

LA SOSENGA

Llibre de beuratges

Estiu 2025



Treballem amb vins naturals, elaborats sota un mètode ancestral i tradicional de cultivar la vinya i vinificar el most. La filosofia que seguim en l'elecció dels beuratges parteix d'una idea concreta: proximitat, projectes artesans i singularitat. Defugim de begudes comercials i/o industrialitzades. Tenim la ferma convicció que darrera de petits projectes s'hi elaboren grans productes.

Trabajamos con vinos naturales, elaborados bajo un método ancestral y tradicional de cultivar el viñedo y vinificar el mosto. La filosofía que seguimos en la elección de la bebida parte de una idea concreta: proximidad, proyectos artesanos y singularidad. Rehuimos de bebidas comerciales y/o industrializadas. Tenemos la firme convicción de que detrás de pequeños proyectos se elaboran grandes productos.

We work with natural wines, made using an ancestral and traditional method of cultivating the vine and vinifying the must. The philosophy we follow in choosing our beverages is based on a specific idea: proximity, artisanal projects and uniqueness. We avoid commercial and/or industrialized drinks. We firmly believe that great products are made from small projects.

Beuratge

1. n aixarop, antídol, cauteri, cura
2. n beguda, beure, bevenda, potatge
3. n (beguda màgica) elixir, filtre, poció.

“Beuratge”

1. *n antídoto, cauterio, cura*
2. *n bebida, potage*
3. *n (bebida màgica) elixir, filtro, poción*

“Beuratge”

1. n antidote, cautery, cure
2. n drink
3. n (magic drink) elixir, filter, potion

Negres

Èlia, Celler Ficaria Vins, La Figuera, Priorat. 10% Cabernet Sauv. 70% Garnatxa. 20% Syrah. **36€**

12 mesos en bota de roure francès. Tocs balsàmics i especiats, pas suau en boca i tanins moderats.

Menut, Celler Vidbertus, D.O. Conca de Barberà. Garrut 100% (Monastrell) **26€**

6 mesos envellit en bota. Aromes intensos a fruites madures com la pruna, regalàssies. Records a xocolata i cafè.

l'm Natural, Don't Panic, Bodegas Coruña del Conde. Burgos. 40% Tempranillo, 20% Merlot, Cabernet Sauv, Malbec, Syrah, Albillo Mayor, Garnacha... **37€**

Vinyes del 1975. .20 dies de maceració, fermentació i malolàctica en dipòsit. 12 mesos de criança en en gerres de fang, després reposa més d'un any en ampolla. Potència i frescor, persistent.

Una Rosé de Blancs, La Senda. Hervededo, Bierzo. 100% Doña Blanca. **29€**

Macera 4 dies en botes utilitzades per fermentar vins negres, en acabat, 5 mesos en bota vella de roure Eslovè usat durant 10 anys. En boca molt golos i afruitat, fruita madura, suau.

Trempat, Vins de Pedra, Conca de Barberà. 100% Trepat. **32,5€**

Vinificat de manera tradicional en dipòsits d'acer inoxidable, després, 5 mesos en bota de roure francès. Les vinyes tenen més de 70 anys. Fruita fresca vermella en el seu punt, delicat, refinat i tanins fins.

Esparver, Celler Comalats. Ametlla de Segarra. 100% Syrah. **26€**

72 hores maceració amb pells en cub de formigó. Notes balsàmiques i mentolades.

In Absentia, La Senda. Hervededo, Bierzo. 90% Trousseau (Bastardo), 10% Mencia. **49€**

Vinyes de 80-95 anys. Macera 5-6 dies en foudre de roure francès, fermenta i s'afina en botes de roure francès durant 22 mesos. Bona acidesa, golos, afruitat.

Cuprum, Celler Comalats. Ametlla de Segarra. 100% Cabernet Sauvignon. **33€**

Macera en d'inòx durant 6 dies, fa la fermentació malolàctica de forma espontània. 12 mesos en criança en barrica de roure francès i americà. Les vinyes estan a més de 700 m d'alçada. Records a espècies, sotabosc, torrats, fruita madura, rodó i expressiu.

Gana, Celler Vidbertus. D.O. Conca de Barberà. 100% Garnatxa Negra. **32€**

Notes a fruita vermella madura com la cirera, florals i herbes aromàtiques. En boca dens i golós, textura sedosa. En el seu final és llarg i agradable.

Caminos de Aliste, Caminos de Aliste. Sierra de la Culebra, Zamora. 100% Mencia. **33€**

8 mesos en barrica de roure francès. Vinyes velles de >70 anys. Flor de castanyer a mode conservant. Estructura complexa, presència de tanins i aromes rústics per la criança.

Turnalls avall, Mas de la Sabatera, Conca de Barberà, 100% Pinot Noir. **28€**

Verema manual. Sòls calcaris. Vi jove afruitat, taní amable, Fermentació amb la rapa en dipòsits. Envellit en dipòsits d'inòx durant 7 mesos.

Marselan, Valldolina. Massís del Garraf. 100% Marselan. **33€**

Vi de muntanya. Llevats propis del raïm, maceració/fermentació amb pells durant 10 dies. Pas per bota durant 12 mesos. Fruita madura com les figues seques, balsàmic. En boca ample i tanins sedosos, notes fumades.

Martínez Elorza, Familia Martínez Elorza. Rioja Alavesa, Viñaspre. 100% Tempranillo. **38€**

Les vinyes tenen entre 60/70 anys. Verema manual, fermenta amb llevats autòctons, malolàctica espontània en barriques de roure francès i hongarès. Fruita negra, prunes, espècies. Ampli, estructurat, tanins rodons, llarg i persistent.

El Nen Sam, Lucy Chilvers, Penedès. 100% Merlot. **37,5€**

Maceració carbònica de 9 dies en inox, després, es fa una premsa suau i reposa 7 mesos en botes usades. Realitza una fermentació malolàctica. Reposa un any en ampolla.

BCDC-BLACK. Bodegas Coruña del Conde. Burgos. 100% Tempranillo. **40€**

Vinyes del 1970. 20 dies de maceració. 5 mesos de criança en barriques velles, reposa en ampolla més d'un any. Potència i frescor, persistent. Són collites úniques a més de 1.000 m d'altitud. Estructura, tanins marcats, rústic, elegant, bona acidesa.

Angelina. Celler Comalats. Ametlla de la Segarra. 80% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon. **39€**

Criança en àmfora, posterior en cubs de fermentació i final en damajoanes. Records d'oliva negra, fruita fresca, mineral i un punt oxidatiu.

Papillon Rouge. Domaine Torredemer Mangin. Languedoc-Roussillon. 55% Garnatxa, 30% Carinyena, 10% Syrah, 5% Mourvèdre. **35€**

Aromes a cireres negres fresques, estructura tànnica i tanins arrodonits. Postgust lleugerament amarg, llarg i suau.

Allez Goûtons. Dominique Derain. Borgoña, Pommard, França. 100% Pinot Noir. (Biodinàmic) **49€**

Maceració de 8 dies el 60%, l'altre 40 % fa premsa directa. Molta fruita madura, fresc, suau, elegant.

La Barbacana, La Senda. Santalla, Bierzo. 100% Alicante Bouschet. 40€

Vinyes de 80-95 anys. Macera 5 dies en foudre de castanyer i fermenta i s'afina en barriques també de castanyer durant 13 mesos, i 10 mesos en ampolla. Fruita negra madura, cireres i mores, fresc, mineral i persistent.

Idò, La Gutina, Sant Climent Sescebes, Empordà. 100% Garnatxa negra. 45€

Fermentació espontània amb llevats autòctons en dipòsit d'inox amb un 10% del raïm sencer. Posterior en barriques de roure francès durant un any.

Aromes a figues, fruita vermella madura i tocs de vainilla. Fresc amb tanins suaus i persistents en boca.

La Forca, Vins de la Quimera, Vilalba dels Arcs, Terra Alta. 100% Garnatxa de vinya vella. 37,5€

Trepatjat de raïm sencer i maceració de 15 dies amb pell i rapa en dipòsit de ciment. Criança de 9 mesos en roure de bota vella. Un vi de sempre sense sulfits i amb presència de tanins.

La Croquante Brouilly, Domaine les Roches Bleues, Beaujolais. 100% Gamay. 32€

Vi d'agricultura orgànica i vegana.

La "Pierre Bleue" és una roca dura de color blau típica de la Costa de Brouilly on elaboren vins estructurals, energètics i frescos. Maceració carbònica amb les pells, les llavors i les rapes. Un vi cruixent, afruitat i suau.

Brisats

Marquesa, Celler Comalats. Ametlla de La Segarra. 100% Picapoll. **25€**

Maceració amb les pells 5 dies en dipòsit de formigó. Fermentació espontània en àmfores d'argila. Aromes a fruits secs i mentolats. En boca és sec i lleugerament astringent.

Uvala, Valldolina. Massís del Garraf. 100% Xarel·lo. **34,5€**

Vi de muntanya.

Collita a mà, directe de la vinya cap a l'àmfora on fermenta el gra sencer i reposa 5 mesos. Aromes intensos i metamòrfics (canviants). Embolcalla la boca amb cremositat i l'acidesa equilibrada. Final amargant agradable.

L'orangeret, Amor per la Terra. Montmell, Tarragona. 47% Moscatell, 3% Monastrell, 50% Macabeu. **31€**

Veremat a mà, maceració 12 dies i fermenta amb llevats indígenes en dipòsits d'acer inoxidable. Fruites taronges, grogues cítriques, fàcil, amable, rodó.

Puesta en Chus, Arribes, Salamanca, Castilla y León. Puesta en Cruz 100%. **27€**

12 dies de maceració, fermentació amb llevats autòctons en bota de roure nou durant 10 mesos. Aromes a fruita de pinyol, fruits secs, brioixerries i mantega. En boca lleugerament oxidat i molta fruita. Un vi que evoluciona molt.

Les Pel·lícules, Masia Can Sení. Santa Fe del Penedès. Alt Penedès. 100% Xarel·lo. **70€**

Macerat durant 24 hores amb les pells, premsa suau manual, criança de 3 mesos amb lies en dipòsit d'inòx. Fruita madura, mineralitat, salinitat, herbaci, espècies. Complex, rodó i elegant.

Siscall, Vinyas d'Empremta. Navàs, Alt Bages, Berguedà. 30% Garnatxa Blanca, 30% Garnatxa negra, 40% Macabeu. **28€**

Maceració amb rapa durant 4 dies. Pressa i repòs en ampolla. Complexitat en nas, càlid en boca. Un vi rodó. Trobem fruita madura i presència floral.

Núria, Lucy Chilvers, Penedès. Muscat d'Alexandria 80%, Xarel·lo 20%. **42€**

Aromes a fruita fresca com el préssec, fruita seca com l'orellana i tocs lleugerament mentolats. En boca es poden trobar fruits secs i records a vegetals.

Orange, Domaine Torredemer Mangin. Languedoc-Roussillon. 100% Moscatell de gra petit. **35€**

Verema anticipada (9 d'agost del 2022) no derrapat. Fa una maceració en inox durant 14 dies. Aromes a taronja confitada i albercoc sec. S'omple la boca, fresc, viu, complex.

El Carbonero, Veronica Romero, Las Monjas, Venta del Moro, Valencia. 100% Macabeu. **29€**

Li treuen la rapa i el premsen. Fermenta amb les seves pells durant 1 mes, després, es premsa altre cop i fa la criança en dipòsit d'inox amb les seves lies durant 5 mesos. Record a fruita de pinyol i groga, aromes a herbolari. En boca suau, rodó, però de bona acidesa.

El Propósito, Raúl Moreno. Sanlúcar de Barrameda, Jerez. 100% Palomino. **54€**

Trepitjat a peu 2-3 hores, maceració amb pells 7 dies amb raïm sencer. 8 mesos amb flor en barrica de roure de Manzanilla i en bocoi de castanyer d'Amontillado. Un vi vertical, amb Terroir

A Mà Esquerra, Mas de la Sabatera, Conca de Barberà.

100 %Chardonnay. **26,5€**

Aromes a codony i taronja confitada. En boca mineral i salí, molt suau i cremós. Un vi que es va deixant descobrir a poc a poc.

La Fita, Les Granges. Penedès. 100% Xarel·lo. 41€

Una xarel·lo plantada el 1987. Li treuen la rapa i el deixen macerar durant 6 dies, fermenta en inox durant 6 mesos i després reposa 9 mesos en ampolla. és un vi molt elegant, amable, suau, cremós i complet.

La Sureda, Celler La Gutina, Sant Climent Sescebes, Empordà. 100% Garnatxa Negra. *Vi Rosat 33€

Rosat lleuger que macera durant 3 hores amb les pells i fermenta espontàniament amb llevats autòctons.

Aromes de farigola, fonoll. Vi mineral i fresc.

Producció 400 ampolles.

Plantarga, Celler Carlania, Conca de Barberà.

100% Trepat. *Vi Rosat Biodinàmic. 27€

La viticultura és ecològica amb preparats biodinàmics, fa la fermentació espontània amb llevats autòctons del 'mateix raïm en dipòsits d'acer inoxidable. No està filtrat ni clarificat. En boca es pot trobar carbònic residual pròpia de la fermentació.

Aromes a fruites de pinyol i fruits secs.

Esperanza, Domaine Carterole, Saint André, Albères, Catalunya Nord. 50% Syrah, 50% Garnatxa Negra. *Vi Rosat. 37€

Veremat a mà i llaurat en tractor. Premsa directa, fa la fermentació en dipòsit d'acer Inox i fa una criança de 7 mesos. Sense sulfits afegits. Suau, rodó, sec, fresc.

La Granja, Vinyes Singulars, Penedès. Xarel·lo Vermell, Monastrell, Forcada, i Moneau, a parts iguals. 36€

***Vi Clarete.**

Es veremen les varietats a la vegada, macera 5 dies en pells i posteriorment, 5 mesos en bota de castanyer. 1 any d'afinament en ampolla. Floral i afruitat, notes de brioix i fruita vermella dolça. Acidesa persistent i vertical.

Blancs

Matraketa. Celler Ficaria Vins, La Figuera, Priorat. 100% Garnatxa Blanca. **31,5€**

Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable, reposa 4 mesos amb les mares en el mateix dipòsit. Ample en boca, mineral, rodó, sec, i de final llarg.

Instint Animal, Cal Xurriu, Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès. Macabeu, Xarel·lo, Malvasia de Sitges. **27€**

Vinyes noves i velles. Elaborat en dipòsit de ciment de 1918 amb les seves pells, després, fa la criança en el mateix dipòsit de ciment sobre lies estàtiques i sota vel flor. Un cop passat l'hivern s'embotella i reposa 6 mesos en ampolla.

Sassó, Finca Parera. Penedès. 100% Xarel·lo. (Biodinàmic) **38€**

12 mesos barrica d'acàcia. Agricultura biodinàmica. Verema manual. Maceració sense rapa. Fruita blanca madura, sedós i persistent en boca.

Número Dous, Augalevada, Ribeiro, Rioboó. Treixadura, Albariño, Godello. **25€**

Verema manual, premnat suau, fermentació espontània amb llevats autòctons, macera en botes de roure i fa una criança de 8 mesos. Aromes a cítrics confitats, notes minerals, acidesa present, fresc, sedós i rodó.

Matapalos, Montilla, Córdoba, Andalúcia. 100% Pedro Ximénez. **31€**

Vinyes plantades l'any 2007 en sòls calcaris i d'albariza. Un vi que expressa molt el Terroir en un ambient mediterrani, la influència de l'aire atlàntic en un clima d'extrema calor. Premsa directa i sense maceració. Un vi "càlid", complex, sec, notes de fruits secs i golós.

Fill d'una Sirena, Roger Viusà. Alt Empordà. Lledoner blanc, Lledoner Roig, 10% Vermentino. **34,5€**

Verema manual. Premsa directa, fermentació amb llevats propis. Criança amb les seves lies fines en dipòsit d'acer inoxidable. Molt aromàtic en nas, làctic, herba verda, eucaliptus, mel, anís, clau. Notes vegetals, fa salivar.

Calcaires Blanc, Les Clos des Grillons, Vallée Du Rhône, França. Bourboulenc, Garnatxa Blanca. **41,5€**

La meitat de la collita va fermentar en botes velles i l'altra meitat en dipòsit d'inox, després acaba reposat en la mateixa bota vella.

Records a fruita madura de pinyol en almívar, pinya madura, floral. Sec i rodó de final llarg.

Els Pujols, Masia Can Sení. Santa Fe del Penedès. Alt Penedès. 100% Macabeu. **70€**

Macerat durant 3 hores en pells, Premsat suau manual, criança durant 3 mesos sobre lies en dipòsits d'inox.

Aromes làctiques i cremoses, records com el fonoll, fruita flor blanca, fruits secs. Rodó i sec. Fa salivar, molt llaminer i molt llarg.

Merlot, Lucy Chilvers, Penedès. 100% Merlot. **25€**

***Blanc de Noir**

Prensa directa amb raïm sencer, Batonnage mensual durant el primer any en dipòsit d'acer Inox. 2 anys de maduració. 200m d'alçada. Vinya plantada el 1996.

Destellos, Raúl Moreno. Sanlúcar de Barrameda, Jerez. 85% Palomino, 15% Arinto. **38€**

Trepitjat amb els peus i en contacte amb les pells durant 8 hores. Prensa vertical amb el raïm sencer i fermenta amb el most tèrbol en botes de Manzanilla i Amontillado. Vi profund i complex, molt gastronòmic.

Missatger Autòcton, Pujol Cargol, Masarac, Alt Empordà. Macabeu, Garnatxa Blanca. **24€**

Elaborat amb les vinyes més velles del celler, 70 anys. Prensa directa i fermenta en inox, després reposa amb les lies durant dues setmanes. Força mineral, aromes a fruita verda i pebre blanca. Bona acidesa, lleugerament glicèric i suau a l'obrir-se.

Sense Papers, La Clandestina, Sant Sebastià del Gorgs, Alt Penedès. 100 % Xarel·lo. **35€**

3 collites diferents, de diferents parcel·les, totes elles veremades a mà en diferents moments segons l'evolució del fruit. Així es busca: acidesa, cos i volum. Fermenta en dipòsit de vidre. Fruita en volum de final amarg suau.

In a Gadda da Vida, La Senda, Hervededo, Bierzo. 100% Godello. 45€

Vinyes de 80-95 anys. Es treu la rapa, macera 2 mesos en pells en barriques obertes de roure francès i castany. Després, 13 mesos en barriques de roure francès i eslovè. Aromes de fusta, llaminer, amb cos i estructura, final llarg.

Can Martí, Vinyes Singulares, Penedès. 100% Sumoll Blanc. 37€

Vinyes del 1959. Maceració en pells durant 8 dies. Criança en bota de castanyer durant 6 mesos i un mínim d'un any de repòs en ampolla.

Papillon Blanc, Domaine Torredemer Mangin. Languedoc-Roussillon. 45% Macabeu, 30% Garnatxa Blanca, 25% Garnatxa Gris. 38€

La vinya del Macabeu es va plantar el 1907. Els mostos es fermenten per separat entre barriques de roure francès i d'altres en inox. Després un 20% envelleix en botes de roure antigues. Un vi molt poderós. Llimones confitades, fruites blanques, aromes a fusta suau. Acidesa molt ben integrada, fresc i de llarg final.

Macabeu, Vinyes Singulares, Penedès. 100% Macabeu. 35€

Les vinyes son del 1960. Macera 6 dies en pell, després reposa 5 mesos en bota de castanyer. S'afina durant 1 any en ampolla. Aromes cítriques i de fruits secs, en boca lleuger i rodó.

Sin Nombre, Microbio Wines, Nieva, Segovia. 100% Verdejo. 52€

Verema manual, fermentació amb llevats autòctons en botes de roure i fa la criança de 10 mesos a les mateixes botes, després altres 10 mesos en dipòsit d'inox. Aromes vegetals i rústiques, sorprenent.

De costa a Costa, Cal Xurriu, Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès. 100% Chardonnay. 26,5€

Premsat directe, fermentat i desfangat en inox, fa una criança amb les seves lies durant 10 mesos. Vinya en coster de 20 anys sobre sòl marítim amb coberta vegetal i diversitat de flora. Aromes a cítrics, a mesura que respira, es pot notar la criança amb i de final cremós.

Le Buisson Pouilleux. Clos Du Tue-Boeuf, Touraine. Loira, França.
100% Sauvignon Blanc. **54€**

Algunes de les vinyes tenen 70 anys. Fermentació alcohòlica en inox i després, reposa 1 any en barrica de Borgoña sobre lies amb Battonage. Notes a fumats i empireumàtics, floral, fregant, mantegós. És recte, fi i equilibrat.

Pansa Sant Mateu, TerraBuxena. Premià de Dalt, Alella.
100% Pansa Blanca. **25€**

Prensa directa, reposa 6 mesos en acer inoxidable, després està un any en ampolla. Aromes a flors i fonoll, un vi mediterrani molt refrescant i de poca graduació.

Yoyo Restaké. Banyuls-Sur-Mer. Rosselló, França. 80%
Garnatxa gris i Blanca 20% Carinyena Gris i Blanca. **64€**

Prensa directa de les Garnatxes, maceració carbònica de les Carinyenes. 7 mesos en barriques sobre les seves lies sense Batonnage. Fresc, mineral i salí pels sols de pissarres, aromàtic i llarg.

Ancestrals

Mala herba, Finca Parera. Penedès. 100% Xarel·lo. **46€**

Envelliment 2 anys en cup de ciment sota terra. Fermentació salvatge. Bombolla pronunciada, estructura en boca. Tocs cítrics i de mantega.

L'An[Ç]tral, Celler Testuan. Alella, Maresme. 100% Pansa Blanca. **29€**

Verema manual. Inici de fermentació en bota vella i final en ampolla. Bombolla fina i elegant. Aromes de criança, fruita madura i herbes mediterrànies com el fonoll. Acidesa present. Refrescant i agradable.

Ou mama!, Mas de la Sabatera, Conca de Barberà, 100% Trepat. **28€ *Vi escumós Rosat**

Prensa directa. Fermentació espontània amb llevats autòctons en dipòsit d'acer Inox, sense sulfits afegits. Veremat a mà. Suau, cremós i fresc.

Alma, Lucy Chilvers, Penedès. 30% Muscat d'Alexandria, 70% Parellada, 40% Xarel·lo. **30€**

Tres fermentacions diferents, totes elles en dipòsit d'acer Inox. La Parellada 3 setmanes en pells, el Moscatell i el Xarel·lo, 2 setmanes en pells. Es realitzen dos remoguts i reposa 6 mesos en lies. Els mostos es barregen 3 dies abans de l'embotellament. Aromes a préssec fresc i mel silvestre. En boca viu, sec, fruita madura, ample, de lleugers tanins.

Tami Fest, TerraBuxena. Premià de Dalt, Alella. **29€**
45% Macabeu, 55% Parellada.

El Macabeu està 9 dies en contacte amb la pell i un 40% de la rapa. La Parellada fa prensa directa. S'ajunten els mosts i fan la criança en acer inoxidable, després, reposen 2 anys en ampolla. Bombolla grossa, la fruita és molt madura i present.

Pim Pam Chhh..., Vinyes Singulares, Penedès. 100% Parellada. **34€**

15 dies en contacte en pell i fermenta en dipòsit d'acer inoxidable. Criança de 12 mesos en el celler. Bombolla petita, fruita madura, almíbar. En boca cos, fresc, de final lleugerament dolç.

A Pèl Ancestral Blanc, Loxarel, Penedès. 100% Xarel·lo. 36€

Fermentació en àmfores d'argila de 1.000 litres amb la pell del raïm i s'acaba en ampolla. Un escumós amb presència, ampli, llarg i refrescant. Notes a brioixeries i mantegues.

Vinya del Forner, Finca Parera, Alt Penedès. 100% Sumoll. 44€

**Blanc de Noir Biodinàmic.*

Verema manual i premsa directa. Un cop fermentat, envelleix dins d'un cub de ciment sota terra durant dos anys. Es degorja a l'hivern i en lluna descendent.

7mm Mauser, Enlaire Vins, Subirats, Alt Penedès. 100% Xarel·lo. 37€

Vinya plantada el 1939. Raïm collit i seleccionat a mà. Fermentació amb llevats indígenes. Reposa 3 anys a la cava. Madur i cítric, floral, fruita blanca. En boca cos, estructura, de final recte i llarg.

Mi Pet-Nat, Castelo de Pedregosa, Sant Sadurní d'Anoia, Xarel·lo i Malvasia. 26€

Fermentació espontània amb llevats indígenes. Aromes florals i a fruita blanca madura. Ample en boca, bombolla fina cremosa. Fres i sec.

Dolços

LLépol, Celler Ficaria Vins, La Figuera, Priorat. 100% Garnatxa Negra. **6,5€ | 34€**

**Vi negre dolç tradicional del Priorat.*

"A la Torre són raboses, a Vinebre caragols, a la Figuera són llèpols i a Cabacés bocamolles"

Llépol al poble de la Figuera vol dir "Llaminer". S'elabora en una bóta de castanyer "mare" amb solera del 2010. Retiren el 50% del vi que és el que s'embotella després de la criança. Notes lleugerament oxidatives, fruita negra compotada, fresc, golós i ample.

Mala herba, Finca Parera. Penedès. 100% Xarel·lo. **7,5€ | 48€**

**Vi ranci dolç elaborat amb els vins de premsa.*

Envellit durant anys amb el mètode tradicional "sol i serena" en damajoanas amb un 20% d'aire per afavorir l'oxidació.

Fortificat amb alcohol vínic.

Embotellat en lluna descendent.

Terrenal d'Aubert, Vinyes del terror. Vilaseca, Tarragona. 85% Garnatxa Negra, 15% Cabernet Sauvignon. **6€ | 28€**

**Vi negre dolç.*

Madura entre 3 i 4 setmanes.

Maceració 40 dies amb pells.

Fermentació en barriques de 600L durant 20 dies.

10 mesos barrica roure francès.

Gran intensitat aromàtica: cacau, vainilla i fruita vermella.

Dolç mediterrani, intens i equilibrat. Recorregut llarg en boca.

Coca i Fitó d'Ambre, Coca i fitó. Terra Alta. Garnatxa Blanca i Garnatxa Roja. **8,5€ | 50€**

**Vi blanc dolç.*

12 mesos en bota de 120L de roure francès.

Aire fresc, fruita seca i confitada, taronja i mel.

Vi amb caràcter refrescant. Untuós, equilibrat i llarg en boca.

Bona acidesa.

La Tremendona, La Gutina, Empordà. 100% Garnatxa Negra.. 7€ | 45€

**Vi dolç bullit.*

50% del most el fan bullir. Dues setmanes més tard, cullen el raïm que resta, ja més madur, i el fan fermentar. Ajunten el most bullit amb el most fresc. En boca dolç, bona acidesa, suau i agradable.

Ambre, La Gutina, Empordà. 100% Garnatxa Vermella. 50% Garnatxa negra, 50% Garnatxa Gris. 9,5€ | 72€

**Vi dolç bullit.*

Un vi que no s'elabora cada any. Una part del most de la Garnatxa Negra es bull. La Garnatxa Gris es cull més tard per guanyar sobre-maduració i es fa un altre most. Barregen el most a una bóta "mare" on comença la fermentació i un cop aturada, fa una criança de més d'un any. Després s'embotella, sempre deixant un 30% de vi a la bóta "mare", per la propera anyada. Dolç, bona acidesa, notes a torrats, xocolates, cafès, fruits secs.

Begudes

Vi sense alcohol

L'Antidote, Domaine Des Grottes, Beaujolais. **28€**

**Infusió carbònica de te i herbes.*

Elaborat amb raïm Gamay, poma, gingebre, llimona i unes 15 herbes diferents que cultiven a les seves vinyes.

Aromes frescos com maduixes macerades o poma al forn, fulles de te, herbes silvestres amb un toc de sucre al final.

Altres

Copa Cervesa 3,50

Canya Cervesa 2,90

Clara 3,50

Cervesa Sense Alcohol 3,50

Vermut Natural 4,75

Aigua Gran 2

Aigua Petita 1,50

Aigua Gas 2,50

Aigua Petita Gas 1,75

Infusió Ecològica 3

**Cafè d'especialitat: Orangutan
Coffee, Sumatra.**

Cafè sol 1,75

Tallat 2

Amb llet 2,5

Americà 2

Cigaló 2,5

Licors clandestins 4,75

Licor cafè

Orujo blanc / d'herbes

Nous verdes / Ratafia

Anís / Pacharán