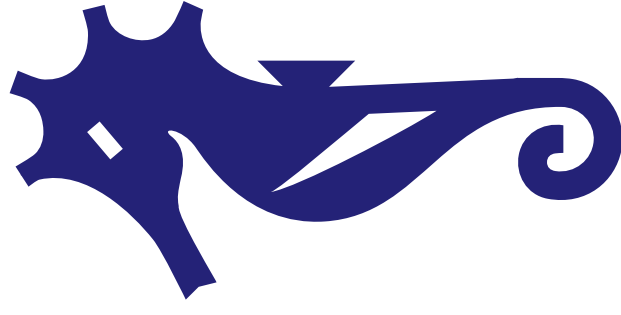


MAGE
RESTAURANT



LILLI
DES DE 1966



La
Argentina

BARRIQUE
GRAPPA MORBIDA

Grappa
Am...

MARZADRO
MARZADRO



BODEGA



*Maridajes con alma
Vinos, espumosos y champagnes*



SENTIR

Nuestra selección más sincera de vinos blancos

(*) Precios IVA incluido



Mar d'Estels (D.O. Priorat)

24,00€

Bodega La Conreria de Scala Dei (La Morera de Montsant).
100% Garnacha Blanca.
Color amarillo pálido con ligeras tonalidades verdosas.
Aromas de flores frutas con hueso y tropicales, ligeramente cítrico.
Buena estructura, frescor y acidez que lo equilibra haciéndolo presente y largo.
Vol. 12,50%



Les Brugueres (D.O. Priorat)

28,00€

Bodega La Conreria de Scala Dei (La Morera de Montsant).
100% Garnacha Blanca.
Color amarillo pálido con reflejos verdes, aroma muy intenso de frutas tropicales y albaricoque. Ligeras notas de menta a medida que se va abriendo.
Vino glicérico que llena en boca. Acidez muy bien equilibrada. Largo post-gusto.
Vol. 13,5%



Primera Vinya (D.O. Priorat)

42,00€

Bodega La Conreria de Scala Dei (La Morera de Montsant).
100% Garnacha Blanca.
Crianza en lías en la misma bodega durante 9 meses. Producción limitada de 3 barricas. Color amarillo paja. Nariz intenso de frutas de hueso maduras, con claras notas de incienso. Ligeramente tánico en boca, donde se aprecia la madera respetando al máximo el carácter del vino. Largo post-gusto. Vol. 14,0%



Artigas (D.O. Priorat)

42,00€

Bodegas Mas Alta (La Vilella Alta, Tarragona).
Garnacha Blanca, Macabeo y Pedro Ximénez.
Fermentación en barricas nuevas de roble francés con crianza sobre sus lías durante tres meses. Equilibrado y sutil sin perder volumen y acidez. Perfecto para maridar con marisco, pescado o quesos semicurados.



Les Brugueres 1997 (D.O. Priorat)

118,00€

Bodega La Conreria de Scala Dei (La Morera de Montsant).
Vino de guarda. 100% Garnacha Blanca.
Maceración y fermentación con pieles. Crianza de 18 meses en barricas de roble de 225 litros. Larga crianza en botella. Color anaranjado, con mucha complejidad y recorrido nasal. Notas de nuez y retorno nasal de fruta secada. Caracter mineral muy marcado. Caracter mineral muy marcado y muy buena acidez. Vol. 14,0%



Bell Cros, La Figaflo (D.O. Montsant)

26,00€

Bodega Bell Cros (Falset)
100% Garnacha Blanca.
Color verde con un tono amarillo brillante. En boca aromáticamente fresco con predominio de notas cítricas, pomelo y flores blancas. En boca el vino es fresco, afrutado y amable.
Vol. 13,75%



Via Edetana Blanc (D.O. Terra Alta)

26,00€

Bodega Edetària (Gandesa)
100% Garnacha Blanca.

Color verde con un tono amarillo brillante. En boca aromáticamente fresco con predominio de notas cítricas, pomelo y flores blancas. En boca el vino es fresco, afrutado y amable.

Vol. 13,75%



Els Costums (D.O. Terra Alta)

28,00€

Les Vinyes del Convent (Horta de Sant Joan).
100% Garnacha blanca.

En nariz destacan las notas florales (flor de almendro y anisados) y la fruta blanca (pera blanca), con un toque marcadamente mineral. En boca es amplio, con un buen balance entre cremosidad y frescura, donde los elementos aromáticos están bien integrados, con un final elegante y salino. Vol. 13,0%



Garnatxa Blanca Selecció (D.O. Terra Alta)

30,00€

Bodega Les Casa Mariol (Batea).
100% garnacha procedente de viñas viejas. Edición limitada.

Color amarillo dorado, limpio y muy brillante. Aroma delicado a cacahuete, miel, pastel de limón y melocotón maduro con notas tostadas a manzana al horno y crema pastelera. En boca mantiene buena acidez y tiene volumen, glicérico con una cremosidad y muy sutil. Vol. 13,5%



LaFou els Amelers (D.O. Terra Alta)

30,00€

Bodega Lafou (Batea, Tarragona)
100% Garnacha Blanca. 4 meses sobre lías en inox.

Color amarillo pálido de toques color cera. Brillante y limpio, de aspecto glicérico. Potente y equilibrado, de muy buena acidez. Carácter cítrico y floral. Expresivo y de final largo y perseverante. Toques cítricos y recuerdos de flores blancas. Complejo en su conjunto. Vol. 13,5%



Llepolia (D.O. Terra Alta)

24,00€

Bodega Balart (Gandesa, Tarragona)
85% Garnacha blanca, 15% Sauvignon blanco.

Vino blanco con trabajo de lías. 6 meses de reposo con lías finas.
Color dorado y brillante. Aromas a flores blancas, miel y melocotón.
Fresco, con buena acidez, untuoso, largo y complejo.

Vol. 13,5%



Expressió Varietal (D.O. Terra Alta)

26,00€

Bodega Balart (Gandesa, Tarragona)
100% Garnacha blanca. Vino exclusivo blanco con crianza.

De vendimia manual. Cepas del año 1958.

Color amarillo dorado. Potente y cremoso, con una acidez perfectamente integrada. Aromas a manzana, melocotón, plátano, avellana y tostados que provienen del roble; cítricos y minerales aportados por la ánfora. Vol. 13,5%



Finca La Terrenal (D.O. Terra Alta)

52,00€

Bodega Edetària (Gandesa).
Garnacha Blanca 100% de viñedos de más de 60 años. Producción: 800 bot.
Cuenta con una gran complejidad aromática donde destaca su mineralidad. En boca es un vino con una entrada cálida y potente, un recorrido concentrado, estructurado, y un final extremadamente fresco.
Vol. 14,5%



Torelló Blanc Tranquille (D.O. Penedès)

22,00€

Bodega Torelló (Sant Sadurní d'Anoia).
44% Xarel·lo, 29% Muscat, 17% Macabeo y 10% Parellada de los viñedos ecológicos de nuestra finca Can Martí. Color amarillo oro nuevo con reflejos amarillo-verdosos, ligero en copa, limpio y brillante. En nariz, de delicada intensidad aromática, fresco. En boca es agradable, de paso ligero, con cierta acidez enmascarada por la fruta. Con un buen final. Vol. 11,0%



Gramona Mustillant (D.O. Penedès)

24,00€

Bodega Gramona (Sant Sadurní d'Anoia).
80% Parellada + 20% Macabeo.
Vino de aguja natural ecológico de color amarillo paja.
Carácter floral y afrutado.
Entrada en boca fresca, paso ligero y carbónico muy fino.
Vol. 11,0%



Can Sumoi - Xarel·lo (D.O. Penedès)

26,00€

Bodega Can Sumoi (El Montmell), de Jané Ventura.
100% Xarel·lo de altura de viñedos situados a 600m.
Vino de viticultura ecológica en transición a biodinámica.
Aromas de fruta blanca fresca con notas florales y de hierba.
Graso en boca y ágil a la vez, con un final largo y refrescante.
Vol. 11,0%



Vilarnau Els Capricis - Xarel·lo (D.O. Penedès)

34,00€

Bodegas Vilarnau (Sant Sadurní d'Anoia), de González Byass.
100% Xarel·lo.
Fermentación y crianza de 6 meses en barricas de castaño.
Aromas de notas tropicales con fondo balsámico.
Cremoso y untuoso, gran frescura. Postgusto a marrón glacé.
Vol. 12,0%



Torres Waltraud Riesling (D.O. Penedès)

34,00€

Bodegas Torres.
100% Riesling.
Vino color dorado, luminoso.
Intenso y delicado con finos matices florales y frutales.
Elegante, con cuerpo firme y sedoso. Postgusto al pan de especias.
Vol. 11,5%



Viñas del Vero Gewürztraminer (D.O. Somontano)

26,00€

Bodega Viñas del Vero (Barbastro).
100% Gewürztraminer. Fruto de su delicado proceso de vendimia y elaboración presenta destellos verdosos sobre un fondo amarillo pálido brillante. Su paleta aromática es amplia y embriagadora, con una gama que recuerda a los pétalos de flores y a la fruta exótica. Su aterciopelado ataque y su la expresividad de aromas en boca, así como su untuosidad, lo hacen realmente singular. Vol. 13%



Clarión. Vino de guarda (D.O. Somontano)

32,00€

Bodega Viñas del Vero (Barbastro).
Selección de las mejores variedades de uvas blancas.
Color amarillo verdoso brillante. Aroma intenso, abierto, amplio y complejo. En nariz aromas de fruta de hueso muy madura, pétalos de árboles frutales en flor y semillas de matalahúga. El paso de boca es denso y carnoso, suave y sedoso, potente y largo. Paladar amplio, graso, con paso limpio y fresco.



Enate Uno (D.O. Somontano)

320,00€

Bodega Enate (Salas Bajas, Huesca).
100% Chardonnay.
Diseñado a pie de viña y elaborado según una exclusiva vinificación a la carta. Un continuo desfile de notas lácticas, melocotón maduro, frutos secos, turrón... En boca combina con destreza la frescura con una extraordinaria carnosidad. Vol. 15,5%



O Luar do Sil Godello (D.O. Valdeorras)

28,00€

Bodega Pago de los Capellanes (Pedrosa de Duero, Burgos).
100% Godello.
Color oro limpio, exento de oxidación.
Notas florales y, en fondo, aromas de fruta verde y tonos tropicales. En boca amable, sedoso y redondo. Postgusto largo y elegante. Vol. 13,5%



Carrasviñas (D.O. Rueda)

24,00€

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo (Pozaldez, Valladolid).
100% Verdejo.
Color amarillo pálido pajizo, con reflejos verdosos alimonados. Gran potencial aromático de fruta con matices anisados. Seco, sabroso, bien equilibrado y un postgusto frutal y aromático. Vol. 13,0%



Meraldís (D.O. Rueda)

42,00€

Bodegas Yllera.
Más de 18 meses en roble francés. Color amarillo dorado, limpio y brillante. Nariz de intensidad media, con recuerdos a flor blanca y fruta de hueso, heno fresco y tonos cítricos. En boca es amplio y aterciopelado, cremoso, glicérico, redondo. Estupenda acidez que refresca la boca. Gran equilibrio fruta-madera. Final largo, persistente, muy elegante, con una frescura que anima a dar otro sorbo.



Finca Las Caraballas (D.O. Rueda)

34,00€

Bodega Finca Las Caraballas (Medina del Campo, Valladolid).
100% Verdejo. Ecológico y orgánico. Amarillo brillante con reflejos verdosos, limpio con lágrima abundante y fina. Nariz intensa, compleja y elegante, con toques de manzana con recuerdos balsámicos. En boca se presenta con personalidad con alma, con un ataque directo y sabroso, fresco, seco con buena estructura, de mucho recorrido y persistente, y sutil amargor final. Vol. 13,0%



Marqués de Riscal Limousin (D.O. Rueda)

34,00€

Bodega Herederos del Marqués de Riscal (Elciego, Álava).
100% Verdejos de viñas de más de 40 años. Vendimia manual.
Fermentación y crianza sobre lias en fudres de 600 litros de roble francés de diferentes orígenes durante 8 meses.
Vino de color dorado pálido, complejo y elegante. En boca es untuoso, con un fondo de lias finas, frutos secos y notas de madera tostada. Vol. 13,5%



Lusco Albariño (D.O. Rias Baixas)

28,00€

Bodega Adaga Pazos de Lusco (Sur de las Rías Baixas).
100% Albariño. Vendimiado a mano racimo a racimo y fermentado con su propia levadura tras una maceración de 6 horas.
Blanco brillante de color paja en el centro de la copa y reflejos dorados, con nariz de fruta de melón, pera, limón, hinojo y avellana tostada. Tiene un paladar redondo y equilibrado.



Pazo de Rubianes (D.O. Rias Baixas)

36,00€

Bodega Pazo de Rubianes (Vilagarcía de Arousa, Pontevedra).
100% Albariño,
Crianza de 3 meses con sus lias.
Vino límpido, transparente y franco. Aromas de fruta, flor... frescura y una buena fragancia. Amante en boca con un post-gusto que no deja indiferente.
Vol. 13,0%



Paco & Lola Prime (D.O. Rias Baixas)

30,00€

Bodega Paco & Lola (Meaño, Pontevedra).
100% Albariño. Vino premium de edición limitada. Elegante y persistente, con una concepción moderna y vanguardista.
Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Nariz fresca, compleja y elegante. Carácter frutal y toques cítricos, con aromas de laurel, hierbas aromáticas, flores blancas y salitre. Entrada fresca, buen equilibrio. Vol. 13,0%



Paco & Lola Vintage (D.O. Rias Baixas)

42,00€

Bodega Paco & Lola (Meaño, Pontevedra).
100% Albariño. Edición limitada. Elegante y persistente, el mejor ejemplo de un albariño con crianza. Color intenso amarillo limón con reflejos pajizos. Buena intensidad aromática, notas de fruta blanca madura junto con la elegante frescura del pomelo y sutil recuerdo tropical a mango maduro. Untuoso, amplio y paso fesco. Final salino y persistente. Vol. 13,0%



Organistrum (D.O. Rias Baixas)

34,00€

Bodegas Martín Códax (Rías Baixas).
100% Albariño. Fermentación en barrica de roble francés tipo Allier.
Color amarillo pajizo intenso con irisaciones oro.
Aromas complejos con una carga frutal importante y fondo tostado.
Buen equilibrio, acidez integrada, potente y larga persistencia.
Vol. 12,5%



Envidiacochina Tête de Cuvée (D.O. Rias Baixas)

48,00€

Bodegas Eladio Piñeiro (Rías Baixas).
100% Albariño. Albariño ancestral, genuino, artesanal y en perfecta armonía de frescura, elegancia y amplitud. De fermentación espontánea, sin maloláctica y de crianza prolongada sobre sus propias lías. Amarillo pajizo, limpio y brillante. Buena estructura, con peso y glicérico. Fresco con un punto de carbónico, herbáceo y salino. Cítrico y meloso. Final largo. Vol. 12,8%



Vindel (D.O. Rias Baixas)

48,00€

Bodegas Martín Códax (Rías Baixas).
100% Albariño. Mejor vino blanco sin barrica 2016.
Color limpio, amarillo intenso con reflejos de color limón.
Aroma intenso y complejo. Frutas de hueso, membrillo, canela, caramelo...
Paso por boca amplio, glicérico y sedoso. Retronasal: chocolate y fruta madura.
Vol. 12,0%



Frore de Carme (D.O. Rias Baixas)

49,00€

Bodega Eladio Piñeiro (Vilagarcía de Arosa, Pontevedra).
Elaborado a partir de uvas viejas. Color amarillo pajizo con destellos verdosos.
Aroma intenso, penetrante y complejo con notas florales, balsámicas, mentoladas y frutas blancas sobre un fondo a notas cítricas. En boca es limpio, glicérico, con cuerpo y una acidez equilibrada. Recuerdos balsámicos, frutales y cítricos, con un postgusto largo y persistente. Vol. 13,0%



Domäne Wachau Riesling Smaragd Terrassen

42,00€

Bodegas Domäne Wachau (Austria).
100% Riesling. De color pálido amarillo verdoso, con reflejos plateados. En nariz es muy aromático, con aromas a frutas de hueso y sutiles notas de zumo de melocotón y piel de limón, pimienta blanca y hierbas silvestres frescas. El paladar es vibrante: la refrescante acidez equilibra muy bien el vino: estructurado y elegante con un final de fruta dulce. Un vino largo, salino y mineral. Vol. 14%



Viña De Martin Os Pasás (D.O. Ribeiro)

40,00€

Bodega Luís Anxo Rodríguez Vázquez (Arnoia, Ourense).
Variedades: Caíño Longo, Caíño, Ferrol y Caíño redondo.
Elaborado a partir de los viñedos más antiguos de la bodega, la vendimia es manual. Cada variedad realiza la fermentación con levaduras autóctonas por separado. La crianza es de 12 meses en barrica de roble francés nueva. El vino se afina en botella un mínimo de 3 años antes de salir al mercado.



Habla del Mar (D.O. Extremadura)

36,00€

Blanco submarino de Bodegas Habla (Trujillo, Cáceres).
Vino sin añada elaborado con una mezcla de variedades blancas atlánticas de procedencia nacional. Tras una primera fermentación en bodega, el vino realiza una segunda fermentación en depósitos de 300 litros bajo el mar en el entorno de la localidad francesa de San Juan de Luz durante varios meses, cogiendo así una serie de notas salinas, de yodo y algas.



Amaren Blanco (D.O.Ca. Rioja)

28,00€

Bodega Amaren (Samaniego, Álava).
85% Viura, 15% Malvasía.
Fermentado en Barrica. Cremoso con intensos aromas de fruta en almíbar y toques de pastelería. En boca es suave, elegante y lleno de matices. Un vino complejo con un final sutilmente mineral y un retronasal fragante. Vino blanco envejecido en madera. 8 meses en barrica de roble francés. Vol. 14,0%



Suañé Reserva (D.O. Rioja)

46,00€

Bodega Alonso & Pedrajo (Villalba de Rioja y Haro).
75% Viura, 25% Sauvignon blanco. Amarillo ambarino con reflejos dorados. Notas de flor blanca que dan paso a piel de cítricos, pastel de manzana con recuerdos herbales y ligeras notas especiadas. Entrada muy fresca y vibrante, de tanino firme y redondo. Muy expresivo. Estructurado, persistente, redondo y con un largo y refrescante final. Vol. 13,5%



Casal de Armán (D.O. Ribeiro)

26,00€

Bodegas Casal de Armán (Ribadavia, Ourense).
Treixadura 90%, Godello 5% y Albariño 5%. Color amarillo pajizo y muy brillante, con reflejos verdosos. Aromas de intensidad media a heno, flores blancas, hinojo, pequeñas frutas de hueso en sazón, litchies, notas de melocotón, balsámicos y agua de manantial. Sabroso, fresco, untuoso y estructurado. Goloso con sensaciones de fruta exótica. Final largo sávido.



Ultreia Godello (D.O. Bierzo)

32,00€

Raúl Pérez Bodegas y Viñedos (Valtuille de Abajo, León).
100% Godello
Cítrico y equilibrado en boca, con recuerdos de lemon curd y con una textura envolvente muy agradable. Nariz frangante de hinojo, anisado, cítrico y flor blanca. Gran acidez, textura envolvente. Boca muy equilibrada, fina, fluida y con recorrido. Vol. 11,8%



Batic Rebula 2022 (D.O. Valle de Vipava)

56,00€

Bodega Batic (Valle de Vipava, Eslovenia)
Monovarietal 100% Rebula. Cultivo biodinámico y bajo la certificación oficial Demeter. Olores minerales y maduros. En boca, exquisito, con una armonía del gusto de Rebula que continúa en el paladar. Seco y con un toque de dulzura. Un vino que, gracias a la influencia lunar, muestra maravillosamente toda la belleza alpina, kárstica y mediterránea que concentra el Valle de Vipava. Vol. 13%



Rasova Sur Mer Chardonnay 2021

58,00€

Productor: Rasova (Rumanía)

100% Chardonnay. Aromas de melocotón maduro, melón, limón ácido y pomelo, sobre un fondo de vainilla, con matices minerales bien representados. En boca es fresco y generoso, equilibra sus notas frutales exóticas con una acidez cítrico-mineral fresca y jugosa. Intensidad y persistencia. Ligeros recuerdos a avellanas tostadas, anacardos y laureles blancos. Vol. 13,2%



Robert Weil Rheingau Riesling Kabinett 2022

60,00€

Bodega Weingut Robert Weil (Rheingau, Alemania)

100% Riesling.

Color brillante y claro. En nariz aromático y primaveral. Ligero pero seriamente estructurado por una acidez cristalina y un agarre mineral sabrosos que da como resultado una tensión y una emoción estimulantes. Cosquilleo en la boca y acuoso de forma positiva con un final agradable. Vol. 9%



APASIONAR



Vinos rosados de seducción

(*) Precios IVA incluido



Gramona Moustillant Rosado (D.O. Penedès)

24,00€

Bodega Gramona (Sant Sadurní d'Anoia).
67% Syrah + 33% Merlot.
Vino de aguja natural ecológico color rosado intenso.
Buena intensidad. Fruta roja del bosque, fresas silvestres y moras.
Entrada golosa, buen volumen. Equilibrado, redondo y refrescante.
Vol. 11,5%



Torelló Rosa d'abril (D.O. Penedès)

26,00€

Bodega Torelló (Sant Sadurní d'Anoia).
50% Macabeo + 25% Malvasía + 25% Syrah.
Color rosa pálido con tonalidades ámbar, limpio y brillante.
Notas de fruta roja madura, fresas, frambuesas, lichi y mango.
Entrada amable y golosa. Fresco y equilibrado. Buena acidez. Largo.
Vol. 11,5%



Can Sumoi - La Rosa (D.O. Penedès)

26,00€

Bodega Can Sumoi (El Montmell), de Jané Ventura.
50% Sumoll + 30% Parellada + 20% Xarel·lo.
Marcado carácter mediterráneo de color rosa pálido.
Gran intensidad aromática. Fruta roja, frambuesas y notas florales.
Entrada fresca, goloso y de largo recorrido. Textura sedosa. Acidez fresca.
Vol. 11,0%



Mar d'Estels (D.O. Montsant)

24,00€

Bodega La Conreria d'Scala Dei.
(La Morera de Montsant, Tarragona).
100% Garnacha. Color rosado con reflejos morados.
Aromas a frutos rojos (fresa y frambuesa) envueltos por una ligera nota de roble ahumado con notas minerales finales. Elegante, fresco y complejo.
Vol. 13,70%



Lo Flamenk (D.O. Terra Alta)

22,00€

100% Garnacha tinta.
Color rosado pálido.
Buen equilibrio nasal, con aromas a frutas y flores rojas como fresas, pera blanca y un toque de mandarina con tonos minerales y balsámicos, encontrando en el paladar la golosidad y complejidad que aporta este vino.



Lola Bell (D.O. Terra Alta)

24,00€

Les Vinyes del Convent (Horta de Sant Joan).

100% Garnacha peluda.

Color rosa pálido.

Muy aromático con reminiscencias a fresa fresca y cítricos maduros.

Muy buen paso en boca refrescante y envolvente.

Vol. 13,0%



Gerovassiliou Sinomavro Rosé 2023 (P.G.I. Epanomi)

60,00€

Bodega Ktima Gerovassiliou (Tesalia, Grecia)

Monovarietal 100% Xinomavro.

Color rosa salmón pálido, aromas cítricos, pomelo rosa, bayas, cerezas y fresas.

Rico y bien estructurado, con buena acidez y un final aromático. Un xinomavro original lleno de exotismo y vitalidad.

Vol. 13,0%



EMOCIONAR



Vinos tintos con alma

(*) Precios IVA incluido



Vidalba (D.O. Priorat)

32,00€

Bodega Terres de Vidalba (Poboleda).
Garnacha Negra, Cariñena y Syrah.

Un vino que muestra el frescor de sus viñas, la pasión de las personas que las miman y la armonía de la licorella. Elaboración: 10-12 meses de crianza en barricas de roble francés. Color cereza con tonos violáceos, aromas a fruta roja y negra, notas de hierbas aromáticas. Vol. 14,5%



Les Brugueres (D.O. Priorat)

30,00€

Bodega La Conreria de Scala Dei (La Morera de Montsant).
60% Garnacha negra y 40% Syrah.

Vino de color intenso, con mucha fruta en nariz, muy bien envuelta y respetada por la madera. Notas de especias y hierbas mediterráneas. Caracter mineral marcado. Ligero y fresco en boca, muy aterciopelado, buen final y post-gusto. Vol. 14,2%



Martinet Bru (D.O. Priorat)

52,00€

Bodega Mas Martinet (Falset).

60% Garnacha Negra + 25% Syrah + 10% Merlot + 5% Cabernet.
Ecológico. Con crianza. Color picota.

Aromas de bosque, regaliz y notas minerales; flores azules y moras.
En boca intenso, sabroso y armónico con una acidez muy bien medida. Vol. 14,5%



Tocs Família Nebot & Vilà (D.O. Priorat)

50,00€

Bodega Terres de Vidalba (Poboleda).

Elegancia de toques de garnacha, cariñena y sirah.

Recuerdos de tierras de Licorella al lado del Barranco de la Bruixa.
Vol. 15%



Tocs (D.O. Priorat)

52,00€

Bodega Terres de Vidalba (Poboleda).

65% Garnacha Negra y 35% Syrah.

Color cereza negra con lágrima fina y lenta. Aromas de fruta negra madura. Notas especiadas, toques licorosos con recuerdos balsámicos, mentolados y también minerales. Buena entrada en boca, sabroso y amplio. Final largo, con buenos recuerdos de fruta madura. Vol. 15,0%



Escaladei Vi de Vila (D.O. Priorat)

58,00€

Bodega La Conreria de Scala Dei (La Morera de Montsant).

75% Garnacha negra, 25% Mazuelo.

Color cereza intenso. Aroma de frutos negros, potente y complejo, bastante fresco y sin dominio de madera. Notas de ciruela y tabaco. Finas notas de reducción de especias y hierbas mediterráneas. Goloso e intenso, muy buena acidez en boca, tanino muy maduro. Fino y elegante. Vol. 14,95%



Voltons (D.O. Priorat)

60,00€

Bodega La Conreria de Scala Dei (La Morera de Montsant).

60% Cariñena y 40% Garnacha negra.

Color cereza picota intenso con reflejos púrpura.

Notas claras de hierbas mediterráneas y ligeramente floral. Notas ahumadas y de pizarra mojada. En boca se expresa corpulento y fresco. Largo post-gusto. Vol. 14,5%



Roquers de Porrera (D.O. Priorat)

62,00€

Bodega Celler de l'Encastell, SCP (Porrera)

40% Cariñena, 40% Garnacha y 20% Merlot i Syrah.

Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino. Uva de los viñedos propios (finca Mas d'en Caçador, viñedo entre 75 y 100 años). Este vino nace de los viejos viñedos plantados directamente en las rocas fracturadas de las vertientes del Priorato. Vol. 14,5,0%



Clos Mogador (D.O. Priorat)

94,00€

Bodega Clos Mogador (Gratallops).

45% Garnacha + 29% Cariñena + 16% Syrah + 10% Cabernet Sauvignon.

Vino de finca. Reserva. Color granate con notas violáceas.

Aroma a fruta negra y roja madura. Tostados y especiados.

Amplio en boca, con buena carga tánica, sensaciones ahumadas y un largo final. Vol. 15,0%



Mar d'Estels (D.O. Montsant)

24,00€

Bodega Cal Bessó-Encastell (Els Guiamets).

45% Garnacha, 15% Merlot, 15% Cabernet S, 15% Cariñena y 10% Tempranillo.

Destaca por su frescura y aromas frutales, cerezas, toques ligeramente especiados y herbáceos. Redondo y muy fresco en boca, paso por boca ligero y fácil, con un carácter afrutado muy agradable.

Vol. 14,5%



Bell Cros, El Tracte (D.O. Montsant)

31,50€

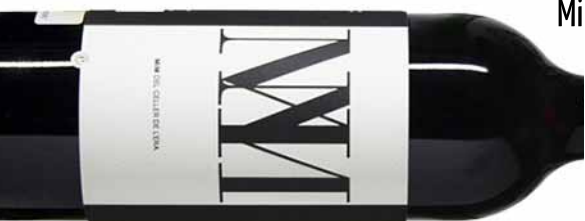
Bodega Bell Cros (Falset).

100 % Carinyena cosechada a mano. Viñas con una edad media de 47 años.

Color intenso profundo y con tonos azulados oscuros.

Aroma intenso a frutos azules de ciruelas y arándanos. Fresco e intenso en boca, con un largo final para disfrutarlo.

Vol. 14,28%



Mim (D.O. Montsant)

49,00€

Bodega Celler de l'Era (El Molar).
Garnacha negra y cariñena.
El gran vino del Celler de l'Era. De las mejores uvas del Mas de les Moreres. Un ejemplo perfecto de vino de "terroir". 20 meses de crianza en barrica. Elegante, profundo, de larga evolución y delicada mineralidad.
Vol. 14%



El Gos (Mountain Wines)

24,00€

Bodega Grifoll Declara (El Molar)
100% Garnacha negra.
Ecológico. Recogida manual. Viñas 20/30 años. Con crianza.
En nariz, aromas de fruta madura con algunos tonos de frutas rojas.
En boca equilibrado, tranquilo, afrutado, fresco y elegante.
Vol. 13,95%



Tossals Expressions (Mountain Wines)

42,00€

Bodega Grifoll Declara (El Molar).
100% Cariñena de viñedos centenarios, naturales y sostenibles.
Color cereza picota. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés.
En nariz, aromas de especias, vainilla y balsámicos (menta).
En boca, elegante y seductor. Taninos redondos y final muy largo y equilibrado.
Vol. 14,45%



Els Costums (D.O. Terra Alta)

28,00€

Les Vinyes del Convent (Horta de Sant Joan).
100% Garnacha alta. Variedad recuperada en la bodega única en Cataluña.
Color ciruela.
Aroma intenso y complejo. Notas que recuerdan a la fruta madura y especias.
Paso por boca muy redondeado, meloso y fácil, con un final largo y sabroso.
Vol. 14,0%



Mon Pare (D.O. Terra Alta)

38,00€

Les Vinyes del Convent (Horta de Sant Joan).
Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha.
Intenso color ciruela. Lágrima densa. Envejecimiento de 18 meses.
Aromáticamente complejo con notas de fruta negra madura.
Entrada suave en boca, con buen equilibrio en el paladar. Final largo y lleno.
Vol. 14,0%



Finca La Genuina (D.O. Terra Alta)

52,00€

Bodega Edetària (Gandesa).
Garnacha Negra 100% de viñedos con más de 60 años. Producción: 1500 bot.
Un perfume mediterráneo, una explosión de frutas rojas con un fondo de sotobosque de garriga, que le caracteriza y que le dota de un carácter genuino.
Cuenta con una tanicidad dulce, que te llena la boca. La perfecta maduración de la uva se muestra con una elegancia y finura excelentes. Vol. 14%



Finca La Pedrissa (D.O. Terra Alta)

52,00€

Bodega Edetària (Gandesa).
Cariñena 100% de viñedos de más de 90 años. Producción: 1500-2000 bot.
En nariz cuenta con una amplia gama de frutos rojos y frutas del bosque, combinados con aromas florales. En boca es cuando este vino muestra todo su potencial. Con una entrada suave y cálida, es un vino estructurado, complejo y con un final largo y especiado. Vol. 14,5%



Finca La Personal (D.O. Terra Alta)

52,00€

Bodega Edetària (Gandesa).
Garnacha Peluda 100% de viñedos de más de 60 años. Producción: 1500 bot.
Aromáticamente cuenta con una amplia gama de frutos rojos, Frutos negros y fruta del bosque, hierbas mediterráneas y un final balsámico. En boca se aprecian frutos rojos y carnosos. Es un vino con una gran estructura, salvaje y con un final largo y elegante. Vol. 14,5%



Lo Mas Edettaria (D.O. Terra Alta)

118,00€

Bodega Edetària (Gandesa).
Garnacha Peluda & Cariñena de viñedos de más de 60 años. Producción: 1600 bot.
Aromáticamente aparecen una amplia gama de frutos rojos, frutos del bosque combinados con aromas florales. En boca el vino muestra todo su potencial, con una entrada super frutosa y amplia, excelente estructura y gran complejidad. Cuenta con un final largo y especiado. Vol. 15%



Pintia (D.O. Toro)

64,00€

Bodegas y viñedos Pintia (San Román de Hornija, Valladolid), de Vega Sicília.
100% Tinta de Toro.
Vendimia manual. 13 meses en barrica de roble francés y americano.
En nariz es franco y expresivo, aromas intensos a frutas y bosque.
Con estructura y personalidad, con nervio, elegante, fresco y de gran recorrido. Vol. 14,5%



Lambuena Roble (D.O. Ribera del Duero)

26,00€

Bodegas Lambuena (Roa, Burgos).
Tinta Fina 100% de viñedos de más de 18 años.
Color rojo picota. Crianza de 3 meses en barricas de roble americano y francés.
En nariz, complejo, con buena intensidad aromas de fruta negra madura.
En boca, estructurado, complejo, carnoso y equilibrado. Vol. 13,0%



Protos crianza 2017 (D.O. Ribera del Duero)

30,00€

Bodegas Protos (Valladolid).
100% Tempranillo.
Vendimia manual, 12 meses en barrica y 12 meses en botella.
Color rojo picota, alta intensidad aromática con aromas de frutos maduros bien ensamblados con la madera que aporta aromas de especias dulces y agradables tostados. Envolverte y sabroso.



Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero)

34,00€

Bodegas Emilio Moro (Pesquera de Duero, Valladolid).
100% Tempranillo (Tinto Fino). Elaborado con viñedos de entre 15 y 25 años.
De color rojo cereza picota muy cubierto de tonalidades violáceas.
Aroma muy vivo a frutos negros maduros perdurando la frescura tras su crianza.
En boca equilibrado, de gran volumen y paso fácil. Postgusto largo y persistente.
Vol. 11,5%



Pago de los Capellanes Crianza (D.O. Ribera del Duero)

40,00€

Bodega Pago de los Capellanes (Pedrosa del Duero, Burgos).
100% Tempranillo.
Color rojo picota. Intensos aromas a frutas rojas y negras, con matices especiados aportados por la madera de roble francés y un regaliz muy marcado.
Amplio en boca, fresco, equilibrado y sedoso pero con mucha estructura y potencia. Taninos dulces y un largo final de aromas y sabores. Vol. 14,5%



Dominio Fournier Crianza (D.O. Ribera del Duero)

38,00€

Bodegas Dominio Fournier (Berlangas de Roa, Burgos).
100% Tinta del País. Envejecido un mínimo de 12 meses.
Vino de gran capa, color picota con ribete todavía ligeramente púrpura.
Elegante y profundo, con notas a fruta negra madura que se mezclan con los aromas varietales especiados y los ahumados de la barrica de roble. En boca aterciopelado, de tanino pulido y maduro, equilibrado y sabroso. Vol. 14,5%



Protos 27 2019 (D.O. Ribera del Duero)

38,00€

Bodegas Protos (Valladolid).
100% Tempranillo.
Vendimia manual, 16 meses en barricas nuevas de roble francés y 12 meses en botella. Color intenso rojo picota, con ribetes violáceos. Elegante, expresivo y con una gran personalidad. Muy equilibrado, taninos redondos y final largo y agradable.



Dominio Fournier Reserva (D.O. Ribera del Duero)

52,00€

Bodegas Dominio Fournier (Berlangas de Roa, Burgos).
100% Tinta del País. Envejecido un mínimo de 36 meses.
Intenso y complejo, mezcla aromas de fruta madura con notas balsámicas como el regaliz negro, seguido de recuerdos de la barrica a vainilla y especias. En boca, agradable, sedoso y muy redondo, de tanino graso maduro y pulido durante su paso por botella. Vol. 15,0%



Pago de los Capellanes El Nogal (D.O. Ribera del Duero)

69,00€

Bodega Pago de los Capellanes (Pedrosa de Duero, Burgos).
100% Tempranillo / Vino de Parcela.
Vendimia seleccionada. 18 meses en barricas de roble francés.
Aromas de flores y frutos secos. Tonos de ahumado, café y regaliz.
Entrada en boca elegante y carnosa. Postgusto largo.
Vol. 13,5%



Corimbo I (D.O. Ribera del Duero)

58,00€

Bodegas La Horra (La Horra, Burgos).
100% Tinta del país (Tempranillo).
16 meses en barrica, 80% roble francés y 20% roble americano.
Aromas a fruta negra madura. Notas minerales y especias dulces.
En boca gran volumen y sensación de plenitud. Tanino presente de gran calidad.
Vol. 14,5%



Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero)

60,00€

Bodega Pago de Carraovejas (Peñaflor, Valladolid).
79% Tinta Fina + 12% Cabernet Sauvignon + 9% Merlot.
Vendimia manual. 12 meses en barricas de roble francés y americano.
Complejidad en nariz, aromas de fruta negra, torrefactos, juaola, café...
Equilibrado, sabroso y envolvente. Taninos finos. Final largo y persistente.
Vol. 15,0%



Vega Sicilia Único 2008 (D.O. Ribera del Duero)

653,00€

Bodegas Vega Sicilia (Valbuena de Duero, Valladolid).
94% Tinto Fino + 6% Cabernet Sauvignon.
Vendimia manual. Un gran reserva con un carácter y estilo inimitables. Color rubí.
Ataque fino, paso de boca firme y final marcado por la mineralidad.
Entrada fresca, golosa y de largo recorrido.
Vol. 14,0%



Marqués de Riscal Reserva 2020 (D.O. Ca. Rioja)

36,00€

Bodega Herederos de Marqués del Riscal.
Tempranillo y Graciano.
Vino de color cereza, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe. En boca es fresco con taninos muy agradables. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.



Ramón Bilbao Edición Limitada crianza (D.O. Rioja)

30,00€

Bodegas Ramón Bilbao (Haro, Rioja Alta).
100% Tempranillo. "Placer terrenal".
Color rojo rubí. Crianza en barricas seleccionadas de roble francés.
En nariz, es limpio y franco. Notas de uva negra madura, pimienta negra y clavo.
Largo en boca, con peso. Acidez compensada, tanino redondo y maduro.
Vol. 14,0%



Muga Crianza (D.O. Rioja)

38,00€

Bodegas Muga (Haro, Rioja Alta).
70% Tempranillo + 20% Garnacha + 10% de Mazuelo y Graciano.
Crianza durante 24 meses en barricas de roble. Color rojo picota y ribetes granate.
Notas de frutos rojos, recuerdos de hinojo, aromas ahumados, vainilla y café.
Voluminoso en boca con toques mentolados y chocolate blanco. Postgusto largo.
Vol. 14,0%



Roda I Reserva Especial (D.O. Rioja)

68,00€

Bodegas Roda (Haro, Rioja Alta).
 98% Tempranillo + 2% Graciano. Cepas de más de 30 años.
 Color cereza picota. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés.
 Aromas a fruta muy negra con especias dulces y brotes de fruta fresca.
 En boca amplio, de gran volumen, tacto sedoso y tanino finísimo.
 Vol. 14,5%



Paco Mencía (D.O. Valdeorras)

24,00€

Bodega Paco & Lola (Meaño, Pontevedra).
 100% Mencía. Vino joven lleno de fruta y flores que nace a las orillas del Sil y representa a la perfección la variedad Mencía. Color cereza picota intenso. Intensos aromas con expresión de frutos rojos, mermelada de frutas del bosque, toques florales y final balsámico. Elegante en boca, fresco y frutal con final balsámico y mineral. Buen equilibrio de alcohol y acidez. 14,0%



MÁGIA



Burbujas de sensualidad

(*) Precios IVA incluido



Lanson Black Label Brut (D.O. Champagne)

68,00€

Bodega Lanson (Francia).
50% Pinot noir, 35% Chardonnay, 15% Meunier.
Color brillante y limpio, con reflejos ambarinos y finas burbujas.
En nariz aparecen perfumes de primavera, así como notas tostadas y de miel.
En boca aparecen ramilletes de fruta madura y cítricos. Final muy fresco.
Vol. 12,50%



Deutz Brut Classic (D.O. Champagne)

66,00€

Champagne Deutz (Francia).
34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier.
Color dorado intenso. Burbujas muy finas. En nariz presenta inicialmente notas florales seguidas de aromas de tostados, mazapán y frutas maduras. En boca la frescura del Chardonnay y la riqueza del Pinot Noir realzan su elegancia. Un champagne con aromas finamente integrados y una textura sedosa. Vol. 12%



Bollinger Spécial Cuvée (D.O. Champagne)

95,00€

Champagne Bollinger (Francia).
60% Pinot Noir + 25% Chardonnay + 15% Meunier.
Gran complejidad aromática. Frutas maduras y especias.
Una sutil combinación de estructura, longitud y vivacidad.
Una burbuja fina como el terciopelo. Aromas de pera, bollería y especias.
Vol. 12,0%



de Venoge Princes Extra Brut (D.O. Champagne)

115,00€

de Venoge Champagne (Francia).
35% Pinot Noir + 30% Pinot Meunier + 35% Chardonnay.
Ideal como aperitivo. Cantidades limitadas
Color dorado pálido con burbujas extremadamente finas. En nariz, notas de cítricos, frutas amarillas y pastelería. Ataque franco en boca, vivo y con hermosos aromas frutales. Vol. 12%.



de Venoge Louis XV Brut (D.O. Champagne) añada 1996

253,00€

de Venoge Champagne (Francia).
50% Pinot Noir + 50% Chardonnay.
12 años de envejecimiento en lías. Nariz sutil y mineral que insinúa una gran complejidad. Revela en boca una paradoja de aromas finos e intensos (notas de almendra, cítricos, pimienta). El ataque es potente con un frescor excepcional. Muy buena tensión y final salado. Vol. 12%.



Cristal de Louis Roederer (D.O. Champagne)

295,00€

Louis Roederer Champagne (Francia).
60% Pinot Noir + 40% Chardonnay.
Crianza mínima de 8 años en botella + 8 meses en reposo tras el degüello.
Efervescencia fina, regular y dinámica. Bouquet delicado, complejo e intenso.
Cítricos confitados, frutas amarillas, pera Williams, pólen y almendra tostada.
Bouquet intenso, preciso y cincelado. Sutileza y precisión.



One Nature Vintage Ed. Especial Macarrilla

66,00€

Artesanos del vino (El Rebollar, Requena)
Chardonnay, Macabeo, Xarel.lo y Parellada. Vino espumoso de calidad elaborado por el método tradicional Champenoise sin azúcar añadido en el licor de expedición. Crianza en sus propias lías durante 16 años hasta obtener su óptimo nivel de fragancia y su fina e integrada burbuja. Entrada intensa, con personalidad, carbónico bien integrado y muy suave en boca, con un final largo.



One Gold White (Cava con oro)

96,00€

Artesanos del vino (El Rebollar, Requena)
Elaborado por el metodo tradicional Champenoise, con un gramo de polvo de oro comestible de 24 quilates que se deshace en la boca. Más de 60 meses de crianza en lías. Etiqueta con cristal de Swarovski®. Dorado brillante con buen desprendimiento de burbujas. Notas intensas de frutas maduras. Entrada intensa, con personalidad y armoniosa, carbónico bien integrado y suave.



One 24k Gold White Ed. Especial Macarrilla (Cava con oro)

248,00€

Artesanos del vino (El Rebollar, Requena)
Chardonnay, Macabeo, Xarel.lo y Perelada. Etiqueta de metal bañada en oro. Color dorado brillante con finas burbujas que se adhieren a los copos de oro, proporcionándoles movimiento en la copa. Intensa fruta madura. Equilibrado e intenso, largo y persistente, buen desprendimiento de burbujas muy bien integradas. La presencia del oro potencia la textura sedosa.



Torelló Pal·lid Brut Rosé (Corpinnat)

29,00€

Bodega Torelló (Sant Sadurní d'Anoia).
79% Macabeo, 21% Pinot Noir. Atractivo vino rosado espumoso elaborado con las mejores uvas macabeo y pinot noir ecológicas recolectadas a mano del viñedo situado en la finca de Torelló en Can Martí. Crianza de 18 meses en rima. El resultado un espumoso rosé ecológico fresco y goloso, que despliega atractivos aromas de fruta roja.. Vol. 12,0%. Vol. 12,0%



Torelló Costa Daurada Special Edition (Corpinnat)

30,00€

Bodega Torelló (Sant Sadurní d'Anoia).
39% Macabeo + 45% Xarel·lo + 16% Parellada.
Viñas de la finca Can Martí de Paraje Calificado.
Reserva, recolección manual. Más de 36 meses en crianza sobre lías.
Cada año se realiza el poignettage, que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino. De esta manera se enriquece en aromas y sabores. Vol. 12,0%



Torelló Brut Nature Gran Reserva (Corpinnat)

36,00€

Bodega Torelló (Sant Sadurní d'Anoia).
Macabeo + Xarel·lo + Parellada. Viñas de la finca Can Martí de Paraje Calificado.
Recolección manual. Crianza mínima de 36 meses en rima.
Aromas de crianza, toques de pan caliente y mazapán.
Acidez nerviosa. Final limpio, seco y delicadamente amargante.
Vol. 12,0%



Gramona Imperial Brut Gran Reserva (Corpinnat)

36,00€

Bodega Gramona (Sant Sadurní d'Anoia).
50% Xarel·lo + 40% Macabeo + 10% Chardonnay.
Crianza en rima de más de 60 meses. Viticultura ecológica y biodinámica.
Intenso. Fruta blanca madura, manzana, melocotón de viña. Tonos anisados.
Amplio a su paso, vivaz y refrescante, de burbujas finas y cremosas.
Vol. 12,0%



Torelló Brut Nature 2a 2 añadas 18/19 (Corpinnat)

46,00€

Bodega Torelló (Sant Sadurní d'Anoia).
31% Macabeo + 43% Xarel·lo + 26% Parellada. Edición limitada. Microvinificación.
Elaborado con vino base de 2 añadas, 2018 (60%) y 2019 (40%), de uva ecológica de la Finca Can Martí. Crianza como mínimo de 42 meses. Sin azúcar añadido.
Color amarillo dorado de intensidad mediana. En nariz es intenso y complejo. En boca, seco, estructurado y muy equilibrado, con buena acidez. Vol. 12,0%



Gran Torelló Brut Nature (Corpinnat)

52,00€

Bodega Torelló (Sant Sadurní d'Anoia).
Macabeo + Xarel·lo + Parellada. Viñas de la finca Can Martí de Paraje Calificado.
Recolección manual. Crianza mínima de 60 meses en rima.
Aromas de manzana verde, excelente crianza y un toque anisado.
Muy fino en boca. Fresco por su maravillosa acidez. Envoltente y cremoso.
Vol. 12,0%



Gramona Illustros Gran Reserva Brut Nature (Corpinnat) 54,00€

Bodega Gramona (Sant Sadurní d'Anoia).
75% Xarel·lo + 25% Macabeo. Viticultura ecológica y biodinámica.
Crianza en rima de más de 84 meses con tapón de corcho.
Aromas a fruta de hueso madura, hierbas mediterráneas, notas de crianza.
Entrada contundente y gran estructura. Gran frescura y verticalidad.
Vol. 12,0%



Torelló Collection (Corpinnat) 128,00€

Bodega Torelló (Sant Sadurní d'Anoia).
43% Xarel·lo + 35% Macabeo + 22% Parellada de la finca Can Martí de Torelló.
10 años de crianza en botella. Producción muy limitada. Un espumoso complejo y sutil, con una muy larga crianza que imparte notas de ahumados y de brioche y una textura cremosa con gran finura.
Vol. 11,5%



Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Ecológico (D.O. Cava) 30,00€

Bodegas Vilarnau (Sant Sadurní d'Anoia), de González Byass.
85% Garnacha + 15% Pinot Noir.
Viticultura ecológica. Crianza en botella de más de 15 meses.
Aromas a violetas y rosas en combinación con frutos rojos maduros.
En boca es suave, muy cremoso, fresco y elegante.
Vol. 12,0%



Els Capricis Castanyer Reserva Brut Nature (D.O. Cava) 38,00€

Bodegas Vilarnau (Sant Sadurní d'Anoia), de González Byass.
100% Xarel·lo.
Fermentado en barricas de castaño hechas a mano por un botero local.
Aroma complejo y tropical con fondo balsámico. Manzanilla y crema inglesa.
En boca cremoso, untuoso y fresco. Postgusto a castañas confitadas.
Vol. 12,0%



De Nit (D.O. Conca del Riu Anoia) 30,00€

Bodega Raventós i Blanc (Sant Sadurní d'Anoia).
Monastrell + Xarel·lo + Macabeo + Parellada.
Vendimia manual y viticultura ecológica. Crianza mínima de 15 meses en botella.
Aromas de fruta fresca. Crianza muy marcada. Recuerdos a cítricos.
Entrada con sensación grasa que da paso a la frescura.
Vol. 12,0%



Textures de Pedra (D.O. Conca del Riu Anoia)

48,00€

Bodega Raventós i Blanc (Sant Sadurní d'Anoia).
30% Xarel·lo + 25% Vermell + 25% Sumoll + 15% Bastard Negre + 5% Parellada.
Viticultura biodinàmica. Crianza mínima de 42 meses en rima.
Màxima expressió de les varietats mediterrànies, del clima i del terroir de la Conca del Riu Anoia amb el resultat d'una llarga crianza sobre les lïas.
Vol. 12,0%



Cava 48 (D.O. Terra Alta)

28,00€

Bodega Les Casa Mariol (Batea).
50% macabeo, 45% xarel·lo i 5% parellada.
Cava Brut Nature sense azúcar afegit. Crianza de 48 mesos en botella.
Color groc palla, net i molt brillant. Burbuja fina, intensa i amb una corona harmònica. Aroma elegant, amb notes torrades i aromes a fruita madura i mel.
En boca intensiu, llarg, amb cos, cremós i molt ben estructurat. Vol. 11,5%



130 Brut Rosé N.V.

66,00€

Productor: Família Casa Valduga (Brasil)
Chardonnay i Pinot Noir.
Presenta una coloració salmó amb perlaje fin i delicat formant una generosa corona. L'aroma és expressiu denotant fruites confitades i licor de cerezes. A l'ard de les notes de cata de la seva maduració se revelen ametlles i brioche. En boca és cremós i elegant juntament amb l'acidesa vibrante i jugosa. Vol. 12%



Tercera generación

*C/ de les Barques, 14
43850-Cambrils*

977 360 814

www.casamacarrilla1966.com