

# VINS DE PROXIMITAT

Situats al vell mig de la comarca del Maresme, Arenys de Munt és un coneguda, entre d'altres coses, per la seva riera plena de comerç, per la tradició Puntaire o per la Cirera d'en Roca, una varietat de fruita d'equilibrat i amb una textura diferent a la de la cirera del Maresme.



Així doncs, no ens trobem en una zona on actualment la vinya ompli els nostres camps, i és aquesta la raó per la qual no pertanyem a cap D.O. Tot i així, la proximitat amb la D.O. Alella provoca que, si més no, sentim els seus vins un xic nostres.

## D.O.ALELLA



La D.O. Alella és una de les denominacions més petita de la Península Ibèrica. Està formada aproximadament per unes 500 hectàrees de vinya, situades concretament a 18 municipis: Alella, Argentona, Cabrils, El Masnou, La Roca del Valls, Martorelles, Montornès del Vallès, Montgat, Òrrius, Premià de Dalt, Premià de Mar, Santa M<sup>a</sup> de Martorelles, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vallromanes, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt.

Actualment hi trobem 8 cellers: Parxet, Alella Vinícola Can Jonc, Caves Roura, Alta Alella, Altrabanda, Joaquim Batlle, Castillo de Sajazarra i Bouquet d'Alella.

Amb un clima típicament mediterrani, les vinyes d'aquesta D.O. es troben en terres granítiques (sauló) en els municipis que miren el mediterrani, i en terres de tipus calcari en els municipis situats més a ponent.

Les varietats blanques recomanades per a aquesta D.O. són la pansa blanca (la més conreada actualment) i la garnatxa blanca, tot i que el consell regulador autoritza també les varietats chardonnay, chenin, macabeu, malvasia, moscatell de gra petit, parellada, picapoll blanc i sauvignon blanc. En el cas de les varietats negres, la recomanada és la garnatxa negra, tot i que s'autoritza el merlot (més conreada actualment), cabernet sauvignon, garnatxa peluda, monastrell, pinot noir, samsó, sumoll negre, syrah i ull de llebre.

Tot i que és una D.O. especialment coneguda per els seus vins blancs i que aproximadament el 80% de la producció vinícola correspon a aquests tipus de vins, els seus vins negres i els seus caves no tenen res a envejar a vins d'altres zones amb més tradició.

## BLANCS

D.O.ALELLA



**Bouquet d'Alella** Pansa blanca i Garnatxa blanca ALELLA 14.80  
*Aromàtic, floral, mineral, fresc.*  
~ 11%



**Alella Clàssic** Pansa Blanca SANTA MARIA DE MARTORELLES 14.80  
*Untuós, lleugerament afruitat, amb regust dolç del raïm.*  
~ 12%



**AA Parvus** Chardonnay TIANA 15.20  
*Amb criança, untuós, equilibrat, cremós.*  
~ 12'50%



**Can Roda** Pansa Blanca, Muscat SANTA MARIA DE MARTORELLES 11.00  
*Persistent i fresc, ajudat per una nota amarga a final de boca típica de la varietat pansa blanca*  
~ 12%



**In Vita** Pansa blanca i Sauvignon blanc LA ROCA DEL VALLÈS 10.50  
*Elegant, expressiu, amb aromes a cítrics i fruites tropicals*  
~ 12%

## ROSAT



**Can Roda** Merlot, Cabernet Sauvignon SANTA MARIA DE MARTORELLES 11.00  
*Viu i afruitat. Quan leses maduixes es barregen amb els vegetals i els cítrics...*  
~ 12'65%

## NEGRE



**Parvus** Sirah TIANA 21.80  
*Saborós, estructurat, persistent, balsàmic.*  
~ 13%



**Rial** Garnatxa i Ull de Llebre ARENYS DE MUNT 15.00  
*Saborós, estructurat, persistent, balsàmic.*  
~ 13%

## CAVA



**Parxet BN** Macabeo, Parellada, Pansa Blanca TIANA 22.50  
*Fresc, lleuger, equilibrat i molt sec.*  
~ 11'50%



**Privat Laietà** Chardonnay, Pinot Noir TIANA 25.30  
*Untuós, sec i lleugerament afruitat.*  
~ 12%



**Ses Vernes BN Reserva** Pansa Blanca, Malvasia BLANES 17.40  
*Un projecte que recupera les vinyes al poble de Blanes*  
~ 12%