



# Carta de vins

## NEGRES

**Compta ovelles** D.O. PENEDÉS 18,50 €

**Ull de llebre, syrah, cabernet sauvignon i merlot.**

Color cirera i reflexos violacis. Aromes de gerds, maduixes i cireres. En boca agradable, fresc i amable, amb un final balsàmic i persistent degut a la seva bona acidesa.

*Carns vermelles, embotit formatge i pasta.*

**Freyé Bio-organic 2019** D.O. PENEDÉS 23,00 €

**Syrah, merlot i garnatxa.**

Vi rodó, llaminer i molt fruitós, amb perfum de violetes i un toc de xocolata. D'esperit jove, afable i fresc.

*Carns vermelles, pasta, embotits i formatges.*

**Castell d'Or** D.O. CONCA DE BARBERÀ 20,50 €

**Cabernet sauvignon, ull de llebre i trepat.**

Color robí intens amb reflexos violacis. Aromes de mores, prunes i espècies com clau. Ben estructurat amb mig cos tanins i llarg postgust.

*Carns vermelles, embotits i formatges.*

**Bufar i fer ampolles** D.O. CATALUNYA 17,00 €

**Garnatxa, cariñena i merlot**

Vi jove, agradable al paladar, fresc, mediterrani i lleugerament afruitat

*Carns, pasta, embotits i formatges.*

**Sangre de Toro** D.O. CATALUNYA 19,50 €

**Garnatxa i cariñena**

Color cirera fosc, d'aroma de maduixes amb nota especiada de pebre negra. Càlid, ferm i delicada acidesa.

*Estofats, embotits, formatges i arrossos.*

## BLANCS

**Compta ovelles** D.O. PENEDÉS 18,50 €

**Xarel.lo, macabeu, chardonnay i sauvignon blanc.**

De tonalitats verdoses i color palla, aromes a fruites tropicals, tocs ensucrats, notes citriques i florals. Ampli, sedós i amb acidesa persistent que dona frescor i allarga tot el conjunt.

*Pollastre, pasta, amanides i arrossos.*

**Freyé** D.O. PENEDÉS 23,00 €

**Parellada i muscat de frontignan**

Tonalitat groc palla i reflexos daurats. Aromes de flors blanques i d'un subtil toc cítric.

Lleuger i refrescant amb tocs fruitals.

*Sopes, pasta, amanides i aperitius.*

**Bufar i fer ampolles** D.O. CATALUNYA 17,00 €

**Garnatxa blanca**

Color groc pàl·lid amb reflexos verds. Les seves aromes recorden flors blanques i fruites tropicals. A la boca, és fresc i ben estructurat amb un final ple, evocador i persistent.

*D'ampli maridatge*

**Perelada Blanc de Blancs** D.O. CATALUNYA 19,00 €

**Garnatxa blanca, macabeu, chardonnay i sauvignon blanc.**

Colors groc palla amb tonalitats verdoses. Aroma de fruites blanques amb un toc floral. Equilibrat, fresc i molt persistent

*D'ampli maridatge*

*Aperitiu, Carns blanques, arrossos*

**Viña esmeralda. Ecològic** D.O. PENEDÉS 26,50 €

**Moscateu d'alexandria**

Jove i ecològic. Fresc, sedós i molt aromàtic a flors blanques amb notes tropicals. De gust suau i refrescant, amb un toc dolç i final cítric.

*Aperitiu, Carns blanques, embotits, arrossos*

## ROSATS

**De Casta** D.O. CATALUNYA 19,00 €

**Cariñena i garnatxa**

Vi rosat lleuger i pàl·lid, que destaca per la seva frescor.

Aromes de maduixes i gerds i d'un subtil toc cítric.

A la boca, és suau i refrescant, amb una acidesa equilibrada.

*Aperitiu, pasta, embotits, verdures i arrossos*

