

VINS RECOMANATS MONTSANT

LES ARGILES D'ORTO VINS :



- . LES ARGILES BLANC : Varietats (%): 93%Macabeu7%,Garnatxa blanca..... 14,50 €
- . LES ARGILES ROSAT: Varietats (%) 100% Garnatxa Negra 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 17,50 €

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 26,50 €

Les Comes 1/2 litre..... 14,70 €

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.

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, 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. Montsant

- . LES ARGILES BLANC : Varietats (%): 93%Macabeu7%,Garnatxa blanca..... 14,50 €
- . BLANC D'ORTO :Varietats (%) 100% Garnatxa blanca 18,50 €

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 14,50 €
- XINO XANO vi blanc d'Oriol Rossell lleuger amb notes florals i de fruita blanca. Varietats: Xarel·lo i Moscatell..... 14,50€

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. Costers del Segre

- . CONCA DE TREMP BLANC ...Vi blanc elaborat amb raïm de la varietat Macabeu i Garnatxa Blanca, pel celler Terré de Pallars situat a la regió del Pallars Jussà, a Figuerola d'Orcau (Lleida)..... 17,00 €

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 14,50 €

D.O. Rueda:

- VERDEJO vi blanc sense criança elaborat amb verdejo16,50 €

D.O RIAS BAIXAS

- . ALBARIÑO Martin Codax Lias 100% Albariño32,00 €

D.O. ALEMANYA (Mosel)

- HAUS KLOSTERBERG RIESLING Varietat: 100% Riesling Sòl: Pissarra, Verema manual Clasificació: Qualitätswein29,00 €

D.O.FRANÇA

BOURGOGNE/CHABLIS

- . VARIETAT: CHARDONNAY 100% (Vinyes de 30 anys) Sòl de Pedra calcària dels períodes Kimmirdegiano i portlandiano Verema mecànica. Fermentació tradicional en acer inoxidable a temperatura controlada i fermentació malolàctica completa. Criança de 8-10 mesos en acer inoxidable37,00 €

COTÈS DU ROUSSILLON

- . BILA-HAUT BLANC Garnatxa 80%, Macabeu 10%, Garnatxa gris 10%. Vi de l Rosselló/ Domaine de Bila-Haut .El Vall d'Agly Sòl pedregós i argilós. Verema manual. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.19,75 €

- CÔTES-DU-RHÔNE "BELLERUCHE" BLANC. Composició varietal:Garnatxa Blanca 60%, Viognier 15%, Roussanne 10%, Clairette 10 %, Bourboulenc 5%Fermentació de 5 mesos en acer inoxidable18,50 €

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€

D.O. Empordà

- ORIOL 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 gerds15,00 €

CAVES

- Cava de la casa19,50€

D.O. Penedès

- Recaredo és un cava Brut Nature elaborat amb xarel·lo, macabeu i Parellada. En boca majestuós, amb notes florals i aromes frescos28,50 €
- Cava Maria Casanovas Brut Nature Macabeu, Xarel·lo i Perellada 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 podem prendre en qualsevol moment..... 32,50 €
- 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..... 24,50 €
- CHAMPAGNE FRANCÈS LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 68,00 €

VINS NEGRES

D.O. Penedès

- **TORRE DEL VEGUER: l'ECLÈCTIC 2016 Negre** elaborat a partir de les varietats: Cabernet Sauvignon, Syrah i Garnatxa Craença en bótes de roure francès i americà almenys 8 mesos..... 19,50 €
- Can Feixes Sel·lecció.....15,50€

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.....18,80 €
- **ALMODÍ** és un vi amb 4 mesos de roure en bótes franceses, Monovarietal. Varietat: 100 % Garnatxa Peluda 14,50 €
- **VIA EDETANA** L'Edetana Negre és un cupatge Garnatxa Fina i Syrah amb un toc de Carignan. Deprés d'un respectuós pas per fusta mostra el caràcter golós, especiat i 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. 23,50 €

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 especiat..... 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..... 16,50 €

D.O. Pla del Bages

- **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€
- **COLLBAIX OEST** 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.17,50 €
- **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.P. 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.. 22,50 €
- **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.....22,00 €
- **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 americà 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 24,50 €
- **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

. **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 17,50 €

. **MAS COLLET NEGRE** 35% Cabernet Sauvignon, 35% Carinyena, 30% Garnatxa Negra.....18,00 €

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

• **ÈTIM L'ORIGEN** és un vi elaborat amb garnatxa i carinyena Criança. 18 mesos en bótes de roure francès 23,50€

• **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 28,50€

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..... 18,50€

• **PUNT I APART** vi elaborat amb samsó, merlot, cabernet sauvignon i Sirà. És un vi negre de La Vinyeta de 13 mesos de criança. Vi molt equilibrat i concentrat en boca, tanins elegants i complexos 21,50 €

D.O. SOMONTANO

- 12 Lunas17,50€
- ENATE és un vi elaborat amb Cabernet Sauvignon i Merlot. Paladar suau i rodó gustós amb gotes de torrefacte18,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

- Criança Roble 18,50 €
- 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...29,00 €

D.O. 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, Graciano23,50 €
- MUGA D.O. Rioja Criança (Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo i Gracián) 24,00 €

D.O FRANÇA

● MÂCON ROUGE Bourgogne / Maconnais

Denominación: Appellation Mâcon Cōntrolée

Varietat: Gamay, sòl argilós i silici, Verema manual.....25,00 €

● CHÂTEAU DE CARLES BURDEAUX/FONSAC CONTROLÉE. Varietat: Merlot 90% Cabernet Franc 5 %, Malbec: 5% Vinyes de 35 anys Sòl Argila Calcària Fermentació Tradicional a temperatura controlada en acer inoxidable 6 mesos en acer inoxidable i 12 mesos en roure francès 100% nova24,00 €

AMPOLLES DE 1/2 LITRE

Blanc i rosat D.O. EMPORDÀ:

- FLORESTA ROSAT12,50 €

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 €
- Mas Collet (D.O Priorat) Capçanes (3/8).....10,50€
- BRU de VERDÚ D.O. Costers del Segre és un vi elaborat amb Ull de llebre, Melor i Syrah. Envellit 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. Envellit durant 12 mesos en barriques de roure francès. Fusió de potència i elegància..... 14.50 €

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€

MAS COLLET NEGRE MAGNUM Carinyena, Cabernet Sauvignon i Garnatxa Negra 8 Priorat 37,50€