

CATALUNYA

Brut 21

Albet i Noya - Subirats

(chardonnay) – 12% - agricultura ecològica – data degollat 06/10

28,55

Nadal Salvatge Brut Gran Reserva 2006

Enric Nadal - Torrelavit

(macabeu, xarel·lo, parellada) – 12%

30,45

L'Origan Brut Nature

Gaston Coty – Sant Sadurní d'Anoia

(macabeu, xarel·lo, parellada, chardonnay) – 12% - criança entre 26 i 30 mesos

35,80



Maria Casanovas Gran Reserva Brut Rosat

Maia Casanovas – Sant Sadurní d'Anoia

(pinot noir) – 11,5% – data degollat 11/10

40,35

Argila Brut Nature Gran Reserva 2006

Mas Bertran Viticultors – Sant Martí Sarroca

(xarel·lo) – 11,5% – vinyes velles – data degollat 09/09

46,70

Gramona III Lustros Brut Nature Gran Reserva 2002

Gramona – Sant Sadurní d'Anoia

(xarel·lo, macabeu) – 12% – criança no inferior a 5 anys en tap de suro

49,65

Recaredo Brut de Bruts Brut Nature Gran Reserva 2002

Mata Casanovas – Sant Sadurní d'Anoia – vinyes velles

(macabeu, xarel·lo) – 11,5% – xarel·lo fermentat en roure, criança de 75 mesos – data degollat 08/09

55,15

Gran Reserva Personal Manuel Raventós Brut Nature 2002

Josep Maria Raventós i Blanc – Sant Sadurní d'Anoia

(xarel·lo, parellada) – 12% – criança de 7 anys – data de degollat 12/09

60,00

Ex.Vite Brut

Llopart - Subirats

(macabeu, xarel·lo, parellada) – 12% – criança den ampolla de 5 anys

61,65

Turó d'en Mota Brut Nature 2000

Mata Casanovas – Sant Sadurní d'Anoia – vinya plantada el 1940

(xarel·lo) – 12% - criança de 102 mesos – data degollat 12/09

174,30

CHAMPAGNE

| | | |
|----|---|--------|
| | Piper Heidsieck Brut – Reims (pinot noir, chardonnay, pinot meunier) | 53,85 |
| | Pierre Gimonet & Fils Brut Cuis Premier Cru Blanc de Blancs – Cuis (chardonnay) – 12,5% | 63,20 |
| ●● | Piper Heidsieck Rosé Sauvage – Reims (pinot noir, chardonnay) – 12% | 74,65 |
| | Delamotte Brut Blanc de Blancs – Le Mesnil-sur-Oger (chardonnay) – 12% | 83,45 |
| | Bollinger Cuvée Special Brut – Ay (pinot noir, chardonnay, pinot meunier) – 12% | 85,05 |
| ●● | Dom Ruinart Brut Rosé – Reims | 106,50 |
| | Billecart Salmon Brut Blanc de Blancs – (chardonnay) – | 122,60 |
| | Dom Perignon Vintage 2002 – Epernay | 265,10 |
| | Krug Grande Cuvée – Reims (pinot noir, chardonnay, pinot meunier) – 12% | 267,75 |
| | Amour de Deutz Millésimé 1999 – Ay (chardonnay) – 12% | 340,00 |
| | Louis Roederer Brut Cristal 2000 – Reims (chardonnay, pinot noir) – 12% | 365,15 |
| | Salon Blanc de Blancs Brut 1996 – Le Mesnil (chardonnay) – 12% | 398,60 |
| ●● | Dom Perignon Vintage 1998 Rosé – Epernay (pinot noir) – 12,5% | 623,40 |
| ●● | La Grande Dame Rosé Brut 1995 – Reims (chardonnay) – 12,5% | 648,45 |

CATALUNYA

Empordà

| | | |
|---|---|-------|
| ● | Blanc dels Aspres 2009 <i>Joaquim Albertí - Cantallops</i> (garnatxa blanca) – 14% - fermentat i criat amb les mares durant 8 mesos en roure Allier | 22,95 |
| ● | Ctònia 2010 <i>Masia Serra – Cantallops – vinyes sota el Puig Neulós – sòls granítics</i> (garnatxa blanca) – 13% - criat 2 mesos en roure Allier | 37,30 |
| ● | Mas Pòlit 2008 <i>Mas Pòlit Viticultors – Vilamaniscla – Costers Serra de Balmeta – Serra de l'Albera</i> (garnatxa, cabernet sauvignon, syrah) – 14% – criança de 8 mesos en bota | 20,25 |
| ● | Coromina 2005 <i>Empordalia - Pau</i> (carinyena) – 13,5% - | 21,00 |
| ● | Negre dels Aspres 2006 <i>Joaquim Albertí - Cantallops</i> (garnatxa, samsó, cabernet sauvignon) – 15% - criança de més d'un any en roure Allier | 25,65 |
| ● | Carlota 2008 <i>Oliver Conti - Capmany</i> – 13,5% - | 26,50 |
| ● | Finca la Garriga 2006 <i>Cavas del Castillo de Perelada - Peralada</i> (Samsó) – 14% - criança de 16 mesos en roure americà | 26,75 |
| ● | Bonfill 2006 <i>Arché Pagès - Capmany</i> (garnatxa, samsó, cabernet sauvignon) – 14,5% - criança de 14 mesos en roure Allier nou | 35,90 |
| ● | Finca Malaveïna 2007 <i>Cavas del Castillo de Perelada - Peralada</i> (merlot, cabernet sauvignon) – 15% - criança de 14 mesos en roure Allier | 36,45 |
| ● | Camí de Cormes 2006 <i>Roig Parals – Mollet de Peralada</i> (samsó) – 15% – vinyes centenàries | 39,85 |

CATALUNYA

Empordà

- **Gresa 2007**
Vinya d'Olivardots - Capmany
– 14,6% - criança de 18 mesos en roure francès 42,25
- **Gneis 2003**
Masia Serra – Cantallops – vinyes sota el Puig Neulós – sòls de gneis
(cabernet sauvignon, merlot, garnatxa negra) – 14,5% - criança de 16 mesos en roure Al 54,00
- **Cadac 2005**
Martín Faixó – Mas Perafita – Roses – vinyes al Cap de Creus
(cabernet sauvignon, garnatxa) – 15% - criança de 12 mesos en roure Allier 62,20
- **Cadac 2004 - MAGNUM**
Martín-Faixó – Cadaqués - vinyes al Cap de Creus – Sa Perafita
(cabernet sauvignon, garnatxa negra) – 15% – criança de 12 mesos en roure Allier 114,35
- **Finca Garbet 2003**
Cavas del Castillo de Perelada – Peralada
(syrah, cabernet sauvignon) – 14,5% – criança de 15 mesos en roure Tronçais nou 187,25

Costers del Segre

- **Saó 2007**
Mas Blanch i Jové
(macabeu) – 13,5% - fermentat i criat en bota de roure francès 21,35
- **Taleia 2009**
Castell d'Encús – Talarn – Vinyes al Pallars Jussà a 1000 m. s/nivell del mar
– 13,5% 38,60
- **Vilosell 2007**
Tomàs Cusiné – El Vilosell - sòls franc-calcaris i franc-argilosos
(tempranillo, cabernet sauvignon, garnatxa, syrah, merlot) – 14% – malolàctica i criança de 9 mesos en roure francès 19,80
- **Saó Expressiu 2006**
Mas Blanch i Jové
(garnatxa, cabernet sauvignon, ull de llebre) – 14,5% - envelliment de 4 mesos en roure francès i americà 31,05
- **Cérvoles 2005**
Celler de Cantonella – La Pobla de Cérvoles - Lleida
(ull de llebre, cabernet sauvignon, garnatxa, merlot) – criança de 13,5 mesos en Allier, Tronçais i un xic d'americà 41,20

Conca de Barberà

- **Milmanda 2007**
Miguel Torres - Vilafranca del Penedès
(chardonnay) – 14% - fermentat i criat en roure francès 70,45
- **Grans Muralles 1998**
Miguel Torres – Vinyes a Poblet
(monastrell, garnatxa, garró, samsó) – 14% - 18 mesos en bota nova de roures Nevers i Allier 146,85

CATALUNYA

Penedès

| | | |
|---|---|--------|
| ● | Finca Els Camps 2007 <i>Jané Ventura – El Vendrell – Serra del Montmell - vinyes de 60 anys en vessants de textura franca argilosa</i> (macabeu, xarel·lo) – 13,5% – criança de 5 mesos en diferents roures francesos - | 25,95 |
| ● | Quatre Xarel·los 2009 <i>Mas Candi – Les Gunyoles – Avinyonet del Penedès</i> (xarel·lo) – 13% - fermentat i criat 8 mesos en bota de cirerer, acàcia, roure francès i roure americà | 27,00 |
| ● | Fransola 2008 <i>Miguel Torres - Vilafranca del Penedès</i> (sauvignon blanc, parellada) – 13% - | 33,10 |
| ● | Petrea 2005 <i>Mas Comtal – Avinyonet del Penedès</i> (chardonnay, xarel·lo) – 14% - agricultura ecològica | 36,85 |
| ● | Gramona 2009 <i>Gramona – Sant Sadurní d'Anoia</i> (sauvignon blanc) – 13% - | 38,50 |
| ● | Montserrat 2009 <i>Josep Maria Raventós i Blanc – Sant Sadurní d'Anoia</i> (xarel·lo) – 12,5% | 44,35 |
| ● | La Calma 2006 <i>Can Ràfols dels Caus – Avinyonet del Penedès – Massís del Garraf – sòls molt calcaris</i> (chenin) – 13% - fermentat en bota de roure d'un vi | 46,45 |
| ● | Aspriu 2009 <i>Celler Pardas - Torrelavit – Serral del Titet, vinya la Lola</i> (xarel·lo) – 13,5% - | 63,25 |
| ● | Nun Vinya dels Taus 2008 <i>Vinifera scp – Sabanell – Font-Rubí</i> (xarel·lo) – 13% - | 78,00 |
| ● | Jané Ventura 2007 <i>Jané Ventura – El Vendrell –</i> (sumoll) – 14% – criança de 12 mesos en roure francès | 39,75 |
| ● | Mas la Plana 2006 <i>Miguel Torres - Vilafranca del Penedès</i> (cabernet sauvignon) – 14,5% | 80,75 |
| ● | Sot Lefriec 2004 <i>Celler Alemany i Corrió – Vilafranca del Penedès – Vinyes a Lavern (Subirats)</i> (cabernet sauvignon, carinyena, merlot) – 13,5% - malolàctica i criança de 23 mesos en roure francès nova i de primer vi | 102,70 |

CATALUNYA

Al·lella

- **Lanius 2008**
Alta Al·lella - Tiana
13% – agricultura ecològica
-
- **Orbus 2006**
Alta Al·lella - Tiana
13% – agricultura ecològica
-

37,80

57,75

Terra Alta

- **Mil·lenium 2006**
Celler Xavier Clua Coma – Vilalba dels Arcs – sòls calcaris amb argila a 450-500 m.s.n.m.
(garnatxa negra, cabernet sauvignon, syrah, merlot, pinot noir) – 13,5% - criança aprox. de 12 mesos en roure francès
-

33,70

Montsant

- **Ètnic 2009**
Celler el Masroig – El Masroig
(garnatxa blanca) – 13,5%
-
- **Acústic 2007**
Acústic Celler – Els Guiamets
(garnatxa, samsó) – 14,5% - criança de 10 mesos en bota de roure francès de torrat lleuger i d'un vi
-
- **Masia Esplanes 2004**
Cellers Capafons –Ossó - Falset
(merlot, cabernet sauvignon, garnatxa, syrah) – 14,5% - criança de 12 mesos en roure francès i americà
-
- **Coca i Fitó 2006**
(sirà, garnatxa, carinyena) – 14,5% - criança de 12 mesos en bota de roure francès i americà
-

23,75

20,65

29,15

39,15

CATALUNYA

Priorat

| | | |
|---|--|--------|
| ● | Clos Nelin 2008 <i>Clos Mogador - Gratallops</i> – 14% | 58,75 |
| ● | L'Embruix 2008 <i>Celler Vall Llach – Porrera -</i> (garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon, syrah, merlot) – 15% – criança de 14 mesos en roure francès | 37,80 |
| ● | Masos d'en Cubells 2003 <i>Cellers Capafons-Ossó - Falset</i> (garnatxa, cabernet sauvignon, samsó, merlot, syrah) – 14% - criança de 13 mesos en roure francès | 47,00 |
| ● | Clos Martinet 2003 <i>Mas Martinet Viticultors –</i> (garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon, syrah) – 14,5% – criança de 17 mesos en roure francès | 73,00 |
| ● | Clos Mogador 2002 <i>Clos Mogador – Gratallops</i> (garnatxa, cabernet sauvignon, syrah) – 14,5% – criança de 16 mesos en bota de tres anys | 104,10 |
| ● | Trío Infernal 2/3 2005 <i>Comber, Fischer, Gerin – Torroja del Priorat</i> (carinyena) – 14,5% – criança de 18 mesos – <i>vinyes velles de més de 70 anys</i> | 116,35 |
| ● | Vall Llach 2005 <i>Celler Vall Llach – Porrera -</i> (carinyena, merlot, cabernet sauvignon) – 15,5% – criança de 15 a 17 mesos en roure francès | 140,80 |

ILLES BALEARS

V.T. Illes Balears

● **Ànima Negra 2003**

Àn Negra Vit – Falanis – Mallorca

(callet) – 13,7% – criança de 13 mesos en roure francès i americà

56,05

Pla i Llevant de Mallorca

● **Torrent Negre 2001**

Miquel Gelabert – Manacor – Mallorca

(cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah) -14% - criança de 12 mesos en roure francès i americà nou

59,50

● **Gran Vinya Son Caules 2001**

Miquel Gelabert – Manacor – Mallorca

(80% callet, cabernet sauvignon, merlot, syrah, manto negro) – 14% - 12 mesos en roure francès i americà nou

76,20

PAÍS VALENCIÀ

Alacant

● **Estrecho 2005**

Bodegas F. Mendoza

(monastrell) – 14% - criança en botes de 500 l de roure francès

40,15

V.T. El Terrerazo

● **Finca Terrerazo 2005**

Bodegas Mustiguillo – El Terrerazo – València

(bobal, tempranillo, cabernet sauvignon) – 14,5% - fermentació malolàctica en bota – envellit 19 mesos en roure francès

46,80

NAVARRA

● **Colección 125 - 2006**

Bodegas Julián Chivite - Cintruenigo

(chardonnay) – 13,5% – criança sobre mares de 12 mesos en roure francès

88,90

● **Evo 2003**

Bodegas Guelbenzu – Ribera del Queiles

(cabernet sauvignon, merlot, tempranillo) – 13,5% - criança de 12 mesos en roure francès

27,95

● **Santa Cruz de Artazu 2006**

Bodegas y Viñedos Artazu - Artazu

(garnatxa) – 14,5% -

39,15

ARAGÓN

Somontano

- **Enate 2010**
Bodegas Enate – Salas Bajas
(Gewürztraminer) – 13,5% - 22,00

- **Enate Uno 2006**
Bodegas Enate – Salas Bajas – Pago de Planacor a 430 m s/nivell del mar (les vinyes més velles de chardonnay al Somontano)
(chardonnay) – 15,5% - fermentació alcohòlica i malolàctica en bota nova de roure francès de gra fi i torrat mitjà, posterior criaça sobre mares amb batonatges regulars. No es clarifica i s'estabilitza seguint els principis de l'enologia menys intervencionista – Producció molt limitada. 561,75

- **Enate Merlot Merlot 2005**
Bodegas Enate – Salas Bajas
(merlot) – 14% - criaça de 16 mesos en roure francès 42,10

Campo de Borja

- **Tres Picos 2007**
Bodegas Borsao – terrenys accidentats entre 600 – 700 m. s/nivell del mar
(garnacha) – 25,00

ISLAS CANARIAS

Lanzarote

- **Stratus 2008**
Btl Lanzarote – Yaiza – Lanzarote
(malvasía) – 13% 37,35

Ycoden Daute Isora

- **Tacande 2006**
Bodegas Viñátigo – La Guancha – Tenerife
(baboso, tintilla, vijariego negro, negramoll) – 14% - criaça de 7 mesos en bota de roure Allier 58,45

ANDALUCÍA

Sierras de Málaga

- **Botani 2010**
Jorge Ordóñez – Almáchar – Málaga
(moscatel) – 13,5% - fermenta part en inoxidable i part en roure 23,20

CASTILLA LEÓN

Ribera del Duero

- **Carmelo Rodero Crianza 2007**
Bodegas Rodero – Pedrosa de Duero – Burgos
(tempranillo, cabernet sauvignon) – 14% – criança de 15 mesos en roure francès

33,35

- **Finca Villacreces 2005**
Finca Villacreces – Quintanilla – Valladolid
(tempranillo, merlot, cabernet sauvignon) – 14% – criança de 16 mesos en roure francès

38,25

- **Pago de Carraovejas Reserva 2007**
Pago de Carraovejas - Peñafiel – Valladolid
(tinto fino, merlot) – 15% – criança de 12 mesos en roures francès i americà

50,60

- **Hacienda Monasterio Reserva 2005**
Bodegas Hacienda Monasterio – Pesquera de Duero – Valladolid
– 14,5% –

82,40

- **Flor de Pingus 2004**
Dominio de Pingus - Quintanilla - Valladolid
(tinto fino, cabernet sauvignon, merlot) – 14,5% – criança de 14 mesos en roure francès nou

180,55

- **Vega Sicilia Único Gran Reserva 1996**
Bodegas y Viñedos Vega Sicilia – Valbuena de Duero – Valladolid
(tinto fino, cabernet sauvignon) – 13,5% – 22 mesos en tina de fusta + 28 mesos en bota envinada + 24 mesos en tina de fusta de gran capacitat

397,25

Toro

- **San Román 2002**
Bodegas y Viñedos Maurodos – Pedrosa del Rey – Valladolid - sòls de sorra, argila, grava, còdols
(tinta de Toro)–14,5% – 20 mesos en botes de roure francès i americà noves i usades - ni filtrat ni clarificat

52,65

Vino de la Tierra de Castilla y León

- **Terreus 2003**
Bodegas Mauro – Paraje de Cueva Baja – Tudela de Duero - Valladolid
(tempranillo) – 15% – criança de 30 mesos en bota nova de roure francès – malolàctica en bota

184,55

CASTILLA LEÓN

Bierzo

● **Xestal 2005**

Bodegas y viñedos Gancedo – Quilós-Cacabelos – León
(mencia) – 14% - criança en bota de 12 mesos – vinyes de més de 50 anys

25,40

● **Paixar 2003**

Bodegas y Viñedos Paixar – vinyes de més de 60 anys en vessants de pissarra fragmentada a 700-900 m.
(mencia) – 14% - criança en roure francès – no es filtra

87,35

CASTILLA LA MANCHA

Vino de la Tierra de Castilla

● **Quercus 2003**

Bodegas Fontana – Fuente de Pedro Naharro – Cuenca
(tempranillo) – 14% – criança aproximada de 14 mesos en roure americà

45,65

Almansa

● **Atalaya 2007**

Bodegas Atalaya – Almansa
(garnacha tintorera, monastrell, tempranillo) – 14% – criança de 8 mesos en roure francès i americà

20,05

RIOJA

| | | |
|----|--|--------|
| ● | R. Punto 2009 <i>Bodegas Fernando Remírez de Ganuza - Samaniego</i> (viura, malvasia) – | 21,55 |
| ● | Bai Gorri 2005 <i>Bodegas Baigorri – Samaniego</i> (viura) – 13,5% – macerat amb les pells, fermentat i criat durant 12 mesos sobre les mares en bota francesa | 33,15 |
| ● | Remelluri 2007 <i>Granja Nuestra Señora de Remelluri – La Bastida</i> – 13,5% | 66,15 |
| ●● | Livius 2008 | 54,00 |
| ● | El Puntido 2007 <i>Viñedos de Paganos - Laguardia</i> – 14,5% | 70,90 |
| ● | Remírez de Ganuza Reserva 2005 <i>Fernando Remírez de Ganuza - Samaniego</i> (tempranillo, graciano) – 14% - criança de 22 mesos en roure francès i americà | 92,35 |
| ● | Pagos Viejos 2005 <i>Artadi – Laguardia</i> (tempranillo) – 14% – criança de 18 mesos en bota nova de roure francès | 95,85 |
| ● | Prado Enea Gran Reserva 2001 <i>Bodegas Muga – Haro</i> (tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano) – 13,5% – fermentat i criat 12 mesos en tina de roure + 36 mesos en bota | 128,35 |
| ● | Calvario 2005 <i>Finca Allende – Briones</i> - 14% | 139,40 |
| ● | El Bosque 2006 <i>Sierra Cantabria – San Vicente de la Sonsierra</i> (tempranillo) – 14,5% | 174,15 |
| ● | Remírez de Ganuza Reserva 2001 - MAGNUM <i>Bodegas Fernando Remírez de Ganuza – Samaniego – vinyes de 60 anys</i> (tempranillo, graciano) – 14% – criança de 21 mesos en bota nova de roure francès i americà | 187,40 |
| ● | Amancio 2004 <i>Sierra Cantabria – San Vicente de la Sonsierra</i> 14,5% | 189,10 |
| ● | Aurus 2005 <i>Finca Allende – Briones – vinyes de més de 60 anys</i> (tempranillo, graciano) – 14% – criança de 24 mesos en roure francès | 227,90 |
| ● | Viña El Pisón 2005 <i>Viñedos Lacalle y Laorden – Laguardia</i> (tempranillo, graciano, garnacha) – 14% – criança de 20 mesos en bota nova | 254,15 |

GALICIA

Valdeorras

● **Guitian sobre lías 2009**

Bodegas La Tapada – Rubià de Valdeorras – Ourense – sòl pissarrós de textura argilo llimosa – 500 m.s/mar (godello) – 13% – 8 mesos de criança amb les seves mares en dipòsits inoxidables

26,20

● **As Sortes 2009**

Rafael Palacios – Val do Bibeí - A Rua - Ourense – 14%

56,10

Ribeira Sacra

● **Abadia da Cova 2008**

Adegas Moure – A Cova-O'Saviaño – Lugo – sòls granítics i pissarrosos (albariño, godello) – 12,5%

25,75

Rias Baixas

● **Tricó 2007**

Compañía de Vinos Tricó – Salvaterra do Miño) (albariño) – 13,5%

26,75

● **Pazo de Señorans 2009**

Pazo de Señorans – Vilanoviña – Meis (albariño) – 12,5%

27,15

● **Pedralonga 2010**

Francisco Alfonso – Godos – Caldas do Reis (albariño) – 13%

31,05

● **Nana 2008**

Bodegas Attis – Dena - Meaño (albariño) – 13% - fermentat i criat sobre mares durant 9 mesos en roure francès

45,10

● **Do Ferreiro Cepas Vellas 2009**

Bodegas Gerardo Méndez – Galiñanes - Meaño (albariño) – 13% - criat en dipòsit inoxidable durant 11 mesos

48,60

● **Davila L.100 2007**

Adegas Valmiñor – O Rosal - Pontevedra (loureiro) – 13% – criat sobre les seves mares durant 9 mesos – vinyes de 40 anys

49,80

● **Fefiñanes III año 2007**

Bodegas Palacio de Fefiñanes - Cambados (albariño) – 12,5% -

60,25

Ribeiro

● **Viña Mein 2009**

Viña Mein – San Clodio – Leiro – Ourense (treixadura, godello, loureira, torrontés, albariño, lado, albilla) –

21,35

ALEMANYA

M o s e l

● **Uhlen "R" 2005**

Weingut Heymann-Löwenstein – Winnigen - terrasses de pissarra vermella fosca i calcària vermella
(riesling) – 12,5% - Qualitätswein – criaçã en inoxidable – llevats autòctons

102,35

R h e i n g a u

● **Oestrich Doosberg 2005**

Weingut Peter Jakob Kühn - Oestrich
(riesling) – 13,5%

77,60

● **Rüdesheim Berg Schlossberg 2002**

Weingut Georg Breuer
(riesling) – 12,5% - terrenys de pissarra quarsita esmicolada – part del vi fermenta en botes de roure

86,20

N a h e

● **Niederhäuser Hermannshöhle 2005**

Weingut Hermann Dönnhoff - Oberhausen - terrenys de pissarra grisa micronitzada i vulcanita
(riesling) – 12,5% – Trocken – Qualitätswein – criaçã combinada entre tines de fusta i dipòsits inoxidable

109,65

P f l a z

● **Im Sonnenschein Siebeldingen 2001**

Weingut Ökonomierat Rebholz – Siebeldingen - terrenys de pedra arenosa bigarrada i grava -
(riesling) – 13% – Spätlese Trocken – Qualitätswein mit Prädikat –

74,90

● **Foster Jesuitengarten 2002**

Weingut Dr. Bürklin-Wolf - Wachenheim - terrenys de basalt -
(riesling) – 13% – Trocken – Qualitätswein –

90,95

A U S T R I A

W a c h a u

● **Ried Loibenberg 2005**

Weingut Knoll – Unter-Loiben – sòl de pedres i gneis sobre pendents al costat del riu Danubi
(Grüner Veltliner) – 13,5% - Qualitätswein Trocken – fermentat i criat durant 6 mesos en bota de fusta

56,85

● **Pichler 2005**

Weingut F.X. Pichler – Loiben – sòl de pedra i gneis sobre pendents al costat del riu Danubi
(riesling) – 13,5% – Qualitätswein Trocken – llevats autòctons – criaçã de 6 mesos en bota de roure

80,15

S U I S S A

F e c h y

● **Vigne du Baron 2006**

Baron Patrick de Ladoucette – Tartegnin – Canton de Vaud
(chasselas) – 12% – vinyes sobre sòls de morrena a 450 m s/nivell mar mirant al llac Lemán

38,95

ALSACE

● **Altenbourg Cuvée Lauren 2001 – Clos des Capucins**

Domaine Weinbach – Kaysersberg
(gewürztraminer) – 13% – fermentat en tines de roure

132,40

CORSICA

Patrimonio

● **Grotte di Sole 2002**

Domaine Antoine Arena – sòls argilo – calcaris
(nielluccio) - 13% - criat en inoxidable sense utilitzar productes químics

45,35

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre

● **Comte Lafond 2008**

De Ladoucette – Château du Nozet – Pouilly sur Loire (Nièvre)
(sauvignon blanc) – 12,5% - sense criança en fusta

43,50

Pouilly-Fumé

● **Pur Sang 2007**

Dagueneau de Chez Didier Dagueneau – Saint Adelain
(sauvignon blanc) – 12%

177,30

● **Silex 2005**

Didier Dagueneau - Saint Adelain - sòls amb abundància de silex
(sauvignon blanc) – 13,5% - fermentat amb les seves mares i criança aprox. d'11 mesos en roure

212,70

CÔTES DE PROVENCE

●● **Château de Selle Coeur de Grain 2009**

Domaines d'Ott – Taradeau
(cabernet sauvignon, grenache, cinsault, syrah) – 13,5% – fermentat en dipòsit i envellit en tina de fusta entre 6 i 9 mesos

59,60

CÔTES DU RHONE

Condrieu

● **Les Chaillets 2002**

Yves Cuilleron – Chavanay - sòl sorrenc, granític i poc profund

(viognier) – 14% – vinya de 60 anys en terrasses – fermentat i criat durant 9 mesos amb les seves mares

96,15

Château Grillet

● **Château Grillet 2004**

Château Neyret-Gachet - Verin

(viognier) – 14% – sòl granític – 2 anys com a mínim en bota de roure

175,95

Hermitage

● **Etienne Guigal 2002**

E. Guigal – Château d'Ampuis

(marsanne, roussanne) – 13% – criat en botes de roure de segon vi

79,40

● **La Chapelle 1998**

Paul Jaboulet Aîné – La Roche de Glun - vessant de forta pendent i amb molta pedra

(syrah) – 13,5% – criaça d'entre 12-16 mesos en botes de roure mínimament noves

235,30

Cornas

● **Auguste Clape 2001**

(syrah) – 13% – criaça de 18 mesos en roure – vinificació de cada parcel·la per separat - *vinyes velles*

101,60

Gigondas

● **Tardieu – Laurent 2001**

(predomini de grenache amb syrah i movèdre) – 14,5% - bota nova de roure Allier – sense filtrar

78,10

BOURGOGNE

YONNE

Chablis

- **Monté de Tonnerre Premier Cru 2008**
Jean Paul & Benoît Droin - Chablis
(chardonnay) – 14%

55,90
- **Mont du Milieu Premier Cru 2007**
Jean Paul & Benoît Droin - Chablis
(chardonnay) – 14%

55,90
- **Les Clos Gran Cru 2007**
Jean Paul & Benoît Droin - Chablis
(chardonnay) – 14%

102,45
- **Fourchaume Premier Cru 2008**
Négociant – Éleveur Louis Latour - Beaune – Côte d'Or
(chardonnay) – 13% – vinificat en inoxidable amb fermentació malolàctica completa

65,45
- **Château Grenouille Grand Cru 1996**
Sca La Chablisienne - Chablis
(chardonnay) – 13% – fermentat en bota

145,25

MÂCONNAIS

Pouilly – Fuissé

- **Grand Beauregard 2003**
Château de Beauregard – Fuissé – calcari blanc i gris amb argila d'origen juràssic
(chardonnay) – 13,5% – fermentat en bota i posterior criaça de 20 mesos sense filtrar

109,40

Macon – Villages

- **Quintaine 2007**
Pierrette et Marc Guillemot–Michel – Clessé – sòl d'argila i llim amb subsòl calcari
(chardonnay) – 13% – criat sobre mares en dipòsit de ciment – no s'estabilitza per fred – llevats autòctons

39,25

BOURGOGNE

CÔTE DE BEAUNE

Meursault

● **Genevrières Premier Cru 2006**

Domaine Ballot Millot & Fils - Meursault

(chardonnay) – 13,5% – criaça de 12 mesos en bota (25% nova) + 6 mesos en inoxidable

135,75

● **Perrières Premier Cru 2006**

Domaine Ballot Millot & Fils - Meursault

(chardonnay)

141,50

Puligny – Montrachet

● **Le Cailleret Premier Cru 2004**

Domaine De Montille - Volnay

(chardonnay) – 13% –

212,65

Chevalier – Montrachet

● **Les Demoiselles Grand Cru 2004**

Maison Latour – Beaune – Puligny Montrachet – Côte d'Or

(chardonnay) – 14% – malolàctica en roure i criaça entre 8 i 10 mesos

397,25

Bienvenues – Bâtard – Montrachet

● **Olivier Leflaive Grand Cru 2007**

Oliver Leflaive – Puligny Montrachet

(chardonnay) – 13,5%

300,65

Montrachet

● **Leflaive Grand Cru 2002**

Oliver Leflaive – Puligny Montrachet – sòl pobre de terres marrons sobre subsòl de roca calcària molt dura

(chardonnay) – 13,8%

430,95

Chassagne – Montrachet

● **Morgeot Premier Cru 2006**

Domaine Blain-Gagnard – Chassagne Montrachet – sòl argilós

(chardonnay) – 13,3% - fermentat i criat uns 11 mesos en bota de roure

104,00

● **Caillerets Premier 2006**

Domaine Blain-Gagnard – Chassagne Montrachet – sòl argilo calcari

(chardonnay) – 13,3% - fermentat i criat uns 11 mesos en bota de roure

104,00

● **Clos Saint Jean Premier 2007**

Domaine Blain-Gagnard – Chassagne Montrachet – sòl argilo calcari

(chardonnay) – fermentat i criat uns 11 mesos en bota de roure

104,95

BOURGOGNE

CÔTE DE BEAUNE

Bâtard - Montrachet

- **Bâtard-Montrachet Grand Cru 2007**
Domaine Blain-Gagnard – Chassagne Montrachet
(chardonnay) – 258,80
- **Bâtard-Montrachet Grand Cru 2007**
Oliver Leflaive – Puligny Montrachet
(chardonnay) – 13,5% 346,90

Corton

- **Les Pougets Grand Cru 2004**
Domaine de Montille - Volnay
(pinot noir) – 13% – llevats autòctons – criança sobre mares entre 18 i 24 mesos en bota de roure (25% noves) 178,05

Savigny - les - Beaune

- **Les Guettes Premier Cru 1998**
Maison Leroy – Négociants à Auxey-Mersault (Côte d'Or)
(pinot noir) – 13% – criança de 10 mesos en roure francès – sòl sorrenc amb pedra, alçada a 290 m. amb exposició sud 182,45

Pommard

- **Les Pezerolles Premier Cru 2006**
Domaine De Montille - Volnay
(pinot noir) – 12,5% 160,00

Volnay

- **Les Taillepieds Premier Cru 2004**
Domaine de Montille - Volnay
(pinot noir) – 13% - llevats autòctons – criança sobre mares entre 18 i 24 mesos en bota de roure (25% noves) 146,60

BOURGOGNE

CÔTE DE NUITS

Charmes – Chambertin

● **Charmes Chambertin Grand Cru 2001**

Domaine Dujac – Morey-St. Denis –

(pinot noir) – 13% – no desrapa, llevats naturals, premsat lleuger, sense filtrar – criaça de 16 mesos en bota nova

171,15

Morey – Saint – Denis

● **Clos de la Bussière Premier Cru 1997**

Domaine Georges Roumier – Chambolle-Musigny (Côte d'Or)

(pinot noir) – 13% – criat en roure Allier (30% com a màxim de botes noves)

141,20

Chambolle – Musigny

● **Confuron-Cotetidot 2004**

Domaine Confuron-Cotetidot – Vosne-Romanée

(pinot noir) – 12,5% – criat en bota entre 18 i 24 mesos – sòls molt superficials sobre roca mare degradada en sorra fina

90,30

Clos de Vougeot

● **Clos de Vougeot Grand Cru 2004**

Domaine Lucien Le Moine – Beaune – Côte d'Or

(pinot noir) – 13,5%

253,50

Echézeaux

● **Echézeaux Grand Cru 2000**

Domaine de la Romanée-Conti - Vosne-Romanée – Côte d'Or –

(pinot noir) – criaça de 20 mesos en bota de roure – 13% - sòls calissos lleugers i de fàcil drenatge

636,20

Nuits – Saint – Georges

● **Clos de la Maréchale 2004 Premier Cru**

Domaine Jacques-Frédéric Mugnier – Chambolle-Musigny

(pinot noir) – 13% – criaça de 18 mesos en roure francès

168,55

BORDEAUX

Saint - Estèphe

- **Château Cos d'Estournel 2004 - Deuxième Grand Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot) – 13,5% – criat entre 12 i 16 mesos en bota nova de roure – sòl de graves del quaternari amb subsòl de grava calcària
186,80

Paulliac

- **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2004 – Deuxième Grand Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot) – 13% – criaça de 20 mesos
165,30
- **Château Pichon Longueville Baron 2000 - Deuxième Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) – 13% - fermentació en inox. malolàctica en bota i criaça d'entre 15 i 18 mesos (80% noves)
194,05
- **Château Mouton Rothchild 1999 – Premier Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc) – 12,5% – fermentat en tines de fusta – criat entre 20 i 24 mesos en bota nova de roure
593,50
- **Château Latour 2004 - Premier Grand Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) – 13% – criaça de 20 mesos en roure nou – vessants suaus de grava profunda amb subsòl de marga –
1.217,10

Saint - Julien

- **Château Ducru Beaucaillou 2001 - Deuxième Grand Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) – 13% – criaça de 18 mesos en roure (60% nou) –
- sòl pedregós amb subsòl calcari
160,50
- **Château Léoville Las Cases 1999 - Deuxième Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc) – 13% - criat entre 18 i 20 mesos en bota de roure
267,50

Margaux

- **Château Palmer 2000 - Troisième Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, altres) – 13% – criaça d'entre 18 i 24 mesos en roure (35% botes noves)
388,00
- **Château Margaux 2002 – Premier Grand Cru Classée**
(cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc) – 13% – fermentat en tina de fusta i criat en roure francès nou entre 18 i 24 mesos
652,45

Pessac - Leognan

- **Château La Mission Haut-Brion 2001 – Premier Cru Classée de Graves**
(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc) – 13,5% – criaça en roure de 18 a 24 mesos – clarificat amb clara d'ou -
304,95

Pomerol

- **Vieux Château Certan 2003**
(merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon) – 13% – fermentació en tina de roure i criat entre 18 i 22 mesos en bota nova
362,55

BORDEAUX

Saint - Emilion

- **Château Figeac 2004 - Premier Grand Cru Classée**
(cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot) – 13% – criança de 10 mesos en bota nova de roure i 10 mesos en inox. 227,35

- **Château Tertre Roteboeuf 2001- Grand Cru**
(merlot, cabernet franc) –13,5% – envellit durant 18 mesos en bota nova de roure 280,85

- **Château Angelus 2001 - Premier Grand Cru Classée**
(merlot, cabernet franc) – 13,5% – envellit durant 18 mesos en bota nova de roure 323,65

- **Château Cheval Blanc 2004 - Premier Grand Cru Classée**
(cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon, malbec) – 13% – criança de 20 a 26 mesos en bota 728,80

PIEMONTE

Langhe

● **Sitorey 1999**

Gaja – Barbaresco - sòls calcaris

(barbera) – 14% – fermentació en inoxidable – envellit en bota durant 12 mesos i en tina durant 10 mesos

96,95

TOSCANA

Chianti Classico

● **Flaccianello della Pieve 2000**

Azienda Agricola Fontodi – Panzano – sòls d'argila

(sangiovese) – 14% - criança entre 16 i 18 mesos en roure Allier

103,80

Brunello di Montalcino

● **Biondi Santi 1998**

Tenuta Greppo - Montalcino

(sangiovese grosso) -13,5% - llarga criança en roure d'Eslovènia

238,05

Bolgheri

● **Guado al Tasso 1999**

Antinori

(cabernet sauvignon, merlot, syrah) - 13,5% – criança de 14 mesos en roure

104,00

● **Sassicaia 1997**

Tenuta San Guido

(cabernet sauvignon, cabernet franc) – 13% – criança de 24 mesos en roure francès

711,55

PORTUGAL

Douro

● **Quinta do Noval 2005**

Quinta do Noval Vinhos - Pinhao

(touriga franca, touriga nacional, tinto cao) – 13,5% -

106,50