



## Vinos y cavas

Parés Baltà es una bodega familiar desde 1790. Cultivamos nuestros viñedos de forma biodinámica en un mosaico de suelos y climas que dan una personalidad única a nuestros vinos.

En el año 2003 iniciamos un proyecto en el Priorat, Gratavinum, y dos años más tarde, una nueva aventura en Ribera del Duero, Dominio Romano. Jordi Fernández es el enólogo de estas dos bodegas.

Cata nuestros vinos y cavas, emocionate, déjate seducir... Cada vino tiene su propia historia y carácter.

---

### Degustaciones

---

**Cava**

---

**Blancos**

---

**Rosados**

---

**Tintos**

---

**Para picar**

## ¿Qué es Parés Baltà?

Descubre la filosofía de nuestra bodega degustando los siguientes vinos:

	CAVAS	BLANCOS	ROSADOS	TINTOS	
PREMIUM	Blanca Cusiné Rosa Cusiné	Calcari Amphora Roja Electio	Radix	Hisenda Miret Mas Irene Marta de Baltà	55,00€
BÁSICO	Blanca Cusiné	Calcari	Radix	Hisenda Miret	17,00€

## Las joyas de la Corona

Viaja a los viñedos que la familia Cusiné tiene en el Penedès, Priorat y Ribera del Duero, degustando esta selección de nuestros vinos más especiales.

CAVA	BLANCO	TINTOS		
Cuvée de Carol	Electio (Penedès)	Marta de Baltà (Penedès) Absis (Penedès)	RDR (Ribera del Duero) GV5 (Priorat)	65,00€

## Burbujas Cósmicas

Descubre los cavas que nacen a 700m de altitud, cerca del cielo.

Fruta pura, sabores mediterráneos y sutiles burbujas; degustación de cavas reservas y gran reservas.

CAVAS				
PREMIUM	Brut Nature Selectio	Rosa Cusiné	Blanca Cusiné Cuvée de Carol	34,00€
BÁSICO	Brut Nature	Rosa Cusiné	Blanca Cusiné	16,00€

## Pureza Blanca

El Penedès es conocido por sus vinos blancos. El clima y los suelos pueden ofrecer vinos aromáticos, secos y a la vez dulces. ¿Quién dice que un vino blanco no puede ser complejo?

BLANCOS				
PREMIUM	Calcari Cosmic	Ginesta Electio	Amphora Roja	34,00€
BÁSICO	Cosmic	Calcari	Electio	16,00€

## Degustaciones

## Soy de Tintos

Intensos sabores mediterráneos del Penedès, temperaturas extremas de la Ribera del Duero y mineralidad y estructura del Priorat. Tres diferentes almas y terroirs. ¿Resultado? Un gran abanico de vinos tintos para disfrutar en el paladar.

TINTOS				
PREMIUM	Hisenda Miret (Penedès) Mas Irene (Penedès) Marta de Baltà (Penedès)	Dominio Romano hv(Ribera del Duero)	2PiR (Priorat)	34,00€
BÁSICO	Indígena Negre (Penedès)	Hisenda Miret (Penedès)	Mas Irene (Penedès)	16,00€

## Descubriendo el Xarel·lo

Nuestra especialidad es el xarel·lo, una variedad que define Parés Baltà y su territorio. Cata 4 xarel·los de diferentes viñedos y procesos de vinificación. Máxima versatilidad y sorpresa.

CAVA		BLANCOS		
PREMIUM	Blanca Cusiné	Calcari	Amphora Roja	22,00€
		Electio		

## La Reina Garnacha

Cinco perfiles de vinos con el mismo origen, la garnacha. Cata y compara los vinos procedentes de viñedos jóvenes, viejos, viñedos de la llanura y de las montañas del Penedès. ¿Cuál es tu elección?

CAVA	BLANCO	ROSADO	TINTOS	
Rosa Cusiné	Indígena Blanc	Indígena Rosat	Indígena Negre Hisenda Miret	22,00€

## Degustaciones

# DO CAVA



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

3,80 €

13,50 €

Un cava de corte clásico en su máxima expresión. La parellada domina aportando el frescor de sus notas florales; el macabeu, la fruta y el xarel·lo el cuerpo para completar un cava fresco, suave y vivo en boca. Crianza mínima de 12 meses.



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

4,50 €

16,50 €

Cupaje clásico para un cava moderno. El xarel·lo gana protagonismo y la complejidad aromática aumenta. Nariz intensa con notas de bollería y toques lácticos sobre fruta blanca muy madura. Crianza mínima de 24 meses.



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

6,00 €

20,50 €

Un Gran Reserva que va más allá de la tradición pero sin olvidarla. Contiene extraordinarias burbujas, elegantes y duraderas, y un sutil aroma a fruta madura con notas grasas. Crianza mínima de 86 meses.



## Històric (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)

5,80 €

20,00 €

El cupaje que el abuelo siempre hacía con sus viñedos preferidos de Cal Miret y que hemos querido recuperar en honor a la historia vitivinícola de nuestra región. Un coupaje histórico de Xarel·lo, Macabeu y Parellada con crianza mínima de 36 meses.



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

7,00 €

28,50 €

Nombre en honor a la mujer más joven de la familia. Un cava Brut Nature Gran Reserva con crianza de más de 80 meses. Xarel·lo, chardonnay y pinot noir; éste último vinificado como "blanc de noirs" fermentado en barricas nuevas de roble francés y con crianza sobre lías durante dos meses. Complejo y sutil, con burbujas sedosas y final con recuerdos de frutos secos y tostados.



## Rosa Cusiné (Garnacha)

8,00 €

30,50 €

Dedicado al trabajo de toda una vida, a la sabiduría, energía y vitalidad de la tía Rosa. Un cava rosado Brut Nature Gran Reserva de 48 meses de crianza, que recupera la garnatxa en una sinergia de elegancia, estructura y sedosidad que la hacen única.



## Cuvée de Carol (Macabeu, Chardonnay)

16,00 €

62,00 €

Un cava elaborado para satisfacer los paladares más exquisitos. Brut Nature Gran Reserva, crianza de 90 meses, con un aroma sofisticado procedente de la crianza del chardonnay en barricas de roble. Tiene notas cremosas que recuerdan a fruta confitada con matices tostados bien equilibrados.



## Bassegues (Xarel·lo, Macabeu)

-

105,00 €

Su gran equilibrio nos muestra la versatilidad y capacidad de guarda de estas dos variedades insignias del Penedés: la xarel·lo y la macabeu, que en este cupaje se unen para crear una sinergia perfecta de aromas, texturas y sabores, atípicas en un cava de tan larga crianza.

## Cava

# DO Penedès



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

3,80 € 13,50 €

Un clásico entre nuestros vinos. Cupaje de las tres variedades tradicionales del Penedès, que presume de su carga aromática y el frescor de la fruta y las flores que lo componen.



## Honeymoon (Parellada)

4,00 € 14,00 €

De la más aromática de las parelladas, un vino blanco que destaca por la intensidad y la entrada elegante en boca.



## Indígena Blanc (Garnacha)

4,80 € 16,50 €

Una garnacha blanca sorprendente. Las flores y la fruta blanca se complementan con notas cítricas y cremosas por el contacto que ha mantenido con las lías durante unos meses.



## Calcari (Xarel·lo)

4,50 € 16,00 €

La expresión de la tierra, la tradición del xarel·lo. Nariz varietal donde se combina la pera más madura y la banana con notas cremosas procedentes del trabajo con lías.



## Còsmic (Xarel·lo, Sauvignon Blanc)

4,50 € 16,00 €

Las notas florales y cítricas se hacen más presentes, tiene buena acidez y posgusto largo. Uva cogida de las montañas más altas del Penedès; cerca del cielo, el vino de las estrellas.



## Espígol (Malvasia de Sitges)

5,00 € 19,50 €

Vino refrescante con aromas del Mediterráneo; flores del bosque y fruta dulce. Hecho con una variedad ancestral que trae los aromas primarios de la uva de las viñas del Garraf.

## Blancos

# DO Penedès



## Ginesta (Gewürztraminer)

Aromas terpénicos, florales (azahar y jazmín) y cítricos intensos (piel de naranja y lima). En boca se revela pleno y graso, con una acidez que lo equilibra y augura un buen envejecimiento.

6,00 € 23,50 €



## Satè·lit (Cariñena blanca)

Vino meloso con una textura sorprendente. Llena la boca dejando aromas cítricos. Elaborado 100% con una variedad ancestral llamada la invisible; de escasa plantación, pero muy apreciada.

7,00 € 27,50 €



## Amphora Roja (Xarel·lo) VINO NATURAL

Vino natural fermentado en ánforas hechas con arcilla roja de nuestras viñas, la misma que utilizaban los Íberos hace miles de años.

8,00 € 30,50 €



## Amphora Brisa (Xarel·lo) VINO NATURAL

Vino natural fermentado en contacto con las pieles en ánforas hechas con arcilla roja de nuestras viñas, la misma que utilizaban los Íberos hace miles de años.

8,00 € 30,50 €



## Amphora Gris (Xarel·lo) VINO NATURAL

Vino natural fermentado en ánforas de arcilla común de nuestras viñas, obteniendo un vino que nos traslada a la época de los Íberos.

7,00 € 28,00 €



## Electio (Xarel·lo)

De viñedos de más de 90 años. Suave, con volumen y sensaciones grasas procedentes del 'batonage'. Fermenta en barricas de roble y continúa en ellas la crianza durante 4 meses.

10,00 € 40,50 €



## Músic Blanc (Chardonnay) DULCE

Dulce tradición. Hemos dejado nuestro chardonnay secarse hasta conseguir pasas en la misma uva. Expresa notas dulces armonizadas con toques de frutos secos de la bodega y permanece en el paladar el recuerdo de miel de mil flores.

8,00 € 30,50 €

## Blancos

# DO Penedès



## Ros de Pacs (Xarel·lo, Garnacha)

3,80 € 13,50 €

La esencia de la primavera. Nariz delicada, con notas de frutos rojos del bosque (frambuesas y cerezas). Entrada suave y paso ligero y fresco en boca, mostrando de nuevo notas de frutos rojos con un equilibrio muy interesante entre la acidez y dulzor de la propia uva.



## Indígena Rosat (Garnacha)

4,50 € 16,50 €

Un rosado muy especial, vivo y elegante. La palidez del color contrasta con la intensidad de la fruta en nariz y boca, donde predominan los aromas de frutos rojos maduros.



## Radix (Syrah)

7,00 € 27,50 €

Un rosado con alma de tinto. Elaborado exclusivamente con la variedad syrah, que madura hasta su punto óptimo para extraer todo el potencial aromático, con multitud de frutos rojos y negros entrelazados y con recuerdos a mermelada. En boca es amplio, carnoso, sabroso y con una acidez muy equilibrada.

## Rosados

# DO Penedès



	<b>Mas Petit</b> (Cabernet Sauvignon, Garnacha)	3,80 €	13,50 €
La unión perfecta de los 2 Penedès. Seleccionamos el cabernet más suave y lo combinamos con la delicada y aromática garnacha para conseguir nuestro tinto más clásico. Lleno de fruta y con la madurez que aporta la madera, este vino es ideal para cualquier momento.			
	<b>Mas Elena</b> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	4,50 €	15,50 €
El equilibrio entre el yin y el yang. Fruta y roble, suavidad y persistencia. Un vino joven que combina la suavidad aterciopelada del merlot con la estructura de los cabernets. Crianza en barricas de roble francés de 2º y 3r año durante 8 meses.			
	<b>Indígena Negra</b> (Garnacha)	4,80 €	16,50 €
La garnacha autóctona del Penedès, fresca y golosa, la de nuestros antepasados. Se evidencia la frutarojasilvestre acompañada de toques sutiles de tostados procedentes de la madera (5 meses).			
	<b>Grosella</b> (Sumoll)	5,00 €	17,00 €
Su pulpa, muy afrutada y en contacto con las pieles gruesas y tintadas, muestra todo su esplendor en un vino fresco y atractivo.			
	<b>Mas Irene</b> (Merlot, Cabernet Franc)	7,00 €	27,50 €
Elegancia y voluptuosidad. En boca, suave y graso, con gran amplitud y potencia que denota una gran estructura. Aromas intensos de frutas del bosque combinadas con especias y tostados de la barrica. Crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés.			
	<b>Neolític</b> (Sumoll) VINO NATURAL	7,00 €	27,00 €
Vibrante, eléctrico, energético, refrescante, afrutado y goloso. Tiene una acidez que no deja indiferente y con presencia agradable de taninos. No tiene crianza en barrica pero pasa 6 meses en damajuanas de 60L.			
	<b>Hisenda Miret</b> (Garnacha)	8,00 €	30,50 €
Una garnacha extinguida del Penedès que sorprende por su atractiva elegancia y su boca golosa. Crianza durante 5 meses en barricas nuevas y de 2º año de roble francés. La intensidad de la fruta se alarga, dejando toques picantes y notas sutiles de tostados.			
	<b>Músic</b> (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) DULCE	8,00 €	30,50 €
Dulce tradición. Escogimos las variedades de tempranillo y cabernet sauvignon de la Finca La Torreta por su mayor exposición al sol, y en la misma cepa dejamos secar las uvas para conseguir una dulzura natural. Crianza durante 13 meses en barricas de roble francés.			
	<b>Marta de Baltà</b> (Syrah)	18,50 €	72,50 €
Mano de hierro en guante de seda. Infinidad de matices que podrían resultar contradictorios pero que en ella se integran para formar una sinfonía de sabores y aromas. Crianza de 13 meses en roble francés. Notas lácticas de chocolate combinadas con tostados y vainilla.			
	<b>Absis</b> (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	19,50 €	78,50 €
Hecho para perdurar. Concentrado, potente y generoso. Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Gran concentración y complejidad en nariz, con notas de frutos rojos fusionadas con madera y balsámicos.			
	<b>Dominio Cusiné</b> (Tempranillo, Merlot, Cabernet, Syrah)		2003 490 €
Atemporal, grandioso, con el carácter de un rey poderoso. Creado para saborear sin prisas, dejando que las horas pasen y el placer nos invada. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 24 meses.			
			1996 690 €

## Tintos



## DOQ PRIORAT



**2Pr** (Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon)

Su nombre lo define como un vino redondo. Elaboramos este vino procurando combinar en una botella el carácter único de los vinos del Priorat sin renunciar a un vino suave, afrutado y equilibrado. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y húngaro de 400L.

8,00 €

30,50 €



**GV5** (Cariñena, Garnacha)

Un vino con personalidad propia; equilibrado, elegante y fino, que combina la fruta con la mineralidad del terrorir del Priorat. Crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés y húngaro.

16,50 €

64,00 €



**Rocaforts** (Garnacha)

100% garnacha del paraje Rocaforts, viñedos de aproximadamente 25 años que crecen en un suelo donde predomina el Gres Carbonífer (llicorell gres o Rocarell), que en conjunción con la variedad le da muy buena acidez y unos taninos suaves.

18,50 €

72,50 €



**Silvestris** (Cariñena, Syrah) VINO NATURAL

Un vino natural tal y como se elaboraba hace miles de años; tan solo zumo de uva fermentado con las levaduras salvajes y sin ningún otro aditivo químico. Crianza en ánforas, damajuanas de cristal y barricas de roble francés.

7,80 €

30,00 €



**Dolç d'en Piqué** (Garnacha, Cabernet S.) DULCE

Nuestro Priorat más dulce. Las uvas sobremaduran naturalmente hasta su punto óptimo para ser vendimiadas. Entrada en boca suave y aterciopelada. Aroma intenso de fruta deshidratada y de frutos secos con un ligero fondo tostado de las barricas.

8,50 €

31,50 €



**Coster** (Cariñena)

Toda la esencia del Priorat resumida dentro de esta botella: viñedos centenarios de cariñena, plantadas en la ladera, que extraen y expresan a la perfección la pureza y la fuerza del terroir. 12 meses de crianza en ánforas de 320L.

28,50 €

120,00 €

## DO RIBERA DEL DUERO



**Camino Romano** (Tinto Fino)

Un homenaje al carácter más afrutado del tinto fino. Nos ayudamos de una técnica moderna conocida como 'cold soaking' para extraer el máximo potencial aromático y conseguir un vino equilibrado. 8 meses de crianza en barricas de roble francés.

6,00 €

21,50 €



**Dominio Romano** (Tinto Fino)

Un objetivo claro: transmitir el carácter del tinto fino y de algunos de los mejores terroirs hasta la copa. El 80% hace crianza durante 12 meses en barricas de 2º y 3r año de roble francés y el 20% durante 9 meses en ánforas de arcilla de 400L.

8,00 €

30,50 €



**La Cueva** (Tinto Fino) VINO NATURAL

A veces, para avanzar hay que mirar atrás. Recuperar las variedades ancestrales, las levaduras autóctonas, los métodos de vinificación en tinajas. Seguir los ritmos cósmicos, observar con espíritu curioso para reaprender lo olvidado y volver a los orígenes, volver a la cueva.

8,00 €

30,50 €



**RdR** (Tinto Fino)

El reto de Dominio Romano. Este vino refleja un único terroir: el viñedo preflouxero del Lucio. Un incomparable terroir de arena blanca con una capa de cascajo en profundidad. Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Un vino con un intenso aroma afrutado sobre fondo de notas balsámicas y toffee.

14,00 €

60,00 €

### Tintos

Pan con tomate y aceite de oliva Gratavinum	5,00 €
Picos camperos	3,00 €
Patatas chip	3,80 €
Chips con salsa brava	5,00 €
Extra salsa brava	1,50 €
Fuet (50gr)	4,00 €
Aceitunas rellenas de anchoa	4,00 €
Mix aceitunas	4,00 €
Queso de oveja curado (100gr)	5,00 €
Jamón Ibérico de bellota (100gr)	22,00 €
Surtido de quesos	20,00 €
Surtido de chocolates	20,00 €
Berberechos	12,50 €
Mejillones	9,50 €
Almendras saladas	5,00 €
Mosto (copa 250mL)	3,00 €
Mosto (1L)	8,50 €
Refrescos	3,00 €
Agua	2,00 €

**Para picar**