

## 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. Jove, fresc, afruïtat. 13<sup>º</sup>.

#### **D.O. COSTERS DEL SEGRE**

**Raimat Abadia.** Casa Codorniu. Cabernet, Merlot, Ull de Llebre. Criança 6 mesos. 13,5<sup>º</sup>.

#### **D. O. EMPORDÀ**

**Heus.** Celler La Vinyeta. Samsó, Syrah, Garnatxa negra, Merlot. 13,5<sup>º</sup>.

#### **D. O. MONTSANT**

**Càtar.** Cooperativa Falset - Marçà. Garnatxa. Criança 4 mesos. 15<sup>º</sup>.

**Les Taules. DO. Catalunya.** Coop. de Capçanes. Garnatxa, Carinyena, Ull de Llebre i Syrah. Jove. 14<sup>º</sup>.

**88 ha.** Celler Ronadelles. Garnatxa negra i Samsó. Jove, amable, equilibrat, grosella negra. 13,5<sup>º</sup>.

**Solà Fred.** Celler Masroig. Carinyena. Jove. Aromàtic., fruita madura, equilibrat i amb volum. 14<sup>º</sup>.

#### **D. O. PENEDES**

**Petit Albet.** Casa A. I Noya. Cabernet, Ull de Llebre, Garnatxa. Ecològic. Jove, lleuger. 13,5<sup>º</sup>.

**Baldufa (s/DO).** Baldufavins. Syrah i Garnatxa negra. Jove i suau. 14<sup>º</sup>.

#### **D. O. PLA DE BAGES**

**Abadal Franc.** Cabernet Franc. Celler Abadal. 4 mesos de criaça. Concentrat. 14<sup>º</sup>.

#### **D. O. PRIORAT**

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

#### **D. O. TERRA ALTA**

**Mas d'en Pol.** Casa Xavier Clua. Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet S. 13,5<sup>º</sup>.

**Som 19.** Gadesa de Vins. Samsó. Vinyes velles de més de 75 anys. 13,5<sup>º</sup>.

**Clot d'encís.** Cooperativa Sant Josep de Bot. Garnatxa, carinyena, Syrah, Ull de Llebre. Jove i fruitat. 13.

### BLANC

#### **D.O. COSTERS DEL SEGRE**

**Raimat Chardonnay.** 2016. Casa Codorniu. Chardonnay. Fruitat, poma, pinya i cítrics. 13,5<sup>º</sup>.

#### **D.O. PENEDES**

**Pere Punyetes.** 2017. Casa Berral i Miró. Macabeu, Xarel·lo i Muscat. 11,5<sup>º</sup>.

**Sumarroca Blanc de blancs.** 2017. Casa Sumarroca. Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Muscat. 11<sup>º</sup>.

#### **D.O. TERRA ALTA**

**Clot d'encís.** 2018. Cooperativa Sant Josep de Bot. Garnatxa blanca. Collita pròpia. 12,5<sup>º</sup>.

### ROSAT

#### **D. O. COSTERS DEL SEGRE**

**Clamor.** 2017. Raimat. Cabernet Sauvignon i Merlot. Suau, fresc, viticultura sostenible. 12,5<sup>º</sup>.

#### **D. O. EMPORDÀ**

**Lledoner.** 2017. Espelt Viticultors. Lledoner Negre (Garnatxa negra). Fresc, àgil, llaminer. 12,5<sup>º</sup>.

#### **D. O. PENEDES**

**Sumarroca.** 2016. Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon. Fruita vermella fresca. 13<sup>º</sup>.

**Pere Punyetes.** 2016. Casa Berral i Miró. Garnatxa, Merlot, Cabernet, Pinot Noir. 12<sup>º</sup>

### CAVA

**Cava Vilardell,** brut natural

**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

- + 25 € TERRASSES. D.O. Priorat. Àlvaro Palacios. Carinyena, Garnatxa. Vinyes velles. Perfecte equilibri. 14,5º.
- + 17 € MARTINET BRU. D.O. Priorat. Mas Martinet. Garnatxa, Sirà, Carinyena i Merlot. Ecològic. 14,5º.
- + 17 € VALL LLACH. D.O. Priorat. Carinyena, Garnatxa, Merlot, Sirà, Cabernet.
- + 14 € CAMINS. D.O. Priorat. Àlvaro Palacios. Carinyena, Garnatxa, Caber. Sirà. Fruita madura, final llarg. 14,5º.
- + 14 € ABADAL 3.9. D.O. Pla de Bages. Abadal. Cabernet i Sirà. Pruna madura, espècies i cacau. 14,5º.
- + 10 € DIDO. D.O. Montsant. Venus La Universal. Cabernet, Garnatxa i Merlot. Suau i elegant. 14,5º.
- + 8 € CASAVELLA. D.O. Penedès. Juvé & Camps. Cabernet Sauvignon. Opulent i summament persistent. 13,5º.
- + 7 € TOCAT DE L'ALA. D.O. Empordà. Celler Coca i Fitó. Samsó, Garnatxa i Sirà. 14,5º
- + 7 € GR-174. D.O. Priorat. Casa Gran de Siurana. Garnatxa, Cabernet, Carinyena i Sirà. Fruita madura. 14,5º.
- + 6 € SYCAR. D.O. Montsant. Carinyena, Syrah. Envellit 13 mesos. Aroma intensa, llarg post-gust . 14,5º.
- + 6 € ABADAL CRIANÇA. D.O. Pla de Bages. Abadal. Merlot i Cabernet. Equilibrat i elegant. 14,5º.
- + 6 € SOLERGIBERT. D.O. Pla de Bages. Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc. Reserva. 12 mesos. 13,5º.
- + 6 € MISTIK. D.O. Priorat. Casa Rotllant. Garnatxa, Samsó, Cabernet S. Criança 16 m. Fruitat, amable, suau. 13,8º.
- + 5 € GOTIM BRU. D.O. C. del Segre. C. del Remei. Ull de L, Garnatxa, Cabernet, Merlot, Syrah. Cr. 10 m. 14,5º.
- + 5 € LES CIGONYES. D.O. Empordà. Castillo Perelada. Criança 10 mesos. 14,5º.
- + 5 € NIT DE LLUNA. D.O. Tarragona. Celler Mas Vicenç. Ull de Llebre i Syrah. Criança 12 mesos. 13,5º.
- + 5 € ROQUES DE BENET. D.O. Vins del Matarranya. Casa Terra i Vins. Garnatxa, Syrah i Cabernet. Criança. 14º.
- + 4 € INTRAMURS. D.O. Conca de Barberà Monestir de Poblet. Jove, generós, sensacions fruitades. 13,5º.
- + 4 € EL GOS. D.O. Montsant Celler Grifoll Declara. Garnatxa negra, Samsó, Syrah. Criança 3 mesos. Vinyes velles. 14º.
- + 4 € LIGNUM. D.O. Penedès Casa A. i Noya. Garnatxa, Cab. Sauvignon, Carinyena. Ecològic. Criança 11 m. 13,5º.
- + 4 € VILADELLOPS. D.O. Penedès. Viladellops Vinícola. Garnatxa . 13º.
- + 4 € VIA TERRA. D.O. Terra Alta. Casa Edetària. Garnatxa negra. 14,5º.

### BLANC

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

### ROSAT

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

### CAVA

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