



**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>Turons de la Pleta 2019</b> <i>Chardonnay</i> Bodegues Raimat.	26 €
<b>Ónra 2020</b> <i>Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc</i> Celler Lagravera.   E   B	19 €
<b>Pla del Lladoner 2021</b> <i>Garnatxa Blanca i Chardonnay</i> Bodegues Costers del Sio.	19 €
<b>Blanc de Serè 2021</b> <i>Macabeu, Parellada i Chardonnay</i> L'Olivera Cooperativa.   E	16 €
<b>Eixaders 2019</b> <i>Chardonnay</i> L'Olivera Cooperativa.   E	24 €
<b>Finca Racons 2017</b> <i>Macabeu</i> Celler Tomás Cusiné.	34 €
<b>Cristiari 2021</b> <i>Incrozio Manzoni i Müller Thurgau</i> Celler Vall de Baldomar.	20 €
<b>Ekam 2020</b> <i>Riesling i Albarinyo</i> Celler Castell d'Encús.	33 €
<b>Taleia 2015</b> <i>Sauvignon Blanc i Semillón</i> Celler Castell d'Encús.	33 €

### BLANCS DE CATALUNYA

<b>Perfum de Can Sumoi 2021</b> <i>Macabeu, Malvasia i Moscatell</i> Viticultors Raventós i Blanc. DO Penedès   E   N	19 €
<b>Can Sumoi 2020</b> <i>Xarel·lo</i> Viticultors Raventós i Blanc. DO Penedès   E   N	21 €
<b>El Fanio 2020</b> <i>Xarel·lo</i> Albet I Noya. DO Penedès   E	21€

## VINS BLANCS

**Satèl·lit 2018** *Carinyena Blanca* 29 €  
Cavas Parés Baltà. DO Penedès | E

**Edetària Selecció 2018** *Garnatxa Blanca* 33 €  
Celler Edetària. DO Terra Alta

### BLANCS D' ESPANYA

**Viña Gravonia Cr 2013** *Viura* 33 €  
R. Lopez de Heredia DOCa. Rioja

**Menade 2021** *Verdejo* 17 €  
Bodegas Menade. VT Castilla y León | E

**Finca la Colina Verdejo Cien x Cien 2019** *Verdejo* 21 €  
Vinos Sanz. DO Rueda

**Le Domaine, Blanco de Guarda 2018** *Sauvignon Blanc y Verdejo* 46 €  
Abadia Retuerta VT. Castilla i León

**Ultreia 2020** *Godello* 24 €  
Raúl Pérez. DO Bierzo

**Casal de Armán 2020** *Treixadura, Albariño i Godello* 26 €  
Casal de Armán. DO Ribeiro

**Pazo Señorans Colección 2018** *Albariño* 27 €  
Pazo de Señorans. DO Rías Baixas

## VINS BLANCS

### BLANCS INTERNACIONALS

<b>Bourgogne Chardonnay 2018</b> <i>Chardonnay</i> Guy Amiot et Fils. AOC Bourgogne	32 €
<b>Baron de L 2018</b> <i>Sauvignon Blanc</i> De Ladoucette. AOC Pouilly-Fumé	96 €
<b>Kallstadtler Riesling 2020</b> <i>Riesling</i> Weingut Koehler Ruprech. (Spätlese Trocken) Pfälz	21 €
<b>Steinreich 2018</b> <i>Riesling</i> Ansgar Clüsserath Wiengut. Mosel	34 €
<b>Kimich 2020</b> <i>Gewürztraminer</i> Weingut Kimich. (Trocken) Pfälz.	25 €
<b>Mandolás Oremus 2018</b> <i>Furmint</i> Oremus-Vega Sicilia. Tokaj	31 €

## VINS ESCUMOSOS

<b>Siós Brut Rosé RV 2018</b> <i>Pinot Noir</i> Bodegues Costers del Sió. DO Costers del Segre	<b>31€</b>
<b>Camí dels Xops 2021</b> <i>Macabeu i Xarel·lo</i> Anima Mundi. Sant Sadurní d'Anoia (Escumós Ancestral)   E   N	<b>26€</b>
<b>Vi-Brant 2021</b> <i>Xarel·lo Vermell</i> Caves Llopart. DO Penedès (Escumós Ancestral)   E   N	<b>25€</b>
<b>Carles Andreu Brut Rv 2019</b> ( <i>Rosat</i> ) <i>Trepat</i> Celler Carles Andreu. DO Cava	<b>28€</b>
<b>Agustí Torelló Mata Gan Rv Barrica 2016</b> <i>Macabeu</i> Agustí Torelló Mata. DO Cava	<b>24€</b>
<b>Pedregosa Rv BN 2017</b> <i>Garnatxa negra, Xarel·lo i Macabeu</i> Celler Castelo De Pedregosa. DO Cava   E	<b>18€</b>
<b>Recaredo Terrers Gran Rv BN 2018</b> <i>Macabeu, Xarel·lo i Parellada</i> Recaredo Mata Casanovas. Corpinnat   E   B	<b>29€</b>
<b>Mosset BN 2016</b> <i>Xarel·lo, Parellada i Macabeu</i> Sabaté i Coca. Corpinnat   E	<b>23€</b>
<b>Leopardi BN 2014</b> <i>Xarel·lo, Macabeu i Parellada</i> Caves Llopart. Corpinnat   E	<b>33€</b>
<b>Textures de Pedra 2017</b> <i>Xarel·lo Vermell, Bastard Negre i Sumoll</i> Celler Raventós i Blanc. Conca del riu Anoia   E	<b>39€</b>
<b>Louis Roederer Collection 242</b> <i>Pinot noir, Chardonnay i P. Meunier</i> Louis Roederer. AOC Champagne	<b>69€</b>
<b>Baron-Fuenté Millésime 2013</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier i Pinot Noir</i> Baron-Fuenté. AOC Champagne	<b>51€</b>
<b>Moët &amp; Chandon Grand Vintage 2013</b> <i>Pinot noir, Pinot meunier i Chardonnay</i> Moët & Chandon. AOC Champagne	<b>54€</b>
<b>Saracco 2021</b> <i>Moscato</i> Azienda Agricola Paolo Saracco. DOGC Moscato d'Asti	<b>19€</b>

## VINS ROSATS

<b>Jhana 2018 <i>Merlot</i></b> Celler Castell d'Encús. DO Costers del Segre	<b>31 €</b>
<b>Cara Nord 2020 <i>Trepal</i></b> Celler Cara Nord. DO Conca de Barberà	<b>18 €</b>
<b>By.Ott 2020 <i>Garnacha i Syrah</i></b> Domaines Ott. AOC Côtes De Provence	<b>28 €</b>

## VINS NEGRES

### NEGRES DE COSTERS DEL SEGRE

<b>Turons de Vallcorba 2018</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> Bodegues Raimat.	27 €
<b>Cíclic 2017</b> <i>Garnatxa negra</i> Celler La Gravera   E   B	31 €
<b>Alto Siós 2017</b> <i>Syrah, Tempranillo i Garnatxa</i> Bodegas Costers del Sió.	21 €
<b>1780 2018</b> <i>C. Sauvignon, Ull de llebre i merlot</i> Celler Castell del Remei.	35 €
<b>Purgatori 2019</b> <i>Carinyena, Garnatxa i Syrah</i> Famíllia Torres.	41 €
<b>Saó Expressiu 2018</b> <i>Garnatxa, C.Sauvignon i Ull de llebre</i> Celler Mas Blanch i Jové.   E	26 €
<b>Garnatxa de Cérvoles 2019</b> <i>Garnatxa negra</i> Celler Cérvoles.   E	22 €
<b>Geol 2017</b> <i>Samsó, Merlot i Cabernet Sauvignon</i> Celler Tomás Cusiné.   E	30 €
<b>Finca Barqueres 2017</b> <i>Carinyena</i> Celler Tomás Cusiné.   E	34 €
<b>Biu Negre 2020</b> <i>Pinot Noir</i> Celler Batlliu de Sort.   E	24 €
<b>Acusp 2018</b> <i>Pinot Noir</i> Celler Castell d'Encús.	49 €
<b>Quest 2016</b> <i>C.Sauvignon, C.Franc, Petit verdot i Merlot</i> Celler Castell d'Encús.	46 €
<b>Thalarn 2017</b> <i>Syrah</i> Celler Castell d'Encús.	46 €

## VINS NEGRES

### NEGRES DE CATALUNYA

<b>Vermell 2018</b> <i>Garnatxa, Carinyena, Syrah</i> Dosterras. DO Montsant	<b>18 €</b>
<b>Furvus 2018</b> <i>Garnacha peluda i merlot</i> Vinyes Domènech. DO Montsant   E	<b>30 €</b>
<b>Edetària Selecció 2017</b> <i>Garnatxa peluda, Garnatxa Fina i Samsó</i> Celler Edetària. DO Terra Alta   E	<b>33 €</b>
<b>Via Edetana 2019</b> <i>Garnatxes, Syrah i Carinyena</i> Celler Edetària. DO Terra Alta   E	<b>20 €</b>
<b>Oriam 2020</b> <i>Carinyena</i> Teila BrunaT. DOQ Priorat	<b>23 €</b>
<b>Els Pics 2019</b> <i>C.Sauvignon, Carinyena i Garnatxa</i> Bodegas Mas Alta. DOQ Priorat	<b>25 €</b>
<b>Usatges 2019</b> <i>Garnatxa, C.Sauvignon i Carinyena</i> Bodega Costers del Siurana. DOQ Priorat	<b>37 €</b>
<b>Coma Vella 2016</b> <i>Garnatxa, Samsó i Syrah</i> Mas d'en Gil. DOQ Priorat	<b>34 €</b>
<b>Ferrer Bobet 2018</b> <i>Carinyena, Garnatxa i Syrah</i> Ferrer Bobet. DOQ Priorat	<b>40 €</b>
<b>Gratallops Vi de Vila 2016</b> <i>Garnatxa i Samsó</i> Álvaro Palacios. DOQ Priorat	<b>50 €</b>
<b>Gaintus Radical 2018</b> <i>Sumoll</i> Heretat Mont-Rubí. DO Penedès	<b>21 €</b>



## VINS NEGRES

### NEGRES D' ESPANYA

<b>Sommos Colección Syrah 2018</b> <i>Syrah</i> Sommos. DO Somontano	<b>39 €</b>
<b>Cuesta del Herrero 2020</b> <i>Garnacha</i> Bodegas Aylés. DO Vino de Pago de Aylés	<b>19 €</b>
<b>Viña Cubillo 2013</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i> R. López de Heredia. DOCa Rioja	<b>24 €</b>
<b>Gaudium Rv 2015</b> <i>Tempranillo i Graciano</i> Marqués de Cáceres. DOCa Rioja	<b>39 €</b>
<b>Viña Ardanza Rv 2015</b> <i>Tempranillo i Garnacha Tinta</i> La Rioja Alta. DOCa Rioja	<b>34 €</b>
<b>Marqués de Vargas Rv 2016</b> <i>Tempranillo i Garnacha</i> Bodegas Marqués de Vargas. DOCa Rioja	<b>29 €</b>
<b>Artadi Valdeginés 2017</b> <i>Tempranillo</i> Bodegas y viñedos Artadi. Laguardia (Rioja)	<b>45 €</b>
<b>Sotorrondero 2019</b> <i>Syrah y Garnacha</i> Bodegas Jiménez-Landi. DO Méntrida	<b>28 €</b>
<b>Francisco Barona 2019</b> <i>Tinto fino, Garnacha i Albillo</i> Barona Bodegas y Viñedos. DO Ribera del Duero	<b>39 €</b>
<b>Protos'27 2019</b> <i>Tinto fino</i> Bodegas Protos. D.O. Ribera del Duero	<b>32 €</b>
<b>Aalto 2019</b> <i>Tinto fino</i> Bodegas Aalto. DO Ribera del Duero	<b>44 €</b>
<b>La Capilla Vendimia Seleccionada 2018</b> <i>Tinta del país</i> Bodega Finca La Capilla. DO Ribera del Duero	<b>36 €</b>
<b>PSI 2016</b> <i>Tinto fino</i> Dominio de Pingus. DO Ribera del Duero	<b>44 €</b>
<b>Vega-Sicilia Valbuena 5º 2016</b> <i>Tinto fino i Merlot</i> Bodega Vega Sicilia. DO Ribera del Duero	<b>141 €</b>

## VINS NEGRES

<b>Mauro 2019</b> <i>Tempranillo</i> Bodegas Mauro. VT Castilla y León	43 €
<b>Almirez 2017</b> <i>Tinta de Toro</i> Bodega Teso la Monja. DO Toro	26 €
<b>Victorino 2017</b> <i>Tinta de Toro</i> Bodega Teso de Monja. DO Toro	45 €
<b>Juan Gil 2019</b> <i>Monastrell</i> Bodegas Juan Gil. DO Jumilla   E	20 €
<b>Villa de Corullón 2017</b> <i>Mencía</i> Descendientes de J.Palacios. DO Bierzo	41 €
<b>Castro Candaz 2020</b> <i>Mencía</i> Raúl Pérez. DO Ribeira Sacra	19 €
<b>La Raya del Palacio Quemado 2018</b> <i>Trincadeira, Alicante Bouschet, Garnacha i Syrah</i> Bodega Alvear. VT Extremadura	32 €

## NEGRES INTERNACIONALS

<b>Saint-Joseph 2016</b> <i>Vieilles Vignes Syrah</i> Tardieu-Laurent. AOC Saint-Joseph	56 €
<b>Bourgogne 2019</b> <i>Pinot Noir</i> Labruyère-Prieur. AOC Bourgogne	33 €
<b>Château Cap de Faugères 2015</b> <i>C.Franc i C.Sauvignon</i> Château cap de faugères. AOC Côtes-de-Bordeaux	33 €
<b>Les Chaillots 2017</b> <i>Pinot noir</i> Bodega Louis Latour. AOC Aloxe-Corton 1er cru	83 €
<b>Moulin à vent 2020.</b> <i>Gamay</i> Christophe Pacalet. AOC Moulin à vent	29 €