



NEREIDA

HOTEL

EL CELLER

És la nostra selecció de Vins, una tria d'estils clàssics, moderns, de diferents zones vinícoles, elaboracions i temps d'envelliment; amb una personalitat de gustos i sabors diferents per satisfer la seva elecció.

VINS DE LA CASA



MURRI BLANC – D.O. Empordà 10,00€
(Garnatxa blanca, Macabeu) Copa: 2,50€

TRAPELLA ROSAT – D.O. Empordà 10,00€
(Syrah) Copa: 2,50€

MALCUAT NEGRE – D.O. Empordà 10,00€
(Garnatxa negra, Merlot, Syrah) Copa: 2,50€



NEREIDA

HOTEL

CAVES

Gran Bach Brut – D.O. Cava
(Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo)
"Un Cava de la Casa".



10,00€
Copa: 2,50€

Gramona Imperial Brut – D.O. Cava
(Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu)
"La garantia de qualitat".



23,00€

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Imperial – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)
"El champagne més venut del planeta".



36,00€

Laurent Perrier Brut – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)
"El Prestige d'una gran Maison".



36,00€

Cordon Rouge Brut Rosé – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)
"Delicat perlatge, exquisit aroma".



40,00€

Bollinger Sp. Cuvée Brut – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)
"Categoria, glamour i elegància d'un Champagne".



44,00€

VINS DOLÇOS

Espelt Garnatxa – D.O. Empordà
(Garnatxa)
"El vi dolç tradicional de l'Empordà".



12,00€
Copa: 3,00€

Espelt Moscatell – D.O. Empordà
(Garnatxa)
"Floral, perfumat, càlid".



14,00€
Copa: 3,00€

Lustau PX San Emilio – D.O. Jerez
(Pedro Ximénez)
"Dens, untuós, aromes a panses i fruits secs".



20,00€
Copa: 5,00€



NEREIDA

HOTEL

VINS BLANCS

Mas Oller Mar Blanc – D.O. Empordà
(*Picapoll, Malvasia*)
"Fresc, fragant, diferent. Fet a prop del mar".



Perelada Cigonyes – D.O. Empordà
(*Macabeu*)
"Del Castell de Perelada, blanc sec".



Monjardín Chardonnay – D.O. Navarra
(*Chardonnay*)
"Potent, amb matitsos àcids i dolços. Persistent".



Casona Micaela – D.O. Costa Cantabria
(*Albariño, Riesling*)
"Vi rodó y equilibrat".



Finca La Colina – D.O. Rueda
(*Sauvignon blanc*)
"Vinyes velles de la Finca més alta. Afruitat".



Albariño Granbazan – D.O. Rías Baixas
(*Albariño*)
"Espectacular vi i presentació. Poca producció".



Moscato d'Asti Tosti – Itàlia
(*Muscat*)
"Intens, aromàtic i fresc".



VINS ROSATS

Perelada Cigonyes – D.O. Empordà
(*Garnatxa negra, Carinyena, Merlot*)
"Vi singular, amb caràcter afruitat".



Mas Oller Aquarel·lo – D.O. Empordà
(*Garnatxa negra, Syrah*)
"Afruitat, estructurat i amb bona acidesa".



Castillo de Monjardin – D.O. Ca. Rioja
(*Cabernet Sauvignon, Tempranillo*)
"Rosat, fresc, amb un gust molt agradable".





NEREIDA

HOTEL

VINS NEGRES

Perelada Cigonyes – D.O. Empordà

(Marselan, Syrah)

"6 mesos en barrica. (Torrent – Baix Empordà)".



Mas Oller "Plus" – D.O. Empordà

(Marselan, Syrah)

"Bon equilibri entre la fruita i la fusta".



Biel – D.O. Penedès

(Merlot, Garnatxa Negra)

"6 mesos en barrica. Actual, ben elaborat".



Idus de Vall-llach – D.O.Q. Priorat

(Cabernet, Carinyena, Garnatxa, Merlot, Syrah)

"Categoria a la copa".



Monjardín Pinot Noir El Cerezo – D.O. Navarra

(Pinot Noir)

"Fruita vermella, acidesa i persistència".



Figuro 12 Meses Cza – D.O. Ribera del Duero

(Tempranillo)

"Amb 12 mesos de Crianza".



Marqués de Vitoria Criança – D.O.Ca. Rioja

(Tempranillo)

"Un vi fàcil, agradable, afinat i polit".



Viña Alberdi – D.O.Ca. Rioja

(Tempranillo)

"Classicisme a la copa, fusta, barrica, llarga criaça".



Bravo de Rejadorada – D.O. Toro

(Tempranillo)

"Vi d'alta expressió, vi de nivell".

