

## Llegenda:

- Vins de vinyes en cultiu ecològic – *vinos de viñas en cultivo ecológico*
- Vins procedents de viticultura biodinàmica – *vinos prodedentes de viticultura biodinámica*
- 🍇 Vins fermentats amb llevats autòctons – *vinos fermentados con levaduras autóctonas*
- △ Observacions sobre el vi – *Observaciones sobre el vino*

## Í N D E X

Generosos \_\_\_\_\_ pàg.6

### Escumosos – Espumosos

#### CATALUNYA

Cava \_\_\_\_\_ pàg.7

#### FRANÇA

CHAMPAGNE \_\_\_\_\_ pàg.8

### Blancs – Blancos – Blancs – White

#### CATALUNYA

<u>Empordà</u>	<u>pàg. 9</u>
<u>Costers del Segre</u>	<u>pàg.10</u>
<u>Terra Alta</u>	<u>pàg.10</u>
<u>Conca de Barberà</u>	<u>pàg.11</u>
<u>Penedès</u>	<u>pàg.11</u>
<u>Bages</u>	<u>pàg.12</u>
<u>Alella</u>	<u>pàg.12</u>
<u>Priorat</u>	<u>pàg.12</u>
<u>Montsant</u>	<u>pàg.13</u>

#### ESPANYA

<u>Valdeorras</u>	<u>pàg.14</u>
<u>Rías Baixas</u>	<u>pàg.14</u>
<u>Riberia Sacra</u>	<u>pàg.14</u>
<u>Ribeiro</u>	<u>pàg.15</u>
<u>Ourense</u>	<u>pàg.15</u>
<u>Rioja</u>	<u>pàg.15</u>
<u>Somontano</u>	<u>pàg.15</u>
<u>Bierzo</u>	<u>pàg.16</u>
<u>Vinos de la Tierra de Castilla y León</u>	<u>pàg.16</u>
<u>Islas Canarias</u>	<u>pàg.16</u>
<u>Navarra</u>	<u>pàg.16</u>

# Í N D E X

## Blancs – Blancos – White

### FRANÇA

<u>Occitàna</u>	pàg.17
<u>Alsace</u>	pàg.17
<u>Vallée du Rhône</u>	
<u>Côtes du Rhone</u>	
<u>Saint-Péray</u>	pàg.18
<u>Saint-Joseph</u>	pàg.18
<u>Condrieu</u>	pàg.18
<u>Hermitage</u>	pàg.18
<u>Crozes-Hermitage</u>	pàg.18
<u>Vallée du Rhône Méridionale</u>	
<u>Châteauneuf-du-Pape</u>	pàg.18
<u>Vallée de Loire</u>	
<u>Sancerre</u>	pàg.19
<u>Pouilly-Fumé</u>	pàg.19
<u>Saumur</u>	pàg.19
<u>Savennières</u>	pàg.20
<u>Anjou</u>	pàg.20
<u>Bourgogne</u>	
<u>Yonne</u>	
<u>Chablis</u>	pàg.21-22
<u>Côte de Beaune</u>	
<u>Corton-Charlemagne</u>	pàg.23
<u>Pernand-Vergeleses</u>	pàg.23
<u>Saint-Aubain</u>	pàg.23
<u>Meursault</u>	pàg.24
<u>Puligny-Montrachet</u>	pàg.25-26
<u>Chassagne-Montrachet</u>	pàg.27
<u>Mâconnais</u>	
<u>Pouilly-Fuissé</u>	pàg.28
<u>Viré-Clessé</u>	pàg.28

### ITÀLIA

<u>Dolomiti</u>	pàg.29
<u>Veneto</u>	pàg.29
<u>Campania</u>	pàg.29
<u>Sicília</u>	pàg.29

### GRÈCIA

<u>Peloponès</u>	pàg.30
<u>Illes Jòniques</u>	pàg.30
<u>Illes Cíclades</u>	pàg.30

### ALEMANYA

<u>Mosel</u>	pàg.31
<u>Rheingau</u>	pàg.31
<u>Nahe</u>	pàg.31
<u>Pflaz</u>	pàg.31
<u>Rheinhessen</u>	pàg.31

ESLOVÈNIA pàg.32

ARGENTINA pàg.32

CHILE pàg.32

NOVA ZELANDA pàg.32

# Í N D E X

## Rosats – Rosados – Rosé

### CATALUNYA

Empordà	pàg.33
Priorat	pàg.33
Montsant	pàg.33
Bonastre	pàg.33

### FRANÇA

Côtes de Provence	pàg.34
-------------------	--------

# Í N D E X

## Negres – Tintos – Rouge – Red

### CATALUNYA

<u>Empordà</u>	pàg.35
<u>Costers del Segre</u>	pàg.36
<u>Alella</u>	pàg.36
<u>Bages</u>	pàg.36
<u>Penedès</u>	pàg.37
<u>Montsant</u>	pàg.37
<u>Terra Alta</u>	pàg.37
<u>Coca de Barberà</u>	pàg.37
<u>Priorat</u>	pàg.38

### ESPANYA

<u>Illes Balears</u>	pàg.39
<u>Rioja</u>	pàg.39
<u>Ribera del Duero</u>	pàg.40
<u>Bierzo</u>	pàg.40
<u>Somontano</u>	pàg.41
<u>Navarra</u>	pàg.41
<u>Tierra de Cadiz</u>	pàg.41
<u>Sierras de Málaga</u>	pàg.41

### FRANÇA

<u>Côtes du Rhone</u>	
<u>Hermitage</u>	pàg.42
<u>Cornas</u>	pàg.42
<u>Côte-Rotie</u>	pàg.42
<u>Gigondas</u>	pàg.42
<u>Châteauneuf-du-Pape</u>	pàg.42
<u>Val de la Loire</u>	pàg.43
<u>Chinon</u>	pàg.43
<u>Bourgogne</u>	
<u>Côte de Nuits</u>	
<u>Gevrey-Chambertin</u>	pàg.44
<u>Morey-Saint-Denis</u>	pàg.45
<u>Clos de Tart</u>	pàg.45
<u>Clos des Lambrays</u>	pàg.45
<u>Chambolle-Musigny</u>	pàg.45
<u>Echézeaux</u>	pàg.46
<u>Richebourg</u>	pàg.46
<u>Vosne-Romanée</u>	pàg.46
<u>Nuits-Saint-Georges</u>	pàg.46
<u>Côte de Beaune</u>	
<u>Aloxe-Corton</u>	pàg.47
<u>Savigny-les-Beaune</u>	pàg.47
<u>Pommard</u>	pàg.47
<u>Volnay</u>	pàg.48

# Í N D E X

## Negres – Tintos – Rouge – Red

### FRANÇA

#### Bordeaux

<u>Saint-Estèphe</u>	<u>pàg.49</u>
<u>Pauillac</u>	<u>pàg.49</u>
<u>Saint-Julien</u>	<u>pàg.49</u>
<u>Margaux</u>	<u>pàg.50</u>
<u>Pessac-Leognan</u>	<u>pàg.50</u>
<u>Pomerol</u>	<u>pàg.50</u>
<u>Saint-Emilion</u>	<u>pàg.51</u>

### ITÀLIA

#### Piemonte

<u>Dolcetto</u>	<u>pàg.52</u>
<u>Barbera d'Alba</u>	<u>pàg.52</u>
<u>Barolo</u>	<u>pàg.52</u>
<u>Barbaresco</u>	<u>pàg.52</u>

#### Valpolicella

<u>Ripasso</u>	<u>pàg.53</u>
<u>Amarone</u>	<u>pàg.53</u>

#### Toscana

<u>Bolgheri</u>	<u>pàg.53</u>
<u>Montalcino</u>	<u>pàg.53</u>

#### Campania

<u>Irpina</u>	<u>pàg.54</u>
---------------	---------------

#### Sicilia

<u>Etna</u>	<u>pàg.55</u>
<u>Vittoria</u>	<u>pàg.55</u>
<u>Contessa Entellina</u>	<u>pàg.55</u>

### PORTUGAL

<u>Naoussa</u>	<u>pàg.56</u>
----------------	---------------

### PORTUGAL

<u>Douro</u>	<u>pàg.56</u>
--------------	---------------

### ARGENTINA

<u>Mendoza</u>	<u>pàg.56</u>
----------------	---------------

### CHILE

<u>Dolços</u>	<u>pàg.57-58-59</u>
---------------	---------------------

## **GENEROSOS**

### **FINO**

#### **Antique**

Bodegas Rey Fernando de Castilla – Jerez de la Frontera – Cádiz

varietats: palomino – 17%

criança biològica (velo flor) durant un mínim de tres anys en bota de roure en “criaderas i soleras”

### **AMONTILLADO**

#### **Antique**

Bodegas Rey Fernando de Castilla – Jerez de la Frontera – Cádiz

varietats: palomino fino – 19%

fusió de les criances biològica i oxidativa – edat mitjana de la “solera” 20 anys

### **OLOROSO**

#### **Antique**

Bodegas Rey Fernando de Castilla – Jerez de la Frontera – Cádiz

varietats: palomino – 15%

criança oxidativa – solera de més de 20 anys

### **PALO CORTADO**

#### **Apóstoles**

González Byass – Jerez

varietats: palomino – 20%

#### **Antique**

Bodegas Rey Fernando de Castilla – Jerez de la Frontera – Cádiz

varietats: palomino – 20%

## CAVA

### Raventós de Nit Rosat 2014

Raventós i Blanc – Sant Sadurní d'Anoia  
 varietats: macabeu, xarel·lo, parellada, monestrell – 12%  
 viticultura: ●

### Bruant Brut Nature Reserva 2014

Alta Alella – Tiana  
 varietats: pansa blanca – 12%  
 viticultura: 🍷  
 fermentació: 🍷  
 criança: 15 – 24 mesos  
 △ – sulfits afegits: no – licor expedició: no

### Nadal Salvatge Brut Gran Reserva 2013

Enric Nadal – Torrelavit  
 varietats: macabeu, xarel·lo, parellada – 12%  
 viticultura: 🍷

### Treasure Black

Treasure Gold – Santa Fe del Penedès  
 varietats: xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay – 12%

### Treasure Gold

Treasure Gold – Santa Fe del Penedès  
 varietats: xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay – 12%

### Textures de Pedra 2012

Raventós i Blanc – Sant Sadurní d'Anoia  
 varietats: xarel·lo, xarel·lo vermell, sumoll, bastard negre, parellada – 12%  
 viticultura: ●

### Recaredo Serral del Vell 2007

Recaredo – Sant Sadurní d'Anoia  
 varietats: xarel·lo, macabeu – 12%  
 viticultura: ●

### Gramona III Llustros Brut Nature Gran Reserva 2009

Gramona – Sant Sadurní d'Anoia  
 varietats: xarel·lo, macabeu – 12%  
 viticultura: ●  
 criança: 84 mesos

### Esplendor Vardon Kennett Extra Brut 2013

Família Torres – Vilafranca del Penedès  
 varietats: pinot noir, chardonnay, xarel·lo – 12%

### X80 Brut Reserva 2011

Mas Bertran – Sant Martí Sarroca  
 xarel·lo, sumoll – 12,5%

## CHAMPAGNE

### Paul Goerg Blanc de Blancs – Vertús

varietats: chardonnay

envelliment: 3 anys (mínim)

### Deutz Brut Classic

varietats: chardonnay, pinot noir, pinot meunière

### Moet Chandon Vintage

varietats: chardonnay, pinot noir, pinot meunière

### Paul Goerg Cuvée Lady 2002 – Vertús

varietats: chardonnay, pinot noir – 12%

envelliment: 9 anys

### Moet Chandon Brut Imperial Rosé

varietats: pinot noir, chardonnay, pinot meunier – 12%

### Ruinart Brut Rosé – Reims

varietats: pinot noir, chardonnay – 12,5%

### Bollinger La Grande Année Brut 2005 – Ay

varietats: pinot noir, chardonnay – 12,5%

### Dom Perignon Vintage 2006 – Epernay

varietats: chardonnay, pinot noir – 12,5%

### Louis Roederer Brut Cristal 2007 – Reims

varietats: chardonnay, pinot noir – 12%

### Dom Perignon Vintage 2003 Rosé – Epernay

varietats: pinot noir – 12,5%

### Bollinger Vieilles Vignes 1999 – Ay

varietats: pinot noir



**EMPORDÀ****Blanc dels Aspres 2016**

Joaquim Albertí – Cantallops  
 varietats: garnatxa roja, garnatxa blanca – 14,5%  
 fermentació: bota roure Allier  
 criança: bota roure Allier – dipòsit acer inoxidable – (5 mesos)

**Valentia 2016**

Salvador Batlle Barrabeig – Còsmic – Agullana  
 varietats: carinyena blanca – 12%  
 viticultura: ●  
 fermentació: àmfora – bota de castanyer  
 △ – clarificació: no – filtració: no

**Vinya Selva de Mar 2016**

Mas Estela – Selva de Mar  
 varietats: garnatxa roja, moscatell d'Alexandria – 14%  
 viticultura: ●  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable  
 criança: ampolla

**Camí de Cormes 2016**

Roig Parals – Mollet de Peralada  
 varietats: macabeu, garnatxa blanca – 14%  
 Criança: bota roure francès (3 mesos)

**Ull de Serp 2016**

Celler Arché Pagès – Capmany  
 varietats: macabeu – 14%  
 fermentació: bota roure francès  
 criança: bota roure francès (6 mesos aprox.)

**Ctònia 2017**

Masia Serra – Cantallops  
 varietats: garnatxa blanca – 13,5%  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable – bota roure Allier  
 criança: bota roure Allier (3 mesos)

**Baseia 2017**

Vins de Taller – Siurana  
 varietats: viognier – 14%  
 viticultura: ●  
 fermentació: bota roure Allier  
 criança: bota roure Allier (5 mesos parcialment)

**Sota els Àngels 2016**

Nataraja – Cruïlles  
 varietats: viognier, picapoll – 12,5%  
 viticultura: ●  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable – bota nova roure francès  
 criança: bota nova roure francès (3 mesos)

**COSTERS DEL SEGRE****Eixaders 2015**

L'Olivera – Vallbona de les Monges

varietats: chardonnay – 13,5%

viticultura: 

fermentació: bota nova roure americà

criança: bota nova roure americà (&gt; 6 mesos)

**Finca Racons 2015**

Tomàs Cusiné – El Vilosell

varietats: macabeu – 14%

viticultura: 

fermentació: dipòsit acer inoxidable (parcial) – bota roure francès (parcial)

criança: bota roure francès (6 mesos)

**Taleia 2015**

Castell d'Encús – Talarn

varietats: sauvignon blanc, semillon – 13,5%

viticultura: 

fermentació: bota roure francès – dipòsit acer inoxidable

criança: ampolla

**TERRA ALTA****El Quintà 2016**

Ferrer Escoda – Gandesa

varietats: garnatxa blanca – 14,5%

viticultura: 

fermentació: bota roure Allier

criança: bota roure Allier (6 mesos)

**La Foradada 2015**

Celler Frisach – Corbera d'Ebre

varietats: garnatxa blanca – 13%

viticultura: 

fermentació: brisat amb les pells

criança: dipòsit acer inoxidable (12 mesos sense batonatge)

▲ – clarificació: no – filtració: no – sulfits afegits: no

**Altavins Selecció 2014**

Altavins Viticultors - Batea

varietats: garnatxa blanca – 14%

viticultura: 

fermentació: bota roure nova

criança: bota roure nova (8 mesos)

**Edetària Selecció 2016**

Edetària – Gandesa

varietats: garnatxa blanca – 14%

fermentació: bota nova roure francès

criança: bota nova roure francès (8 mesos)

**CONCA DE BARBERÀ****Milmanda 2014**

Miguel Torres – Vilafranca del Penedès

varietats: chardonnay – 14%

fermentació: bota roure francès (parcialment nova)

criança: bota nova (parcialment) roure francès (12 mesos)

**PENEDÈS****Vinya Gigi 2015**

Jean Leon – Torrelavit

varietats: chardonnay – 13,5%

viticultura: 

criança: bota roure francès (6 mesos)

**Tiques 2016**

Joan Rubió – Tiques Vins – Santa Margarida i els Monjos

varietats: xarel·lo – 11%

viticultura: ●

fermentació:  – dipòsit acer inoxidable, bota

criança: àmfora (5 setmanes), inox (6 mesos)


△ – sulfits afegits: no

**La Calma 2013**

Can Ràfols dels Caus – Avinyonet del Penedès – Massís del Garraf

varietats: chenin – 12,5%

viticultura: 

fermentació:  – bota roure francès

criança: bota roure francès (4-5 mesos) – ampolla

**Aspriu 2012**

Celler Pardas - Torrelavit

varietats: xarel·lo – 13,5%

fermentació: dipòsit ciment, bota roure

criança: dipòsit de ciment (8 mesos), bota roure

**Espenyallucs 2016**

Enric Soler – Sabanell – Font-rubí

varietats: xarel·lo – 13%

viticultura: ●

criança: bota roure francès de quart vi (8 mesos)

**Nun 2016**

Enric Soler – Sabanell, Font-rubí

varietats: xarel·lo – 13%

viticultura: ●

criança: bota de roure francès parcialment nova (8 mesos)

**BAGES****Entrebosc 2015**

Mas Pubill – Castellfollit de Boix  
 varietats: picapoll – 12,5%  
 fermentació: bota roure francès i acàcia  
 criança: bota roure francès i acàcia (6 mesos)

**ALELLA****Lanius 2016**

Alta Alella – Tiana  
 varietats: chardonnay – 14%  
 viticultura:   
 fermentació: bota roure francès  
 criança: bota roure francès (6 mesos)

**PRIORAT****Planetes de Nin 2016**

Família Nin-Ortiz – Porrera  
 varietats: carinyena blanca – 13%  
 viticultura: ●  
 criança: àmfora (6 mesos) – bota de roure (3 mesos)

**Font de la Figuera 2016**

Clos Figueras - Gratallops  
 varietats: viognier, garnatxa blanca, xenin – 15%  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable  
 criança: dipòsit acer inoxidable, bota roure



**Massipa 2015**

Cellers de Scala Dei – Escaladei  
 garnatxa blanca, xenin – 13,5%  
 criança: bota roure (12 mesos)


**Terra de Cuques 2015**

Terroir al Límit – Torroja del Priorat  
 varietats: pedro ximenez, macabeu, garnatxa blanca – 13%  
 viticultura: ●  
 criança: bota roure (24 mesos)

**Nelin 2015**


Clos Mogador – Gratallops  
 varietats: garnatxa blanca, macabeu, altres – 14%  
 viticultura:   
 fermentació:  – tina (roure – ciment)  
 criança: tina roure i ciment (16 mesos)

**MONTSANT****Acústic 2016**

Acústic Celler – Marçà  
 varietats: garnatxa blanca, garnatxa roja, macabeu, pansal – 15%  
 viticultura:   
 fermentació: bota nova roure francès (parcialment)


## VALDEORRAS

### As Sortes 2016


Rafael Palacios – Val do Bibeí – A Rúa – Ourense  
 varietats: godello – 14%  
 viticultura:   
 criança: bota roure francès (8 mesos)

## RÍAS BAIXAS

### Lusco 2016

A Pazos de Lusco – Alxén – Condado de Tea  
 varietats: albariño – 13%  
 fermentació:  – dipòsit acer inoxidable

### Pedralonga 2016

Adegas Pedralonga – Santiaguiño de Godos  
 varietats: albariño – 13,5%  
 fermentació:  – dipòsit acer inoxidable  
 △ – filtració: no

### Pazo de Señorans Selección Añada 2009

Pazo de Señorans – Vilanoviña – Meis  
 varietats: albariño – 13%  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable  
 criança: dipòsit acer inoxidable (> 30 mesos)

### Fefiñanes III año 2013

Bodegas Palacio de Fefiñanes – Cambados  
 varietats: albariño – 12,5%  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable  
 criança: dipòsit acer inoxidable

## RIBEIRA SACRA

### Abadia da Cova 2016

Adegas Moure – A Cova – O Saviñao  
 varietats: albariño, godello, treixadura – 13%  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable

**RIBEIRO****Os Loureiros 2015**

Bodegas Casal de Armán – Santo André – Ribadavia  
varietats: treixadura – 13,5%  
fermentació: bota roure francès

**Lagar de Merens 2016**

José Merens Martínez – Chaos – Arnoia  
varietats: treixadura, lado, torrontés – 13,5%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable

**Lagar de Merens 2015**

José Merens Martínez – Chaos – Arnoia  
varietats: treixadura, lado, torrontés – 13,5%  
fermentació: bota roure

**OURENSE****A Pita Cega 2014**

Lagar de Sabariz – Sabariz – San Amaro  
varietats: albariño, treixadura i altres – 12,5%  
viticultura: ●  
fermentació: dipòsit acer inoxidable

**LA RIOJA****Predicador 2015**

Vinos de Benjamín Romero – San Vicente de la Sonsierra  
viura, garnacha blanca, malvasía – 14,5%  
viticultura: 🍷  
fermentació: bota  
criança: bota roure francès (parcialment nova)

**ARAGÓN****SOMONTANO****Clarión 2013**

Viñas del Vero – Barbastro  
vàries – 13,5%  
fermentació: acer inoxidable

CASTILLA LEON

**BIERZO**

**Herencia del Capricho 2011**

Bodegas y Viñedos Gancedo – Quilos – Cacabelos

varietats: godello, doña blanca – 13,5%

viticultura: 

criança: roure francès (13 mesos)


**V.T. DE CASTILLA Y LEÓN**

**La Misión 2015**

Bodegas Menade – Valladolid

viticultura: 

varietats: verdejo – 13,5%


fermentació:  – bota roure, àmfora

criança: bota roure, àmfora (10 mesos)

**Ossian 2015**

Antiguo Monasterio del Parral – Segovia

varietats: verdejo – 14,5%

viticultura: 

fermentació: bota roure francès

criança: bota roure francès (9 mesos)

ISLAS CANARIAS

**LANZAROTE**

**El Grifo 2017**

Bodega El Grifo – El Grifo – Lanzarote

varietats: malvasía – 12,8%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

NAVARRA

**Chivite Colección 125 – 2015**

Bodegas J. Chivite Family Estates – Cintruénigo

varietats: chardonnay – 14%

fermentació: bota roure francès

**Domaine Ledogar 2016**

Xavier & Mathieu Ledogar – Ferrals-les-Corbières

varietats: carinyena blanca – 13,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – bota roure (usada) – dipòsit acer inoxidable

△ – clarificació: no – filtració: no – sulfits afegits: no

**Clos Winsbuhl 2015**

Zind-Humbrecht – Hunawihr

varietats: gewürztraminer – 12,5%

viticultura: ●

criança: 18 mesos

**Clos des Capucins Altenbourg Cuvée St. Catherine 2015**

Domaine Weinbach – Kaysersberg

varietats: riesling – 14%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – bota roure (usada)

**Clos des Capucins Altenbourg Cuvée Laurence 2005**

Domaine Weinbach – Kaysersberg

varietats: pinot gris – 14%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – bota roure usada



**SAINT-PÉRAY****Saint-Péray 2015**

Domaine Clape – Cornas

varietats: marsanne, roussane – 13%

fermentació: raïms sencers

criança: foudre roure , dipòsit acer inoxidable, dipòsit ciment (mínim 6 mesos)

**SAINT-JOSEPH****Saint Joseph 2015**

Domaine Romaneaux – Arlebosc

varietats: raussanne – 14%

viticultura: ●

fermentació: 🍇

**CONDRIEU****Guigal 2015**

E.Guigal – Ch.d’Ampuis – Ampuis

varietats: viognier – 14%

fermentació: bota nova (1/3) – dipòsit acer inoxidable (2/3)

criança: bota nova (1/3) – dipòsit acer inoxidable (2/3) – 8 mesos

**HERMITAGE****Chave 2014**

Domanine Chave – Cornas

varietats: marsanne, roussanne – 14,5%

criança: bota roure usada (majoritàriament)

**CROZES-HERMITAGE****Guigal 2016**

E.Guigal – Ch.d’Ampuis – Ampuis

varietats: marsanne, roussanne – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable – bota roure (12 mesos)

**CHÂTEAUNNEUF-DU-PAPE****Clos des Papes 2016**

Paul Avril – Châteauneuf-du-Pape

varietats: grenache blanc, roussanne, clairette, picardin, bourboulenc, picpoul – 15%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable

**SANCERRE****Generation XIX 2013**

Alphonse Mellot – Sancerre  
varietats: sauvignon blanc – 13%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable  
criança: dipòsit acer inoxidable

**POUILLY-FUMÉ****Pur Sang 2014**

Louis Benjamin Dagueneau – Saint Adelain  
varietats: sauvignon blanc – 12,5%  
viticultura: ●  
fermentació: tina de fusta  
criança: tina de fusta

**Silex 2014**

Louis Benjamin Dagueneau – Saint Adelain  
varietats: sauvignon blanc – 13%  
viticultura: ●  
fermentació: tina de fusta  
criança: tina de fusta – dipòsit acer inoxidable (9 mesos)

**SAUMUR****Domaine du Collier 2013**

Caroline et Antoine Foucault – Chacé  
varietats: chenin – 12%  
viticultura: 🍷  
fermentació: bota i foudre de roure  
criança: bota i foudre de roure (24 i 36 mesos)

**La Charpentrie 2013**

Domaine du Collier – Caroline et Antoine Foucault – Chacé  
varietats: chenin – 12,5%  
viticultura: 🍷  
fermentació: 🍷 - bota i foudre de roure  
criança: bota i foudre de roure (30 mesos aprox.)

## SAVENNIÈRES

### Les Vieux Clos 2014

Nicolas Joly – Savennières

varietats: chenin – 14%

viticultura: ●

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure d'altres vins

### Clos de la Coulée de Serrant 2013

Nicolas Joly – Savennières

varietats: chenin – 13,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇

criança: bota roure (mínimament nova) 6 – 8 mesos

## ANJOU

### La Pointe 2014

Herbel – Saint Lambert-du-Lattay

viticultura: 🍷

varietats: chenin – 13%

criança: bota roure (24 mesos)

**CHABLIS Premier Cru****Mont du Milieu 2013**

La Chablisienne – Chablis  
chardonnay – 13%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable – bota roure  
criança: dipòsit acer inoxidable – bota roure – (15 mesos)

**Vaillons 2013**

Régnard – Chablis  
varietats: chardonnay – 13%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable  
criança: dipòsit acer inoxidable

**Beuroy 2014**

William Fevre – Chablis  
varietats: chardonnay – 12,5%  
fermentació: bota roure usada – dipòsit acer inoxidable  
criança: bota roure usada – dipòsit acer inoxidable (13-14 mesos)

**Fourchaume 2015**

Louis Latour – Beaune  
varietats: chardonnay – 13%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable  
criança: dipòsit acer inoxidable (8-10 mesos)

**Montmains 2014**

William Fevre – Chablis  
varietats: chardonnay – 12,5%  
fermentació: bota roure usada – dipòsit acer inoxidable

**Monté de Tonnerre 2015**

William Fevre – Chablis  
varietats: chardonnay – 13%  
fermentació: bota roure, dipòsit acer inoxidable  
criança: bota roure, dipòsit acer inoxidable (13-14 mesos)

**Le Séchet 2015**

Vincent Dauvissat – Chablis  
varietats: chardonnay – 13%  
viticultura: ●  
criança: bota roure

**La Forest 2013**

Vincent Dauvissat – Chablis  
varietats: chardonnay – 13%  
viticultura: ●  
criança: bota roure

### **CHABLIS Grand Cru**

#### **Vaudésir 2008**

Régnard – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable

#### **Valmur 2008**

Régnard – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable

#### **Bougros 2006**

Régnard – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable

#### **Les Preuses 2004**

Régnard – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable

#### **Les Clos 2008**

Jean Paul & Benoît Droin – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable – botes de roure

criança: dipòsit acer inoxidable – bota de roure – (10 mesos)

#### **Grenouilles 2011**

La Chablisienne – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable – botes de roure

criança: dipòsit acer inoxidable – bota de roure – (20 mesos)

**CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru****Vincent Girardin 2013**

Vincent Girardin – Meursault

varietats: chardonnay – 13,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable – bota roure (majoritàriament usada)

criança: dipòsit acer inoxidable – bota roure (18 mesos)

**Morey Blanc 2012**

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: 🍇 – bota roure

criança: bota (16–24 mesos)

**Chandon de Briailles 2013**

varietats: chardonnay – 13%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – bota roure

criança: bota roure (14–16 mesos)

**PERNAND-VERGELESES****Pernand-Vergeleses 2013**

Chandon de Briailles – Savigny-les-Beaune

varietats: chardonnay – 12,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – bota roure

criança: bota roure

**SAINT AUBAIN Premier Cru****Clos de la Chatenière 2009**

Domaine Hubert Lamy – Saint Aubain

varietats: chardonnay – 13%

viticultura: lluita raonable o integrada

fermentació: bota roure usada

criança: bota roure usada (12-18 mesos)

**En Remilly 2011**

Philippe Pacalet – Beaune

varietats: chardonnay – 12,5%

viticultura: 🍇

fermentació: 🍇 – bota de roure (usades)

criança: bota roure (14-18 mesos)

**Murgers des dents de chien 2015**

Philippe Pacalet – Beaune

varietats: chardonnay – 12,5%

viticultura: 🍇

fermentació: 🍇 – bota de roure (usades)

criança: bota roure (13 mesos)

## MEURSAULT

### Les Narvaux 2011

Morey Blanc – Meursault  
varietats: chardonnay – 13,5%  
fermentació: 🍇 – bota roure  
criança: bota (16–24 mesos)

## MEURSAULT Premier Cru

### Perrières 2006

Domaine Ballot Millot & Fils – Meursault  
varietats: chardonnay – 13,5%  
fermentació: bota de roure  
criança: bota de roure (12 mesos), dipòsit acer inoxidable (6 mesos)

### Charmes 2009

Domaine Ballot Millot & Fils – Meursault  
varietats: chardonnay – 13,5%  
fermentació: bota de roure  
criança: bota de roure (12 mesos), dipòsit acer inoxidable (6 mesos)

### Charmes 2015

François Mikulski – Meursault  
varietats: chardonnay – 13%  
fermentació: 🍇  
criança: bota roure parcialment nova (12 mesos)

### Perrières 2014

Domaine De Montille – Volnay  
varietats: chardonnay – 12,5%  
viticultura: ●  
fermentació: bota roure  
criança: bota roure (12 mesos), dipòsit acer inoxidable (4-6 mesos)


### Perrières 2013

Pierre Morey – Meursault  
varietats: chardonnay – 12,5%  
viticultura: ●  
fermentació: 🍇 – bota roure  
criança: bota (16–24 mesos)


**PULIGNY-MONTRACHET Premier Cru****Champs Gains 2009**

Chanson – Bastion de l'Oratoire  
varietats: chardonnay – 13,5%  
criança: bota roure (12 mesos)

**Les Folatières 2012**

François Carillon – Puligny-Montrachet  
varietats: chardonnay – 13,5%  
viticultura:   
fermentació: bota roure  
criança: bota roure (12 mesos) – dipòsit acer inoxidable (6 mesos)

**Les Folatières 2005**

Vincent Girardin – Meursault  
varietats: chardonnay – 13,5%  
viticultura: ●  
fermentació:  – dipòsit acer inoxidable i bota roure (majoritàriament usada)  
criança: dipòsit acer inoxidable – bota roure – (18 mesos)

**Les Combettes 2008**

Domaine Jacques Prieur – Meursault  
varietats: chardonnay – 14,5%  
fermentació: bota roure  
criança: bota roure (16 mesos)

**Les Folatières 2013**

Olivier Leflaive  
varietats: chardonnay – 13%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable, bota roure  
criança: dipòsit acer inoxidable, bota roure

**Les Pucelles 2013**

Olivier Leflaive  
varietats: chardonnay – 13%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable, bota roure  
criança: dipòsit acer inoxidable, bota roure

**Cailleret 2011**

Clos des Lambrays  
varietats: chardonnay – 13,5%  
criança: bota roure meitat nova (9 – 10 mesos)



**PULIGNY-MONTRACHET Grand Cru**

**Bienvenues-Bâtard-Montrachet 2013**

Vincent Girardin – Meursault

varietats: chardonnay – 13,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable – bota roure (majoritàriament usada)

criança: dipòsit acer inoxidable – bota roure – (18 mesos)

**Chevallier-Montrachet Les Demoiselles 2008**

Louis Jadot – Beaune

varietats: chardonnay – 13%

viticultura: lluita raonada

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure

**Chevallier-Montrachet 2011**

Vincent Girardin – Meursault

varietats: chardonnay – 13,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable i bota roure (majoritàriament usada)

criança: dipòsit acer inoxidable i bota roure (20 mesos)

**CHASSAGNE-MONTRACHET Premier Cru****Morgeot 2007**

Domaine Blain-Gagnard – Chassagne Montrachet  
varietats: chardonnay – 13,3%  
fermentació: bota roure  
criança: bota roure

**Cailleret 2015**

Louis Jadot – Beaune  
varietats: chardonnay – 13,5%  
viticultura: lluita raonada  
fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable  
criança: bota roure

**CHASSAGNE-MONTRACHET Grand Cru****Bâtard-Montrachet 2010**

Vincent Girardin – Meursault  
varietats: chardonnay – 13,5%  
viticultura: ●  
fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable – bota roure (majoritàriament usada)  
criança: dipòsit acer inoxidable – bota roure – (20 mesos)

**Bâtard-Montrachet 2011**

Domaine Ramonet – Chassagne Montrachet  
varietats: chardonnay – 14%  
fermentació: bota roure  
criança: bota roure

**Bâtard-Montrachet 2006**

Domaine Lucien Lemoine – Beaune  
varietats: chardonnay – 14%  
fermentació: bota roure  
criança: bota roure  
△ – clarificació: no – filtració: no

FRANÇA

BOURGOGNE

MÂCONNAIS

### POUILLY-FUISSÉ

#### Les Clos 2015

Château Fuissé

varietats: chadonnay – 14%

fermentació: bota roure

criança: bota roure

### VIRÉ-CLESSÉ

#### Viré-Clessé 2014

Les Heritiers du Comte Lafon – Milly-Lamartine

varietats: chadonnay – 13%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – bota roure

criança: bota roure (9-10 mesos)

**DOLOMITI****Fontanasanta 2016**

Azienda Agricola Foradori – Dolomiti  
varietats: manzoni bianco – 12,5%  
viticultura: ●  
fermentació: dipòsit ciment  
criança: bota d'acàcia (12 mesos)

**VENETO****Telos 2016**

Tenuta Sant'Antonio – Colognola ai Colli  
varietats: garganega, chardonnay – 12,5%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable  
criança: dipòsit acer inoxidable (6 mesos aprox.)  
△ – sulfits afegits: no

**CAMPANIA****CAMPANIA****Feudi di San Gregorio 2014**

Feudi di San Gregorio – Sorbo Serpico  
varietats: fiano – 13%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable  
criança: dipòsit acer inoxidable (4 mesos)

**IRPINA****Campanaro 2015**

Feudi di San Gregorio – Sorbo Serpico  
varietats: fiano, greco – 13,5%  
fermentació: bota  
criança: bota (6 mesos)

**SICILIA****Antisa 2016**



Tasca Almerita – Tenuta Regaleali – Palermo  
varietats: catarratto – 14%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable  
criança: dipòsit acer inoxidable (4 mesos)

**VITTORIA****Pithos 2015**



Azienda Agricola Cos – Vittoria  
varietats: grecanico – 11%  
viticultura: ●  
fermentació: àmfora  
criança: àmfora (7 mesos amb les pells)

## PELOPONÈS



**Retsina Amphore 2016**

Tetramythos – Àno Diakoptó  
 varietats: roditis – 12,5%  
 viticultura:   
 fermentació:  – àmfora

**Muscat 2016**


Tetramythos – Àno Diakoptó  
 Varietats: muscat – 12,5%  
 viticultura:   
 fermentació:  – dipòsit acer inoxidable

**PATRA****Roditis 2016**


Tetramythos – Àno Diakoptó  
 varietats: roditis – 13%  
 viticultura:   
 fermentació:  – dipòsit acer inoxidable  
 criança: dipòsit acer inoxidable (5 mesos)

## CEFALÒNIA

**Vino di Sasso 2015**



Sclavos – Kechrionas  
 varietats: robola – 12,5%  
 viticultura: ●  
 fermentació:  – dipòsit acer inoxidable  
 criança: dipòsit acer inoxidable (8 mesos)  
 △ – clarificació: no – filtració: no

**Metagitnion 2016**



Sclavos – Kechrionas  
 varietats: vostilidi – 13%  
 viticultura: ●  
 fermentació:  – bota roure (vella)  
 criança: bota roure (vella)  
 △ filtració: no – sulfits afegits: no

## SANTORINI

**Cuvée 15 - 2016**

Hatzidakis – Pyrgos Kallistis, Emporio, Messaria-Vothonas  
 varietats: assyrtiko – 14%  
 viticultura:   
 fermentació:  – dipòsit acer inoxidable  
 criança: dipòsit acer inoxidable (8 mesos)  
 △ – filtració: no

**Mylos vinyes velles 2016**


Hatzidakis – Pyrgos Kallistis  
 varietats: assyrtiko – 14%  
 viticultura:   
 fermentació:  – dipòsit acer inoxidable  
 criança: dipòsit acer inoxidable (8 mesos)  
 △ – filtració: no

## MOSEL

### Uhlen "R" 2005

Weingut Heymann-Löwenstein – Wittingen

varietats: riesling – 12,5%

fermentació: 

criança en inoxidable

## RHEINGAU

### Berg Schlossberg 2013

Weingut Georg Breuer – Rudesheim

varietats: Riesling – 11,5%

viticultura: 

## NAHE

### Niederhäuser Hermannshöhle 2005

Weingut Hermann Dönnhoff – Oberhausen

varietats: riesling – 12,5% – Trocken

criança: tina fusta, dipòsit acer inoxidable

## PFLAZ

### Kastanienbusch 2008

Weingut Ökonomierat Rebholz – Siebeldingen

varietats: riesling – 12,5% – Trocken

viticultura: ●

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable (6 mesos)

### Gaisböhl 2012

Bürklin Wolf

varietats: riesling – 13%

viticultura: ●

fermentació:  – bota gran fusta vella

criança: bota gran fusta vella

### Ganshorn Im Sonneschein 2007

Weingut Ökonomierat Rebholz – Siebeldingen

varietats: riesling – 13% – Spätlese Trocken

viticultura: ●

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable (6 mesos)

### Pechstein 2012

Bürklin Wolf

varietats: riesling – 12,5%

viticultura: ●

fermentació:  – bota gran fusta vella

criança: bota gran fusta vella

## RHEINHESSEN

### Morstein 2013

Weingut Wittmann – Westhofen

varietats: riesling – 13% – Trocken


viticultura: ●

## ESLOVÈNIA

### Lunar 2013

Movia – Dobrovo

varietats: ribolla – 12%

viticultura: 

criança: bota roure francès (8 mesos)


△ – filtració: no – sulfits afegits: no

## ARGENTINA

### MENDOZA

#### Catena Alta 2014

varietats: chardonnay – 14%

fermentació:  – bota roure francès

criança: bota roure francès (nou parcialment)

△ – filtració: no – sulfits afegits: no

## CHILE

### La Causa 2015

Miguel Torres – Curicó

varietats: moscatel – 12,5%

## NOVA ZELANDA

### Cloudy Bay 2015

Cloudy Bay Vineyards - Blenheim

varietats: sauvignon blanc – 13,5%

**EMPORDÀ****Gris 2017**

Vins de Taller – Siurana d'Empordà  
 varietats: merlot, chenin – 13%  
 viticultura: 🍷  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable

**Tot d'Una 2017**

Rim Vinyes de Jordi Esteve – Rabós  
 varietats: garnatxa roja, garnatxa blanca, garnatxa negra – 13,5%  
 viticultura: 🍷  
 fermentació: 🍇

**Apoikia Àmfora 2017**

Vinyes de Mahalta – Ullà  
 varietats: garnatxa, altres – 13,5%  
 viticultura: ●  
 fermentació: 🍇 – àmfora  
 criança: àmfora, dipòsit acer inoxidable (4 mesos)  
 △ – clarificació: no – filtració: no

**PRIORAT****Pla dels Àngels 2016**

Cellers Escala Dei – Escaladei  
 varietats: garnatxa negra – 14,5%

**MONTSANT****Dido 2015**

Venus La Universal – Falset  
 varietats: garnatxa blanca, garnatxa grisa, garnatxa negra, macabeu, carinyena, sirà – 14,5%  
 viticultura: ●  
 fermentació: 🍇  
 criança: bota – damajoana – (14 mesos)

**MASSÍS DE BONASTRE****Sicus 2016**

Eduard Pié Palomar – Bonastre  
 varietats: xarel·lo vermell – 10%  
 viticultura: 🍷  
 fermentació: àmfora  
 criança: dipòsit acer inoxidable (5 mesos)



## **CÔTES DE PROVENCE**

### **Minuty 2016**

Minuty negociant – Gassin

varietats: grenache, cinsault, syrah – 13%

### **Whispering Angel 2016**

Cave d'Esclans – La Motte

– 13%

### **Château de Selle 2016**

Domaines d'Ott – Taradeau

varietats: grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon – 13%

**BAIX EMPORDÀ – MASSÍS DEL MONTGRÍ****Àrtemis 2017**

Vinyes de Mahalta – Ullà  
 varietats: garnatxa, merlot, sirà – 14%  
 viticultura: ●  
 fermentació: 🍇 – àmfora  
 criança: dipòsit acer inoxidable (5 mesos)  
 △ – clarificació: no – filtració: no

**Apoikia Àmfora 2017**

Vinyes de Mahalta – Ullà  
 varietats: garnatxa, altres – 14%  
 viticultura: ●  
 fermentació: 🍇 – àmfora  
 criança: dipòsit acer inoxidable (6 mesos)  
 △ – clarificació: no – filtració: no

**Aretusa 2017**

Vinyes de Mahalta – Ullà  
 – 13%  
 viticultura: ●  
 fermentació: 🍇 – àmfora  
 criança: àmfora (6 mesos)  
 △ – clarificació: no – filtració: no

**Ull de Ciclop 2017**

Vinyes de Mahalta – Ullà  
 – 14%  
 viticultura: ●  
 fermentació: 🍇 – àmfora  
 criança: dipòsit acer inoxidable (6 mesos)  
 △ – clarificació: no – filtració: no

**ALT EMPORDÀ****Camí de Cormes 2013**

Roig Parals – Mollet de Peralada  
 varietats: samsó – 14,5%  
 criança: bota roure francès (12 mesos)

**Ull de Serp 2013 – Finca La Closa**

Arché Pagès – Capmany  
 varietats: carinyana – 14,5%  
 criança: bota roure francès (20 mesos)  
 △ – clarificació: no – filtració: no

**Aires de Garbet 2013**

Cavas del Castillo de Perelada – Peralada  
 varietats: garnatxa – 14%  
 criança: bota roure francès (15 mesos)

**Falguera 2009**

Celler Hugas de Batlle – Colera  
 varietats: samsó, garnatxa – 15%  
 criança: bota roure francès (12 mesos)

**COSTERS DEL SEGRE****Comabarra 2011**

Tomàs Cusiné – El Vilosell

varietats: garnatxa, sirà, cabernet sauvignon – 14,5%

viticultura: 

fermentació: bota oberta

criança: bota nova roure francès ( 18 mesos)

**El Purgatori 2014**

Miguel Torres

varietats: carinyena, sirà, garnatxa negra – 14,5%

fermentació: bota roure

criança: bota roure francès (15-18 mesos)

**Acusp 2015**

Castell d'Encús – Talarn – Pirineus Catalans

varietats: pinot noir – 13%

viticultura: 

fermentació: dipòsit acer inoxidable, cups de pedra, bota roure

**ALELLA****Orbus 2015**

Alta Alella – Tiana

varietats: sirà – 13,5%

viticultura: 

criança: bota roure francès (14 mesos)

**PLA DE BAGES****Maçaners 2015**

Celler la Salada – Castelladral

varietats: sumoll – 13%

viticultura: 

△ – sulfits afegits: no

**Arnau Oller 2014**

Oller del Mas – Manresa

varietats: merlot, picapoll negre – 14,5%

viticultura: fermentació: 

criança: bota roure francès (12 mesos), ampolla (12 mesos)

△ – clarificació: no – filtració: no

**Heretat Oller del Mas 2013**

Oller del Mas – Manresa

varietats: picapoll negre – 12%

viticultura: fermentació: 

criança: bota roure francès, ou formigó, àmfora (9 mesos), ampolla (12 mesos)

**PENEDÈS****Vinya la Scala 2009**

Jean Leon – Torrelavit

varietats: cabernet sauvignon – 14,5%

viticultura: 

criança: roure francès (24 mesos)

**MONTSANT****Octonia 2011**

Serra &amp; Barceló – Els Guiamets

varietats: garnatxa negra, garnatxa peluda, samsó – 15%

fermentació: roure francès

criança: roure francès (16 mesos)

△ – ou

**Palell 2011**


Orto Vins – El Masroig

varietats: garnatxa peluda – 14,5%

viticultura: **Les Tallades de Cal Nicolau 2012**

Orto Vins – El Masroig

Variatats: picapoll negre – 13,5%

viticultura: **Espectacle 2014**

Spectacle Vins – Falset

varietats: garnatxa – 15%

viticultura: 

criança: tina roure francès (14-16 mesos)

**TERRA ALTA****Mil·lenium 2013**

Celler Xavier Clua Coma – Villalba dels Arcs

varietats: garnatxa, cabernet sauvignon, sirà, merlot – 13,5%

criança: bota

**CONCA DE BARBERÀ****La Font Voltada 2014**


Codorniu – Vimbodí

varietats: trepat – 13%


fermentació: dipòsits de ciment

criança: bota (14 mesos)


**PRIORAT****Pardelasses 2015**

Celler Aixalà Alcait – Torroja del Priorat  
varietats: garnatxa, samsó – 14,5%  
viticultura:   
criança: dipòsit ciment (16 mesos)

**L'Arbossar 2014**

Terroir al Límit – Torroja del Priorat  
varietats: carinyena – 13,5%  
viticultura:   
criança: dipòsit ciment (16 mesos)

**Dits del Terra 2014**

Terroir al Límit – Torroja del Priorat  
varietats: carinyena – 13,5%  
viticultura:   
criança: bota roure francès (16 mesos)


**Sant Antoni 2013**

Celler de Scala Dei – Escaladei  
varietats: garnatxa negra – 14,5%

**Vall Llach 2008**

Celler Vall Llach – Porrera  
varietats: carinyena, merlot, cabernet sauvignon – 15%  
criança: bota nova roure francès (14 mesos)

**Els Escurçons 2014**

Mas Martinet Viticultors – Falset  
varietats: garnatxa negra, sirà – 14,5%  
viticultura:   
criança: bota roure francès (12 mesos)

**Masdeu 2013**


Celler de Scala Dei – Escaladei  
varietats: garnatxa negra – 14,5%  
criança: bota roure (12 mesos)

**Dofí 2012**

Álvaro Palacios – Gratallops  
varietats: garnatxa, samsó – 14,5%  
criança: bota roure francès (19 mesos)


## ILLES BALEARS

### 4Kilos 2012

Apol·lònia Viticultors – Felanitx  
 varietats: callet, manto negro – 13%  
 viticultura:   
 criança: bota roure (14 mesos)

## RIOJA

### Abel Mendoza Selección Personal 2015

Abel Mendoza Monge – San Vicente de la Sonsierra  
 varietats: tempranillo – 14,5%  
 viticultura:   
 criança: bota roure francès (12 mesos)


### Norte 2013

Bodegas y Viñedos Pujanza – Laguardia  
 varietats: tempranillo i altres – 14,5%  
 criança: bota roure francès (18 mesos)

### Prado Enea Gran Reserva 2010

Bodegas Muga – Haro  
 varietats: tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo – 14%  
 fermentació: tina roure  
 criança: bota roure (36 mesos) – ampolla (36 mesos)

### El Bosque 2014

Sierra Cantabria – San Vicente de la Sonsierra  
 varietats: tempranillo – 14,5%  
 viticultura:   
 fermentació: tina roure francès  
 criança: bota roure francès i centreeuropeu (18 mesos)

### Viña Pisón 2014

Viñedos La Calle y Laorden - Álava  
 varietats: tempranillo – 14,5%  
 fermentació: dipòsit fusta  
 criança: bota nova roure francès (12 mesos)  
 △ – ou

## RIBERA DEL DUERO

### Tomás Postigo Crianza 2015

Postigo Vergel – Peñafiel – Valladolid

varietats: tinto fino, cabernet sauvignon, merlot, malbec – 15%

criança: bota roure francès (12 mesos)

△ – ou

### Hacienda Monasterio Reserva 2013

Hacienda Monasterio – Pesquera de Duero – Valladolid

varietats: tinta país, cabernet sauvignon – 14,5%

viticultura: 

criança: roure francès (18 mesos)

### El Anejon de la cuesta de las liebres 2012

Pago de Carraovejas – Peñafiel – Valladolid

varietats: tinto fino, cabernet sauvignon, merlot – 15%

criança: bota roure francès (12 mesos)

### Flor de Pingus 2014

Dominio de Pingus – Quintanilla

varietats: tinta fina – 15%

criança: bota roure francès (18 mesos aprox.)

### Vega Sicilia Único 2008

Bodegas Viña Sicilia – Valbuena de Duero

varietats: tinto fino, cabernet sauvignon – 14,5%

viticultura: 

criança: tina, bota, roure francès (72 mesos)

## BIERZO

### Godelia Selección 2009

Bodegas Godelia – Cacabelos

varietats: mencía – 15%

### Ucedo 2008

Bodegas y Viñedos Gancedo – Cacabelos

varietats: mencía – 14,5%


## SOMONTANO

### Secastilla 2011

Viñas del Vero – Barbastro  
varietats: garnacha – 14,5%  
criança: bota roure francès (10 mesos)

## NAVARRA

### Santa Cruz de Artazu 2015

Bodegas y Viñedos Artazu – Artazu  
varietats: garnacha – 14,5%  
viticultura:   
criança: bota roure francès (12 mesos aproximadament)

## ANDALUCÍA


## TIERRA DE CÁDIZ

### Finca Moncloa 2014

González Byass – Jerez  
varietats: syrah, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, tintilla de rota – 14,5%  
criança: bota roure francès i americà (12 mesos)

## SIERRAS DE MÁLAGA – SERRANÍA DE RONDA

### Samsara 2013

Pablo Chacón – Cortes de la Frontera  
varietats: petit verdot – 14,5%  
viticultura:   
criança: bota roure francès i centreeuropeu (11 mesos aproximadament)



**HERMITAGE****La Petite Chapelle 2012**

Paul Jaboulet Aîné – La Roche de Glun  
varietats: syrah – 14%

**CORNAS****Renaissance 2011**

Domaine A. Clape – Cornas  
varietats: syrah – 13%  
viticultura: ●

△ – clarificació: no – filtració: no

**Cornas 2014**

Domaine A. Clape – Cornas  
varietats: syrah – 13%  
viticultura: ●

△ – clarificació: no – filtració: no

**CÔTE-ROTIE****Jamet 2015**

Domaine Jamet – Le Vallin – Ampuis  
varietats: syrah – 13,5%  
criança: bota roure (22 mesos)

**GIGONDAS****Vieilles Vignes 2014**

Tardieu Laurent – Lourmarin  
varietats: grenache, mourvèdre, syrah – 14,5%  
criança de 24 mesos en bota i foudre

△ – filtració: no

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE****Clos de l'Oratoire des Papes 2015**

Leonce Amoureux – Châteauneuf-du-Pape  
varietats: grenache, syrah, mourvèdre, cinsault

**Clos des Papes 2015**

varietats: grenache, mourvèdre, syrah, counoise, vaccarèse, muscardin) – 14,5%  
criança: bota roure (12-15 mesos)

△ – clarificació: clara d'ou – filtració: no

**Mephisto 2012**

Domaine de – Le Landreau

varietats: cabernet franc – 12%

viticultura: 

criança: bocoi vell de fusta, àmfora durant 15 mesos

△ – clarificació: no – filtració: no – sulfits afegits: no

**CHINON**

**Pallús 2011**

Domaine Pallús – Cravant les Coteaux

varietats: cabernet franc – 12,5%

criança: bota (24 mesos)

△ – clarificació: no – filtració: no

**GEVREY-CHAMBERTIN Premier Cru**

**Fonteny 2008**

Domaine Bruno Clair – Marsannay

varietats: pinot noir – 13%

fermentació: 

criança: bota roure parcialment nova (16-22 mesos)

**Lavaut Saint-Jacques 2005**

Domaine Confuron-Cotetidot – Vosne-Romanée

varietats: pinot noir – 13%

**Aux Combottes 2012**

Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin

varietats: pinot noir – 13%

**Clos Prieur 2011**

Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin

varietats: pinot noir – 13,5%

**Clos Prieur 2011**

Jean & Jean Louis Trapet – Gevrey-Chambertin

varietats: pinot noir – 12,5%

viticultura: ●

**Cazetiers 2013**

Joseph Drouhin – Beaune

varietats: pinot noir – 13,5%

**MOREY-SAINT DENIS Premier Cru**

**Clos Sorbè 2012**

David Duband – Chevannes

varietats: pinot noir – 13%

criança: bota roure parcialment nova (14 mesos), dipòsit acer inoxidable (3 mesos)

△ – clarificació: no – filtració: no

**CLOS DE TART Grand Cru**

**Clos de Tart Monopole 2013**

Clos de Tart – Morey-Saint-Denis

varietats: pinot noir – 14%

criança: bota roure nova (18 mesos)

**CLOS DES LAMBRAYS Grand Cru**

**Clos des Lambrays 2011**

Clos des Lambrays – Morey-Saint-Denis

varietats: pinot noir – 13,5%

criança: bota de roure

**CHAMBOLLE-MUSIGNY**

**Chambolle-Musigny 2012**

Domaine Jean-Jacques Confuron – Premaux

varietats: pinot noir – 13%

**Les Gras 2012**

Domaine Antonin Guyon – Savigny les Beaune

varietats: pinot noir – 13%

### **ECHÉZEAUX Grand Cru**

#### **Echézeaux 2000**

Domaine de la Romanée-Conti – Vosne-Romanée  
varietats: pinot noir – 13%  
criança: bota roure (20 mesos)

### **RICHEBOURG Grand Cru**

#### **Richebourg 2010**

Domaine A.F. Gros – Pommard  
varietats: pinot noir – 13%  
criança: bota roure (12-18 mesos)  
△ clarificació: no – filtració: principalment no

### **VOSNE-ROMANÉE Premier Cru**

#### **Les Champs Perdrix 2012**

Domaine Bruno Clair – Marsannay-La-Côte  
varietats: pinot noir – 13%  
fermentació: 🍇  
criança: bota roure parcialment nova (16-22 mesos)

#### **Les Suchots 2002**

Domaine Jean-Jacques Confuron – Premaux  
varietats: pinot noir – 13%

#### **Les Beaux Monts 2011**

Georges Noëllat – Vosne-Romanée  
varietats: pinot noir – 13%  
criança: bota roure

### **NUITS-SAINT-GEORGES Premier Cru**

#### **Aux Argillas 2012**

Philippe Pacalet  
varietats: pinot noir – 13%

#### **Aux Boudots 2012**

Georges Noëllat – Vosne-Romanée  
varietats: pinot noir – 13%  
criança: bota roure

**ALOXE-CORTON** Premier Cru

**Clos du Chapitre 2010**

Morey Blanc – Meursault  
varietats: pinot noir – 13,5%

**SAVIGNY-LES-BEAUNE** Premier Cru

**La Dominode 2011**

Domaine Bruno Clair – Marsannay  
varietats: pinot noir – 13%  
viticultura: lluita raonable  
criança: bota roure (16-22 mesos)

**Les Guettes 1998**

Maison Leroy – Négociants à Auxey-Mersault  
varietats: pinot noir – 13%  
criança: bota roure (10 mesos)

**POMMARD** Premier Cru

**Les Chanlins 2010**

Domaine A.F. Gros – Pommard  
varietats: pinot noir – 13%  
criança: bota roure (12-18 mesos)  
△ – clarificació: no – filtració: principalment no

**Les Pezerolles 2010**

Domaine A.F. Gros – Pommard  
varietats: pinot noir – 13%  
criança: bota roure (12-18 mesos)  
△ – clarificació: no – filtració: principalment no

**VOLNAY Premier Cru**

**La Carelle 2007**

Domaine de Montille – Volnay  
varietats: pinot noir – 12,5%  
viticultura: ●  
fermentació: bota roure  
criança: bota roure

**Les Taillepieds 2004**

Domaine de Montille – Volnay  
varietats: pinot noir – 13%  
viticultura: 🍷  
criança: bota roure francès (18-24 mesos)

**Les Champans 2005**

Domaine de Montille – Volnay  
varietats: pinot noir – 13%  
viticultura: ●  
fermentació: bota roure  
criança: bota roure

**SAINT-ESTÈPHE****Château Cos d'Estournel 2004**

varietats: cabernet sauvignon, merlot – 13,5%  
criança: bota de roure (12–16)

**PAUILLAC****Château Grand Puy Lacoste 2009**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc – 13,5%

**Château Pontet Canet 2008**

varietats: cabernet sauvignon, merlot – 13%

**Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2004**

varietats: cabernet sauvignon, merlot – 13%  
criança: bota roure (20 mesos)

**Carruades de Lafite 1998**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot – 13%

**Château Latour 2004**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot – 13%  
criança: bota roure (20 mesos)

**SAINT-JULIEN****Château Beychevelle 2009**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot – 13,5%

**Château Leoville Poyferré 2005**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc – 13,5%

**Château Ducru Beaucaillou 2006**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot – 13%  
criança: bota roure (18 mesos)

**Château Leoville las Cases 2008**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc – 13,5%



**MARGAUX****Château Malescot Saint Exupéry 2009**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot – 14%

**Château Rauzan Segla 2009**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc – 14%

**Château Palmer 2007**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, altres – 13%  
criança: bota roure (18–24 mesos)

**Château Margaux 2002**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc – 13%  
fermentació: tina de fusta  
criança: bota roure (18–24 mesos)

**PESSAC-LEOGNAN****Château la Mission Haut-Brion 2001**

varietats: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc – 13,5%  
criança: bota de roure (18–24 mesos)

△ – clarificat: clara d'ou

**POMEROL****Château Gazin 2004**

varietats: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc – 13%

**Château La Conseillante 2004**

varietats: merlot, cabernet franc – 13,5%  
criança: bota roure

**Vieux Château Certan 2003**

varietats: merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon – 13%  
fermentació: tina roure  
criança: bota roure (18–22 mesos)

**Château L'Évangile 2008**

varietats: merlot, cabernet franc – 14%  
criança: bota roure (18 mesos)

**SAINT-EMILION**

**Château Figeac 2008**

varietats: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot – 13,5%  
criança: bota roure (10 mesos), dipòsit acer inoxidable (10 mesos)

**Château de Valandraud 2008**

varietats: merlot, cabernet franc, malbec – 14%  
criança: bota roure (18 mesos)

**Château Tertre Roteboeuf 2001**

varietats: merlot, cabernet franc – 13,5%  
criança: bota nova roure (18 mesos)

**Château Pavie 2008**

varietats: merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon – 14,5%  
criança: bota nova roure (18–24 mesos)

**Château Ausone 1980**

varietats: cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon – 13,5%  
criança: bota nova roure (24 mesos)

**DOLCETTO D'ALBA****Elio Altare 2016**

Azienda Agricola Elio Altare di Silvia Altare

varietats: dolcetto – 13,5%

viticultura: 🍷

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable (10 mesos)

▲ clarificació: no – filtració: no

**Priavino 2015**

Roberto Voerzio – La Morra

varietats: dolcetto – 14,5%

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable (10 mesos)

▲ clarificació: no – filtració: no

**BARBERA D'ALBA****Laura 2015**

Ferdinando Principiano – Monforte d'Alba

varietats: barbera – 13%

**Lablu 2009**

Damilano – Barolo – La Morra

varietats: barbera – 14,5%

fermentació:

criança: bota (12 mesos)

**BAROLO****Cannubi 2012**

Damilano – Barolo – La Morra

varietats: nebbiolo – 14%

criança: bota roure

**Paolo Scavino 2013**

varietats: nebbiolo – 14,5%

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure francès (10 mesos), grans botes (12 mesos), acer inoxidable (10 mesos), ampolla (10 mesos)

**BARBARESCO****Rabajà 2014**

Bruno Rocca – Barbaresco

nebbiolo – 14,5%

## VALPOLICELLA

**RIPASSO****Ripassa 2014**

Zenato Azienda Vitivinicola – Peschiera del Garda  
 varietats: corvina, rondinella, oseleta – 14%  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable  
 criança: bota roure (18 mesos)

**AMARONE****Campo dei Gigli 2012**

Tenuta Sant'Antonio – Colognola ai Colli  
 varietats: corvina, rondinella, croatina, oseleta – 16%  
 fermentació: 🍇 – bocoi obert de roure francès  
 criança: bocoi roure nou (36 mesos)

## TOSCANA

**Tenuta di Trinorio 2014**

Vini Franchetti – Sarteano  
 varietats: cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot – 14,5%  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable  
 criança: bota roure francès (8 mesos), dipòsit ciment (11 mesos)

**BOLGHERI****Sassicaia 2014**

Tenuta San Guido – Castagneto Carducci  
 varietats: cabernet sauvignon, cabernet franc – 13%  
 fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable  
 criança: 24 mesos en roure francès

**MONTALCINO****Rosso di Montalcino 2015**

Azienda Agricola Argiano – Montalcino  
 varietats: sangiovese – 14%  
 fermentació: dipòsit acer inoxidable  
 criança: bota roure francès i eslovè (12 mesos aprox.)

**Falerno del Massico 2012**

Azienda Agricola Villa Matilde – Cellote  
varietats: aglianico, piedirosso – 13,5%  
criança: bota roure Allier (nova 1/3), tina roure eslovè (10-12 mesos)

**Cecubo 2012**

Azienda Agricola Villa Matilde – Cellote  
varietats: primitivo, piedirosso – 13,5%  
criança: bota roure francès (1/3 noves)

**IRPINA****Serpico 2010**

Feudi di San Gregorio – Sorbo Serpico  
agianico – 14%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable  
criança: bota roure francès i tina (mínim 18 mesos), ampolla (12 mesos)

**ETNA****Nero di Lupo 2015**

Azienda Agricola Cos – Vittoria

varietats: nero d'avola – 12,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇

criança: dipòsit de ciment

**Caldera Sottana 2014**

Tenuta delle Terre Nere – Randazzo

varietats: nerello mascalese, nerello cappuccio – 14,5%

criança: bota, bocoi, tina -roure francès parcialment nou- (16-18 mesos)

**Contrada Porcaria 2012**

Passopisciaro – Castiglione

nerello mascalese – 15%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure francès (18 mesos)

**Contrada Chiappemacine 2015**

Passopisciaro – Castiglione

nerello mascalese – 14%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure francès (18 mesos)

**VITTORIA****Cerasuolo di Vittoria 2015**

Azienda Agricola Cos – Vittoria

varietats: nero d'avola, frappato – 13%

viticultura: ●

fermentació: 🍇

criança: bota de roure, dipòsit ciment

**CONTESSA ENTELLINA****Mille e una Notte 2013**

Azienda Agricola Donnafugata - Marsala

varietats: nero d'avola, petit verdot, syrah, altres – 13,5%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure francès (14 mesos), ampolla (36 mesos)

## GRÈCIA

### NAOUSSA

#### Ye kai Ouranos 2015

Apostolos Thymiopoulos

varietats: xinomavro – 13,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure (18 mesos)

▲ clarificació: no – filtració: no

## PORTUGAL

### DOURO

#### Quinta do Noval 2005

Quinta do Noval Vinhos – Pinhao

varietats: touriga franca, touriga nacional, tinto cao – 13,5%

## ARGENTINA

### MENDOZA

#### Catena Alta 2011

Catena – Zapata

varietats: malbec – 14%

## CHILE

#### La Causa 2015

Miguel Torres – Curicó

varietats: – 14%

## EMPORDÀ

### Selva de Mar (9 cl.)

Mas Estela – La Selva de Mar

varietats: garnatxa negra -15,5%

viticultura: ●

vinificació: maceració amb pells amb afegit d'alcohol vínic

### Essència 2013 (9 cl.)

Còsmic Celler – Agullana

varietats: carinyena blanca – 9%

viticultura: ●

vinificació: reducció del most flor per ebullició

## MONTSANT

### Mistela molt vella (9 cl.)

Celler El Masroig – El Masroig

varietats: carinyena – 15%

criança: bota vella (mares de més de 40 anys)

## PENEDÈS

### Caligo vi de boira (9 cl.)

DG Viticultors – Torrelles de Foix – Vinyes a Pontons

varietats: chardonnay – 12%

criança: bota nova de roure francès (12 mesos)

## ALELLA

### Dolç Mataró 2012 (9 cl.)

Alta Alella – Tiana

varietats: mataró – 14,5%

viticultura: 🍷

vinificació: dipòsit acer inoxidable (maceració: 6 mesos)

criança: bora roure francès (2 mesos)



## **ISLAS CANARIAS** – Ycoden Daute Isora

### **Viñátigo Clásico (9 cl.)**

Bodegas Viñátigo – La Guancha – Tenerife

varietats: malvasia – 15%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: roure francès (3 mesos)

## **ANDALUCÍA**

### **Fernando de Castilla P.X. (9 cl.)**

Bodegas Rey Fernando de Castilla

varietats: pedro ximénez – 15%

fermentació: dipòsit acer inoxidable amb afegit d'alcohol vínic

criança: bota roure americana (30 anys)

### **Noé (9 cl.)**

Bodegas González Byass – Jerez de la Frontera

varietats: pedro ximénez – 15,5%

fermentació: dipòsit acer inoxidable amb afegit d'alcohol vínic

criança: bota roure americana (30 anys)

**FRANÇA**

## **SAUTERNES**

### **Château Doisy Védrières 2008**

varietats: semillon – 13,5%

### **Château Rieussec Grand Cru Classé 2000**

Château Rieussec – Fargues

varietats: semillon, sauvignon, muscadelle – 13,5%

criança: bota roure (18 - 26 mesos)

## HONGRIA

### Oremus 2004 Collita Tardana – Tokaji (9 cl.)

varietats: furmint, hárslevelü, kövérszölő, zéta, sárga-muskotály – 12,5%  
criança: bota roure (6 mesos), ampolla (12 mesos)

## PORTUGAL

### Porto Vintage Niepoort 2009 (9 cl.)

varietats: tinta roriz, touriga franca, touriga nacional – 20,5%  
fermentació: "lagares" de granet  
criança: bota fusta

## ITÀLIA

### SARDENYA

#### Hermes 2006 (9 cl.)

Tenute Soletta – Codrongianos  
varietats: moscato – 15%  
fermentació: crio-maceració  
criança: 36 mesos

## GRÈCIA

### CEFALONIA

#### Vi dolç del Sol (9 cl.)

Sclavos  
varietats: muscat – 13%  
viticultura: ●  
fermentació: 🍇  
criança: bota roure (12 mesos)

### SANTORINI

#### Vin Santo 2003 (9 cl.)

Hazidakis – Pyrgos Kallistis  
varietats: assyrtiko, aidani – 13%  
fermentació: dipòsit acer inoxidable  
criança: bota (mínim 7 anys)