

PROMOCIÓ!!

SI VENS A BUSCAR EL MENJAR, DE REGAL:

Entrants : Pa xinès / Pa de Gambes/ Samosa de pollastre al curry/ Amanida hai tai (Alga).

Refrescs : Coca-cola / Fanta LI – T / Aquarius / Nестea .

Postres : Pastissos / Gelats (Nata, maduixa, vainilla o xocolata).

* **Cervesa d'importació** : 2 ampolles de Cervesa (Tsingtao / Saigon / Sapporo).

* **Vi D.O. Catalunya** : 1 ampolla de Conde de Caralt (Negre / Rosat / Blanc).

AMB LA SEVA COMANDA:

10 – 15€ : 1 Entrant / Postre / Refresc

15 – 35€ : 2 Entrants / Postres / Refrescs

35 – 55€ : 3 Entrants / Postres / Refrescs

55 – 75€ : 4 Entrants / Postres / Refrescs / Cervesa d'importació o Vi *

75 – 95€ : 5 Entrants / Postres / Refrescs / Cervesa d'importació o Vi *

Válida hasta el 31/05/2020.



Proceso de Elaboración

Blanco seco joven

Condiciones óptimas de conservación

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 13 y 17°C). Resguardado de la luz y las vibraciones.

Condiciones óptimas de consumo

Servir frío entre 6 y 8°C.



Coupage

30% Macabeo
40% Xarel·lo
30% Parellada



Notas de cata

Color amarillo pálido brillante.
Aromas de media intensidad entre los que destacan la pera y la piña.
En boca es fresco, con una ligera acidez y equilibrio en su paso de boca.
El sabor a frutas en el final de boca demuestra la frescura de su juventud.



Proceso de Elaboración

Joven rosado seco

Condiciones óptimas de conservación

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 13 y 17°C). Resguardado de la luz y las vibraciones.

Condiciones óptimas de consumo

Servir frío entre 6 y 8°C.



Coupage

60% Tempranillo
40% Merlot



Notas de cata

Color rosa grosella. Aromas afrutados con recuerdos de fresa.
Buen equilibrio dulzor-acidez, que le da una gran amplitud de sabores.
Magnífica persistencia para un rosado



Notas de cata

Color rojo rubí de capa media con visos morados en el borde de la copa.
En el aroma aparecen notas de frutas silvestres (moras) con leves recuerdos de vainilla.
En boca presenta una entrada suave con taninos de estructura media, apareciendo en el postgusto notas de regaliz.



Coupage

50% Tempranillo
20% Garnacha
20% Merlot
10% Cabernet Sauvignon



Crianza

1 mes en barrica de roble. Añada 2016



Análisis

CERVESES D'IMPORTACIÓ



GRATIS AMB LA SEVA COMANDA SI HO VE A BUSCAR