



## CATÀLEG I TARIFES CAVES i VINS 2024

Amb el Distintiu del control del  
Consell Regulador del cava  
D.O. CAVA – CAVA DE GUARDA i GUARDA SUPERIOR  
[www.martiesqui.us.net](http://www.martiesqui.us.net)



**Ref. 1 .** **Esquius 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 45€**



**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 – Lot de 12 ampolles: 54€ - se serveix en caixes de 6 per comoditat en el transport**



**Refª 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: 40 €**



**Ref.4**

**RESERVA LIMITADA \*\*\*\***

**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. Esquius - 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 Lot de 12 botelles 60 € - Servit en caixes de sis botelles per comoditat en el transport.**



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: Lot de 12 botelles 66 € - Servit en caixes de sis botelles per comoditat en el transport**



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 45 €**



.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 50 €**



**Ref. 9 MÀGNUM JOAN M. ESQUIUS– 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 132 €**



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

**Preu estoig 66 €**



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 132 €**



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 67,50 €**



Ref 14-

**ESTOIG 3 BOTELLES CAVA ALEGORÍA BRUT NATURE RESERVA**

**APTE PER A REGAL –**

**Preu estoig: 34 €**



Ref.15

**AL-LEGORIA BRUT – RESERVA**

**Caixa de Caja de 6 bot. 67,50 €**



**Ref 16 –ESTOIG DE REGAL**

3 botelles: 2 Cava Reserva Alegoria Vi Penedés (negre. blanc o rosat):

**26 € ó dos de vi i una de cava -28€**



Ref<sup>a</sup>17 -

**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. 57€**



Ref. 18 -

**..LA BONA VIDA – BRUT**

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

**Caixa de 6 bot. 50 €**



Ref<sup>a</sup> 19

**CAVA GENUÍ DE VARIAS – BRUT NATURE y BRUT**

. Varietat de raïm:

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

**Caixa de 6 bot. 45€**





**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: 44 €**

# VINS



**Ref. 22**

Pere Punyetes blanc

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

**Caixa 6 botelles 41,40 €**



**Ref.23**

**VARIAS -Pere Punyetes. Tinto Cabernet**

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

**Caixa 6 botelles 41,40 €**



**Ref. 24**  
**.Garnacha**

**VARIAS – Pere Punyetes**

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

**Caixa 6 botelles 41,40 €**



**Ref. 25**      **EUREKA BLANCO:**

Xarel·lo 100% macerat

**Caixa de 6 botelles 46,60€**



**Ref. 26**  
Cabernet Sauvignon

**Tinto Selección–**

**Caixa de 6 botelles – 54 €**



**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 93**

**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: 42€ - Existències limitades – Oferta condicionada.

#### DENOMINACIÓ D'ORIGEN RIBERA DE DUERO



**Ref 29** Viña Solorca Barrica 2022 – Denominació d' Origen  
Ribera de Duero- 100% Tempranillo – Criança en “barriques “de roure  
Caixes de 6 botellas 65 €



**Ref 30** Viña Solorca Crianza 2020- Denominació d'Origen Ribera de Duero – 100% Tempranillo- 3 anys de criaça–

**Caixes de 6 botelles 85€**



**Ref. 31** Gran Solorca Reserva 2018 – D.O. Ribera de Duero  
-15% Vol. Llarga criaça

**Caixes de 6 botelles 110€**

---

COMANDES I INFORMACIÓ [esquiús@esquiús.net](mailto:esquiús@esquiús.net)

També per WhatsApp 689736389

Impostos inclosos – IVA

TRANSPORT – TARIFA ESPECIAL REDUÏDA

---