



## Vins i caves

Parés Baltà és un celler familiar des del 1790. Cultivem les nostres vinyes de forma biodinàmica en un mosaic de sòls i microclimes que donen una personalitat única als nostres vins.

La Maria Elena i la Marta, les enòlogues de la família, són les encarregades de transmetre l'essència de cada raïm a la copa.

L'any 2003 vam iniciar un projecte al Priorat, Gratavinum, i 2 anys més tard, una nova aventura a la Ribera del Duero, Dominio Romano. En Jordi Fernández és l'enòleg d'aquests dos cellers.

Tasta els nostres vins i caves, emociona't i deixa't seduir... Cada un té la seva pròpia història i caràcter.

---

**Tastos**

---

**Cava**

---

**Blancs**

---

**Rosats**

---

**Negres**

---

**Per picar**

## Què és Parés Baltà?

Descobreix la filosofia del nostre celler degustant els següents vins:

	CAVES	BLANCS	ROSATS	NEGRES	
PREMIUM	Blanca Cusiné Rosa Cusiné	Calcari Amphora Roja Electio	Radix	Hisenda Miret Mas Irene Marta de Baltà	50,00€
BÀSIC	Blanca Cusiné	Calcari	Radix	Hisenda Miret	16,00€

## Les Joies de la Corona

Viatja a les millors vinyes que la família Cusiné té al Penedès, Priorat i Ribera del Duero, tastant aquesta selecció dels nostres vins més selectes.

CAVA	BLANC	NEGRES		
Cuvée de Carol	Electio	Marta de Baltà (Penedès) Absis (Penedès)	RDR (Ribera del Duero) GV5 (Priorat)	60,00€

## Bombolles Còsmiques

Descobreix els caves que neixen a 700m d'altitud, prop del cosmos.

Fruita pura, sabors mediterrànics i bombolles subtils; tast de caves joves i grans reserves.

CAVES				
PREMIUM	Brut Nature Selectio	Rosa Cusiné	Blanca Cusiné Cuvée de Carol	30,00€
BÀSIC	Brut Nature	Rosa Cusiné	Blanca Cusiné	14,00€

## Puresa Blanca

El Penedès és reconegut pels seus vins blancs. El clima i els sòls poden oferir vins aromàtics, secs i a la vegada dolços. Qui diu que un vi blanc no pot ser complex?

BLANCS				
PREMIUM	Calcari Còsmic	Ginesta Electio	Amphora Roja	30,00€
BÀSIC	Còsmic	Calcari	Electio	14,00€

## Tastos

## Sóc de Negres

*Intensos sabors mediterrànics del Penedès, temperatures extremes de la Ribera del Duero i mineralitat i estructura del Priorat. Tres ànimes i terroirs diferents. Resultat? Un gran ventall de vins negres rodons per gaudir al paladar.*

NEGRES				
PREMIUM	Hisenda Miret (Penedès) Mas Irene (Penedès) Marta de Baltà (Penedès)	Dominio Romano (Ribera del Duero)	2PiR (Priorat)	30,00€
BÀSIC	Indígena Negre (Penedès)	Hisenda Miret (Penedès)	Mas Irene (Penedès)	14,00€

## Descobrint el Xarel·lo

*La nostra especialitat és el xarel·lo, una varietat que defineix Parés Baltà i el seu territori. Tasta 4 xarel·los de diferents vinyes i processos de vinificació. Màxima versatilitat i sorpresa.*

	CAVA	BLANCS	
PREMIUM	Blanca Cusiné	Calcari Amphora Roja Electio	20,00€

## La Reina Garnatxa

*Cinc perfils de vins amb un origen en comú, la garnatxa. Tasta i compara vins procedents de vinyes joves, velles, vinyes de la plana i de les altes muntanyes. Quina és la teva elecció?*

CAVA	BLANC	ROSAT	NEGRE	
Rosa Cusiné	Indígena Blanc	Indígena Rosat	Indígena Negre Hisenda Miret	20,00€

## Tastos

# DO CAVA



## Parés Baltà Brut (Parellada, Macabeu, Xarel·lo)

3,50 € 12,00 €

*Un cava de tall clàssic en la seva màxima expressió. La parellada domina aportant la frescor de les notes florals, el macabeu la fruita i el xarel·lo el cos per completar un cava fresc, suau i viu en boca. Criança mínima de 12 mesos.*



## Parés Baltà Brut Nature (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)

4,00 € 15,00 €

*Un cava contemporani però alhora clàssic. El xarel·lo guanya protagonisme i la complexitat aromàtica augmenta. Nas intents amb notes de pastisseria i tocs làctics sobre fruita blanca molt madura. Criança mínima de 24 mesos.*



## Selectio (Xarel·lo, Chardonnay, Parellada, Macabeu)

5,50 € 22,00 €

*Un gran reserva que va més enllà de les tradicions però sense oblidar-les. Té una bombolla extraordinària, elegant i daurada, i una subtil aroma a fruita madura amb notes grasses. Criança mínima de 86 mesos.*



## Blanca Cusiné (Xarel·lo, Chardonnay, Pinot Noir)

6,50 € 25,00 €

*Nom en honor de la dona més jove de la família. Un gran reserva amb criança de més de 80 mesos. Xarel·lo, chardonnay i pinot noir; aquest últim vinificat com a 'blanc de noir', fermentat en botes noves de roure francès i criança sobre lies durant dos mesos. Complex i subtil amb delicades notes d'ametlles fresques, avellanes, mel de tarongina i figues fresques.*



## Rosa Cusiné (Garnatxa)

7,00 € 28,50 €

*Dedicat al treball de tota una vida, a la saviesa, energia i vitalitat de la iaia Rosa. Un gran reserva de 60 mesos de criança, que recupera la garnatxa amb una sinergia d'elegància, estructura i sedositat que la fan única.*



## Cuvée de Carol (Macabeu, Chardonnay)

14,00 € 55,00 €

*Un cava elaborat per satisfer els paladars més elitistes. Ens fa recordar a una dama de l'alta burgesia plena d'elegància i refinament. Gran reserva, criança de 120 mesos, amb aroma sofisticada provinent de la criança del chardonnay en botes de roure. Té notes cremoses que recorden a fruita confitada amb matisos torrats molt ben equilibrats.*



## Bassegues (Xarel·lo, Macabeu)

20,00 € 95,00 €

*El seu gran equilibri ens demostra la gran versatilitat i capacitat de guarda d'aquestes dues varietats autòctones del Penedès, la xarel·lo i la macabeu, que en aquest cupatge s'uneixen per crear una sinergia d'aromes, textures i sabors insòlits en un cava de tan llarga criança.*

## Cava

# DO Penedès



## Blanc de Pacs (Parellada, Macabeu, Xarel·lo)

3,50 € 12,00 €

*Un clàssic dins dels nostres vins, amb cupatge de les tres varietats tradicionals del Penedès, que presumeix per la seva càrrega aromàtica i la frescor de la fruita i les flors en nas.*



## Honeymoon (Parellada)

3,70 € 12,50 €

*De la més aromàtica de les parellades, un vi blanc que destaca per la intensitat i per l'entrada elegant en boca.*



## Indígena Blanc (Garnatxa)

4,00 € 15,00 €

*Una garnatxa blanca sorprenent. Les flors i la fruita blanca es complementen amb notes cítriques i cremoses pel contacte amb les mares durant uns mesos.*



## Calcari (Xarel·lo)

4,00 € 15,00 €

*L'expressió de la terra, la tradició del xarel·lo. Nas varietal on es combina la pera més madura i la banana, amb notes cremoses procedents del treball amb les lies.*



## Còsmic (Xarel·lo, Sauvignon Blanc)

4,00 € 15,00 €

*Les notes florals i cítriques es fan més presents, bona acidesa i postgust llarg. Raïm collit als cims de les muntanyes més altes del Penedès; a tocar del cel, el vi de les estrelles.*



## Espígol (Malvasia de Sitges)

4,50 € 18,00 €

*Vi refrescant amb aromes del Mediterrani; flors del bosc i fruita dolça. Fet amb una varietat ancestral que ens porta les aromes primàries dels raïms de les vinyes del Garraf.*

## Blancs

# DO Penedès



## Ginesta (Gewürztraminer)

5,50 € 22,00 €

*Aromes terpèniques, florals (tarongina i gessamí) i cítriques (pell de taronja, llima) intenses. En boca es revela ple i gras, amb una bona acidesa que l'equilibra i augura un bon envelliment.*



## Satè·lit (Carinyena Blanca)

6,50 € 25,00 €

*Vi melós amb una textura sorprenent. Omple la boca deixant aromes cítriques. Una varietat ancestral anomenada 'la invisible'; poc coneguda, d'escassa plantació, però molt apreciada.*



## Amphora Roja (Xarel·lo) VI NATURAL

7,00 € 28,50 €

*Vi natural fermentat en àmfores fetes amb l'argila roja de les nostres vinyes, la mateixa que utilitzaven els Ibers fa milers d'anys.*



## Amphora Brisat (Xarel·lo) VI NATURAL

6,50 € 25,00 €

*Vi natural fermentat en contacte amb les pells en àmfores fetes amb l'argila roja de les nostres vinyes, la mateixa que utilitzaven els Ibers fa milers d'anys.*



## Amphora Gris (Xarel·lo) VI NATURAL

6,50 € 25,00 €

*Vi natural fermentat en àmfores d'argila gris de les nostres vinyes, obtenint un vi que ens porta a viatjar fins a l'època dels Íbers.*



## Electio (Xarel·lo)

9,50 € 37,00 €

*Raïm de vinyes de més de 90 anys. Suau, amb volum i sensacions grasses procedents del treball amb 'battonage'. Fermenta en bota de roure i hi continua la criaça durant 4 mesos.*



## Músic Blanc (Chardonnay) DOLÇ

7,50 € 29,50 €

*Dolça tradició. Hem deixat el nostre chardonnay assecar-se fins aconseguir panses en el mateix raïm. Expressa notes dolces harmonitzades amb la fruita seca de la bota. Roman durant una llarga estona en el paladar el record agradable de la mel de mil-flors.*

## Blancs

# DO Penedès



## Ros de Pacs (Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon)

3,50 € 12,00 €

*L'essència de la primavera. Nas delicat amb notes de fruites del bosc vermelles (gerds i cireres). D'entrada suau, té un pas lleuger i fresc en boca i mostra de nou les notes de fruites vermelles, amb un equilibri molt interessant entre l'acidesa i la dolçor del propi raïm.*



## Indígena Rosat (Garnatxa)

4,00 € 15,00 €

*Un rosat molt especial, viu i elegant. La pal·lidesa del color contrasta amb la intensitat de la fruita en nas i en boca, on predominen les aromes de fruits vermells madurs.*



## Radix (Syrah)

6,50 € 25,00 €

*Un rosat amb ànima de negre. Elaborat exclusivament amb la varietat syrah, que es deixa madurar fins al seu punt òptim per extreure'n tot el potencial aromàtic. En nas s'hi troben multitud de fruites vermelles i negres entrelligades i tocs a melmelada. En boca és ampli, carnós, gustós i amb una acidesa molt equilibrada.*

**Rosats**

# DO PENEDÈS



	<b>Mas Petit</b> (Cabernet Sauvignon, Garnatxa)	3,50 €	12,00 €
<i>La unió perfecta dels 2 Penedès. Seleccionem el cabernet més suau i el combinem amb la delicada i aromàtica garnatxa per aconseguir el nostre negre més clàssic. Ple de fruita i amb la maduresa que aporta la fusta, aquest vi és ideal per qualsevol moment.</i>			
	<b>Mas Elena</b> (Merlot, Cabernet S., Cabernet Franc)	4,00 €	15,00 €
<i>L'equilibri entre el yin i el yang. Fruita i roure, subtileza i persistència. Un vi jove que combina la vellositat del merlot i l'estructura dels dos cabernets. Criança en botes de roure francès de 2n i 3r any durant 8 mesos.</i>			
	<b>Indígena Negre</b> (Garnatxa)	4,00 €	15,00 €
<i>La garnatxa autòctona del Penedès fresca i golosa, la dels nostres avantpassats. S'evidencia fruita vermella silvestre acompanyada de subtils notes torrades procedents dels 5 mesos en fusta.</i>			
	<b>Mas Irene</b> (Merlot, Cabernet Franc)	6,50 €	25,00 €
<i>Elegància i voluptuositat. En boca es mostra suau amb gran amplitud i potència, denotant així la seva gran estructura. Aromes intenses de fruites del bosc combinades amb espècies i torrats de la bota. Criança durant 14 mesos en botes noves de roure francès.</i>			
	<b>Neolític</b> (Sumoll) VI NATURAL	6,50 €	25,00 €
<i>Vibrant, elèctric, energètic, refrescant, afruitat i golós en el pas final. Té una acidesa que no deixa indiferent i presència agradable de tanins. No té criansa en bota però passa 6 mesos en damajoanes de 60L.</i>			
	<b>Hisenda Miret</b> (Garnatxa)	6,50 €	25,00 €
<i>Una garnatxa extingida del Penedès que sorprèn per la seva atractiva elegància i la seva boca golosa i plena. Té criansa durant 5 mesos en botes noves i de segon any de roure francès. La intensitat de la fruita s'allarga, deixant tocs picants i notes subtils de torrats.</i>			
	<b>Músic</b> (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) DOLÇ	7,50 €	29,50 €
<i>Dolça tradició. Vam escollir les varietats tempranillo i cabernet de la Finca La Torreta per la seva major exposició al sol, i en el mateix cep vam deixar assecar els grans de raïm, per així aconseguir una dolçor natural. Criança durant 13 mesos en botes de roure francès.</i>			
	<b>Marta de Baltà</b> (Syrah)	16,50 €	67,50 €
<i>La mà de ferro en guant de seda; infinitat de matisos que podrien resultar contradictoris però que en ella s'integren per formar una simfonia de sabors i aromes. Criança de 13 mesos en roure francès. Notes làctiques de xocolata negra combinades amb torrats i vainilla.</i>			
	<b>Absis</b> (Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	18,50 €	76,50 €
<i>Fet per perdurar en el temps. Concentrat, potent i generós. Criança durant 18 mesos en botes noves de roure francès. Té una gran concentració i complexitat en nas, amb notes de fruits vermells fusionades amb tocs de fusta i balsàmics.</i>			
	<b>Dominio Cusiné</b> (Ull de llebre, Merlot, Cabernet, Syrah)	2003 480 €	1996 680 €
<i>Atemporal, grandios, amb el caràcter d'un rei poderós. Creat per ser assaborit sense pressa, deixant que les hores passin i el plaer ens envaeixi. Criança en botes noves de roure francès durant 24 mesos.</i>			

## Negres



## DOQ PRIORAT



**2πr** (Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon)

6,50 € 25,00 €

*El seu nom el defineix com un vi rodó. Durant l'elaboració hem procurat combinar en una ampolla el caràcter únic dels vins del Priorat sense renunciar a un vi suau, afruitat i equilibrat. Criança de 12 mesos en botes de roure francès i hongarès de 400L.*



**GV5** (Carinyena, Garnatxa)

12,50 € 50,50 €

*Un vi amb personalitat pròpia; equilibrat, elegant, fi i afruitat que combina la fruita amb els minerals del terroir del Priorat. Criança durant 14 mesos en botes noves de roure francès i hongarès.*



**Silvestris** (Carinyena, Syrah) VI NATURAL

7,00 € 28,50 €

*És un vi natural, tal com es feia fa milers d'anys; tan sols suc de raïm fermentat amb els llevats salvatges, sense cap altre additiu afegit. Dit d'allò salvatge, natural i fidel a la natura. Té criança en àmfores, damajoanes de vidre i botes de roure francès.*



**Dolç d'en Piqué** (Garnatxa, Cabernet S.) DOLÇ

7,50 € 29,50 €

*El nostre Priorat més dolç. El raïm es sobremadura naturalment fins al punt òptim de verema. Entrada en boca suau i vellutada. Aroma intens de fruita deshidratada i fruits secs amb un lleuger fons de torrats i vainilles de les botes de roure francès*



**Coster** (Carinyena)

26,00 € 112,50 €

*Tota l'essència del Priorat resumida dins d'aquesta ampolla. Vinyes centenàries de carinyena plantades en coster que extreuen i expressen a la perfecció la puresa i la força del terroir. Criança de 12 mesos en ànfores de 320L.*

## DO RIBERA DEL DUERO



**Camino Romano** (Tinto Fino)

5,00 € 20,50 €

*Un homenatge al caràcter més afruitat del tinto fino. Ens ajudem d'una tècnica moderna coneguda amb el nom de 'cold soaking' per extreure el màxim potencial aromàtic del raïm i un vi equilibrat. 8 mesos en botes de roure francès.*



**Dominio Romano** (Tinto Fino)

7,00 € 28,50 €

*Un objectiu molt clar: transmetre el caràcter del tinto fino i d'alguns dels millors terroirs fins a la copa. El 80% fa criança durant 12 mesos en botes franceses de segon i tercer any i el 20% està durant 9 mesos en àmfores d'argila de 400L.*



**RdR** (Tinto Fino)

12,50 € 50,50 €

*El repte de Dominio Romano. Aquest vi reflecteix un terroir únic: la vinya preflorera d'en Lucio. Un incomparable terroir de sorra blanca amb una capa de grava en profunditat. Criança de 14 mesos en botes noves de roure francès. Un vi amb intenses aromes afruitades sobre fons balsàmic i toffee.*

Negres

Pa amb tomàquet i oli d'oliva Gratavinum	4,50 €
Picos camperos	2,50 €
Patates xip	3,00 €
Xips amb salsa brava	4,50 €
Extra de salsa brava	1,00 €
Fuet (50gr)	3,50 €
Olives farcides d'anxova	3,50 €
Olives Mix	3,50 €
Formatge curat d'ovella (100gr)	4,00 €
Pernil ibèric de gla (100gr)	20,00 €
Escopinyes	12,00 €
Musclos	8,00 €
Ametlles salades	4,70 €
Most (copa 250ml)	2,50 €
Most (1L)	7,00 €
Refrescos	2,80 €
Aigua (50cl)	1,80 €

**Per picar**