HOTEL

MAS TAPIOLAS

COUNTRY LODGE

Espero que disfruten
de la degustación de cada vino
de esta carta tanto como yo
he disfrutado elaborándola.

Maitre mas tapiolas.
Félix morallon.

ESCUMOSOS

ESPUMOSOS - VIN MOUSSEUX - SPARKLING WINE

"Els caves i els xampanys són vins feliços i aquest estat els fa somriure sempre a qui els tasta, sigui quin sigui el seu estat d'ànim. Són com la bona companyia que encomana la seva joia de viure a qui té la sort de ser al seu costat"

Bru de Solius

VINS ESCUMOSOS

D.O. CAVA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA BARRICA GRAN RESERVA _____ 38 €
Macabeo
Celler: Agustí Torelló Mata (Sant Sadurní D'Anoia-Barcelona)
Burbuja fina y abundante.
Aroma a manzana verde, tostados y especies.
Es amplio, aromático, seco y cremoso.

GRAMONA IMPERIAL "Gran Reserva" (Brut) _____ 36 €
Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay
Celler: Gramona (Sant Sadurní D'Anoia-Barcelona)
Burbuja fina con buena presencia.
Aromas a manzana al horno, flor blanca, mazapán.
Es goloso, muy sedoso con final largo de recuerdos a panadería.

JUVÉ & CAMPS "Millesimé" Reserva (Brut) _____ 32 €
Chardonnay
Celler: Juvé&Camps (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Burbuja fina y abundante.
Aroma a melocotón, flores secas, miel y pan tostado.
En boca es intenso, amable, equilibrado y frutal,
con retro gusto que recuerda al brioche.

ESSENTIAL (Brut) _____ 22 €
Xarel.lo 100%
Celler: Juvé & Camps (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Burbuja media y presente.
Aromas a hinojo,críticos y romero,
En boca entra goloso, pasa cremoso y frutal,
con final balsámico que alarga el gusto.

L'ORIGAN "Gran Reserva" (Brut Nature) _____ 40 €
Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay
Celler: L'ORIGAN (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Burbuja fina y poco presente.
Recuerdos a fruta en almíbar, flor blanca y frutos secos.
En boca es untoso, fresco, seco, complejo y refinado.

PARXET (Brut Nature) _____ 24 €
Pansa Blanca, Macabeo, Parellada
Celler: Parxet (Tiana-Barcelona)
Burbuja fina y presente.
Aromas cítricos, peras frescas y panadería.
En boca es muy seco, fresco y de buen recorrido con final cítrico y de almendras amargas.

RECAREDO (Brut Nature-Gran Reserva) _____ 31 €
Monastrell, Pinot, Garnacha
Celler: Recaredo (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Burbuja fina de presencia media.
Aromas a Hinojo, fruta blanca y notas ahumadas.
En boca es muy seco, cremoso, elegante,
largo y final donde salen las almendras amargas.

ROVELLATS BRUT IMPERIAL BRUT _____ 22 €
Macabeo,Parellada,Xarel-lo
Celler: Caves Rovellats
Burbuja media y abundante.
Aromas a manzana madura y panadería.
En boca es goloso, voluminoso, y persistente.

BLANCA CUSINÉ _____ 30 €
Xarel-lo, Chardonnay, Pinot Noir
Celler: Parés Baltà
Burbuja media y presente.
Aromas Hinojo, miel, naranja y especies.
En boca es frutal, cremoso, persistente con retrogusto ahumado.

D.O. CONCA DEL RIU ANOIA

RAVENTÒS I BLANC "Textures de Pedra" _____ 53 €
Xarel.lo Vermell, Sumoll, Bastard negre i Parellada
Celler: Raventós i Blanc (Conca del riu Anoia-Barcelona)
Burbuja media y presente.
Arma a manzana acida, cítricos,crema pastelera y ahumados.
Ligero, fino, seco, con final yodado.

ESCUMOSOS ROSATS

D.O.CAVA

GRAMONA ROSADO BRUT _____ 33 €
Pinot Noir
Celle: Caves Gramona (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Burbuja media muy presente.
Aromas a grosellas y rosas.
En boca es estructurado, amplio, goloso y frutal.

JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ _____ 28 €
Pinot Noir
Celler: Juvé&Camps (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Burbuja media bien integrada.
Aromas a cerezas, casis y bollería.
En boca es redondo, frutal, fresco y largo en boca.

D.O. CONCA DEL RIU ANOIA

RAVENTÓS I BLANC de NIT "Reserva" (Brut) _____ 31 €
Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Monastrell
Celler: Raventós i Blanc (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Burbuja media y muy presente.
Aromas cítricos y cerezas.
En boca es vibrante, seco, fresco con toques minerales.

A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER "Spécial Cuvée" (Brut) _____ 85 €
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Celler / Cave: Maison Bollinger (Reims , Francia)
Burbuja muy fina y abundante.
Aromas a manzana al horno, brioche, frutos secos y tostados.
En boca es fino, elegante, equilibrado, largo y persistente con final donde salen las almendras.

DOM PÉRIGNON "Vintage" _____ 275 €
Pinot Noir, Chardonnay
Celler / Cave: Möet & Chandon (Ëpernay, Francia)
Burbuja fina y muy integrada.
Aromas a fruta piña, avellanas tostadas, flor seca y brioche.
En boca es de gran finura, elegancia, equilibrio y muy largo en boca, final que recuerda a panadería.

LOUIS ROEDERER CRISTAL "6 anys de criança en ampolla" ___ 319 €
Pinot Noir, Chardonnay
Celler / Cave: Louis Roederer (Reims, Francia)
Burbuja muy fina e integrada.
Aromas cítricos, vainilla, flor de lis y crema pastelera.
En boca es tenso, concentrado en aromas, de textura sedosa y amable y final muy largo y persistente.

MÖET & CHANDON "Imperial" (Brut) _____ 66 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Celler / Cave: Möet & Chandon (Ëpernay, Francia)
Burbuja fina y constante
Aromas de fruta blanca madura, pastelería y ligeros ahumados y anisados.

RUINART "Blanc de Blancs" _____ 107 €
Chardonnay
Celler / Cave: Maison Ruinart (Reims, Francia)
Burbuja fina y elegante.
Aromas a melocotón, flor de viña, frutos secos y lácticos.
En boca es suave, armonioso, redondo, fresco y muy largo.

TAITTINGER (Brut) _____ 66 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Celler / Cave: Taittinger, maison (Reims, Francia)
Burbuja fina y muy presente.
Aromas a nísperos, pan de mantequilla y flores blancas.
En boca es vivaz, robusto y tiene final largo, y también de buena persistencia

A.O.C. CHAMPAGNE (ROSÉ)

MÖET & CHANDON "Rosé Imperial" (Brut) _____ 88 €
Pinot Noir, Chardonnay
Celler / Cave: Möet & Chandon (Ëpernay, Francia)
Burbuja media integrada
Armas a manzana verde, pera, cítricos, flor blanca y cereales tostados.
En boca encontramos buen cuerpo, es sedoso y con buena persistencia.

DEUTZ BRUT ROSÉ _____ 98 €
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Celler: Deutz
Burbuja fina abundante.
Armas a manzanas maduras, balsámicos, nueces y brioche.
En boca es muy sedoso, amplio, frutal, fresco y con final que recuerda a la crema pastelera.

BLANCS

BLANCOS - VIN BLANCHE - WHITE WINE

"El vi destil·la tot el caràcter de la terra que el fa: les dolçors, les amabilitats, les asprors, les eloqüències i fins i tot, les mirades que són els reflexos de tota la llum que han copsat els gotims mentre eren a la vinya."

Bru de Solius

VINS BLANCS

D.O. EMPORDÀ

30.7 Hugas de Batlle — 25 €
Garnatxa Blanca, Moscatell
Celler: Hugas de Batlle (Colera, Girona)
Aromas de flor blanca y melocotones frescos con recuerdos a romero.
En boca entra sutil, paso cremoso con un final frutal y fresco.

AMIC de CLOS D'AGON — 24 €
Garnatxa Blanca, Macabeo, Viognier, Marsanne, Roussanne
Celler: Clos d'Agon (Calonge-Girona)
Aromas a manzanas frescas, lirios y notas a hierba cortada.
En boca es cremoso, envolvente y persistente con un largo final balsámico.

BLANC DE GRESA "Fermentat en Fusta" — 32 €
Garnatxa Blanca, Garnatxa Rosada i Carinyena Blanca
Celler: Vinyes d'Olivardots (Capmany-Girona)
Aromas a Fruta blanca muy madura además de toques a salvia y ligeros tostados.
En boca es amplio, sabroso, largo y profundo.

COLLECTION — 24 €
Chardonnay, Sauvignon Blanc
Celler: Castillo Perelada (Perelada-Girona)
Aroma a melocotón, mango maduro con notas de pimienta y de vainilla muy sutiles.
En boca entra goloso, pasa con gran sedosidad, es amplio con buen recorrido y largo.
Retronasal frutal y especiado.

COSMIC GRATITUD — 22 €
100% Sauvignon Blanc
Ecológico
Celler: Cosmic Vinyaters
Aromas a piña fresca y hierba buena.
Es ligero, suave y mineral al paladar, con buena persistencia y final balsámico.

INDISPENSABLE — 19 €
Muscat, Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc, Macabeo
Celler: Perelada (Perelada, Girona)
Aromas a albaricoques y mango.
Tiene una entrada suave, un cuerpo medio, y un gusto perfumado y frutal.

JOANA RIGAU ROS "Fermentat en Fusta" — 22 €
Chardonnay
Celler: Oliveda (Capmany, Girona)
Aroma a pomelo, piña, vainilla y ahumados.
En boca es seco, voluminoso y amplio, con un final donde sobresalen los tostados.

JONCÀRIA (Fermentat en Fusta) 21 €
Moscatell d'Alejandría
Celler: Pere Guardiola (Capmany-Girona)
Aromas a lichi, flor de viña, cítricos y balsámicos
Tiene una entrada golosa, un paso sedoso y corpulento, final de aromas afrutados y ahumados.

LA GARRIGA BLANCA 28 €
Chardonnay, Carinyena Blanca
Celler: Castell de Perelada (Perelada, Girona)
Aromas a sotobosque, clavo y piña muy madura.
Paso por boca seco, denso y muy largo, en el retronasal sale un retrogusto a frutos secos.

LALUT BLANC DE NOIRS 22 €
Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre i Cabernet Franc
Celler: El celler d'en Marc (Mas Pagès) (Palamós-Girona)
Aromas a lichi, plátano y rosas.
En boca entra goloso, pasa de forma amplia y es fresco.

OLIVER CONTI 20 €
Gewürtztraminer
Celler: Oliver Conti
Aromas a rosas, pimienta rosa y maracuyá.
En boca es equilibrado, frutal y largo.

NIVIA 19 €
Garnatxa Blanca, Garnatxa roja, Carinyena Blanca i Macabeo
Celler: Mas Llunes
Aromas a peras frescas, romero y ligera vainilla.
En boca entra suave y luego se expande siendo crujiente, mineral y frutal, el final es largo.

GROC d'ÀMFORA 24 €
Garnatxa Blanca, Garnatxa gris, Macabeo
Celler: Vinyes d'Olivardots
Aromas a manzanas maduras, cítricos y jazmín.
En boca es redondo, untuoso, cítrico y mineral.

MAS OLLER MAR 24 €
Picapoll, Malvasia
Celler: Oller (Torrent-Girona)
Aroma media alta, predomina la familia de frutas blancas y citricas, con toques de hiervas mediterraneas.

MOSST 23 €
Moscatell, Garnatxa Vermella, Garnatxa Blanca
Celler: Masia Serra (Cantallops- Girona)
Aroma a flores blancas, nísperos y pomelo.
En boca es ligero, fresco y aromático.

NOMÉS BLANC 20 €
Garnatxa
Celler: Perelada (Perelada-Girona)
Aromas a manzanas maduras y frutos secos.
En boca es graso, equilibrado, frutal y con buena persistencia.

D.O. MONTSANT

ACÚSTIC BLANC (Fermentat en Barrica) 19 €
Garnatxa Blanca, Macabeo, Garnatxa Vermella, Pansal
Celler: Acústic (Març-Tarragona)
Aromas a melocotón, cítricos e hierbas aromáticas.
En boca es sabroso, amplio y con retro gusto balsámico que lo alarga en boca.

D.O. PENEDÈS

AMPHORA GRIS 33 €
100% Xarel.lo
Biodinámico sin sulfitos añadidos
Celler: Pares Balta (Vilafranca del Penedés-Barcelona)
Aromas oxidativos además de anisados, piña, orejones y almendras amargas.
En boca es seco, de cuerpo medio, con retro gusto que recuerda a las nueces, es complejo y especial.

ERMITA D'ESPIELLS 19 €
Macabeo, Parellada, Xarel.lo
Ecológico
Celler: Juvé&Camps (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Aromas a fruta blanca, hierbas a aromáticas y fondo cítrico.
En boca entrada suave, paso sedoso y seco, con recueros frutales y final balsámico.

GRAMONA GESSAMÍ (Ecològic) 26 €
Moscatell de Frontignan, Sauvignon blanc, Gewürztraminer
Celler: Gramona (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Aromas a jazmín y melocotón.
En boca entra dulce, en el paso es ligero, muy frutal, suave.

GREGAL D'ESPIELLS 20 €
Moscat, Gewürztraminer, Malvasia
Celler: Juvé&Camps (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Aromas muy perfumados a azahar, rosas y piña.
En boca es fresco, ligero, en gusto tiene recueros florales, es largo, seco y persistente en el final.

JEAN LEON 3055 (ECOLOGICO) 31 €
Chardonnay
Celler: Jean Leon (Torrelavit - Barcelona)
Aroma a mangos frescos, flores secas y ligeros ahumados.
En boca entra suave, tiene un cuerpo medio, es fresco y sedoso, con final seco.

WALTRAUD 31 €
Riesling
Celler: Miguel Torres Penedes
Aromas a jazmín, orejones y piña muy madura.
En boca entra dulce para después pasar de forma sedosa, es perfumado y afrutado.

D.O. PLA DE BAGES

ABADAL BLANC 19 €
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picapoll
Celler: Abadal (Santa Maria d'Horta-Barcelona)
Aromas a flores blancas, pomelo y fruta tropical.
En boca entra intensificando aromas frutales, es ligero y largo.

D.O. PRIORAT

BELLMUNT BLANC 24 €
Garnatxa blanca i viognier
Celler: Finca Mas d'en Gil (Bellmunt del Priorat-Tarragona)
Aromas a mandarina, flor de naranjo, tomillo y salvia.
En boca entra ligero para ampliarse en el paso, siendo graso y mineral, final largo balsámico.

D.O.RIAS BAIXAS

A COROA 22 €
Godello 100%
Celler: A Coroa (A Rúa - Ourense)
Aromas a flor de azahar, cítricos e hierba cortada.
En boca entra potente, paso muy fresco final largo donde recuerda al pomelo.

MAR DE FRADES GODELLO ATLANTICO 38 €
Godello 100%
Celler: Mar de Frades (Valle de Salnes - Pontevedra)
Aromas a piña fresca, naranjas y panadería.
En boca entra potente, el paso es pesado, amplio, final largo encontramos gustos de bollería.

NORA DA NEVE 32 €
Albariño 100%
Celler: Bodega Viña Nora (As Neves - Pontevedra)
Aromas a flores blancas, especies e hierbas aromáticas.
En boca es complejo, equilibrado, largo con final seco y especiado.

PAZO DE SEÑORANS 29 €
Albariño
Celler: Pazo de Señorans (Meis-Pontevedra)
Aromas a mandarina, flor seca, membrillo e hierba buena.
En boca entra suave, es cremoso y con nervio, persistente y aromático.

TERRA DE GODOS 20 €
Albariño
Celler: Adega Pedralonga (Caldas de Reis-Pontevedra)
Aromas a limón, nectarinas y piedra de fusil.
En boca es ligero, vivaz, seco y mineral.

D.O.RIBEIRO

AILALÁ 21 €
Treixadura
Celler: Ailala-Ailaleo (Leiro-Ourense)
Aromas a yogurt de limón, manzanilla, hinojo y clavo.
En boca entra sedoso, equilibrado, frutal y persistente.

D.O.RUEDA

BELONDRADE Y LURTON 69 €
Verdejo
Celler: Belondrade (La Seca-Valladolid)
Aromas a hinojo, fruta blanca madura, ligeros toques a vainilla y tostados
En boca es envolvente, amplio y equilibrado, de largo recorrido y amplitud.

FINCA LA COLINA 28 €
Sauvignon Blanc
Celler: Vinos Sanz (Rueda-Valladolid)
Aromas a piña, maracuyá e hierbas de monte.
En boca es de cuerpo medio, fresco, frutal y muy largo,
con una gran finura y sutileza.

JOSÉ PARIENTE 26 €
Verdejo
Celler: José Pariente (La Seca-Valladolid)
Aromas cítricos, anisados, balsámicos y a jazmín.
En boca entra goloso, de paso amplio, es muy aromático
y de buena persistencia.

LURTON 22 €
Verdejo
Celler: Hermanos Lurton (La Seca-Valladolid)
Aromas a manzana verde, hinojo y naranja.
En boca entrada plena, redondo y fluido, final largo y persistente.

PANDORA 19 €
Verdejo
Celler: Pandora (Rueda-Valladolid)
Aromas a piña, maracuyá y flor seca.
En boca es redondo, equilibrado, sedoso, con recuerdos
a panadería en el retro nasal.

D.O.NAVARRA

LEGARDETA 26 €
Chardonnay
Celler: Bodegas Chivite
Aromas a flor de acacia, soto bosque, pomelo y frutos secos tostados.
Entrada golosa, paso expresivo, vivo y aterciopelado, final con recuerdos a pastelería.

ROSATS

ROSADOS - VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

El que el vi ha fet per crear coses de qualitat, per produir espurnes d'intel·ligència, per afinar el sentits i el gust, per evitar el ridícul, per suscitar l'amor, per enriquir la comprensió, per avivar la vida de l´esperit, per fomentar la bondat, per enriquir la sensibilitat, és inenarrable per la seva mateixa desorbitada extensió. El vi constitueix un element inseparable de la vida"

Josep Pla

VINS ROSATS

D.O.EMPORDÀ

PINK FLOW (Ecologic) — 24 €
Carinyena, Merlot
Celler: Sota els Àngels (Cruïlles-Girona)
Rosado pálido de aromas a fresas y lavanda, en boca es fresco, frutal y ligero.

VINYA DEL METGE ROSAT — 19 €
Garnatxa roja, Garnatxa negre
Celler: Cellers d'en Guilla (Rabós-Girona)
Rosado ligero de aroma a melocotón, pomelo y flores secas, en boca es suave, equilibrado y persistente.

D.O.PENEDÉS

AURORA D'ESPIELLS — 19 €
Pinot Noir, Xarel.lo, Syrah
Celler: Juve&Camps (Sant Sadurní d'Anoia-Barcelona)
Rosado de color suave de aromas a grosellas, frambuesas y balsámicos, en boca es ligerísimo, afrutado, sueve y fresco.

GRAN CAUS — 26 €
Merlot
Celler: Can Ràfols del Caus (Avinyonet del Penedés-Barcelona
Rosado clásico de aromas a cerezas maduras en boca es corpulento, fresco y muy largo

D.O.NAVARRA

CHIVITE COLLECCIÓN 125 — 31 €
Tempranillo y Garnatxa
Celler: Finca Legardeta (Navarra)
Vino rosado pálido con crianza, de aromas a casis, endrinas, especies y tostados. En boca es cremoso, amplio, persistente y complejo, al final tiene recuerdos a pimienta rosa.

D.O.RIOJA

IZADI LARROSA (Rosat Pàlid) — 19 €
Garnatxa , Tempranillo
Celler: Bodegas Izadi (Villanueva de Alava-Àlava)
Rosado ligero, pálido, de aromas a fresas, melocotón y flores. En boca es ligero, seco, con final donde se encuentran los aromas frutales.

NEGRES

TINTO - VIN ROUGE - RED WINE

"La vida, la salut i el seny són inseparables d'una bona i continuada ampolla de vi. L'humor, la fantasia i la tolerància s´esterilitzen si no reviscolen amb aquests amables sucs de raïm"

Josep Pla

VINS NEGRES

D.O.EMPORDÀ

AIRES DEL GARBET "Reserva" — 64 €
Garnatxa
Celler: Perelada (Girona)
Aromas a frutos rojos maduros, pimienta, regaliz y torrefactos.
En boca entra suave, pasa equilibrado, redondo,de tanino fino y buena persistencia.

CLOS DE LES DOMINES "Reserva" — 22 €
Cabernet Sauvignon, Carinyena negre i Merlot
Celler: Cooperatiu d'Espolla (Espolla-Girona)
Aromas a cerezas en compota, vainilla y tostados.
En boca es carnoso, amplio, cálido, goloso y aterciopelado.

FINCA MALAVEÏNA — 35 €
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnatxa, Syrah, Merlot
Celler: Perelada (Perelada-Girona)
Aroma a cerezas maduras, regaliz, pimienta y café en torrefacción.
En boca es estructurado, lleno de tanino muy presente y secante, largo y balsámico en el final.

LALUT SUPERIOR — 30 €
Cabernet Sauvignon
Celler: El celler d'en Marc (Mas Pagès) (Palamós-Girona)
Aromas a fruta roja, pimientos al horno, tostados y especies.
En boca es estructurado, fresco y frutal.

TERRA REMOTA CAMINO — 26 €
Syrah, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Celler: Terra Remota (Sant Climent Sescebes-Girona)
Aromas a casis, violetas, especies y regaliz.
En boca es frutal de tanino fino, fresco y largo, final duradero donde recuerda el regaliz.

CERCIUM — 24 €
Garnatxa negre, samsó, syrah, cabernet sauvignon
Celler: Mas Llunes (Garriguella-Girona)
Aromas a arándanos frescos y pimienta negra.
En boca es equilibrado, frutal, carnoso y cálido.

MAS OLLER "Plus" 22 €
Garnatxa, Syrah
Celler: Oller (Torrent-Girona)
Aromas a moras y tostados.
Entrada suave para pasar de forma amplia, sedosa y sabrosa,
es frutal y fresco al final.

PERELADA 5 FINCAS "Reserva" 25 €
Cabernet Sauvignon, Carinyena, Tempranillo,
Garnatxa negre, Cabernet Franc, Monastrell
Celler: Perelada (Perelada-Girona)
Aromas grosellas maduras, balsámicos, vainilla y tostados.
En boca es carnoso, estructurado, aterciopelado con un final
a salvia que lo alarga en boca.

TOCAT DE L'ALA "Crianza" 23 €
Carinyena, Garnatxa, Syrah
Celler: Coca i Fitó & Roig Parals (Mollet de Perelada-Girona)
Aromas a arándanos, frambuesa y romero.
En boca es tánico, amplio, recuerda al cacao,
con un recuerdo final a regaliz.

D.O.COSTERS DEL SEGRE

GEOL "Reserva" 36 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Tempranillo
Celler: Tomás Cusiné (El Vilosell-Lleida)
Aromas a grosellas, cedro, eucalipto, pimienta y ligeros tostados.
En boca es de amplio, de taninos suaves y profundos, persistente y
con buena acidez.

GOTIM BRU 24 €
Coupage de Tempranillo, Garnatxa, C.S., Merlot i Syrah
Celler: Castell del Remei (Penelles-Lleida)
Aroma a fresas con pimienta, ciruelas, pimientas y cacao.
En boca es licoroso, de tanino presente, a la vez que fresco,
es largo y equilibrado.

THALARN 53 €
Syrah
Celler: Castell d'Encus (Talarn-Lleida)
Aromas a violetas, moras, clavo y pimienta blanca.
En boca pasa sedoso, pero con nervio, de taninos suaves, retro
gusto complejo donde salen los tostados y la fruta madura.

D.O.JUMILLA

JUAN GIL 12 MESES 24 €
Monastrell, "Crianza en Roure"
Celler: Juan Gil
Aromas a mermelada de frutas del bosque, yodo, cedro y especies.
En boca es firme, contundente, de tanino redondo, largo
y expresivo al paladar.

D.O.MONTSANT

DIDO "Roure" Eco 27 €
Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Celler:Venus La Universal (Faiset-Tarragona)
Aromas a moras, piel de naranja e hierbas aromáticas.
Entra goloso, pasa sedodoso, de tanino pulido, equilibrado y fino,
con buena persistencia y de gran complejidad.

SANT BRU MONTSANT 30 €
Garnatxa tinta, Syrah, Carinyena
Celler: Portal del Montsant (Tarragona)
Aromas a fresas maduras, vainilla y canela.
Entra suave, paso voluminoso final fresco y balsámico.

TEIXAR "Crianza" 70 €
Garnatxa Peluda
Celler: Vinyes Doménech (Capçanes-Tarragona)
Aromas a Grosellas, mentolados y toques a vainilla.
En boca es Sabroso de taino pulido y notas golosas,
aterciopelado,y de final tostado.

D.O.NAVARRA

CHIVITE Colección 125 "Reserva" 32 €
Syrah, Garnatxa
Celler: Chivite (Vilatuerta-Navarra)
Aromas a arándanos, canela, cardamomo y hoja de tabaco.
Entrada amplia, paso sedodoso, tanino redondo es frescoy tiene un
final frutal muy largo.

D.O PENEDES

DURONA 24 €
Sumoll, Garnatxa, Cariñena
Celler: Mont Rubí
Aromas a yogurt de fresa, cuero, piel de naranja,
tostados y membrillo.
En boca es ligero, fresco, graso y persistente.

HISENDA MIRET 33 €
Garnatxa
Celler: Parés Baltà
Aromas a casis, vinilla, pimienta rosa e hierbas aromáticas.
En boca es ligero, de taninos finos y redondos,
con buena persistencia y frescor.

CASA VELLA 26 €
Cabernet Sauvignon
Celler: Juve & Camps
Aromas a cerezas maduras, canela y vainilla.
En boca es frutal, goloso, de taninos presentes como el cacao,
persistente y corpulento.

D.O.PLA DE BAGES

ABADAL 3.9 34 €
Cabernet Sauvignon, Syrah
Celler: Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Barcelona)
Aromas a ciruelas maduras, regaliz, especies y mentolados.
En boca es potente, con tanino grande y redondo como el cacao,
en retro gusto recuerda al casis y la vainilla.

D.O. QU. PRIORAT

CRUOR "Crianza" 40 €
Garnatxa, Tempranillo i Cabernet Sauvignon
Celler: Casa Gran del Siurana (Bellmunt del Priorat- Tarragona)
Aromas a grosella, hierbas aromáticas y pimientas.
En boca es goloso, denso, maduro y elegante, final cálido y mine

FERRER BOBET 54 €
Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon
Celler: Ferrer Bobet (Falset-Tarragona)
Aromas a cerezas frescas, eucalipto, café torrefacto, vainilla y canela.
En boca es jugoso, de recorrido amplio, tanino fino
y muy fresco y frutal en su final.

GOTES DEL PRIORAT (ecológico) 26 €
Garnatxa, Carinyena
Celler: Clos del Portal (Tarragona)
Aromas a moras, violetas y regaliz.
En boca es de cuerpo medio, maduro, de tanino redondo, goloso y final frutal y de especies dulces.

CAMINS DE PRIORAT 31 €
Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Syrah
Aromas a frutas del bosque muy maduras, rosas y balsámicos.
En boca es potente, frutal, con volumen y buna acidez
Celler: Álvaro Palacios (Gratallops-Tarragona)

LES TERRASSES 50 €
Garnatxa, Tempranillo
Celler: Álvaro Palacios (Gratallops-Tarragona)
Aromas a cerezas en licor, pasas, lilas,lácticos, mina de lápiz y torrefactos.
En boca es muy amplio, de taninos muy presentes y redondos, gustoso, complejo, cálido, con un final mineral y un retrogusto tostado.

LA FREDAT 37 €
Garnatxa
Celler: Casa Gran del Siurana (Bellmunt del Priorat-Tarragona)
Aromas a frutas rojas silvestres, cedro, ahumados e hierba buena.
En boca es suave, de tanino fino y elegante, tiene buen frescor y es profundo y frutal.

LO MÓN 36 €
Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon
Celler: Trossos del Priorat (Gratallops-Tarragona)
Aromas a grosellas, notas amieladas, especies y romero.
En boca es carnoso, corpulento, envolvente con fina de notas a vainilla.

D.O.RIBERA DEL DUERO

ALION 97 €
Tempranillo
Celler: Viñedos Alión (Peñafiel-Valladolid)
Aromas a arándanos frescos, moras, vainilla y violetas.
En boca entra suave, pasa de forma sabrosa, opulenta, tanino aterciopelado final muy largo
donde se junta las moras y la vainilla.

ARZUAGA "Crianza" 46 €
Tempranillo
Celler: Arzuaga navarro (Quintanilla de Enésimo-Valladolid)
Aromas a frutas rojas, caja de puros e incienso.
En boca es corpulento, rustico, amplio y de largo recorrido.

VALDUBÓN ROBLE — 20 €
Tempranillo
Celler: Valdubón (Milagros-Burgos)
Aromas a cereza en compota, cuero y vainilla.
En boca es amplio, carnoso, a la vez que fresco,
tanino amplio y retro gusto balsámico.

FLOR DE PINGUS "Crianza" — 270 €
Tempranillo
Celler: Dominio de Pingus (Quintanilla de Enésimo-Valladolid)
Aromas a Fruta roja madura, eucaliptus, especies y frutos secos.
En boca es voluminoso, taninos dulces, redondos,
de gran recorrido y final especiado.

HACIENDA MONASTERIO "Crianza" — 51 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Celler: Hacienda Monasterio
Aromas a grosellas, regaliz negro, violetas ligeros toques a pimienta.
En boca es de cuerpo medio, tanino redondo, fresco y frutal en su final.

LEGARIS CRIANZA — 34 €
Tempranillo
Celler: Bodegas Legaris (Curiel del Duero-Valladolid)
Aroma a cerezas y moras maduras, vainilla y coco.
En boca es amplio, vivo, de taninos presentes y secantes, retro gusto
licoroso y especiado.

PAGO DE CARRAOVEJAS "Crianza" — 52 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Celler: Carraovejas (Pañafiel-Valladolid)
Aroma a yogurt de frutos silvestres, lilas, regaliz, vainilla y tostados.
En boca es jugoso, de tanino firme y redondo, equilibrado y persistente.

PAGO DE LOS CAPELLANES "Crianza" — 43 €
Tempranillo
Celler: Pedrosa del Duero (Valladolid)
Aroma a frutos rojos maduros, clavo, frutos secos y hoja de tabaco.
En boca es corpulento y suave, tanino fino, goloso, especiado
y con final fragante.

PAGOS DE ANGUIX "Crianza" — 39 €
Tinto Fino
Celler: Pagos D´Anguix (Anguix, Burgos)
Aromas a cerezas frescas,moras,violetas, eucalipto y pimienta negra.
En boca es equilibrado, con buen cuerpo, tenso y amplio,
con final muy largo con recuerdos a regaliz y vainilla.

PESQUERA CRIANZA 29 €

Tempranillo

Celler: Tinto Pesquera del Duero (Valladolid)

Aromas a fruta roja silvestre compotada, cuero, coco e hierbas de monte.

En boca es voluminoso, amplio, goloso con final largo y balsámico.

PRUNO 26 €

Tempranillo,Cabernet Sauvignon

Celler: Villacecreces (Quintanilla de Enésimo - Valladolid)

Aromas a arándanos, casis y tofe.

En boca entra golos, pasa envolvente y final largo

con retro nasal a vainilla y tostados.

PSI 60 €

Tempranillo,Garnacha

Celler: Dominio de pingus (Quintanilla de Enésimo - Valladolid)

Aromas a almizcle, tierra mojada, piel de naranja, moras y humo.

En boca es robusto, de taninos presente y redondo,

con notas amargas que alargan el gusto de este vino.

VEGA SICILIA VALVUENA 380 €

Tempranillo, Merlot , Cabernet Sauvignon, Tinto fino

Celler: Valbuena de Duero,(Valladolid)

Aromas a cerezas, arándanos, vainilla, canela, tostados, café...

En boca es aterciopelado, equilibrado, redondo, sabroso,

un espectáculo en el paladar.

D.O Ca. RIOJA

904 "Gran Reserva" 65 €

Tempranillo, Graciano

Celler: Haro (La Rioja)

Aromas a frutos rojos silvestres, cueros, goma, yodo y especies.

Entra goloso, es suave y redondo, cálido, de buen recorrido y persistente.

ALLENDE 31 €

Tempranillo

Celler : Allende (Briones- La Rioja)

Aromas a cerezas, grosellas, chocolate, mina de lápiz y tierra húmeda.

En boca es voluminoso, graso, de taninos que parecen cacao y final frutal.

LUIS CAÑAS "Gran Reserva" 48 €
Tempranillo, Graciano
Celler: Luis cañas (Villabuena-Álava)
Aromas a fresas maduras, vainilla, pimienta y cedro.
En boca es corpulento, redondo, elegante y especiado.

MACÁN 115 €
Tempranillo
Celler: Benjamin de Rotianschild & Vega Sicilia (Samaniego-Álava)
Aromas a fruta roja madura, vainilla y ligeras notas yodadas.
En boca es expresivo de taninos redondos, muy sabroso, recuerdos frutales y de especies dulces al paladar.

VIÑA TONDONIA RESERVA 66 €
Tempranillo, mazuelo,Garnatxa, Graciano
Celler: R.Lopez de Heredia Viña Tondonia (La Rioja)
Aromas a cerezas en licor, cacao, torrefactos y especies.
En boca es de cuerpo medio, fresco, seco y persistente, cabe destacar el final compotado y especiado que persiste en el paladar.

MARQUES de MURRIETA "Reserva" 35 €
Tempranillo, Cariñena, Graciano, Garnatxa
Celler: Murrieta (Logroño- La Rioja)
Aromas a ciruelas, caja de puros, pimienta negra y lilas.
En boca es redondo, con buen cuerpo, equilibrado y largo, recuerdos de crianza en el final.

RAMÓN BILBAO " Reserva Original" 32 €
Tempranillo Peludo
Celler : Ramon Bilbao (Haro, La Rioja)
Aromas a grosellas maduras, clavo, chocolate y ligeros tostados.
En boca es amplio, pesado y elegante, intenso, fresco con final balsámico que recuerda el regaliz.

REMELLURI "Reserva" 31 €
Tempranillo, Graciano, Garnatxa
Celler: Remelluri (Labastida- Álava)
Aromas a mermelada de arandanos, ahumados y canela.
En boca es de taninos sedosos, tiene buen cuerpo, y es largo y equilibrado.

SAN VICENTE 69 €
Tempranillo Peludo
Celler: San Vicente (La Rioja)
Aromas a yogurt de fresa, tofee y especies dulces.
En boca equilibrado, fesco y elegante, tiene un tanino bien integrado y es amplio y sabroso.

200 MONGES RESERVA 72 €
Tempranillo, Graciano,Garnatxa
Celler: Vinicola Real (La Rioja)
Aromas a fruta roja madura, cedro, tabaco y trufa.
En boca es corpulento, de taninos firmes y sedosos,
de final balsámico a regaliz y especies.

VIÑA POMAL 106 BARRICAS RESERVA 34 €
Tempranillo, Garnatxa , Graciano
Celler: Bodegas Bilbainas (Haro, La Rioja)
Aroma a ciruelas rojas, monte bajo, lácticos y vainilla.
En boca entra fresco y suave, taninos presentes como cacao,
vino frutal con final de avainillado.

D.O. SOMONTANO

ENATE MERLOT-MERLOT 39 €
Merlot
Celler: Enate (Salas bajas- Huesca)
Aromas a arándonos frescos, regaliz y pimienta.
En boca es amplio, carnoso, de taninos dulces y buena persistencia.

D.O. TERRA ALTA

EDETÀRIA 45 €
Garnatxa Peluda, Garnatxa Fina, Syrah i Cabernet Sauvignon
Celler: Edetària (Gandesa - Tarragona)
Aromas a fruta roja fresca, mentolados, anisados y tabaco.
En boca es de cuerpo medio, con tanino fino y suave,
de buena persistencia y gran frutalidad.

D.O. TORO

GAGO 34 €
Tempranillo
Celler: Telmo Rodríguez (Lantziego - Álava)
Aromas a ciruelas y grosellas, regaliz y tierra mojada.
En boca es corpulento, amplio con taninos algo rústicos,
es largo balsámico y afrutado.

PINTIA 60 €
Tempranillo
Celler. Viñedos Pintia (San Román - Valladolid)
Recuerdos a moras y arándanos en licor, vainilla y canela,
y flores azules y balsámicos.
En boca es amplio, largo, perfumado, de tanino rustico,
corpulento pero amable, muy largo al paladar
con una enorme persistencia donde sale esta fruta en licor.

HOTEL

MAS TAPIOLAS

COUNTRY LODGE

www.hotelmastapiolas.com
Tel. 972 837 017
Solius / Sta. Cristina d'Aro