



# Restaurant El Pedró

## Carta de vins

### El Celler

---

És la nostra selecció, una tria d'estils de vins, "clàssics, com més moderns", de diferents zones vinícoles, elaboracions i temps d'envelliment, amb una personalitat de gustos i sabors diferents per satisfer la seva elecció.

### El Vi recomanat de la Casa

---

**NUVIANA** – Valle del Cinca (Ósca)

(Vins joves, frescos i afruitats)

<b>Blanc</b> Chardonnay.....	8,00 €
<b>Rosat</b> Cabernet Sauvignon, Tempranillo .....	8,00 €
<b>Negre</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon .....	8,00 €

El preu dels vins són I.V.A. inclòs

# ÍNDEX

---

Presentació del vi recomanat de la Casa .....	Pàg. 0
Índex.....	Pàg. 1

## Vins Blancs / Vinos Blancos

D.O. Empordà .....	Pàg. 2
D.O. Penedès.....	Pàg. 2
D.O. Pla de Bages.....	Pàg. 3
D.O. Costers del Segre .....	Pàg. 3
D.O. Alella .....	Pàg. 3
D.O. Bierzo .....	Pàg. 3
D.O. Rueda.....	Pàg. 3
D.O. Rías Baixas .....	Pàg. 3

## Vins Rosats / Vinos Rosados

D.O. Empordà.....	Pàg. 4
D.O. Penedès.....	Pàg. 4
D.O. Costers del Segre .....	Pàg. 4
D.O. Pla de Bages.....	Pàg. 4
D.O. Montsant.....	Pàg. 4
D.O. Navarra.....	Pàg. 4
Explicació història – Empordà, Denominació d’Origen.....	Pàg. 5

## Vins Negres / Vinos Tintos

Vins de l’Empordà .....	Pàg. 6
D.O. Penedès.....	Pag. 7
D.O. Montsant.....	Pàg. 7
D.O. Costers del Segre .....	Pàg. 7
D.O. Pla de Bages.....	Pàg. 7
D.O. Terra Alta.....	Pàg. 7
D.O.Q. Priorat.....	Pàg. 7
D.O. Conca de Barberà.....	Pàg. 7
D.O.C. Rioja Criança.....	Pàg. 8
D.O. Ribera del Duero.....	Pàg. 8
V.T. Castilla-León.....	Pàg. 9
D.O. Toro.....	Pàg. 9
D.O. Bierzo .....	Pàg. 9
V.T. Tierra de Extremadura .....	Pàg. 9

<u>Format Especial: 0’50 cl.</u> .....	Pàg. 9
--	--------

<u>Caves Catalunya</u> .....	Pàg. 10
------------------------------	---------

---

## Vins Blancs / Vinos Blancos

---

### D.O. EMPORDÀ (Catalunya)

<b>Murri</b> .....	14,00€
<i>(Garnatxa blanca – Macabeu) “Lleuger, sec”</i>	
<b>Mar Endins – Capmany</b> .....	14,00€
<i>(100% Garnatxa blanca)</i>	
<b>Mareny d’Espelt “Vi afruitat”</b> .....	14,00€
<i>(Muscat – Sauvignon blanc)</i>	
<b>Coll de Roses</b> .....	14,00€
<i>(Macabeu – Chardonnay)</i>	
<b>Quinze Roures (Blanc amb barrica)</b> .....	19,00€
<i>(Garnatxa blanca – Garnatxa gris)</i>	
<b>Blanc de Gerisena (Barrica) - “Producció limitada”</b> .....	17,00€
<i>(Garnatxa blanca) “De la Coop. de Garriguella”</i>	
<b>Mas Oller “Mar Blanc”</b> .....	18,50€
<i>(Picapoll – Malvasia) “Fet a Torrent, Baix Empordà”</i>	

### D.O. Penedès (Catalunya)

<b>Can Feixes “Blanc Selecció”</b> .....	13,00€
<i>(Parellada – Macabeu – Chardonnay – Malvasia)</i>	
<b>Bach Extrísimo “Semi-dolç”</b> .....	10,00€
<i>“Semi – Sweet – Halbsüb”</i>	
<b>Gramona Gessamí “Vi afruitat”</b> .....	19,50€
<i>(Muscat – Sauvignon blanc – Gewürztraminer)</i>	
<b>Mountain de Bertha “Vi d’Autor”</b> .....	26,00€
<i>(100% Xarel·lo) “Vinya pròpia i vinificat a la propietat”</i>	
<b>Tayaimgut Frsscc</b> .....	14,00€
<i>(Sauvignon blanc) “Fet a Sant Joan de Mediona (Alt Penedès)”</i>	

---

## Vins Blancs / Vinos Blancos

---

### D.O. PLA DE BAGES (Catalunya)

**Abadal Picapoll**..... 19,50€  
*"Raïm autòcton del Bages. Blanc, lleugerament sec i afruitat"*

### D.O. COSTERS DEL SEGRE (Catalunya)

**Ànima de Raimat**..... 13,50€  
*(Albariño, Chardonnay, Xarel·lo)*

### D.O. ALELLA (Catalunya)

**Raventós d'Alella "Pansa Blanca"** ..... 16,00€  
*(Pansa blanca) "El clàssic vi d'Alella"*

### D.O. BIERZO

**La Sonrisa de Tares**..... 14,00€  
*(Godello) "Un vi de zona freda"*

### D.O. RUEDA

**Legaris "Verdejo"** ..... 12,50€  
*(Verdejo) "Molt característic de la varietat"*

**Palomo Cojo**..... 12,50€  
*(Verdejo) "Blanc afruitat, divertit, fresc, original..."*

### D.O. RÍAS BAIXAS

**Paco & Lola – Coop. Vitivinícola Arousana** ..... 20,00€  
*(Albariño) "Sorprenent i original"*

## Vins Rosats / Vinos Rosados

### D.O. EMPORDÀ

**Coralí d'Espelt** ..... 14,00€  
*(Merlot – Garnatxa negra) "Rosat pàl·lid"*

**Trapella** ..... 14,50€  
*(Syrah 100%)*

### D.O. PENEDEÈS

**Avgstvs** ..... 15,00€  
*(Cabernet sauvignon)*

**Gramona Mustillant (Vi d'Agulla)** ..... 12,00€  
*(Cabernet sauvignon – Merlot)*

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Vol d'Ànima de Raimat** ..... 13,50€  
*(Pinot Noir, Chardonnay)*

### D.O. PLA DE BAGES

**Abadal** ..... 15,00€  
*(Cabernet sauvignon – Sumoll)*

### D.O. MONTSANT

**Brunus** ..... 19,50€  
*(Garnatxa negra)*

### D.O. NAVARRA

**Castillo Monjardín "de Lágrima"** ..... 11,00€  
*(Tempranillo – Cabernet Sauvignon) "Rosat tradicional"*

# EMPORDÀ

## DENOMINACIÓ D'ORIGEN

### *Una petita història*

Per les restes històriques que s'han trobat, es pensa que les vinyes van ser introduïdes per els fenicis en el segle V a.C. Posteriorment, els romans i després els monjos van continuar el seu cultiu.

El primer tractat sobre el vi català fou escrit en la regió en 1130 per el Pare Ramón Pere de Novàs, en el monestir de Sant Pere de Roda.

En la actualitat, en la D.O. s'ha produït un gran canvi gràcies a cellers que han invertit en noves tecnologies i nous mètodes d'elaboració.

Aquesta D.O. situada en la part més nord-oriental de la Península, es troba limitada per el mar mediterrani a l'est i per els Pirineus al nord. La seva àrea de producció és de 35 pobles de l'Alt Empordà i 13 del Baix Empordà.

La proximitat del Mediterrani i del Pirineu origina una climatologia amb contrastos molt acusats, es caracteritza per una alta insolació, baixa pluviometria i freqüència de fort vent del nord (la tramuntana). Els hiverns son suaus i els estius calorosos, moderats per l'acció de la brisa del mar.

---

## Vins Negres Catalunya / Vinos Tintos

### VINS DE L'EMPORDÀ

<b>Jove Malcuat</b> .....	14,00€
<i>(Merlot – Carinyena)</i>	
<b>Sauló Negre Jove</b> .....	13,00€
<i>(Garnatxa – Carinyena)</i>	
<b>Ergo Negre Ecològic</b> .....	16,00€
<i>(Samsó) “Elaborat per Agrícola Garriguella”</i>	
<b>Sol i Vent Ecològic</b> .....	16,50€
<i>(60% Lledoner, 20% Monastrell, 20% Syrah) “Millor vi jove ecològic. Premi Vinari 2016”</i>	
<b>Coll de Roses</b> .....	16,00€
<i>(Garnatxa – Tempranillo) “Vi molt agradable i equilibrat”</i>	
<b>Mas Oller “Pur” Baix Empordà – Torrent</b> .....	19,50€
<i>(Syrah – Garnatxa – Cabernet Sauvignon. 3-4 mesos en barrica)</i>	
<b>Terra de Vents “Producció limitada”</b> .....	21,00€
<i>(Samsó – Cabernet Sauvignon) “6 mesos en barrica”</i>	
<b>“99 Punts”</b> .....	16,00€
<i>(Garnatxa – Syrah) “Amb un toc de fusta. 6 mesos en barrica”</i>	
<b>Vidiví Criança</b> .....	15,50€
<i>(Garnatxa – Merlot) “12 mesos en barrica”</i>	
<b>Gerisena Selecció – 12 mesos en barrica</b> .....	23,00€
<i>(Cabernet Sauvignon – Garnatxa negra) “Producció limitada”</i>	
<b>Terres Negres</b> .....	24,50€
<i>(Carinyena) “Vi de Finca. 12 mesos en barrica”</i>	
<b>Oliver Conti</b> .....	25,50€
<i>(100% Pinot Noir) “Suau, delicat. Fet a la Garrotxa (Tortella)”</i>	
<b>Comabruna</b> .....	32,00€
<i>(Marselan – Syrah - Carinyena) “El superior del Celler Espelt. 14 mesos en barrica”</i>	

## Vins Negres Catalunya / Vinos Tintos

### D.O. PENEDES

**Tayaimgut** – 12 mesos en barrica ..... 14,00€  
*(Cabernet Sauvignon – Merlot) “Vi de pagès, viticultor i vinicultor. 5.574 ampolles”*

**Avgstvs Merlot - Syrah** ..... 16,00€  
*(Merlot – Syrah) “4 mesos en barrica”*

### D.O. MONTSANT

**Gotes del Montsant** – Productor Alfredo Arribas ..... 22,00€  
*(Carinyena – Garnatxa negra) “8 mesos en barrica. Vinyes de més de 40 anys”*

**Brunus** ..... 22,50€  
*(Carinyena – Syrah – Garnatxa) “10 mesos en barrica”*

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Ànima de Rimat Criança** ..... 13,50€  
*(Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo)*

### D.O. PLA DE BAGES

**Abadal** ..... 14,50€  
*(Cabernet Franc – Tempranillo)*

### D.O. TERRA ALTA

**Lafou “El Sender”** ..... 18,00€  
*(Garnatxa Negra – Syrah – Morenillo) “6 mesos en barrica”*

### D.O.Q. PRIORAT

**Embrui de Vall-Llach** ..... 29,00€  
*(Garnatxa – Cabernet – Carinyena – Merlot – Syrah) “16 mesos en barrica”*

**Mas Deu Scala Dei** – 800 m d'alçada. Vi de Vila ..... 85,50€  
*(Garnatxa negra) “12 mesos en fudres. 1.400 lt.”*

### D.O. CONCA DE BARBERÀ

**La Cuca de Llum** ..... 15,00€  
*(100% Trepat) “Raïm autòcton de la Conca de Barberà”*



## Vins Negres *Rioja* / Vinos Tintos

### D.O.C. RIOJA

<b>Viña Pomal Crianza “Selección Centenario”</b> .....	13,50€
<i>(Tempranillo)</i>	
<b>Basagoiti Crianza</b> .....	18,00€
<i>(Tempranillo – Garnatxa)</i>	
<b>Marqués de Vargas Reserva</b> .....	28,00€
<i>(Tempranillo)</i>	
<b>La Vicalanda de Viña Pomal Reserva</b> .....	29,50€
<i>(Tempranillo)</i>	
<b>San Vicente – Vi de Finca</b> .....	48,00€
<i>(Tempranillo peludo) “Rioja de Nova Generació”</i>	
<b>Faustino I Gran Reserva</b> .....	32,00€
<i>(Tempranillo)</i>	

### D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>Legaris Roble Curiel de Duero – Valladolid</b> .....	13,50€
<i>(Tempranillo) “3 mesos en barrica”</i>	
<b>Figuro “Viñas Viejas” – La Horra – Valladolid</b> .....	35,00€
<i>(Tinta país) “15 mesos en barrica. Selecció de Vinyes de la família, amb més de 60 anys”</i>	
<b>Conde de San Cristóbal Gumiel de Izán – Burgos</b> .....	26,00€
<i>(Tinta país – Merlot – Cabernet) “12 mesos en barrica”</i>	

## Vins Negres *Altres zones* / Vinos Tintos

---

### V.T. CASTILLA – LEÓN

**Abadia Retuerta Rívola** Sardón de Duero – Valladolid..... 20,00€  
(*Tempranillo – Cabernet sauvignon*)

### D.O. TORO (Zamora)

**Corral de Campanas Roble “Bio-Ecológico”** ..... 16,50€  
(*Tinta de toro*)

### D.O. BIERZO (León)

**Dominio de Tares “Cepas Viejas”** ..... 24,50€  
(*Mencía “9 meses en barrica”*)

### V.T. TIERRA DE EXTREMADURA

**Habla del Silencio** Trujillo ..... 20,00€  
(*Syrah – Cabernet Sauvignon – Tempranillo*)

## Formats Especials *0’50 cl.*

---

**Raimat Chardonnay – 50 cl. D.O. Costers del Segre (Blanc)** ..... 9,00€

**Vidiví Criança – 50 cl. D.O. Empordà** ..... 12,00€

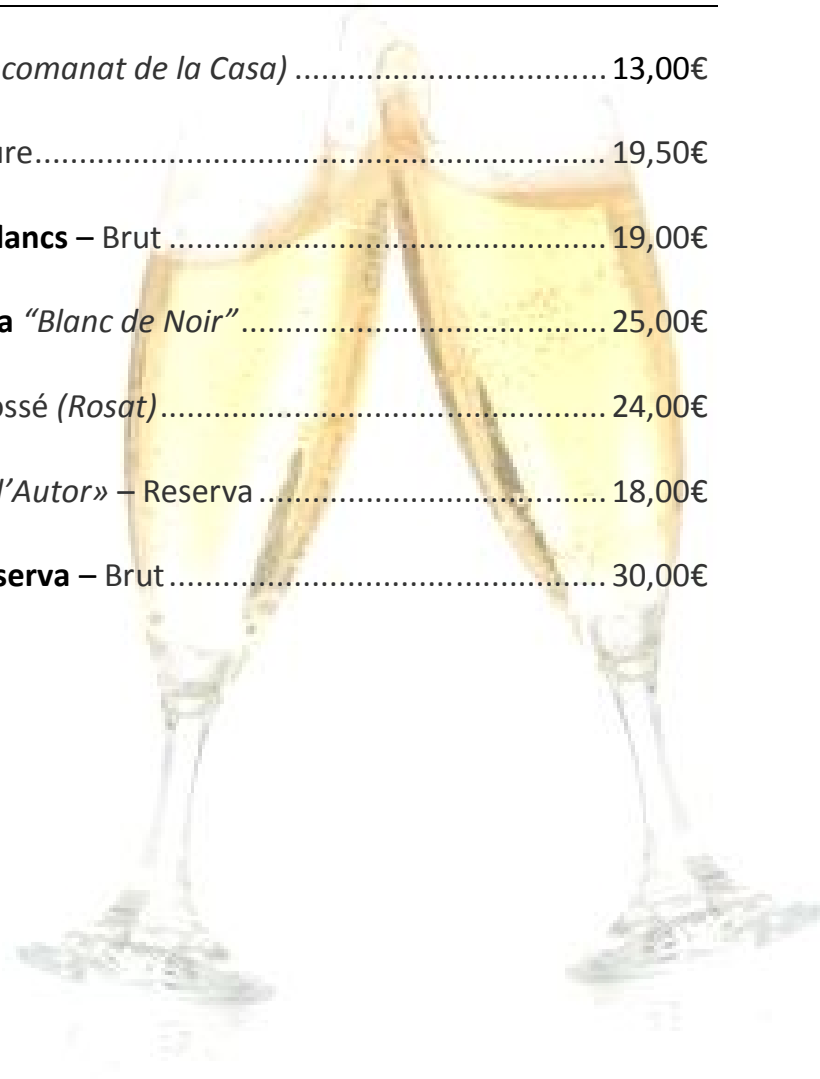
**Raimat Abadia – 50 cl. D.O. Costers del Segre** ..... 9,00€

**Viña Pomal “Selección Centenario” Criança – 50 cl. D.O.C, Rioja** ..... 9,50€

## Caves Catalunya

---

<b>Gran Bach</b> – Brut Reserva ( <i>Recomanat de la Casa</i> ) .....	13,00€
<b>Rovellats Premier</b> – Brut Nature.....	19,50€
<b>Anna de Codorníu Blanc de Blancs</b> – Brut .....	19,00€
<b>Codorníu Cuvée R. M<sup>a</sup> Cristina</b> “Blanc de Noir” .....	25,00€
<b>Codorníu Pinot Noir</b> – Brut Rossé ( <i>Rosat</i> ).....	24,00€
<b>Bertha</b> – Brut Natural « <i>Cava d’Autor</i> » – Reserva .....	18,00€
<b>Gramona “Imperial” Gran Reserva</b> – Brut.....	30,00€



## Vins a Copes / Vinos a Copas

### Vins Blancs / Vinos Blancos

#### D.O. VALLE DEL CINCA

**Nuviana Blanc** ..... 2,00 €  
(Chardonnay)

#### D.O. EMPORDÀ

**Murri Blanc** ..... 3,50 €  
(Garnatxa blanca – Macabeu)

#### D.O. COSTERS DEL SEGRE (Catalunya)

**Ànima de Raimat**..... 3,40 €  
(Albariño, Chardonnay, Xarel·lo)

#### D.O. RUEDA

**Legaris “Verdejo”** ..... 3,20€  
(Verdejo)

### Vins Rosats / Vinos Rosados

#### D.O. VALLE DEL CINCA

**Nuviana Rosat** ..... 2,00 €  
(Cabernet Sauvignon – Tempranillo)

#### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Vol d’Ànima de Raimat** ..... 3,40 €  
(Pinot Noir, Chardonnay)

### Vins Negres / Vinos Tintos

#### D.O. VALLE DEL CINCA

**Nuviana Negre** ..... 2,00 €  
(Tempranillo –Cabernet Sauvignon)

#### D.O. EMPORDÀ

**“99 Punts” amb Barrica** ..... 4,00 €  
(Garnatxa – Syrah)

#### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Ànima de Raimat Criança** ..... 3,40 €  
(Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo)

#### D.O. RIBERA DEL DUERO

**Legaris Roble** ..... 3,40 €  
(Tempranillo)

#### D.O.C. RIOJA

**Viña Pomal Criança** ..... 3,40 €  
(Tempranillo)

