



Finalistas
2024

Benvolguts amics/gues, és un plaer compartir amb vosaltres aquesta selecció de vins, que posa en valor la riquesa vinícola de Tarragona i del nostre territori. Cada zona té la seva propia identitat expressada en cada copa:

D.O.Q. Priorat – Vins intensos i complexos, gràcies al terroir i amb la força de **la Garnatxa i la Samsó**.

D.O. Montsant – Negres profunds i blancs elegants, amb **la Garnatxa i la Garnatxa blanca** com a protagonistes.

D.O. Tarragona – Tradició i frescor, amb el caràcter marítim del **Macabeu i el Moscatell**.

D.O. Terra Alta – Regne de la **Garnatxa Blanca**, amb blancs amplis i negres de **Garnatxa**.

D.O. Conca de Barberà – Bressol del **Trepat**, raïm autòcton de vins lleugers i vibrants.

D.O. Catalunya – Diversitat vinícola amb varietats com **la Garnatxa, Ull de Llebre i Xarel·lo**.

D.O. Penedès – Terra de grans blancs i escumosos, amb el **Xarel·lo** com a estrella.

D.O. Cava – Escumosos elegants i versàtils, basats en **Macabeu, Xarel·lo i Parellada**.

Corpinnat – Excel·lència en escumosos ecològics i respectuosos amb el terra, amb el segell del **Xarel·lo**.

Però el vi no és només una beguda, és una experiència, una tradició que ens connecta amb la nostra història. I quin millor símbol d'aquesta cultura que el porró? Més que un recipient, és una manera de compartir, de celebrar i de viure el vi com ho feien els nostres avantpassats. Un gest que trenca formalismes i converteix cada glop en un moment especial. Descobriu, brindeu i gaudiu!

Beu del porró, viu la tradició!

Vi Blanc

Flors fruita i violes (Els mes joves i frescos)

Preu

Garnatxa Blanca (Bernaví, Vilalba dels Arcs)
Criança amb lies



20,00 €



El Tiet (Joan Grill, Pla de Manlleu)
Chardonnay



23,00 €



Únic (Clos Montblanc, Barberá de la Conca)
Sauvignon Bl.



22,00 €



Vivint² (Nómadas Wines, L'Albà)
Parellada d'alçada / 4m R. Francés / brisat



21,00 €



Inherent (Celler Eravi, L'Albà)
Macabeu / FAL espontànea



21,00 €



Verdejo (Casa Mariol, Batea)



19,00 €

L'Heravi (Vinyes d'en Gabriel, Falset)
Garnatxa negra / Blanc de negres



25,00 €



Vi a porró (Celler Rovira, Tarragona)
Vi blanc/negre de l'any i la terra / Porró 600ml



25,00 €



Tarragona és terra de macabeus

(Raïm autòcton de Tarragona)

Pom de dalt (Nómadas Wines, Tarragona)
Macabeu Xarel·lo Garnatxa B. Moscatell



20,00 €



Blanc del terror (Vinyes del Terror, Vila-seca)
Macabeu / 6m inox



22,00 €



Gegant del vi (Jovani, Batea)
Macabeu Garnatxa Bl



21,00 €



Xipella (Clos Montblanc, Barberà de la Conca)
Macabeu Parellada Sauvignon Bl.



21,00 €



Criança singular (Més complexes i amb evolució)

Preu

Folre i manilles (Nómadas W., Cornudella)
Garnatxa Bl/ 6m. R. Francès



21,00 €

Murmuri (Mas Doix, Poboleda)
Garnatxa Bl Macabeu / 3m R. Francès



29,00 €



Acústic (Acústic celler, Marçà)
Garnatxa Bl Macabeu / 7m Foudre Inox Àmf. Ciment



27,00 €



Blanc sel·lecció (Josep Foraster, Montblanc)
Macabeu Garnatxa Bl Chardonnay / 7m R. Francès



22,00 €



La Pua (Celler Comunica, Falset)
Garnatxa Bl i Gris/ 8m Inox / Vinyes velles



23,00 €

Loidana (Marco Abella, Porrera)
Garnatxa Bl Viognier Picapoll / FAL barrica



28,00 €



Ximenis (Genium, Poboleda)
Pedro Ximènes / FAL barrica



25,00 €



Laurona Blanc de negres (Laurona, Falset)
Macabeu Garnatxa N / FAL en foudre



29,00 €



Vi Rosat

Flors i violes (Mas Vicenç, Cabra del Camp)
Garnatxa Ull de Llebre Syrah



19,00 €

Gegant del vi (Jovani, Batea)
Garnatxa Syrah



21,00 €



Vins 0.0 (Sense Alcohol)

Natureo 0,0 (Torres, Vilafranca)
Moscatel / Vi desalcoholitzat



18,00 €



Escumosos

Mètode ancestral (del francès, Pet-Nat, Petillant Naturel)

Coldecabra (Mas Vicenç, Cabra del Camp)
Macabeu



Preu

22,00 €



Panoràmix Molotov (Pallarades, Puigdelví)
Ull de Llebre / Blanc de negres



23,00 €



Mètode tradicional

Cava

Brut reserva (Vilarnau, St. Sadurní)
Xarel·lo Parellada Macabeu / 15 m



20,00 €



Rosé delicat reserva (Vilarnau, St. Sadurní)
Pinot Noir / 15 m



22,00 €



Amar (Jovani, Castellví de la Marca)
Xarel·lo Macabeu Parellada / 18 m
Reserva / Brut Nature



22,00 €



Amor (Jovani, Castellví de la Marca)
Garnatxa Xarel·lo Parellada / 20 m
Rosat Reserva / Brut



23,00 €



Gran Enriet (Jovani, Castellví de la Marca)
Xarel·lo Macabeu Parellada / 42 m
Gran Reserva / Brut Nature



25,00 €



Corpinnat

(Cor-pin-nat, Nascut al cor del Penedès)

Preu

Brut Nature (Torelló, Gelida)
Macabeu Xarel·lo Parellada / 50 m



26,00 €



Rosa pàl·lid (Torelló, Gelida)
Macabeu Pinot Noir / 18 m



27,00 €



225 (Torelló, Gelida)
Xarel·lo Parellada Macabeu / Brut Nature /
4 m Foudre 36m Ampolla



39,00 €



Fresh (Torelló, Gelida)
Malvasia Xarel·lo Parellada Macabeu / Brut



27,00 €



Imperial (Gramona, Sant Sadurní)
Xarel·lo Parellada Macabeu / Brut/
50m Foudre i Ampolla



34,00 €



III Lustros (Gramona, Sant Sadurní)
Xarel·lo Macabeu / Brut Nature /
80m Ampolla / Reserva 2015



45,00 €



Innoble Cuvee 319 (Gramona, Sant Sadurní)
100% Xarel·lo / Brut Nature /
30m Ampolla / Solera perpetua /
Reserva 2016-17-18



39,00 €



Vi Negre

Els més vius (Vins frescos i expressius)

Preu

Vivint³ (Nómadas Wines, L'Albà)
Monastrell / 4m R. francès / Biodinàmic



19,00 €



Nit de lluna (Mas Vicenç, Cabra del Camp)
Ull de Llebre Syrah Garnatxa / 12m R. francès



18,00 €

Englora 603.8 (Baronia del Montsant, Cornudella)
Garnatxa Samsó Syrah / 10m R. francès



24,00 €

Xipella (Clos Montblanc, Barberà de la Conca)
Varietats mediterrànies / 12m R. fra. Americà



20,00 €

Gegant del vi (Jovani, Batea)
Garnatxa Samsó



20,00 €



Inherent Sumoll (Eravi, L'Albà)
Biodinàmic / 4m R. francès / Proj. ecoconscient



20,00 €



Suc de Sauló (Celler Comunica, Marçà)
Garnatxa Peluda Samsó / 22m Inox



19,00 €

Els madurs (Amb més taní i complexitat)

El Llop (Soladares Smart Fer., Torroja de Priorat)
Garnatxa / 12m R. Francès / Vinya vella



35,00 €



La Peluda (Celler Comunica, Marçà)
Garnatxa Peluda / 18m Ous de ceràmica



28,00 €

Arlequí (Mas Vicenç, Cabra del Camp)
Cabernet S Samsó Merlot / 12m R. americà



23,00 €

2 Roses (Carla Artiol, Porrera)
Garnatxa Syrah / 16m R. Francès



28,00 €



Mas Mallola (Marco Abella, Porrera)
Garnatxa Samsó / 14m R. Francès



38,00 €



Mysti (Origami Wines, Masroig)
Syrah / 6m R. francès



23,00 €

Selecció del Capità

Els més senyorials (Els vins més elegants i més premiats)

Preu

Doix 2015 (Mas Doix, Poboleda)

Garnatxa Samsó / 12m R. francès



120,00 €



Clos Mogador 2021 (René Barbier Gratallops)

Garnatxa samsó syrah cabernet sauvignon



95,00 €



MarLa 2019 vi paratge (Sandra Doix, Poboleda)

Samsó Garnatxa / 12m R. francès



130,00 €



L'Àmfora del mar (Celler Mas Vicenç)

Malvasia / Criat 400 dies en àmfora d'argila sota del mar de Tarragona

Homenatge a la històrica connexió dels romans de l'antiga Tarraco amb el vi i la influència del mar mediterrani cap al nostre territori vinícola.



180,00 €



Els cinc magnífics + 1 (Un passeig per l'origen de la DOQ Priorat)

Laurona Plini 2019 (Laurona, Falset)

Samsó Garnatxa Syrah / 15m R. Francès



30,00 €



Usatges Bl 2022 (Carlos Pastrana, Clos de l'Obac)

Macabeu Moscatell Xarel·lo / 4m R. Francès



42,00 €



Martinet Bru 2022 (Jose L. Pérez, Mas Martinet)

Garnatxa Samsó Syrah / 18m R. francès



35,00 €



Les Terrasses 2022 (Álvaro Palacios)

Garnatxa Samsó / 12m R. francès



45,00 €



Laurel Blanc 2024 (Daphne Glorian, Clos Erasmus)

Garnatxa Bl Xenín Viognier



62,00 €



Salanques 2021 (Valentí Llagostera, Poboleda)

Garnatxa Samsó Syrah / 12m R. Francès / Vinya vella



65,00 €



Vins generosos (copa 6 cl.)

"Un got de vi ben servit, regala festa i esperit."
Magí Sunyer (Tarragona)

Preu

Old Boat (Yzaguirre, El Morell)
Elaborat per sistema de fortificació del vi



3,5 €

Gewürztraminer (Gramona, St. Sadurní)
Vi de glass per congelació del raïm



6,0 €

Monastrèlius (Pallarades, Puigdelfí)
Monastrell/ Vi cuit en olla i fermentat en àmfora



8,0 €

Vi Ranci (Celler Rovira, Tarragona)
Elaboració artesanal solera de 30 anys



3,5 €



Baixa graduació ($\leq 11^\circ$)



Vegan



Servit en copa Riedel

Enoturisme

Un pont entre el celler i la teva copa

·Celler Mas Vicenç, Cabra del Camp



Activitats: Visita al celler amb tast / Ruta entre vinyes / Activitats gastronòmiques / Verema

Per més informació podeu contactar-nos a xavier@masvicens.com o trucant al **627 570 075**.

·Celler Blanch, Puigpelat



Activitats: Escape room del vi / Ruta per les vinyes i tast / Tastos a domicili

Per més informació podeu contactar-nos a info@cellersblanch.com o trucant al **628 541 394**

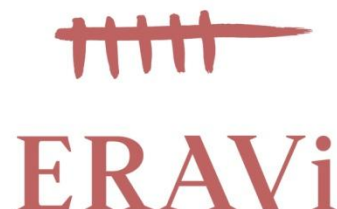
·Vilarnau, Sant Sadurní d'Anoia



Activitats: Activitats gastronòmiques / Tastos en el celler

Per més informació podeu contactar-nos a info@cellersblanch.com o trucant al **628 541 394**

·Celler Eravi, L'Albà



Activitats: Activitats gastronòmiques / Tastos en el celler

Per més informació podeu contactar-nos a info@eravi.cat o trucant al **696 608 104**



Ctra / Platja Llarga ,11B Tarragona
Reserves tlf 680 943268 / 977 134 909