







NOTES DE TAST

	<p>Avrvm - CELLER GRAU I GRAU</p> <p>CUPATGE: Cabernet Sauvignon blanc i chardonnay</p> <p>Tª DE SERVEI: 8°-10°</p> <p>ANYADA: 2018</p> <p>NOTA DE TAST: De color brillant, transparent, amb tons verdosos que denoten la seva joventut. Aroma ric i finalment afruitat. Gust lleuger i fresc. Retrogust persistent i elegant, fidel reflexe de les varietats amb que està elaborat.</p> <p>ECOLÒGIC I AFRUITAT</p>
	<p>Abadal Blanc - CELLER ABADAL</p> <p>CUPATGE: Chardonnay, Sauvignon blanc, Picapoll, Macabeu</p> <p>Tª DE SERVEI: 8°-10°C</p> <p>ANYADA: 2019</p> <p>NOTA DE TAST: Els sotabosc més aromàtic dels nostres boscos (gessamí, espígol) es manifesta en aquest vi fresc, persistent i seductor. De color pàl·lid amb reflexos verdosos, ofereix un nas exòtic i complex amb notes florals, cítriques i de fruita tropical.</p> <p>SEC I AROMÀTIC</p>
	<p>5 Quarteres Blanc - LA MUNTADA</p> <p>CUPATGE: 100% Picapoll</p> <p>Tª DE SERVEI: 6°-8°</p> <p>ANYADA: 2019</p> <p>NOTA DE TAST: Color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses. En nas és franc i net, amb aromes cítrics i de fruita d'os (albercoc, préssec) on sobresurten els tons especiats de pebre blanc. En boca és un vi molt fresc i amb una marcada acidesa. Tornen els records cítrics, aromes de pomelo i albercoc amb un final llarg i refrescant.</p> <p>DO CATALUNYA</p> <p>CURIOSITATS: Les vinyes del 5 Quarteres estan situades a tocar del Bages, al bell mig del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, sota les parets de conglomerat del Montcau, a una Vall d'Horta farcida de murs de pedra seca i antigues barraques de vinya pels marges que demostren el seu passat vitícola. Al final de la Vall, amb el degoteig constant de la font del Llor, hi ha el Marquet de les Roques, antiga masia-castell de la família Oliver, lloc d'estiueig de la infància del poeta Joan Oliver - Pere Quart. És la poesia de Pere Quart, arrelada i estimant la terra, la que inspira el nom del vi, 5 quarteres. A les conegudes "Corrandes d'exili" el poeta expressa el seu sentiment a l'abandonar la seva terra, el seu país.</p> <p>L'ÚNIC DEL PARC NATURAL</p>

	<p>Fumet - ARTIUM CELLER COOPERATIU D'ARTÉS</p> <p>CUPATGE: Mandó, Merlot i Cabernet Franc</p> <p>Tª DE SERVEI: 8°-10°</p> <p>ANYADA: 2018</p> <p>NOTA DE TAST: En nas en ressalta la finor dels aromes a préssec i pinya i en boca és equilibrat i molt fresc. Acidesa i tanins ajuden a donar-li un cos final molt agradable</p> <p>EL ROSAT</p>
	<p>Exibis Jove - CELLER EXIBIS</p> <p>CUPATGE: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Sumoll, 20% Mandó</p> <p>Tª DE SERVEI: 16°C</p> <p>ANYADA: 2019</p> <p>NOTA DE TAST: Vi de gran intensitat, de color vermell púrpura expressant la seva joventut. Aroma net i directe de fruita madura, destacant les notes de fruites del bosc, fruita negra (pruna) i de flor seca i espècies aportades pel Mandó. El pas en boca és fluid, tot i la seva aparença concentrada. Sumoll i Mandó al centre del vi, aportant esponjositat i tensió, amabilitzant i descomprimint la tensió del Cabernet.</p> <p>JOVE I AMB VARIETATS LOCALS</p>
	<p>5 Quarteres Negre - LA MUNTADA</p> <p>CUPATGE: Samsó i Ull de Llebre</p> <p>Tª DE SERVEI: 15°-17°C</p> <p>ANYADA: 2017</p> <p>NOTA DE TAST: Colors violetes i vermells vius, de capa baixa, que denota un vi àgil i fresc. En nas destaquen els aromes de fruits vermells i pebre vermell. En boca trobem un vi amb una entrada refrescant, aromes especiats i balsàmics amb un rerefons de regalèssia. Aquest és un vi òptim per a prendre a copes o bé acompanyat d'una taula d'embotits i formatges o un bon plat de mongetes seques amb cansalada.</p> <p>DO CATALUNYA</p> <p>CURIOSITATS: Les vinyes del 5 Quarteres estan situades a tocar del Bages, al bell mig del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, sota les parets de conglomerat del Montcau, a una Vall d'Horta farcida de murs de pedra seca i antigues barraques de vinya pels marges que demostren el seu passat vitícola. Al final de la Vall, amb el degoteig constant de la font del Llor, hi ha el Marquet de les Roques, antiga masia-castell de la família Oliver, lloc d'estiueig de la infància del poeta Joan Oliver - Pere Quart. És la poesia de Pere Quart, arrelada i estimant la terra, la que inspira el nom del vi, 5 Quarteres. A les conegudes "Corrandes d'exili" el poeta expressa el seu sentiment a l'abandonar la seva terra, el seu país.</p> <p>L'ÚNIC DEL PARC NATURAL</p>

	<p>3 Nits d'Urpina</p> <p>CUPATGE: 100% Merlot</p> <p>CRIANÇA: 12 mesos en barriques de roure francès i un any en ampolla</p> <p>Tª DE SERVEI: 15º-17º C</p> <p>ANYADA: 2018</p> <p>NOTA DE TAST: De color vermell picota, amb reflexes grana i vermellosos molt vius. Domini d'aromes de fruita seca, destacant les móres i cassis sobre un fons de confitura, cacau i matisos minerals. En evolució les notes balsàmiques apareixen donant frescor al conjunt. En boca és un vi potent, on el gran volum dóna elegància als tanins madurs. Records de fruita negra, encara fresca sobre fons de torrats fins de la barrica. En boca és llarg on persisteixen les notes de confitura, fulla de tabac i cacau.</p> <p>MERLOT AMB UN PROJECTE AGROSOCIAL D'AMPANS SOTA EL BRAÇ</p>
	<p>Cabernet Reserva - Celler Solergibert</p> <p>CUPATGE: Cabernet sauvignon i cabernet franc</p> <p>CRIANÇA: 12 mesos en bótes de roure americà i francès i després, un llarg repòs d'un mínim de 30 mesos en ampolla.</p> <p>Tª DE SERVEI: 14º-16ºC</p> <p>ANYADA: 2013</p> <p>NOTA DE TAST: Presenta un color granat de capa mitjà, amb aroma intens i net, té un bon equilibri fruita-fusta, on destaquen fruits vermells i espècies amb un fons fumat. Ben estructurat i rodó, el fa suau d'entrada i dens en boca.</p> <p>CRIANÇA</p>
	<p>Rector de Ventallola - Collbaix Celler El Molí</p> <p>CUPATGE: 72% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 14% Cabernet Franc</p> <p>CRIANÇA: En barriques de roure francès, americà i romanès de primer i segon any durant 12 mesos. En ampolla mínim 12 mesos abans de sortir al mercat.</p> <p>Tª DE SERVEI: 15º-17ºC</p> <p>ANYADA: 2016</p> <p>NOTA DE TAST: Vi d'alta intensitat colorant, vermell robí amb rivets grana. Llàgrima marcada. Vi intens en fruita de bosc (gerds), fruita vermella (cirera) i balsàmics. Complexa, amb torrats ben integrats i notes de regalèssia i cacau. Vi amb una entrada elegant, bon pas de boca amb final llarg. Bon equilibri d'acidesa i taní. En retronasal ressaltava els fruits de bosc i torrats i tocs balsàmics. Evolucionarà bé els propers 4 anys.</p> <p>CRIANÇA ECOLÒGIC</p>
	<p>Cava Brut Nature Gran Reserva- Caves Gibert</p> <p>CUPATGE: Macabeu , Xarel·lo i Parellada</p> <p>CRIANÇA: 42 mesos</p> <p>Tª DE SERVEI: de 4 a 6ºC</p> <p>NOTA DE TAST: Es un cava de molt fina bombolla degut a la llarga criança de 42 mesos. D'aroma peculiar i complexa. Sabor ampli i estructurat, amb un toc de lleugeres notes torrades. Sense addició de sucre.</p>



Artium Cava Brut Nature - ARTIUM CELLER COOPERATIU D'ARTÉS

CUPATGE: Xarel·lo 40%, Macabeu 40%, Parellada 20%

ELABORACIÓ: Extracció ràpida i suau del 50% del most. 1ª fermentació a 15-18°C. 2ª fermentació a 12-15°C.

CRIANÇA: 36 mesos en ampolla

Tª DE SERVEI: 7-8°C

NOTA DE TAST: Color groc pàl·lid, brillant, escuma fina i persistent i de paladar suau i harmònic. Conserva la potència del Xarel·lo, la delicadesa del Macabeu i la frescor del Parellada.
