






Llegenda:

-  **Vins de vinyes en cultiu ecològic** – *vinos de viñas en cultivo ecológico*
-  **Vins procedents de viticultura biodinàmica** – *vinos procedentes de viticultura biodinámica*
-  **Vins fermentats amb llevats autòctons** – *vinos fermentados con levaduras autóctonas*
-  **Observacions sobre el vi** – *Observaciones sobre el vino*
-  **Vins que poden ser servits a copes** – *Vinos que pueden ser servidos a copas*

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.10</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.13</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.15</u>
<u>Ribeiro</u>	<u>pàg.15</u>
<u>Ourense</u>	<u>pàg.15</u>
<u>País Valencià</u>	<u>pàg.15</u>
<u>Rioja</u>	<u>pàg.15</u>
<u>Somontano</u>	<u>pàg.16</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.19
<u>Anjou</u>	pàg.19
<u>Bourgogne</u>	
<u>Yonne</u>	
<u>Chablis</u>	pàg.20-21
<u>Côte de Beaune</u>	
<u>Corton-Charlemagne</u>	pàg.22
<u>Pernand-Vergeleses</u>	pàg.22
<u>Saint-Aubain</u>	pàg.22
<u>Meursault</u>	pàg.23
<u>Puligny-Montrachet</u>	pàg.24-25
<u>Chassagne-Montrachet</u>	pàg.26-27
<u>Mâconnais</u>	
<u>Pouilly-Fuissé</u>	pàg.28
<u>Viré-Clessé</u>	pàg.28

ITÀLIA

<u>Campania</u>	pàg.29
-----------------	--------

GRÈCIA

<u>Illes Cíclades</u>	pàg.29
-----------------------	--------

ALEMANYA

<u>Mosel</u>	pàg.30
<u>Rheingau</u>	pàg.30
<u>Pflaz</u>	pàg.30
<u>Rheinhessen</u>	pàg.30

ESLOVÈNIA

pàg.30

Í N D E X

Rosats – Rosados – Rosé

CATALUNYA

Empordà	pàg.31
Penedès	pàg.31
Priorat	pàg.31

FRANÇA

Côtes de Provence	pàg.31
-------------------	--------

Í N D E X

Negres – Tintos – Rouge – Red

CATALUNYA

<u>Empordà</u>	<u>pàg.32</u>
<u>Costers del Segre</u>	<u>pàg.33</u>
<u>Alella</u>	<u>pàg.33</u>
<u>Bages</u>	<u>pàg.33</u>
<u>Penedès</u>	<u>pàg.34</u>
<u>Montsant</u>	<u>pàg.34</u>
<u>Terra Alta</u>	<u>pàg.34</u>
<u>Coca de Barberà</u>	<u>pàg.34</u>
<u>Priorat</u>	<u>pàg.35</u>

ESPANYA

<u>Rioja</u>	<u>pàg.36</u>
<u>Ribera del Duero</u>	<u>pàg.37</u>
<u>Toro</u>	<u>pàg.37</u>
<u>Somontano</u>	<u>pàg.38</u>
<u>Navarra</u>	<u>pàg.38</u>
<u>Sierras de Málaga</u>	<u>pàg.38</u>

FRANÇA

Côtes du Rhone

<u>Hermitage</u>	<u>pàg.39</u>
<u>Cornas</u>	<u>pàg.39</u>
<u>Gigondas</u>	<u>pàg.39</u>
<u>Châteauneuf-du-Pape</u>	<u>pàg.39</u>

<u>Val de la Loire</u>	<u>pàg.39</u>
------------------------	---------------

Bourgogne

Côte de Nuits

<u>Gevrey-Chambertin</u>	<u>pàg.40</u>
<u>Morey-Saint-Denis</u>	<u>pàg.40</u>
<u>Clos de Tart</u>	<u>pàg.40</u>
<u>Clos des Lambrays</u>	<u>pàg.40</u>
<u>Chambolle-Musigny</u>	<u>pàg.40</u>
<u>Echézeaux</u>	<u>pàg.41</u>
<u>Richebourg</u>	<u>pàg.41</u>
<u>Vosne-Romanée</u>	<u>pàg.41</u>
<u>Clos Vougeot</u>	<u>pàg.41</u>
<u>Nuits-Saint-Georges</u>	<u>pàg.41</u>

Côte de Beaune

<u>Aloxe-Corton</u>	<u>pàg.42</u>
<u>Savigny-les-Beaune</u>	<u>pàg.42</u>
<u>Pommard</u>	<u>pàg.42</u>
<u>Volnay</u>	<u>pàg.43</u>

Í N D E X

Negres – Tintos – Rouge – Red

FRANÇA

Bordeaux

<u>Saint-Estèphe</u>	<u>pàg.44</u>
<u>Pauillac</u>	<u>pàg.44</u>
<u>Saint-Julien</u>	<u>pàg.44</u>
<u>Margaux</u>	<u>pàg.44</u>
<u>Pessac-Leognan</u>	<u>pàg.45</u>
<u>Pomerol</u>	<u>pàg.45</u>
<u>Saint-Emilion</u>	<u>pàg.45</u>

ITÀLIA

Piemonte

<u>Dolcetto</u>	<u>pàg.46</u>
<u>Barbera d'Alba</u>	<u>pàg.46</u>
<u>Barolo</u>	<u>pàg.46</u>
<u>Barbaresco</u>	<u>pàg.46</u>

Valpolicella

<u>Amarone</u>	<u>pàg.47</u>
----------------	---------------

Dolomiti

pàg.47

Toscana

<u>Toscana</u>	<u>pàg.48</u>
<u>Chianti Classico</u>	<u>pàg.48</u>
<u>Bolgheri</u>	<u>pàg.48</u>
<u>Montalcino</u>	<u>pàg.48</u>

Campania

<u>Irpina</u>	<u>pàg.49</u>
---------------	---------------

Sicilia

<u>Etna</u>	<u>pàg.49</u>
<u>Contessa Entellina</u>	<u>pàg.49</u>

PORTUGAL

<u>Naoussa</u>	<u>pàg.50</u>
----------------	---------------

PORTUGAL

<u>Douro</u>	<u>pàg.50</u>
--------------	---------------

<u>Dolços</u>	<u>pàg.51-52</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 2016**

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

Bruant Brut Nature Reserva 2016

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

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%

Esplendor Vardon Kennett Extra Brut 2013

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

Recaredo Serral del Vell 2007

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

X80 Brut Reserva 2011

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

Gramona III Lustros Brut Nature Gran Reserva 2011

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

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic

varietats: chardonnay, pinot noir, pinot meunière

Moët Chandon Vintage

varietats: chardonnay, pinot noir, pinot meunière

Les Vignes de Vrigny 1er Cru Brut

varietats: pinot meunière – 12,5%

Moët 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**Camí de Cormes 2017**

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

Vinya Selva de Mar 2017

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

Ull de Serp 2016

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

Baseia 2017

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

Apoikia Blanc de Negre 2018

Vinyes de Mahalta – Ullà
 varietats: garnatxa negra – 10,50%
 viticultura: ●
 fermentació: 🍇 – àmfora
 criança: dipòsit acer inoxidable (5 mesos)
 △ – clarificació: no – filtració: no

Meravelles 2015

Sota els Àngels – Cruïlles
 varietats: lledoner roig, lledoner blanc, picapoll – 13,5%
 viticultura: ●
 fermentació: 🍇 – àmfora
 criança: àmfora (12 mesos)
 △ – filtració: no

COSTERS DEL SEGRE**Taleia 2017**

Castell d'Encús – Talarn

varietats: sauvignon blanc, semillon – 13%

viticultura: 


fermentació: bota roure francès – dipòsit acer inoxidable

criança: ampolla

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)

TERRA ALTA**La Foradada 2017**

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

Edetària Selecció 2016

Edetària – Gadesa

varietats: garnatxa blanca – 14%

fermentació: bota nova roure francès

criança: bota nova roure francès (8 mesos)

CONCA DE BARBERÀ**Milmanda 2015**

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 2016**

Jean Leon – Torrelavit

varietats: chardonnay – 13,5%

viticultura: 

criança: bota roure francès (6 mesos)

Tiques 2017

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

Obstinat 2015

Joan Rubió – Tiques Vins – Santa Margarida i els Monjos

varietats: xarel·lo – 11%

viticultura: ●

fermentació:  – dipòsit acer inoxidable, bota roure

criança: bota roure (3 setmanes), inox

△ – sulfits afegits: no

La Calma 2014

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

varietats: chenín – 12,5%

viticultura: fermentació:  – bota roure francès

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

Espenyallucs 2015

Enric Soler – Sabanell – Font-rubí

varietats: xarel·lo – 12,5%

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)

Nuat 2016

Bodegas Abadal – Avinyó

varietats: picapoll – 13%

fermentació: dipòsit d'acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable, bota roure francès sense torrar (10%)

ALELLA

Lanius 2017

Alta Alella – Tiana

varietats: chardonnay – 14%

viticultura: 

fermentació: bota roure francès

criança: bota roure francès (6 mesos)

Foranell 2015

Joaquim Batlle – Tiana

varietats: picapoll – 13%

viticultura: 

PRIORAT**Blanc de Closos 2016**

Costers del Priorat
 varietats: garnatxa blanca – 13%
 viticultura: ●
 fermentació: 🍇 – bota, àmfora
 criança: bota, àmfora (bristat 5 mesos)

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 2017

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

Terra de Cuques 2015

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

Massipa 2016

Cellers de Scala Dei – Escaladei
 garnatxa blanca, xenin – 14%
 criança: bota roure (12 mesos)

Nelin 2016

Clos Mogador – Gratallops
 varietats: garnatxa blanca, macabeu, altres – 14,5%
 viticultura: 🍃
 fermentació: 🍇 – tina (roure – ciment)
 criança: tina roure (12 mesos), dipòsit acer inoxidable (6 mesos)

MONTSANT**Granit 2018**

Josep Grau Viticultor – Marçà
 varietats: garnatxa blanca – 12%
 viticultura: 🍃
 fermentació: foudre de roure
 criança: foudre de roure (9 mesos)

VALDEORRAS

As 2 Ladeiras 2016

Viña Somoza – A Rúa – Ourense
 varietats: godello – 13%
 fermentació: 🍇 - tines i botes de roure
 criança: bota roure francès (8 mesos)

As Sortes 2015

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

RÍAS BAIXAS

Nanclares 2017

Alberto Nanclares Ocio – Cambados
 varietats: albariño – 13%
 fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable i bota
 criança: dipòsit acer inoxidable (9 mesos)
 △ – clarificació: no

Pedralonga 2017

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

Pazo Piñeiro 2016

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

Pazo de Señorans Selección Añada 2010

Pazo de Señorans – Vilanoviña – Meis
 varietats: albariño – 13,5%
 fermentació: dipòsit acer inoxidable
 criança: dipòsit acer inoxidable (> 30 mesos)

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 2015

José Merens Martínez – Chaos – Arnoia
 varietats: treixadura, lado, tarrantés – 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

PAÍS VALENCIÀ

MARINA ALTA

Les Freses Àmfora 2018

Les Freses – Jesús Pobre, Denia
 varietats: moscatell – 12,5%
 fermentació: 🍇 – àmfora

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)

5V 2017

Bodegas Abel Mendoza Conde – San Vicente de la Sonsierra
 varietats: viura, malvasía, garnacha blanca, altres – 13,5%
 fermentació: botanova de roure francès
 criança: bota nova roure francès (5 mesos)

Contino 2016

Viñedos del Contino – Laguardia - Laserna
 varietats: malvasía, garnacha blanca, viura – 13%
 criança: bota roure francès (7 mesos)

SOMONTANO


Clarión 2013

Viñas del Vero – Barbaastro
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 2016

Antiguo Monasterio del Parral – Segovia
varietats: verdejo – 14%
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

TENERIFE – Valle de la Orotava

Trenzado 2017

Suertes del Marqués
varietats: listán blanco, vidueño – 12,5%
fermentació: 
criança: foudres, bota (9 mesos)

NAVARRA

Chivite Colección 125 – 2016

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 - 2016**

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

Les Terrasses de l'Empire 2016

Georges Vernay – Condrieu

varietats: viognier – 13%

fermentació: foudres

criança: bota roure

Les Echailles de l'Enfer 2016

Georges Vernay – Condrieu

varietats: viognier – 13,5%

fermentació: bota roure

criança: bota roure (12-18 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**Silex 2015**

Louis Benjamin Dagueneau – Saint Adelain
 varietats: sauvignon blanc – xx%
 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 2014

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 2015

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

Fourchaume 2016

La Chablisienne – Chablis
varietats: chardonnay – 13%
fermentació: bota de roure
criança: bota roure (12 mesos)

Vauolorent 2014

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

Vaillons 2014

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

Beuroy 2015

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

Les Lys 2015

William Fevre – Chablis
fermentació: bota roure usada – dipòsit acer inoxidable
criança: bota roure usada – dipòsit acer inoxidable

CHABLIS Grand Cru

Bougras 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

Vaudésir 2013

Régnard – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable

Valmur 2010

Régnard – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable

Les Clos 2015

Régnard – Chablis

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable

Grenouilles 2013

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)

Antonin Guyon 2013

Antonin Guyon – Savigny-lès-Beaune

varietats: chardonnay – 13,5%

fermentació: bota roure

criança: bota roure (18 mesos)

Bonneau du Matray 2016

varietats: chardonnay – xx%

viticultura: ●

fermentació: bota roure

criança: bota roure (12 mesos) - dipòsit acer inoxidable (4 mesos)

PERNAND-VERGELESES**Sous Frétille 1er Cru 2015**

Antonin Guyon – Savigny-lès-Beaune

varietats: chardonnay – 13%

fermentació: bota roure

criança: bota roure (12 mesos)

Pernand-Vergeleses 2013

Chandon de Briailles – Savigny-les-Beaune

varietats: chardonnay – 12,5%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – bota roure

criança: bota roure

SAINT AUBAIN Premier Cru**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)

Les Tessons 2016

Pierre Morey – Meursault
varietats: chardonnay – 13%
viticultura: ●
fermentació: 🍇 – bota roure
criança: bota (16–24 mesos)

MEURSAULT Premier Cru**Blagny 2016**

Louis Latour – Beaune
varietats: chardonnay – 13,5%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (8-10 mesos)

Genevrières 2016

Château de Cîteaux – Philippe Bouzereau – Meursault
varietats: chardonnay – 14%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (12 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 2016

Jacques Prieur – Meursault
varietats: chardonnay – 13%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (19 mesos)

PULIGNY-MONTRACHET Premier Cru

Champs Gains 2009

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

Les Combettes 2008

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

Champs Gains 2015

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 Pucelles 2013

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

Les Folatières 2014

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

Cailleret 2010

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

Clos Les Macherelles 2015

Guy Amiot & Fils – Chassagne-Montrachet
varietats: chardonnay – 13,5%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (18 mesos)

Clos Les Champsgains 2015

Guy Amiot & Fils – Chassagne-Montrachet
varietats: chardonnay – 13,5%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (18 mesos)

Clos Saint Jean 2012

Guy Amiot & Fils – Chassagne-Montrachet
varietats: chardonnay – 13%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (18 mesos)

Cailleret 2015

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

Clos Saint Marc 2015

Olivier Leflaive –
varietats: chardonnay – 13%
fermentació: dipòsit acer inoxidable, bota roure
criança: dipòsit acer inoxidable, 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 2006

Domaine Lucien Lemoine – Beaune

varietats: chardonnay – 14%

fermentació: bota roure

criança: bota roure

△ – clarificació: no – filtració: no

Bâtard-Montrachet 2011

Pierre Morey – Meursault

varietats: chardonnay – 13%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – bota roure

fermentació: bota roure

criança: bota (16-24 mesos)

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)

ITÀLIA

CAMPANIA

IRPINA



Campanaro 2015

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



GRÈCIA

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 – Winingen

varietats: riesling – 12,5%

fermentació: 

criança en inoxidable

RHEINGAU

Berg Schlossberg 2013

Weingut Georg Breuer – Rüdesheim

varietats: Riesling – 11,5%

viticultura: 

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)

RHEINHESSEN

Morstein 2013

Weingut Wittmann – Westhofen

varietats: riesling – 13% – Trocken

viticultura: 

Lunar 2013

Movia – Dobrovo

varietats: ribolla – 12%

viticultura: 

criança: bota roure francès (8 mesos)

△ – filtració: no – sulfits afegits: no

EMPORDÀ

Apoikia 2018

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

PENEDÈS

Gran Caus 2017

Can Ràfols dels Caus – Avinyonet del Penedès
 varietats: merlot –13%
 viticultura: 🍷

PRIORAT

Pla dels Àngels 2017

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

CÔTES DE PROVENCE

Minuty 2018

Minuty negociant – Gassin
 varietats: grenache, cinsault, syrah – 12,5%

Minuty 2017 MAGNUM

Minuty negociant – Gassin
 varietats: grenache, cinsault, syrah – 13%

Whispering Angel 2017

Cave d'Esclans – La Motte
 Varietats: grenache, rolle, cinsault – 13%

Château de Selle 2017

Domaines d'Ott – Taradeau
 varietats: grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon – 13%

Château de Selle 2017 MAGNUM

Domaines d'Ott – Taradeau
 varietats: grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon – 13%

EMPORDÀ**Vinya Selva de Mar 2008**

Mas Estela – Selva de Mar

varietats: garnatxa, sirà, samsó – 15%

viticultura: ●

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure francès (15 mesos)

Camí de Cormes 2015

Roig Parals – Mollet de Peralada

varietats: samsó –

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

S'Alou 2016

Joaquim Albertí - Cantallops

varietats: garnatxa negra, carinyena, sirà – 15%

criança: bota roure (14 mesos)

Apoikia 2017

Vinyes de Mahalta – Ullà

varietats: garnatxa, altres – 14%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – àmfora

criança: dipòsit acer inoxidable (6 mesos)

△ – clarificació: no – filtració: no

Ull de Ciclop 2017

Vinyes de Mahalta – Ullà

varietats: no especificades – 14%

viticultura: ●

fermentació: 🍇 – àmfora

criança: dipòsit acer inoxidable (6 mesos)

△ – clarificació: no – filtració: no

Ca l'Elsa 2014

Eccociwine – Sant Martí Vell

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

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure (24 mesos)

Aires de Garbet 2016

Cavas del Castillo de Perelada – Peralada

varietats: garnatxa – 14%

criança: bota roure francès (15 mesos)

Apoikia 2012

Vinyes de Mahalta – Ullà


varietats: garnatxa, altres – 14,5%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure francès (12 mesos)

△ – clarificació: no – filtració: no


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 2016

Castell d'Encús – Talarn – Pirineus Catalans
 varietats: pinot noir –12,5%
 viticultura: 
 fermentació: dipòsit acer inoxidable, cubs de pedra, bota roure


ALELLA**Orbus 2015**

Alta Alella – Tiana
 varietats: sirà – 13,5%
 viticultura: 
 criança: bota roure francès (14 mesos)



PLA DE BAGES**Entrebosc 2016**

Enric Forn Codina – Castellfollit
 varietats: cabernet franc – 14,5%
 criança: bota roure francès (10 mesos)



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 2012**

Jean Leon – Torrelavit

varietats: cabernet sauvignon – 14,5%

viticultura: 

criança: roure francès (24 mesos)

MONTSANT**Octonia 2011**

Serra & 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

Varietats: picapoll negre – 13,5%

viticultura: **Espectacle 2014**

Spectacle Vins – Falset

varietats: garnatxa – 15%

viticultura: 

criança: tina roure francès (14-16 mesos)

TERRA ALTA**Sang de Corb 2015**

F.Ferrer Frisach – Corbera d'Ebre

varietats: garnatxa negra, garnatxa peluda, carinyena – 14%

criança: bota

Mil·lenium 2013

Celler Xavier Clua Coma – Villalba dels Arcs

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

criança: 12 mesos en carratell (bota)

CONCA DE BARBERÀ**La Font Voltada 2014**

Codorniu – Vimbodí

varietats: trepat – 13%

fermentació: dipòsits de ciment

criança: bota (14 mesos)

PRIORAT**Clos Alzina 2016**

Costers del Priorat
varietats: carinyena – 14,5%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (12 mesos)

Clos Cypres 2015

Costers del Priorat
varietats: carinyena – 14,5%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (12 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%

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)

Mas de la Rosa 2015


Celler Vall Llach – Porrera
varietats: carinyena – 16%
fermentació: bota fusta, dipòsit acer inoxidable
criança: bota nova roure francès (16 mesos)

Dofí 2012

Álvaro Palacios – Gratallops
varietats: garnatxa, samsó – 14,5%
criança: bota roure francès (19 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 2015

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 2016

Postigo Vergel – Peñafiel – Valladolid
 varietats: tinto fino, cabernet sauvignon, merlot, malbec – 15%
 criança: bota roure francès (12 mesos)
 △ – ou

Hacienda Monasterio Reserva 2014

Hacienda Monasterio – Pesquera de Duero – Valladolid
 varietats: tinto fino, cabernet sauvignon, merlot – 15%
 criança: bota roure francès (20 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 2005

Bodegas Viña Sicilia – Valbuena de Duero
 varietats: tinto fino, cabernet sauvignon – 14%
 viticultura: 
 criança: tina, bota, roure francès (72 mesos)

TORO

San Román 2011

Bodegas y Viñedos Maurodós – Pedrosa del Rey – Valladolid
 varietats: tinto fino – 14,5%
 criança: bota roure francès i americà (24 mesos)

ESPANYA

ARAGÓN


SOMONTANO

Secastilla 2013

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

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)

CÔTES DU RHONE

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

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

VAL DE LOIRE

Mephisto 2014

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

GEVREY-CHAMBERTIN Premier Cru

Lavaut Saint-Jacques 2005

Domaine Confuron-Cotetidot – Vosne-Romanée
varietats: pinot noir – 13%


Clos Prieur 2011

Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin
varietats: pinot noir – 13,5%

Cazetiers 2013

Joseph Drouhin – Beaune
varietats: pinot noir – 13,5%

Fonteny 2016

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

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

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)

CLOS VOUGEOT Grand Cru

Jacques Prieur 2016

Jacques Prieur – Meursault
varietats: pinot noir – 13,5%
fermentació: bota roure
criança: bota roure (20 mesos)

NUITS-SAINT-GEORGES Premier Cru

Aux Argillas 2012

Philippe Pacalet
varietats: pinot noir – 13%

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 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 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)

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 Ausone 1980

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

criança: bota nova roure (24 mesos)

DOLCETTO D'ALBA**Priavino 2016**

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**Il Cerreto 2015**

Roberto Voerzio – La Morra

varietats: dolcetto – 14,5%

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable

criança: dipòsit acer inoxidable (10 mesos)

▲ clarificació: no – filtració: no

BAROLO**Cannubi 2012**

Damilano – Barolo – La Morra

varietats: nebbiolo – 14%

criança: bota roure

BARBARESCO**Rabajà 2014**

Bruno Rocca – Barbaresco

nebbiolo – 14,5%

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)

DOLOMITI

Morei 2015

Azienda Agricola Foradori – Dolomiti

varietats: teroldego – xx%

viticultura: ●

fermentació: àmfora

criança: àmfora (8 mesos)

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)

CHIANTI CLASSICO**Castello di Ama 2016**

Castello di Ama – Gaiole in Chianti

varietats: sangiovese, merlot – 13%

fermentació: 🍇 – dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure

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**Brunello di Montalcino 2013**

Azienda Agricola Argiano – Montalcino

varietats: sangiovese – 14%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure francès i eslovè, dipòsit ciment

CAMPANIA

IRPINA

Serpico 2011

Feudi di San Gregorio – Sorbo Serpico

aglianico – 14%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota roure francès i tina (mínim 18 mesos), ampolla (12 mesos)

SICILIA

ETNA

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)

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)

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%

DOLÇOS – DULCES – DOUX – SWEET

EMPORDÀ

Selva de Mar

Mas Estela – La Selva de Mar

varietats: garnatxa negra -15,5%

viticultura: ●

vinificació: maceració amb pells amb afegit d'alcohol vínic

MONTSANT

Mistela molt vella

Celler El Masroig – El Masroig

varietats: carinyena – 15%

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

MARINA ALTA

Les Freses de Jesús Pobre

Celler Les Freses – Jesús Pobre, Denia

varietats: moscatell d'Alexandria – 16%

criança: dipòsit acer inoxidable

ANDALUCÍA

Fernando de Castilla P.X.

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

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)

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)

TOKAJI

Oremus 2004 Collita Tardana

varietats: furmint, hárslevelü, kövérszölö, zéta, sárga-muskotály – 12,5%

criança: bota roure (6 mesos), ampolla (12 mesos)

PORTO

Vintage Niepoort 2009

varietats: tinta roriz, touriga franca, touriga nacional – 20,5%

fermentació: "lagares" de granet

criança: bota fusta

TOSCANA

Felsina 2007 Vin Santo del Chianti Classico

Felsina – Castelnuovo Berardenga

varietats: trebbiano, malvasia, sangiovese – 15,5%

criança: bota roure (7 anys sobre mares)

SARDENYA

Hermes 2006

Tenute Soletta – Codrongianos

varietats: moscato – 15%

fermentació: crio-maceració

criança: 36 mesos

PANTELLERIA

Ben Ryé passito 2016

Donnafugata – Marsala

varietats: zibibbo – 14,5%

criança: 7 mesos

CEFALÒNIA

Vi dolç del sol

Sclavos

varietats: muscat – 13%

viticultura: ●

fermentació: 🍇

criança: bota roure (12 mesos)

SANTORINI

Vin Santo 2003

Hazidakis – Pyrgos Kallistis

varietats: assyrtiko, aidani – 13%

fermentació: dipòsit acer inoxidable

criança: bota (mínim 7 anys)