CAMPAÑA DE NAVIDAD 2026 - TARIFAS



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





Ref. 0 – Gran Reserva Premium
Cava Esquius Noa de Guarda Superior- Cava de alta gama
Brut Nature treinta y seis meses de crianza.
Multi varietal Xarelo, Parellada, Macabeo y Sauvignon blanco. Nuestro enólogo ha conseguido este cava tan especial. Su calidad y espectacular presentación es un cava para
celebraciones especiales.
Caja 6 botellas 65 €

Ref.01- 

Un detalle de distinción y un regalo para la Navidad Estuche con doble caja conteniendo una botella de Cava Premium de Guarda Superior y dos copas de cristal a juego. Por las características de este artículo se servirá previo encargo pudiéndose añadir una nota de quien realiza el reglo. Este artículo lleva el IVA y el transporte incluido al domicilio del destinatario- 50€

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 treinta meses de crianza en la cava.
Su producción es limitada.
Al efectuar el pedido se informa de la posibilidad de servir.
Vino base compuesto por Chardonnays, 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 - Joan M. Esquius - RESERVA ESPECIAL – Guarda Superior

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 - **CAVA RODAMONS "ORO" Reserva Guarda Superior**

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: caja de 6 botellas 45€



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.
Caja 6 botellas 50%



Ref. 7 - **RESERVA SINGULAR Chardonnays – de Guarda Superior**

Brut Nature: Con más de 36 meses de crianza en la cava, larga crianza similar a una gran reserva. . Vino base compuesto por Chardonnays. Parellada, y Macabeo. Complejo con una crianza bien llevada. Temperatura de servicio de 4-5 º Producción limitada.

Caja de 6 botellas 50€



Ref. 8 **CAVA EL MEU AVI - BRUT NATURE RESERVA -**

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. 53,70 €




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 Caja de 6 **botellas 74,40 €**




Ref.11 **ALEGORÍA BRUT – RESERVA –** ***De paladar suave – Reserva 2018***

Caja de Caja de 6 bot. 74,40€





Ref. 12 - . **ESTUCHE REGALO – DOBLE ESTUCHE CON 3 BOTELLAS CAVA GRAN RESERVA CUVÈE IMPERIAL**

Precio estuche 80 €

.



Ref. 13-Estuche regalo
3 botellas: 2 Cava Reserva Alegoría Vino Penedés (negro. blanco o rosado):

Estuche – 50€





Refª14 - **.ALEGORÍA ROSE - RESERVA -**

Caja de 6 bot.59,70 €



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. 49,50€



Ref. 16 - **CUVÈE 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 €

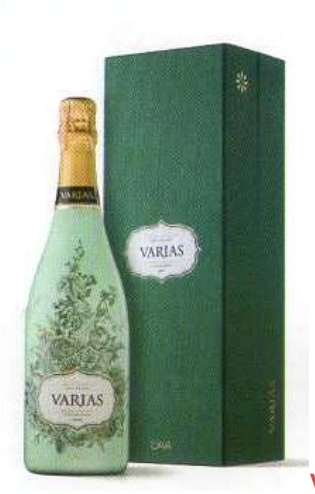


Ref. 17-. **CLÀSSIC GRAN RESERVA Reserva 2013**

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 24,80 €



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



Refª21

Pere Punyetes. Blanco: Xarel·lo/Muscat
Caja 6 botellas 46,20 €



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 46,20 €



Ref. 23 **VARIAS – Pere Punyetes .Garnacha**

Merlot 93% - Monastrell 4% - Tempranillo 3%

Caja 6 botellas 46,20



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 barrica de roble (20% francés y 80% americano) durante 12 meses y completa su crianza hasta dos años en botella.
Caja de 6 botellas – 59,70€



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-fermentaría corta a fin de darle estructura y volumen consiguiendo más expresividad en la variedad. Fermentado a temperatura baja de 15º. Temperatura de consumo 8º.
Caja de 6 botellas 80,58 € . Puede servirse por unidades (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 90,60 € puede servirse por unidades. (comanda mínima 3 botellas)

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

IMPUESTOS INCLUIDOS – IVA

TRANSPORTE – TARIFA ESPECIAL