

VINS RECOMANATS MONTSANT

LES ARGILES D'ORTO VINS :



. LES ARGILES BLANC : Varietats (%):

93%Macabeu7%,Garnatxa

blanc..... 14,50

€

. LES ARGILES ROSAT: Varietats (%) 100% Garnatxa Negre

..... 14,50 €

. LES ARGILES D'ORTO NEGRE: Criança de 3 mesos en bótes de

roure de 5 a 10 anys .Varietats (%): 90 % Garnatxa i 10 % de

Samsó.....15,50 €

ORTO NEGRE

ELABORACIÓ: Els raïms fermenten en tines d'acer inoxidable, amb maceracions de 28 dies, després premsen i el vi torna a les tines on

farà la fermentació malolàctica i una criança de 6 mesos amb les

mares. Finalment farà 6 mesos més de criança, en bótes de roure

francès de 3 o 4 anys abans de ser embotellat.Varietats (%): 55%

Samsó, 29% Garnatxa, 10% Ull de llebre, 3 % Picapoll negre, 3%

Cabernet Sauvignon 16,50 €

BLANC D'ORTO

Varietats (%) 100% Garnatxa blanca 18,50 €

LES COMES D'ORTO

Vi amb una molt bona intensitat de color, lluminós i brillant. L'aroma és intensa amb una base de fruits madurs, com la pruna, que s'acompanya de notes de regalèssia. L'entrada en boca és presenta fresca, amb certa potència. Vi llarg i amb molta complexitat de gustos com les fruites vermelles, tons de regalèssia, sotabosc i uns punts de mineralitat final.

Varietats: carinyena (samsó), garnatxa negra, ull de llebre Les

Comes 3/4 de litre 24,50 €

Les Comes 1/2 litre..... 14,50 €

LES SINGULARITATS D'ORTO

Són els vins —sovint sublimes, sempre memorables— que els socis del celler Orto Vins del Masroig fan amb els raïms d'una vinya de cadascun d'ells. Com que són quatre socis, hi ha quatre singularitats, i cadascuna d'elles és un vi transcendent, una icona. Recordem-les: d'una vella vinya de carinyena d'en Josep Maria Jové ens arriba La Carrerada; en Jordi Beltran verema mitja hectàrea d'ull de llebre i ens ofereix Les Pujoles, i el seu germà Josep Maria crea, amb una garnatxa peluda vellíssima, Palell; finalment, en Joan Asens ens meravella amb el valuosíssim picapoll negre de Les Tallades de Cal Nicolau.....48 €



LES PUJOLES



De color intens i aroma molt densa, amb notes de regalèssia barrejades amb fruits negres com la pruna. A la boca té molt volum, és llarg i amb una molt bona integració del taní i la fruita, que permetrà una llarga longevitat.

Varietats: ull de llebre 43,00 €



LA CARRERADA

La Carrerada 2009, amb un color fosc i alhora lluminós, aquest Samsó desprèn en aromes un bona complexitat, olor de regalèssia i mineralitat es acompanyada per un conjunt de fruites negres com les mores i les prunes. En boca és àgil, fresc, llarg i amb una bona càrrega tànnica, que ens anticipa una bona vida.

Varietats: carinyena (samsó)..... 44,00 €



PALELL

De color brillant de capa mitja, amb una aroma exuberant molt subtil i amb marcades notes cítriques com l'aranja. A la boca és molt sensual, fresc, amb una tanicitat vibrant i una gamma de fruita fresca i tropical molt llarga.

Varietats: garnatxa peluda.....56,00 €



LES TALLADES DE CAL NICOLAU

De color brillant lluminós. Aromes molt peculiars, amb matisos florals com les liles i un fons de fruitetes vermells com la magrana i les maduixes salvatges. En boca és com un suc de fruita fresca, presenta una tanicitat especial i molt peculiar. És com beure la saba que passa pel tronc dels ceps. És alhora un vi emocional, passats uns 20 segons després de l'entrada en boca el vi supera el paladar i com una cascada vellutada puja cap al cervell i ho envolta tot, l'acaricia i el sedueix.

Varietats: picapoll negre 65,00 €

VINS BLANCS

D.O. Penedès

- XAREL·LO El Xarel·lo és un vi blanc elaborat amb la varietat autòctona del Penedès per excel·lència.
.....
.....16,50 €
- FREYÉ PARELLADA I MUSCAT vi suau i llaminer alhora que fresc i seductor 13,50 €
- XINO XANO vi blanc d'Oriol Rossell lleuger amb notes florals i de fruita blanca. Varietats: Xarel·lo i Moscatell....

.....
13,50€

D.O. Pla del Bages

- **ABADAL BLANC** és un vi elaborat amb Chardonnay, Sauvignon Blanc i Picapoll. Maceració en fred i criança sobre lies: expressió varietal i volum a la boca... 15,50 €

D.O. Empordà

- **OLIVER CONTI** “ un esclat d’aromes florals i afruitats que ens regala un vi modern 14,00 €

D.O. Terra Alta

- **SECRETS DE MAR** és un vi elaborat amb GARNATXA MEDITERRÀNIA VINYES VELLES, DE MÉS DE 30 anys. Fermentat amb tines d’acer inoxidable 20 dies. Criança sobre lies durant aprox. 1o 2 mesos 13,50 €

D.O. Rueda:

- **VERDEJO** vi blanc sense criança elaborat amb verdejo13,50 €

VINS ROSATS

D.O. Penedès

- **GRAMONA ROSAT MOUSTILLANT** és un vi d’agulla elaborat amb Syrah i Merlot. En boca és fresc, alegre,

amb una tonificant efervescència. Conté aromes de fruita seca.....
.....14,70€

- **LA ROSA (CAN SUMOI)** vi lleuger, floral i refrescant Pinot Noir 18,50€

Vins Rosats

D.O. Empordà

- **ORIO DELS ASPRES GARNATXA ROJA 100% A** la boca l’expressió herbàcia evoluciona cap a herbes de marge, amb una base àcida molt estable. Llavors apareixen notes de figues fresques i cireres d’arboç que fan d’aquest rosat amb un cos inusual, un vi certament especial. de fruita vermella intensa, fons mineral, carnós, llarg i intens15,50€

D.O. Pla del Bages

- **ABADAL ROSAT** és un vi elaborat amb Cabernet Sauvignon i Sumoll. És un rosat de nova generació que conté notes de cirera, maduixa i gerds14,00 €

..... 23,50 €

VINS NEGRES

CAVES

- Cava de la casa18,50€

D.O. Penedès

- Recaredo és un cava Brut Nature elaborat amb xarel·lo, macabeu i Parellada. En boca majestuós, amb notes florals i aromes frescos23,50 €
- Cava Maria Casanovas Brut Nature Macabeu, Xarel·lo i Parellada Alegre, viu i fresc, cava elaborat amb les varietats tradicionals. Per mantenir al màxim l'expressivitat del raïm, la criança és de només 15-18 mesos. Un cava expressiu que el podrem prendre en q u a l s e v o l moment..... 29,50 €
- Cava Vilarnau
Chardonnay, Parellada, Macabeu En aquest cava trobem un gran potencial aromàtic en nas i ens ofereix les aromes primàries del raïm. Quan tastem el Vilarnau Brut Reserva, volem que recordi que prové d'una fruita, el raïm, en aquest cas de varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

D.O. Penedès

- TORRE DEL VEGUER: l'ECLÈCTIC 2016 Negre elaborat a partir de les varietats: Cabernet Sauvignon, Syrah i Garnatxa Crança en bótes de roure francès i americà almenys 8 mesos..... 19,50 €

D.O. Terra Alta

- SECRETS DE MAR Carinyena mediterrània és un vi elaborat amb Carinyena, garnatxa negra i sirà . 4 mesos de bótes franceses.....14,50 €
- LA FOU EL SENDER 70 % de garnatxa negra, 20% sirà 10 % morenillo Fermentació a 26 graus amb tres pigeages diaris - el treball del pigeage permet una extracció del taní més harmònica- Posterior criança de 6 mesos de roure centreeuropeu.....18,50 €
- ALMODÍ és un vi amb 4 mesos de roure en bótes franceses, Monovarietal. Varietat: 100 % Garnatxa Peluda 14,50 €

- **VIA EDETANAL** Edetana Negra és un cupatge Garnatxa Fina i Syrah amb un toc de Carignan. Deprés d'un respectuós pas per fusta mostra el caràcter golós, especialment intens de les vinyes del celler. Vi on es combinen harmònicament les varietats autòctones de la zona, el syrah: garnatxa peluda, garnatxa fina, syrah i carinyena dels nostres terrers de “còdols”, “tapàs”, “tapàs blanc” i “vall” respectivament. Criança de 12 mesos en bótes de roure francès de 300 litres. 23,00 €

D.O. Costers del Segre

- **JAN PETIT VARIETATS:** Garnatxa i Sirà. Vi llaminer amb un toc de regalèsia Criança de 6 mesos en barrica de roure francès i americà 15,50 €
- **ALGES** és un vi elaborat amb Tempranillo, Garnatxa i Syrah. És un vi potent, equilibrat, fregant i afruitat. L'equilibri és la nota més important justament amb el seu toc més llaminer 19,00 €
- **BRU DE VERDÚ** 6mesos en bóta de roure francès, americà i hongarès. Varietat: Syrah i Ull de Llebre 17,50 €
- **NALTRES** vi ecològic elaborat amb garnatxa, cabernet i ull de llebre. Envellit durant 8 mesos en bótes. Té notes de fruita vermella, lleugerament especial..... 19,50€

D.O. Catalunya

- **MÉS QUE PARAULES** és un vi elaborat amb Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot i Sumoll. Envellit entre 10 i 12 mesos amb bótes de roure francès. En boca intens, complex, amb notes de torrats i amb final llarg.....17,50 €

D.O. Pla del Bages

- **ABADAL FRANC** és un vi jove elaborat amb cabernet franc i tempranillo. Envellit durant 4 mesos en barriques de roure francès. En boca és freqüent, potent i conté notes florals i minerals 15,00€
- **ABADAL CRIANÇA** és un vi elaborat amb cabernet franc i ull de llebre. Envellit durant 12 mesos en barriques de roure francès. Fusió de potència i elegància..... 19.00 €
- **ABADAL 3.9** és un vi elaborat amb cabernet Sauvignon i Syrah. Vi de finca: identitat i caràcter. Pedra calcària sobre argila vermella, tanins rodons, i expressió mineral. Envellit durant 12 mesos amb barrica nova 28,00€

D.O. PLA DEL BAGES

- **COLLBAIX CUPATGE** és un vi elaborat amb cabernet Sauvignon, merlot, ull de llebre i cabernet franc. Envellit 12 mesos en barriques de roure americà, francès, rus i

romanès. Vi amb entrada en boca amable, viu i fresc. Rodó amb tanins integrals i finor. Equilibrat i llaminer.

.....
.....16,50 €

- **EXIBIS** vi elaborat amb cabernet Sauvignon, mandó i Sumoll. Color intens amb aromes de fruita negra madura i espècies. Entrada en boca amb sensacions dolcenques, tornen les espècies i uns tons florals.....
17,00€

D.O.Q. Priorat

- **GR-174** és un vi jove amb criança elaborat amb garnatxa, carinyena, cabernet Sauvignon, merlot i Syrah. Envellit parcialment durant 4 mesos en bótes de roure francès. Té notes florals i en boca té una agradable dolçor procedent de la fruita madura.. 18.00 €
- **LES COUSINS L'INCONSCIENT** és un vi elaborat amb carinyena, garnatxa, cabernet Sauvignon, merlot i Syrah. És un vi amb entrada directa, bon pas en boca, àgil, sedós i amb cos. És un vi negre divertit, desenfadat
.....21,50€

DOP PRIORAT

- **FORMIGA DE VELLUT** Vi negre ecològic del Priorat. Cupatge de Garnatxa, Samsó i Syrah amb 9 mesos de criança en bóta.9 mesos en bótes de roure francès i a m e r i c à 26,50 €

- **GALENA** és un vi ecològic elaborat amb garnatxa negra, cabernet Sauvignon, merlot i carinyena. És produït a través d'un procés de selecció manual del raïm. Vi envellit durant 12 mesos en bóta 28,00 €
- **NONA** Vi de les bodegues de La Conreria d'Scala Dei Varietats: Garnatxa, Merlot i Sirà 12 mesos en barrica de roure francès 32,00 €
- **NITA VI Negre Jove** Varietat: Cabernet Sauvignon, Garnatxa Tinta, Syrah, Samsó 27,00 €
- **MARTINET BRU Negre Amb Criança** Varietats : Garnatxa Negra i Syrah. 32.00 €

D.O. MONSANT

- **SILEO** 80 % Garnatxa i 20 % Samsó vi elaborat amb fermentació i criança sobre líes en botes de roure francès durant 9 mesos 19,50€

D.O. MONSANT

- **ÈTIM L'ORIGEN** és un vi elaborat amb garnatxa i carinyena .Aquest vi és el tribut a la força i el caràcter dels nostres pagesos, que han fet de la garnatxa la nostra identitat. Hem desfet tot el viatge per oferir-te la intensitat del nostre origen veritable. Garnatxa negra de vinyes velles. Poques paraules ens calen per definir què hi

posem en aquest vi tan especial, a banda d'una gran dedicació, esforç i estima. Això sí, necessitaríem moltes més paraules per poder expressar la riquesa de matisos que atresora aquest vi, tot i que ens atreviríem a concentrar-ho tot en un sol adjectiu: espectacular. Criança. 18 mesos en bótes de roure francès..... 23,50€

- **DIDO** Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon i Sirà 9 mesos de cria en roure francès .Dido és un vi amable, pensat per divertir-nos, per iniciar-nos en el coneixement de la expressió dels vins de la DO Montsant i que necessita tractes de gran vi24,50 €

D.O. EMPORDÀ

- **LLAVORS** vi elaborat amb samsó, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon i Sirà. És un vi negre de La Vinyeta que mostra la Fruïtositat del raïm i la noblesa de la fusta . Ha estat criat durant 5 mesos en botes de roure francès , hongarès i romanès.....16,50€
- **PUNT I APART** vi elaborat amb samsó, merlot, cabernet sauvignon i Sirà. És un vi negre de La Vinyeta de 13 mesos de cria. Vi molt equilibrat i concentrat en boca,

tanins elegants i complexos
18,50 €

D.O. SOMONTANO

. **ENATE** és un vi elaborat amb Cabernet Sauvignon i Merlot. Paladar suau i rodó gustós amb gotes de torrefacte

.....
.....16,50€

D.O. RIBERA DEL DUERO

- **Criança Roble**
17,50 €
- **Pago de Capellanes** Aquest vi és un monovarietal d'Ull de Llebre.La verema de Pago de los Capellanes Crianza comença a primers d'octubre. L.Pago de los Capellanes Crianza envellaix durant dotze mesos en bótes noves i seminoves de roure francès.Abans de ser comercialitzat, aquest reposa altres divuit mesos en ampolla.....46,00 €

D.O.Q . RIOJA

. **HACIENDA LOPEZ DE HARO CRIANÇA** (Tempranillo, Garnatxa i Gracián) 14 mesos en bóta de roure francès i americà

..... 16,50 €

- **VIÑA CUBILLO**

65% Tempranillo, 25% Garnacha, 10% Mazuelo, Graciano

.....23,50 €

- **MUGA D.O.Rioja Criança** (Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo i Gracián) 23,00 €

AMPOLLES DE 1/2 LITRE

Blanc i rosat D.O. EMPORDÀ:

- **FLORESTA BLANC I FLORESTA ROSAT** (Garnatxa negra i merlot)



.....12,50 €

NEGRE:

- **LES COMES D'ORTO :D.O. MONTSANT** . Vi amb una molt bona intensitat de color, lluminós i brillant. L'aroma és intensa amb una base de fruits madurs, com la pruna, que s'acompanya de notes de regalèssia. L'entrada en boca és presenta fresca, amb certa potència. Vi llarg i amb molta

complexitat de gustos com les fruites vermelles, tons de regalèssia, sotabosc i uns punts de mineralitat final.

Varietats: carinyena (samsó), garnatxa negra, ull de llebre . 14,50 €

- **BRUNUS D.O. Montsant** és un vi elaborat amb Carinyena, Garnatxa negra u Syrah. És un vi carnós, espès, compacte que presenta una frescor persistent i llarga vivesa..... 13,50€
- **BRU de VERDÚ D.O. Costers del Segre** és un vi elaborat amb Ull de llebre, Melor i Syrah. Envel·lit durant 8 mesos en bótes de roure. Vi dens i sedós però amb presència de taní refrescant..... 13,50€
- **ABADAL CRIANÇA D.O. PLA DEL BAGES** és un vi elaborat amb cabernet franc i ull de llebre. Envel·lit durant 12 mesos en barriques de roure francès. Fusió de potència i elegància..... 14.00 €

MAGNUM 1 litre i mig

ORTO...Els raïms fermenten en tines d'acer inoxidable, amb maceracions de 28 dies, després premsen i el vi torna a les tines on farà la fermentació malolàctica i una criança de 6 mesos amb les mares. Finalment farà 6 mesos més de criança, en bótes de roure francès de 3 o 4 anys abans de ser embotellat.Varietats (%): 55% Samsó, 29% Garnatxa,

10% Ull de llebre, 3 % Picapoll negre, 3% Cabernet
Sauvignon36.00 €

DIDO Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon i Sirà 9 mesos
de criança en roure francès .Dido és un vi amable, pensat
per divertir-nos, per iniciar-nos en el coneixement de la
expressió dels vins de la DO Montsant i que necessita
tractes de gran vi 55.50€