



**La nostra selecció de vins prioritza els productes de la DO Costers del Segre i del territori proper sense oblidar altres zones vinícoles d'Espanya i d'altres regions del món. Per aquest motiu els vins estan ordenats per proximitat.**

**Tenim vins de diferents estils per tal de satisfer els teus gustos: clàssics, moderns, lleugers, opulents, afruitats, secs, biodinàmics, sense sulfits afegits... Si no saps que triar pregunta'ns i t'aconsellarem, perquè volem que gaudeixis del vi, del menjar i de les persones amb qui comparteixes aquest àpat.**

Nuestra selección de vinos prioriza los productos de la DO Costers del Segre y del territorio cercano sin olvidar otras zonas vinícolas de España i otras regiones del mundo. Por este motivo los vinos están ordenados por proximidad.

Tenemos vinos de diferentes estilos para satisfacer tus gustos: clásicos, modernos, ligeros, opulentos, afruitados, secos, biodinámicos, sin sulfitos añadidos...si no sabes que escoger, consúltanos y te aconsejaremos, porque queremos que disfrutes del vino, de la comida y de las personas con quien compartes este ágape.

[www.ferreruela.com](http://www.ferreruela.com)

E | Ecològic    B | Biodinàmic    N | Natural



## VINS BLANCS

### BLANCS DE COSTERS DEL SEGRE

<b>Prat d'Hores.</b> <i>Macabeu, Riesling i Muscat de Frontignan</i> Celler de Sanui.	24 €
<b>Turons de la Pleta</b> <i>Chardonnay</i> Bodegues Raimat.	27 €
<b>Ónra</b> <i>Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc</i> Celler Lagravera.   <b>E   B</b>	21 €
<b>Cíclic</b> <i>Garnatxa Blanca</i> Celler La Gravera.   <b>E   B</b>	35 €
<b>Eixaders</b> <i>Chardonnay</i> L'Olivera Cooperativa.   <b>E</b>	26 €
<b>Auzells</b> <i>Macabeu, Riesling, Sauvignon Blanc i Albariño</i> Celler Tomás Cusiné.   <b>E</b>	21 €
<b>Macameu</b> <i>Macabeu (Brisat)</i> Clos de peguera.   <b>E   N</b>	22 €
<b>Cristiari</b> <i>Incrozio Manzoni i Müller Thurgau</i> Celler Vall de Baldomar.	20 €
<b>Taleia</b> <i>Sauvignon Blanc i Semillón</i> Celler Castell d'Encús.	33 €

### BLANCS DE CATALUNYA

<b>Temps de flors Sumarroca</b> <i>Muscat i Gewürztraminer</i> Bodega Sumarroca. DO Penedès   <b>E</b>	19 €
<b>Còsmic</b> <i>Xarel·lo i Sauvignon Blanc</i> Parés Baltà. DO Penedès   <b>E   B</b>	22 €
<b>Edetària Selecció</b> <i>Garnatxa Blanca</i> Celler Edetària. DO Terra Alta	36 €

## VINS BLANCS

### BLANCS D' ESPANYA

<b>Cueva del monge</b> <i>Viura, Malvasía i Garnacha</i> Bodegas Vinícola Real. DOCa Rioja	30 €
<b>Menade</b> <i>Verdejo</i> Bodegas Menade. VT Castilla y León   E	19 €
<b>La Capilla</b> <i>Verdejo i Sauvignon Blanc</i> Bodega Finca La Capilla. DO Rueda	22 €
<b>Le Domaine, Blanco de Guarda</b> <i>Sauvignon Blanc i Verdejo</i> Abadia Retuerta VT. Castilla i León	52 €
<b>Sameirás</b> <i>Treixadura, Albariño, Godello i Loureira e Lado</i> Antonio Cajide Gulín. DO Ribeiro	22 €
<b>Pazo Señorans</b> <i>Albariño</i> Pazo de Señorans. DO Rías Baixas	25 €

### BLANCS INTERNACIONALS

<b>Phillippe Bouzereau</b> <i>Chardonnay</i> Phillippe Bouzereau. AOC Bourgogne	36 €
<b>Baron de L</b> <i>Sauvignon Blanc</i> De Ladoucette. AOC Pouilly-Fumé	96 €
<b>1r Cru Chassagne-Montrachet</b> <i>Chardonnay</i> Maison louis latour. AOC Chassagne-Montrachet	89 €
<b>Steinreich</b> <i>Riesling</i> Ansgar Clüsserath Wiengut. Mosel	36 €
<b>Kimich</b> <i>Gewürztraminer</i> Weingut Kimich. (Trocken) Pfälz	28 €
<b>Mandolás Oremus</b> <i>Furmint</i> Oremus-Vega Sicilia. Tokaj	34 €

## ESCUMOSOS

<b>Agustí Torello Mata Ubac GR</b> <i>Macabeu, Xarel·lo i Parellada</i> Agustí Torelló Mata. DO Cava   <b>E</b>	<b>25 €</b>
<b>Finca els Gorgs Gran Rv</b> (100 mesos) <i>Macabeu i Xarel·lo</i> Agustí Torelló Roca. DO Clàssic Penedès   <b>E</b>	<b>49 €</b>
<b>Gramona Imperial Brut</b> <i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay i Parellada</i> Gramona. Corpinnat   <b>E   B</b>	<b>34 €</b>
<b>De la Finca</b> <i>Macabeu, Parellada i Xarel·lo</i> Bodega Raventós i Blanc. DO Conca del Riu Anoia   <b>E</b>	<b>32 €</b>
<b>Textures de Pedra</b> <i>Xarel·lo Vermell, Bastard Negre i Sumoll</i> Celler Raventós i Blanc. Conca del riu Anoia   <b>E</b>	<b>44 €</b>
<b>Mas del Serral</b> (100 mesos) <i>Xarel·lo i Bastard Negre</i> Pepe Raventós. Conca del riu Anoia.   <b>B</b>	<b>190 €</b>
<b>Enfant de la Montagne 1r Cru Extra Brut</b> <i>Pinot noir, Meunier i Chardonnay</i> Bertrand-delespierre. AOC Champagne	<b>47 €</b>
<b>La Cuvée Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot noir i Meunier</i> Laurent-Perrier. AOC Champagne	<b>56 €</b>
<b>Louis Roederer Collection</b> <i>Pinot noir, Chardonnay i P. Meunier</i> Louis Roederer. AOC Champagne	<b>83 €</b>
<b>Saracco Moscato</b> Azienda Agricola Paolo Saracco. DOGC Moscato d'Asti	<b>19 €</b>

## VINS ROSATS

<b>Jhana Merlot</b> Celler Castell d'Encús. DO Costers del Segre	<b>38 €</b>
<b>Cara Nord Trepát</b> Celler Cara Nord. DO Conca de Barberà	<b>21 €</b>
<b>By.Ott Garnacha i Syrah</b> Domaines Ott. AOC Côtes De Provence	<b>29 €</b>

## VINS NEGRES

### NEGRES DE COSTERS DEL SEGRE

<b>Turons de Vallcorba</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> Bodegues Raimat.	28 €
<b>Cíclic</b> <i>Garnatxa negra</i> Celler La Gravera.   E   B	35 €
<b>Alto Siós</b> <i>Syrah, Tempranillo i Garnatxa</i> Bodegas Costers del Sió.	22 €
<b>1780</b> <i>C. Sauvignon, Ull de llebre i Merlot</i> Celler Castell del Remei.	39 €
<b>Purgatori</b> <i>Carinyena, Garnatxa i Syrah</i> Famillia Torres.	46 €
<b>Saó Abrivat</b> <i>Tempranillo, Garnatxa i C.Sauvignon</i> Celler Mas Blanch i Jové.   E	22 €
<b>Finca Barqueres</b> <i>Carinyena</i> Tomás Cusiné.   E	38 €
<b>Biu Negre</b> <i>Pinot Noir</i> Celler Batlliu de Sort.   E	25 €
<b>Acusp</b> <i>Pinot Noir</i> Celler Castell d'Encús.	57 €
<b>Quest</b> <i>C.Sauvignon, C.Franc, Petit verdot i Merlot</i> Celler Castell d'Encús.	53 €
<b>Thalarn</b> <i>Syrah</i> Celler Castell d'Encús.	55 €

## VINS NEGRES

**Bell Cros (El Camí)** *Carinyena i Garnacha Negra* 23 €  
Joan Asens. DO Montsat

**Els Pics** *Garnatxa, Carinyena, C.Sauvignon i Syrah* 27 €  
Bodegas Mas Alta. DOQ Priorat

**Usatges** *Garnatxa, C.Sauvignon i Carinyena* 36 €  
Bodega Costers del Siurana. DOQ Priorat

**Salanques** *Garnatxa, Carinyena i Syrah* 52 €  
Celler Mas Doix. DOQ Priorat

**Gratallops Vi de Vila** *Garnatxa i Samsó* 55 €  
Álvaro Palacios. DOQ Priorat

## NEGRES D'ESPANYA

**Sommos Colección Syrah** *Syrah* 39 €  
Sommos. DO Somontano

**Cuesta del Herrero** *Garnacha* 20 €  
Bodegas Aylés. DO Vino de Pago de Aylés

**San Vicente** *Tempranillo* 59 €  
Señorio de Sant Vicente. DOCa Rioja

**Kalamity** *Garnacha tinta, Tempranillo, Garnacha Blanca i Viura* 135 €  
Bodega Oxeer bastegieta. DOCa Rioja

**Viña Ardanza Rv** *Tempranillo i Garnacha Tinta* 39 €  
La Rioja Alta. DOCa Rioja

**Jose Gil** *Tempranillo i Garnacha* 33 €  
Jose Gil Vigneron. DOCa Rioja

**Artadi Valdeginés** *Tempranillo* 47 €  
Bodegas y viñedos Artadi. Laguardia (Rioja)

**Francisco Barona** *Tinto fino, Garnacha i Albillo* 49 €  
Barona Bodegas y Viñedos. DO Ribera del Duero

## VINS NEGRES

<b>Protos'27 Tinto fino</b> Bodegas Protos. DO Ribera del Duero	33 €
<b>Aalto Tinto fino</b> Bodegas Aalto. DO Ribera del Duero	50 €
<b>Valderiz Tinto fino i Albillo</b> Bodega Valderiz. DO Ribera del Duero   E	34 €
<b>Tomás Postigo 3er Año Tinto Fino, Cabernet i Merlot</b> Postigo vergel. DO Ribera del duero	50 €
<b>PSI Tinto fino</b> Dominio de Pingus. DO Ribera del Duero	44 €
<b>Vega-Sicilia Valbuena 5º Tinto fino i Merlot</b> Bodega Vega Sicilia. DO Ribera del Duero	168 €
<b>Mauro Tempranillo</b> Bodegas Mauro. VT Castilla y León	52 €
<b>Villa de Corullón Mencía</b> Descendientes de J.Palacios. DO Bierzo	41 €

## NEGRES INTERNACIONALS

<b>Saint-Joseph Vieilles Vignes Syrah</b> Tardieu-Laurent. AOC Saint-Joseph	49 €
<b>Les Chaillots Pinot noir</b> Bodega Louis Latour. AOC Aloxe-Corton 1er cru	83 €
<b>Château la Fleur-Pétrus Merlot, Cabernet Franc i Petit Verdot</b> Château la Fleur-Pétrus. AOC Pomerol	345 €