

Carta de Vins

Celler Roura

A Vall de Rials, pertanyent al municipi d'Alella, es troba situada Bodegas Roura.

Acollida a les Denominacions d'Origen d'Alella, Cava i Catalunya elabora vins majoritàriament amb ceps nobles europeus, els quals han tingut una perfecta aclimatació a les condicions de la zona.

La bodega va iniciar la seva trajectòria comercial l'any 1990 amb l'aparició en el mercat d'un vi Blanc del 89, un negre Criança del 87 i un cava Brut Nature.

Roura Blanc "Xarel·lo 2008"

8€

Fresc i amable a boca.

Roura Blanc "Sauvignon 2008"

10€

Amable i viu a la boca. Molt vellutat. Gran equilibri. Intensa aroma a boca i llarga persistència.

Roura Rosat "Merlot 2008"

8,15€

Bona entrada, viu, amb bona aroma de boca.

Roura Negre "Coupage 2005"

8,15€

Agradable, d'acidesa moderada.

Roura "Tres Ceps" Criança 2006

10€

Llaminer a boca, amb bon equilibri acidesa-tanins.

Roura Negre "Merlot 2007"

12€

Alella Vinícola

Celler modernista creat l'any 1906, on s'elaboren una quinzena de vins, alguns tan emblemàtics com els Marfil.

El raïm es produeix majoritàriament en 55 hectàrees de vinya pròpia amb un model d'agricultura ecològica en terrasses que miren el mar.

La pansa blanca i la garnatxa negra configuren la base varietal de tots els vins aportant uns sabors únics i originals.

Marfil Blanc Sec 2008 0,75cl D.O. Alella <i>Vi blanc afruitat, agradable, elegant i amb caràcter!</i>	8,15€
Marfil Blanc Clàssic 2008 0,75cl D.O. Alella <i>Vi blanc afruitat molt personal, elegant i amb final de boca sorprenent.</i>	8,15€
Marfil Rosat 2008 0,75cl D.O. Alella <i>Vi rosat de color atractiu. Afruitat i amb nas agradable i boca fresca.</i>	8,15€
Mayla Rosat d'Agulla Natural 0,75cl D.O. Alella <i>Delicat, fresc, informal i molt agradable!</i>	8,15€
Marfil Negre Criança 2006 0,75cl D.O. Alella	10,20€
Vallmora Negre Criança 2007 0,75cl D.O. Alella <i>Personalitat de la Garnatxa negra de vinya vella d'Alella. Molt agradable!</i>	13€
Ivori Blanc 2008 0,75cl D.O. Alella <i>Vi blanc fermentat en bóta. Fruïta, flors i fumats. Volum i equilibri, llarg...</i>	15€
Ivori Negre criança 2006 0,75cl D.O. Alella <i>Amb personalitat, mediterrani i modern.</i>	15€

Altrabanda

Bodega fundada l'any 2000 a ple cor de la D.O. Alella; s'hi elaboren els vins Serralada Marina, fruit d'una rigorosa selecció realitzada en la vema.

L'heterogènia composició dels terrers de granit de tres hectàrees de vinyes de més de 70 anys, transmeten un sabor singular i autòcton als seus vins.

Serralada de Marina Pansa Blanca

9,70€

Matisos afruitats (pinya, abrecoc), suau, llarg i persistent, amb una acidesa equilibrada que el fa molt agradable al paladar.

Santa Maria Blanc criança

15€

Gust complex, llarg i persistent, amb una acidesa equilibrada que el fa molt agradable al paladar.

El Pas de les Bruixes Blanc criança

14,75€

Gust complex, llarg i persistent, amb una acidesa equilibrada que el fa molt agradable al paladar.

Iaia Rosa Dolç

9€

Vi dolç de Taronja

9€

Joaquim Batlle

A Tiana, a tres-cents vuit metres d'alçada, neix a l'any 1999 el celler Joaquim Batlle. Un celler soterrat al centre d'una finca de tres hectàrees d'extensió, plantada en costers i terrasses de sauló, amb orientació sud-est.

La producció es desenvolupa al voltant de tres varietats autòctones: garnatxa blanca, pansa blanca i picapoll, totes elles sota la denominació d'origen Alella i procedents d'Agricultura Ecològica.

Foranell Pansa Blanca 2008

16€

Estructura gustativa àcida molt ben compensada amb gustos ametllats i de compotes de fruites. La lleugera criança en fusta de roure francès li aporta tocs de vainilla i de cacau, mentre que el terrós li dóna els gustos especiats i minerals.

Foranell Garnatxa Blanca 2008

17€

Excel·lent estructura de boca, amb pas ample i darrer gust molt persistent.

Foranell Picapoll 2008

18€

En boca és molt untuós, carnós, amb reflexes ametllats, d'albercoc i pruna seca. Darrer gust molt persistent amb notes xocolatades.

Grup Parxet

Tenen unes 200 hectàrees de vinya distribuïdes entre els municipis de Sta. Maria de Martorelles, Montornès del Vallès, Sant Fost de Campsente-lles, Alella i la Roca del Vallès. Les varietats plantades són principalment la Pansa Blanca i la Chardonnay.

El sistema de conducció de la vinya és l'espallera o emparrat. Tot i que en les vinyes més antigues, les vinyes estan en vas.

Marquès d'Alella 2008

9€

A la boca és un vi amb volum, llarg i molt peculiar, deixant aquell lleu regust de la dolçor del raim.

Marquès d'Alella Pansa Blanca

13€

A la boca és un vi voluminós, corpulent, llarg i amb un final molt peculiar, una mica amarg, a causa de la seva elaboració. És un vi amb personalitat, estructurat i potent. Un vi que vol expressar el caràcter mediterrani de la regió i el temperament de la varietat.

Marquès d'Alella Viognier 2008

18€

En boca és un vi amb frescor, lleuger i subtil. En definitiva, un vi elegant i delicat.

Parxet Cava Brut Nature

16€

A la boca és fresc, lleuger, equilibrat i molt sec, no és agressiu.

Alta Alella

Després d'un llarg perfeccionament ALTA ALELLA ofereix uns vins transparents fruit del conjunt home-terra-vinya-anyada.

Ubicada entre Alella i Tiana, dins la D.O. Alella la finca gaudeix d'un sòl i una orientació particular, les vinyes estan disposades en costers i terrasses que ressalten les propietats de cada varietat de raïm.

Tota la producció és d'agricultura ecològica, s'utilitza sembra per adob en verd, sense herbicides, pesticides, ni adobs inorgànics. Es verema manualment durant 2 mesos, buscant el moment adequat per a cada varietat.

Parvus Chardonnay 2008

12,20€

Vi blanc sec elaborat principalment amb la varietat autòctona Pansa Blanca; complementat amb altres varietats que augmenten la complexitat aromàtica i l'estructura del vi.

Parvus Cabernet Rosé 2008

12,20€

Vi de color cirera amb una intensitat aromàtica alta on ressalten els aromes afruitats (maduixes i gerds).

Parvus Syrah 2007

18€

Vi negre de criança elaborat principalment amb la varietat Syrah, cultivada en terrasses amb orientació sud-est sobre el sòl de sauló.

Lanius 2007

26€

Vi blanc sec elaborat principalment amb la varietat autòctona Pansa Blanca; complementat amb altres varietats que augmenten la complexitat aromàtica i l'estructura del vi.

Cava Privat Brut Nature Reserva

14€

Actualització del concepte bàsic del cava, accentuant el caràcter fruitós i estructurat, sense perdre lleugeresa.

