

Cal Baumer, vins que entren dins el preu del cobert

Una ampolla / 3 - 4 persones (per consum superior caldrà abonar l'import corresponent)
Encarregueu el vi amb temps suficient per a reservar existències, i a temperatura de servei més adequada
La informació que es detalla és subministrada pel propi elaborador.
Llistat ordenat per ordre alfabètic.

NEGRES

D. O. CONCA DE BARBERÀ

Els Nanos. Mas Foraster. Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon. 13º. Jove, fresc, afruitat..
Intramurs. Monestir de Poblet. 13,5º. Jove, generós, sensacions fruitades.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Gotim Bru. Castell del Remei. Ull de Llebre, Garnatxa, Cabernet, Merlot, Syrah. 14,5º. Criança 10 m.
Raimat Abadia. Casa Codorniu. Cabernet, Merlot, Ull de Llebre. 13,5º. Criança 6 mesos..
Terra Nova. Celler Cercavins. Ull de Llebre, merlot i Syrah. 13,5º..

D. O. EMPORDÀ

Heus. Celler La Vinyeta. Samsó, Syrah, Garnatxa negra, Merlot. 13,5 º..
Les Cigonyes. Castillo Perelada. 14,5º. Criança 10 mesos.

D. O. MONTSANT

Càtar. Cooperativa Falset - Marçà. Garnatxa. 15º. Criança 4 mesos.
El Gos. Celler Grifoll Declara. Garnatxa negra, Samsó, Syrah. 14º. Criança 3 mesos. Vinyes velles.
Les Taules. Cooperativa de Capçanes. Garnatxa, Carinyena, Ull de Llebre i Syrah. 14º. Jove.
88 ha. Celler Ronadelles. Garnatxa negra i Samsó. 13,5º. Jove, amable, equilibrat, grosella negra.

D. O. PENEDES

Petit Albet. Casa A. I Noya. Cabernet, Ull de Llebre, Garnatxa. 13,5º. Ecològic. Jove, lleuger.
Lignum. Casa A. i Noya. Garnatxa, Cab. Sauvignon, Carinyena. 13,5º. Ecològic. Criança 11 m.
Viladellops. Viladellops Vinícola. Garnatxa. 13º..
Baldufa (s/DO). Baldufavins. Syrah i Garnatxa negra. 14º. Jove i suau.

D. O. PLA DE BAGES

Abadal Franc. Cabernet Franc. Celler Abadal. 4 mesos de criaça. 14º. Concentrat.
Petit Bernat. Syrah, Cabernet F. i S., Merlot, Picapoll negre. Oller del Mas. 3 mesos bóta. Ecol. 13,5º

D. O. PRIORAT

Autor. Casa Vins A. Qualitat. Garnatxa, Samsó, Cabernet S. 13,5º. Criança 12m. Torrats, fruita madura.
Místik. Casa Rotllant Torra. Garnatxa, Samsó, Cabernet S. 13,8º. Criança 16 m. Fruitat, amable, suau.

D. O. TARRAGONA

Nit de Lluna. Celler Mas Vicenç. Ull de Llebre i Syrah. 13,5º. Criança 12 mesos.

D. O. TERRA ALTA

Mas d'en Pol. Casa Xavier Clua. Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet S. 13,5º.
Som 19. Gandesa de Vins. Samsó. 13,5º. Vinyes velles de més de 75 anys.
Varvall. Cooperativa de Gandesa. 13,5º. Gran aroma i complexitat, tons fruita madura..
Via Terra. Casa Edetària. Garnatxa negra. 14,5º.

VI DEL MATARRANYA

Roques d'En Benet. Casa Terra i Vins. Garnatxa, Syrah i Cabernet. 14º. Criança.

Cal Baumer, vins que entren dins el preu del cobert

Una ampolla / 3 - 4 persones (per consum superior caldrà abonar l'import corresponent)
Encarregueu el vi amb temps suficient per a reservar existències, i a temperatura de servei més adequada
La informació que es detalla és subministrada pel propi elaborador.
Llistat ordenat per ordre alfabètic.

BLANC

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Raimat Chardonnay. 2016. Casa Codorniu. Chardonnay. 13,5º. Fruitat, poma, pinya i cítrics.

D. O. Penedès

Pere Punyetes. 2017. Casa Berral i Miró. Macabeu, Xarel·lo i Muscat. 11,5º.

Ermita d'Espiells. 2016. Juvé i Camps. Macabeu, Xarel·lo i Parellada. 11,5º. Most flor.

Sumarroca Blanc de blancs. 2017. Casa Sumarroca. Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Muscat. 11º.

Perfum de Can Sumoi. 2017. Raventós i Blanc. 11,5º.

Xitxarel·lo. 2017. Martí Serdà. Xarel·lo. 12º. Cítric, fonoll i gessamí.

Baldufa Taronja (s/DO). Baldufavins. Vi natural. Xarel·lo vermell. 13,5º. Color aram pàl·lid. Jove i suau.

ROSAT

D. O. COSTERS DEL SEGRE

Clamor. 2017. Raimat. Cabernet Sauvignon i Merlot. 12,5º. Suau, fresc, viticultura sostenible.

D. O. EMPORDÀ

Lledoner. 2017. Espelt Viticultors. Lledoner Negre (Garnatxa negra). 12,5º. Fresc, àgil, llaminer.

D. O. Penedès

Sumarroca. 2016. Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon. 13º. Fruita vermella fresca.

Pere Punyetes. 2016. Casa Berral i Miró. Garnatxa, Merlot, Cabernet, Pinot Noir. 12º

D. O. PLA DE BAGES

Abadal. 2016. Masies d'Avinyó. Cabernet Sauvignon i Sumoll. 13,5º. Cirera, maduixa i gerds.

CAVA

Cava Vilardell, brut natural

Anna Codorniu, brut

Antonieta Batllori, brut natural

Colomer Costa, brut natural

Comte de Subirats, brut natural

Rexach Baqués, brut

Sumarroca, brut