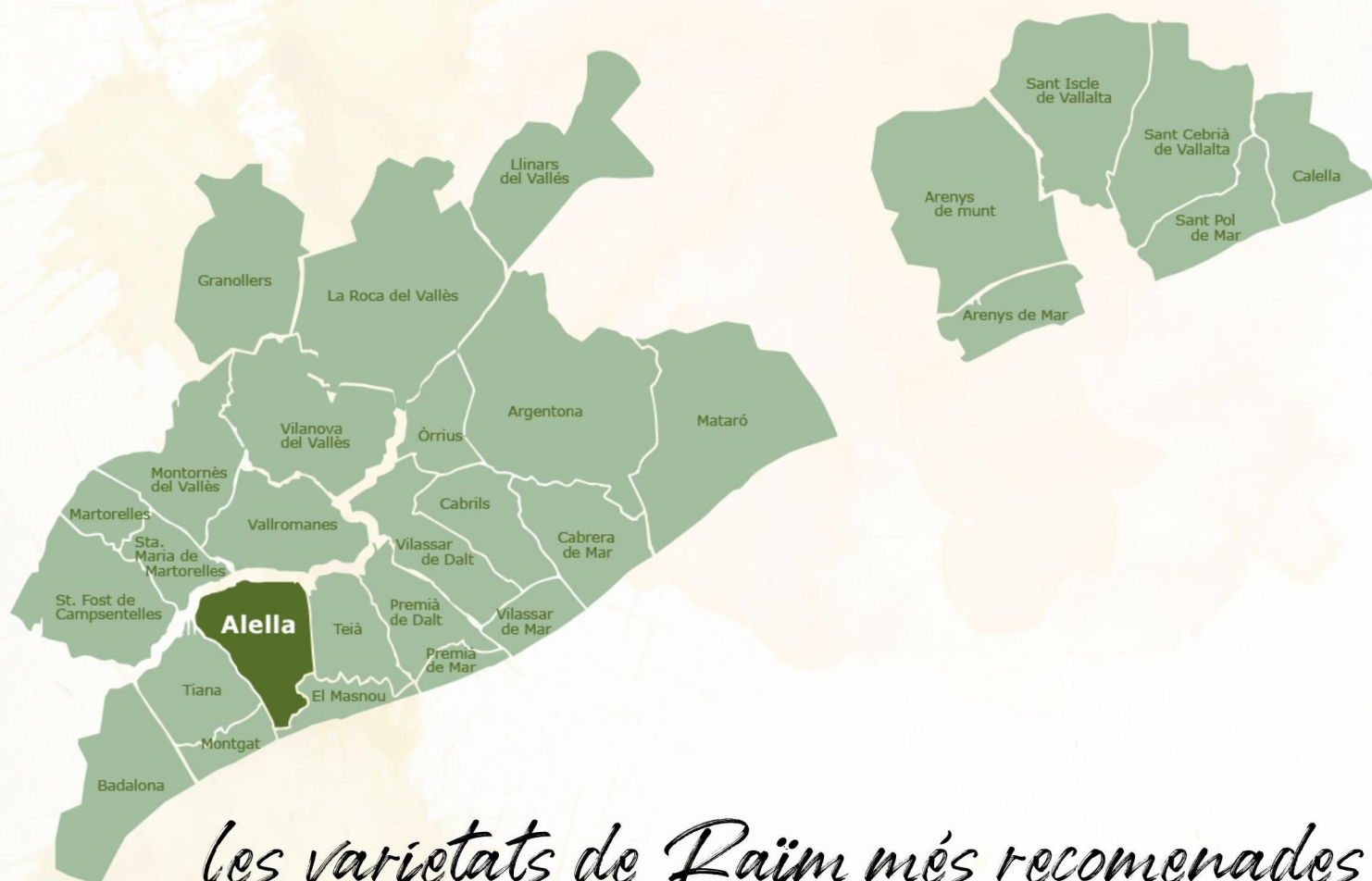


CARTA DE VINS I CAVES  
D.O. ALLELLA

*l'Era Restaurant*  
**25**  
*Arenys de Munt* ANYS



*les varietats de Raïm més recomenades*



*Pansa Blanca*



*Moscatell*



*Garnatxa Blanca*



*Garnatxa Tinta*

Situats al vell mig de la comarca del Maresme, Arenys de Munt és una vila coneguda, entre d'altres coses, per la seva riera plena de comerç, per la seva tradició Puntaire o per la Cirera d'en Roca, una varietat de fruita de gust 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 pertanyem a la D.O. Atella

Tot i així, la proximitat amb la D.O. Atella provoca que, si més no, sentim els seus vins un xic nostres.



# Arenys de Munt

La D.O. Atella és una de les denominacions més petita de la península Ibèrica.

Està formada aproximadament per unes 500 hectàrees de vinya, situades concretament a 28 municipis: Atella, Argentona, Cabriels, El Masnou, La Roca del Vallès, 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, entre d'altres

Actualment hi trobem 9 cellers: *Parxet, Atella Vinícola Can Jonc, Caves Roura, Alta Atella, Serrelada de Marina, Celler de les Aus, Joaquim Batlle i Bouquet d'Atella.*

Amb un clima típicament mediterrani, les vinyes d'aquesta D.O. es troben en terres granítiques (savló) 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, Xenin, 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 pels 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 amb Pansa Blanca

D.O. Alella Proximitat

**CAN MATONS** Bodega Can Matons de Sta. M<sup>a</sup> de Martorelles - 19,50€

Plat Maridat: Costellam de Porc Duroc a Baixa Temperatura i Salsa BBQ

**ORIGENS** de Coll de Canyet de Badalona - 13,50€

Plat Maridat: Paella de Marisc

**TRES** de Testuan de Cabrils - 16,00€

Plat Maridat: Calamars Farcits a la Catalana

**ECO** **LES COSTES** d'Albert Federico de la Vall de Rials, Alella - 14,50€

Plat Maridat: Peus de Porc sense Feina amb Bolets

**ECO** **FORANELL** de Quim Batlle de Tiana - 19,50€

Plat Maridat: Entrecot de Vedella Madurat amb Guarnició

**ECO** **LA PERLA** d'Oriol Artigas de Santa M<sup>a</sup> de Martorelles - 34,00€

Plat Maridat: Bacallà, Tomata i Mouselina d'Alls



*Pansa Blanca*



*Sirah*

## Rosats

**ECO** **ORIGENS** Coll del Canyet de Badalona - 13,50€

Plat Maridat: Taglietelle a la Crema de Ceps i Parmesà

## Negres

**ECO** **PARVUS** d'Alta Alella de Tiana - 23,50€

Sirah - Plat Maridat: Cuixa de Cabrit al Forn

**ECO** **LES COSTES** d'Albert Federico de la Vall de Rials d'Alella - 17,50€

Cabernet, Merlot, Sirah - Plat Maridat: Plat de Pernil Ibèric d'Extremadura amb Coca Torrada

**ECO** **SANG DE SAULÓ FELDSPAT** de Tal com Raja d'Arenys de munt - 16,00€

Cabernet - Plat Maridat: Xai de can Gena a la Brasa amb Guarnició

## Cava i Vins Escumosos

**PARXET BRUT** de Caves Parxet de Tiana - 20,50€

Reserva - Plat Maridat: Pastís de Formatge

**KASTANYÉ** de Testuan de Cabrils - 16,00€

Plat Maridat: Cargols a la Llauna Estil l'Era



*Macabou*