



## Vinos blancos



**Denominación:** Cataluña  
**Uva:** Macabeo, Chardonnay  
**Precio:** 9,80€ **Precio 50cl:** 5,60€



**Denominación:** Penedès  
**Uva:** Moscatel de Alejandría, Frontignan  
**Precio:** 17,40€ **Precio 50cl:** 9,60€



**Denominación:** Penedès  
**Uva:** Parellada, Garnacha blanca  
**Precio:** 14,60€ **Precio 37,5cl:** 8,60€



**Denominación:** sin D.O.  
**Uva:** Xarel.lo, Chardonnay  
**Precio:** 14,50€ **Precio 37,5 cl:** 9,19€



**Denominación:** Penedès  
**Uva:** Moscatel, Gewürztraminer  
**Precio:** 17,20€ **Precio 37,5cl:** 9,45€



**Denominación:** Alella  
**Uva:** Pansa blanca  
**Precio:** 15,20€ **Precio 50cl:** 9,20€

### SYNERA DE LA CASA

**Cata:** Color amarillo pálido, en nariz destaca por su elegancia aromática. La fruta blanca (manzana, pera y plátano) se mezcla con notas cítricas (mandarina y pomelo) sobre un fondo de flor blanca y un toque anisado. En boca es goloso, amable, largo y fresco.

### GESSAMÍ

**Cata:** Brillante pálido verdoso con reflejos paja. En boca nos rodea su aire meloso, su frescura y su acidez, tacto suave, untuoso y flexible. Largo postgusto con el recuerdo de las flores y cítricos.

**Maridaje:** Aperitivos, ensaladas, verduras a la plancha. Pescados y mariscos. Arroces y paellas. Servir entre 8-10°C.

### VIÑA SOL

**Cata:** Amarillo pálido y brillante. Ofrece frescos aromas florales (azahar), sobre un fondo muy frutal (manzana reineta, plátano) y una intrigante nota exótica (lichi). En boca es ligero, sedoso, con fina acidez y agradable persistencia.

**Maridaje:** Excelente como aperitivo y como acompañante para arroz, marisco y pescado. Se recomienda servir fresco a 10°C.

### BLANC PESCADOR PREMIUM

**Cata:** Color amarillo paja dorado. Intenso aroma a fruta fresca (plátano y manzana) con unas notas de vainilla derivadas de la crianza en madera.

En boca tiene mucho volumen y una acidez muy bien conjuntada, gracias a su punto de aguja.

### VIÑA ESMERALDA

**Cata:** Fragante y floral (tilo, miel de acacia), con notas de fruta fresca (uva moscatel, cítricos) y tropicales (granadilla). En boca es sensual y sedoso: enmarcado por seductora y fina acidez (pomelo rosa).

**Maridaje:** Sublime con aperitivos de marisco, pescado y patés. Servir a 11°C.

### RAVENTÓS DE ALELLA CLÁSICO

**Cata:** Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz se presenta con aromas frutados y untuosos. En boca se presenta con volumen, largo y muy peculiar, dejando regusto dulce.

**Maridaje:** Está especialmente recomendado para Pescados tanto blancos como azules, como al horno.