladei

Les Brugueres	2024 / 42 €
Garnatxa Blanca (100%)	
Primera Vinya	2022 / 56 €
Garnatxa Blanca (100%) Criança de 9 mesos en barrica de roure francès	
Voltons	2018 / 70 €
Carinyena (60%), Garnatxa Negra (40%) Criança de 12 mesos en barrica de roure francès	
Les Brugueres Antecessor	1997 / 150 €
Garnatxa Blanca (100%) Criança de 9 mesos en barrica de roure francès	

SOLANES DEL MOLAR

Clos Galena

Formiga de Vellut	2021 / 42 €
--------------------------	-------------

Garnatxa Negra (60%), Carinyena (20%), Syrah (20%)
Criança de 9 mesos en barrica de roure francès (80%) i americà (20%)

Formiga de Seda	2023 / 42 €
------------------------	-------------

Garnatxa Blanca (60%), Viognier (40%)
Criança de 5 mesos en barrica de roure francès

Clos Galena	2017 / 64 €
--------------------	-------------

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

El Casot	2014 / 64 €
-----------------	-------------

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

Face Nord	2013 / 73 €
------------------	-------------

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

Lo Riu	2008 / 75 €
---------------	-------------

Garnatxa Negra (34%), Carinyena (33%), Syrah (33%)
Criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Aguilera	2010 / 98 €
-----------------	-------------

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

Terroir al Límit

Terra de Cuques Blanc	2022 / 51 €
------------------------------	-------------

Pedro Ximénez (90%), Muscat (10%)
Criança de 14 mesos en dipòsits de formigó

Arbossar	2022 / 87 €
-----------------	-------------

Carinyena (100%)
Criança de 16 mesos en dipòsits de ciment

Les Manyes	2019 / 225 €
-------------------	--------------

Garnatxa Peluda (100%)
2009 / 380 €
Criança de 16 mesos en dipòsits de ciment

Les Tosses	2019 / 225 €
-------------------	--------------

Carinyena (100%)
2008 / 380 €
Criança de 16 mesos en barrica de roure francès

ALTRES VINS

Gemma Miró (Falset)

La Lambreta

Moscatell (100%)

2024 / 36 €

El vi dels 20 (Falset)

Aurat

Garnatxa Blanca (70%), Macabeu (30%)

Criança de 10 mesos en damajoana

2023 / 38 €

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.

The Regulatory Council for Sparkling Wines was established in 1972 and in 1991 the current Regulations for the Cava Designation of Origin and its Regulatory Council were established. Currently, this designation includes 69 municipalities in Catalonia that produce 95% of Cava, and 75% in the town of Sant Sadurní d'Anoia, the Capital of Cava. Outside Catalonia, it is only produced in 23 municipalities in Rioja, two in Aragon, one in Valencia and one in Extremadura. In total, a production of more than 200 million bottles, always following the traditional method. The authorized white varieties are Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Malvasia and Chardonnay, and red varieties are Grenache, Trepat, Pinot Noir and Monastrell.

Can Sala

Vinyes de Can Sala 2015 / 56 €

Xarel·lo (50%), Parellada (50%)

Mínim de 60 mesos de criança en ampolla

Can Sala 2008 / 85 €

Xarel·lo (50%), Parellada (50%)

Mínim de 144 mesos de criança en ampolla

Juvé & Camps

Blanc de Noirs 2017 / 50 €

Pinot Noir (100%)

Mínim de 48 mesos de criança en ampolla

La Capella 2010 / 110 €

Xarel·lo (100%)

Mínim de 132 mesos de criança en ampolla

La Sibèria 2012 / 130 €

Pinot Noir (100%)

Mínim de 108 mesos de criança en ampolla

Mestres

Visol

2014 / 55 €

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

Clos Nostre Senyor

2012 / 75 €

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

Solà Raventós

Rosat Brut

2023 / 35 €

Garnatxa Negra (70%), Pinot Noir (30%)
Mínim de 24 mesos de criaça en ampolla

De la Gafa

2022 / 38 €

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

Solà II

2020 / 42 €

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

Maria Roig

2017 / 45 €

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

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.

Corpinnat is a European Union Collective Brand managed by the Corpinnat Producers and Winegrowers Association (AVEC) founded in 2017 and currently made up of 11 wineries. The area of vineyards planted in Corpinnat is around 23,000 ha. The commitments to produce Corpinnat sparkling wines are the origin within the historic wine-growing region of Penedès, a 100% manual harvest of organic grapes, vinified entirely on the property and with long aging periods to guarantee unique quality and personality.

Recaredo

Terrers (3/8L)	2010 / 29 €
-----------------------	--------------------

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

Terrers Brut Nature	2019 / 46 €
----------------------------	--------------------

Macabeu (50%), Xarel·lo (48%), Parellada (2%)
Mínim de 59 mesos de criança en ampolla

Serral del Vell	2015 / 64 €
------------------------	--------------------

Xarel·lo (56%), Macabeu (44%)
Mínim de 96 mesos de criança en ampolla

Enoteca Reserva Particular	2004 / 150 €
-----------------------------------	---------------------

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

Turó d'en Mota	2010 / 165 €
-----------------------	---------------------

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

Homenatge a Josep Mata Capellades	2004 / 170 €
--	---------------------

Macabeu (67%), Xarel·lo (33%)

Torelló Viticultors

Torelló Tradicional	2019 / 45 €
----------------------------	--------------------

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

2015 / 60 €
JEROBOAM 2015 / 240 €

Torelló Dos Anyades Brut Nature	2019-2020 / 46 €
--	-------------------------

Xarel·lo (41%), Macabeu (36%), Parellada (23%)
Mínim de 36 mesos de criança en ampolla

Finca Can Martí	2017 / 49 €
------------------------	--------------------

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

MÀGNUM 2015 / 98 €
JEROBOAM 2018 / 240 €

Gran Torelló Grans Anyades	2010 / 82 €
Macabeu (35%), Xarel·lo (34%), Parellada (31%)	
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla	

Torelló Collection	2012 / 130 €
Chardonnay (32%), Xarel·lo (32%), Macabeu (22%), Parellada (14%)	
Mínim de 132 mesos de criança en ampolla	

AT Roca

Pedregar	2016 / 50 €
Garnatxa Negra (85%), Macabeu (15%)	
Mínim de 60 mesos de criança en ampolla i 7 mesos en barrica	

Esparter	2015 / 50 €
Macabeu (100%)	
Mínim de 72 mesos de criança en ampolla i 7 mesos en barrica	

Finca dels Gorgs	2013 / 67 €
Xarel·lo (55%), Macabeu (45%)	
Mínim de 96 mesos de criança en ampolla	

Celler Kripta

Barrica	2017 / 47 €
Macabeu (100%)	
Mínim de 72 mesos de criança en ampolla i 6 mesos en barrica	

Kripta	2013 / 80 €
Macabeu (45%), Parellada (35%), Xarel·lo (20%)	
Mínim de 120 mesos de criança en ampolla	

Magnum Agustí Torelló Mata	MÀGNUM 2016 / 93 €
Macabeu (45%), Parellada (30%), Xarel·lo (25%)	
Mínim de 80 mesos de criança en ampolla	

Gramona

Gramona Imperial	2018 / 55 €
Xarel·lo (56%), Macabeu (30%), Parellada (10%), Chardonnay (4%)	
Mínim de 60 mesos de criança en ampolla	

Celler Batlle	2014 / 108 €
Xarel·lo (75%), Macabeu (25%)	
Mínim de 120 mesos de criança en ampolla	

Enoteca	2011 / 190 €
Macabeu (55%), Xarel·lo (45%)	
Mínim de 140 mesos de criança en ampolla	

VINS DOLÇOS I GENEROSOS

Montsant

Copa / Ampolla

Cooperativa Falset - Marçà

Vermut de Falset Blanc	5 € / 20 € (75 cl)
Vermut de Falset Negre	5 € / 20 € (75 cl)
Ètim Sinestèsic Tardana Negra Garnatxa Negra (100%)	5 € / 20 € (50 cl)
Ètim Sinestèsic Tardana Blanca Garnatxa Blanca (100%)	5 € / 20 € (50 cl)
Ètim Sinestèsic Ranci Garnatxa Negra (50%), Carinyena (50%)	5 € / 20 € (50 cl)

Celler Ronadelles

Vermut El Raval de Barcelona Blanc	6 € / 27 € (75 cl)
Vermut El Raval de Barcelona Negre	6 € / 27 € (75 cl)

Orto Vins

Dolç d'Orto Blanc Garnatxa Blanca (80%), Macabeu (20%)	7 € / 39 € (50 cl)
Dolç d'Orto Negre 2021 Garnatxa Negra (100%)	7 € / 39 € (50 cl)
Vi Ranci Clàssic Garnatxa Blanca (50%), Macabeu (50%)	8 € / 49 € (50 cl)

VINS DOLÇOS I GENEROSOS

Priorat

Copa / Ampolla

Priorat B&D Lab

Nojae	7 € / 45 € (70 cl)
Fumat	7 € / 45 € (70 cl)

Mas d'en Gil

Nus Blanc	10 € / 40 € (37,5 cl)
Viognier (100%)	
Nus Negre 2016	11 € / 40 € (37,5 cl)
Garnatxa Negra (100%)	

Celler Cecilio

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

Celler Cal Pla

Ranci de Cal Pla	14 € / 70 € (50 cl)
Garnatxa Blanca (80%), Macabeu (20%)	

Cellers ScalaDei

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

La Conreria d'Escaladei

Antecessor Gra de Fe	16 € / 45 € (37,5 cl)
Moscatell (100%)	

De Muller

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

