



Casanova Beach Club

**CARTA DE VINOS 2023**



## VINOS ESPUMOSOS


				
<b>ESCOFET ROSELL</b>		21,00€		
<i>Macabeu, Parellada y Xarel·lo</i>	D.O. CAVA			
<b>RIMARTS BRUT NATURE RESERVA</b>		24,00€		E V
<i>Macabeu, Parellada y Xarel·lo</i>	D.O. CAVA			
<b>RAVENTOS I BLANC "BLANC DE BLANCS"</b>		26,00€	5,00€	E V B
<i>Macabeu, Parellada y Xarel·lo</i>	CONCA DEL RIU ANOIA			
<b>LLOPART BRUT NATURE RESERVA</b>		27,00€	5,00€	E
<i>Macabeu, Xarel·lo y Parellada</i>	CORPINNAT			
<b>SABATE I COCA JOSEP COCA</b>		31,00€		E
<i>Xarel·lo y Macabeu</i>	CORPINNAT			
<b>PERELADA GRAN CLAUSTRO</b>		32,00€		
<i>Chardonnay y Pinot Noir</i>	D.O. CAVA			
<b>GRAMONA IMPERIAL BRUT GRAN RESERVA</b>		32,00€		E V B
<i>Xarel·lo, Macabeu y Chardonnay</i>	CORPINNAT			
<b>RAVENTOS I BLANC GRAN RESERVA DE LA FINCA</b>		33,00€		E V B
<i>Xarel·lo, Macabeu y Parellada</i>	CONCA DEL RIU ANOIA			
<b>LEOPARDI</b>		36,00€		E
<i>Xarel·lo, Macabeu y Parellada</i>	CORPINNAT			
<b>RECAREDO BRUT NATURE GRAN RESERVA "TERRERS"</b>		38,00€		E B
<i>Xarel·lo, Macabeu y Parellada</i>	CORPINNAT			
<b>GRAMONA III LUSTROS</b>		44,00€		V B
<i>Xarel·lo y Macabeu</i>	CORPINNAT			
<b>TAITTINGER BRUT RESERVE</b>		55,00€		
<i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	A.O.C. CHAMPAGNE			
<b>MOET CHANDON BRUT IMPERIAL</b>		55,00€		
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	A.O.C. CHAMPAGNE			
<b>BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT</b>		75,00€		
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	A.O.C. CHAMPAGNE			

E: Ecológico V: Vegano B: Biodinámico







## VINOS ESPUMOSOS ROSADOS

				
<b>MARTINEZ</b> <i>Garnacha y Pinot Noir</i>	D.O. CAVA	24,00€		E V
<b>GUILERA ROSAT BRUT</b> <i>Garnacha y Pinot Noir</i>	D.O. CAVA	22,50€		E V
<b>RAVENTOS I BLANC "DE NIT"</b> <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada y Monastrell</i> CONCA DEL RIU ANOIA		29,00€		E V B
<b>MOET CHANDON ROSE IMPERIAL</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE		65,00€		

## VINOS DE AGUJA

				
<b>MUSTILLANT BLANC</b> <i>Parellada y Macabeu</i>	D.O. PENEDES	20,00€		E V B
<b>MUSTILLANT ROSE</b> <i>Syrah y Merlot</i>	D.O. PENEDES	20,50€		E V B

E: Ecológico V: Vegano B: Biodinámico







## VINOS BLANCOS

				
<b>CAN SUMOI</b> <i>Garnacha Blanca</i>	CATALUNYA	23,00€		E V B
<b>ALTA ALELLA PANSA BLANCA</b> <i>Pansa Blanca</i>	D.O. ALELLA	21,50€		
<b>EL ZARZAL</b> <i>Godello</i>	D.O. BIERZO	25,00€		
<b>CALA PESCADOR</b> <i>Garnacha Blanca, Muscat y Macabeu</i>	D.O. CATALUNYA	19,00€	3,00	
<b>CERVOLES BLANC</b> <i>Macabeu y Chardonnay</i>	D.O. COSTERS DEL SEGRE	36,00€		E V
<b>GAROINA</b> <i>Chardonnay</i>	D.O. EMPORDÀ	21,00€	4,00€	
<b>FINCA LA GARRIGA BLANC</b> <i>Chardonnay</i>	D.O. EMPORDÀ	33,00€		
<b>TERRAS DO CIGARRON</b> <i>Godello</i>	D.O. MONTERREI	19,50€	3,50€	V
<b>RITA</b> <i>Garnacha Blanca</i>	D.O. MONTSANT	30,50€		E V B
<b>DIDO BLANC</b> <i>Garnacha Blanca, Macabeu y Cartoixà</i>	D.O. MONTSANT	31,00€		E V
<b>LA DESCARADA</b> <i>Gewürztraminer, Moscatell i Sauvignon Blanc</i>	D.O. PENEDÈS	21,50€		E
<b>CASTELLROIG SO</b> <i>Xarel·lo</i>	D.O. PENEDÈS	22,00€		E
<b>GESSAMI</b> <i>Muscat, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer</i>	D.O. PENEDÈS	24,00€		E V B
<b>GRAN CAUS BLANC</b> <i>Xarel·lo, Chenin Blanc y Chardonnay</i>	D.O. PENEDÈS	29,50€		E V
<b>FRANSOLA</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	D.O. PENEDÈS	36,50€		
<b>ABADAL PICAPOLL</b> <i>Picapoll</i>	D.O. PLA DE BAGES	24.50€		

E: Ecológico V: Vegano B: Biodinámico





				
<b>LES BRUGUERES</b> <i>Garnacha Blanca</i>	<i>D.O.Q. PRIORAT</i>	30,50€		
<b>DON PEDRO SOUTOMAIOR</b> <i>Albariño</i>	<i>D.O. RIAS BAIXAS</i>	21,00€	4,00€	
<b>PAZO SAN MAURO</b> <i>Albariño</i>	<i>D.O. RIAS BAIXAS</i>	29,00€		
<b>PAZO DE SEÑORANS</b> <i>Albariño</i>	<i>D.O. RIAS BAIXAS</i>	27,00€		V
<b>PAZO BARRANTES</b> <i>Albariño</i>	<i>D.O. RIAS BAIXAS</i>	45,00€		
<b>RAMON DO CASAR</b> <i>Treixadura, Albariño y Godello</i>	<i>D.O. RIBEIRO</i>	23,00€		
<b>MUGA BLANCO</b> <i>Viura y Malvasía</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>	23,50€		
<b>CONTINO BLANCO</b> <i>Viura</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>	29,50€		V
<b>REMIREZ DE GANUZA BLANCO</b> <i>Viura</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>	37,00€		
<b>LA CHANCLA</b> <i>Verdejo</i>	<i>D.O. RUEDA</i>	21,00€	3,50€	
<b>HERMANOS LURTON</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>D.O. RUEDA</i>	22,00€	4,00€	
<b>JOSE PARIENTE</b> <i>Verdejo</i>	<i>D.O. RUEDA</i>	22,50€		
<b>EL PERRO VERDE</b> <i>Verdejo</i>	<i>D.O. RUEDA</i>	24,00€		
<b>LURTON CUESTA ORO</b> <i>Verdejo</i>	<i>D.O. RUEDA</i>	26,50€		
<b>TERRA EIXUTA</b> <i>Garnacha Blanca</i>	<i>D.O. TERRA ALTA</i>	20,50€		
<b>BARBARA FORES</b> <i>Garnacha Blanca</i>	<i>D.O. TERRA ALTA</i>	21,00€		


E: Ecológico V: Vegano B: Biodinámico





<b>LAFOU ELS AMELERS</b> <i>Garnacha Blanca</i>	<i>D.O. TERRA ALTA</i>	 26,50€		E
<b>O LUAR DO SIL</b> <i>Godello sobre lías</i>	<i>D.O. VALDEORRAS</i>	29,50€		E
<b>BALTHASAR RESS VON UNSERM</b> <i>Riesling</i>	<i>RHEINGAU, ALEMANYA</i>	24,00€		E
<b>TRIMBACH VIELLES VIGNES</b> <i>Riesling</i>	<i>ALSACIA, FRANÇA</i>	45,00€		
<b>LOUIS JADOT CONVENT DES JACOBINS</b> <i>Chardonnay</i>	<i>BORGONYA, FRANÇA</i>	33,00€		
<b>VINCENT GIRARDIN POUILLY-FUISSE VIEILLES VIGNES</b> <i>Chardonnay</i>	<i>BORGONYA, FRANÇA</i>	45,00€		
<b>LA CHABLISIENNE MONT DE MILIEU 1ER CRU</b> <i>Chardonnay</i>	<i>CHABLIS, FRANÇA</i>	62,00€		
<b>ALICE BEL COLE</b> <i>Moscato d'Asti</i>	<i>MOSCATO D'ASTI (PIAMONTE), ITALIA</i>	21,50€		

## VINOS ROSADOS



<b>LA ROSA</b> <i>Sumoll, Parellada y Xarel·lo</i>	<i>D.O. PENEDES</i>	 24,00€		E V B
<b>IZADI LARROSA</b> <i>Garnacha</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>	21,00€	3,60€	
<b>MUGA ROSADO</b> <i>Tempranillo, Garnacha y Viura</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>	22,00€		
<b>REGINA</b> <i>Garnacha</i>	<i>D.O. MONTSANT</i>	32,50€		E
<b>WHISPERING ANGEL</b> <i>Cinsault, Syrah y Grenache</i>	<i>COTES DE PROVENCE</i>	32,50€		

E: Ecológico V: Vegano B: Biodinámico






## VINOS TINTOS

				
<b>PARVUS SYRAH</b> <i>Syrah</i>	D.O. ALELLA	26,50€		E
<b>DOMINIO DE TARES CEPAS VIEJAS</b> <i>Mencía</i>	D.O. BIERZO	26,00€		
<b>PETALOS DEL BIERZO</b> <i>Mencía</i>	D.O. BIERZO	29,00€		
<b>BORSAO TRES PICOS</b> <i>Garnacha</i>	D.O. CAMPO DE BORJA	27,00€		
<b>EL VILOSELL</b> <i>Tempranillo y Syrah</i>	D.O. COSTERS DEL SEGRE	24,50€		E
<b>CARGOL TREU BANYA</b> <i>Garnacha, Tempranillo, Merlot y Syrah</i>	D.O. COSTERS DEL SEGRE	21,00€		
<b>ACUSP</b> <i>Pinot Noir</i>	D.O. COSTERS DEL SEGRE	49,00€		
<b>RHODES</b> <i>Cariñena y Syrah</i>	D.O. EMPORDÀ	24,50€		
<b>FINCA MALAVEÏNA</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Garnacha</i>	D.O. EMPORDÀ	33,00€		
<b>FOLRE</b> <i>Garnatxa y Cariñena</i>	D.O. MONTSANT	24,00€	4,50€	
<b>DIDO NEGRE</b> <i>Garnacha, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	D.O. MONTSANT	27,00€		E B
<b>FURVUS</b> <i>Garnacha</i>	D.O. MONTSANT	29,00€		E V B
<b>LES TIMBES</b> <i>Marselan, Arinarnoa y Caladoc</i>	D.O. PENEDES	24,00€		E
<b>GRAN CAUS NEGRE</b> <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	D.O. PENEDES	31,50€		E
<b>MAS LA PLANA</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	D.O. PENEDES	85,00€		

E: Ecológico V: Vegano B: Biodinámico





			
<b>ABADAL CINC</b> <i>Merlot</i>	<i>D.O. PLA DE BAGES</i>	28,50€	
<b>GR 174</b> <i>Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah</i>	<i>D.O.Q. PRIORAT</i>	24,00€	
<b>LO MON</b> <i>Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah</i>	<i>D.O.Q. PRIORAT</i>	33,00€	E
<b>LA FREDAT</b> <i>Garnacha</i>	<i>D.O.Q. PRIORAT</i>	35,00€	
<b>MARTINET BRU</b> <i>Garnacha y Syrah</i>	<i>D.O.Q. PRIORAT</i>	34,50€	E B
<b>TERRA DE CUQUES</b> <i>Cariñena y Garnacha</i>	<i>D.O.Q. PRIORAT</i>	44,00€	
<b>ESCALA DEI VI DE VILA</b> <i>Garnacha y Cariñena</i>	<i>D.O.Q. PRIORAT</i>	46,00€	
<b>SALANQUES</b> <i>Garnacha, Cariñena y Syrah</i>	<i>D.O.Q. PRIORAT</i>	48,00€	
<b>RESALSO</b> <i>Tinta fina</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	21,00€	4,00€
<b>TARSUS CRIANZA</b> <i>Tinta Fina</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	25,50€	4,50€
<b>EMILIO MORO</b> <i>Tinta fina</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	30,50€	
<b>CAIR</b> <i>Tinta fina</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	30,50€	
<b>FINCA VILLACRECES</b> <i>Tinta fina, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	36,00€	E
<b>TRESMANO</b> <i>Tinta fina</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	43,00€	
<b>MALLEOLUS</b> <i>Tinta fina</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	45,00€	

E: Ecológico V: Vegano B: Biodinámico







				
<b>TIERRAS DE CAIR</b>		<b>48,00€</b>		
<i>Tinta Fina</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>			
<b>AUSAS INTERPRETACION</b>		<b>49,00€</b>		
<i>Tinta fina</i>	<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>			
<b>VIÑA REAL CRIANZA</b>		<b>18,50€</b>	<b>3,50€</b>	<b>B</b>
<i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>IZADI CRIANZA</b>		<b>21,50€</b>		
<i>Garnacha y tempranillo</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>SIERRA CANTABRIA CRIANZA</b>		<b>24,00€</b>		
<i>Tempranillo</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>LUIS CAÑAS RESERVA</b>		<b>28,00€</b>		
<i>Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>MARQUES DE VARGAS RESERVA</b>		<b>29,50€</b>		
<i>Tempranillo, Mazuelo y Garnacha</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>MUGA CRIANZA</b>		<b>30,00€</b>		
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>MARQUES DE MURRIETA RESERVA</b>		<b>30,00€</b>	<b>6,00€</b>	
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>CONTINO RESERVA</b>		<b>31,00€</b>	<b>5,50€</b>	
<i>Tempranillo y Graciano</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>FINCAS DE GANUZA</b>		<b>40,50€</b>		
<i>Tempranillo y Graciano</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>MUGA SELECCIÓN ESPECIAL</b>		<b>43,00€</b>		
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	<i>D.O.C. RIOJA</i>			
<b>MASSALUCA</b>		<b>19,50€</b>		
<i>Garnacha</i>	<i>D.O. TERRA ALTA</i>			
<b>FLOR DE VETUS</b>		<b>21,00€</b>		
<i>Tinta de Toro</i>	<i>D.O. TORO</i>			
<b>MAURO</b>		<b>44,00€</b>		
<i>Tinta fina</i>	<i>V.T. CASTILLA LEON</i>			
<b>TORRALBENC NEGRE</b>		<b>31,00€</b>		
<i>Merlot y Syrah</i>	<i>V.T. ILLA DE MENORCA</i>			

E: Ecológico V: Vegano B: Biodinámico





## VINOS DULCES

<b>MOSCATELL DE L'EMPORDA</b>	<b>4,00€</b>
<b>PEDRO XIMENEZ</b>	<b>4,00€</b>
<b>OPORTO 10 AÑOS</b>	<b>4,00€</b>
<b>SAUTERNES</b>	<b>4,00€</b>
<b>GRAMONA VI DE GLAS</b>	<b>4,00€</b>
<b>GARNACHA DULCE DEL EMPORDA</b>	<b>4,00€</b>
<b>GARNACHA DULCE DEL EMPORDÁ</b>	<b>4,00€</b>

**E:** Ecológico **V:** Vegano **B:** Biodinámico





**E:** Ecológico **V:** Vegano **B:** Biodinámico





**E:** Ecológico **V:** Vegano **B:** Biodinámico

