



## CATÁLOGO CAVAS Y VINOS 2021



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

En [www.martiesquius.net](http://www.martiesquius.net) encontrará estas referencias detalladas



Ref. 1 .

Esquius **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.

*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 50 €*



Ref. 3 - **CAVA EL MEU AVI - 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 - **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 – Excelente calidad/precio.*

**Cajas de 12 botellas a 54 €**



### CAVA RODAMONS "ORO"

Refª 5 -

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 €**



**EXCEPCIONAL CAVA**

Refª 6

**GRAND ROSÉ "NOVEDAD"**

**CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT**

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 40€**



Ref. 7 -  
**Chardonnais**

### RESERVA SINGULAR G.R.

*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 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 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 untoso, fino y de elegante final con un post gusto fresco y agradable.

**Caja de 6 botellas: a consultar, elaboración por encargo**

92  
GUÍA PEÑÍN  
PUNTOS



Color: amarillo brillante.  
Aroma: fruta blanca, fruta confitada, brioche, especiado, tostado.  
Boca: lleno, redondo, tostado.

Ref. 9 -.   
**puntos Guía Pellín**

**CUVÈE IMPERIAL GRAN RESERVA – 92**

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 -.   
**APTO PARA REGALO –  
DOBLE ESTUCHE CON 3 BOTELLAS CAVA GRAN RESERVA CUVÈE IMPERIAL**  
**Precio estuche 49 €**

92  
GUÍA PEÑÍN  
PUNTOS



Color amarillo brillante.  
Aroma fruto blanco, fruta confitado, briode, especiado, tostado.  
Boca lleno, redondo, tostado.

Ref. 11 - .

### Pellín

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.

**CLÀSSIC GRAN RESERVA – 92 puntos Guía**

**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-  
**ESTUCHE 3 BOTELLAS CAVA ALEGORÍA BRUT NATURE RESERVA**

**APTO PARA REGALO –**

**Precio estuche: 32 €**



Ref.14

**ALEGORÍA BRUT – RESERVA**

**Caja de Caja de 6 bot. 58 €**



Ref 15 -**ESTUCHE REGALO**

3 botellas: 2 Cava Reserva Alegoria Vino Penedès (negro, blanco o rosado):

**26 € ó dos de vino y una de cava -27€**



Ref<sup>a</sup>16 -

**De color rojo cereza intenso.  
Monastrell 80% y Garnacha 20%**

**.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<sup>a</sup> 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€**

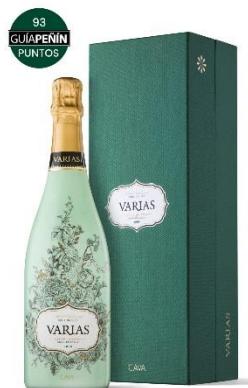


Refº 19

### 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 – 93 puntos Guía Peñín -

#### 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 botella presentada en doble estuche 31 €**

## VINOS

### PENEDES



Ref. 22.

### VARIAS- Pere P. Blanco Muscat/Xarello - Medalla de bronce 2020 en 54º Concurso Tastavins Catavins –“cata a ciegas”

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.

**Caja 6 botellas 36 €**



Ref.23

### VARIAS -Pere P. Tinto Cabernet

Vino Tinto

Merlot, Cabernet Sauvignon, y Tempranillo

Color: Rubí intenso con reflejos violetas. Nariz: Potente

**Caja 6 botellas 36 €**



Ref. 24

### VARIAS -Pere P. Garnacha – Medalla de Plata 2020

en 54º Concurso Tastavins – “cata a ciegas”

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

Caja 6 botellas, 36 €



Ref. 25

### 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. 26

### 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. Trasvase hacia otro depósito donde terminara la fermentación alcohólica a baja temperatura (entre 16º y 18º)

**Cajas de 6 botellas 40,50 €.**



Ref. 27

### Tinto Crianza – 100% cabernet Sauvignon

Vino tinto de color rojo granate con ribete teja, de carácter varietal, complejo y especiado. En boca fruta madura, carnosos 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 €**

**PEDIDOS Ó INFORMACIÓN: [esquius@esquius.net](mailto:esquius@esquius.net)**

**MPUESTOS INCLUIDOS – IVA**

**TRANSPORTE A DOMICILIO – TARIFA ESPECIAL REDUCIDA**

