

# masia Roca Vell

## CARTA DE VINOS

### TINTOS

|                                                                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Marqués de Riscal Reserva – D.O.Ca. Rioja</b><br>Tempranillo y Graciano, 24 meses en roble americano y 12 en botella. | 32,00€ |
| ★ <b>Ramón Bilbao Crianza – D.O.Ca. Rioja</b><br>Tempranillo, 14 meses en barrica de roble americano.                    | 19,50€ |
| <b>Pissarres – D.O. Priorat</b><br>Garnacha y Cariñena, crianza de 12 meses en barricas de roble.                        | 24,00€ |
| <b>Protos Roble – D.O. Ribera del Duero</b><br>Tinto Fino, crianza en roble francés y americano.                         | 18,50€ |
| <b>Blau – D.O. Montsant</b><br>50% Cariñena (Mazuelo), 25% Garnacha y 25% Syrah.                                         | 18,50€ |
| <b>Bordón Crianza – D.O. Rioja</b><br>Tempranillo, 12 meses en barricas de roble francés y roble americano (Ohio).       | 15,50€ |
| <b>Varela Crianza – D.O. Rioja</b><br>Tempranillo, redondo, equilibrado, con notas de fruta madura y barrica.            | 14,50€ |
| <b>Valparaíso Roble – D.O. Ribera de Duero</b><br>4 meses en barrica, 100% Tempranillo.                                  | 14,00€ |
| <b>Terra Ferma Negre – D.O. Catalunya</b><br>Tinto joven y afrutado, Merlot, Syrah, Tempranillo.                         | 14,00€ |
| <b>Synera – D.O. Catalunya</b><br>Garnacha, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, breve paso por barrica.                    | 13,00€ |

ROSADOS

|                                                                                                |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Bordón Rosado – D.O. Rioja</b><br>Vino rosado seco, elaborado con Tempranillo y Garnacha.   | <b>15,00€</b> |
| <b>Tres Peus al Gat Rosat – D.O. Catalunya</b><br>Tempranillo, Garnacha Negra y crianza joven. | <b>13,00€</b> |

CAVA

|                                                                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ★ <b>Lacrima Baccus Brut Reserva – D.O. Cava</b><br>Cava de Guarda Superior Reserva de una bodega histórica del Penedès. | <b>21,00€</b> |
| <b>Vinya Sant Manel Brut Nature – D.O. Cava</b><br>Macabeu, Parellada, Xarel·lo. Joven brut nature.                      | <b>19,00€</b> |

CHAMPAGNE

|                                                                                              |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Moët Chandon Brut Imperial – D.O. Champagne</b><br>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. | <b>58,00€</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|

BLANCOS

|                                                                                                                              |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Carballal Cepas Vellas – D.O. Albariño</b><br>100% Albariño, cepas viejas. Aromas de fruta madura y notas de flor blanca. | <b>24,50€</b> |
| <b>Martín Códax – D.O. Rías Baixas</b><br>100% Albariño. Cítricos, flor blanca, fresco y salino.                             | <b>23,00€</b> |
| <b>Prólogo – D.O. Albariño</b><br>100% Albariño. Aromas a manzana, frutos secos y notas de cítrico y piña.                   | <b>19,00€</b> |
| ★ <b>Viña Esmeralda – D.O. Catalunya</b><br>Moscatel y Gewürztraminer. Aromático y floral.                                   | <b>18,50€</b> |
| <b>Protos Verdejo – D.O. Rueda</b><br>100% Verdejo. Fresco, frutal y con notas herbáceas.                                    | <b>17,50€</b> |
| <b>Cota 21 – D.O. Rueda</b><br>100% Verdejo.                                                                                 | <b>15,00€</b> |
| <b>Naiada – D.O. Penedès</b><br>Xarel·lo y Muscat, con aromas a fruta tropical y florales.                                   | <b>14,50€</b> |
| <b>Terra Ferma Blanc – D.O. Catalunya</b><br>Certificado vegano. Albariño, Chardonnay, Garnacha Blanca, Sauvignon.           | <b>14,00€</b> |
| <b>Tres Peus al Gat – D.O. Catalunya</b><br>Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanco y Muscat, crianza joven.                   | <b>13,00€</b> |