

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^º.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Raimat Abadia. Casa Codorniu. Cabernet, Merlot, Ull de Llebre. Criança 6 mesos. 13,5^º.

D. O. EMPORDÀ

Heus. Celler La Vinyeta. Samsó, Syrah, Garnatxa negra, Merlot. 13,5^º.

D. O. MONTSANT

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

Les Taules. DO. Catalunya. Coop. de Capçanes. Garnatxa, Carinyena, Ull de Llebre i Syrah. Jove. 14^º.

88 ha. Celler Ronadelles. Garnatxa negra i Samsó. Jove, amable, equilibrat, grosella negra. 13,5^º.

Solà Fred. Celler Masroig. Carinyena. Jove. Aromàtic., fruita madura, equilibrat i amb volum. 14^º.

D. O. PENEDEès

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

Baldufa (s/DO). Baldufavins. Syrah i Garnatxa negra. Jove i suau. 14^º.

D. O. PLA DE BAGES

Abadal Franc. Cabernet Franc. Celler Abadal. 4 mesos de criaça. Concentrat. 14^º.

D. O. PRIORAT

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

D. O. TERRA ALTA

Mas d'en Pol. Casa Xavier Clua. Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet S. 13,5^º.

Som 19. Gadesa de Vins. Samsó. Vinyes velles de més de 75 anys. 13,5^º.

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^º.

D.O. PENEDEès

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

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

D.O. TERRA ALTA

Clot d'encís. 2018. Cooperativa Sant Josep de Bot. Garnatxa blanca. Collita pròpia. 12,5^º.

ROSAT

D. O. COSTERS DEL SEGRE

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

D. O. EMPORDÀ

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

D. O. PENEDEès

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

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

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.
- + 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