

# ¡CARTA VINO BAOBA!

## BLANCOS

**CA N'ESTRUC 2022:** 70% Xarel.lo, 15% Moscatel, 10% Macabeo, 5% Garnacha Blanca, forman un vino blanco aromático, muy intenso y atractivo. En nariz complejo, principalmente afrutado y toques cítricos. En boca expresivo, goloso y fresco.



4,50 Euros



19,60 Euros

**SOSPECHOSO 2022:** 15% Airén, 55% Macabeo, 30% Verdejo, componen un vino blanco joven, ligero y persistente en frutas tropicales y cítricas. En nariz es afrutado, podemos encontrar frutas blancas maduras y exóticas. En boca es fresco, fluido y afrutado, con final largo y refrescante.



4,50 Euros



19,90 Euros

**PERRO VERDE 2022:** 100% Verdejo. Un jovial blanco, cristalino, sugerente y aromático que tanto en nariz como en boca es intenso y seductor, encontraremos aromas de flores blancas, frutas tropicales y de hueso que nos recuerdan a la piña verde, maracuyá y melocotón, junto con un fondo de notas cítricas y herbáceas con una delicada salinidad que invita a tomar otro trago. Simplicidad, frescura y placer desde la Denominación de Origen Rueda.



20,60 Euros

**IDOIA 2023:** 51% Xarel.lo, 22% Garnacha Blanca, 14% Chardonnay, 13% Macabeo, componen un vino con estructura y equilibrio, con cuerpo ligero y aromático. En nariz encontraremos fruta blanca de hueso, con notas florales y punto cítrico. En boca es untuoso, con volumen y un final largo.



21,90 Euros

**UMAMI by Bertha:** 40% Macabeo, 40% Xarel.lo, 8% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc, Muscat componen un vino blanco joven, expresivo y aromático. En nariz encontraremos frutas blancas y ácidas como la manzana más la naranja en primera instancia, seguidamente emergen frutas tropicales y flores. En boca se presenta como un vino amplio y complejo, con toque final cítrico y seco.



19,90 Euros

**GESSAMÍ 2023:** 40% Moscatel de grano menudo, 40% Sauvignon blanc, 20% Gewürztraminer componen esta explosión de primavera, en nariz ofrece una gran intensidad aromática a jazmín y flor de azahar, es fragante y muy fresco, ofrece notas cítricas y frutales como el albaricoque y el melocotón. En boca presenta una entrada amable, paso sedoso y cuerpo ligero que cierra con una agradable frescura.



22,90 Euros

**MÁS ESCORPÍ 2022:** Uvas Chardonnay 100%, la casa Gramona nos presenta este ejemplar blanco cremoso y muy aromático, repleto de matices que lo hacen especial y rico. En nariz aparece la fruta fresca (pera de agua) y tropical (piña, mango, kiwi), los cítricos y su carácter refrescante. En boca es fresco y de cuerpo medio, sorprendentemente glicérico y untuoso, con gran frescura al final.



22,90 Euros

## ROSADO

**GRAMONA MART 2022:** Uva Xarel.lo Vermell 100%, la familia Gramona nos regala un vino rosado muy aromático donde aparece la piel del pomelo, el melocotón o las fresas silvestres acompañados por notas de hierbas mediterráneas. En boca deja una agradable sensación refrescante gracias a su equilibrada acidez.



22,90 Euros

## TINTOS

**CA N'ESTRUC NEGRE 2022:** 60% Garnacha Tinta, 20% Carinyena, 20% Syrah uvas que componen un vino tinto joven con un bonito color rubí. En nariz nos deja el perfume de frutos rojos frescos unido a un recuerdo de hierbas aromáticas del bosque mediterráneo y un punto de pimienta negra. En boca es sedoso, invade el paladar con frescura y mucha fruta.



4,50 Euros



19,60 Euros

**CUATRO PASOS 2022:** Uva 100% Mencía, viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo nos regala este Mencía fresco. En nariz es intenso, apareciendo frutas rojas (cereza, ciruela), flores, vainilla y junto a tonos ligeramente tostados y minerales. En boca es envolvente, con estructura y equilibrado, con un tanino frutal integrado, final fresco y largo.



4,50 Euros



18,90 Euros

**L'EQUILIBRISTA 2016:** 55% Garnatxa Negra, 35% Samsó (Carinyena), 10% Syrah, la casa Ca n'Estruc nos presenta este seductor vino con un bonito y brillante color granate con reflejos rubí. En nariz vamos a encontrar mucha fruta roja y negra, que nos recuerda a las grosellas, la cerezas, ciruelas y manzana. A medida que se oxigena van apareciendo notas de tabaco, pimienta negra y café, formando un conjunto muy seductor. En boca es redondo, fluido y voluminoso. Recomendamos decantar 30 min. Antes de disfrutar.



22,90 Euros

### ESPUMOSO

**GRAMONA LA CUVÉE BRUT:** 60% Xarel.lo, 30% Macabeo, 10% Parellada, componen este espumoso maduronde Corpinnat de carácter amable y fresco, con aromas intensos de frutas de pulpa, acompañado de notas cítricas, frutos secos y especias. En boca es seco, agradable y bien estructurado, final largo y redondo.



23,90 Euros