



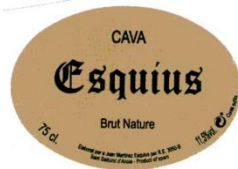
CATÁLOGO CAVAS Y VINOS

2019-2020



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

www.martiesquiuis.net



Ref. 1 .

Esquiuis **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. Producto recomendado. Brut Nature o Extra Brut

Cajas de 6 botellas 39€



**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 48 €



Ref. 3 - CAVA EL CELLER - BRUT NATURE RESERVA -

Elaboración tradicional y acabado tradicional. Viníferas Xarel-lo, Macabo y Parellada a un 33%

muy bien equilibrado. Color amarillo pajizo, buen perlaje, aromático y en boca fresco y agradable.

Marida con todos los platos.

Cajas de 6 botellas: 37€



Ref. 4 -
ESPECIAL

Joan M. Esquius - RESERVA

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 52 €



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 56 €



Refª 6

GRAND ROSÉ “NOVEDAD”

CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT

EXCEPCIONAL CAVA

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 39€



Ref. 7 -
SINGULAR G.R. Chardonnais

RESERVA

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 post gusto.

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 45



Ref. 8 **MÁGNUM JOAN M. ESQUIUS– Brut Nature–Botella de 150 Cl.**

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: a consultar, elaboración por encargo



Ref. 9 -

CUVÉE IMPERIAL 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 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. Pos gusto 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. 10 - .

REGALO – DOBLE ESTUCHE CON 3 BOTELLAS CAVA GRAN RESERVA CUVÉE IMPERIAL

APTO PARA

Precio estuche 49 €



Ref. 11 - .

CLÀSSIC GRAN RESERVA

Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha permanecido un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con tonalidades verdosas, burbujas finas y persistentes, lentas 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 pos gusto largo y muy agradable.

Macabeo 30%, Xarel.lo 60% y Parellada 10% Se sirve con estuche individual, apto para regalo.

Cajas de 6 botellas 99 €



Ref.12

ALEGORÍA - 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 13- **APTO PARA REGALO – ESTUCHE 3 BOTELLAS CAVA ALEGORÍA BRUT NATURE RESERVA**

Precio estuche: 32 €



Ref.14 **ALEGORÍA BRUT – RESERVA**

Caja de 6 bot. 58 €



Ref 15 **-ESTUCHE REGALO**
3 botellas: 2 Cava Reserva Alegoría Vino Penedès (negro. blanco o rosado):

26 € ó dos de vino y una de cava -27€



Refª16 - **.ALEGORÍA ROSE - RESERVA -**

Caja de 6 bot. 58 €



Ref. 17 -

..LA BUENA VIDA - BRUT

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. De original presentación.

Para disfrutarlo como aperitivo, en gran variedad de ensaladas y carnes blancas, postres ligeros y en celebraciones.

Macabeo 30%, Xarel.lo 40% y Parellada 30%

Cajas 6 botellas 44 €



Ref. 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 40€

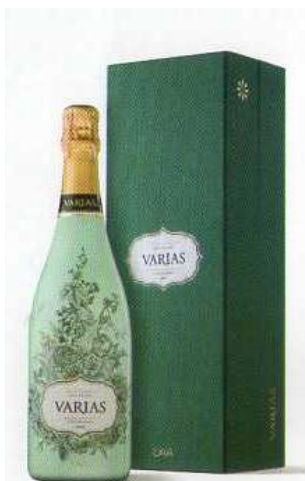


Ref. 19

GENUINO DE VARIAS BRUT

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 40 €



Ref. 20

VARIAS GRAN RESERVA – NUESTRA MÁS PRECIADA JOYA - EDICIÓN LIMITADA – 1912 botellas- Brut Nature

Mínimo 100 meses en la cava (más de 8 años de crianza)

Se trata de un Gran Reserva – botellas numeradas y certificadas.

Hace casi diez años, un seco invierno precedió a una primavera lluviosa y a un verano con temperaturas moderadas. Era el año 2008 y estas condiciones propiciaron una disminución de la producción respecto a vendimias anteriores. Cuando aún no sabíamos que el Consejo Regulador del Cava calificaría de excelente esa añada, en Varias decidimos destinar una parte de la vendimia de Xarel·lo de aquel año para este Cava mono varietal de edición limitada.

Tras un breve periodo de maceración, se procedió al embotellado con tapón de corcho natural con el fin de favorecer la crianza y aportar propiedades que mantengan la frescura.

Nos emociona que tras los más de 100 meses de crianza esas 1912 botellas se hayan convertido en un pequeño tesoro.

Precio estuche – 1 Unidad: 31€

VINOS



Ref. 21

VARIAS Blanco Muscat/Xarel·lo Vino Blanco

Xarel·lo y Muscat

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados. Nariz: Muy expresivo con notas florales y de fruta tropical.

Boca: Paladar sedoso, amplio, muy frutal y con un ligero toque cítrico.

Ideal para entrantes, pescados, mariscos crudos ya la plancha y ensaladas exóticas.

Enfriar lentamente en una cubitera o en la parte baja de la nevera

Caja 6 botellas 35 €



Ref.22 VARIAS -Tinto Cabernet

Vino Tinto

Merlot, Cabernet Sauvignon, y Tempranillo

Nota de cata: Color: Rubí intenso con reflejos violetas. Nariz: Potente y recuerdos de frutos rojos silvestres

Caja 6 botellas 35 €



Ref. 23 VARIAS -Garnacha

Garnacha 45% - Merlot 20% - Cabernet Sauvignon 25% - Pinot Noir 10%

Caja 6 botellas 35 €



Ref. 24 EUREKA BLANCO:

Viníferas: 20% Garnacha blanca – 80% xarelo

El mosto se obtiene macerado con sus hollejos para aportarle volumen y untuosidad. Tras este proceso ha fermentado en botas de roble francés aportándole redondez, elegancia y distinción. 4 meses de crianza en barrica de roble francés. 12% Vol.

Es ideal para disfrutarlo como aperitivo, en Ensaladas tropicales, pastas, arroces y pescados a la parrilla.

Caja de 6 botellas 40,50 €



Ref. 25

EUREKA TINTO

Viníferas: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 25% - Garnacha 10%-Tempranillo 25%.

4 meses en barricas de roble francés y roble americano.

Color rubí muy intenso.:

Despalillado de la uva en su entrada a la bodega, prensado y directo al depósito de maceración durante unos 25-30 días. Trásvase hacia otro depósito donde terminara la fermentación alcohólica a baja temperatura (entre 16º y 18º C).

Acompaña bien todo tipo de guisos y carnes, especialmente salseadas.

Perfecta combinación con quesos curados y frutos secos

Cajas de 6 botellas 40,50 €.



Ref. 26

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

Caja de 6 botellas – 47 €



VINOS D.O RUEDA



Ref. 27 – MANIA – Blanco - Mono varietal 100% Verdejo - Color amarillo paja, aroma potente, en boca elegante y redondo con la frescura que le confiere el Verdejo. Excelente calidad precio- Vol. 13%
Caja de 6 botellas – 50€



Ref. 28 – GRANZA- Blanco Rueda- ECO- 100% Verdejo. Se trata de un vino exclusivo con certificado ecológico, producción limitada. Elaborada con uvas cosechadas a mano, cultivo tradicional y artesanal cumpliendo la normativa del cultivo ecológico.- Vol. 13,3
Caja de 6 botellas 35 €



VINOS D.O: RIBERA DUERO



Ref. 29 –

GRANZA – Tinto Roble – Tinta fina ECO. Tempranillo 100% - Cumple con la normativa ECO. Color morado intenso. Nariz aromas frutales, fruta roja. En boca vivaz y potente, muy equilibrado, Post gusto persistente. Vol. 14%.
Cajas de 6 botellas 51€



Ref. 30 –

VALPARAISO- – Tinto Roble – Tinta fina ECO. Tempranillo 100%. Elaborado siguiendo el sistema tradicional con despallado y posterior maceración del mosto junto con los hollejos. Crianza 3 meses en bodega. Color rojo picota. Muy sabroso en boca, aterciopelado, intenso y persistente. Vol. 14%.
Caja de 6 botellas 43 €



VINOS D.O. PRIORATO



Ref. 31 – VIAJE PRIORATO – Negro Crianza – Viníferas: Garnatxa-Merlot –Cariñena – Syrah y Cabernet. Elaboración: Envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés y afinamiento en botella. Muy bien estructurado, sutil y equilibrado, elegante. En boca cálido y fresco. Vol. 15%
Caja de 6 botellas 76 €



Ref. 32 – PISSARRES – Negro Crianza – Garnatxa y Samsó. Muy agradable al paladar con recuerdos a frutos silvestres con toques balsámicos. Bien estructurado y concentrado con final agradable y prolongado. Su nombre viene dado porque las cepas están plantadas en terreno pizarroso, con lo que su producción es limitada. Enveje durante 9 meses en tinos de roble francés Allier, resto en botella. Color violáceo. Buena relación calidad precio. Vol. 14,5%
Cajas de 6 botellas 81€



VINOS D.O. RIOJA



Ref. 33 –. **BORDON** – Tinto Crianza – Tempranillo y Mazuelo –Crianza en barricas de roble blanco americano (Ohio) durante 14 meses con un trasiego cada 4 meses facilitando la clarificación de forma natural, posterior afinamiento en botella. Color cereza y ribetes de rubí. En nariz recuerda a frutos rojos. En boca limpio, sabroso y muy bien equilibrado con final largo y especiado. Vol. 12,5%
Cajas de 12 botellas 75€



Ref. 34 –. **BORDON** – Tinto Reserva – Tempranillo, Garnatxa y Mazuelo. Crianza en barricas de roble blanco americano (Ohio) durante 14 meses con un trasiego cada 4 meses facilitando la clarificación de forma natural, posterior afinamiento en botella. Color cereza y ribetes de rubí. En nariz recuerda a frutos rojos. En boca limpio, sabroso y muy bien equilibrado con final largo y especiado. Medalla de Oro Mundus Vini- 90 puntos Andreas Larsson. Vol. 12,5%

Cajas de 6 botellas 54



Ref. 35 –

NUNTIUS – Tinto – Tempranillo y Mazuelo. Color rojo oscuro y poco brillante, aromas a tierra, madera y frutos rojos- Olores acres y leve dulzor. Vol.14%

Cajas de 6 botellas 28€



Ref. 36 –.

NUNTIUS – Tinto Crianza .Tempranillo y Garnatxa. Color rubí con ribetes violáceos. Presenta en nariz aromas intensos a frutos rojos e hinojo, al especiado. En boca es potente y sabroso con un final de larga persistencia. La recolección de la uva Tempranillo se realiza en la segunda semana de Septiembre cuando la uva está en su punto óptimo. Vol. 14%

Caja de 6 botellas 38 €



VINOS D.O. TERRA ALTA



Ref. 37 – LA COMETA – Blanco – Garnatxa. Se trata de un vino concentrado, fresco y elegante con notas de fruta blanca y floral. El vino procede de una única viña de Garnatxa blanca. Vol. 14%
Cajas de 12 botellas 63€



Ref. 38 – PROHOM – Tinto – Garnatxa ECO. Elaborado a partir de un cupage clásico de uvas de viñedos jóvenes de Garnatxa negra y Sirah. Color cereza negra. Predominan los aromas de fruta negra. Toques florales y especiados. Sabroso en su paso en boca, con recuerdos dulces y taninos maduros. Vol. 14,5%
Cajas de 6 botellas 41€

SOMONTANO
VINOS D.O. SOMONTANO



Ref. 39 –

LAUS – Blanco - Chardonnay – Elaborado con excelente Chardonnay conservando todos los aromas frutales de la variedad gracias a una cuidada elaboración. Complejo y elegante. Destacan sus aromas cítricos y tropicales. Aspecto luminoso, color amarillo limón con destellos verdes. En boca es sabroso, potente y fresco con un post gusto largo y agradable. Vol. 13%
Medallas de Plata 2017 y 2018 Concurso Internacional “Chardonnay du Monde” Francia.

Cajas de 6 bot. 30 €



Ref. 40 –

LAUS – Rosado – Syrah y Garnacha Elaborado con mosto en flor de las uvas Syrah y Garnatxa. Atractivo color rosa pálido y con aspecto cristalino. En nariz muy limpio y frutal con matices de fresa y golosinas. Muy agradable y equilibrado, con un suave paso al paladar. Vol. 13%
Medalla de Broce 2017 – 48 International Wine&Spirit Competición (U.K)
Medalla de Oro 2018 en D.O. Somontano. Concurso Internacional Bacchus - España

Cajas de 6 botellas 30€



Ref. 41 –

LAUS Tinto Roble –Cabernet – Merlot y Syrah –

Perfecto ensamblaje de Cabernet, Merlot i Syrah, fermentados por separado y posterior reposo en bodega de roble mixto (duelas de roble americano y fondos de roble francés) durante 5 meses para conseguir el equilibrio entre los aromas de fruto seco y especial y el aporte aromático de la madera.

Color intenso con matices rojos y azulados. En boca fresco con marcada acidez que da vida a este vino equilibrado con taninos suaves y un buen paso en boca. Vol.

13,5%

Medalla de Bronce 2017 – International Wine&Spirit Competición (U.K.)

Cajas de 6 botellas 30€

PEDIDOS Ó INFORMACIÓN: esquius@esquius.net

IMPUESTOS INCLUIDOS – IVA

TRANSPORTE A DOMICILIO – TARIFA ESPECIAL REDUCIDA
