



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, Gravatínum, 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, emocionáte, déjate seducir... Cada vino tiene su propia historia y carácter.

Degustaciones

Cava

Vinos Blancos

Vinos Rosados

Vinos Tintos

Para picar

Degustaciones

¿Qué es Parés Baltà?

Descubre la filosofía de nuestra bodega degustando los siguientes vinos:

	CAVAS	BLANCOS	ROSADOS	TINTOS	
PREMIUM	Blanca Cusiné Rosa Cusiné	Calcarí Amphora Roja Electio	Radix	Hisenda Miret Mas Irene Marta de Baltà	55,00 €
BÁSICO	Blanca Cusiné	Calcarí	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	TINTO	
Cuvée de Carol	Electio (Penedès)	Marta de Baltà (Penedès) Absis (Penedès)	RDR (Ribera del Duero) GV5 (Priorat)
			65,00 €

Burbujas Cómicas

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	Calcarí Còsmic	Ginesta Electio	Amphora Roja
			34,00 €
BÁSICO	Còsmic	Calcarí	Electio
			16,00 €

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 (Ribera del Duero)	2PIR (Priorat)
			34,00 €
BÁSICO	Indigena Negra (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	Calcarí Amphora Roja Electio	22,00 €

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	Indigena Blanc	Indigena Rosat	Indigena Negra Hisenda Miret	22,00 €

Cava

DOCAVA

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 (Parellada, Macabeu, Xarel·lo) 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 boñía 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 cupaje 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 burbuja sedosa 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 yaya Rosa. Un cava rosado Brut Nature Gran Reserva de 48 meses de crianza, que recupera la garnacha 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 insigniantes del Penedès: 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.

Vino Blanco

DOPENEDÈS

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.

Indigena 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.

Calcarí (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.

Cosmic (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.

Espigol (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.

Ginesta (Gewürztraminer) 6,00 € 23,50 €

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

Satè·lit (Cariñena Blanca) 7,00 € 27,50 €

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.

Amphora Roja (Xarel·lo) VINO NATURAL 8,00 € 30,50 €

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

Amphora Brísat (Xarel·lo) VINO NATURAL 8,00 € 30,50 €

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

Amphora Gris (Xarel·lo) VINO NATURAL 7,00 € 28,00 €

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

Electio (Xarel·lo) 10,00 € 40,50 €

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.

Music Blanc (Chardonnay) 8,00 € 30,50 €

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 barrica y permanece en el paladar el recuerdo de miel de mil flores.

Vino Rosado

DOPENEDÈS

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 pasado 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.

Indigena 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 negra su punto óptimo para extraer todo el potencial aromático, con multitud de frutos rojos y higos entrelazados y con recuerdos a mermelada. En boca es amplio, carnoso, sabroso y con una acidez muy equilibrada.

Vino Tinto

DOPENEDÈS

Mas Petit (Cabernet Sauvignon, Garnacha) 3,80 € 13,50 €

La unión perfecta de los 2 Penedès. Seleccionamos el cabernet más suave y lo combinamos con la dulzura 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.

Mas Elena (Merlot, Cabernet S., Cabernet Franc) 4,50 € 16,50 €

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 3º año durante 8 meses.

Indigena Negra (Garnacha) 4,80 € 16,50 €

La garnacha autóctona del Penedès, fresca y golosa, la de nuestros antepasados. Se evidencia la fruta roja silvestre acompañada de toques sutiles de tostados procedentes de la madera (5 meses).

Grosella (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.

Mas Irene (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 frutos del bosque combinados con especias y tostados de la barrica. Crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Neolitic (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 BOLL.

Hisenda Miret (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.

Music (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.

Marta de Baltà (Syrah) 18,50 € 72,50 €

Mano de hierro en cuanto de seda. Infinidad de matices que podrían resultar contradictorios pero que en ella se integran para formar una sinfonia de sabores y aromas. Crianza de 13 meses en roble francés. Notas lácticas de chocolate combinadas con tostados y vainilla.

Absis (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) 19,50 € 78,50 €

Hecho para perdurar. Concentrado, potente y complejo. 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.

Dominio Cusiné (Tempranillo, Merlot, Cabernet, Syrah) 2003 / 490 €
1996 / 690 €

Atemporal, grandioso, con el carácter de un rey poderoso. Creado para saborear sin prisas, dejando que las horas pasen y el paladar nos invada. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 24 meses.

Vino Tinto

DOPRIORAT

2tor (Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon) 8,00 € 30,50 €

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.

GV5 (Cariñena, Garnacha) 16,50 € 64,00 €

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

Rocaforts (Garnacha) 18,50 € 72,50 €

100% garnacha del paraje Rocaforts, viñedos de aproximadamente 25 años que crecen en un suelo donde predomina el Gres Carbonífer (licorell gris o Rocarel·l) que en conjunción con la variedad le da muy buena acidez y unos tintos suaves.

Silvestris (Cariñena, Syrah) VINO NATURAL 7,80 € 30,00 €

Un vino natural tal y como se elabora 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.

Dolç d'en Piqué (Garnacha, Cabernet S.) DULCE 8,50 € 31,50 €

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.

Coster (Cariñena) 28,50 € 120,00 €

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

Vino Tinto

DO RIBERA DEL DUERO

Camino Romano (Tinto Fino) 6,00 € 21,50 €

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.

Dominio Romano (Tinto Fino) 8,00 € 30,50 €

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 3º año de roble francés y el 20% durante 9 meses en ánforas de arcilla de 400L.

La Cueva (Tinto Fino) VINO NATURAL 8,00 € 30,50 €

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

RdR (Tinto Fino) 14,00 € 60,00 €

El rito de Dominio Romano. Este vino refi eja un único terrer: el viñedo prefi lexero del Lucio. Un incomparable terrer 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 toffes.

Para Picar

Pan con tomate y aceite de oliva Gravatínum 5,00€

Picos camperos 3,00€

Patatas chip (bossa 45gr) 3,80€

Chips con salsa brava 5,00€

Extra de salsa brava 1,50€

Fuet (50gr) 4,00€

Mix aceitunas (reellenas, manz., arbequinas) 5,00€

Queso de oveja (100gr) 5,00€

Surtido de quesos 22,00€

Jamón ibérico de bellota (100gr) 22,00€

Paté rústico de Gallo del Penedès IGP con tostaditas 16,00€

Berberechos 12,50€

Mejillones 9,50€

Almendras saladas 5,00€