

### Essential


#### ESSENCIA MEDITERRÀNIA


El cava més fresc de Juvé & Camps.  
Un homenatge a la xarel·lo.

Notes fines de criança que donen complexitat i finesa. La seva bombolla és fina i persistent.

**Essential** és un cava complex, cremós, vibrant, fresc i ple de matisos que defineixen la seva essència.

 **Tipus:** Cava Reserva Brut

 **Varietat:** 100 % Xarel·lo collit a mà.

 **Criança:** 24 mesos en ampolla




### Gregal d'Espiells

Perfum de roses, frescor i caràcter enamoradís.

El blanc més aromàtic de Propietat d'Espiells.

Una alenada d'aire fresc: com el vent de *Gregal*, que arriba del Mediterrani aportant frescor a la finca d'*Espiells*

 **Tipus:** D.O. Penedès Blanc

 **Varietats:** Moscatell d'Alexandria i Gewürztraminer collits a mà.



### Milesimé

#### CARÀCTER DE TERROIR


El cava més exuberant de Juvé & Camps.


La màxima expressió de la Chardonnay al Penedès.

Complexitat, elegància i explosió aromàtica en tot el seu esplendor, el caràcter del terroir d'on prové.

Autèntic **Milesimé**: elaborat només a grans anyades.

 **Tipus:** Cava Reserva Brut

 **Varietat:** 100 % Chardonnay collit a mà.

 **Criança:** 25 mesos en ampolla




### Miranda d'Espiells


Ampli, sedós, equilibrat i elegant.

El Chardonnay de Propietat d'Espiells. Caràcter varietal.

El seu nom prové de la torre **Miranda d'Espiells**, l'atalaia ideal per contemplar la magnitud i bellesa de la nostra finca més emblemàtica.

Selecció enològica: producció acurada i fidel a l'anyada.

 **Tipus:** DO Penedès Blanc

 **Varietat:** 100 % Chardonnay collit a mà



## Vins Generosos

## Vinos Generosos

## Generous Wines

### D.O. Jerez


#### Fino Tío Pepe (Tío Pepe)

Palomino Fino | Icono de Jerez

 1,50€

#### Manzanilla La Guita (La Guita)

Palomino Fino | 100% Sanluqueña, notas florales

 1,50€

## Vins Escumosos

## Vinos Espumosos

## Sparkling Wines

### D.O. Cava

#### Cinta Púrpura (Juvé i Camps, non-vintage)

Macabeo, Xarel·lo, Parellada | Burbuja fina, fresco

14 €

#### Titiana Rose (Titiana)

Pinot Noir | Frambuesas, sabroso

2014

20 €

#### Maria Cabané (Parxet)

Macabeo, Parellada, Pansa Blanca | Burbuja fina

2013

21 €

### Conca Riu Anoia

#### Nit Rose (Raventós i Blanc)

Monastrell, Macabeo, Xarel·lo, Parellada | Fruta roja, buena burbuja

2017

22 €

### D.O. Corpinnat

#### Imperial (Gramona)

Macabeo, Xarel·lo, Parellada | Fina burbuja, notas pastelería

2014

27 €

#### Brut Nature Terrers (Recaredo)

Parellada Xarel·lo | Gran Reserva, abundante burbuja

2015

27 €

### A.O.C. Champagne

#### Brut Imperial (Möet)

Chardonnay, Pinot Noir | Seco, elegante

non-vintage

55 €

#### Special Cuvee Brut (Bollinger)

Chardonnay, Pinot Noir | Burbuja fina, equilibrado, Grand Maison

non-vintage

68 €

## Vins Blancs lleugers, afruitats

## Vinos Blancos ligeros, afrutados

## Light & Fruity White Wines

### D.O. Alella

#### **Tina 20 (Raventós de Alella)**

*Pansa Blanca | Afrutado, equilibrado*

2017 16 €

### D.O. Alsacia

#### **Bott Geyl (Bott Geyl)**

*Riesling | Aromático, buena acidez*

2017 28 €

### D.O. Bages

#### **Abadal Picapoll (Abadal)**

*Picapoll | Cítrico, elegante*

2018 14 €

#### **Bernat Oller (Oller del mas)**

*Picapoll | Afrutado*

2018 15 €

### D.O. Catalunya

#### **L'Equilibrista (Can Estruch)**

*Xarel·lo | Fruta madura, toques miel*

2018 18 €

#### **Viña Esmeralda (Torres)**

*Gewürztraminer, Moscatel | Floral, meloso*

2018 12 €

### D.O. Costers de Segre

#### **Auzells (Tomás Cusiné)**

*Macabeo, Chardonnay, otras | Tropical, mineral, fresco*

2018 15 €

### D.O. Penedès

#### **Gessamí (Gramona)**

*Muscat, Sauvignon | Floral, ligero*

2018 15 €

#### **Malvasía De Sitges (Augustus Forum)**

*Malvasia | 4 Meses crianza*

2018 19 €

### D.O. Piamonte

#### **Moscato D'Asti (Tosti)**

*Moscatel | Dulce con burbuja*

2018 12 €

### D.O. Rías Baixas

#### **Lagar Cervera (Lagar Cervera)**

*Albariño | Afrutado, fresco*

2018 14 €

### D.O. Rueda

#### **José Pariente (José Pariente)**

*Verdejo | Herbáceo, floral, fresco*

2018 13 €

#### **Perro Verde (Ángel Lorenzo Cachazo)**

*Verdejo | Cítrico, fresco*

2018 12 €

## Vins Blancs amb estructura

## Vinos Blancos con estructura

## White Wines with structure

### D.O. Borgoña

#### Macon Aze (Domaine de la Garenne)

Chardonnay | Nariz floral, boca tropical y denso

2017

31 €

### D.O. Montsant

#### Santbru (Portal Montsant)

Garnacha Blanca, y gris | Voluminoso, buena acidez

2015

21 €

### D.O.C. Priorato

#### Mas Compte (Celler Cal Pla)

Xarel·lo, Garnacha | 8 Meses crianza

2015

26 €

#### Gotes Blanques (Alfredo Arribas)

Garnacha | Toques minerales

2017

20 €

### D.O. Rías Baixas

#### Mar Frades (Mar Frades)

Albariño | Fresco, salino

2017

19 €

#### Fefiñanes (Palacio Fefiñanes)

Albariño | Suave, equilibrado

2018

19 €

### D.O.C. Rioja

#### Muga Blanco (Muga)

Viura | 3 meses barrica

2018

14 €

### D.O. Rueda

#### El Transistor (Telmo Rodríguez)

Verdejo | 9 meses crianza, cremoso

2018

27 €

### D.O. Valdeorras

#### Louro (Rafael Palacios)

Godello | Expresivo, buena acidez

2018

21 €

## Vins Rosats

## Vinos Rosados

## Rose Wines

### D.O. Alella

#### Pansa Rosada (Raventós d'Alella)

Pansa Rosada | Frutos rojos, fresco

2018

12 €

### D.O. Provence

#### Ott Chateau de Selle (Domaines Ott)

Cabernet, Cinsault, otros | Afruitado, elegante

2018

53 €

### D.O. Ribera del Duero

#### Roselito (Antídoto)

Albillo, Tempranillo | Frutas Rojas, goloso

2018

15 €

## Vins Negres lleugers

## Vinos Negros ligeros

## Light Red Wines

### D.O. Álava

#### Artadi Cosecha (Artadi)

Tempranillo, Viura | Fruta Madura, fácil de beber

2017

12 €

### D.O. Bierzo

#### Pétalos (Descendientes J. Palacios)

Mencia | Suave, frutal

2017

21 €

### D.O. Catalunya

#### Més que paraules (Més que paraules)

Syrah, Cabernet, Merlot | Bueno en nariz, exquisito en boca

2016

12 €

### D.O. Conca de Barberà

#### Cara Nord (Cara Nord)

Syrah, Gamacha | Un vino de Tomás Cusiné

2016

12 €

### D.O. Costers de Segre

#### Cérvoles Colors (Cérvoles)

Cabernet, Gamacha | Mucho cuerpo

2017

14 €

### D.O. Ribera del Duero

#### Protos Roble (Protos)

Tempranillo | Frutas, con cuerpo

2016

12 €

#### Resalso Roble (Emilio Moro)

Tempranillo | Fresco

2018

13 €

### D.O.C. Rioja

#### R Punto (Remírez de Ganuza)

Graciano, Tempranillo | Frutal, maceración carbónica

2017

18 €

## Vins Negres amb estructura

## Vinos Negros con estructura

## Red Wines With structure

### D.O. Castilla y León

#### Abadía Retuerta Selección (Abadía Retuerta)

Cabernet, Syrah, Tempranillo | Redondo, buena crianza 16 meses

2018

31 €

#### Mauro (Mauro)

Tempranillo, Gamacha, Syrah | Vino emblema de Mariano García

2017

42 €

### D.O. Catalunya

#### Equilibrista (Can Estruch)

Cariñena, Gamacha, Syrah | Honor Al Nombre

2015

18 €

### D.O. Chile

#### Torres Santa Digna (Torres)

Carmenere | Redondo, sabor de la madera

2017

14 €

### D.O. Empordà

#### Malaveina (Perelada)

Cabernet, Merlot | Fruta Madura, persistente

2015

16 €

### D.O. Jumilla

#### Juan Gil Etiqueta Plata (Juan Gil)

Monastrell | Denso, Mediterráneo

2017

15 €

### D.O. Montsant

#### Brunus (Portal Montsant)

Cariñena, Mazuelo | Equilibrio y fruta

2016

17 €

### D.O. Penedés

#### Pas Curtei (Alemany i Corrio)

Cabernet, Cariñena, Merlot | Penedés en la mesa, ciruelas, tostados suaves

2016

19 €

### D.O.C. Priorato

#### Camins Priorat (Álvaro Palacios)

Cabernet, Gamacha, Cariñena | Baby de Álvaro. Goloso y frutal

2018

25 €

#### Les Terrasses (Álvaro Palacios)

Gamacha, Samsó | Icono en el Priorato. Afrutado, potente

2016

37 €

#### Martinet Bru (Clos Martinet)

Gamacha | Vino de Sara Pérez y René Barbier. Frutos negros

2017

30 €

## Vins Negres amb estructura

## Vinos Negros con estructura

## Red Wines With structure

### D.O. Ribera del Duero

**Pago Capellanes Crianza (Pago Capellanes)**

Tempranillo | Clásico Ribera afrutado y madera bien integrada

2016 29 €

**Antídoto (Antídoto)**

Tempranillo | Soria, 12 Meses, Frutal

2018 23 €

**Dehesa Canónigos Crianza (Dehesa Canónigos)**

Tempranillo, Cabernet | Para maridar con carne

2015 28 €

**Pago Carraovejas Crianza (Pago Carraovejas)**

Tempranillo | 12 meses barrica

2016 45 €

**Alión Reserva (Alion)**

Tempranillo | El menor de Vega Sicilia, pero Vinazo

2015 93 €

**Pícaro del Águila (Dominio del Águila)**

Tempranillo, Bobal | Elegante acidez, 20 meses

2017 34 €

**Tionio Crianza (Tionio)**

Tempranillo | Bodegas en Peñafiel, 12 meses barrica

2016 19 €

### D.O.C. Rioja

**La Montesa Crianza (Palacios Remondo)**

Cariñena, Gamacha, Tempranillo | Fruta roja, roble

2016 16 €

**Marqués de Murrieta Reserva (Marqués de Murrieta)**

Tempranillo, Gamacha, Mazuelo | Fruta, madera

2015 25 €

**Azpilicueta Crianza (Azpilicueta)**

Tempranillo, Graciano | Equilibrado, especiado, toques de vainilla

2016 12 €

**Pomal Reserva (Bodegas Bilbaínas)**

Tempranillo | Rioja clásico muy aromático, sin perder lo afrutado

2013 12 €

**La Vicalanda Reserva (Bodegas Bilbaínas)**

Tempranillo | Notas de crianza, buena acidez

2012 21 €

**Muga Crianza 3/8 (Muga)**

Tempranillo, Graciano | Clásico, buen gusto

2015 15 €

**Remelluri Reserva (Remelluri)**

Tempranillo, Gamacha, Graciano | 17 meses crianza

2010 25 €

**Roda (Roda)**

Tempranillo | Explosión fruta negra, profundo, elegante. 16 meses

2012 34 €

**200 Monjes (Vinícola Real)**

Tempranillo, Graciano, Gamacha | Toques a madera, sin ser el clásico Rioja. 24 meses

2010 52 €

**Macán Clásico (Benjamin Rothschild)**

Tempranillo | De Vega Sicilia

2015 55 €

### D.O. Toro

**Almírez (Teso La Monja)**

Tinta de Toro | La potencia de Toro

2016 26 €

## Vins Dolços

## Vinos Dulces

## Sweet Wines

### D.O. Alicante

#### La Diva (Gutiérrez de la Vega)

Moscatel | Marida con milhojas, pancakes

 5 €

### Ullastrell

#### Mistela d'Ullastrell (Celler d'Ullastrell)

Xarel·lo | Marida con Frutos Secos

 1,75€

### D.O. Jerez

#### Pedro Ximénez (Lustau Emilio)

Pedro Ximénez | Marida con Sacher, quesos grasos

 3 €

#### Ximénez-Spínola (Ximénez-Spínola)

Pedro Ximénez | Marida con chocolate, Tocinito de cielo

 6 €

### D.O. Oporto

#### Oporto Quinta Do Noval

Touriga Nacional y Franca, Cão, Francisca | Aromas pasas, canela. Marida con quesos

 3 €

## Vins a Copos

## Vinos a Copas

## Wines Glass

#### Blanco de la casa

 2 €

#### Tinto de la casa

 2,3 €

#### Tionio Crianza (Ribera del Duero)

Tempranillo | Bodegas en Peñafiel, 12 meses barrica

 3 €

#### Cava Cinta Púrpura (Juve Camps)

 3 €



