

# Negre Blanc Rosat

Després, els iniciats entren en la dimensió del vermell porpra,  
els tons cirera, els grocs palla, els daurats...

Tanmateix, per copsar el caràcter dels vins de la comarca del Priorat,  
cal haver viscut l'experiència dels verds tendres de la primavera,  
de les garnatxes tintades amb els morats del sol post,  
de les muntanyes d'aram de què parlava el poeta,  
de les oliveres de plata que fan tertúlia amb els ceps...

Diuen que els vins són vius, que dins de cada ampolla hi ha  
l'hivern, la primavera, l'estiu i la tardor de cada anyada.  
Hi són les pluges anhelades, les calors rigoroses, els freds afilats...  
També hi és l'explosió dels ferments i els dies de repòs dins les bótes,  
dins la calma ombrívola dels cellers.

En degustar-los, els vins parlen de dies de sol, de llum,  
de pluja, de colors...

# Rosats

## D.O. Montsant

— **CELLER CAPAFONS - OSSÓ / Falset**

### Roigenc

Syrah 100%

Nas elegant, seriós i vinós. En boca es fresc, lleuger i agradable, amb l'acidesa una mica continguda, i amb una bona persistència. Sense amargors i amb caràcter.

15,00

— **CELLER CAPÇANES / Capçanes**

### Mas Donis

Garnatxa 100%, Syrah 10%, Merlot 10%

Color rosa intens; aromes de fruita vermella, cirera, maduixa... molt fresc i alhora amb cos, diferent de la resta de rosats... llarg en boca.

12,00

## D.O.Q Priorat

— **CELLER DE L'ABADIA / gratallops**

### Sant Jeroni - Flor de samsó

90% Samsó, 10% garnatxa negra

Color rosat pàlid, clar i brillant. Aroma floral i perfumat, de violeta i fruita fresca, amb notes de espècies, i un toc molt mineral. En boca es profund i amb caràcter i molt fresc.

14,00

---

# Caves

Família Juve & Camps 1/2 Brut Nature [\_ b.]

12,00

Agustí Torrelló Gran Reserva

22,00

Imperial Gramona Gran Reserva

24,00

Colet Extra Brut Gran Cuvée - CLÀSSIC Penedès

20,00

Colet - Navazos Extra Brut

30,00

Críanza en rima de 30 mesos. Es absolutament seco, con pràcticament zero de azúcar residual. El vino base es monovarietal "xarel·lo" y el aporte sureño (generalmente Palos Cortados y Amontillados) le confiere una sutil complejidad.

# Blancs

## D.O. Terra Alta

— CELLER BÀRBARA FORÉS / Gandesa

### Bàrbara Forés Jove

14,00

Garnatxa Blanca (95 %) i Viognier (5 %)

Amb cos, untuós, tanicitat marcada, compensada per una acidesa molt correcta. Vi seriós i amb entitat, bona estructura.

## D.O. Montsant

— ALFREDO ARRIBAS / Falset

### Trossos Sants

20,00

90% Garnatxa Blanca i 10% Garnatxa Gris

Aspecte nítid, color groc amb reflexos pàl·lids, en nas complex i fresc amb aromes cítriques i florals de fruites blanques. Fresc, untuós i sedós en boca, amb una bona estructura i maduresa. Hi destaquen les notes de fonoll i herbes fresques, de pera, ceres i fruits secs. Tanca el conjunt un final llarg i vibrant que convida a repetir.

### Tros Blanc

39,00

100% Garnatxa Blanca

Destaca la seva intensitat aromàtica, neta i fresca. Aromes de fruita blanca, una mica de fruita verda, com la poma àcida, notes herbàcies molt pronunciades, i notes minerals molt aguditzades. Entrada fresca i dolça, molt agradable al paladar, bona acidesa que equilibra perfectament el grau alcohòlic. La fusta està perfectament integrada en el vi sense destacar en cap moment.

— CELLER ACÚSTIC / Marçà

### Acústic Blanc

18,00

Garnatxa Blanca, Macabeu, Garnatxa Grisa i Xarel·lo

Groc pàl·lid amb rivets clars. Molt brillant. La fruita blanca, tropical i cítrics s'entremesclen amb les aromes florals i herbàcies. En el pas de boca untuós, carnós, molt fresc. Molt bona acidesa. Final llarg i persistent, postgust herbaci. Un vi blanc molt rodó, amb cos.

## D.O.Q. Priorat

CELLER MAS D'EN GIL / Bellmunt del Priorat

### Mas d'en Gil, Bellmunt blanc - Vi de vila 2016

16,00

80% garnatxa blanca 20% viognier

"Lo petit blanc", el vi de garnatxa blanca jove que expressa el paisatge del poble de Bellmunt, el sud del Priorat. Presenta aromes de pell de taronja i de sotabosc, i una boca lleugerament mineral i amb final balsàmic. Color cirera fosc amb ribet violaci. Aroma mineral intens, amb notes de fruits secs confitats i cacao, matissos torrefacts i toc floral. Entrada en boca suau amb tanins dolços per un post-gust elegant i persistent.

## D.O.Q. Priorat

### — CLOS MOGADOR / Gratallops

#### Nel·l

40,00

Garnatxa Blanca, Pinot Blanc, Roussanne, Viognier

Un nas molt elegant i amb gran personalitat mineral, pissarra i grafit, notes de criaça, cuir, fusta torrada. En boca és potent i untuós amb una punteta cítrica refrescant.

### — CELLER BURGOS PORTA / Poboleda

#### Mas Sinén Ecològic

22,00

100% Garnatxa Blanca

En boca és sec, untuós, fruita blanca, retro lleugerament càlid, post gust mig llarg, reflex de les aromes a nas, mineralitat, fruita, flors.

### — CONRERIA D'SCALA DEI / Scala Dei

#### Les Brugueres

25,00

100 % Garnatxa Blanca

Color groc palla, aromes intensos de fruites tropicals, plàtan i albercoc, lleugeres notes de menta i fonoll. En boca es gras i glicèric amb un equilibri excel·lent d'acidesa. Llarg postgust.

### — VINÍCOLA DEL PRIORAT / Gratallops

#### Onix Clàssic

16,00

Garnatxa Blanca i Macabeu

Les varietats juntament amb el sol de la "Llicorella" ens ofereix tots els trets característics del Priorat.

### — CELLER CECILIO / Gratallops

#### L'UDOL

15,00

50% Garnatxa, 30% Carinyena i 20% Cabernet Sauvignon

En boca es potent, amb tanins marcats. Amb una excel·lent estructura i una gran expressió mineral i de vi jove.

### — CELLER RIPOLL SANS / Gratallops

#### Escanyavella

25,00

60% Escanyavella (varietat tradicional prioratina), 40% Garnatxa Blanca

La singularitat de la tradicional varietat "escanyavella" confereix a aquest vi unes característiques úniques d'estructura, maduresa i frescor. Pas en boca íntegrat, rodó, saborós.

### — CELLER DE L'ABADIA / Gratallops

#### SANT JERONI - AUBADA

17,00

10% Pedro Jiménez, 70% Garnacha blanca, 10% Roussanne, 10% Vionier

4 mesos en bótes de roures francès. Sant Jeroni neix a partir de vinyes joves que van ser plantades l'any 2001. Bonic color groc pàl·lid. D'alta intensitat, presenta aromes herbacis i notes de fruita. Matisos cítrics i minerals, i els suaus tanins de la carinyena. Bona acidesa, és fresc i afruitat. Amb bon cos i recorregut.

### — BODEGAS MAS ALTA / La Vilella Alta

#### Artigas Blanc

24,00

Cupatge de Garnatxa Blanca, Macabeu i Pedro Ximènez

La màxima és l'absolut respecte per la terra, els seus fruits i les persones que la treballen. Després de la verema, el most fermentar en bótes noves de roure francès on fa una criaça sobre les seves mares durant 3 mesos. Ampli, bellutat, cremós, una bona acidesa i un final llarg, persistent i molt agradable.

# Negres

## D.O.Q. Priorat

### — CAL LLOP / Gratallops

- ♥ **TETAM Cuvée Cal Llop 2015** Elaborat per Meritxell Pallejà. *Producció limitada* 14,00  
50% Garnatxa, 50% Carinyena  
Essència de les dues varietats autòctones del Priorat i de raïms de Gratallops.  
Tons rubí i violacis, color viu, aroma de fruita fresca i mineral, igual en boca, fresc i afruitat, tons minerals i amb un pas per bóta de 2 mesos esdevé rodó, equilibrat, llarg i final agradable.

### — CELLER CECILIO / Gratallops

- Celler Cecilio** 14,00  
50% Garnatxa, 30% Carinyena i 20% Cabernet Sauvignon  
En boca es potent, amb tanins marcats. Amb una excel·lent estructura i una gran expressió mineral i de vi jove.

- Espill** 27,00  
60% Garnatxa, 30% Carinyena i 10% Cabernet Sauvignon  
Aroma intens, especiat —destaca el pebre— amb fins tocs de torrats del roure i amb rics matisos balsàmics. Saborós amb tanins be estructurats i amb un clar fons minerals.

### — VINICOLA DEL PRIORAT / Gratallops

- Onix Classic** 14,00  
50% Samsó i 50% Garnatxa Negra  
Vi sec, d'acidesa fresca i tanins mitjans. Recorda a pruna negra.  
Aromes molt intenses de fruita madura, balsàmica, fresca i mineral. De paladar saborós i carnós.

- Clos Gebrat "Criança"** 18,00  
35% Garnatxa, 35% Mazuela, 30% Cabernet Sauvignon  
"Clos Gebrat" ens mostra el perfil bàsic dels negres del Priorat, aromes de fruita negra envoltades de notes terroses, amb tocs de sotabosc que li confereixen els apunts balsàmics tan característics. En aquesta ocasió força fluid en boca, amb un resultat saborós, amb tanins polits i molt agradables.

### — MERITXELL PALLEJÀ / Gratallops

- Nita** 16,00  
45% Garnatxa, 35% Carinyena, 15% Cabernet Sauvignon i 5% Syrah  
És amable i fresc, des del primer xarrup inunda la boca de fruita vermella i manté una bona acidesa. Entrada lleugera, pas agradable, recorregut mig i post gust dolç de xocolates.

- Magran - Vi de vila de Gratallops** *Producció limitada* 50,00  
100% Garnatxa  
Criança 13 messos en barrica de roure francès.  
Garnatxa 100% procedent de una mateixa finca de Gratallops situada a les Manyetes. Garnatxa amb bona capa, roig intens, brillant i net, aromes de cirera fresca, fons mineral i de tocs de sotabosc. En boca es fi, rodó, fresc, amb bona criaça i ben integrada, equilibrat i llarg.

— ALVARO PALACIOS / Gratallops

**Camins del Priorat** 20,00

50% Samsó, 40% Garnatxa, 10% Cabernet i Syrah

Fruitós, lleugerament mineral, un toc d'amargor, elegant pas de boca. Notes de fruita vermella i negra, amb un record floral. *Toffee*, caramel, vainilla... molt llamíner i agradable en boca.

**Les Terrasses** 34,00

30% Garnatxa, 60% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon i Syrah

Té un nas molt intens amb fruita en saó. En boca entra molt bé i l'acidesa és molt correcta donant-li profunditat. És equilibrat i està ben definit. Es nota la fruita vermella novament.

**Gratallops Vi de Vila** 65,00

50% Garnatxa, 30% Samsó, 15% Cabernet Sauvignon i 5% Syrah

Nas fruiter, notes mentolades, torrats, minerals, complex i equilibrat.

En boca és ampli, carnós, tanins sedosos, xocolates, notes herbàcies. Post gust llarg.

**Finca Dofí** 72,00

50% Garnatxa, 5% Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Intens i complex en aromes, amb fruits negres madurs i notes d'espècies. Entrada a boca potent i ampli, de bona estructura i correcta acidesa, amb un extraordinari final en longitud i persistència.

— CLOS MOGADOR / Gratallops

**Manyetes** 65,00

70% Carinyena, complementada amb Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon

Boca potent, equilibrada i rodona amb pas sedós i final molt llarg, deliciós.

En boca és de cos mitjà amb bona acidesa, saborós, amb bona fruita i un final notable.

**Clos Mogador** 75,00

40% garnatxa, 28% cabernet sauvignon, 17% Syrah i 15% Carinyena

Pas a boca magníficament integrat, potent, de rica amplitud i acidesa.

No abusa de cos davant altres de negres de la zona. Ple, carnós i de final amarg.

— CLOS I TERRASSES / Gratallops

**Laurel** 36,00

Cupatge de Garnatxa Negra, Carinyena i Syrah

Entrada i recorregut potent amb una acidesa un tant elevada, agradable mineralitat amb bona cremositat de torrats de la seva criança, final llarg i persistent.

**Clos Erasmus** 200,00

Cupatge de Garnatxa i Syrah

Brillant, molt lluminós, vivaç. Color roig granat. Complex, amb aromes que comencen amb fruits vermells molt madurs que, un cop agitada la copa, es transformen en aromes de licor i de melmelades. Herbaci, flaires de violetes i minerals. La fusta, tot i que nova, molt ben integrada en el conjunt. Concentrat, voluminós, amb una acidesa ben marcada i tanins madurs. És un vi suau i llarg. En el retrogust apareixen balsàmics i fruits en licor. Un vi que és exemple del millor del Priorat. Expressiu, suau, elegant.

— FREDI TORRES VITICULTOR / Gratallops

**Fredi Torres Classic** 16,00

75% Garnatxa, 20% Carinyena, 3% Syrah, i 2% raïm blanc

Criança: 10 mesos en tina inoxidable i un 15% en barrica de fusta nova.

Color cirera suau, nas especiat i fruites vermelles, en boca fresc i rodó amb tanins pulits.

## — MAS MARTINET / Gratallops

### Martinet Bru

32,00

Cupatge de Garnatxa, Merlot i Cabernet Sauvignon

De cos mig, amb acidesa correcta, fresc, amb bona frutosidad i un final correcte, bastant tànnic.

### Clos Martinet

60,00

Cupatge de Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot

Saborós, contundent. De bona acidesa, un punt llamíner i amb un final llarg i envoltant al paladar.

### Els escurçons

70,00

100 % Garnatxa Negra

Parcel·la situada a 600 metres d'altitud, sobre sòls de llicorella (pissarra meteoritzada amb ferro i feldspat). Fermenta amb llevats autòctons en tines de fusta, de ciment i bótes obertes durant aproximadament un mes. La criança la realitza en àmfores i bótes de roure usades.

Es un vi intens, profund i elegant. Destaquen les aromes a fruita vermella i negra madura i les notes florals i especiades. En boca té una entrada potent, evoluciona amb agilitat i frescor, amb un final amable i llarg. Un fantàstic vi per delectar-nos ara i en els propers 10-15 anys.

## — CELLER RIPOLL SANS / Gratallops

### D'Iatra - Vi de vila de Gratallops

16,00

64% Garnatxa, 29% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah i 2% Merlot

D'IATRA és el reflex dels vins de Gratallops, rodó, equilibrat, madur però amb frescor, fruita fresca, mineral; desenfadat de prendre i gaudir.

### Llum d'Alena - Vi de vila de Gratallops

16,00

64% Garnatxa, 29% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah i 2% Merlot

Llum d'ALENA és un vi de Garnatxa amb aromes de flors, fruita i herbes. Dolç en boca, intens, rodó, de pas agradable i fàcil de prendre.

### 5 partides de Cal Batllet - Vi de vila de Gratallops

50,00

100% Carinyena

Procedent de vinyes familiars de fins a 100 anys en costers de 5 Partides diferents de Gratallops. Transmet tota la personalitat del terroir de Gratallops, mineral, complex, madur, elegant, suau i llarg. La collita 2010 amb un estiu suau i tardor plujosa i freda, ens dona les condicions per aconseguir uns vins fins, elegants i frescos.

## — CLOS FIGUERES / Gratallops

### Font de la Figuera

30,00

70% Garnatxa i Carinyena, 30% Syrah i Cabernet Sauvignon

Aroma intens de fruites madures, dolces notes florals, fonoll, i un final a fumat.

Vi que destaca per la seva elegància i finura.

### Clos Figueras

56,00

70% Garnatxa i Carinyena de ceps vells, 20% Syrah i Cabernet Sauvignon

Aroma intens de gerds madurats mesclats amb sabors rics en mineralitat de un gran Priorat, especíes i balsàmics. Clos Figueres és un vi que es troba entre els millors restaurants per estar valorat entre un dels 100 millors vins del món.

## — PORTAL DEL PRIORAT / El Molat

### Gotes 21,00

50% Garnatxa i 50% Carinyena

Intens i bonic color cirera picota amb rivets violacis. Sobresurt La intensa fruita vermella acompanyada d'aromes herbacis i espècies de la fusta (vainilla) sobre un fons mineral. Entrada molt agradable alhora que potent, voluminosa. Molt bon final que deixa sensacions afruitades i minerals.

### NegredeNegres 30,00

Cupatge de Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Syrah

Bon cos, potència controlada, però contundent, llarg en el paladar.

Molt fruïter, omple la boca, vellutat, lleugeres amargors finals, bona acidesa i persistent final.

### Somni 45,00

60% Carinyena i 40% Syrah

És un vi de gran profunditat i intensitat, de color opac i textura sedosa, que mostra una gran elegància i riquesa de matisos. Un Priorat de gran finor, frescor i subtileza, amb notes de violetes, pebre i flors de plantes mediterrànies. En boca és complex, potent, amb un pas de boca dominat per una càrrega de fruites elevada.

Bona acidesa que el refresca, i una sensació tànnica poderosa que es va suavitzant amb el temps.

Final llarg i persistent.

### Tros de Clos 65,00

100 % Garnatxa

Color picota amb rivets violacis de capa alta. Net i brillant, predominen els trets minerals amb un fons de fruita negra madura, espècies, balsàmics i notes lleugeres de caramel toffee. Destaca per la seva elegància i subtileza, estructurat, amb sensacions fresques i lleugeres. Provenent d'una vinya centenària es cria durant 14 mesos en barriques de roure francès.

## — CASA GRAN DEL SIURANA / Bellmunt del Priorat

### GR - 174 18,00

Cupatge de Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon

Ampli, amb cert pes i bastant envoltant al paladar; recorregut mig a boca i amb una certa amargor final, que no desmereix l'afinat conjunt en general.

## — FAMILIA NIN ORTIZ / Porrera

### PLANETES de Nin - Vi de Vila 30,00

60 % garnatxa/40%carinyena

Intens color cirera picota amb reflexes morats. Té un nas d'elevada intensitat. Una explosió de fruites vermelles i negres que predominen sobre un fons marcadament mineral amb certes notes làctiques, especiades i balsàmiques. bona entrada, elegant, fina i sedosa descriu un recorregut suau ple de fruita negra equilibrada per una magnífica acidesa i uns tanins vellutats, molt agradables.

## — SAN GENÍS I VAQUÉ / Porrera

### DARA -Negre Reserva 18,00

45% Garnatxa, 45%carinyena i 10% Merlot

CRIANÇA: 12 mesos en barrica:50% barrica francesa50% barrica americana.

Cirera granate, aroma intens, fruits vermells silvestres, fines notes especiades i minerals i tocs fumats. En boca sabrós, fruita fresca, i matissos especiats (pebre).

### Coranya xx,00

50 % garnatxa i 50 % carinyena

Color vermell rubí amb reflejes granates. Destaquen fruites vermelles madures i espècies.

En boca destaca la seva finura, resulta sec, càlid i ampli. L'aroma de fruita madura li aporta un final fi i sedós de llarga persistència.

— BURGOS PORTA / Poboleda

**Petit Mas Sinén Ecològic**

18,00

Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot

Círrera fosc, fruita vermella. Vi amb força i estructura, saborós i persistent. Final llarg, postgust de fruita madura i retronasal fumat i especiat.

— BODEGAS MAS ALTA / La Vilella Alta

**Els Pics**

16,00

60% Garnatxa, 35% Carinyena i 5% Cabernet Sauvignon

Nas fresc sobre notes de cafè, fava de cacau i pruna negra. Boca àmplia i sedosa, agradable, amb una bella rodonesa associada amb la círrera, la círrera silvestre, els fruits negres i el nabiu.

**Artigas Negre**

24,00

70% Garnatxa, 12% Carinyena i 18% Cabernet

Opulent, molt elegant, tanins madurs i polits i molta fruita madura tirant a passa. Té un pas en boca elegant i vellutat.

**Círrerets Producció limitada**

40,00

60% Garnatxa negra i 40% Carinyena

Criança 16 mesos en barriques franceses de Allier. Color cereza negra con un disc de color rubí. Color círrera negra amb un disc color rubí. Al nas, fruites vermelles amb aromes florals i mineralitat. La carinyena molt present per els aromes balsàmics. En boca elegant amb tanins molt suaus. Gran frescura i post gust llarg. Ens queden les notes de fruites vermelles i florals de la garnatxa.

**La Basseta**

60,00

40% Carinyena, 40% Garnatxa, 10% Cabernet Sauvignon i 10% Syrah

Un vi rodó, saborós, amb una acidesa molt ben integrada. Amb una ànima mineral, austera i profunda.

— L'INFERNAL, COMBIER - FISCHER - GERIN / Torroja del Priorat

**RIU**

20,00

33% Garnatxa negra, 33% Carinyena, 33% Syrah

Atractiu color picota intens i amb un toc violaci. La mineralitat, del *terroir*, domina al nas amb la fruita vermella madura. En boca potent, amb pas suau, ple de fruita perfectament equilibrat amb la mineralitat. Carnós i fresc. Tanins integrats. Final llarg i persistent, golós.

**Fons Clar**

30,00

100% Carinyena / Vinyes de coster

La puresa del llicorell porpra. Sòl: Llicorell Porpra; orientació Oest; criat en barrica 12 mesos.

**Cara Nord**

30,00

100% Syrah / Vinyes de coster

L'expressió vibrant del gneiss. Sòl: Gneiss; orientació Nord; criat en barrica 12 mesos.

**El Casot**

30,00

100% Garnatxa / Vinyes de coster

La frescor del llicorell bru. Sòl: Llicorell bru; orientació Sud; criat en barrica 12 mesos.

**Aguilera**

70,00

100% Carinyena / Vinyes centenàries de coster

La intensitat, la profunditat i l'equilibri. Sòl: Llicorell Bru; orientació Sud Est; criat en barrica 18 mesos.

— TORRES / El Lloar

**Salmos**

26,00

Garnatxa, Carinyena i Syrah

Color cirera fosc amb ribet violaci. Aroma mineral intens, amb notes de fruits secs confitats i cacao, matissos torrefacts i toc floral. Entrada en boca suau amb tanins dolços per un post-gust elegant i persistent.

**Perpetual**

54,00

Garnatxa i Carinyena

Color caoba intens amb ribet violaci. Gran intensitat aromàtica, predomini de torrefacció i aromes de confitures de fruites vermelles amb notes especiats de farigola i eucaliptus. Noble en boca amb tanins suaus, notes de menta i regalèssia i caramel. Postgust intens, elegant i molt llarg.

**CELLER MAS D'EN GIL / Bellmunt del Priorat**

**Mas d'en Gil, COMA VELLA 2012**

30,00

70% garnatxa, 20% carinyena, 10%syrah

El sotabosc, la fruita i la mineralitat ens donen la benvinguda al sud del Priorat. Sensacions que fan reviure una passejada primaveral pel bosc mediterrani. Un equilibri intens i fresc, amb la sedositat que caracteritza els vins de Mas d'en Gil.

# Negres

## D.O. Montsant

### — VENUS LA UNIVERSAL / Falset

#### Dido

15,00

Cupatge de Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah

Un negre jove amb bon caràcter, i una més que interessant expressió de color, aromes i sabors. Bona acidesa. Potent i balsàmic en retronasal. Llarg.

### — CELLER EL MASROIG / Masroig

#### Les Sorts Jove

14,00

40% Samsó, 30% Syrah, 20% Ull de Llebre i 10% Garnatxa Negra

Ví molt afruitat, característic de la maceració carbònica. Destaquen la maduixa i els gerds sobre un fons làctic. En boca és rodó, fresc, molt suau i agradable.

### — CELLER JOAN D'ANGUERA / Darmós

#### Altaroses

16,00

100% Garnatxa

Agradable combinació de fruits vermells i notes d'especíes i minerals. En boca es golós i profund, textura sedosa, final llarg.

### — ORTO VINS / El Molar

#### Les Comes d'Orto

30,00

50% Garnatxa, 45% Samsó, 5% Ull de Llebre

Ví amb una molt bona intensitat de color, lluminós i brillant. L'aroma és intensa amb una base de fruits madurs, com la pruna, que s'acompanya de notes de regalèssia. L'entrada en boca és fresca, amb certa potència. Ví llarg i amb molta complexitat de gustos com les fruites vermelles, tons de regalèssia, sotabosc i uns punts de mineralitat final.

# laBoca delLlop

CARRER DE DALT, 21  
43737 GRATALLOPS-PRIORAT

T. {+34} 977 839 502

<http://cal-llop.com/>

Disseny / Carol van Waart  
Enquadernació artesanal / Galmes enquadernador