



CATÁLOGO CAVAS Y VINOS 2021-2022



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



Ref. 1 . Esquius **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.

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 52 €*



Ref. 4 - **Joan M. Esquius - RESERVA ESPECIAL
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

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 45€



EXCEPCIONAL CAVA



Ref. 7 -
Chardonnais

RESERVA SINGULAR G.R.

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 postgusto. 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 50 €



Refª 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 43€

VINOS

PENEDES



Ref.23 **Pere P. Tinto Cabernet**

Vino Tinto

Merlot, Cabernet Sauvignon, y Tempranillo

Color: Rubí intenso con reflejos violetas. Nariz: Potente

Caja 6 botellas 38 €



Ref. 27 **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 bodega de roble (20% francés y 80% americano) durante 12 meses y completa su crianza hasta dos años en botella.

Caja de 6 botellas – 48 €

PEDIDOS Ó INFORMACIÓN: esquius@esquius.net

MPUESTOS INCLUIDOS – IVA

TRANSPORTE A DOMICILIO – TARIFA ESPECIAL REDUCIDA
