

CATÁLEG 2026 - TARIFES CAVES I VINS



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

Brut Nature – Caixa de 6 botelles 50€



Ref.2 - CAVA ARTESANAL RESERVA - Cava d'elaboració i acabat 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 Nature: 35 € Caixa de 6 botellas



**Ref.3
CAVA ESQUIUS – RESERVA LIMITADA**

****** de Guarda Superior** Brut Natura amb més de 36 mesos de
criança. Per la seva llarga cria 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 cria ben portada, aromes que recorden a fruita madura, bon
gust al paladar, saborós i fresc.
Temperatura de servei de 4/5°.
Es tracta d'un cava totalment exclusiu i la seva realitat queda reflectida en el seu
disseny i presentació

Caixa de 6 botellas. 60€



**Ref. 4 -
Guarda Superior**

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 Nature 40 € Caixa 6 botellas



Refª 5 - CAVA RODAMONS "ORO" Reserva Guarda Superior Es tracta d'un Brut Natura de reserva especial, producte molt demandat. 36 mesos en cava.
Temperatura de servei 4/5ª

Brut Nature: 45 € caixa de 6 bot.



Refª 6 CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT- Cava Gran Rosé – Reserva Guarda Superior

En la tendència dels millors rosats elaborats en extra brut presentem aquest cava fresc i saborós en línia als millors rosats, prova és l'èxit i demanda que té.

Vi base compostat per Monestrell. Desenvolupa en boca, fi amb rosari de bombolles persistent, en 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

50€ Caixa de 6 bo.



**Ref. 7 -
Chardonnais – de Guarda Superior**

RESERVA SINGULAR

Brut Natura amb més de trenta-sis mesos de criança, llarga criança similar a un gran reserva. El vi base està compostat per Chardonnays Parellada i Macabeu. Criança ben portada.

Caixa de 6 botellas 50€



**Ref. 8
RESERVA -**

CAVA EL MEU AVI - BRUT NATURE

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.

Caixa de 6 botellas: 45€



Refª 9

..LA BONA VIDA – BRUT

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

Caixa de 6 bot. 52,50 €



Ref.10

AL.LEGORÍA - NATURE RESERVA
-RESERVA 2022 –CAVA per a SIBARITES: Varietat de raïm:Macabeu 35%,
Xarel·lo 35%, Parellada 20% i Chardonnay 10%

Caixa de 6 botellas 72,60€



Ref.11

ALEGORÍA BRUT – RESERVA – De paladar
suau – Reserva 2018- Varietat de raïm:Macabeu 35%, Xarel·lo 35%, Parellada
20% i Chardonnay 10%

Caixa de Caja de 6 bot. 72,60 €



Ref. 12 - .

a regal – doble estoig amb tres botelles de Cava Cuvèe imperial Gran
Reserva

Preu estoig 75 €

APROPIAT PER



Ref 13-ESTUCHE REGALO

Tres botelles – 2 de Cava Reserva Al·legoria i un Vi Penedès.(blanc, rosat o negra)

Preu estoig – 45 €



Refª14 -

.ALEGORÍA ROSÈ - RESERVA -

Caixa de 6 bot. 58,50 €



Refª 15

CAVA GENUÍ DE VARIAS – BRUT NATURE –

També es pot servir en EXTRA-BRUT. Més suau.

Cava elaborat pel mètode tradicional, ha estat un mínim de dotze mesos en la cava. De color groc brillant amb tonalitats verdes. Molt aromàtic. És suau i saborós en boca, agradable i fresc. Recomanat per aperitius, ensalades, paelles i postres lleugers.

Caixa de 6 bot. 48 €



Ref. 16 - CUVÈE IMPERIAL GRAN RESERVA – 92
puntos Guía Pellín – Reserva 2013- Varietat de raïm: Macabeu 30%, Xarel·lo 60% i Chardonnay 10%

Temperatura de consum: 8° i 10° C

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

Caixa de 6 botellas 150 €

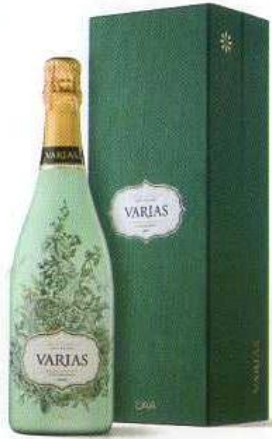


Ref. 17- CLÀSSIC GRAN RESERVA Reserva 2013
Variatat de raïm: Macabeu 30%, Xarel·lo 60% i Parellada 10%

Temperatura de consum: 8° i 10° C

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

Caixa de 6 botellas 168 €



Ref. 18 **VARIAS GRAN RESERVA – EDICIÓ LIMITADA**
– 1912 botellas- **Brut Nature** Xarel·lo 100%

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: 6º i 10º C

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

Precio 1 unidad: 50 €



Ref. 19 **MÁGNUM RESERVA 2014** Botella gegant d'1,5 litres.
Producte de gran prestància i singular presentació.

Apropiada per presentar-lo en taules familiars, també serveix per celebracions esportives. És de producció limitada.

Se serveix per unitats. **Botella a 24,20 €**



Ref.20 **10 JEROBOAM20 Reserva 2024** – Botella supergegant de tres litres. Serveix per celebracions grupals i com a trofeu esportiu.

Producció per encàrrec

Se serveix per unitats **de 80 € l'ampolla.**

VINS



Medalla de Bronze
Pere Punyetes Blanc 2019

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



Ref^a21

Pere Punyetes. Blanc: Xarel·lo/Muscat
Caja 6 botellas 44,70 €



Ref.22

VARIAS -Pere Punyetes. Negra Cabernet

Vino Negra – Rubí

Merlot 90% Cabernet Sauvignon 10%

Nota de cava: Color Rubí intens amb reflexos violetes. Nas: Potent i records de fruits silvestres.

Caja 6 botellas 44,70 €



Ref. 23

VARIAS – Pere Punyetes .Garnacha

Merlot 93% - Monastrell 4% - Tempranillo 3%

Caixa 6 botellas 44,70



Ref. 24

EROL 2022 – 100% cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 92% - Cabernet Franc 6% - Merlot 2%.

Vi negre de color roig grana-te amb rivets a teula. El seu compost varietal és complexa i especiat. En boca fruita madura, carnós i amb tanins nobles que li donen un elegant final.

Clàssica maceració durant quinze dies i fermentació a temperatura controlada 26.28 °C en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança en bota de roure (20% francès i 80% roure americà), durant dotze mesos. Completa la seva criança fins a dos anys més d'afinament en botella.

Caja de 6 botellas – 58,50 €



Ref.25 LLUERT

Vi mono varietal amb base a un 100% Macabeu. La seva singularitat radica en el fet que està elaborat amb dues anyades diferents. L'anyada 2020 i l'anyada 2022. La del 2020 ha estat set mesos en botes velles de roure francès. S'ha realitzat una maceració pre-fermentaria curta fins a donar-li estructura i volum aconseguint més expressivitat en la varietat. Fermentació a temperatura de 15°. La temperatura de consum es recomana a 8°.

Caixa de 6 botellas 16,25 unidad (comanda mínima 3 botellas)



Ref.26

BRESSOL

Espectacular vi- Reserva 2022 - Cabernet Sauvignon;

Qualificat amb 90 punts en la Guia Peñín

De color cirera brillant amb aromes a espècies dolces, fuita madura i roure.

Tanins madurs i saborosos.

Caixa de 6 botelles a 15 € unitat (comanda mínima 3 botelles)

PEDIDOS - INFORMACIÓN: esquius@esquius.net

También por WhatsApp 689736389

IMPUESTOS INCLUIDOS – IVA
TRANSPORTE – TARIFA ESPECIAL

