

Cal Baumer, llistat de vins

**AMB ELS 29 EUROS DEL COBERT, PODEU ESCOLLIR QUALSEVOL VI D'AQUEST LLISTAT
SENSE COST ADDICIONAL**

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

NEGRES

D. O. CONCA DE BARBERÀ

Els Nanos. Mas Foraster. Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon. 13º. Jove, fresc, afruitat.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

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.

D. O. MONTSANT

Càtar. Cooperativa Falset - Marçà. Garnatxa. 15º. Criança 4 mesos.

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. Penedès

Petit Albet. Casa A. I Noya. Cabernet, Ull de Llebre, Garnatxa. 13,5º. Ecològic. Jove, lleuger.

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 criança. 14º. Concentrat.

D. O. PRIORAT

Autor. Casa Vins A. Qualitat. Garnatxa, Samsó, Cabernet S. 13,5º. Criança 12m. Torrats, fruita madura.

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.

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.

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

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

CAVA

Cava Vilardell, brut natural

Anna Codorniu, brut

Antonieta Batllori, brut natural

Comte de Subirats, brut natural

Cal Baumer, llistat de vins

ELS VINS D'AQUESTA CARA DEL LLISTAT TENEN UN SUPLEMENT PER AMPOLLA

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

NEGRES

- + 4 € INTRAMURS. D.O. Conca de Barberà Monestir de Poblet. 13,5º. Jove, generós, sensacions fruitades
- + 4 € EL GOS. D.O. Montsant Celler Grifoll Declara. Garnatxa negra, Samsó, Syrah. 14º. Criança 3 mesos. Vinyes velles
- + 4 € LIGNUM. D.O. Penedès Casa A. i Noya. Garnatxa, Cab. Sauvignon, Carinyena. 13,5º. Ecològic. Criança 11 m.
- + 4 € VILADELLOPS. D.O. Penedès. Viladellops Vinícola. Garnatxa . 13º
- + 4 € VIA TERRA. D.O. Terra Alta. Casa Edetària. Garnatxa negra. 14,5º

- + 5 € GOTIM BRU. D.O. C. del Segre. C. del Remei. Ull de L, Garnatxa, Cabernet, Merlot, Syrah. 14,5º. Cr. 10 m.
- + 5 € LES CIGONYES. D.O. Empordà. Castillo Perelada. 14,5º. Criança 10 mesos.
- + 5 € NIT DE LLUNA. D.O. Tarragona. Celler Mas Vicenç. Ull de Llebre i Syrah. 13,5º. Criança 12 mesos.
- + 5 € ROQUES DE BENET. D.O. Vins del Matarranya. Casa Terra i Vins. Garnatxa, Syrah i Cabernet. 14º. Criança.

- + 7 € ABADAL CRIANÇA. D.O. Pla de Bages. Abadal. Merlot i Cabernet. Equilibrat i elegant.
- + 7 € MISTIK. D.O. Priorat. Casa Rotllant. Garnatxa, Samsó, Cabernet S. 13,8º. Criança 16 m. Fruitat, amable, suau.

- + 8 € TOCAT DE L'ALA. D.O. Empordà. Celler Coca i Fitó. Samsó, Garnatxa i Sirà. 14,5º
- + 8 € GR-174. D.O. Priorat. Casa Gran de Siurana. 14,5º. Garnatxa, Cabernet, Carinyena i Sirà. Fruita madura.

- + 10 € CASAVELLA. D.O. Penedès. Juvé & Camps. Cabernet Sauvignon. 13,5º. Opulent i summament persistent.
- + 16 € CAMINS. D.O. Priorat. Àlvaro Palacios. 14,5º. Carinyena, Garnatxa, Caber. Sirà. Fruita madura, final llarg.
- + 18 € ABADAL 3.9. D.O. Pla de Bages. Abadal. Cabernet i Sirà. Pruna madura, espècies i cacau.
- + 19 € MARTINET BRU. D.O. Priorat. Mas Martinet. Garnatxa, Sirà, Carinyena i Merlot. 14,5º. Ecològic
- + 20 € VALL LLACH. D.O. Priorat. Carinyena, Garnatxa, Merlot, Sirà, Cabernet.
- + 30 € TERRASSES. D.O. Priorat. Àlvaro Palacios. 14,5º. Carinyena, Garnatxa. Vinyes velles. Perfecte equilibri.

BLANC

- + 5 € PERFUM DE CAN SUMOI. D.O. Penedès. 2017. Raventós i Blanc. 11,5º
- + 5 € XITXAREL·LO. D.O. Penedès. 2017. Martí Serdà. Xarel·lo. 12º. Cítric, fonoll i gessamí
- + 6 € GESSAMÍ. D.O. Penedès. Gramona. 12º. Ecològic. Perfum floral i fruita tropical.
- + 7 € BALDUFA TARONJA (s/DO). Baldufavins. Vi natural. Xarel·lo vermell. 13,5º. Color aram pàl·lid. Jove i suau
- + 8 € ABADAL PICAPOLL. D.O. Pla de Bages. Abadal. Picapoll. 13º. Complexa, elegant i tipicitat territorial.

ROSAT

- + 4 € ABADAL CABERNET. D.O. Pla de Bages. Abadal. Cabernet Sauvignon i Sumoll. 13,5º. Cirera, maduixa i gerds.

CAVA

- + 3 € REXACH BAQUÉS, brut
- + 4 € COLOMER COSTA, brut natural
- + 4 € SUMARROCA, brut
- + 6 € BERTHA, brut nature
- + 7 € AGUSTÍ TORELLÓ, brut
- + 8 € TORELLÓ, brut
- + 8 € RAVENTÓS BLANC HEREU, brut
- + 15 € RECAREDO BRUT DE BRUTS, brut nature