

CARTA DE VINS EHTB

ÍNDEX

Vins blancs / Vinos blancos / White wines / Vins blancs	pàg. 1
Vins rosats / Vinos rosados / Rosé wines / Vins rosés	pàg. 2
Vins negres / Vinos tintos / Red wines / Vins rouges	pàg. 3
Escumosos / Espumosos / Sparkling wines / Vins mousseux	pàg. 4
Informació addicional	pàg. 5

Vins blancs / Vinos blancos / White wines / Vins blancs



750 ml

Ca N'Estruc Xarel·lo 2024 - D.O. Catalunya

13,00 €

12% Alc. 🍷 100% Xarel·lo 🌳 Vinyes en el vessant de Montserrat, Esparreguera, propietat de Siscu Martí Badia, copropietari amb Quim Vila de Vilavinitca. 🌱 Conreu ecològic i biodinàmic 🌱 Vi apte per vegans.

Vi blanc jove amb color groc palla amb reflexos verdosos. Tant en nas com en boca és intens, amb notes elegants de fruites blanques com la poma.

Gessamí (celler de Gramona) - D.O. Penedès

16.50 €

11'5% Alc. 🍷 Gewürztraminer, Moscatell i Sauvignon Blanc 🌳 Sant Sadurn d'Ania 🌱 Viticultura ecològica i biodinàmica

Vi blanc jove afruitat amb gran intensitat aromàtica de flors blanques com el gessamí i la flor de taronger.

Raventós d'Alella clàssic 2023 - D.O. Alella

17,50 €

13% Alc. 🍷 Monovarietal de Pansa blanca 🌳 Serralada litoral 🌱 Vi apte per vegans.

Vi blanc jove de color groc palla amb reflexos verdosos, aromes a fruita blanca, un bon volum en boca i un llarg postgust.

Abadal picapoll 2024 - D.O. Pla del Bages

17,50 €

12,5 Alc. 🍷 100% Picapoll 🌳 Santa Maria d'Horta d'Avinyó (comarca del Bages) 🏆 90 punts guia Peñin

Vi blanc amb fermentació i criança de 3 mesos sobre les seves mares, que li confereix volum i complexitat al vi. Combina les notes cítriques, la fruita blanca (pinya i albercoc) i les notes florals de l'entorn de bosc (fonoll, espígol i menta).

ODA blanc 2023 (celler Castell del Remei) - D.O. Costers del Segre

14,50 €

12,5% Alc. 🍷 Macabeu i Chardonnay 🌳 Vinyes de les comarques de Lleida amb altitud de 500m i agricultura sostenible. Fermentat en acer inoxidable i bota. Criança de 6 mesos en bota de roure americà de primer i segon any, amb remogut de lies (battonage).

Vi blanc gras i cremós, que juntament amb la marcada acidesa, ofereix la garantia d'una ferma longevitat. La fruita madura i la mineralitat que sorgeix és latent tant en nas com en boca.

Trossos Sants 2022 (celler Alfredo Arribas) - D.O. Montsant

21,50 €

14% Alc. 🍷 Garnatxa blanca i Garnatxa gris 🌳 La Morera de Montsant (Tarragona)

Vi blanc amb criança del 50% en dipòsits d'acer i 50% en botes de roure francès durant 5 mesos.

Vins rosats / Vinos rosados / Rosé wines / Vins rosés



750 ml

Els Nanos rosat 2024 (celler Josep Foraster) - D.O. Conca de Barberà

11 €

11,5% Alc. 100% Trepat Montblanc Viticultura ecològica.

Vi rosat jove de color rosat pàl·lid amb aromes intensos a fruita i espècies, en boca es presenta amb un postgust llarg de fruita i espècies que produeix una sensació molt refrescant.

Bàrbara Forés rosat 2024 - D.O. Terra Alta

13 €

13,5% Alc. 57 % Garnatxa Negra, 21% Samsó (Cariñena) i 22 %Syrah Gandeses (capital de comarca de la Terra Alta)

Vi rosat jove afruitat, fresc i amb cos. A les aromes a fruita vermella fresca marquen d'inici en nas. En boca és expressiu, àgil i molt llarg.

Amic rosat 2024 (celler Clos d'Agon) - D.O. Empordà

19,50 €

13% Alc. 100% Trepat Calonge (Baix Empordà) Producció integrada

Vi rosat amb criança de 5 mesos en dipòsits amb "battonages." Evoca un vi blanc jove però amb aromes a fruits vermells.

Petit Caus rosat 2024 (celler Can Ràfols dels Caus) - D.O. Penedès

13 €

12,5% Alc. 60% Merlot, 20% Ull de Llebre, 20% Syrah Massís del Garraf (Baix Penedès)

Suaument premsat. Fermentació espontània amb llevats naturals per a cada varietat per separat, control de temperatura, en tancs d'acer inoxidable. Lleugera clarificació i filtració.

Vi rosat jove afruitat amb color rosa salmó amb aromes i sabors a fruits vermells

Claret d'Albera 2023 (celler Martí Fabra) - D.O. Empordà

12 €

13% Alc. 75% Ull de Llebre, 25% Samsó (Cariñena) Sant Climent Sescebes (Empordà)

Aquest vi és el fruit de recuperar la vinificació tradicional de vins clarets, testimoniada als receptaris antics de la masia del Cellar.

Es un vi vermell que fermenta en tines de formigó on reposa amb les mares 9 mesos. Intens en nas i amb cos en boca.

Vins negres / Vinos tintos / Red wines / Vins rouges



750 ml

Carles Andreu Trepat 2022 - D.O. Conca de Barberà

20 €

12,5% Alc. 🍇 100% Trepat. 🌳 Pira (Tarragona) 🌱 Viticultura ecològica i elaborador integral.

Vi negra amb criança de 6 mesos en botes de roure francès de primer any, de 225 litres. Al tast, es presenta amb un color cirera, amb tons violacis. Al nas amb records de canyella i melmelada de fruites vermelles. En boca, fruites confitades.

Vilosell 2022 (celler Tomàs Cusiné) - D.O. Costers del Segre

16 €

14,5% Alc. 🍇 Ull de Llebre, Syrah i Garnatxa 🌳 El Vilosell (Lleida) 🌱 Agricultura ecològica i certificada amb CCPAE

Vi negra amb criança de 9 mesos en botes de roure francès de gra fi de primer i segon any. Vi amb aromes de fruita negra i xocolata. Sabor de mores i moca. Gran persistència en boca.

El Sender 2021 (celler LaFou) - D.O. Terra Alta

16,50 €

14,5% Alc. 🍇 70% Garnatxa, 20% Syrah i 10% Morenillo 🌳 El seu nom ens remet al camí que acompanya les vinyes de Mas Gabrielet.

Vi negra amb criança de 6 mesos en botes de roure europeu de 300 litres. De color grana i aromes a fruita negra.

Camins del Priorat 2023 (celler Álvaro Palacios) - D.O.Q. Priorat

25,50 €

14,5% Alc. 🍇 🍇 Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i un 4% de varietats blanques com garnatxa blanca, PX i Picapoll 🌳 Gratallops (comarca del Priorat, província de Tarragona) 🏆 90 punts Parker.

Vi negra amb criança de 4 mesos en bota de roure francès.

Vinya Real crianza 2021 (celler CUNE) - D.O.Q. Rioja

13 €

13,5% Alc. 🍇 Tempranillo, Mazuelo, Graciano i Garnatxa 🌳 Vinyes pròpies en el municipi de Laguardia i vinyes de proveïdors de la zona Alavesa 🏆 91 punts Parker.

Vi negra amb criança de 14 mesos en botes de roure francès i americà. Color granat amb notes porpres al menisc amb aromes a fruits del bosc, barrejats amb la regalèssia i les aromes a vainilla procedents de la criança en bota.

Jean Leon Vinya Palau Merlot 2017 - D.O. Penedès (Vi de Finca Qualificada des del 2013)

28,50 €

14,5% Alc. 🍇 Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc 🌳 16 Hectàrees a la "Vinya Le Havre" - Torrelavit (Barcelona). Sòl argilós-calcari. Vinyes plantades el 1968. 🌱 Viticultura Ecològica

Vi negra amb criança de 12 m en botes de roure francès i americà de 225 l. Permanència en ampolla mínima de dos anys.

Habla del Silencio 2022 - Vino de la tierra de Extremadura (IGP)

18,50 €

13,5% Alc. 🍇 Syrah, Cabernet sauvignon i Tempranillo 🌳 Trujillo (província de Càceres) 🌱 Viticultura Ecològica

Vi negra amb criança de 8 mesos en roure francès. Notes de grosella, cirera, pebre moca i romaní.

IVA inclòs / IVA incluido / VAT is included / Prix TTC

3

Escumosos / Espumosos / Sparkling wines / Vins mousseux



750 ml

Huguet Brut Nature 2019 (celler Can Feixes) - CORPINAT

22 €

12% Alc. 🍷 Parellada, Macabeu i Pinot Noir 🌿 Finca Can Feixes (Alt Penedès) 🌱 Viticultura ecològica
Vi escumós amb criança de 6 mesos en acer inoxidable i un mínim de 60 mesos (5 anys) en ampolla. Color groc pàl·lid i bombolles fines. Al nas, destaca pels seus aromes frescos de poma verda i pera, acompanyats de subtils notes cítriques. En boca, és lleuger i refrescant, amb una acidesa equilibrada. El seu final és persistent.

Sumarroca Brut Reserva 2022 - D.O. Cava

14,50 €

12% Alc. 🍷 Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay 🌿 Finca Sumarroca situada a Monistrol d'Anoia (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès) 🌱 Viticultura ecològica 🌱 Vi apte per vegans.
Vi escumós amb criança de més de 24 mesos en ampolla. Color groc pàl·lid. Aroma molt fresca, barreja de fruita procedent del vi base amb les primeres notes de brioxeria de la criança de més de dos anys del cava.

OR Brut Rosé 2023 (celler oriol Rossell) - D.O. Cava

19 €

11,5% Alc. 🍷 Garnatxa negra i Pinot Noir 🌿 Finca Cal Cassanyes (Sant Marçal, Penedès) 🌱 Viticultura ecològica
Vi escumós rosat sec amb criança de més de 8 mesos en ampolla. Curta maceració en premsa per tal d'obtenir-ne les aromes i preservar-ne el color necessari. De color cirera, amb matisos violacis. Al nas és aromàtic, amb pinzellades de fruita vermella. En boca es manté aquest caràcter, amb una nota fresca. Ben equilibrat. Bombolla fina i persistent. Final llarg i sec.

AT Roca Brut Nature reserva 2023 - Clàssic Penedès

18,50 €

12% Alc. 🍷 55% Macabeu i 45% Xarel·lo 🌿 Sant Sebastià dels Gorgs (Alt Penedès) 🌱 Viticultura ecològica i regenerativa.
Vi escumós amb una criança de 7 mesos del vi base en tines d'acer inoxidable i botes de roure francès de 500 litres. Després criança mínima de 20 mesos en ampolla sobre lies. Domini d'aromes afruitades on hi destaquen les notes de poma, pera i fonoll sobre un fons de pastisseria i brioix. Fresc, mineral, salí i persistent, amb el carbònic cremós i molt ben integrat.

Reina Violant Reserva Brut Nature (celler De Muller) - D.O. Tarragona

16 €

12% Alc. 🍷 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay 🌿 Finques de les comarques del Baix camp i el Tarragonès.
Vi escumós amb criança en ampolla de 48 mesos: El contacte amb les mares proporcionen un vi escumós de bombolles subtils en paladar, intensa cremositat en boca i postgust prolongat.

Ceretto Moscato d'Asti 2024 (celler Ceretto) - DOCG Moscato d'Asti

21 €

5,5% Alc. 🍷 100 % Moscato blanc 🌿 Zona del Piemonte (Nord d'Itàlia)
Vi dolç escumós italià. Perfil aromàtic intens i fresc. Al nas, destaquen notes de préssec i fruita de la passió. En boca, la seva dolçor equilibrada i el seu baix contingut alcohòlic ofereixen una sensació refrescant.

Vallformosa 0,0 - Sense D.O.

11,50 €

0,0% Alc. 🍷 Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Bombolles sense alcohol divertides i refrescants.

IVA inclòs / IVA incluido / VAT is included / Prix TTC

4

Informació addicional

Aquesta carta de vins ha estat creada pel professorat de l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (EHTB) i el seu alumnat, amb una finalitat pedagògica on l'alumnat pugui treballar els següents aspectes:

- Denominacions d'Origen Catalanes, espanyoles i internacionals.
- Referències amb Denominació d'Origen Protegida (D.O.P.) i amb Indicació Geogràfica Protegida (I.G.P.)
- Entendre les característiques específiques d'un Vi de Finca Qualificada.
- Denominacions d'Origen Qualificades (D.O.Q. Priorat i Rioja)
- Raïms més significatius autòctons i forans.
- Estudiar els diferents tipus de viticultura, com poden ser l'ecològica, la regenerativa, en cultiu biodinàmic i de producció integrada.
- Aptes per vegans.
- Vins tranquils i vins escumosos.
- Escumosos: CORPINAT, Cava, Clàssic Penedès, escumosos de la DO, internacionals i sense alcohol.
- Referències amb puntuacions de la guia Peñin i de Robert Parker.
- Treballar en els restaurants amb una carta de 25 referències en total: 6 blancs, 5 rosats, 7 negres, 6 escumosos i un sense alcohol.
- Calcular el P.V.P. La referència més econòmica és d'11 € i la més cara és de 28,50 €.