

CARTA DE VINS



Vins Blancs / Vinos Blancos



Raimat L'abella de la Clamor (Vi de la casa) 11,00€

D.O. Costers del Segre

Color groc brillant amb reflexos verdosos . En nas, aromes de fruites cítriques com llima, nectarina i un toc tropical d'aranja i mango . Frescor i dolçor equilibrada en boca . Entrada agradable amb notes cítriques i final persistent i intens, tropical .

Varietats: Chardonnay, Sauvignon Blanc i Xarel·lo .



Castell de Raimat 15,00€

D.O. Costers del Segre

Color groc brillant intens i amb reflexos verdosos . Llàgrima densa que denota un vi estructurat . Gran intensitat aromàtica . Aromes de meló, préssec, nectarina i litxis . Subtils notes de fruita tropical entre- llaçades amb notes cítriques que li aporten gran frescor .

Varietats: Chardonnay



Ramón Bilbao 16,00€

D.O. Rueda

Vi de color groc verdós, net i brillant. Amb aromes de gessamí, fruita blanca, anís i cítrics. En boca és fresc, amb presència d'acidesa i llarg.

Combina amb verdures a el vapor, amanides, formatges i carns blanques.

Varietats: Verdejo



Pazo Baión. 18,00 €

D.O. Rías Baixas

Groc palla, allimonat, brillant . Aromàtic i intens, elegant, franc, net, olfactivament fresc . Records de fruita d'os (préssec, nespra) i tropical (pinya, banana, mango) . Vi molt fi i complex . En boca és sàpid, ben estructurat i ampli . Untuós, molt afruitat (nectarina, pinya) . Excel·lent equilibri entre fruita i acidesa . Vi llarg, equilibrat, bona persistència en boca . Lleuger, sec, fàcil i agradable de beure .

Varietats: Albariño .



Mar de Frades. 17,00 €

D.O. Rías Baixas

Aquest vi presenta un perfil cristal·lí, de color allimonat i reflexos de pela de poma verda . El radiant aspecte convida a apreciar les notes florals al nas, gessamí i violetes que s'entremesclen amb fonoll, mango i albercoc, i acompanyen la intensitat de les notes salines . Al paladar, s'albira sublim, al seu pas, atrevit i contundent, per arribar a un final sofisticat i atlàntic .

Varietats: Allbariño .



Tamaral. 16,00 €

D.O. Rueda

Intens en nas amb aromes orals, de fruites d'os i records a herbes del bosc . En boca és ric, amb volum i bona estructura, un punt d'amargor i equilibrada acidesa .

Varietats: Verdejo .



Finca La Colina. 17,00 €

D.O. Rueda

És un blanc de color groc pàl·lid i brillant, amb aromes intensos i una boca àmplia, concentrada . Un vi una mica glicèric i amb l'acidesa justa que deixa una llarga i agradable persistència .

Varietats: Sauvignon Blanco .



Mareny. 14,00 €

D.O. Empordà

Vi blanc sec i aromàtic . De color groc llimona . Amb uns aromes intensos de fruita tropical i cítrics . Acidesa marcada en boca i fons d'herbes aromàtiques . Sec i equilibrat en el pas per boca . Convida a beure i busca harmonies gastronòmiques intenses .

Varietats: Sauvignon Blanc, Lledoner Blanc i Muscat .



El Xitxarel·lo. 16,00 €

D.O. Penedès

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, nets i brillant . Primer vam notar aromes on la fruita blanca es presenta madura, dominada per un fons cítric i floral amb tocs subtils de fonoll i gessamí . En boca té un bon atac, fresc i mineral amb una passada sedós . Postgust amb una bona acidesa acompanyada de tocs afruitats i cremosos que li donen un volum i densitat característica del Xarel·lo amb un final llarg i agradable .

Varietats: Xarel·lo.



Gramona Gessamí 17,00 €

D.O. Penedès

De color pàl·lid verdós amb reflexos brillants . D'una enorme intensitat aromàtica . Com si d'un passeig de primavera es tractés . Ens recorda el frescor de l'aire pur, pom de flors blanques, gessamí, flor de taronger . Records a infusions de camamilla, til·la . Albercocs, préssecs, una brisa cítrica . Tot embolicat en un halo fragant i ple de frescor . En boca entrada amable, cos lleuger, sedós al seu pas . Tanca una fantàstica frescor

Varietats: Sauvignon Blanc, Moscatel i Gewürztraminer .





Núria de Montargull 16,00 €

D.O.Penedès

De color pàl·lid i aspecte brillant, d'aroma seductor i complex, es barreja el subtil perfum floral del gessamí amb la fruita tropical madura passant per la fruita blanca madura . En boca és gelós en l'atac i ben equilibrat en el seu pas, amb un cap harmònica de sensacions (raïm, préssec, albercoc, litxi, pera, poma, . . .) que ens retorna a la simfonia d'aromes inicials .

Varietats: Moscat i Chardonnay .



Rudeles 23. 14,00 €

D.O.Ribera del Duero

Elegant i fresc, de varietat de raïm blanc autòcton, l'albillo mayor. De subtil aroma torrat i de vainilla. Procedeix de ceps de més de 100 anys. Plantades en 23 parcel·les a més de 900 metres d'altura

Varietats: albillo mayor .



Malvasia de Sitges. 16,00 €

D.O.Penedès Bio orgànic

Aquest vi, elaborat amb aquesta varietat de raïm mediterrània, té un gust particular marcat per la proximitat del mar i una verema tardana.

Varietats: 100% malvasia.



19 crimes 16,00 €

D.O.Australia

Aquest vi està dedicat als convicts Britànics que al 1783 varen ser condemnats i exiliats a la remota illa d'Austràlia, varen ser els primers colons de la illa, les condemnes incloïen la bigàmia, matrimonis clandestins, furt de cartes o fer-se passar per Egipci.

Amb un caràcter fort, aquest chardonnay profund, està plè d'aromes de fruites, amb un toc de roure i notes de caramel i mel i acaba amb unes notes de mantega i vainilla al final

Varietats: chardonnay



Vins Negres / Vinos Tintos



Viña Paceta Crianza (Vi de la casa) 12,00 €

D.O.Ca.Rioja

Notable intensitat de color . Color vermell granat fosc amb lleugers rivets teula . Aromes franques i netes . Predominen els caràcters varietals del tempranillo: regalèssia, mora i gerd acompanyats de matisos terciaris de criança en bota: vainilla, coco, torrat i clau . Molt equilibrat en boca, amb un lleu- ger matís de frescor .

Varietats: Tempranillo .



Perelada Finca Malaveña. 25,00 €

D.O.Empordà

Tast a la vista: Color vermell cirera fosc. Net, brillant i de capa alta.

Tast al nas: En nas resulta un vi molt potent. Protagonisme per a les fruites negres al costat de record d'espècies dolços, xocolata, tabac i algunes notes torrades. Cert fons mineral molt agradable.

Tast a la boca: En boca és un vi elegant, llaminer, cremós i molt estructurat. Tanins molt ben polits. Presència de fruita al costat de xocolates i un fons balsàmic. Molt equilibrat, persistent i de llarg post-gust.

Varietats: Syrah, Merlot, Garnacha



Azpilicueta Crianza. 16,00 €

D.O.Ca.Rioja

De color vermell cirera, de bona intensitat, vivaç amb centelleigs daurats . Net i brillant . El nas és per- fumada on destaquen les notes de fruita, sobre un fons de fusta torrada i suaus aromes de vainilla, coco i espècies .

Varietats: Tempranillo, Graciano y Mazuelo .



Legaris Crianza. 18,00 €

D.O. Ribera del Duero

Color vermell picota d'intensitat alta amb tons violacis . En nas presenta aromes de fruita negra molt madura, ben integrades amb matisos torrats i especisats per la seva permanència en bota . En boca és un vi ampli, càlid, elegant i amb llarg postgust .

Varietats: Tinto Fino .



Sol i Vent. 16,00 €



D.O.Empordà

Color intens, robí, amb algunes tonalitats blavoses . Sempre parlem del seu caràcter mediterrani, que per a nosaltres es tradueix en les aromes de fruites negres (pruna, fruits del bosc, mora . . .) combinats amb notes més minerals i, sobretot, els records balsàmics de la garriga: romani, farigola, etc . És ex- pressiu i complex . Saborós, amb tanins fins, molt presents, que aporten volum . Profund i llarg . Po- tència i elegància . Serietat i alegria .

Varietats: Garnatxa Negra, Monastrell i Syrah .

Llavors Criança. 14,00 €



D.O.Empordà

Color cirera picota de capa intensa . Elevada intensitat olfactiva que conserva les aromes primàries de fruita madura combinades amb aromes terciàries pròpies de la seva cria . Molt equilibrat en boca, tanins fins, molt integrats, que li confereixen una bona columna vertebral per un bon recorregut en ampolla .

Varietats: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa Negra, Merlot i Syrah .

Pago de los Capellanes. 30,00 €



D.O.Q. Ribera del Duero

Vista:Color vermell picota net i brillant.Nas:Intens aroma a fruites negres i flors blaves, amb matisos especiats de la fusta de roure.Boca: Ampli, fresc, amb molta estructura i tanins molt polits. Carnós i amb una acidesa vibrant. Final llarg ple de sensacions aromàtiques.

Varietats: 100% Tempranillo.

19 Crimes 16,00 €



D.O.Australia

Aquest vi està dedicat als convicts Britànics que al 1783 varen ser condemnats i exiliats a la remota illa d'Austràlia, varen ser els primers colons de la illa, les condemnes incloïen la bigàmia, matrimonis clandestins, furt de cartes o fer-se passar per Egipci.

Amb un caràcter fort, vermell brillant , amb especial atenció a la vainilla equilibrada amb fruits vermells i negres, l'aroma a vainilla en el paladar es complementa amb un subtil gust a xocolata i cedre.Amb un final afruitat i fresc.

Varietats: shiraz i cabernet sauvignon





Rudeles 23 18,00 €

D.O.Q. Ribera del Duero

Rodó i vellutat, Rudeles 23 es caracteritza per tenir una estructura molt ben equilibrada i amb aromes a fruita vermella i espècies.

Varietats: 95% Tempranillo (el 70% procedent de vinyes d' entre 15 y 20 anys el 25% de vinyes velles de més de 100 anys) i 5% garnaxa de vinyes de més de 100 anys.



Rudeles cepas juvenes 15,00 €

D.O.Q. Ribera del Duero

Ofereix un intens color vermell, translúcid i brillant.

Aquets vi desenvolupa aromes de fruites seques, fresques i agradables.

Varietats: 95% de tempranillo, procedent de vinyes joves de 17 anys, i 5% de garnaxa de vinyes de més de 100 anys.



Tamaral crianza 18,00 €

D.O.Q. Ribera del Duero

Atraient vermell robí, intens al nas, aromes de fruits vermells (groselles), regalíssia i notes especiades. Untuós, potent i elegant.

Varietats: 100% de tempranillo, verema manual.



Vins Rosats / Vinos Rosados



Raimat L'ase de la Clamor (Vi de la casa) 11,00 €

D.O. Costers del Segre

De color rosa maduixa amb rivet violaci . En nas, aromes de fruita groga, maduixa, cirera i gerd . En boca, entrada intensa a fruita groga i vermella . Persistent i fresc, amb un punt final dolç .

Varietats: Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre.



Espelt Coralí 13,00 €

D.O. Empordà

El Coralí és de color salmó, net i brillant. Un nas elegant amb presència d'aromes de fruita blanca i de pinyol. Tocs florals de pètals de rosa de fons. En boca és amable, fresc, de pas lleuger i cremós. Es reivindiquen les notes cítriques, principalment de mandarina, i té una acidesa marcada que el fa molt bo per acompanyar plats de mar.

Varietats: Garnatxa Negra .



Coll de Roses. 16,00 €

D.O. Empordà

De color salmó pàl·lid, molt clar, net i brillant, pètal de rosa, algun lleuger reflex gris . Delicat aroma de fruites vermelles i blanques joves i fresques, maduixetes de bosc, préssec, litxis amb un subtil fons de pastisseria i notes dolces . En boca és d'una persistència, frescor i equilibri fruita-acidesa, caramel de maduixa àcida (gerd), sensació d'untuositat i cremositat, fàcil de beure, molt atractiu i actual .

Varietats: Garnatxa Negra .

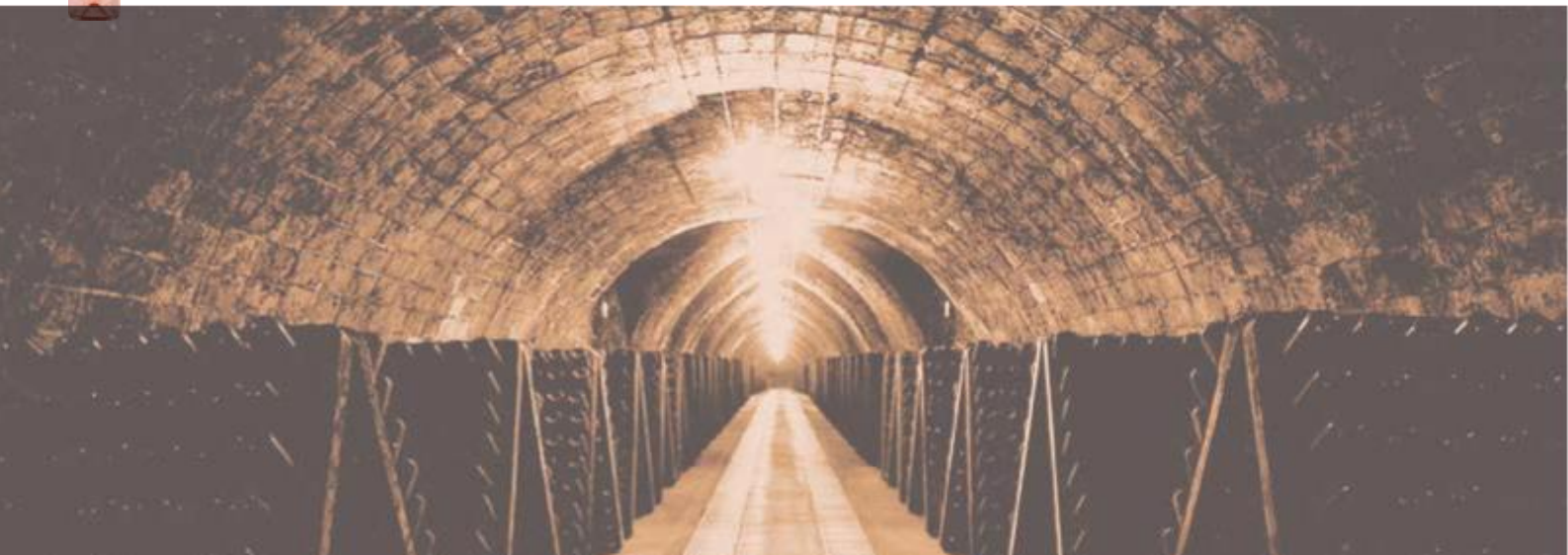


Ramon Bilbao 16,00 €

D.O. Ca. Rioja

D'un color salmonat, rosa pal . Al nas té unes notes de fruita fresca, record de llimona d'Amalfi, flors fresques, cistella de cireres . És d'una sensació lleugera, fresc en el seu recorregut, un final sedós i amb record de guindes . Pas per boca subtil i no embafador i coherent .

Varietats: Garnacha y Viura.





Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut Reserva 16,00 €

D.O.Cava

A la vista, s'aprecia un color groc brillant amb reflexos verdosos . De bombolla fina i persistent que forma un continu rosari . En nas s'aprecien notes cítriques i de fruita tropical al costat de més complexos aromes de criança (torrats, brioix) que enriqueixen la paleta aromàtica .

Varietats: Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada .



Bertha Reserva Brut Nature 22,00 €

D.O.Cava

Cava ideal per maridar amb qualsevol menjar . Aperitius, entrants lleugers o consistents, peixos, arrossos i carns blanques . Aromes molt variats, notes a fruites blanques com poma i pera barrejats amb els aromes de la criança que recorda a llevats frescos i petites notes fumades de la criança . En boca té lleugeres puntes làctiques i cremoses, notes de llevats frescos i un carbònic molt suau i ben integrat .

Varietats: Macabeu, Xarel·lo i Parellada .



Juve & Camps Reserva de la Familia 24,00 €

D.O.Cava

A la vista Groc daurat pàl·lid . Bombolla abundant i fina . En nas notes de fruita blanca i aromes cítrics . Records de mel i tocs de fruits secs i pastisseria . És un cava complex en boca agradable, aconsegueix integrar a la perfecció el carbònic . Presència abundant de matisos cítrics i records florals .

Varietats: Xarel·lo, Macabeu i Parellada .



Gramona Imperial 23,00 €

D.O.Cava

Groc pàl·lid amb espurnes daurades . Bona intensitat, destaca la fruita blanca madura, poma, préssec de vinya . Notes cítriques de pell de llimona . Tons anisats, fonoll . Records de blat . Mantega, pa de pessic . L'oxigenació potencia les aromes madures, pastís de poma, massapà, crema torrada . Ampli al seu pas, viu i refrescant, de bombolles fines i cremoses . Notes de com-pota de la fruita madura i forn de pa . Un escumós que any rere any demostra la seva personalitat i finesa .

Varietats: Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay .



Núria de Montargull Rose Brut. 20,00 €

D.O.Cava

Es caracteritza per una corona harmònica i una bombolla petita, on destaquen els d'aromes varietals de fruites vermelles (grosella, maduixot) combinades amb les de criança(brioix) . En boca és elegant i la seva bombolla forma una mousse cremosa , on apareixen la simfonia d'aromes de fruites vermelles i la brioxeria per tal d'arrodonir aquest cava , amb un final de sensacions llarg i agradable .

Varietats: Trepat .



Taittinger. 45,00€

A.O.C.Champagne

Bell color palla clar, il·luminat amb reflexos daurats i una espurna intensa . L'efervescència és fina i impetuosa . Aroma molt expressiu, obert i afruitat . Desprèn delicades notes de fruites d'os, com prés- sec, albercocs, prunes i fragàncies de flors blanques (acàcia, arç blanc) . En boca, viu i fresc, és així mateix harmoniós . Delicat amb sabors a fruites fresques i mel . El final és d'una subtil persistència .

Varietats: Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier .



Passeig Marítim, 33
Tel.: (+34) 972 75 11 39

17258 - L'Estartit (Girona)

www.restaurantmontserrat.cat

info@restaurant-montserrat.com

