

La Cuina del Bolet del Berguedà,
7 Restaurants i Hotels per gaudir
de la tardor més saborosa ...

Olot delicatessen

Pâtisserie Callís &
Xocolateria Ferrer

Rebost Gourmet

Tomàquets secs d'Encantaran
& Tartufata de Noir et Blanc

Gastronomia & Wellness

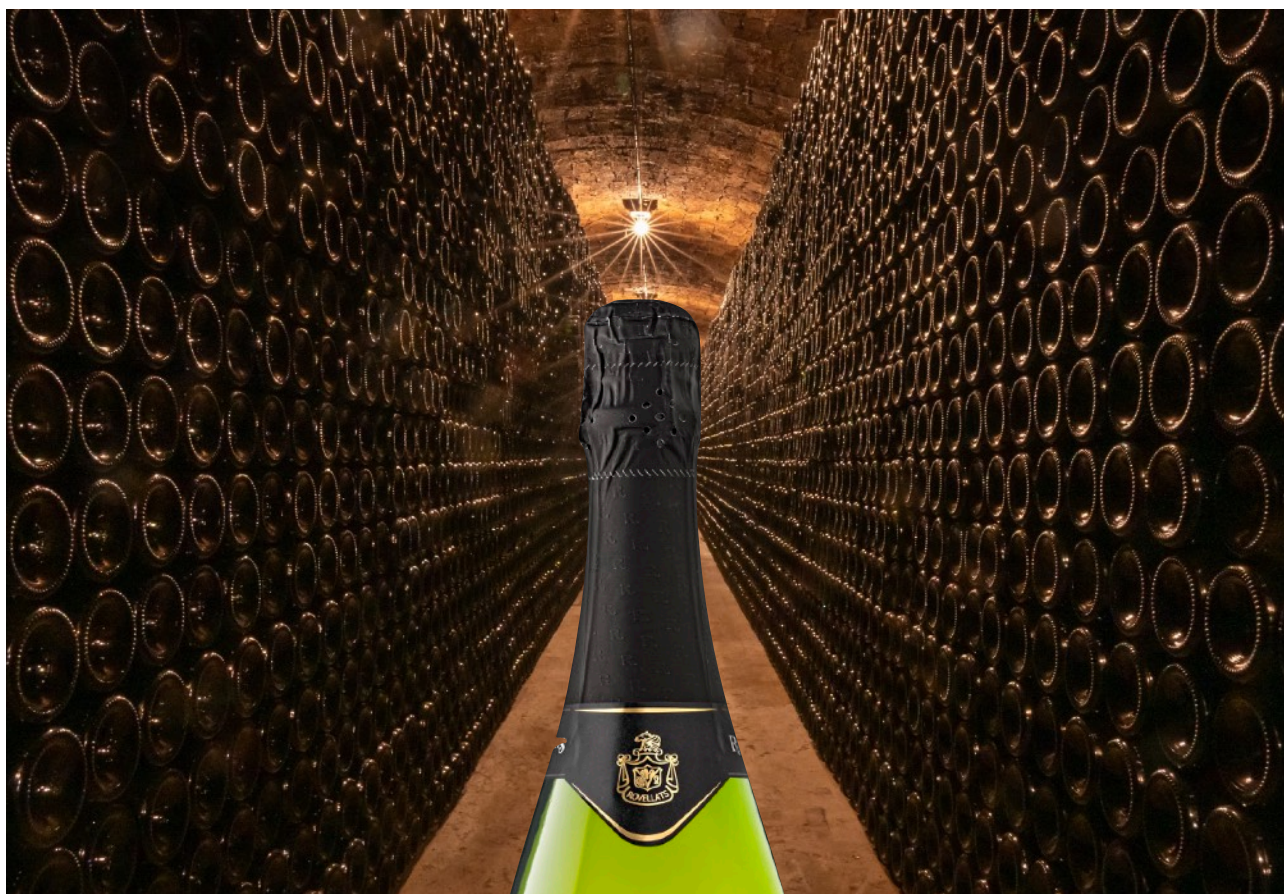
Hotel Urbisol &
Balneari Font Vella



paísdevins

26 garnatxes que
enamoren: blanques,
negres o amb
bombolles...

8 Rosats: versàtils, amb
la frescor d'un blanc i
el caràcter d'un negre,
combinen des d'un
aperitiu a unes postres
amb fruites



L'essència Rovellats

Rovellats és una història d'amor per la terra, les persones i el cava. Un projecte familiar que actualment gestiona la tercera generació de la família i que des de Sant Martí Sarroca (Barcelona) ha anat evolucionant a partir d'una filosofia de treball basada en la qualitat

En l'actualitat, Rovellats elabora el 100% de la seva producció amb raïms de vinyes pròpies. Amb un fort compromís amb la sostenibilitat, el celler s'alimenta d'energia elèctrica renovable, depura el 100% de les seves aigües i té totes les seves vinyes certificades com a ecològiques pel CCPAE.



Rovellats Cava

El millor cava català

08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona, Catalunya, Tel: +34 934 880 575-
www.cavarovellats.com www.instagram.com/cava_rovellats/



Des de 1852
moguts per una
passió

La història de Casa Riera Ordeix es resumeix en sis generacions mogudes per la voluntat de fer les coses amb il·lusió, respecte i fidelitat a les arrels.

La selecció dels millors ingredients, l'assecatge natural i el coneixement transmès de generació en generació ens han permès que Casa Riera Ordeix tingui un bouquet únic i excepcional capaç de traspasar fronteres.

Casa Riera Ordeix

Botiga gourmet a Vic

C. MANLLEU 24 08500 VIC | BARCELONA | CATALUNYA | T +34 93 887 98 10

<https://casarieraordeix.com/ca/>



Enllaç al seu web

gourmenials .cat



La Cuina del Bolet del Berguedà,
7 Restaurants i Hotels per gaudir
de la tardor més saborosa ...

Olot delicatessen: Patisserie
Callís & Xocolateria Ferrer

Rebost Gourmet:
Encantaran & Noir et Blanc

Gastronomia & Wellness: Hotel
Urbisol & Balneari Font Vella

● *Sumari detallat Gourmenials....[Pàgina 6](#)*

paísdevins .com

26 garnatxes que enamoren:
blanques, negres o amb
bombolles...

8 Rosats: versàtils, amb la frescor
d'un blanc i el caràcter d'un negre,
combinen des d'un aperitiu a
unes postres amb fruites

● *Sumari detallat Paísdevins....[Pàgina 34](#)*



gourmenials

l'art de viure - gourmet - wine - luxury - lifestyle - travel - wellness

NADAL: LES MILLORS COMPRES GOURMET, REGALS, VIATGES I ESTIL

Guia de Nadal

★50 millors pastisseries
per comprar el torrons,
neules i panettones

★50 millors carnisseries
-xarcuteries per les
viandes més exquisides

★50 millors botigues
pels lots + gourmet

★50 obradors per no
cuinar

★50 restaurants amb la
taula més nadalenca

DELICATESSEN

RESTAURANTS

MOTORS

ESCUMOSOS

LICORS

REGALS

VINS

RELLOTGES

DECOR

JOIES

ESCAPADES

HOTELS

Seleccions

★100 escumosos i
vins excel·lents

★escapades per
Nadal i Festes

★Especial Joies i
rellotges

★30 licors, brandis i
esperits vermut

★llibres, regals,
decoració i motor

★Estil cosmètica i
wellness

No us perdeu l'Especial Nadal 2025

a la vostra disposició el dimarts 18/11/2025



SUMARI GOURMENIALS

Escapades Gastronòmiques

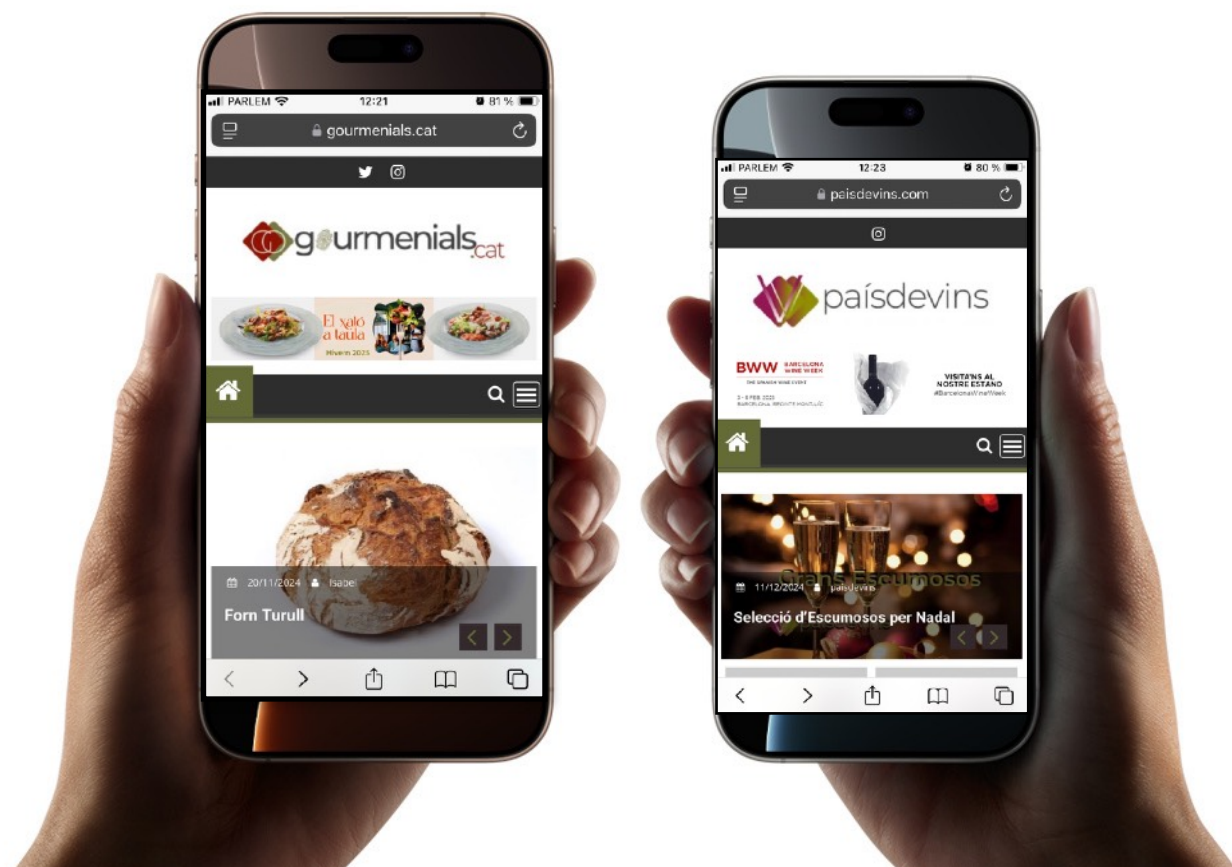
1. Restaurants Cuina del Bolet del Berguedà - *pàgina 8*
2. Restaurant Terra de Berga - *pàgina 10*
3. Restaurant i hotel Els Casals de Sagàs - *pàgina 12*
4. Restaurant i hotel Fonda Xesc de Gombrèn - *pàgina 14*
5. Restaurant i hotel Fonda Sala d'Olost - *pàgina 16*
6. Restaurant i hotel Cal Sastre de Santa Pau - *pàgina 18*
7. Restaurant Reccapolis de Ripoll - *pàgina 20*

Seleccions Gourmet

8. Ferrer Xocolata d'Olot - *pàgina 23*
9. Pastisseria Callís d'Olot - *pàgina 24*
10. Salsa Tartufata de Noir et Blanc de Prats de Lluçanès - *pàgina 25*
11. Tomàquets Secs de Encantaran de Vielha - *pàgina 25*

Escapades Gourmet & Wellness

12. Boutique Hotel Urbisol de Calders - *pàgina 28*
13. Hotel Balneari Font Vella de Sant Hilari Sacalm - *pàgina 30*





Enoteca Familiar Llopart

M e m ò r i a l í q u i d a

Ex·Vite Anyada 2011

Llopart Ex·Vite Brut combina la història i la tradició de Llopart i rep el nom del lema familiar Ex Vita Vite, la vida ve del cep. El seu assemblatge de Xarel·lo i Macabeu de les vinyes velles de muntanya de Les Flandes envella majestuosament amb dignitat i elegància.

Llopart Ex·Vite Brut 2011 ENOTECA FAMILIAR

Mètode tradicional · Agricultura ecològica · Verema Manual ·

Remogut manual en pupitres

Edició limitada de 400 ampolles
amb més de 152 mesos de criança.

Data de degollat: octubre 2024

La Cuina del Bolet del Berguedà



La Cuina del Bolet del Berguedà 2025

Les cartes combinaran les receptes més tradicionals amb propostes innovadores, demostrant la gran versatilitat culinària dels bolets

La Tardor a taula

La tardor gastronòmica al Berguedà té un nom propi: la Cuina del Bolet. La campanya, que enguany celebra una fita molt especial, el seu 25è aniversari. Del 20 de setembre al 23 de novembre gaudiu de la tardor a les cuines berguedanes.

LA CUINA DEL BOLET DEL BERGUEDÀ

Es tracta del 25è aniversari d'aquesta iniciativa que promou el producte estrella dels boscos berguedans a la taula dels nostres restaurants.

En aquesta edició d'aniversari de la campanya, impulsada per l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà, hi participen un total de vint restaurants. Els cuiners d'aquests restaurants oferiran menús complets on el bolet serà el protagonista indiscutible, present des dels aperitius fins a les postres.

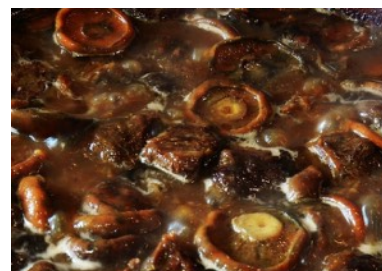
RESTAURANTS DE TOTA LA COMARCA

Enguany hi participen:

- Ca l'Amagat (Bagà),
- Cal Candi (Vilada),

- Cal Majoral (L'Espunyola),
- Cal Marçal (Puig-reig),
- El Forn (Gósol),
- El recó de l'Avi / Estones Casa de Sabors (Guardiola de Berguedà),
- Els Casals (Sagàs),
- Els Roures / Font Freda (Castellar del Riu),
- Font Negra / La Barana / La Cabana / Restaurant Caliu Hotel Estel / (Berga),
- Hostal Pedraforca / L'Indret del Pedraforca (Saldes),
- La Candela / La taverna (Gironella),
- La Muntanya (Castellar de n'Hug),
- Sant Cristòfol (Santa Maria de Merlès).

Els menús els podeu consultar a <https://www.berguedaturisme.com/campanyes/>.





LA CUINA DEL BOLET DEL BERGUEDÀ

DEL 20 DE SETEMBRE AL 23 DE NOVEMBRE DE 2025



Ca l'Amagat

BAGÀ - Tl. 93 824 40 32

Cal Candi

VILADA - Tl. 93 823 83 13

Cal Majoral

ESPUNYOLA - Tl. 683 49 69 23

Cal Marçal

PUIG-REG - Tl. 93 838 03 86

Cal Pajares

GIRONELLA - Tl. 93 822 83 90

El Forn

GÓSOL - Tl. 677 48 03 49

El Recó de l'Avi

GUARDIOLA DE BERGUEDÀ - Tl. 93 822 76 72

Els Casals

SAGÀS - Tl. 93 825 12 00

Els Roures

CASTELLAR DEL RIU - Tl. 93 821 35 61

Estones Casa de Sabors

GUARDIOLA DE BERGUEDÀ - Tl. 658 30 38 70

Font Freda

CASTELLAR DEL RIU - Tl. 686 13 48 57

Font Negra

BERGÀ - Tl. 657 85 77 48

Hostal Pedraforca

SALDES - Tl. 93 824 10 00

Hotel Estel

BERGÀ - Tl. 93 821 34 63

Indret del Pedraforca

SALDES - Tl. 619 11 11 41

La Barana

BERGÀ - Tl. 93 821 90 75

La Cabana

BERGÀ - Tl. 93 821 04 70

La Candela

GIRONELLA - Tl. 690 64 40 28

La Muntanya

CASTELLAR DE N'HUG - Tl. 93 825 70 65

La Taverna

GIRONELLA - Tl. 93 825 16 14

Sant Cristòfol

STA. MARIA DE MERLÈS - Tl. 93 825 05 25

Susèn

SALDES - Tl. 93 825 81 03



Restaurant Terra



Alta cuina amb memòria i paisatge

Restaurant Terra, el gust de tornar a casa

A Berga, entre boscos i pedres, hi ha una taula on la terra es menja a cullerades. Es diu Terra, i és molt més que un restaurant: és una declaració d'amor al Berguedà i a la cuina que sap d'on ve.

TORNAR A LA TERRA

El projecte va néixer el 2017, al mateix espai on durant dècades hi va brillar el restaurant Sala. Després d'un temps de silenci, el jove cuiner Pere Venturós va decidir reobrir aquell lloc mític per donar-li nova vida. No volia copiar res, sinó reconnectar amb les arrels i parlar el llenguatge de la seva terra amb veu pròpia.

RODA EL MÓN I TORNA AL BORN

Venturós va marxar de Berga per aprendre dels grans mestres a París, en temples com el *Plaza Athénée* i *Le Meurice*, sota el mestratge d'Alain Ducasse. Però, com passa sovint, després de veure món va sentir la crida del paisatge que l'havia fet qui és. *Al Terra, tot gira al voltant d'aquesta idea: tornar. Tornar als productes de proximitat, a la calma del cuinar lent, al respecte pel producte. A la sala, Mònica Saña acompanya*

aquesta filosofia amb un servei proper i elegant, d'aquells que fan sentir el comensal com a casa.

CUINA D'ARREL AMB MIRADA D'ARA

La cuina de Terra és berguedana fins al moll de l'os, però sense tancar-se a l'evolució. Venturós combina receptes tradicionals amb tècniques refinades apreses a França.

El resultat és una cuina que emociona sense artificis: neta, serena, honesta.

En un món ple de cuines que volen impressionar, Terra prefereix emocionar. És una cuina que no busca fer soroll, sinó fer memòria.

Restaurant Terra



L'espai acompanya aquesta filosofia: línies netes, tons naturals, una llum càlida que convida a la conversa i al temps lent.

“Cuinar és tornar a casa, cada dia.”
Pere Venturós.

Proximitat i temporada Una cuina amb ànima berguedana

En un moment en què la paraula “territori” sovint s'utilitza com a reclam, el restaurant Terra n'és un exemple autèntic. No és només un lloc on menjar bé, sinó un espai on es tasta la identitat d'un país petit però immens en sabors.

L'EXPERIÈNCIA TERRA

Els menús del restaurant s'adapten a diferents formats: un **menú Tradició** més assequible entre setmana, un **menú Hort** centrat en el producte vegetal, i el **menú Terra**, complet i suggeridor, pensat per descobrir l'univers complet del xef. Els preus oscil·len entre els **35 i 95 euros**, segons l'opció escollida..

EXPERIÈNCIES PERSONALITZADES

Al menú s'hi poden tastar plats que expliquen històries:

- Ou de gallines felices amb tòfona d'estiu i patata,
- Tàrtar de vedella del Berguedà com un caneló,

- Arròs cremós d'espardenyes i gamba amb brou de galera,
- o un *rap gallec meunière* que sembla fet per un pescador poeta.

I per acabar, postres com el *préssec de vinya amb pinyons torrats i vainilla de Madagascar*, o la *torradeta emborratxada*, que homenatja el dolç casolà de sempre amb un toc de subtileza contemporània.

CONTACTE

Passeig de la Pau 27, 08600 Berga (Berguedà, Barcelona), Catalunya.

Tel: +34 938 211 185 [terrarestaurant.com](http://www.terrarestaurant.com)

https://www.instagram.com/terra_restaurant/

Dimarts i dimecres festa setmanal Dilluns i diumenge de 13:00h a 15:30h | De dijous a dissabte de 13:00h a 15:30h i de 20.30h a 22:30h



Restaurant Els Casals



25 anys d'alta cuina pagesa

Els Casals, tradició, proximitat i estrella Michelin

Al cor del Berguedà, la masia Els Casals representa un model únic de gastronomia catalana: alta cuina elaborada amb productes de la pròpia explotació agrícola i ramadera. Dirigit pel xef Oriol Rovira, amb una estrella Michelin i una filosofia basada en la màxima sostenibilitat i autenticitat.

HISTÒRIA

Els Casals forma part de Cal Rovira, una masia i explotació agrícola i ramadera amb arrels a l'Edat Mitjana. El projecte gastronòmic va néixer de la resiliència familiar: el 1994, un devastador incendi va arrasar la comarca del Berguedà, incloent-hi dues masies dels Rovira. Malgrat la tragèdia, la família va decidir reconstruir Els Casals i convertir-la en un establiment de restauració i agroturisme. El 31 de desembre de 1999, el restaurant va obrir les seves portes, avançant-se al boom de l'agroturisme que arribaria anys més tard.

FAMÍLIA ROVIRA

El xef **Oriol Rovira**, guardonat amb el premi al millor cuiner de l'any per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia el 2004, lidera els fogons amb

l'ajuda dels seus cinc germans. Cada membre de la família Rovira s'ha especialitzat en una àrea: **Miquel, Jordi i Lluís** gestionen la part agrària, des de l'hort fins a la cria de porcs Duroc i aviram; mentre que **Carme** acompanya Oriol al restaurant. **Carolina Calvo Serra, parella d'Oriol**, dirigeix el servei de sala amb professionalitat i proximitat. Aquesta simbiosi familiar, on tots remen en la mateixa direcció, és l'ànima del projecte.

CUINA DE TERRER

El 97% dels ingredients provenen de la finca familiar o de productors locals de confiança: verdures, hortalisses, ous, llet, carn de porc i vedella, trufes i bolets. Aquesta producció de quilòmetre zero permet que la carta canviï segons l'estació.

Restaurant Els Casals



A només 80 quilòmetres al nord de Barcelona, Els Casals s'ha consolidat com un dels millors exponents de la gastronomia catalana sostenible, demostrant que alta cuina i agricultura poden conviure en perfecta harmonia..

Tradicional i ahora contemporània

La sublimació de la cuina territorial

Oriol Rovira elabora una cuina catalana sofisticada, amb tocs d'influències franceses, però sempre fidel al sabor i l'aroma del producte de temporada.

UNA EXPERIÈNCIA COMPLETA

Els Casals és una experiència d'immersió en el territori. L'establiment disposa d'un petit hotel amb deu habitacions i suites ben equipades, amb banys complets i televisió. Els visitants poden triar entre diverses opcions d'allotjament: només dormir i esmorzar, mitja pensió o pensió completa, permetent gaudir d'una estada tranquil·la enmig de la natura i conèixer de primera mà el funcionament de la finca.

És imprescindible reservar amb antelació, especialment si es vol tastar el menú degustació i, encara més, durant la temporada de tòfona o els caps de setmana.

DELÍCIES DE LA CASA

Entre les especialitats destaquen la pularda, un dels plats emblemàtics del restaurant, i els embotits casolans com la sobrassada de porc Duroc. Durant l'època de tòfona negra i caça, la proposta s'enriqueix amb aperitius com la sobrassada amb mel, torrades amb tòfona i amanides trufades.

CONTACTE

Els Casals, s/n, 08517 Sagàs, Berguedà,
Barcelona Tel: +34 938 25 12 00

elscasals.cat [Instagram.com/elscasals](https://www.instagram.com/elscasals)

L'horari d'obertura pot variar, especialment al vespre, depenent de l'època de l'any. Cal que consulteu el web.



Fonda Xesc



essència de la cuina de muntanya

Fonda Xesc, l'excel·lència al Pirineu

A Gombrèn, al cor del Ripollès, la Fonda Xesc combina tradició i sensibilitat contemporània. En una casa del 1730, el xef Francesc Rovira ofereix una cuina autòctona, senzilla i aromàtica, reconeguda amb una estrella Michelin, que manté viva l'autenticitat de la fonda catalana de tota la vida.

GAIREBÉ TRES SEGLES D'HISTÒRIA

La Fonda Xesc ocupa una antiga masia de pedra del 1730 que, des dels seus inicis, va ser la fonda del poble. La família Rovira la va adquirir el 1975 i en va preservar l'esperit acollidor. Amb el pas del temps, l'establiment s'ha convertit en un referent gastronòmic del Ripollès sense renunciar al seu caràcter rural i familiar.

CUINA AMB ARRELS

Francesc Rovira, xef i propietari, va créixer entre fogons compartint cuina amb la seva mare. Format en cases de prestigi com Can Fabes, ha sabut fusionar la tradició amb la tècnica contemporània. El 2009 va aconseguir l'estrella Michelin que reconeix la seva aposta per una

cuina de territori, senzilla però profundament refinada.

LA SENZILLESA COM A SOFISTICACIÓ

A la Fonda Xesc, menys és més. Els plats es construeixen amb dos o tres ingredients essencials, provinents del Ripollès i de productors de confiança. Bolets del bosc, verdures del voltant, xai del país o herbes silvestres formen una cuina natural, equilibrada i plena de matisos. Una cuina que parla sense alçar la veu.

"La Fonda Xesc ens ofereix un ventall de propostes que es troben entre les millors escapades gourmet del país"

Des del 2009 amb 1 estel Michelin

Fonda Xesc



La Fonda Xesc forma part d'una casa històrica del 1730 ubicada a Gombrèn, un petit poble de la província de Girona envoltat d'un paratge inigualable.

"Cuina i Hotel Boutique es donen la mà entre les muntanyes del Ripollès"

Tradició viva i cuina amb ànima

La fonda on el temps s'atura

Entre muntanyes i boscos del Pirineu gironí, la Fonda Xesc és un temple discret de la cuina catalana d'arrel. El menjador, amb parets de pedra i foc a terra, és l'escenari perfecte per gaudir d'una cuina sense presses.

PLATS D'AHIR AMB UN TOC D'AVUI

La carta de la Fonda Xesc és un recorregut per sabors de muntanya amb un accent modern. Destaca el corder del Ripollès a la vainilla amb faves i alls tendres, els canelons de vedella i foie amb crema tofonada o les combinacions de bolets i espardenyes. Els menús degustació reflecteixen la identitat del territori amb elegància.

UN ESPAI PER QUEDAR-S'HI

A més del restaurant, la fonda disposa de 14 habitacions acollidores que mantenen l'esperit de casa rural amb totes les comoditats modernes. *El menjador amb llenya, la terrassa i el silenci del Pirineu conviden a gaudir d'una*

experiència completa: gastronomia, descans i natura en un mateix espai.

CONTACTE

Plaça Roser, 1 – 17531 Gombrèn (Girona)

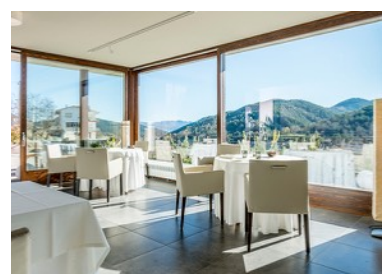
Tel: 34 972 730 404

fondaxesc.com [instagram.com/fonda_xesc](https://www.instagram.com/fonda_xesc)

L'horari del restaurant:

Dinars: de dimecres a diumenge, cuina de 13:30 a 15:15, menjador fins a 17:00.

Sopars: divendres i dissabte, cuina de 20:30 a 22:00, menjador fins a 23:45.



Fonda Sala



paradís de la cuina del paisatge

De la fonda a l'alta gastronomia

En ple altiplà del Lluçanès, la Fonda Sala desplega el prestigi d'una casa amb estrella Michelin dedicada a la cuina de bosc i caça. Dirigida per la família Sala des del 1959, ofereix menús de temporada basats en trufa, bolets i producte de proximitat, en un ambient de fonda tradicional amb arrels.

ORÍGENS I RECONeixEMENT

La Fonda Sala va obrir les seves portes el 1959 de la mà de Toni Sala i Aurora Gabasa, posant Olost al mapa de la gastronomia catalana. A partir dels anys vuitanta es va desenvolupar un nou espai més ampli com a restaurant, tot mantenint la matriu de fonda. Des del 1992 ha mantingut l'estrella de la guia Michelin, reconeixent la seva cuina de caça i proximitat.

CUINA DE CAÇA, TÒFONA I BOSC

El xef Toni Sala centra la seva cuina en productes del territori —bolets, caça, trufa— conjuntament amb un mercat local curosament seleccionat. L'objectiu és combinar el sabor autèntic de la muntanya amb una presentació moderna i

elaboracions d'alt nivell, sense abandonar l'essència de la fonda rural.

TRADICIÓ I CONTINUÏTAT

La direcció del restaurant és familiar: Toni Sala i Aurora van iniciar el projecte i avui el continuen els seus fills (Toni Sala (fill) a la cuina i Sergi Sala al menjador) mantenint l'esperit i la qualitat.

"Aquesta continuïtat permet conservar una trajectòria marcada per la passió pel territori, pel producte i per la bona cuina, actualitzada però respectuosa amb les arrels."

Fonda Sala



La guia dels millors restaurants del món ha definit la cuina com “una cuina de gran finesa”, un establiment que val la pena visitar tant pel bon menjar com per la ubicació emblemàtica i l’entorn que l’envolta.

fonda i hotel al Lluçanès

Restaurant de cuina exquisida i elegant casa rural

L’entorn elevat i tranquil, pròxim al bosc i al món de la caça, complementa l’experiència gastronòmica amb natura, confort i autenticitat.

PLATS DESTACATS: EL BOSC AL PLAT

Alguns dels plats emblemàtics inclouen elaboracions com canelons de perdiu o llebre, croquetes de caça o tàrtar de vedella amb tòfona negra — referents del territori i de la temporada. Els menús degustació, adaptats a l’estació, fan un recorregut per sabors de bosc, muntanya i producte local, amb maridatges de celler d’alt nivell.

bosc i la curiositat creativa. Ideal per a qui busca una experiència gastronòmica amb caràcter, arrel i excel·lència.

CONTACTE

Plaça Major, 17 – 08516 Olost de Lluçanès (Barcelona)

Tel: Tel. 938 880 106

fondasala.com

[instagram.com/fondasala](https://www.instagram.com/fondasala)

REFERENT DE LA CUINA DE LA CAÇA

La Fonda Sala és l'exemple perfecte de com una fonda rural pot esdevenir un temple gastronòmic sense perdre el contacte amb la terra. Les seves propostes reflecteixen un equilibri entre sofisticació i autenticitat, entre la tradició del

L’horari d’estiu del restaurant:

Dinars: 13h a 16h

Sopars: 20,45h - 23h (excepte dilluns i diumenge a l’estiu i només divendres i dissabte a l’hivern)

Dimarts tancat



Hotel Restaurant Cal Sastre



història, encant i cuina d'arrels Cal Sastre, tradició i confort entre volcans

Al casc antic de Santa Pau (Garrotxa), davant mateix del castell medieval, és un refugi d'encant que fusiona història, confort i cuina volcànica. Instal·lat en dues cases del segle XV rehabilitades, l'hotel convida a viure una escapada autèntica entre paisatges de somni, monuments i plats singulars.

UNA FONDA AMB MOLTA HISTÒRIA

La història de Cal Sastre comença a principis del segle XX als fogons de la primera fonda que hi va haver a Olot i que va ser oberta per l'àvia Ramona i l'avi que era el sastre del poble de Santa Pau, d'aquí el nom de Cal Sastre. Amb el pas dels anys, la fonda es va transformar en un hotel de quatre estrelles, ubicat al nucli antic de Santa Pau. L'edifici actual és fruit de la rehabilitació de dues cases del segle XV, mantenint l'essència arquitectònica original. Aquesta evolució ha estat guiada per la passió per l'hospitalitat i el respecte per la tradició local.

HOTEL BOUTIQUE I GUST EXQUISIT

Les habitacions de Cal Sastre són totes exteriors i ofereixen vistes al paisatge volcànic o al castell

medieval. Cada estança està decorada amb peces antigues restaurades, terres de fusta de teca i banys amb rajola catalana. L'aire condicionat i la calefacció individualitzada garanteixen el confort en qualsevol estació.

L'hotel disposa d'habitacions dobles, triples i quàdruples, així com una estança a part adaptada per a mascotes. A més, compta amb una terrassa exterior amb vistes a la natura, ideal per relaxar-se després d'un dia d'exploració.

"Cal Sastre forma part dels hotels amb encant de Petits Grans Hotels de Catalunya i de l'Associació, Cuina Volcànica de la Garrotxa"

Hotel Restaurant Cal Sastre



El restaurant de Cal Sastre manté l'essència de les antigues fondes del poble. A més d'una barra i una acollidora terrassa sota els porxos de la plaça de Santa Pau, està repartit en dos pisos, i tres menjadors diferenciats per tal que l'espai no signifiqui un problema.

Una cuina moderna amb ànima de fonda Els sabors del paisatge portats al plat

Envoltat pel Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, ofereix vistes panoràmiques a cràters apagats com el de Santa Margarida, ideals per a rutes de senderisme que combinen basalt negre i boscos de alzines.

UN RESTAURANT ARRELAT

El restaurant de Can Sastre, "El Volcanet", és un homenatge a la cuina de proximitat de la Garrotxa, amb un menú que celebra productes de km0 i tècniques ancestrals. Dirigit pel xef Marc, nét del fundador, fusiona la cuina catalana tradicional amb tocs innovadors inspirats en el paisatge volcànic. Aquesta proposta gastronòmica fa de l'àpat una experiència cultural i sensorial, més enllà del simple fet de menjar.

LA CUINA DEL PAISATGE

El restaurant de l'hotel adopta la filosofia de la "cuina volcànica", basada en productes naturals del territori, principalment el fesolets de Santa

Pau. A la carta hi trobem plats emblemàtics com el "caneló de botifarra de perol amb beixamel de tòfona", el "melós de vedella amb salsa de ratafia" i els "peus de porc amb castanyes". Altres plats destacats inclouen l'escudella de volcà –una sopa amb fesols de Santa Pau i botifarra de perol–, o el confitat d'ànec amb patates fumades al basalt, que evoca els sabors terrosos de la terra.

El restaurant obre cada migdia (excepte dimarts) i els vespres de divendres, dissabtes i festius. Entre setmana amb reserva prèvia.

CONTACTE

Plaça dels Valls, 6-9, 17811 Santa Pau, Garrotxa,
Girona - Telèfon: 972 68 00 95
<https://www.calsastre.com/>

https://www.instagram.com/calsastre_santapau/



Restaurant Reccapolis



c u i n a c a t a l a n a a m b s e g e l l p r o p i

Referència gastronòmica del Ripollès

En una antiga casa senyorial a tocar del riu Ter, el restaurant Reccapolis de Ripoll amb el nom que portava la ciutat en l'època visigoda, combina producte de proximitat, cuina de temporada i una càlida hospitalitat que convida a gaudir sense presses d'una experiència culinària memorable.

UN MARC IDEAL PER GAUDIR

El Reccapolis és en una antiga casa senyorial de Ripoll. Ubicat a la carretera de Sant Joan, just a les afores de Ripoll, l'edifici ha estat rehabilitat amb un respecte exquisit per l'arquitectura original, conservant les bigues de fusta i els elements característics de les masies catalanes. Els seus diversos menjadors, distribuïts en sales petites i acollidores, ofereixen una atmosfera íntima on la conversa flueix amb naturalitat i la privacitat està garantida. La decoració combina amb encert el clàssic i el modern, amb tonalitats càlides que conviden a la tranquil·litat. Un dels grans atractius de l'espai és la terrassa-balcó amb vistes al riu Ter, perfecta per als dies de bon temps, on el so de l'aigua acompanya l'àpat i crea un ambient serè que convida a desconnectar. La casa disposa també de menjadors privats per a

celebracions i reunions, amb espais que permeten gaudir d'esdeveniments en un marc incomparable..

CUINA CATALANA D'AUTOR

El Reccapolis destaca per una cuina tradicional actualitzada que posa en valor els productes de temporada i de proximitat. El xef i el seu equip treballen amb matèries primeres seleccionades, moltes d'elles procedents del propi Ripollès, amb especial èmfasi en la carn de vedella de la comarca i els productes de caça durant la temporada.

"La carta varia segons l'estació de l'any, adaptant-se als millors ingredients disponibles en cada moment"

Restaurant Reccapolis



El servei al Reccapolis és un dels pilars que sosté la fidelitat d'una clientela habitual. L'atenció és propera, professional i sense estridències, amb un equip que coneix bé el producte i que sap assessorar el comensal en les seves eleccions

Una experiència gastronòmica per compartir

Cuina de mercat amb personalitat pròpia

La proposta gastronòmica del Reccapolis destaca per una cuina tradicional actualitzada que posa en valor els productes de temporada i de proximitat.

UN RESTAURANT ARRELAT

La carta varia segons l'estació de l'any, adaptant-se als millors ingredients disponibles en cada moment. Entre les especialitats més destacades hi ha el jarret de vedella canelé, els canelons de caça, l'arròs amb gambes i la cuixa de cabrit cuinada a baixa temperatura, plats que combinen tècnica i sabor amb generositat en les racions. El marisc i peix de temporada també tenen un lloc preferent en el menú, treballats amb senzillesa per respectar la qualitat del producte.

UN CELLER EXQUISIT

El celler del restaurant mereix un capítol a part, amb més de 150 referències que inclouen vins de

denominacions d'origen catalanes i algunes propostes internacionals, tot a uns preus raonables que sorprenen positivament. La carta de vins està pensada per maridar els plats de la casa, i l'equip de sala sap recomanar maridatges encertats.

Horaris: De dijous a dilluns (festius a consultar). Dt i Dc tancat per descans setmanal. Cuina: de 13.00 a 15.15 Sala: de 13.00 a 17.00. Horaris nits: Tancat. Per reserves el mateix dia truqueu a partir de les 12:00.

CONTACTE

Carretera de Sant Joan, 68 -Ripoll (Girona)

Tel. 972 70 21 06

www.reccapolis.com

<https://www.instagram.com/reccapolis/>





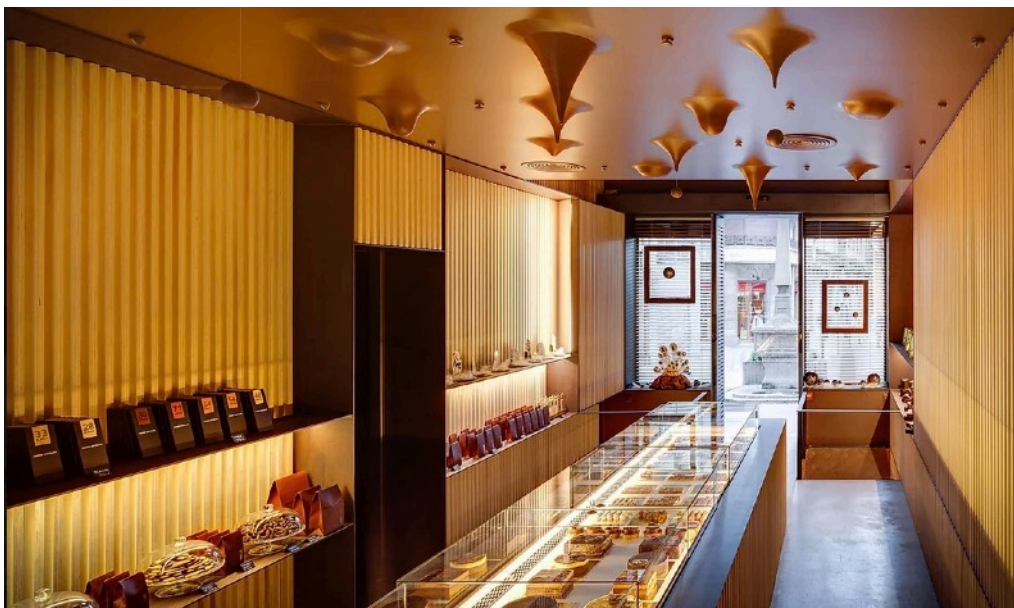
l'art de vivre → gourmet → wine → luxury → lifestyle → travel → wellness

→ GUIA DE GASTRONOMIA, VINS I REGALS → WEB → MAGAZINE → SHOWROOM →

Olot
Delicatessen
Pastisseria Callís
&
Xocolateria Ferrer

Rebost
Gourmet
Encantaran
&
Noir et Blanc
Truffles

Ferrer Xocolata



Un nou projecte al servei d'una finalitat sublim: construir un temple per als amants de la xocolata.

El dolç somni d'en Jordi Ferrer Pâtisserie Ferrer des de 1907

Construir un somni no és senzill, però aquest era l'encàrrec. Sí, com sempre, però ara més que mai. Calia reformar un antic edifici per crear un espai dedicat plenament a la xocolata.

UN ESPAI PER A LA XOCOLATA

Aquest era el dolç somni del xocolater Jordi. I havíem de fer-ho amb sentiment, amb metàfores, amb sentit de l'humor... Calia estar al nivell de les mones i dels pollets de Pasqua! En Jordi ja des de petit pujava a l'obrador a fer "pastetes" i, amb els anys es va enamorar de la xocolata. Després estudiava i treballava a la pastisseria Quan va acabar els estudis va decidir dedicar-se de ple al món de la xocolata. Va comprar l'edifici de 6 plantes: dues de magatzem i 4 dedicades a la xocolata. A la primera planta hi ha l'obrador que és de vidre per tal que es pugui veure com treballen.

En aquest projecte tot ha estat dissenyat: des de la secció de l'edifici fins a la cadira de la zona de tastets o la rajola de xocolata.

La pastisseria continua sent la base i es segueixen fent les fórmules del pare d'en Jordi.

1907, LA NOSTRA XOCOLATA

1907 és l'any que es va fundar la Pâtisserie Ferrer i el nom de la primera xocolata creada, exclusivament, per Ferrer Xocolata. Una fórmula pensada per la família Ferrer a París a principis de 2016. Aquesta xocolata, afritada i amb certs tocs fumats, està feta amb cacaos provinents de Cuba i Mèxic (70,8% cacau).

CONTACTE

Plaça Mora, 6- 17800 Olot (Girona)
972 260 893

pastisseriaferrer.cat

[instagram.com/ferrerxocolataolot/](https://www.instagram.com/ferrerxocolataolot/)



Pâtisserie Callís 1816



Tradició familiar xocolatera de més de 200 anys d'història, situada a Olot, terra volcànica de la Garrotxa.

Tradició i màxima qualitat pastissera Pâtisserie Callís, referent en rebosteria

La millor matèria prima, la tècnica i l'experiència de molts anys amb un forn de llenya ecològic que dota al producte dels aromes naturals del foc. En Manel Callís, tota una vida dedicada al seu ofici i passió, segueix treballant amb el forn de llenya a l'obrador.

TRADICIÓ XOCOLATERA DES DE 1816

Els orígens es remunten abans del 1816, quan la primera de les 7 generacions dels Callís que han estat al càrrec va obrir les portes, al bell mig del Casc Antic, davant de l'església Sant Esteve. Els valors de l'artesania i la tradició han perseverat. Dos segles després Callís és referent en rebosteria de màxima qualitat

excel·lent i infal·lible a les constants creacions. El savoir faire de la M^a Angels, la Mireia & co fan la resta.

Callís és membre de varies cooperatives i finques individuals que cultiven grans de cacau arreu del món, des dels penya-segats de Madagascar fins a les exuberants selves tropicals d'Amèrica Central.

QUALITAT I SAVOIR FAIRE

La qualitat en la matèria prima ha estat sempre el punt de partida, juntament amb la tècnica i l'experiència de molts anys. La flama del forn de llenya que encara perdura de la primera pastisseria dota al producte dels seus aromes naturals. I la dedicació, precisió i sensibilitat del Manel i el seu equip atorguen un equilibri

Com a dada curiosa, El gegant que figura al nostre escut representa al besavi del Manel, actual pastisser.

CONTACTE

Carrer Sant Esteve, 25 17800 Olot, Girona
972 26 65 24 / 627 50 14 70
pastisseriacallis.com [instagram.com/callis1816](https://www.instagram.com/callis1816)



Regals pel paladar



Salsa Tartufata

Aquesta salsa és una combinació irresistible de xampinyons, olives negres, oli d'oliva verge extra i un 7% de tòfona d'estiu (tuber aestivum) de collita pròpia.

És versàtil, boníssima i lleugera, ideal per als amants dels productes amb aroma natural

En obrir l'envàs, descobriràs una textura sedosa i plena de trossets d'autèntica tòfona, acompanyada d'un **aroma natural desenvolupat amb ingredients 100% naturals**.

Pots untar-la en torrades, afegir-la a una pasta, acompanyar carn, peix o verdures a la graella... i sempre aconseguiràs un plat amb un toc gourmet i sorprenent.

Noir et Blanc Truffles

Noir et Blanc® neix a foc lent al municipi de Prats de Lluçanès de la mà de Clara Busoms acompanyada de la seva família tofonaire. I és que, anys després d'endinsar-se pels boscos del Lluçanès i de descobrir els secrets de la tòfona amb la seva parella, en Josep Maria, tofonaire des dels 16 anys i la Clara creen Noir et Blanc® l'any 2018. Una empresa amb i sobre la tòfona destinada a acostar la tòfona a diferents públics a través de la producció de tòfona fresca i de l'elaboració i comercialització de productes de gastronomia i bellesa amb tòfona de collita pròpia.

Descobreix el seu món gourmet a: <https://noiretbianctruffles.com/> <https://www.instagram.com/noiretbianctruffles/>



Tomàquets secs

Els tomàquets secs es preparen a partir del tomàquet San Marzano, una varietat italiana coneguda pel seu sabor intens i dolç. Es deshidraten al sol seguint mètodes tradicionals, i després s'envasen en oli d'oliva verge extra per preservar-ne la frescor i l'autenticitat.

Ideals per a amanides, pizza, torrades, plats de pasta o com a acompanyament en cuina mediterrània

Hi ha una versió picant ("Tomàquets secs picants"), que afegeix un toc especial per a amants del gust intens. També es combinen en derivats com paté de tomàquets secs i tapenades.

Encantaran

Encantaran és una petita empresa artesanal ubicada a Vielha, al cor de la Vall d'Aran. És un obrador familiar especialitzat en la producció de conserves i productes gastronòmics locals, amb un enfocament en la qualitat i l'autenticitat dels Pirineus. *La filosofia d'Encantaran es basa en la producció artesanal i sostenible, amb un compromís fort amb els ingredients locals de la Vall.* L'empresa defensa la tradició culinària aranesa, prioritzant mètodes manuals sense additius industrials per preservar-ne el sabor autèntic i la frescor. És un projecte personal d'en Robert, el seu creador, que valora el benestar, l'equilibri vital i el contacte amb la natura.

Descobreix el seu món gourmet a: <https://www.encantaran.com> https://www.instagram.com/encantaran_vielha



Fira Agroalimentària d'Olot

el gran aparador dels sabors autèntics de la Garrotxa

La Fira Origen d'Olot et convida a viure un cap de setmana ple d'aromes, textures i tradicions.

Productes locals, tastos, cuina en directe i activitats per a tots els sentits faran d'aquesta cita una experiència imprescindible per als amants de la bona taula i la gastronomia de proximitat.



Gastronomia & Wellness
Hotel Urbisol
Balneari Font Vella

*escapades
de Tardor*

Boutique Hotel Urbisol



Hotel - Restaurant - SPA - Boutique Hotel Urbisol

Les instal·lacions us ajudaran a gaudir de cada instant. Gaudiu de l'SPA, del restaurant, del bar, de la terrassa, de la sala d'estar amb llar de foc, del parc infantil, del gimnàs o bé de la piscina exterior. L'hotel es troba situat en un espai idíl·lic al centre de Catalunya en un entorn natural i relaxant.

LES HABITACIONS

L'Hotel disposa de 9 habitacions dobles, 2 habitacions superiors, 1 suite amb llit de dosel i una altra suite amb llar de foc i porxo. Totes les habitacions disposen de llit de matrimoni, bany complet amb banyera d'hidromassatge, barnús, sabatilles, minibar, caixa de seguretat, TV, DVD, calefacció i aire condicionat, connexió Internet, telèfon directe, vistes als Pirineus i parquet a tota l'habitació.

EL RESTAURANT GASTRONÒMIC

El Restaurant va engegar el seu negoci l'any 1972, integrat amb l'Hotel i amb una cuina d'origen familiar, combina la cuina tradicional catalana amb la cuina moderna i avantguardista.

Les Orquídies és el nostre restaurant ubicat dins de l'hotel, que compta amb més de trenta anys

d'antiguitat. També disposem d'un restaurant a la terrassa, per aprofitar el bon temps. Tant hostes com visitants poden gaudir de qualsevol d'aquests restaurants. Un pla perfecte a l'estiu és gaudir d'un bany refrescant a la nostra piscina exterior i després degustar els nostres plats.

Els seus espais us permeten gaudir d'un sopar romàntic, familiar o d'una celebració amb la màxima professionalitat, elegància i comoditat.

L'elaboració dels nostres plats sempre es fa amb productes frescos i de gran qualitat, i per això, oferim una carta amb aspecte, sabor i aromes a l'altura de les expectatives. Tots els plats oferts a la carta s'elaboren al restaurant, incloent les postres (dolços, pastisseria i gelats).

Boutique Hotel Urbisol



Cuina selecta i d'avantguarda

Al restaurant Urbisol proposem plats de cuina familiar i de la terra, combinada amb noves tendències avantguardistes. Una combinació que, unida a la professionalitat del nostre equip i el seu detallisme, ens permet oferir una cuina selecta d'alt nivell gastronòmic.

El restaurant és propietat de la família Jubany, el gestiona la seva tercera generació; aquí es va formar el conegut cuiner Nandu Jubany.

g a s t r o n o m i a & n a t u r a & r e l a x

Descobriu el Moianès

Calders és un municipi situat a la comarca del Moianès, a la província de Barcelona, Catalunya. Envoltat de pujols, boscos i rius, la qual cosa el converteix en un lloc ideal per a realitzar activitats a l'aire lliure com a senderisme, ciclisme i passejades a cavall.

SPA & WELLNESS

A l'Hotel Urbisol volem oferir un autèntic confort i que al finalitzar l'estada us sentiu millor, més optimistes, i amb més vigor. Per aquest motiu, les nostres instal·lacions del centre de Spa estan dissenyades per oferir la millor relaxació i gaudi. Entre elles hi trobeu la nostra piscina climatitzada interior, la sauna i la piscina exterior.

A més, el nostre Spa disposa de dutxa i vestuaris per a ser utilitzats abans i després dels tractaments. Tots els membres i usuaris tenen a la seva disposició un armariet amb barnús, tovallola i sabatilles.

PISCINA OUTDOOR

La nostra piscina exterior ofereix fantàstiques vistes del camp i, per oferir el major confort

possible durant la vostra experiència, disposem de gandules i llits de relaxació.

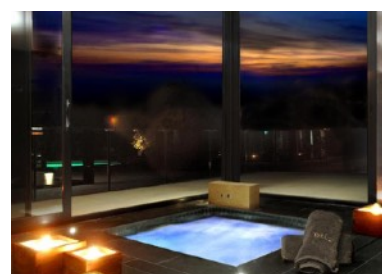
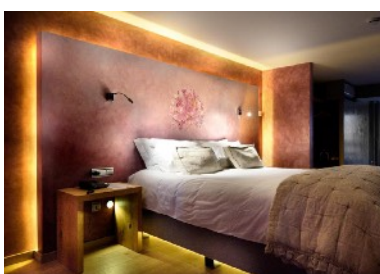
A la zona Spa podeu gaudir de la nostra piscina interior climatitzada amb contracorrent i llit d'aigua amb massatge de bombolles oferint així una vivència completament relaxant.

CONTACTE

Ctra. de Manresa a Vic N-141C, Km 20
Calders (Moianès, Barcelona) 08279
M 635405128

T 93 830 91 53 · 93 830 93 16
@ info@hotelurbisol.com. www.hotelurbisol.com

Obert tot l'any / Restaurant / Bar / Spa / Jacuzzi / Piscina / Accessible / Parc infantil / Llar de foc / Aparcament / Internet wifi / Jardí



Hotel Balneari Font Vella



Salut, descans i cuina gourmet Benestar i gastronomia al cor del Montseny

Situat a Sant Hilari Sacalm, envoltat de boscos i fonts naturals, l'Hotel Balneari Font Vella és un refugi de luxe dedicat al benestar integral. Amb una gastronomia selecta, habitacions modernes i un complet espai termal, el complex ofereix una experiència relaxant.

UN OASI DE SALUT

L'Hotel Balneari Font Vella, ubicat a Sant Hilari Sacalm —municipi emblemàtic de la comarca de la Selva—, representa una fusió perfecta entre natura, salut i disseny. El complex s'aixeca en un entorn privilegiat, al peu del Montseny i a pocs quilòmetres de Girona, envoltat d'una vegetació exuberant i de les fonts que han fet famosa la vila com a “poble de les cent fonts”. L'aigua mineral natural Font Vella, reconeguda arreu per la seva puresa, inspira la filosofia de l'establiment, centrada en la regeneració del cos i de l'esperit.

UN HOTEL INTEGRAT EN LA NATURA

L'hotel ocupa un edifici d'estil contemporani que respecta l'essència històrica del balneari original, fundat a principis del segle XX. Els espais interiors, amplis i banyats de llum natural,

conviden al silenci i a la desconexió, mentre que la gestió de l'establiment aposta per la sostenibilitat energètica i l'ús de productes locals.

Les habitacions destaquen per la seva amplitud i el seu disseny minimalista, amb llits king size, banyes de pedra natural i vistes al bosc. Totes estan equipades amb detalls de benestar, com dutxes d'aigua termal, aromateràpia i tecnologia per al control ambiental.

Els seus espais us permeten gaudir d'un sopar romàntic, familiar o d'una celebració amb la màxima professionalitat, elegància i comoditat.

Hotel Balneari Font Vella



Un Wellness de nivell

L'àrea de wellness és un dels grans atractius de l'hotel: un circuit termal complet amb piscines d'aigua mineromedicinal, saunes, banys de vapor, dutxes sensorials i espais de relax amb llits d'hidromassatge.

El centre disposa també de cabines per a tractaments individuals, des de massatges amb olis essencials fins a rituals d'exfoliació amb sals naturals i teràpies amb fang volcànic.

Oasi de salut entre boscos i aigües pures

Gastronomia saludable i un spa d'avantguarda

El Balneari organitza retirs de ioga i mindfulness, tallers de nutrició i bellesa natural. A més, al seu entorn hi podeu fer rutes a peu o en bicicleta per les Guílleries, visites a les fonts històriques o escapades culturals pels pobles de la comarca.

SPA & WELLNESS

L'àrea de ****wellness**** és un dels grans atractius de l'hotel: un circuit termal complet amb piscines d'aigua mineromedicinal, saunes, banys de vapor, dutxes sensorials i espais de relax amb llits d'hidromassatge.

El centre disposa també de cabines per a tractaments individuals, des de massatges amb olis essencials fins a rituals d'exfoliació amb sals naturals i teràpies amb fang volcànic.

termal i un massatge de 50 minuts, o la "Font Vella Detox", orientada a la depuració corporal amb dieta equilibrada i tractaments de drenatge limfàtic. També s'hi poden reservar experiències romàntiques amb sopar degustació i rituals per a parelles.

CONTACTE

Passeig de la Font Vella, 57, 17403 Sant Hilari Sacalm, la Selva, Girona, Catalunya.

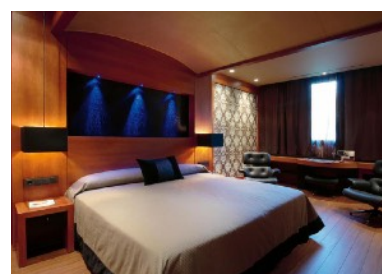
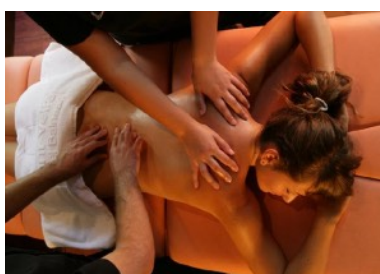
Tel: +34 972 86 83 05 www.balnearifontvella.cat/
info@balnearifontvella.cat

<https://www.instagram.com/balnearifontvella>

EXPERIÈNCIES PERSONALITZADES

L'Hotel Balneari Font Vella ofereix paquets d'allotjament i salut dissenyats per adaptar-se a diferents necessitats. *Entre les propostes més destacades hi ha l'"Escapada Relax Total", que combina dues nits amb accés il·limitat al circuit*

Obert tot l'any / Adults Only / Restaurant / Bar / Spa / Jacuzzi / Piscina / Accessible / Tractaments personalitzats/ Aparcament / Internet wifi / Jardí





La Cuina del Paisatge al Priorat

Sabors amb arrels que expliquen un petit país

Les Jornades Gastronòmiques La Cuina del Paisatge al Priorat et conviden a descobrir l'essència d'una terra única a través dels seus plats.

Restaurants, productors i cellers s'uneixen per oferir experiències culinàries que mariden tradició, paisatge i autenticitat en cada mos i cada copa.

Seleccions

26

garnatxes que
enamoren

Seleccions

8 rosats llaminers

SUMARI PAÍSDEVINS

ESCUMOSOS: Cava, Clàssic i Corpinnat

1. Mascaró - Indòmit - Blanc de Noirs -Cava - *pàgina 35*

VINS BLANCS

2. Acústic Celler - Auditori Blanc DO Montsant - *pàgina 36*
3. Arrelats Celler - Propositum Blanc DO Terra Alta - *pàgina 37*
4. Bielsa Ruano - Solista Garnatxa Blanca - *pàgina 38*
5. Clos Galena - Formiga de Seda DOQ Priorat - *pàgina 39*
6. Edetària - La Terrenal - DO Terra Alta - *pàgina 40*
7. La Botera - Mudèfer Blanc - Garnatxa Blanca -DO Terra Alta - *pàgina 41*
8. Mas Doix - Murmuri - DOQ Priorat - *pàgina 42*
9. Mas Llunes - Garnatxa Roja - DO Empordà - *pàgina 43*
10. Mas Pòlit - Clar i Net - DO Empordà - *pàgina 44*
11. Celler Piñol- L'Avi Arrufí Blanc - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta - *pàgina 45*
12. Roig Parals - Camí de Cormes Garnatxa Roja - DO Empordà - *pàgina 46*
13. Rosendo Esteve - Verdala Blanc G.Blanca - DO Terra Alta - *pàgina 47*
14. Tarróné Celler - Sisquera Blanc G.Blanca - DO Terra Alta - *pàgina 48*
15. Vinyes d'Olivardots -Blanc de Gresa - DO Empordà - *pàgina 49*
16. Vinyes del Convent - Mas de Sotorres - DO Terra Alta - *pàgina 50*

VINS NEGRES

17. Altavins -Garnatxa Borruda Selecció - DO Terra Alta - *pàgina 51*
18. Castell del Remei - Garnatxa Negra - DO Costers del Segre - *pàgina 52*
19. Celler Pascona - La Mare - DO Montsant - *pàgina 53*
20. Cérvols Celler - Estrats -DO Costers del Segre - *pàgina 54*
21. Josep Grau Viticultor - La Florens - DO Montsant - *pàgina 55*
22. La Bruixa dels Mudefes - Contratemp - DO Terra Alta - *pàgina 56*
23. Riella Celler - Garnatxa Negra - DO Terra Alta - *pàgina 56*
24. Mas Sinén - Comadecases Garnatxa Negra- DOQ Priorat - *pàgina 57*
25. Sangenís i Vaqué - Lo Bancal de Granatxa - DOQ Priorat - *pàgina 58*
26. Vinyes Domènech - Teixar - Vi de Finca Qualificada - DO Montsant - *pàgina 59*

SELECCIÓ ROSATS

27. Celler Arrelats - ADN Rosat - *pàgina 61*
28. Jané Ventura - Reserva de la Música Cava Rosat - *pàgina 62*
29. Llopart - Microcosmos Rosé - *pàgina 63*
30. Mas Llunes - Cypsela rosat - *pàgina 64*
31. Celler Matallonga - Rosat M - *pàgina 65*
32. Celler Piñol - Nuestra Señora del Portal Rosat - *pàgina 66*
33. Riella Celler - Riella rosat - *pàgina 67*
34. Rovellats Cava- Rovellats Rosat - *pàgina 68*
35. Sabaté i Coca - Rosat Corpinnat - *pàgina 69*

Mascaró



Dedicació i expertesa

Des de fa tres generacions la nostra família es dedica a l'elaboració de caves i espirituosos singulars, creant així la marca Mascaró.

Montserrat Mascaró, filla d'Antonio Mascaró, mestre de la destil·lació, posa la casa a l'avantguarda del sector amb la inauguració l'any 2007 de tres noves naus d'elaboració i envelliment.

Actualment, lidera la transició de la finca de "Mas Miquel" cap a una viticultura ecològica i sostenible.

El nostre símbol és un ésser fantàstic, meitat home i meitat lleó, obra de Lluís Hortalà, escultor nascut a Olot (Girona). L'animal suggereix força i sobirania i l'home representa la intel·ligència i la sensibilitat.

Indòmit Blanc de Noirs Brut Nature

Indòmit ens apropa al costat més salvatge de la Garnatxa.

La Garnatxa s'expressa de manera refinada en aquest cava d'edició limitada. Indòmit neix de l'intent de domesticar i polir l'exuberant expressió d'una Garnatxa autèntica, primitiva i silvestre, per a convertir-la en un cava delicat i de fina bombolla.

Guarda Superior. Més de 30 mesos de criança.

Un Cava Gran Reserva sorprenent i valent

Varietats: 100% Garnatxa

Tast :

Vista: Or pàl·lid amb elegants reflexos vermellorsos. Nas: Subtils aromes a fruits madurs i fina criança.

Boca: Sec, net i amb cos.

El final és llarg, ple de matisos i harmònic.

Maridatge:

Aquest cava et farà gaudir dels menjars més exquisits com ara mariscs, ostones i foies.

Serviu-lo entre 10 i 12 °C.

P.V.P aprox.20€



Indòmit és un cava que transmet l'autenticitat de la Garnatxa alhora que revela subtils records de fruits vermells i una refinada harmonia de matisos.

Reconeixements: 93 punts Peñín



Mascaró

Caves i espirituosos artesanals
Casal,9 08720 Vilafranca del Penedès - Barcelona
Tel: 34 938 901 628 -
www.mascaros.es

www.instagram.com/mascarospirit/

Enllac al celler



Pàgina 35 de 74

Acústic Celler



Albert Jané

La història d'Acústic Celler al Montsant comença a finals de l'any 2003. L'Albert compra una vinya vella de garnatxa plantada l'any 1932 en el terme de Capçanes. Per ell el Montsant és una zona amb un potencial de qualitat i singularitat enorme degut al seu immens patrimoni de vinyes velles de garnatxa i carinyena.

L'Albert Jané és un enamorat del món del vi. Prové d'una família de bodeguers des de fa 4 generacions. El seu pare Benjamí li ha ensenyat la cultura del vi i del treball, la serietat i rigor.

Auditori Blanc Vinyes velles meravelloses

Vi de paisatge i sensacions realment especials fruit d'unes vinyes molt velles màgiques de 3 vinyes de 3 varietats diferents.
Maceració pel·licular a 8-10 °C durant 2 dies. Fermentat en ou de ciment, fudre de roure francès de 1500 litres i botes de 400 litres. Criad amb les seves mares durant 10 mesos.

"Gaudint d'aquest vi un té la sensació de pau espiritual i equilibri emocional experimentat en un auditori escoltant música acústica."

Vi blanc Ecològic

DO Montsant.

Varietats: 76% Garnatxa blanca, 19% Pansal i 5% Macabeu.

Tast. Color molt intens. Aromes fruitosos cítrics, especiats de sotabosc mediterrani (fonoll, farigola...) i aromes cremosos.

En boca greixós, profund, potent, gras, intens, fresc amb bona fruita cítrica, tacte especiat i cremós.

Posterior gust llarg i intens.

Serviu a 8-10°.

PVP aprox. 24€

acusticceller.com



acústic
CELLER

Acústic Celler

ALBERT JANÉ
Carrer Sindicat, s/n, 43775
La Vilella Alta, Tarragona
Tel: +34 672 43 26 91-

Enllaç al celler



Celler Arrelats



“Observar un passat per projectar un futur”

És un petit celler que neix a l'antiga casa familiar del Sergi Pallarès, l'enòleg i impulsor d'aquest celler.

Elaboren vins únicament amb varietats tradicionals de la Terra Alta, sempre buscant la màxima expressió de les vinyes més velles; en blancs, la Garnatxa Blanca i el Macabeu; i en negres, la Garnatxa Negra i la Carinyena.

Les vinyes, estan ubicades al terme municipal de Gandesa, sota l'empara del segell de qualitat de la DO Terra Alta.

Propositum blanc

Vinyes Velles

DO Terra Alta.

La verema, es realitza de forma manual. Un cop el raïm arriba al celler, es procedeix a separar la rapa del gra, i es fa un encubet en dipòsit d'acer inoxidable, procedim al descubet i premsat, el most resultant inicia la fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable.

Un cop acabada, el vi passa l'hivern en dipòsit d'acer inoxidable amb les seves pròpies mares, fent un remogut (batonnage) setmanal/mensual d'aquestes mares.

Arribada la primavera el vi es clarifica i s'embotella seguint el calendari lunar

Serviu a 9-10°.

PVP aprox.8€

Un excel·lent garnatxa blanca de la Terra Alta, amb un acurat treball amb les mares que li atorga frescor, volum, cremositat i estructura. Un vi molt gastronòmic i amb una molt bona relació qualitat / preu.

Son pagesos, la vinya forma part del seu dia a dia. La cuiden com si fos única, ja que ella els dona els fruits que es converteixen en l'elegància dels seus vins.



L'home del celler i de la família

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Tast : Nas: Gran varietat d'aromes a fruita blanca, cítrics, fruites tropicals amb intensitat aromàtica alta. Destaquen notes d'herbes mediterrànies com el fonoll.

Boca: Entrada voluminosa, pas amable i persistent, equilibrat i llarg.

Maridatge:

Ideal per prendre a copes i per acompanyar els àpats: arrossos de peix, carns blanques a la brasa; aperitius de marisc, peixet fregit, suquets de peix, canelons d'aviram....

Alcohol: 13,5°

Reconeixements

Medalla de Plata a Grenaches du Monde 2021



Celler Arrelatsl

Carrer d'en Badal, 6, 43780 Gandesa,
Tarragona
Tel: 618 03 16 68

Enllaç al celler



Bielsa Ruano



Projecte de vida i vins de la Terra Alta

Bielsa Ruano vins és un projecte familiar que neix el 2017.

En l'actualitat en Joaquim Bielsa, enòleg del celler i la seva parella, l'Estefania Ruano encapçalen el projecte que té a la seva disposició 10 ha de vinya de la família, situades al terme municipal de Batea.

Un projecte vitivinícola que connecta amb la tradició, les costums i la forma de ser d'una gent molt lligada al territori i al conreu de la vinya. Bielsa Ruano vins és la essència d'una zona que mitjançant el seu fruit vol arribar a qualsevol persona del món.

Solista Garnatxa Blanca

La gamma **Solista** és la més premium del projecte Bielsa Ruano, formada per sis vins monovarietals amb criança en bóta de roure francès entre 6 i 12 mesos. Elaborats amb vinyes pròpies i de petits viticultors, destaquen per la fruita intensa, l'harmonia d'aromes i la fidelitat a varietats com Garnatxa, Morenillo i Carinyena.

Un somni fet realitat

Aquests vins simbolitzen el somni de la família Bielsa Ruano, fruit de l'esforç i la constància de generacions de viticultors de la Terra Alta. El nom "Solista" reflecteix aquest camí de sacrifici fins a expressar-se amb brillantor, com un músic al seu concert.

Varietats: 100% Garnatxa Blanca. Vinyes: Vilalba dels Arcs, DO Terra Alta, viticultura de secà, sostenible i respectuosa amb el territori.



Essència del territori

Tast :

De color groc or, amb aromes a fruites blanques, molt floral i notes d'espècies com la vainilla.

En boca, té un pas elegant i voluminós, molt sedós i untuós amb un postgust llarg i molt bona estructura que denota un vi amb moltíssima complexitat degut al seu pas per bóta

Maridatge:

carns blanques al forn o rostides; caça de ploma; canelons de capó o pularda; calderetes, bullabesa o peix al forn.

Alcohol: 13,5°
Serviu a 12-14°
PVP aprox. 25€

Reconeixements:

Gran Vi Blanc Terra Alta al Concurs de Vins de la D.O terra Alta i Doble Medalla d'Or al concurs internacional Grenaches du Monde.



Bielsa Ruano

C. Sant Isidre, 24 Vilalba dels Arcs
(Terra Alta)
Tel. 665 220 796

Enllaç al celler



Solista és la gamma més premium del celler per a consumidors que volen tastar l'excel·lència de la Terra Alta

Clos Galena



El somni de Miguel Pérez

Miguel Pérez, que va creure fermament en el potencial ecològic de la vinya prioratina i va donar inici al projecte Clos Galena el 1999. Apassionat del món del vi, va transmetre aquesta gran passió a la seva dona **Merche Dalmau**.

Quan tots dos van conèixer el Priorat, es van enamorar del territori, i va ser aquí on van construir un celler sostenible i ecològic. Tota una aposta innovadora en la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

La filosofia del celler busca des dels seus inicis atrapar l'essència del territori de la manera més fidel possible, per tal d'elaborar vins d'alta qualitat, únics i especials.

Formiga de Seda

Selecció manual de cada varietat de raïm. La maceració es realitza en fred durant 5 hores. Una part de el vi fermenta en dipòsit on es fa una criança sobre mares, i l'altra part fermenta i envelleix en bótes de roure francès.

Una sorpresa d'elegants aromes tropicals, predominant la pinya i el préssec. Color profund daurat, diferent al d'altres vins blancs d'altres regions catalanes com el Penedès o Alella. En boca és agradable, d'acidesa mitjana i persistent. Un vi contundent per gaudir el costat blanc del Priorat.

Tipus de Vi: Blanc amb 5 mesos de criança.
Varietats: 60% Garnatxa Blanca i 40% Viognier.
DOQ Priorat



Contundent i elegant

Tast :

Formiga de Seda és un vi de color groc palla amb reflexos daurats, net i brillant. Posseeix una aroma complex, amb notes de fruites dolces madures i lleugers tocs cítrics i fumats. En boca és un vi sedós, untuós i gras, molt llarg i amb un final equilibrat, saborós, fresc i elegant.

Maridatge:

Arrossos, pastes, formatges curats, verdures, fumats, peixos blancs, marisc, formatges frescos, amanides, mousses.

Alcohol: 15°

Serviu a 10-12°.

PVP aprox. 24€

Reconeixements:

Anyada 2015: PLATA · Concours Mondial de Bruxelles

Anyada 2016: OR · Concours Mondial de Bruxelles

PLATA · Decanter Wine World Awards

Anyada 2017: PLATA · Concours Mondial de Bruxelles



Clos Galena

MERCHE DALMAU

Domini de la Cartoixa, S.L. Camí de la Solana, s/n 43736 El Molar
PrioratTarragona | Espanya

Enllaç al celler



Edetària



Un estil propi

Joan Àngel Lliberia és l'ànima d'Edetària. La infantesa viscuda al voltant d'aquest apassionant món, el fan tornar als seus orígens per a engegar Edetària, un somni ara fet realitat, com homenatge al seu avi Llorens -enòleg- i el seus pares Pepita i Àngel -viticultors-, elaborant vins autèntics a la seva terra, amb les vinyes de casa i amb un estil propi.

"La garnatxa blanca portada a la seva màxima expressió"

Finca la Terrenal

D.O Terra Alta

Vi elaborat exclusivament amb Garnatxa Blanca de vinyes velles, plantada en costers cara-solats en sòls argilosos. En aquest tipus de terrer és on la Garnatxa blanca es manifesta amb plenitud de caràcter i potència.

"A Edetària elaborem vins autèntics amb raïms de varietats autòctones, cercant la màxima expressió dels nostres terrers, recuperant el valor de les vinyes velles i treballant de manera ecològica."



L'essència de la Garnatxa Blanca

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Tast: Complexitat aromàtica, on destaca la seva mineralitat. En boca és un vi dual, amb una entrada càlida i potent però amb una frescor força viva, ben estructurat i elegant al paladar. Aromes d'herbes mediterrànies, vainilla i torrefactes amb un postgust llarg

Maridatge:

Ideal per acompanyar carn d'ànec, peixos guisats com el congre, la sípia, l'anguila..

Grau alcohòlic: 14°
Serviu-lo entre 10 i 12 °C
P.V.P aprox. 40€

Reconeixements
92 Punts Decanter DO Terra Alta
94 Punts Guia Peñin 2019



E D E t À R I A

Edetària

FINCA EL MAS · Ctra. Gandesa -
Vilalba, s/n · 43780 Gandesa
(Tarragona)
T (+34) 977 42 15 34

Enllaç al celler



Celler La Botera

Mudèfer Blanc

Garnatxa



Vi blanc, criança de 6 a 8 mesos en bóta francesa nova
DO Terra Alta,
Els raïms provenen de vinyes velles recollides a mà. Aquests raïms donen estructura i bona acidesa al vi.
Varietat: 100 % Garnatxa.

Medalla de bronze al concurs mundial de vins Decanter 2023.

Tast. Color daurat, amb reflexos verds i grisos, típics de la garnatxa blanca. En nas, trobem notes cítriques i de fruita blanca madura, pera, poma, amb tocs de fruites tropicals i florals mixtes amb notes de torrat i cafè que deriven de la criança en fusta. En boca, trobem notes cítriques i fruita blanca. Maridatge: Ideal per acompanyar arrossos de peix i marisc, risottos, pasta amb salsa de formatge o bolets. Peixos grassos i fumats com el salmó. També amb carns blanques guisades. PVP aprox. 17€ Serviu a 8-10°

Enllaç al celler



Tradició i innovació

Celler La Botera és el projecte que un dia de l'any 1986 va portar a 5 famílies de viticultors de Batea a associar-se per treballar units i fer realitat el seu somni: comercialitzar el fruit del seu treball a les vinyes.

Els vins de La Botera són el resultat de l'esforç i dedicació de tots els membres de la que avui ja podem considerar una única i gran família.

Aquest celler aposta pel **comerç de proximitat** i el **respecte pel medi ambient** i és fidel a la seva filosofia de treball que l'ha transformat en una empresa capaç de garantir l'**ecosostenibilitat en el territori**.



NADAL '2025

Regals que surten del cor

Mas Doix



El terror del Priorat

Des de la creació de Mas Doix al 1998 per Valenti i Ramon Llagostera, hem assumit el compromís de mantenir, cuidar i enfortir les nostres vinyes en un exercici de respecte pel nostre entorn, la seva cultura i la seva gent. Amb dedicació, constància i responsabilitat, estimem fins a l'últim racó d'un terror òptim per al conreu d'una vinya de baixos rendiments, que ens regala uns raïms excel·lents.

Propòsit : "Preservar un estil de vida posant en valor els raïms de vinyes velles per elaborar vins distintius que reflecteixin el nostre terror"

Murmuri

DOQ Priorat

Elaboració i criança Verema manual en caixes de 10 kg. Rigorosa selecció dels raïms sencers. Els raïms derrapats suaument passen per la premsa pneumàtica i el most fermenta en dipòsits d'acer inoxidable. Una cop acabada la fermentació alcohòlica protegim el vi per evitar la fermentació malolàctica.

Criança: 3 mesos en dipòsits d'acer inoxidable, en contacte amb les mares.

A la zona de Poboleda, "la frescal del Priorat", on l'alçada, el massís del Montsant i el riu Siurana és on es dona l'expressió més fresca del raïm, en aquest cas, garnatxa blanca i macabeu.

Un vi elegant, fresc i sedós..



La frescor del Siurana al seu pas per Poboleda

Varietats: V90% Garnatxa blanca i 10% Macabeu

Tast : Fresc, viu, molt aromàtic. La frescor del riu Siurana al seu pas per Poboleda. Color groc palla brillant i llàgrima fina abundant a tota la copa. En nas, delicats aromes que ens evoquen a les flors blanques i al fonoll, així com a fruites com la pera i la pinya.

En boca, un vi elegant, sedós, de recorregut llarg i plaent, amb un interessant potencial de criança.

Maridatge:

Llegums, Plats especiats, Fumats, Plats picants, Marisc, Peix blanc i blau, Arrossos, Carns blanques

Grau alcohòlic: 13°

Serviu-lo entre 8 i 10 °C

P.V.P aprox. 28€

Reconeixements

90 Guía Peñín – Juliol 2023



Mas Doix

Carretera T-702, Km. 4, 43376 Poboleda
Tel: (+ 34) 977 266 618 -(+ 34) 649 484 297

Enllaç al celler



Mas Llunes



Una història centenària

"Els nostres avantpassats ja treballaven les terres a Garriguella el 1331. Avui nosaltres seguim el somni que ells van començar."

Treballem amb varietats autòctones com la Garnatxa i la Carinyena i extremem les atencions a les nostres vinyes ja que el secret de la nostra qualitat està en cuidar la matèria prima.

A casa nostra acostumem a dir que d'unes vinyes extraordinàries surt un raïm extraordinari. I d'un raïm extraordinari surt un vi excepcional. Aquesta és la principal raó per la que només elaborem vins de vinyes pròpies, algunes amb més de cent anys d'antiguitat.

Garnatxa Roja

Vins Singlars

Aquests vins sempre provenen de vinyes molt velles i varietats autòctones, mantenint així l'essència del territori. L'etiqueta s'inspira en les parets de pedra seca, símbol de singularitat i autenticitat, en què cada pedra representa la personalitat de cada vi.

L'essència de la singularitat

El raïm es cull manualment amb una selecció acurada per assegurar maduresa i equilibri. El most macera amb les pells durant tres hores abans de la fermentació. El resultat és un vi 100% garnatxa roja, procedent de ceps centenaris de la vinya de Fontanilles, plantada en sòls de pissarra que aporten caràcter i mineralitat.

Vi blanc DO Empordà
Envellit en fusta, 5 mesos en bota
Varietats: 100% Garnatxa Roja



Equilibrat i llaminer

Tast :

Color daurat brillant amb lleugers reflexes grisos. Aromes dolços de fruita molt madura, codony, anisats, fonoll,... seguits d'aromes frescos a cítrics amb lleugeres notes de menta. En boca és un vi molt equilibrat en dolçor i acidesa, ample, golós, llaminer i a la vegada fresc. Molt persistent.

Maridatge:

Carns blanques, Embotits,
Formatges curats, Carns vermelles.

Grau alcohòlic: 14,5%

Temperatura de servei: 10-12°

PVP aprox. 27€

Reconeixements:

(2021) 93 punts Guia Peñin 2024
(2020) 92 punts Guia Peñin 2023
(2019) 92 punts Guia Peñin 2022
(2019) Millor Garnatxa Roja Guia de Vins Catalunya 2022

La col·lecció Singlars de Mas Llunes neix amb la voluntat d'oferir vins únics, diferents a cada anyada i elaborats en quantitats molt petites.



Mas Llunes

Ctra de Vilajuïga s/n 17780 |
Garriguella
Tel: +34 972 552 684

Enllaç al celler



Mas Pòlit Celler



L'expressió del paisatge:

L'Empordà

El Mas Pòlit està situat al nord-oest de la comarca de l'Alt Empordà, Vilamaniscle, al peu dels darrers contraforts meridionals dels Pirineus, entre els Parcs Naturals de l'Albera i del Cap de Creus..

L'any 1572 el Mas Pòlit va a passar a ser propietat de la família Heras i el 1632 d'un nét de Antoni Heras, anomenat Hipòlit i així el Mas prengué el seu nom: Mas Pòlit. L'any 2017 es construí un nou celler on hi poden entrar tot el raïm produït a les seves vinyes i s'aconsegueix l'autosuficiència energètica completa.

ClariNet

Blanc de negres

Aquest vi neix en vinyes d'altitud amb pendents pronunciats, on la tramuntana i la pissarra aporten frescor i mineralitat. La viticultura ecològica i rendiments controlats garanteixen aromes nítides, acidesa viva i textura equilibrada. Un blanc que captura l'ànima del terrer amb precisió i naturalitat.

Puresa i detall en l'elaboració

La verema seleccionada i la fermentació a temperatura controlada preserven la puresa aromàtica i la tensió del vi. L'ús moderat de sulfuris i la cura artesanal potencien fruita i flors. El resultat és un blanc directe, transparent i elegant, ideal per gaudir-ne ara o amb una mica d'envelliment.

Varietats: 100% Garnatxa Negra. Un vi ecològic DO Empordà de vinya de muntanya.



Vi net i precís, amb ànima empordanesa

Tast :

D'aspecte brillant, amb un color groc molt pàl·lid. En nas apareixen els aromes a préssec o pinya però amb una forta influència de la varietat garnatxa negra. També hi son presents unes notes cítriques. En boca sorprèn per la seva complexitat i bona estructura, al mateix temps es fresc, també amb gustos cítrics.

Maridatge:

Ideal per acompanyar marisc, amanides, aperitius, arrossos de peix, peix a la planxa o carns a la planxa, tapes i formatges suaus, plats vegetals de temporada (escalivada, carxofes, verdures a la brasa).

Grau alcohòlic 14 %vol

Serviu a 7-9°.

PVP 13€

Clar i Net és l'únic blanc del Celler Mas Pòlit acollit al moviment internacional de Viticultura Heroica.



Mas Pòlit

Carretera de Sant Quirze s/n
Vilamaniscle, Girona.
Tel.+34 636 482 472

Enllaç al celler



Celler Piñol



L'Avi Arrufí blanc

Sabor de l'origen

DO Terra Alta.

Vi blanc de finca on respectem el que la vinya ens vulgui donar cada anyada.

Criança de 7 mesos en bótes de roure francès.

Serviu a 10-12°.

PVP aprox.25€

Premiats per la qualitat dels nostres vins, destacats amb puntuacions d'entre 90 i 95 punts per Robert Parker i seleccionats en les millors guies víniques (Tanzer i Jancis Robinson, entre d'altres).

Som autòctons, com el raïm que utilitzem (carinyena, garnatxa negra i blanca i morenillo: som una combinació perfecta entre tecnologia i tradició.

L'Avi Arrufí és l'homenatge a l'origen. Procedent de les vinyes més velles és l'expressió màxima del nostre terroir calcari.

Tecnologia i tradició

Som un celler familiar situat a Batea (DO Terra Alta) dedicat a la producció de vins fets amb raïm orgànic de la zona. La passió, l'entusiasme i l'amor per les nostres vinyes i la professió fan dels nostres vins un producte únic i conegut a tot el món. Som una combinació perfecta entre moderna tecnologia i tradició secular.

Fins els 107 anys, en Joan Piñol, avi del Juanjo Galcerà, l'actual cap del celler familiar i després d'una vida plena de dificultats i esforços, ha pogut gaudir satisfet dels fruits que la seva feina, continuada i millorada per sa filla Josefina i ara, pel nét, ha donat.

L'home del celler i de la família

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Tast : És una bomba de fruites blanques madures, préssec, albercoc i notes d'espècies en equilibri perfecte amb les notes fumades de la fusta. Fonoll, herbes de bosc baix i gran mineralitat. En boca és potent, gustós, gras, untuós i vellutat.

Maridatge:

Molt gastronòmic: ideal amb risottos, fumats, peixos grassos com el salmó, i carns blanques..

Alcohol: 14,5°



Reconeixements

Medalla d'Or a Grenaches du Monde.

94 Punts Peñin

92 Punts Parker

Enllaç al celler



Celler Piñol **P**

Celler Piñol

C. Algars, 743786Batea, Tarragona
(+34)977 43 05 05

Roig Parals



El vi es fa a la vinya

El 2005, en Santi Roig i la Mariona Parals començaven un somni: continuar tenint cura de les vinyes de més de 100 anys, que el besavi Quim havia replantat després de la fil·loxera.

Els vins han d'expressar el seu origen i per això sempre han cregut en les varietats autòctones, sobretot el samsó, el macabeu i les garnatxes, que algunes daten des del 1896. El conreu ecològic els ajuda a aconseguir raïms de molt bona qualitat per fer vi que expressi el millor possible la seva regió, el seu clima i el seu terroir.

Camí de Cormes Garnatxa Roja

Un homenatge a unes terres recuperades de bell nou per les mans de la família Roig.

Un equilibri elegant amb essència i personalitat.

Situació de les vinya

Terreny pla a 50 m. alçada.

Verema

Raïm collit i seleccionat a mà en caixes de 20kg a mitjans de setembre.

Vinificació

Treball amb les pells i fermentació posterior.

Criança

El vi està en contacte amb les mares durant 3 mesos en bota de roure francès de 225 litres i una part en dipòsit.

Vi blanc DO Empordà. Ecològic
Varietats: 100% Garnatxa Roja



Fresc i aromàtic

Tast :

Aromes làctics i de fusta sobre un fons de codony i albercocs. En boca: sec i persistent amb volum i estructura.

Maridatge:

Acompanya perfectament els plats lleugers com amanides fresques, marisc, peix blanc o formatges suaus.

Alcohol: 13,5%

Serviu a 16-18°

PVP aprox. 27€

Reconeixements:

Camí de Cormes Garnatxa Roja 2017:
90 punts a la Guia Peñin 2019

El Camí de Cormes és sens dubte el vi que millor representa el llegat familiar de 4 generacions de feina a la vinya.



Roig Parals

Les Costes s/n 17752 Mollet de
Peralada, Girona
Tel.+34 972 634 320

Enllaç al celler



Rosendo Esteve



Passió i esforç

La nostra història s'inicia al 1952 quan en Rosendo Esteve Font, viticultor professional, decideix començar amb la elaboració de vins i construeix el seu propi celler al cor de Gadesa, Terra Alta. Actualment, treballem conjuntament la 3a i 4a generació, en Rosendo Esteve Meix, nét del fundador juntament amb els seus dos fills, l'Albert i el Rosendo Esteve Boira, els besnèts que seguim treballant la terra i el celler, amb el mateix respecte i empenta que ho feien abans, però modernitzats.

Verdala Blanc

Vinyes Velles

Verdala Blanc està elaborat amb Garnatxa Blanca de vinyes velles seleccionades. Fermentació en acer inoxidable i posterior criança de 6 mesos amb roure francès.

Grau alcohòlic: 14°
Serviu-lo entre 6 i 8 °C
P.V.P aprox. 14€

"Fem vins elaborats a partir de la passió per la nostra terra, l'amor a la família, la constància i les hores de dedicació, valors que s'han transmès generació rere generació."



D.O Terra Alta

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Tast : Color daurat brillant intens.

Molt bona complexitat aromàtica recordant les fruites madures, mel, codony, almívans i un toc final a hidrocarbur. En boca destaca pel seu volum i estructura, aportant una acidesa integrada i elegant.

Sobresurten les notes a brioixeria gràcies al treball de criança amb mares.

Aquí es reflecteix la maduració òptima del raïm aconseguint un vi fi i elegant.

Maridatge:
formatges curats, foie-gras, peixos grassos com la tonyina i el llobarro, arròs negre i carns blanques o vermelles.

"L'essència de la Terra Alta a cada glop".

ROSENDO · ESTEVE
vins i olis

Rosendo Esteve

Rambla de la Democràcia, 9, 43780

Gadesa, Tarragona

T 620 33 10 70

Enllaç al celler



Celler Tarroné



Un treball d'equip

Cellers Tarroné és un celler singular situat a Batea que elabora vins amb personalitat, caràcter i elegància, que són un reflex del treball de tot un equip per al projecte familiar amb més de 80 anys d'història.

Ens uneix la passió per elaborar grans vins a la Denominació d'Origen Terra Alta, realitzant una aposta per la qualitat, respectant la terra i el producte final.

Quatre generacions durant les quals hem anat llegant els valors que ens transfereix la terra, convertint-se en els nostres referents. Durant més de 80 anys hem mantingut el savoir faire que s'aprecia a cada gota de vi.

Sisquera Blanc

Vi jove

DO Terra Alta

El terroir

Transmetem els valors de la vinya i del terrer als vins. El nostre és un entorn privilegiat; amb un clima i unes varietats autòctones que confereixen un caràcter propi i autèntic al vi, al qual hi sumem l'esforç i el treball en equip com a filosofia.

Fermentació alcohòlica controlada, es realitza en dipòsits d'acer inoxidable, després es passa en barriques de roure francès on farà una criança de 6 mesos amb les mares fines. Es fan battonage periòdics, que aporten untuositat i sedositat al vi.

Alcohol: 13 %.
Serviu-lo entre 6 i 8 °C.
P.V.P aprox.11€

Transmetem els valors de la vinya i del terrer als vins. El nostre és un entorn privilegiat; amb un clima i unes varietats autòctones que confereixen un caràcter propi i autèntic al vi, al qual hi sumem l'esforç i el treball en equip com a filosofia.



Un vi per gaudir-ne cada dia

Varietats: 100% Garnatxa Blanca
DO Terra Alta

Tast :

Vista: color groc pàl·lid i brillant
Nas: Aroma agradable, afruitat amb notes de poma i pera. Quan l'oxigenem lentament, surten notes de flor blanca molt elegants.

Boca: En boca és fresc, suau i amb una bona estructura alcohol/ácidesa, que deixa un final agradable i llarg..

Maridatge:

Ideal per acompanyar peix i carns blanques, cuinades al forn amb espècies o a la planxa. També amb arrossos cremosos i suaus, o amb arrossos de peix i marisc.

Alcohol: 13 %.
Serviu-lo entre 6 i 8 °C.
P.V.P aprox.11€

Enllaç al celler



Celler Tarroné

Carrer del Calvari, 22, 43786 Batea,
Tarragona
Telèfon: 977 43 01 09 / +34 659740551

Vinyes d'Olivardots



L'expressió del terrer

Fruit de la passió pel món del vi, Carme Casacuberta i el meu marit Antoni Pena, l'any 2002 van decidir donar vida al seu somni: crear vins d'alta qualitat que expressin al màxim el caràcter i la personalitat del seu terroir. A inicis del 2016, s'incorpora al projecte la seva filla Carlota Pena, enòloga i apassionada de la vinya i el vi. Amb el seu entusiasme i la seva visió fresca, aporta noves idees i reptes que impulsen aquest il·lusionat projecte familiar cap a nous horitzons.

Entre les majestuoses muntanyes i les vistes panoràmiques de la Serra de l'Albera i part de l'Alt Empordà, el celler està immers en un entorn natural privilegiat. Aquests paisatges influeixen directament en el caràcter dels vins, ja que les vinyes s'alimenten de l'aire fresc de la muntanya i de la gran influència de la tramuntana.

Blanc de Gresa DO Empordà

Vi blanc elaborat amb varietats autòctones. Les tres varietats provenen de dues finques de vinyes velles, de 100 i 120 anys, situades en la zona més plana de la regió on el terrer és al·luvial format per còdols i sorra.

Viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el seu esforç a la recuperació de varietats autòctones.

Gresa marca l'inici del seu projecte, va ser el primer vi que van elaborar i del qual n'ha sorgit tota la resta. Actualment consta d'un blanc i un negre, de llarga criança en fusta i després en ampolla, que busquen mostrar l'elegància i finor de les varietats autòctones.



Complexitat amb bota

Varietats: 55% Garnatxa blanca, 32% Garnatxa roja i 13% Carinyena blanca.

Tast:

Vista: Color groc daurat. Nas: Aromes complexos de flor seca, flor groga i anisats. A mesura que evoluciona, sorgeixen suaus notes de brioixos de la seva criança, emmarcades per un fons mineral, pinya madura i fruita d'os.

Boca: Textura untuosa i sedosa. Una fresca acidesa cítrica inicial, augmentant en intensitat en recórrer el paladar entre volum, estructura i culminant en un final amb un subtil toc mineral salí.

Maridatge:

Formatge de cabra, foie, escabetxos, carns blanques, arròs caldós.

Graduació: 13 %vol.
Serviu-lo entre 8 i 10 °C.
P.V.P aprox. 22€



Vinyes del Convent



Viticultura curosa i vins de qualitat

L'Elies Gil Bel és fill, nét i besnét de viticultors arrelats a Horta de Sant Joan i a les seves vinyes. Dedicats durant les darreres dècades principalment a la venda de vi, la família Gil posa en marxa aquest nou projecte personal que serveix per honorar el cognom dels seus i la seva estimació per la vinya i pel seu poble. Un projecte carregat d'il·lusió i amb una aposta rotunda per la qualitat.

Les Vinyes del Convent és un projecte que neix per retre homenatge a una família dedicada durant dos segles al món del vi.

Mas de Sotorres

DOQ Terra Alta

Elaboració i criança

Després d'una selecció manual i curosa del raïm que entrarà a la bodega, el raïm sencer es transporta als dipòsits d'acer inoxidable on es durà a terme la fermentació. Amb el gra sencer i escollit gràcies a l'alta tecnologia del celler, el raïm mantindrà tota l'essència de la varietat i del terreny, transferint-li tot el caràcter del territori.

Varietats:

Garnatxa blanca i Viognier (5 %)

El vi és fruit d'uns ceps que creixen bressolats per la garbinada que bufa terra endins, transferint al vi totes les aromes i sabors d'un paratge únic.



Finor i elegància

Tast :D'atractiu color groc palla amb notes verdes de joventut. Aroma de gran finesa, amb marcades característiques del territori, notes salines, gran frescor i recorregut glicèric en boca. El final del vi és llarg i persistent, deixant sabors a fruita cítrica madura.

Maridatge:

Un vi gastronòmic per gaudir amb una gran varietat de plats gràcies al seu caràcter: aperitius, peixos a la sal o la panadera, mariscos, formatges suaus, arrossos de peix o verdures.

Grau alcohòlic: 13°

Serviu-lo entre 7 i 10 °C

P.V.P aprox. 15€

Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2021:

Anyada 2018: 9.56 punts

Guia Peñín 2021:

Anyada 2018: 90 punts

Concurs Grenaches du Monde

2020:

Anyada 2018: Medalla d'Or



Altavins Celler



Identitat, honestat i Mediterraneïtat

Altavins és un petit celler de la D.O. Terra Alta. El propietari és en Joan Arrufí, fill de Casa Papeles de Batea i fou creat per ell mateix el 2001.

“La nostra vocació vitícola dóna lloc a una viticultura peculiar, respectuosa amb el medi ambient i que permet la producció d'un raïm amb identitat pròpia. La D.O. Terra Alta, és una zona privilegiada per obtenir un raïm sa, madur i amb caràcter”

Selecció Garnatxa Borruda DO Terra Alta

Sembla que ja al s. X, els catalans fabricaven vidre de la millor qualitat. Bufant i manxant la indústria vidriera va florir durant centúries i es va anar fent gran, tant com la veneciana i d'altres d'importants. Al llarg dels segles, els colors més bonics decoraren copes, gerres, ampelles i porrons.

Vi negre elaborat a partir d'una curosa selecció de Garnatxa Borruda 100% de les nostres finques més preuades. Madurat 16 mesos en ous d'argila procedent de vinyes velles de 60 anys.



Vinyes velles

Varietats:
100% Garnatxa Borruda

Tast.
En nas mostra aromes profundes de violetes i fruites vermelles madures i notes de regalèssia. Final sedós i ben llarg.

Maridatge:
Vaca i bou a la brasa, arròs d'ànec, formatges tous de cabra i mussaca.

Graduació: 14.5%
Serviu a 14-16°.
PVP aprox. 33€

Reconeixements
Berliner Wein Trophy 2018 – Medalla d'or



Altavins

Ctra. Vilalba dels Arcs, S/N, 43786, Batea
Tel: +34 977 43 05 96 / +34 646 977 454

Enllaç
al celler



Castell del Remei



Grup Tomàs Cusiné

Castell del Remei 1780 és el celler més antic de Catalunya en l'elaboració i etiquetat de vins fins de criança, i també el primer celler català construït segons el model tipus bordelès de château envoltat de vinyes.

Aquest "Chateau" de Penelles, a la Noguera, va ser refundat als anys 80 i situat entre els excel·lents a nivell internacional pel vitivinicultor Tomàs Cusiné, reconegut enòleg, i considerat un dels millors assembladors de vins del país. Posteriorment, en Tomàs fundaria Cérvoles, Tomàs Cusiné i Cara Nord, tots ells sinònim de vins de qualitat i viticultura respectuosa amb el seu paisatge.

Garnatxa

Vi procedent d'una única finca de 5 ha. de Garnatxa anomenada Alts del Castell

Agricultura ecològica, veremat a mà.

Dues elaboracions diferents de la mateixa garnatxa i un ensamblatge final.

Criança: Un terç del vi passa 50 dies en una tina de fusta de roure francès.

Primer monovarietal del celler

És un vi de Garnatxa Negra profund i intens, amb una fermentació parcial amb rapa i una criança en tina de roure. Procedent d'una finca de 5 ha a 717 m d'altitud, ofereix una complexitat aromàtica notable amb notes de fruita vermella, negra i especiats, i una textura salada i licorosa en boca.

Varietats: 1 Varietats: 100% Garnatxa Negra.

D.O Costers del Segre



Intens i profund

Tast :

Roig robí, fruita vermella, fruita negra, mora, fruites del bosc, flors dolces, especialment punxant en nas. A la boca és intens amb mores i prunes, amb una sensació salada, licorosa i de tanins suaus. Un esclat que fa contrast d'especie exòtiques i fruites com el gerd, amb herbes del bosc.

Maridatge:

Espatlla de xai al forn, Patates farcides de carn, pastís de carn. Civet, escalivada.

Grau alcohòlic 14,5 %vol

Serviu a 16-18°.

PVP aprox. 15

Reconeixements

Guia de Vins de Catalunya 2022, 9,6 punts

Guia Peñín 2025, 92 punts

Tim Atkin MW, 91 punts



Castell del Remei

Finca Castell del Remei

Castell del Remei 25333

Lleida

Telèfon: (+34) 973 58 02 00

Enllaç al celler



Celler Pascona



L'origen Pascona

El projecte Pascona neix el 1991 però va ser l'any 2006 que **Toni Ripoll** li posà el nom definitiu com a homenatge a Les Pascones que havien tingut cura de la seva mare Assumpta i li deixaren com a herència la Finca Fontanals coneguda com Finca de les Pascones on s'ubica el celler.

El Celler Pascona està situat a la Vall dels Fontanals, proper a la població de Falset, terra històrica de vins, on hi treballem amb vocació innovadora i experimental les varietats autòctones Garnatxa, Carinyena a més del Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot, elaborant un producte de qualitat a un cost contingut. Formem part de la Denominació D'origen Montsant.

La Mare de Pascona Vi de guarda DO Montsant

La Mare de Pascona neix d'una selecció de Vinyes velles de Garnatxa amb una criança estimulativa que ens porta a la tradició dels vins d'abans.

És un vi clàssic amb un toc modern. Aquest és un vi de guarda que es pot consumir immediatament o després d'uns anys d'afinament en les condicions adients.

Hem plasmat en La Mare de Pascona tot el caràcter i autenticitat de la nostra Mare: Noble, femenina i molt senyora. 9 mesos de criança estimulativa d'una Garnatxa vella plantada en Terroir de granit que ens porta la tradició dels vins d'abans.



Caràcter i autenticitat

Varietats: monovarietal de garnatxa

Tast :

Vista: Color vermell picota molt cobert, amb tons púrpures, brillants amb una capa alta. Nas: Aromes de gran intensitat ens recorda la fruita negra molt madura, tons de figues, vainilles, torrats, molt complex. Boca: entrada molt agradable, golós, i fresc amb bon cos sense ser agressiu ni secant

Maridatge:

És un vi clàssic amb un toc modern que gràcies a les seves característiques tànniques i fruitals és l'acompanyament ideal de gran varietat de receptes de carn incloent guisats i caça menor.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 21€

Celler Pascona

BARONIA D'ENTENÇA S.L
Camí dels Fontanals s/n, 43730 Falset -
Tarragona
Telèfon: +34 609 291 770

Enllaç al celler



Cérvoles Celler



Habituat a treballar la vinya a les planes d'Urgell -al Castell del Remei, la propietat que la seva família va adquirir el 1982- Cusiné va viure el descobriment de les vinyes de La Poble de Cérvoles com una autèntica revelació, una immillorable oportunitat per replantejar el seu treball com a viticultor, assumint un profund compromís amb el paisatge de Les Garrigues i amb la seva gent.

Estrats

DO Costers de Segre

Les vinyes es troben a una altitud d'entre 700 i 750 metres, protegint els aromes produïts per la calor extrema i, en particular, assegurant els contrastes de temperatura que produeixen les nits típicament fresques de la Serra de la Llena a Les Garrigues on es troba Cérvoles.

Aquest vi ha sigut envellit en botes noves de roure francès. La criança s'ha prolongat durant 18 mesos amb battonages periòdics durant els primers 5 mesos per a aportar untuositat i volum.

Viticultura de muntanya

Cérvoles Celler és el repte que va emprendre **Tomàs Cusiné** fa ja més de 25 anys amb el propòsit de retre homenatge a un **territori vinícola ancestral**, recuperant una pràctica que en aquells dies no propiciava major interès en el món del vi: la **viticultura de muntanya**.

Aquest vi negre neix d'una selecció exhaustiva dels millors raïms collits de les nostres vinyes.

Vi d'alta expressió

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Merlot.

Tast :

Vista: Color picota molt intens i profund.

Nas: Aroma fragant de cirera, móres, fruita negra fresca acompanyada de perfils balsàmics. Apareixen notes de pebre, clau i cedre. Boca: Viva entrada en boca, amb tanins vibrants, que evidencien la possible llarga vida d'aquest vi. La fruita és molt present en boca i li segueixen notes de vainilla, cafè i xocolata. Frescor i tensió controlada, amb fruita dolça i bona estructura.

Un vi de llarg recorregut que pot conservar-se durant molts anys.

Maridatge:

Bon maridatge amb carns vermelles, rostits i formatges.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.

P.V.P aprox. 63€



Premis i reconeixements:

Tim Atkin, Master of Wine 92 punts/ Decanter World Wine Awards 2023 92 punts./DO Costers del Segre 2022 Millor Vi Negres amb Criança./ Decanter World Wine Awards 2023 92 punts./ Hudin 2023 90 punts...



Cérvoles Celler

TOMÀS CUSINÉ

La Poble de Cérvoles, 25471 Lleida, Catalunya (Espanya)

Tel: (+34) 973 17 60 29

Enllaç al celler



Josep Grau Viticultor



L'aventura de fer vi

Josep Grau Viticultor és el gran projecte de vida de Josep Grau, un retorn al camp que el va veure néixer i amb el qual ha emprès un nou camí.

Cada una de les vinyes que han anat sumant al projecte té la seva pròpia personalitat i es treballen amb respecte màxim a la planta, ecologia, conservació de la biodiversitat i mantenint la seva puresa. Tota la vinya es treballa en ecològic i fan també algunes tasques d'agricultura biodinàmica.

J. Grau fa els vins que li agraden. D'estil allunyat de modes, gustos de prescriptors o tendències, i busquen una autenticitat profunda i molt llegada a l'essència: està convençut que es pot fer un excel·lent vi amb molt poc, sense artificis i respectant el llenguatge natural de la vinya.

La Florens

D.O Montsant

Els vins són resultat de passió, entusiasme i saviesa que hem acumulat al llarg dels anys. Són la interpretació de la pròpia natura i del territori on som. Procedent d'una vinya d'entre 80 anys i 100 anys procedents de dues parcel·les de Capçanes. Totes les feines a la vinya són manuals i no utilitzem productes químics-sintètics. Criança de 14 mesos.

Aquest vi és un tribut a la Florentina (La Florens), mare de Josep Grau. Una història humana i real que transmet el caràcter d'una dona a un gran vi.



Homenatge a la mare

Varietats: 100% Garnatxa negra

Tast : En boca és sedós i elegant amb una elegància vibrant. El crític James Suckling el descriu com "un vi afruitat i deliciós amb fruits vermells i una nota lleugera a xocolata i nous. Amb un cos mitja-sencer i uns tanins rodons i polits".

Maridatge:

Per la seva estructura i criança es idoni per acompanyar rostits, carns vermelles amb salsa o a la graella, peix blau i formatges semicurats.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 26€

Reconeixements

Florens 2022 - 96 punts – Tim Atkin – Catalunya 2024 – Special report
Florens 2021 - 94 punts – James Suckling 2023 Florens 2021 - 93 punts – Guia Peñin 2023
Florens 2020 - 94 punts – Robert Parker 2022



Josep Grau Viticultor

MONTSANT-PRIORAT

C.Orient, 2 - 43737 Gratallops (Tarragona)

Enllaç
al celler



La Bruixa dels Mudefes -Contratemp

Negre criança 19 mesos en bóta de roure francès i 24 mesos d'ampolla.

El seu nom va sorgir per una adversitat important en la vida del celler

Varietats: 80% Garnatxa negra i 20% Samsó

És un vi elegant i amable en boca amb futa ben integrada

La Bruixa dels Mudefes neix el 2015 del desig dels germans Busquet Bes de treballar amb petites produccions i elaborant vins d'alta qualitat de Batea, a la Terra Alta, amb uns criteris clars i allunyats de modes: raïm de vinya en ecològic, amb el màxim respecte a la terra, vinificacions poc intervencionistes al celler, premsats amb el peus, sense llevar la rapa dels gotims, llevats autòctons i llargues criances en fusta de qualitat.



Tast

Vista: color grana intens, llàgrima abundosa.

Un nas elegant i especiat. A la boca té una entrada amable però a la vegada és potent amb un taní ben marcat i amb un final que ens recorda aquesta fruita vermella més madura combinada i amb un toc més especiat provinent d'una fusta ben integrada.

Maridatge

carns vermelles, caça, xai rostit, carns a la brasa, canelons de rostit, filet Wellington, llebre a la royale, confit d'ànec.

Decanteu 30' abans.

Serviu a 16-18°

Enllaç al celler



Celler Riella - Garnatxa negra

Vi negre 4 mesos de roure.

DO Terra Alta,

Varietat: 100 % Garnatxa

Anyada: 2022

Un vi negre jove amb caràcter, fresc i llaminer que combina molt bé amb carns a la brasa

Som tres joves viticultors apassionats del món vitivinícola.

La Susanna, viticultora de tota la vida i administrativa de l'empresa. El Sergi, viticultor i un rodamón dintre el sector vitivinícola. I el Roger, viticultor, enòleg i sommelier.

Actualment el celler disposem de 80 ha de vinya pròpies, la majoria garnatxes, treballem amb cura i respectant al màxim el medi ambient, per això fem una agricultura ecològica i sostenible des de fa 5 anys.



Tast

Color vermell net i brillant amb tonalitats violàcies. En nas presenta agradables aromes de fruita vermella fresca amb subtils notes de regalèssia. L'entrada en boca és lleugera amb una bona acidesa que va ascendent al seu pas. Postgust llarg, voluminós i persistent. Tanins molt ben equilibrats.

Maridatge

Vi ideal per al corder a la brasa, embotits i ibèrics, pasta bolonyesa, carns blanques i salses lleugeres.

Serviu a 14-16°

PVP aprox. 9€

Enllaç al celler



Mas Sinén



Des del cor del Priorat i amb el Priorat al cor

Som un celler del la DOQ Priorat dedicat a la viticultura des del segle XIX. Com a celler Burgos Porta hem produït el nostre primer vi ecològic al 2003, elaborat amb procés tradicional.

El celler està situat al Mas Sinén, una masia familiar del segle XVII, ubicat en una petita vall del terme de Poboleda, envoltat de vinyes plantades en terrasses costers. L'àrea combina zones de cultiu i zones de bosc mediterrani.

*Costers, llicorella, garnatxa, tradició són els pilars dels grans vins de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, Mas Sinén és **Priorat en estat pur**.*

Comadecases Garnatxa Negra

Vi procedent d'agricultura ecològica del Paratge de Coma de Cases, un terreny de llicorella i vinyes en costers i terrasses. Té una criança de 12 mesos en bótes de roure francès.

Varietats: Varietat: 100 % Garnatxa negra
DOQ Priorat

Un vi de paratge mostra l'essència encara més pura, un caràcter lligat a l'orografia, a la geologia i a un microclima més delimitat,



Vi de Paratge: L'expressió singular del Priorat

Tast :

Color a cirera madura. Intensitat i complexitat aromàtica, amb notes de fruites vermelles i negres madures, així com tocs minerals i balsàmics. En boca, presenta una estructura potent amb tanins sedosos i una acidesa equilibrada.

Maridatge:

Canelons de rostit, carns vermelles a la brasa o rostides; caça major. Ibèrics, formatges curats.

Alcohol: 14,5°
Serviu entre 16-18°
PVP aprox. 26€

Reconeixements:
92 punts a la Guia Peñín 2024



Sangenís i Vaqué - Lo Bancal de Granatxa

DOQ Priorat.

Raïm procedent de les terrasses o "bancals" de garnatxa amb més altitud de la vinya de la Cometa, una vinya de 25 anys.

Vi negre-Criança 6 mesos en bóta de roure.

Varietat 100% garnatxa negra.

Alcohol: 15%.

Serviu a 16°- 18°

PVP aprox. 17€

La Garnatxa procedeix de vinyes més joves d'uns 25 anys en edat de la finca "la Cometa".

Elaboració: El vi passa per una criança més curta de 6 mesos en bótes de roure. Embotellat sense filtrar ni clarificar.



Tast

Aromes de bona intensitat de fruits del bosc i espècies amb suaus notes minerals i algun toc floral. A la boca denota frescor i sedositat, bon pes fruïter i notes de la fusta molt integrada amb tanins dolços i un final molt agradable i fresc.

Maridatge

Paella, arrossos amb carn, pasta a la bolonyesa, carns a la brasa, rostit d'aviram, cabrit, xai . Postres amb xocolata cremosa.

Garnatxa, amb un caràcter més juvenil, fresc i modern, sense perdre les arrels.

Enllaç al celler



Vinyes Domènech

Compromís amb la terra

Aquest celler fou fundat l'any 2002 per la família Domènech-Nogueroles amb l'objectiu de conservar i millorar el patrimoni natural de la finca, creant un projecte vitivinícola que expressi el paisatge i la biodiversitat de l'entorn, convertint-se en un ecosistema únic.

Vinyes Domènech, amb una agricultura ecològica (certificades pel CCPAE-2007) i biodinàmica, treballa l'harmonia entre la vinya i la biodiversitat que l'envolta per a que es realimentin entre elles donant uns vins mimètics amb el seu paisatge, tot plegat per fer uns vins més saludables certificats per v-label aptes per vegetarians i vegans.



El Teixar de Vinyes Domènech ens ensenya que el tresor és a la vinya, que nosaltres estem de pas. Que hem de sentir-nos afortunats per gaudir d'aquesta garnatxa peluda que concentra saviesa de veremes passades, que estem en deute amb el destí per deixar-nos donar vida a aquest vi tan especial.

Reconeixements

El Teixar de Vinyes Domènech és el primer vi de la D.O. Montsant i el quart de Catalunya al que l'Incavi concedeix la qualificació de "Vi de Finca Qualificada". 92-94 punts a les Guies de referència internacionals

Vinyes Domènech

D.O. Montsant- Capçanes, el Priorat

Cami del Collet Km 3.8 Capçanes - 43776

Telèfon · (+34) 670 375 828

Enllaç al celler



Teixar Vi de Finca Qualificada D.O. Montsant

Vi negre envellit en fusta biodinàmica i ecològica. La finca de Teixar de Vinyes Domènech ve del nom d'un paratge de Capçanes conegut com la Font del Teixar, parcel·les d'una superfície de 3 ha i es troba ubicada en un espai natural protegit, de gran bellesa i valor ecològic, entre la serra de Llaberia i el Montalt, a 400 metres d'altitud, envoltada de muntanyes amb boscos de pins i sotabosc mediterrani on l'orografia és molt irregular.

Tipicitat del terroir

Varietats: 100% Garnatxa peluda de més de 70 anys.

Tast

Aspecte: net i brillant de color cirera amb rivet de tons púrpures.

Nas: Fruita vermella madura: grosella, mores i cirera. Després el vi s'obre i ens entrega uns anissos profunds que juguen amb les notes mentolades amb notes de regalèssia i herbes aromàtiques de sotabosc, romaní i espígol.

Boca: ampli i cremós. La fruita vermella va acompanyada d'un ventall de notes balsàmiques d'herbes medicinals i de les notes especiades, amb una acidesa i tocs salins que es fonen en el conjunt.

Maridatge: Ideal amb plats d'aus guisades, amb salses fosques de carn o vi negre, amb carns de textura grassa com el porc, amb arrossos de carn i verdures i amb pasta amb salses saboroses.

Grau alcohòlic: 15%

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.

P.V.P aprox. 70€





paísdevins

l'art de viure → gourmet → wine → lifestyle → travel → luxury → wellness

Tardor 2025 → web → revista → showroom → club de tast

ESPECIAL ROSATS

Celler Arrelats



**“Observem un passat...
projectem un futur”**

És un petit celler que neix a l'antiga casa familiar del Sergi Pallarès, l'enòleg i impulsor d'aquest celler.

Elaboren vins únicament amb varietats tradicionals de la Terra Alta, sempre buscant la màxima expressió de les vinyes més velles; en blancs, la Garnatxa Blanca i el Macabeu; i en negres, la Garnatxa Negra i la Carinyena.

Les vinyes, estan ubicades al terme municipal de Gandesa, sota l'empara del segell de qualitat de la DO Terra Alta.

Son pagesos, la vinya forma part del seu dia a dia. La cuiden com si fos única, ja que ella els dóna els fruits que es converteixen en l'elegància dels seus vins.

ADN Rosat

Vi jove DO Terra Alta

Varietats: 100% Garnatxa Negra

Aquest vi és de la gamma de vins joves del celler elaborats amb varietats autòctones de la Terra Alta, amb respecte per la terra i amb passió.

Elaboració:

La verema es realitza de forma manual. Un cop el raïm arriba al celler es procedeix a separar la rapa del gra, i es fa un encubart en dipòsit d'acer inoxidable. Aquí, romandrà durant 15 hores realitzant l'anomenada maceració pel·licular a 12°C. Després de 15 hores, procedim al desencubart i premsat, el most resultant inicia la fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada 15-16°C. Un cop acabada la fermentació alcohòlica el vi passa l'hivern en dipòsit d'acer inoxidable amb les seves pròpies mares, fent un remogut (batonnage) setmanal / mensual d'aquestes mares. Arribada la primavera el vi es clarifica i s'embotella seguint el calendari lunar.



**Afruitat, fresc
i llaminer**

Tast :

Nas: Fruitós, intensitat aromàtica, delicades notes a fruites vermelles llaminereres, destaquen la maduixa i la cirera.

Boca: Entrada fresca, pas per boca lleuger amb una acidesa ben integrada, final agradable i golós.

Maridatge:

Amanides, tàrtars de tonyina, arrossos, embotits, pasta, carns blanques i salses lleugeres.

Grau alcohòlic: 13,5%
Temperatura de servei: 6-8°
PVP aprox. 8€



Jané Ventura



El vi i la vinya com a manera de viure

Jané Ventura és un celler familiar amb tradició en el món del vi des de 1914, al Baix Penedès que va començar amb Josep Jané, besavi de Gerard Jané Úbeda, l'enòleg, responsable de l'elaboració dels actuals prestigiosos vins i caves d'aquest celler.

La seva filosofia està inspirada en el respecte cap a l'entorn i la tradició, i engloba conceptes tan intangibles com la cultura, el paisatge i la creativitat.

Fer vi és una manera de mostrar la nostra generositat pel fet d'estar vius, és la nostra forma de contribuir a fer millor el planeta.

Reserva de La Música Cava Rosat

Varietats: 100% Garnatxa Negre
Un dels caves pioners elaborats 100% amb Garnatxa Negra.
L'expressió d'aquest raïm és notable, a més de ser molt delicat i amb molta fragància.
La música està present de principi a fi!

Etiqueta

La nostra línia de caves representa la nostra vinculació amb la música i Pau Casals (fill del Vendrell). Les bombolles tenen ritme, frescor i harmonia. Colors que representen els canvis de tonalitats dels pàmpols al llarg del cicle anual de la vinya.

Elaboració:

Fermentació a 15 °C durant 6 setmanes.
Criança en rima amb una mitjana de 24-30 mesos.
Sense addició de licor d'expedició.
Aquesta anyada no conté licor d'expedició (Sense sucre afegit)
Són caves artesans amb processos d'aclarit manual en pupitres i degollat semi-manual.



Aromàtic, expressiu i delicat

Tast :

Color rosat salmó molt pàl·lid.
Destaquen les aromes fruita vermella (maduixa), amb un fons cítric, floral i herbes de sotabosc. En boca és fresc, té volum, intensitat i molta cremositat. Final sec, salí i persistent.

Maridatge:

Cava molt gastronòmic que permet maridar-se amb tot tipus de peix, marisc, aperitius i carns blanques. També és ideal per a qualsevol tipus de postres.

Grau alcohòlic: 12,5%
Temperatura de servei: 6-8°
PVP aprox. 11€



Llopart des de 1887



L'expressió de l'essència de la terra i de les vinyes

L'any 1887 Pere Massana va començar a etiquetar el seu vi escumós amb el nom de la casa pairal que tenia a Subirats, Llopart.

A començament de la dècada de 1950, Pere Llopart i Vilarós va donar un nou impuls a les bodegues. Va contribuir de manera activa a donar a conèixer i a prestigiar els vins escumosos artesans, en els quals Llopart es va consolidar com un dels cellers d'alta qualitat.

A l'inici, l'any 1887 en Pere Massana va fer ús d'una etiqueta molt especial, la que encara vesteix totes les ampolles de Llopart. En l'etiqueta es veu una vista panoràmica de la masia Llopart de la Costa i les muntanyes del voltant

Microcosmos Rosé

Vinyes de muntanya
Corpinnat
Varietats: 55% Pinot Noir
35% Monastrell
10% Garnatxa

*La més pura essència de l'univers
Llopart reflectida en aquest
escumós rosat Brut Nature. Un
escumós rosat sorprenent i
gastronòmic, fruit d'un cupatge de
varietats eclèctiques on l'escassa
monestrell li atorga la seva gran
personalitat.*

Criança en ampolla
Superior a 24 mesos
Elaboració:
Collita manual de les vinyes
seleccionades i premsat del raïm tot
sencer per mantenir al màxim les seves
propietats. Fermentem els mostos a
baixa temperatura per preservar les
aromes més fresques en el vi. El cupatge
dels vins base s'embotella a principis
d'any i les ampolles es col·loquen en
rimes on, a temperatura i humitat
constants, en la foscor, reposaran durant
més de 24 mesos. Després de la criança,
degollem per retirar les mares del vi, i
tapem amb el suro definitiu.



Tast :

Color rosa-grosella, brillant i enigmàtic, que deixa entreveure subtils reflexos salmonats i violacis. Bombolla de gran finesa i persistència, integrada i molt elegant. Ens mostra aromes molt complexes, amb records de fruits vermells silvestres fusionats amb matisos torrats, herba fresca i pinzellades balsàmiques. En boca, harmoniós i elegant, ens regala punts salins i vibrants que juntament amb el seu carbònic perfectament integrat. Record llarg i cremós.

Maridatge:

Aconsellable per a arrossos (paelles), pasta, carns blanques, formatges frescos i cremosos..

Grau alcohòlic: 11,9%
Temperatura de servei: 6-8°
PVP aprox. 22€

Darrers reconeixements

Anyada 2019
Medalla d'Or Ecovino
91p. Robert Parker – Luis Gutiérrez (2022)
91p. Guia Peñín 2023
Medalla de Plata Vinari 2022



Llopart

Viticultors des de 1385L
Ctra. de Sant Sadurn a Ordal, Km.4 Els Casots -
08739 Subirats - Barcelona Tel.+34.93.899.31.25

Enllaç al web
del celler



Mas Llunes



Una història centenària

Treballem amb varietats autòctones com la Garnatxa i la Carinyena i extremem les atencions a les nostres vinyes ja que el secret de la nostra qualitat està en cuidar la matèria prima.

A casa nostra acostumem a dir que d'unes vinyes extraordinàries surt un raïm extraordinari. I d'un raïm extraordinari surt un vi excepcional. Aquesta és la principal raó per la que només elaborem vins de vinyes pròpies, algunes amb més de cent anys d'antiguitat.

*"Els nostres avantpassats ja treballaven les terres a Garriguella el 1331.
Avui nosaltres seguim el somni que ells van començar."*

Cypsela rosat

DO Empordà

Vi Rosat jove

Varietats: 100% Garnatxa Roja

Vi inspirat en la mítica ciutat ibèrica de Cypsela que segons la llegenda desaparegué sota les aigües del Mediterrani.

Un vi que ens transporta a l'encís de la història

Elaboració:

El raïm va ser acuradament seleccionat manualment en el moment de la verema. Una vegada separada la rapa, el most va macerar en contacte amb les seves pells durant 4 hores; a continuació, el most escorregut per gravetat es va separar de la resta i es va conduir als dipòsits de fermentació. La fermentacions es van prolongar 20 dies, a una temperatura controlada d'entre 17-20°C. Previ al seu embotellat es va filtrar i estabilitzar a -3° de temperatura.



Fresc i persistent

Tast :

Color rosat pàl·lid.

En aromes destaquen notes florals de gessamí, flor de taronger i gardènia i notes cítriques.

En boca és un vi fresc, ample i persistent.

Maridatge:

Ideal per acompanyar aperitius (formatges i embotits), amanides, peixos i arrossos de peix, carn d'aus (pollastre, gall d'indi, ànec). També perfecte per maridar amb qualsevol tipus de postres.

Grau alcohòlic: 13,5%

Temperatura de servei: 10-12°

PVP aprox. 10€

Reconeixements:

Medalla d'Or al Concurs *Grenaches du Monde 2025*

2023 Medalla d'or Premis Vinari 2024

2022 Medalla d'or Premis Vinari 2023



Celler Matallonga



El món del vi, la seva passió

Cal Banya i Cal Ventosa de Fullella, els artífexs d'aquest genuí projecte que va començar a veure la llum de forma oficial a partir de la collita del 2010.

Vam seguir endavant moguts per: l'abandonament del territori i pensar què els quedaria a les generacions futures si deixàvem de treballar la terra i el fet de malvendre un raïm de qualitat a molt baix preu i quasi no cobrir despeses.

Família de pagesos, arrelada al territori, que lluita per elaborar vins de mínima intervenció i gran qualitat amb el raïm de les seves vinyes, ubicades al bell mig del bosc de Fullella.

Rosat M

DO Costers del Segre

Varietats: 100% Merlot

M de 100% Merlot i la nostra inicial, Matallonga. Un vi que expressa molt, dels més complicats que fem al celler. Perfecte per gent que vol tastar coses noves!

Elaboració:

Agricultura:

Ecològica i regenerativa, de la finca pròpia de Matallonga.

Elaboració:

Most fermentat en bota de roure francès a baixa temperatura 15/16 °C. Fermentació malolàctica.

Criança:

Quatre mesos en bota de roure francès, alguns mesos d'arrodoniment a l'ampolla abans de sortir al mercat.



Tast :

Vista: Rosat cirera, net i brillant.

Nas: Notes de fruites cítriques, de fruites de pinyol com el préssec i en retronasals de fruits vermells, que ens recorden les llaminadures. Tot el conjunt ens aporta aromes de fruita fresca, floral, amb un toc especiat.

Boca: Destaca la seva bona acidesa, alhora que el seu gran volum i untuositat a causa de la fermentació malolàctica. Vi que ens permet descobrir un rosat molt diferent i amb molts matisos que ens dona joc a incorporar-lo a molts maridatges diferents.

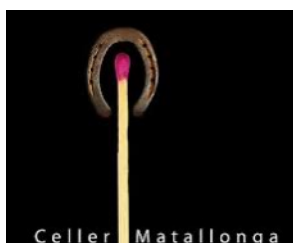
Maridatge:

Ideal per acompanyar aperitius (formatges, embotits, tapes lleugeres), paella o arròs de peix o marisc, carns d'au: pollastre, gal d'indi, ànec...També és un bon company per a les postres dolces.

Grau alcohòlic: 13%

Temperatura de servei: 6-8°

PVP aprox. 16€



Celler Matallonga

Celler Matallonga, afores - partida de les Sorts,
s/n, 25411 · Fullella, Lleida.

Enllaç al web del celler



Celler Piñol



Tecnologia i tradició

Som un celler familiar situat a Batea (DO Terra Alta) dedicat a la producció de vins fets amb raïm orgànic de la zona.

Premiats per la qualitat dels nostres vins, destacats amb puntuacions d'entre 90 i 95 punts per Robert Parker i seleccionats en les millors guies víniques (Tanner i Jancis Robinson, entre d'altres). Som autòctons, com el raïm que utilitzem (carinyena, garnatxa negra i blanca i morenillo: som una combinació perfecta entre moderna tecnologia i tradició secular.

La passió, l'entusiasme i l'amor per les nostres vinyes i la professió fan dels nostres vins un producte únic i conegut a tot el món.

Nuestra Señora del Portal Rosat

DO Terra Alta
Varietats: 100% Garnatxa

És un vi ecològic afruitat, estructurat i fresc que sedueix pel seu color rosat brillant i transmet l'essència de la Terra Alta a cada copa

Elaboració:

És un rosat de premsada directa. El raïm entra al celler i molt ràpidament es premsa per a que la extracció de color sigui la mínima. Els coneixements venen de la taula coneixement específic. posterior criança amb mares durant quatre mesos amb battonage.



Tast :

Color cirera intens amb rivet gerd. Aroma profund, intens, amb un gran pes de fruita vermella i fins i tot de fruita de pinyol. En boca és carnós, amb un gran volum, tanins grasos i potents. Postgust amb notes d'herbes mediterrànies i fruites vermelles madures. Molt elegant i llarg.

Maridatge:

És un vi ideal per maridar amb pasta, sushi, foie i embotits.

Grau alcohòlic: 13,5%
Temperatura de servei: 8-12°
PVP aprox. 11€

Per nosaltres la germana, allò proper, allò que ens ha inspirat Batea, el nostre poble. El pas a bones sensacions representades a cadascun dels vins d'aquesta gamma.

Celler Piñol P

Celler Piñol

C. Algars, 743786
Batea, Tarragona
Tel.977 43 05 05

Enllaç al web del celler



Rialla Celler



El vi que raja d'un somriure

Som tres joves viticultors apassionats del món vitivinícola.

La Susanna, viticultora de tota la vida i administrativa de l'empresa.

El Sergi, viticultor i un rodamón dintre el sector vitivinícola.

I el Roger, viticultor, enòleg i sommelier.

Actualment el celler disposem de 80 ha de vinya pròpies, la majoria garnatxes, treballem amb cura i respectant al màxim el medi ambient, per això fem una agricultura ecològica i sostenible des de fa 5 anys.

Rialla, neix al 2016 amb la il·lusió de transformar la nostra felicitat en forma de vi.

Rialla Rosat

Garnatxa peluda

Vi rosat.

DO Terra Alta,

Varietat: 100 % Garnatxa.peluda

Anyada: 2023

Rialla és un vi jove, viu, fresc i atrevit. Busca la tipicitat de la Garnatxa Peluda de la Terra Alta però amb matisos més intensos que sorprenden.

Elaboració:

Es recull el raïm manualment. Després de seleccionar els millors grans els posem en un petit dipòsit d'acer inoxidable. A continuació s'inicia la fermentació a una temperatura controlada d'entre 18-21°C. Un cop finalitzada la fermentació deixem el vi amb les seves pròpies mares durant tres mesos on apliquem la tècnica del batonage periòdicament. Així aconseguim un vi més intens i voluminós. Clarifiquem amb proteïna de pèsol, el que considerem menys agressiu i que aporta unes notes més mediterrànies al vi.



Afruitat, fresc i lleuger

Tast :

Al nas, aromes de fruita vermella fresca amb subtils notes especiades. A la boca, entrada lleugera amb bona acidesa. Postgust llarg, voluminós i persistent. Lleuger toc amarg final

Maridatge:

Amanides, tàrtars de tonyina, arrossos, embotits, pasta, carns blanques i salses lleugeres.

Grau alcohòlic: 13%

Temperatura de servei: 6-8°

PVP aprox. 9€

Amb aquest vi solidari Celler Rialla destina una part dels guanys a la fundació La Nineta Dels Ulls

Rialla és un vi jove, viu, fresc i atrevit. Busca la tipicitat de la Garnatxa Peluda de la Terra Alta però amb matisos més intensos que sorprenden.



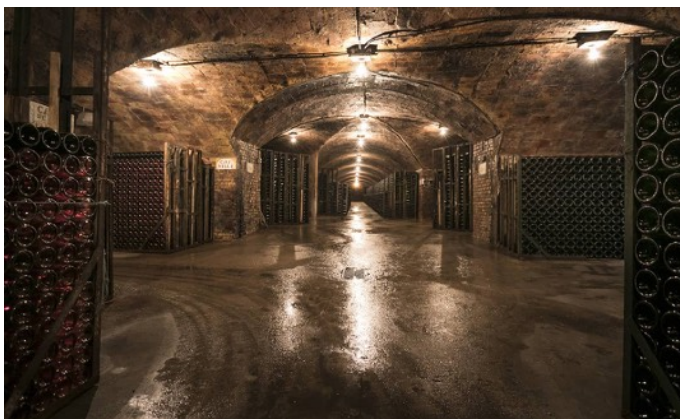
Celler Rialla

Carrer Saragossa 5B
43786, Batea (Terra Alta)
Tel: +34 679 200 774

Enllaç al web
del celler



Rovellats Cava



L'essència Rovellats

Rovellats és una història d'amor per la terra, les persones i el cava. Un projecte familiar que actualment gestiona la tercera generació de la família i que des de Sant Martí Sarroca (Barcelona) ha anat evolucionant a partir d'una filosofia de treball basada en la qualitat.

En l'actualitat, Rovellats elabora el 100% de la seva producció amb raïms de vinyes pròpies. Amb un fort compromís amb la sostenibilitat, el celler s'alimenta d'energia elèctrica renovable, depura el 100% de les seves aigües i té totes les seves vinyes certificades com a ecològiques pel CCPAE.

Imperial Reserva Brut Rosé

Denominació d'origen: DO Cava
Tipus d'ampolla: Champagne 75 cl

Criança: 24 mesos Collita: 2022
1a Fermentació: 13°C en dipòsits d'acer inoxidable.
2a Fermentació: Temperatura natural i constant de 13°C a les caves subterrànies

Un cava 100% Garnatxa ple de matisos per a un públic exigent i selecte.

Varietats: 100% Garnatxa
Exclusivament de vinyes pròpies veremades a mà.

Reconeixements:
– Gold – Sakura- Japan Women's Wine Awards 2021
– Gold – Gilbert & Gaillard International Challenge 2021
– Gold 91,Pt – Gold Taste Wine Up Guide, España 2020



Essència del territori

Tast :

Presenta un pàl·lid i delicat color rosat. Té una bombolla petita i persistent amb un fi rosari de despreniment vertical, marcant una corona molt bona.

Intens i net aroma de criança sobre mares i fons fruiters, que recorden els fruits del bosc, amb una gran complexitat d'aroma.

Golós, harmònic, complex i elegant, resultant molt atractiu i d'amplia via retronasal.

Maridatge:

Aperitiu, Entrants, meló amb pernil i entremesos, embotits grassos amb pa amb tomàquet, bacallà amb samfaina o magret d'ànec amb confitura de nabius. Postres de xocolata negra amarga.

Grau alcohòlic: 11.5%
Entre 6-8 °C.
PVP aprox. 15€

ROVELLATS
CAVA

Rovellats

El millor cava català

08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona, Tel:
+34 934 880 575

Enllaç al web
del celler



Sabaté i Coca



Passió pel terror

Marcel Sabaté i el seu germà Josep són la quarta generació de viticultors que manté una tradició familiar iniciada pel seu besavi el 1885 quan va plantar Terroja, una vinya de Xarel·lo que, encara avui, ens regala els vins més especials del celler. La finca consta de 40 hectàrees de vinya pròpia dividides en 66 parcel·les microvinificades per separat.

Elaboren vins i escumosos a partir de varietats autòctones, totes de cultiu ecològic certificat (CCPAE) i cadascuna rep les màximes cures. El seu compromís és el respecte absolut per la biodiversitat del seu entorn, aplicant-hi una viticultura circular i pràctiques biodinàmiques

Castellroig Reserva Brut Rosat

Vi escumós Corpinnat
Varietats: Garnatxa, Trepal i Xarel·lo.

Elaboració:

Després de vinificar les varietats autòctones de Garnatxa, Trepal i Xarel·lo, aquest vi s'elabora seguint el mètode tradicional.

Criança:

Criança mínima de 18 mesos

Els vins Castellroig provenen d'un mosaic de terrers en harmonia amb un microclima mediterrani propi de la Vall del Bitlles. Aquesta conjunció entre la terra, el clima i l'home proporciona als nostres vins i escumosos una personalitat única, en perfecta sintonia amb la filosofia de respecte i estima per l'entorn.



Vins de terror, vins amb ànima

Tast :

Vista: De color rosa maduixa, net i brillant.
Nas: Aroma característic de gerd i regalèssia.
Boca: Fresc i net, ens recorda als fruits vermells, farigola i és especiat.
Molt fàcil de beure.

Maridatge:

Ideal per acompanyar aperitius, arrossos i fideus. També és un bon company per a les postres.

Alcohol: 12°
Serviu a 7-8°.
PVP aprox. 17€





Enoteca Familiar Llopart

M e m ò r i a l í q u i d a

Ex·Vite Anyada 2011

Llopart Ex·Vite Brut combina la història i la tradició de Llopart i rep el nom del lema familiar Ex Vita Vite, la vida ve del cep. El seu assemblatge de Xarel·lo i Macabeu de les vinyes velles de muntanya de Les Flandes envella majestuosament amb dignitat i elegància.

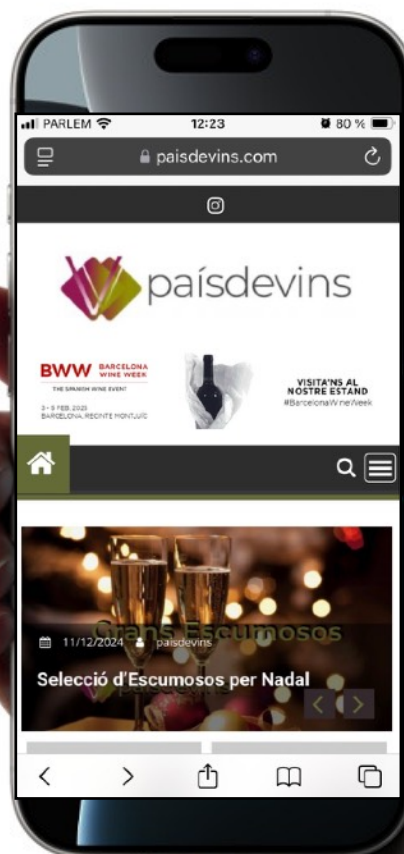
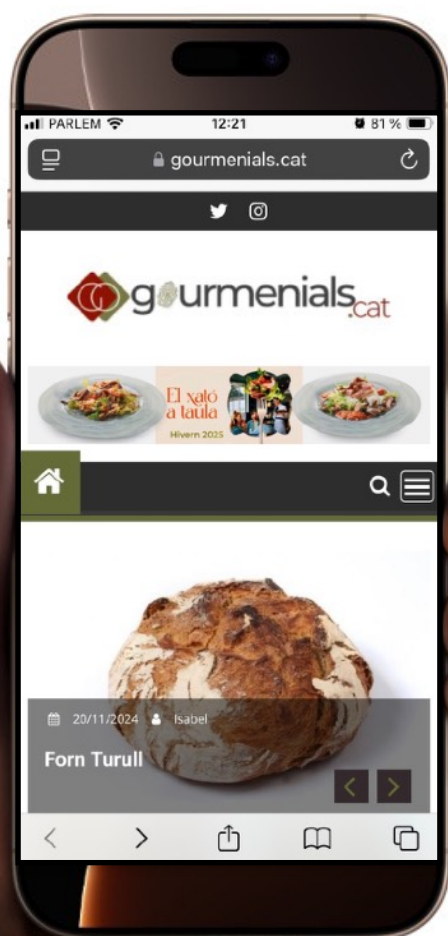
Llopart Ex·Vite Brut 2011 ENOTECA FAMILIAR

Mètode tradicional · Agricultura ecològica · Verema Manual ·

Remogut manual en pupitres

Edició limitada de 400 ampolles
amb més de 152 mesos de criança.

Data de degollat: octubre 2024



gourmenials .cat & paísdevins .com

visitem, enraonem, tastem i seleccionem amb criteri
per ser les publicacions dels productors i establiments
de la gastronomia d'alta qualitat del nostre país



44a Festa de la Ratafia

Santa Coloma de Farners

*tallers, mercat de ratafies artesanies, tast,
gastronomia i festa per a tots els públics*



*Escollit Millor vi
de Catalunya
en l'anyada 2014*

*DO Empordà. El FINCA BUTARÓS
prové d'una vinya plantada a
finals del segle XIX en terrenys
pissarroso al Paratge de
Butarós, a l'extrem nord del
terme de Garriguella*



*Aroma complexa d'espècies i
fruits negres, nou moscada,
cafè, cacau, clau, regalèsia,
torrats, prunes i lleugeres notes
balsàmiques. En boca hi trobem
molta fruita madura, és untuós,
fi, ample i té un taní suau i
agradable.*

Maridatge

*Ideal per carns vermelles, xai
rostit, carns a la brasa, canelons
de rostit, filet Wellington,
llebre a la royale*

Mas Llunes Finca Butarós 2016

MAS LLUNES, Vinyes i Celler

Ctra de Vilajuïga s/n 17780 | Garriguella - Alt Empordà - [+34 972 552 684](tel:+34972552684)

gourmenials

l'art de viure - gourmet - wine - luxury - lifestyle - travel - wellness

NADAL: LES MILLORS COMPRES GOURMET, REGALS, VIATGES I ESTIL

Guia de Nadal

★50 millors pastisseries
per comprar el torrons,
neules i panettones

★50 millors carnisseries
-xarcuteries per les
viandes més exquisides

★50 millors botigues
pels lots + gourmet

★50 obradors per no
cuinar

★50 restaurants amb la
taula més nadalenca

DELICATESSEN

RESTAURANTS

MOTORS

ESCUMOSOS

LICORS

REGALS

VINS

RELOTGES

DECOR

JOIES

ESCAPADES

HOTELS

Seleccions

★100 escumosos i
vins excel·lents

★30 licors, brandis i
esperits vermut

★escapades per
Nadal i Festes

★llibres, regals,
decoració i motor

★Especial Joies i
rellotges

★Estil cosmètica i
wellness

No us perdeu l'Especial Nadal 2025

a la vostra disposició el dimarts 18/11/2025

