



CATÀLEG I TARIFES CAVES i VINS 2025

Amb el Distintiu del control del
Consell Regulador del cava
D.O. CAVA – CAVA DE GUARDA i GUARDA SUPERIOR
www.martiesqui.us.net



Ref. 1 . **Esquiús CAVA RESERVA EXCLUSIVA** - Es tracta d'un reserva amb una reserva de 24 mesos en la cava. Elaborat amb una selecció de Xarel·lo, Macabeu i Parellada, a partir del most en flor. Producte recomanat

Brut Natura – Caixes de 6 botelles 50 €



Ref.2 - **CAVA ARTESANAL RESERVA -**
Cava d'elaboració artesanal. Criança en cava quinze mesos-
Per la seva qualitat i preu és el producte més demandat

El vi base està compost amb un 33% de Xarel·lo que li dona cos, un 33% de Macabeu que li dona fragància i un 33% de Parellada que li dona un gust especial i afruitat.

Temperatura de servei 4 a 5°

Brut Natura – : 30 € - Caixa 6 botelles



Ref^a 3 CAVA EL MEU AVI - BRUT NATURA RESERVA

Elaboració i acabat tradicional. Viníferes, xarel·lo, Macabeu i Parellada a un 33%
Molt ben equilibrat. Color groc palla, bon perlatge, aromàtic i en boca fresc i agradable.
Marida en tots els plats.

Caixes de 6 botelles: 45€



**Ref.4
RESERVA LIMITADA ****
de Guarda Superior**

CAVA ESQUIUS –

Brut Natura amb més de 36 mesos de criança. Per la seva llarga criança es podria considerar un gran reserva.

La seva producció és molt limitada.

En efectuar la comanda s'informarà de la possibilitat de poder servir-lo.

Vi base compost per Chardonnays, Parellada i Macabeu.

Complexa amb una criança ben portada, aromes que recorden a fruita madura, bon gust al paladar, saborós i fresc.

Temperatura de servei de 4/5º.

Es tracta d'un cava totalment exclusiu i la seva realitat queda reflectida en el seu disseny i presentació

Caixes de 6 bot. 60 €



Ref. 5 -

Joan M. Esquiús - RESERVA ESPECIAL

Elaboració artesanal i acabat tradicional. Envelliment en cava vint-i-quatre mesos.
Apte per acompanyar qualsevol menjar. Temperatura de servei 4/5°. Producte recomanat
Brut Natura – Excel·lent qualitat/preu
Brut Natura 35 € Caixa 6 botelles



Refª 6 -

CAVA RODAMONS "ORO"

Es tracta d'un Brut Natura de reserva especial, producte molt demandat.
36 mesos en cava.
Temperatura de servei 4/5ª
Brut Natura: 38 € Caixes de 6 botelles



Refª 7

CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT- Excepcional Cava Gran Rose

En la tendència dels millors rosats elaborats en extra brut presentem aquest cava fresc i saborós en línia com els millors rosats, prova és l'èxit i demanda que té Vi base compost per Monestrell. Desenvolupa en boca, fi amb rosari de bombolles persistent. Sedós pas de boca que el fa agradablement intens.

Temperatura de servei de 4/5°.

Marida amb carns, peix gras (salmó) i és també molt recomanable com a aperitiu .

Caixa de 6 bot 50 €



.Ref. 8 -
Chardonnais

RESERVA SINGULAR G.R.

Brut Natura amb més de trenta-sis mesos de criança, llarga criança similar a un gran reserva.

El vi base està compost per Chardonnays Parellada i Macabeu. Criança ben portada.

Temperatura de servei 4/5°

Producció limitada

Caixa de 6 botelles 55 €



Ref. 9 **MÀGNUM JOAN M. ESQUIÚS– Brut Nature–Botella de 150 Cl.**

Ampolles de 150 Vol. (doble ampolla) .Viníferes: Xarel·lo 35% - Macabeu 30% - Parellada 35%

Marida amb tots els plats

Criança: 30 meses en cava.

Caixes de 6 botelles: a consultar, elaboració per encàrrec .



Ref. 10 -
Pellin

CUVÈE IMPERIAL GRAN RESERVA – 92 punts Guia

Varietat de raïm: Macabeu 30%, Xarel·lo 60% i Chardonnay 10%

Temperatura de consum: 8º i 10º C

Criança: Mínim de 108 mesos a la cava en contacte amb les seves mares.

Servit amb estoig individual apte per regal

Caixes de 6 botelles 150 €



Ref. 11 - . **APTE PER REGAL – DOBLE ESTOIG AMB 3 BOTELLES DE CAVA GRAN RESERVA CUVÈE IMPERIAL**

Preu estoig 75 €



Ref. 12 - . **CLÀSSIC GRAN RESERVA**

Varietat de raïm: Macabeu 30%, Xarel·lo 60% i Parellada 10%

Temperatura de consum: 8º i 10º C

Criança: Mínim 120 mesos a la cava en contacte amb les seves mares.

Servit amb estoig individual apte per regal

Caixes de 6 botelles 168 €



Ref.13 **PER A SIBARITES: .**

AL-LEGORIA NATURE RESERVA -CAVA

Varietat de raïm:Macabeu 35%, Xarel·lo 35%, Parellada 20% i Chardonnay 10%

Calxes de 6 botelles 72,60 €



Ref 14- **APTE PER A REGAL – ESTOIG 3 BOTELLES CAVA ALEGORÍA BRUT NATURE RESERVA**

Preu estoig: 37 €



Ref.15 **AL-LEGORIA BRUT – RESERVA**

Caixa de Caja de 6 bot. 72,60€



Ref 16 **–ESTOIG DE REGAL**
3 botelles: 2 Cava Reserva Alegoria Vi Penedés (negre. blanc o rosat):

Estoig -40 €



Ref^a17 - **ALEGORÍA ROSE - RESERVA -**
Macabeu 35%, Xarel·lo 35%, Parellada 20% i Chardonnay 10%
Més de 50 mesos en la cava amb contacte amb les seves mares.
Caixa de 6 bot. 58,50



Ref. 18 -

..LA BONA VIDA – BRUT

Varietat de raïm: Macabeu 30%, Xarel·lo 40% i Parellada 30%

Caixa de 6 bot. 52,50 €



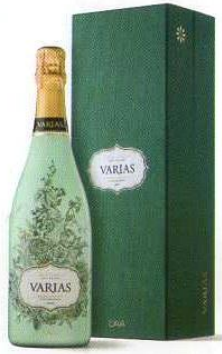
Ref^a 19

CAVA GENUÍ DE VARIAS – BRUT NATURE y BRUT

. Varietat de raïm:

Macabeu 30%, Xarel·lo 40% i Parellada 30%

Caixa de 6 bot. 48 €



Ref. 20 **VARIAS GRAN RESERVA –LA MÉS APRECIADA JOIA - EDICIÓ LIMITADA – 1912 botelles- Brut Nature**

Xarel·lo 100%

Hem macerat una part del most amb les seves pells per a aportar-li volum i untuositat a aquest cava. Després

d'aquest procés ha fermentat en ampolla i criat en rima amb tap de suro creant una micooxigenació.

Temperatura de consum: 6° i 10° C

Mínim de 120 mesos de cria en rima en contacte amb les seves mares i en tap de suro.

Preu 1 unitat: 50 €

VINS



Medalla de Bronze
Pere Punyetes Blanc 2019

54^è Concurso 2020
D.O. Penedès - Tastavins



Ref. 22

Pere Punyetes blanc

Xarel·lo 45%, Muscat 30% i Chardonnay 25%

Caixa 6 botelles 44,70



Ref.23

VARIAS -Pere Punyetes. Tinto Cabernet

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30% i Syrah 20 %

Caixa 6 botelles 44,70 €



Medalla de Plata
Pere Punyetes Rosat 2019

54º Concurso 2020
D.O. Penedès - Tastavins



Ref. 24
Garnacha

VARIAS – Pere Punyetes

Garnacha 45% - Merlot 20% - Cabernet Sauvignon 25% - Pinot Noir 10%

Caixa 6 botelles 44,70€



Ref. 25 EUREKA BLANCO:

Xarel·lo 100% macerat

Caixa de 6 botelles 52,50 €



Ref. 26Ej

Cabernet Sauvignon

Caixa de 6 botelles – 58,50 €

EROL Tinto Selección–



Ref.27 LLUERT – UN VI DE DUES ANYADES – MACABEU
MONOVARIETAL

Vi elaborat a partir d'una mateixa varietat, la Macabeu i dos anyades diferents.
L'anyada 2020 i l'anyada 2022.

Caixa de 6 botelles 97,50

DENOMINACIÓ D' ORIGEN RIOJA



Ref.28 Lacort Crianza – Denominació de Origen Rioja
80% Tempranillo – 20% Mazuelo – Criança en “barriques” de roure
Caixes de 6 botelles: 45€ - Existències limita

COMANDES I INFORMACIÓ esquius@esquius.net

També per WhatsApp 689736389

Impostos inclosos – IVA

TRANSPORT – TARIFA ESPECIAL REDUÏDA
