



CATÁLOGO CAVAS

2014



**Todos nuestros cavas, sin excepción,
son Reserva
con el Distintivo de control del
Consejo Regulador del Cava
D.O. CAVA**

En nuestra Web: www.martiesquijs.net estas referencias las encontrará con más detalle



(Ref.1) CAVA ARTESANAL RESERVA -

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 44 €



(Ref.2) ROBERT J. MUR – SELECCIÓN – Brut Nature ó Brut–

Viníferas: Xarel.lo 40% Macabeo 40% y Parellada 20%.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante con tonalidades verdosas. Muy aromático con tonalidades verdosas. Aromático, con recuerdos varietales y un ligero recuerdo a crianza. En boca es suave y sabroso con un pos gusto fresco y agradable.

Caja de 2x6: 12 botellas: 48 € -



(Ref.3)

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 ó Brut:

Cajas de 12 botellas a 48 € Excelente calidad/precio



(Ref.4)

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.

Con fino perlaje de burbujas y coronación persistente. Equilibrado y suave.

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 52 €



(Ref.5) **EXCEPCIONAL CAVA ROSÉ**

CAVA ROSÉ MARTIESQUIUS – BRUT

Siguiendo la tendencia de los mejores rosé elaborados en 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 12 botellas 54€



(Ref.6)

CAVA GRAN RESERVA –

Brut Nature: Con más de 36 meses de crianza en la cava.

Vino base compuesto por un 30% de Xarel.lo, Macabeo 30% y Parellada 40%. 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 42 €



(Ref. 7)

ROBERT J. MUR (Brut Nature: Etiqueta Dorada)

Este cava es fruto de una rigurosa y cuidada selección de su vino base. Su posterior crianza le conferirá un fresco bouquet, aromático y muy agradable.

Viníferas: Xarel.lo 60% Macabeo 20% y Parellada 20%.

Descripción organoléptica: Color amarillo pálido, brillante, con reflejos verdosos. Espuma de persistencia media, rosario bien formado por finas burbujas. Consistente bouquet fresco, fino y muy equilibrado. Recubre el paladar de una fina cremosidad hasta un gran final muy persistente. Temperatura de servicio: 4º/5º

ESPECIAL TRADICIÓN DE

Caja de 6 botellas – Brut Nature 42 € - Etiqueta Oro



(Ref.8)

ROBERT J.MUR – Brut – Etiqueta Plateada

ESPECIAL TRADICIÓN DE

Vino base y descripción organoléptica exactamente que el anterior, la diferencia estriba en que se elabora en Brut. Más suave al paladar.

Caja de 6 botellas – Brut 33,60 € (5,59 bot.)- Etiqueta plata



(Ref.9)

RESERVA TRADICIÓN “ ROSÉ”

Viníferas: Monastrell, Garnacha y Tempranillo.

Recomendación: Adecuado para todos tipo de comidas, muy recomendable tomarlo como aperitivo.

Fino y sedoso al paladare, bien equilibrado..

Nota de cata

Vista: Color cereza brillante.

Olfato: Franco y aromático, con unos refinados aromas a frutas maduras.

Gusto: Suave y equilibrado al paladar, postgusto con delicados toques de frutas seilvestres.

Temperatura de servicio 4/5º.

Caja de 6 botellas 45 €



(Ref.10).

GRAN DAMA RESERVA BRUT

Viníferas: Xarel.lo 40% - Macabeo 30% - Parellada 30%

Recomendación: Adecuado a cualquier hora como aperitivo, marida con todo tipo de platos

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, buena persistencia de la espuma, elegante rosario de finas burbujas. Buquet consiste y muy fresco, seco y de buena acidez que demuestra aromas de crianza y un postgusto elegante.

Temperatura de servicio: de 4 a 5º

Caja de 6 botellas a 46 €



(Ref.11)

GRAN MONTESQUIUS RESERVA NATURE

Viníferas: Xarel.lo 35% - Macaneo 30% - Parellada 35%

Recomendación: Adecuado a cualquier hora como aperitivo y para acompañar una gran diversidad de platos.

Crianza: Más de 30 meses en cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, de fina burbuja con gran viveza al formar corona, muy complejo en nariz. Potente y limpio. En boca es untuoso, fino y de elegante final con un postgusto fresco y agradable

Caja de 6 botellas 42€



(Ref.12)

CAVA EL CELLERET

40% Macabeo, 40% Xarel.lo, 20% Parellada.

Color amarillo brillante con tonalidades verdosas. Muy aromático. En boca es suave. Marida con todo tipo de platos.

Caja de 12 botellas 48€

BOTELLAS ESPECIALES



(Ref.13)
de 150 Cl.

MÁGNUM JOAN M. ESQUIUS– Brut Nature–Botella

Viníferas: Xarel-lo 35% - Macabeo 30% - Parellada 35%

Marida con todo tipo de platos

Crianza: Más de 30 meses en cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, de fina burbuja con gran viveza al formar corona, muy complejo en nariz. Potente y limpio. En boca es untuoso, fino y de elegante final con un post gusto fresco y agradable.

Caja de 6 botellas: 70€



(Refº14)

CUVEE IMPERIAL GRAN RESERVA, de Varias

Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha estado un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con reflejos dorados, burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución. En nariz bien estructurado y elegante, destacan los aromas de crianza sobre fondo de tostados (avellanas, pan tostado), recuerdos a bizcocho y con un punto cítrico. En boca es amplio, equilibrado y cremoso. Posgusto limpio y persistente, donde nuevamente aparecen las notas de tostados con ligeros tonos cítricos.

Macabeo 30%, Xarel-lo 60% y Chardonnay 10%

Se sirve con estuche individual, apto para regalo.

Cajas de 6 botellas 96€



(Ref.15)

CUVEE CLASSIC GRAN RESERVA

Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha estado un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con tonalidades verdosas, burbujas finas y persistentes, lentes en su evolución. En nariz muy complejo, con una excelente madurez, recuerdos de fruta blanca y cítrico (pera, lima), ligeras notas de crianza y tostados (avellana, bollería fina). En boca ataque fresco, prolongación untuosa y glicérica, de elegante final y posgusto largo y muy agradable.

Macabeu 30%, Xarel-lo 60% y Parellada 10%

Se sirve con estuche individual, apto para regalo.

Cajas de 6 botellas 99 €



(Ref.16)

AL.LEGORIA - NATURE RESERVA -

CAVA PARA SIBARITAS: Variedad de uvas: 30% Macabeo, 40% Xarel.lo, 20% Parellada y 10% Chardonnay.

Elaboración: Método tradicional Cava.

Notas de Cata: Color amarillo paja, de burbuja fina y constante. Suave y delicado, en nariz, aparecen notas frescas, con recuerdos a hinojo y a fruta madura. En boca, presenta un paso meloso, largo y maduro, con un final amargo cremoso muy elegante.

Envejecimiento en cava: mínimo 24 meses.

Recomendaciones: Adecuado a todas horas, como aperitivo, en gran variedad de platos y postres no excesivamente dulces. Servir entre 3º y 6º C.

Caja de 6 botellas 61 €



(Ref.17)

Caja de Caja de 6 bot. 57,60 €

AL.LEGORIA BRUT – RESERVA



(Ref.18)

Caja de 6 bot. 57,60€

AL.LEGORIA ROSE - RESERVA -



(Ref.19)

MILLESSIMÉ –NATURE GRAN RESERVA –

Como su nombre indica, está elaborado con vinos procedentes de añadas excepcionales, y es merecedor de los mejores calificativos que se pueden otorgar a un gran cava, muy suave, elegante y equilibrado.

Viníferas: Macabeo 30% Xarel.lo 30% Parellada 40%. Crianza: Más de 36 meses en la cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo paja, verdoso, poco intenso. Espuma persistente y estable, y burbujas finísimas que dibujan un elegante perlaje. Aroma típico de las variedades de uva utilizadas en su elaboración. En boca resulta franco, cremoso y con un final agradable muy prolongado. Temperatura de servicio 4º/5º

Caja de 6 botellas: 64 € -



(Ref. 20) I

EL MEU AVI

Cava para sibaritas

Variedad de uva (Coupage): 30% Macabeo, 40% Xarel.lo, 30% Parellada.

Notas de cava: Color dorado brillante. Elegante rosario de finas burbujas (perlaje) y su coronación persistente en copa.. Bouquet consistente, muy fresco, seco y de buena acidez que denota sus buenos aromas de crianza destacando su post gusto elegante.

Envejecimiento y permanencia en cava: Más de 30 meses.

Recomendaciones: Adecuado a todas horas, también como aperitivo, marida con platos tanto de carne como de pescado, también es muy apto para postres no excesivamente dulces.

Temperatura de servicio entre 3º y 6º

Se sirve en cajas de 6 botellas – 69€



(Ref. 21)
RESERVA ESPECIAL –

ROBERT J.MUR –GRAN

Lo presentamos a nivel testimonial. El cava Robert J.Mur Gran Reserva Especial es nacido de una selección de los mejores vinos "Vintage 99". Por sus características de elaboración se trata de un producto muy selecto de reserva limitada, su calidad se refleja en su cuidada presentación.

Este Cava dotado de una identidad propia, irrepetible, es el producto más distinguido de Robert J.Mur.

Cajas de 6 botellas – 204 € Aunque también pueden pedirse unidades individuales, éstas vienen presentadas con doble estuche. **34 € unidad.**

Muy apropiadas para regalo – Doble estuche – Selecta presentación

NOVEDAD

Articulo recomendado



Ref. 22) Oferta Especial – Caja 6 D.O.

...
Caja conteniendo seis botellas de vino de diferentes Denominaciones de Origen:

- D.O. Somontano – 1 botella de Viñas del Vero Crianza
- D.O. Rioja – 1 botella de Valdelana Crianza
- D.O. Ribera de Duero – 1 botella de Viña Solorca Crianza
- D.O. Penedés – 1 botella de Muguet blanc de blancs
- D.O. Priorato – 1 Botella de Más de Frares – Crianza
- D.O. Rías Baixas – Puerta Santa 2012 – “ALBARIÑO”

Precio Caja de 6 botellas 43 €

Pedidos o información (preferible por correo electrónico): cavavins@martiesquijs.net
ó al 669290366

Impuestos incluidos

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducida
