

## 2026 - TARIFAS CAVAS Y VINO



### CATÁLOGO



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

[www.martiesqui.us.net](http://www.martiesqui.us.net)



Ref. 1 . Esquius **CAVA RESERVA EXCLUSIVA** - Se trata de un Reserva de Guarda Superior con una crianza de más 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. Reserva.

**Brut Nature: 35 Caja de 6 botellas**



Ref.3  
**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 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.

Temperatura de servicio de 4-5º.

**Se trata de un cava totalmente exclusivo cuya realidad se ve también reflejada en su diseño y presentación.**

**Cajas de 6 botellas. 60€**



**Ref. 4 -  
Guarda Superior**

**Joan M. Esquius - 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 con larga permanencia en la cava., Ofrece exquisitas sensaciones en el paladar. Apto para acompañar cualquier tipo de comidas. Temperatura de servicio 4/5º. Producto recomendado.*

**Brut Nature 40 € Caja 6 botellas**



**Refª 5 -  
Superior**

**CAVA RODAMONS "ORO" Reserva Guarda**

*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. .*

*Marida con todo tipo de comidas.. Temperatura de servicio 4/5º - 11,5 Vol.*

**Brut Nature: 45 € caja de 6 bot.**



**Refª 6**

**CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT-I Cava Gran Rosé – Reserva  
Guarda superior**

*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.*

*Temperatura de servicio de 4/5º.*

**50€ Caja 6 botellas**



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

**RESERVA SINGULAR**

*Brut Nature: Con más de 36 meses de crianza en la cava, larga crianza similar a una 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 50€**



**Ref. 8  
RESERVA -**

**CAVA EL MEU AVI - BRUT NATURE**

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

Muy bien equilibrado.

Marida con todos los platos.

**Cajas de 6 botellas: 45€**



**Refª 9**

**..LA BONA VIDA – BRUT**

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

**Caixa de 6 bot. 52,50 €**



**Ref.10**

**AL.LEGORÍA - NATURE RESERVA**

**-RESERVA -2022 -CAVA PARA SIBARITAS:** Variedad de uvas: 30% Macabeo, 40% Xarel.lo, 20% Parellada y 10% Chardonnais.

Elaboración: Método tradicional Cava. .

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.11**

**ALEGORÍA BRUT – RESERVA – De paladar suave – Reserva 2018**

**Caja de 6 bot. 72,60 €**



**Ref. 12 - .**

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

**APTO PARA**

**Precio estuche 75 €**



### Ref 13-ESTUCHE REGALO

3 botellas: 2 Cava Reserva Alegoría Vino Penedés (negro. blanco o rosado):

Estuche – 45 €



Refª14 -

.ALEGORÍA ROSE - RESERVA -

Caja de 6 bot. 58,50 €



Refª 15

**CAVA GENUINO DE VARIAS – BRUT NATURE –**

***Puede también servirse en EXTRA-BRUT, más suave. 6 BOT. 48€***

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. 16 - CUVÉE IMPERIAL GRAN RESERVA – 92 puntos Guía Pellín – Reserva 2013**

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.

**Macabeo 30%, Xarel.lo 60% y Chardonnais 10%**

Se sirve con estuche individual, apto para regalo.

**Cajas de 6 botellas 150 €**

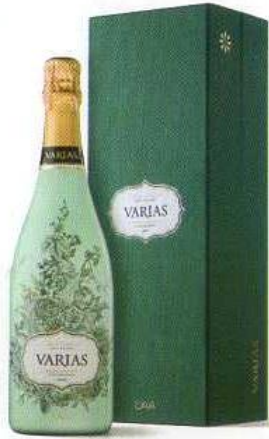


**Ref. 17- CLÀSSIC GRAN RESERVA Reserva 2013**

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.

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

**Cajas de 6 botellas 168 €**



**Ref. 18** **VARIAS GRAN RESERVA – 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.

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 €**



**Ref. 19** **MÁGNUM RESERVA 2014** (botella gigante de 1,5 litro)

Producto de gran prestancia y singular presentación. Apto para servirlo en mesas familiares.

también se emplea como trofeo en competiciones. Su producción es muy limitada.

Se sirve por unidades. Botella 24,20 €



**Ref.20** **10 JEROBOAM20 Reserva 2024** – Botella supe gigante de 3 litros). Apto para celebraciones grupales y como trofeo deportivo.

Producción por encargo.

Se sirve por unidades. Botella 80€.

# VINOS



Medalla de Bronce  
Pere Punyetes Blanc 2019

54º Concurso 2020  
D.O. Penedès - Tastavins



**Refª21**

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



**Ref.22**

**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. 23**

**VARIAS – Pere Punyetes .Garnacha**

Merlot 93% - Monastrell 4% - Tempranillo 3%

**Caja 6 botellas 44,70**



**Ref. 24**

**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.25** **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 16,25 unidad (comanda mínima 3 botellas)**



**Ref.26** **BRESSOL** – Espectacular vino – Reserva 2022 – Cabernet Sauvignon –

**Calificado con 90 puntos en la Guía Peñín**

**De color cereza brillante con aroma a especias dulces, fruta madura y roble. Taninos maduros y sabroso.**

**Caja de 6 botellas 15€ unidad. (comanda mínima 3 botellas)**

---

PEDIDOS - INFORMACIÓN: [esquius@esquius.net](mailto:esquius@esquius.net)  
También por WhatsApp 689736389

IMPUESTOS INCLUIDOS – IVA

TRANSPORTE – TARIFA ESPECIAL

---