



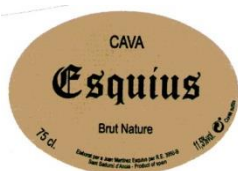
CATÁLOGO CAVAS Y VINOS

2019-2020



Con el Distintivo de control del
Consejo Regulador del Cava
D.O. CAVA

www.martiesquiuis.net



Ref. 1 .

Esquiuis **CAVA RESERVA**

EXCLUSIVA - Presentamos este cava exclusivo, se trata de un Reserva con una crianza de 25 meses en la cava. Por su permanencia en la cava su elaboración es prácticamente de Gran Reserva.

Elaborado con la mejor selección de uvas de Xarelo, Macabeo y Parellada a partir de su mosto en flor.

Color amarillo pajizo brillante, perlaje de burbujas finas formando corona persistente. Paso en boca fresco y agradable. Marida con todo tipo de platos. Producto recomendado. Brut Nature o Extra Brut

Cajas de 6 botellas 43€



Ref 2 - **CAVA ARTESANAL RESERVA -
Producto Estrella**

Cava de elaboración artesanal. Crianza en cava 15 meses
Por su calidad-precio, es el producto estrella.

El vino base está compuesto por un 33% de Xarel.lo que le da cuerpo, un 33% de Macabeo que le da la fragancia y un 33% de Parellada. Temperatura de servicio 4-5º

Brut Nature ó Brut. cajas de 12 botellas a 51 €



Ref. 4 -
ESPECIAL

Joan M. Esquius - RESERVA

Nuestro segundo producto estrella. Muy bien equilibrado

Elaboración artesanal y acabado tradicional. Envejecimiento en cava 24 meses.

Vino base Macabeo 30% (fragancia) - Xarel.lo 30% (cuerpo)-Parellada 40% (aroma). El "coupage" especial y exclusivo, junto con su larga permanencia en cava, llegando casi a ser un Gran Reserva, ofrece exquisitas sensaciones en el paladar. Apto para acompañar cualquier tipo de comidas. Temperatura de servicio 4/5º. Producto recomendado

Brut Nature – Excelente calidad/precio.

Cajas de 12 botellas a 56 €



Refª 5 - .

CAVA RODAMONS "ORO"

*Se trata de un Brut Nature de Reserva muy especial.
Más de 36 meses en cava. Producción limitada
Excelente Reserva Brut Nature. Sus viníferas son 50% de Macabeo – 25% de Xarel.lo y 25% de Parellada. Color amarillo pálido brillante.
Marida con todo tipo de comidas aunque primordialmente es apto para aperitivos, canapés y principios de comida. Temperatura de servicio 4/5º - 11,5 Vol.*

Brut Nature: Cajas de 12 botellas 58 €



Refª 6

GRAND ROSÉ "NOVEDAD" CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT

EXCEPCIONAL CAVA

*Siguiendo la tendencia de los mejores rosé elaborados en Extra Brut presentamos esta novedad
Un cava fresco y sabroso en línea con los mejores.
Vino base compuesto por Monastrell. Desarrolla un buqué muy fino, con rosario de burbujas persistente. Su sedoso paso en boca lo hace agradablemente intenso.
Temperatura de servicio de 4/5º
Marida con carnes, pescado graso (salmón)
es también muy recomendable tomarlo como aperitivo
Caja de 6 botellas 42€*



Ref. 7 -
SINGULAR G.R. Chardonnais

RESERVA

Brut Nature: Con más de 36 meses de crianza en la cava. Su larga crianza podría considerarse como un Gran Reserva.

Para este cava tan especial nuestro enólogo ha introduciendo la variedad Chardonnay. Nos complace presentar este reserva tan singular.

Vino base compuesto por Chardonnay, Parellada, y Macabeo. Complejo con una crianza bien llevada, aromas que recuerdan la fruta madura, buen gusto en el paladar, sabroso y fresco, bien equilibrado y con excelente post gusto.

Temperatura de servicio de 4-5 ° Producción limitada. Se trata de un cava totalmente exclusivo cuya realidad se ve también reflejada en su diseño y presentación

Caja de 6 botellas 55 €



Ref. 18

CAVA GENUINO DE VARIAS – BRUT NATURE

Este cava, hecho siguiendo el método tradicional, ha estado un mínimo de 12 meses en cava. De color amarillo brillante con tonalidades verdes. Muy aromático y con recuerdos varietales. Es suave y gustoso en boca, a la vez que agradable y fresco. Para disfrutarlo como aperitivo, en gran variedad de ensaladas y carnes blancas, postres ligeros y en celebraciones.

Cajas de 6 botellas 50 €

VINOS



Ref. 26

Tinto Crianza – 100% cabernet Sauvignon

Vino tinto de color rojo granate con ribete teja, de carácter varietal, complejo y especiado. En boca fruta madura, carnoso y con taninos nobles que le dan un elegante final.

Clásica maceración durante 15 días y fermentación a temperatura controlada 26-28°C en depósitos de acero inoxidable.

Crianza en barrica de roble (20% francés y 80% americano) durante 12 meses y completa su crianza hasta dos años en botella.

Caja de 6 botellas – 52 €

VINOS D.O RUEDA



Ref. 28 –

GRANZA- Blanco Rueda- ECO- 100% Verdejo. Se trata de un vino exclusivo con certificado ecológico, producción limitada. Elaborada con uvas cosechadas a mano, cultivo tradicional y artesanal cumpliendo la normativa del cultivo ecológico- Vol. 13,3

Caja de 6 botellas 43 €



VINOS D.O. RIOJA



Ref. 36 – **NUNTIUS** – Tinto Crianza .Tempranillo y Garnatxa. Color rubí con ribetes violáceos. Presenta en nariz aromas intensos a frutos rojos e hinojo, al especiado. En boca es potente y sabroso con un final de larga persistencia. La recolección de la uva Tempranillo se realiza en la segunda semana de Septiembre cuando la uva está en su punto óptimo. Vol. 14%
Caja de 6 botellas 45 €

SOMONTANO

VINOS D.O. SOMONTANO



Ref. 39 – **LAUS** – Blanco -. Chardonnay – Elaborado con excelente Chardonnay conservando todos los aromas frutales de la variedad gracias a una cuidada elaboración. Complejo y elegante. Destacan sus aromas cítricos y tropicales. Aspecto luminoso, color amarillo limón con destellos verdes. En boca es sabroso, potente y fresco con un post gusto largo y agradable. Vol. 13%
Medallas de Plata 2017 y 2018 Concurso Internacional “Chardonnay du Monde” Francia.

Cajas de 6 bot. 40 €



Ref. 40 – LAUS – Rosado – Syrah y Garnacha Elaborado con mosto en flor de las uvas Syrah y Garnatxa. Atractivo color rosa pálido y con aspecto cristalino. En nariz muy limpio y frutal con matices de fresa y golosinas. Muy agradable y equilibrado, con un suave paso al paladar. Vol. 13%
Medalla de Bronce 2017 – 48 International Wine&Spirit Competición (U.K)
Medalla de Oro 2018 en D.O. Somontano. Concurso Internacional Bacchus - España
Cajas de 6 botellas 40€



Ref. 41 – LAUS Tinto Roble –Cabernet – Merlot y Syrah – Perfecto ensamblaje de Cabernet, Merlot i Syrah, fermentados por separado y posterior reposo en bodega de roble mixto (duelas de roble americano y fondos de roble francés) durante 5 meses para conseguir el equilibrio entre los aromas de fruto seco y especial y el aporte aromático de la madera. Color intenso con matices rojos y azulados. En boca fresco con marcada acidez que da vida a este vino equilibrado con taninos suaves y un buen paso en boca. Vol. 13,5%
Medalla de Bronce 2017 – International Wine&Spirit Competición (U.K.)
Cajas de 6 botellas 40€

PEDIDOS Ó INFORMACIÓN: esquijs@esquijs.net

IMPUESTOS INCLUIDOS – IVA

TRANSPORTE A DOMICILIO – TARIFA ESPECIAL REDUCIDA
