



CATÁLOGO 2025 - TARIFAS CAVAS Y VINO



Con el Distintivo de control del
Consejo Regulador del Cava
D.O. CAVA – CAVA DE GUARDA Y GUARDA SUPERIOR

www.martiesqui.us.net



Ref. 1 . Esquiús **CAVA RESERVA EXCLUSIVA** - Se trata de un Reserva de Guarda Superior con una crianza de 24 meses en la cava.

Elaborado con la mejor selección de uvas de Xarelo, Macabeo y Parellada a partir de su mosto en flor.

Producto recomendado.

Brut Nature – Caja de 6 botellas 50€



Ref.2 - **CAVA ARTESANAL RESERVA -**

Cava de elaboración artesanal. Crianza en cava 15 meses
Por su calidad-precio, es el producto más demandado. Se trata de un Reserva
El vino base está compuesto por un 33% de Xarel.lo que le da cuerpo, un 33% de Macabeo que le da la fragancia y un 33% de Parellada. Temperatura de servicio 4-5º

Brut Nature: 30 Caja de 6 botellas



Ref. 3
RESERVA -

CAVA EL MEU AVI - BRUT NATURE

Elaboración y acabado tradicional. Viníferas Xarel·lo, Macabeo y Parellada a un 33%

Muy bien equilibrado. Color amarillo pajizo, buen perlaje, aromático y en boca fresco y agradable.

Marida con todos los platos.

Cajas de 6 botellas: 45€



Ref.4

CAVA

ESQUIUS – RESERVA LIMITADA ** de Guarda Superior**

Brut Nature con más de 36 meses de crianza en la cava. Por su larga crianza podría considerarse un Gran Reserva. Su producción es muy limitada. Al efectuar el pedido se informa de la posibilidad de servir.

Vino base compuesto por Chardonnais, Parellada y Macabeo. Complejo con una crianza bien llevada, aromas que recuerdan la fruta madura, buen gusto en el paladar, sabroso, fresco, bien equilibrado, con un excelente pos gusto.

Temperatura de servicio de 4-5°. Se trata de un cava totalmente exclusivo cuya realidad se ve también reflejada en su diseño y presentación.

Cajas de 6 bot. 60€



Ref. 5 -
de Guarda Superior

Joan M. Esquiús - RESERVA ESPECIAL –

Elaboración artesanal y acabado tradicional. Envejecimiento en cava 24 meses.

Vino base Macabeo 30% (fragancia) - Xarel.lo 30% (cuerpo)-Parellada 40% (aroma). El “coupage” especial y exclusivo, junto con su larga permanencia en cava, puede considerarse un Gran Reserva, ofrece exquisitas sensaciones en el paladar. Apto para acompañar cualquier tipo de comidas. Temperatura de servicio 4/5º. Producto recomendado

Brut Nature – Excelente calidad/precio.

Brut Nature 35 € Caja 6 botellas



Refª 6 -

Guarda Superior

CAVA RODAMONS "ORO" Reserva de

Se trata de un Brut Nature de Reserva muy especial. Producto muy demandado.

Más de 36 meses en cava.

Excelente Reserva Brut Nature. Sus viníferas son 50% de Macabeo – 25% de Xarel.lo y 25% de Parellada. Color amarillo pálido brillante.

Marida con todo tipo de comidas aunque primordialmente es apto para aperitivos, canapés y principios de comida. Temperatura de servicio 4/5º - 11,5 Vol.

Brut Nature: 38 € caja de 6 bot.



Refª 7

CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT- Excepcional Cava Gran Rosé - Reserva

Siguiendo la tendencia de los mejores rosé elaborados en Extra Brut presentamos este cava fresco y sabroso en línea con los mejores .rosados. Vino base compuesto por Monastrell. Desarrolla un buqué muy fino, con rosario de burbujas persistente. Su sedoso paso en boca lo hace agradablemente e intenso.

Temperatura de servicio de 4/5º.

*Marida con carnes, pescado graso (salmón) y es también muy recomendable tomarlo como aperitivo . **50€ Caja 6 botellas***



Ref. 8 -
Chardonnais – de Guarda Superior

RESERVA SINGULAR G.R.

Brut Nature: Con más de 36 meses de crianza en la cava, larga crianza similar a un gran reserva. a un gran reserva.

Vino base compuesto por Chardonnais. Parellada, y Macabeo. Complejo con una crianza bien llevada. Temperatura de servicio de 4-5 ° Producción limitada.

Caja de 6 botellas 55€



Ref. 9 **MÁGNUM JOAN M. ESQUIUS– Brut Nature–Botella de 150 Cl.**

Viníferas: Xarel·lo 35% - Macabeo 30% - Parellada 35%

Marida con todo tipo de platos

Crianza: Más de 30 meses en cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, de fina burbuja con gran viveza al formar corona, muy complejo en nariz. Potente y limpio. En boca es untuoso, fino y de elegante final con un post gusto fresco y agradable.

Caja de 6 botellas: a consultar, elaboración por encargo



Ref. 10 -
puntos Guía Pellin

CUVÈE IMPERIAL GRAN RESERVA – 92

Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha estado un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con reflejos dorados, burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución. En nariz bien estructurado y elegante, destacan los aromas de crianza sobre fondo de tostados (avellanas, pan tostado), recuerdos a bizcocho y con un punto cítrico. En boca es amplio, equilibrado y cremoso. Pos gusto limpio y persistente, donde nuevamente aparecen las notas de tostados con ligeros tonos cítricos.

Macabeo 30%, Xarel.lo 60% y Chardonnay 10%

Se sirve con estuche individual, apto para regalo.

Cajas de 6 botellas 150 €



Ref. 11 - .

**REGALO – DOBLE ESTUCHE CON 3 BOTELLAS CAVA GRAN RESERVA
CUVÈE IMPERIAL**

APTO PARA

Precio estuche 75 €



Ref. 12 - .

CLÀSSIC GRAN RESERVA

Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha permanecido un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con tonalidades verdosas, burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución. En nariz muy complejo, con una excelente madurez, recuerdos de fruta blanca y cítrico (pera, lima), ligeras notas de crianza y tostados (avellana, bollería fina). En boca ataque fresco, prolongación untuosa y glicérica, de elegante final y pos gusto largo y muy agradable.

Macabeo 30%, Xarel.lo 60% y Parellada 10% Se sirve con estuche individual, apto para regalo.

Cajas de 6 botellas 168 €



Ref.13

ALEGORÍA - NATURE RESERVA -

CAVA PARA SIBARITAS: Variedad de uvas: 30% Macabeo, 40% Xarel.lo, 20% Parellada y 10% Chardonnay.

Elaboración: Método tradicional Cava.

Notas de Cata: Color amarillo paja, de burbuja fina y constante. Suave y delicado, en nariz, aparecen notas frescas, con recuerdos a hinojo y a fruta madura. En boca, presenta un paso meloso, largo y maduro, con un final amargo cremoso muy elegante.

Envejecimiento en cava: mínimo 24 meses.

Recomendaciones: Adecuado a todas horas, como aperitivo, en gran variedad de platos y postres no excesivamente dulces. Servir entre 4º y 6º C.

Caja de 6 botellas 72,60€



Ref 14- **REGALO – ESTUCHE 3 BOTELLAS CAVA ALEGORÍA BRUT NATURE RESERVA** **APTO PARA REGALO**

Precio estuche: 37€



Ref.15 **ALEGORÍA BRUT – RESERVA**

Caja de Caja de 6 bot. 72,60 €



Ref 16 **-ESTUCHE REGALO**
3 botellas: 2 Cava Reserva Alegoría Vino Penedés (negro. blanco o rosado):

Estuche – 40 €



Refª17 - **.ALEGORÍA ROSE - RESERVA -**

Caja de 6 bot. 58,50€



Ref. 18 -

..LA BONA VIDA - BRUT

Este cava, hecho siguiendo el método tradicional, ha estado un mínimo de 12 meses en cava. De color amarillo brillante con tonalidades verdes. Muy aromático y con recuerdos varietales. Es suave y gustoso en boca, a la vez que agradable y fresco. De original presentación.

Para disfrutarlo como aperitivo, en gran variedad de ensaladas y carnes blancas, postres ligeros y en celebraciones.

Macabeo 30%, Xarel.lo 40% y Parellada 30%

Caja de 6 bot. 52,50

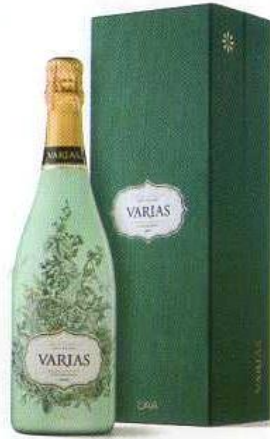


Ref^a 19
BRUT

CAVA GENUINO DE VARIAS – BRUT NATURE y

Este cava, hecho siguiendo el método tradicional, ha estado un mínimo de 12 meses en cava. De color amarillo brillante con tonalidades verdes. Muy aromático y con recuerdos varietales. Es suave y gustoso en boca, a la vez que agradable y fresco. Para disfrutarlo como aperitivo, en gran variedad de ensaladas y carnes blancas, postres ligeros y en celebraciones.

Cajas de 6 bot. 48



**Ref. 20 VARIAS GRAN RESERVA – NUESTRA MÁS
APRECIADA JOYA - EDICIÓN LIMITADA – 1912 botellas- Brut Nature**

Mínimo 100 meses en la cava (más de 8 años de crianza)

Se trata de un Gran Reserva – botellas numeradas y certificadas.

Hace casi diez años, un seco invierno precedió a una primavera lluviosa y a un verano con temperaturas moderadas. Era el año 2008 y estas condiciones propiciaron una disminución de la producción respecto a vendimias anteriores. Cuando aún no sabíamos que el Consejo Regulador del Cava calificaría de excelente esa añada, en Varias decidimos destinar una parte de la vendimia de Xarel·lo de aquel año para este Cava mono varietal de edición limitada.

Tras un breve periodo de maceración, se procedió al embotellado con tapón de corcho natural con el fin de favorecer la crianza y aportar propiedades que mantengan la frescura.

Precio 1 unidad: 50 €

VINOS

DENOMINACION DE ORIGEN PENEDES



Ref. 22

Pere Punyetes. Blanco Muscat/Xarelo

Vino Blanco

Xarel.lo 70% y Muscat30%

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados. Nariz: Muy expresivo con notas florales y de fruta tropical.

Boca: Paladar sedoso, amplio, muy frutal y con un ligero toque cítrico.

Ideal para entrantes, pescados, mariscos crudos y a la plancha y ensaladas exóticas.

Enfriar lentamente en una cubitera o en la parte baja de la nevera

Caja 6 botellas 44,70€



Ref.23

VARIAS -Pere Punyetes. Tinto Cabernet

Vino Tinto

Merlot 90% Cabernet Sauvignon 10%

Nota de cata: Color: Rubí intenso con reflejos violetas. Nariz: Potente y recuerdos de frutos rojos silvestres

Caja 6 botellas 44,70 €



Ref. 24

VARIAS – Pere Punyetes .Garnacha

Merlot 93% - Monastrell 4% - Tempranillo 3%

Caja 6 botellas 44,70 €



Ref. 25

EUREKA BLANCO:

Viníferas: 20% Garnacha blanca – 80% xarelo

El mosto se obtiene macerado con sus hollejos para aportarle volúmen y untuosidad. Tras este proceso ha fermentado en botas de roble francés aportándole redondez, elegancia y distinción. 4 meses de crianza en barrica de roble francés. 12% Vol.

Es ideal para disfrutarlo como aperitivo, en Ensaladas tropicales, pastas, arroces y pescados a la parrilla.

Caja de 6 botellas 52,20€



Ref. 26

EROL 2022 – 100% cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon 92% - Cabernet Franc 6% - Merlot 2%.

Vino tinto de color rojo granate con ribete teja, de carácter varietal, complejo y especiado. En boca fruta madura, carnoso y con taninos nobles que le dan un elegante final.

Clásica maceración durante 15 días y fermentación a temperatura controlada 26-28°C en depósitos de acero inoxidable.

Crianza en bodega de roble (20% francés y 80% americano) durante 12 meses y completa su crianza hasta dos años en botella.

Caja de 6 botellas – 58,50 €



Ref.27 Lluert – Vino mono varietal cuya base es Macabeo 100%.

Su singularidad radica en que está elaborado con dos añadas diferentes. La añada 2020 y la añada 2022. La añada 2020 ha permanecido 7 meses en barricas viejas de roble francés. Se ha realizado una maceración pre-fermentaria corta a fin de darle estructura y volumen consiguiendo más expresividad en la variedad. Fermentado a temperatura baja de 15°.

Temperatura de consumo 8°.

Caja de 6 botellas 97,50

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA



Ref.28 Lacort Crianza – Denominación de Origen Rioja
80% Tempranillo – 20% Mazuelo – Crianza en barricas de roble
Cajas de 6 botellas: 45 € - Existencias limitadas

PEDIDOS - INFORMACIÓN: esquius@esquius.net
También por WhatsApp 689736389

IMPUESTOS INCLUIDOS – IVA

TRANSPORTE – TARIFA ESPECIAL REDUCIDA
