

# CARTA DE VINS

---

*Leandre*  
*Gastro bar*

# LES 7 DIFERÈNCIES ENTRE VI ARTESANAL I VI TRADICIONAL

## ARTESANALS

1. Químics: en el procés dels vins orgànics no hi han substàncies químiques.
2. Vinyes: són investigades durant 10 anys per constatar que no utilitzen pesticides que alterin la naturalesa del raïm.
3. Sabor intens: ja que no utilitzen productes químics, el sabor d'aquests vins és més exquisit.
4. Solen ser vins de més qualitat.
5. Reducció de plagues: mantenen una biodiversitat que impedeix el creixement de plagues.
6. Fertilització: les vinyes es fertilitzen amb estora i compost que no modifiquen la estructura mol·lecular del raïm.
7. Cost: El vi orgànic té un cost entre 15% i el 20% més elevat que els vins tradicionals.



## TRADICIONALS

1. Químics: El sol nutreix a la planta, i aquesta al raïm amb el que es produirà el vi, la suma d'aquests herbicides i pesticides al sol fan que no sigui un vi natural.
2. En el procés d'elaboració del vi tradicional s'utilitzen, llevats, enzims i bacteries per accelerar el procés de producció i tenir més quantitat.
3. Fermentació: Aquests vins reben una fermentació malolàctica agregant bacteries. Aquesta es realitza després de la fermentació del alcohol per transformar el àcid màlic en àcid làctic i així sigui més suau.
4. Es realitzen correccions d'acidesa, de tanins i dels nivells d'alcohol.
5. Agregació de sulfits.
6. Sabor: el sabor del vi variarà en funció de les correccions rebudes per a la producció del vi.
7. Cost: Són vins més econòmics que el vi

*Leandre*  
*Gastro bar*

*col·laboració amb*

*Magnetic*  
*Foods*

# VI NEGRE

## ARRAIANO

23€

**Zona:** Ribeiro (Galicia).

**Varietat:** Brancellao, Caiño Longo, Carabuñeira.

Fresc, lleuger i especiat. Magnífic per començar, per beure un vi negre amb baixa graduació o per triar si no us poseu d'acord per fer blanc o negre.

## CICLÓN

22€

**Zona:** Sierra de Francia (Castella i Lleó).

**Varietat:** Rufete.

En Miquel Udina es va enamorar del gran potencial de la Sierra de Francia i conjuntament amb tres amics van decidir crear aquest projecte. Encara que d'entrada sembli un vi bastant lleuger, té la seva estructura. Genial per plats de mig cos o hamburgueses gourmet.

## REMORDIMIENTO

22€

**Zona:** Jumilla.

**Varietat:** Monastrell.

La revolució de Jumilla està aquí amb Bodegas Cerrón. Un celler que busca vinyes amb alçada perquè els vins siguin madurs però frescos. Fruita vermella i negra amb certa estructura. Una aposta segura pels bevedors de vi negre.

## GOYO GARCÍA VIADERO FINCA LOS QUEMADOS

42€

**Zona:** Ribera del Duero.

**Varietat:** Tempranillo.

Si algú ha canviat el paradigma de la Ribera del Duero ha estat en Goyo. Buscant vins emocionants que transmetin de la parcel·la d'on venen i respectant-ho al màxim en el celler. Complicat de descriure'l però fàcil de gaudir.

## LA GUINARDERA

32€

**Zona:** Priorat.

**Varietat:** Garnatxa.

Al cor de Gratallops i amb parcel·les que s'estenen en una de les zones de més qualitat al nord-est del poble. Criançes llargues d'estil i veracitat en un dels grans terrers del món.

## CUSTERO

26€

**Zona:** Rioja.

**Varietat:** Tempranillo, Graciano, Monastrell, Garnatxa, Viura i Malvasia.

En Roberto Oliván és un dels elaboradors més interessants i dinàmics dins de la nova generació de productors de La Rioja. Custeró és el vi de la coplantació, buscant expressar l'origen del poble de Viñaspre. Varietats negres i blanques donant complexitat amb un vi present i llarg en boca.

## SANTA DUC CÔTES-DU-RHÔNE

25€

**Zona:** Côtes-du-Rhône

**Varietat:** Syrah, Mourvedre, Grenache.

Un referent històric del Roine Sud, que pren avui una nova dimensió a través del relleu generacional, en Benjamin Gras. De mig cos, fruita vermella i gran bebedibilitat.

## MATER NATURA

42€

**Zona:** Grècia.

**Varietat:** Xinomavro.

Un paisatge gairebé alpi s'eleva a les terres altes de Macedònia. En Vasili Vaïmaki és un lliurepensador amb formació en química que pren la via dels vins lliures molt abans que s'instal·li a Grècia. Herbes aromàtiques, frescor i tanni madur present en boca.



## SANG DE CORB

32€

**Zona:** Terra Alta D.O.

**Varietat:** Cariñena, Garnatxa Negra i Garnatxa Peluda.

Un vi elegant, intens, ampli i concentrat. Amb una bona estructura i sedós en boca.

# VI NEGRE

*Leandre*  
Quatro bar

## **XIRA 2021**

20€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Syrah i Garnatxa Blanca.

Molt agradable per pendre sol, amb amanides de contrast, tartars o roastbeef i també amb postres de xocolata.

## **SOLPOST**

25€

**Zona:** Montsant D.O.

**Varietat:** Garnatxa negra, Carinyena, Merlot.

Un vi suau, seductor i fresc, de color vermell cirera. Amb aromes a fruita vermella i amb lleugeres notes a aromes florals, recorda a pell de mandarina i herbes de la muntanya.

*Leandre*  
Quatre bar

## MARQUÈS DE BURGOS

22€

**Zona:** Ribera del Duero D.O.

**Varietat:** Crianza, Tempranillo.

Aromes afruitades, herbes aromàtiques, fruita vermella i negra, amb notes balsàmiques i torrades, recordant a la xocolata amb un color cirera fosc. És un vi amb un tast expressiu, amb tanins dolços i amb un final agradable.

## MARQUÈS DE RISCAL 2018

26€

**Zona:** Rioja D.O.

**Varietat:** Tempranillo, Graciano.

Fi, elegant, amb una acidesa ben equilibrada, un vi sedós amb notes balsàmiques i un final llarg. Les aromes d'aquest vi recorden a les espècies i al cacao, amb notes torrades i de color cirera granat.

*Leandre*  
Quinto Bar

## GALENA 2018

30€

**Zona:** Priorat D.O.

**Varietat:** Garnatxa negra, Carinyena, Syrah.

Potent, sabrós, intens i amb un final llarg. Les aromes a fruita negra madurada i fruita vermelles recorden a tocs torrats, especiats i balsàmics. De color vermell intens amb reflexes granats.

## NURA

24€

**Zona:** Menorca i Alella.

**Varietat:** Syrah, Garnatxa negra.

Cultivat a Menorca i elaborat a Alella, ens brinda un color negre intens amb reflexes blaus, amb un sabor ampli, carnós i golós. Les aromes d'aquest vi són intenses, a fruita vermella i negra, recordant a herbes aromàtiques i a fumat.

*Leandre*  
Quatre bar

## 470 - XAVI BALAGUER

19€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Garnatxa Negra.

Fruit d'un projecte personal molt especial, aquest vi d'edició limitada no us deixarà indiferents. Un vi contundent, amb un gran potencial de guarda degut a la seva bona acidesa. Amb notes de fruita vermella i especiat, un vi jove, fresc i que ha crescut en un entorn idíl·lic a 200 metres d'alçada, amb una collita manual. Ideal per acompanyar carns vermelles, formatges i/o salses vermelles.

## LA MUSA

21€

**Zona:** Conca de Barberà D.O.

**Varietat:** Cabernet Sauvignon, Merlot.

Equilibrat, fresc, sutil, elegant i llarg. De color vermell cirera, les seves aromes recorden a la fruita vermella madura, amb notes balsàmiques, torrades, especiades i un lleuger aroma a pebre negre.

*Leandre*  
Quatre bar



lleuger



**VI NEGRE**



mig cos



untuós



*Leandre*  
*Gastro bar*

*col·laboració amb*

*Magnetic*  
*Foods*



**VI BLANC**

*Magnetic  
Foods*

## RITZLING

25€

**Zona:** Alemanya (Württemberg).

**Varietat:** Riesling.

Jove i directe. La varietat més emblemàtica d'alemanya mostrant la seva vessant més fresca. Perfecte per acompanyar plats lleugers, com peix, ceviches o plats més contundents per refrescar el paladar.

## PEPE MENDOZA TINAJAS DE PADILLA

30€

**Zona:** Alacant.

**Varietat:** Macabeu, Muscat.

Un vi que ha fet la criança en àmfores, marcant la part aromàtica de la Muscat però amb un final sec. Ideal per buscar un vi blanc amb complexitat.

## **RASPA BLANCO**

22€

**Zona:** Málaga.

**Varietat:** Moscatel de Alejandría, Doradilla.

Esperit mediterràni, divertit, aromàtic i fresc.

## **ALBAMAR**

24€

**Zona:** Rías Baixas.

**Varietat:** Albariño.

En Xurxo Alba, referent en elaboració de vins blancs a la zona de Rias Baixas, elabora aquest albariño en el que expressa la seva salinitat, mineralitat i frescor.

## **SCHIST HAPPENS**

34€

**Zona:** Estíria (Austria).

**Varietat:** Sauvignon Blanc.

El Michi Lorenz és el màxim exponent elaborant a les empinades vinyes plantades a la Styria.

Un vi pur amb molta profunditat i bona acidesa.

## **MACON FRANÇOIS DE NICOLAY**

45€

**Zona:** Borgonya (França)

**Varietat:** Chardonnay

Un vi molt exclusiu de la Borgonya. El projecte personal del propietari de Chandon de Briailles. Un vi amb volum i fi.

*Magnetic  
Foods*

## LA CANYA - ORIOL ARTIGAS

26€

**Zona:** Alella.

**Varietat:** Pansa Blanca, Godello, Garnatxa Blanca i Picapoll.

Un vi jove, lleuger i aromàtic, amb tocs florals i salins, és un vi fresc, suau i afruitat, amb un final persistent i llarg.

VI BLANC

*Leandre*  
*Quatro bar*

## RAVENTÓS PANSA BLANCA

22€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Pansa Blanca.

Groc amb reflexes verdosos, un vi untuós. Alta intensitat, aromes a fruita i notes varietals. Un vi sec, amb volum i un post-gust llarg.

## CAN MATONS

22€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Pansa Blanca.

Groc amb reflexes verdosos. Intens, afruitat i franc, reflexe propi de la varietat, on destaquen aromes de fruita blanca y os, amb lleugeres notes a fruita. Un vi amb volum y un post-gust llarg.

*Leandre*  
Quintas

## SOLPOST

25€

**Zona:** Montsant.

**Varietat:** Garnatxa Blanca.

És un vi molt fresc, elegant, amb volum i llarg.

Predominen les aromes afruitades, cítriques i tropicals, s'intueix un fons salí i mineral. Podem apreciar un color tènue i groc nítid.

## NURA

24€

**Zona:** Menorca i Alella.

**Varietat:** Macabeu, Malvasia.

Amb un color groc pàlid i una aroma floral, aquest vi és ampli, fresc i amb sabor.

*Leandre*  
Quatre bar



## LA CHARLA

20€

**Zona:** Rueda D.O.

**Varietat:** Verdejo.

Expressiu, entrada suau i fresca. Aromes a fruita blanca, pera o prèsec, acompanyats de caràcter tropical com maracuyà, mango i amb lleugers tocs de frescor anisat.

## MARTÍN CODAX

20€

**Zona:** Rías Baixas D.O.

**Varietat:** Albariño.

Intens, fresc i complexe, combinant tocs de fruita blanca i cítrics.

*Leandre*  
Quinto bar

## BOUQUET D'ALELLA

22€

**Zona:** Alella.

**Varietat:** Pansa blanca i Garnatxa blanca.

Fresc, jove i directe. Aromes frescos de flors, fruites blanques i amb una suau fragància cítrica. De color groc palla, és un vi amb una acidesa ben equilibrada i un final llarg i persistent. Ideal per aperitius, formatges suaus, peix, carn blanca (aus) i amanides.

## AUS TALLAROL - ALTA ALELLA

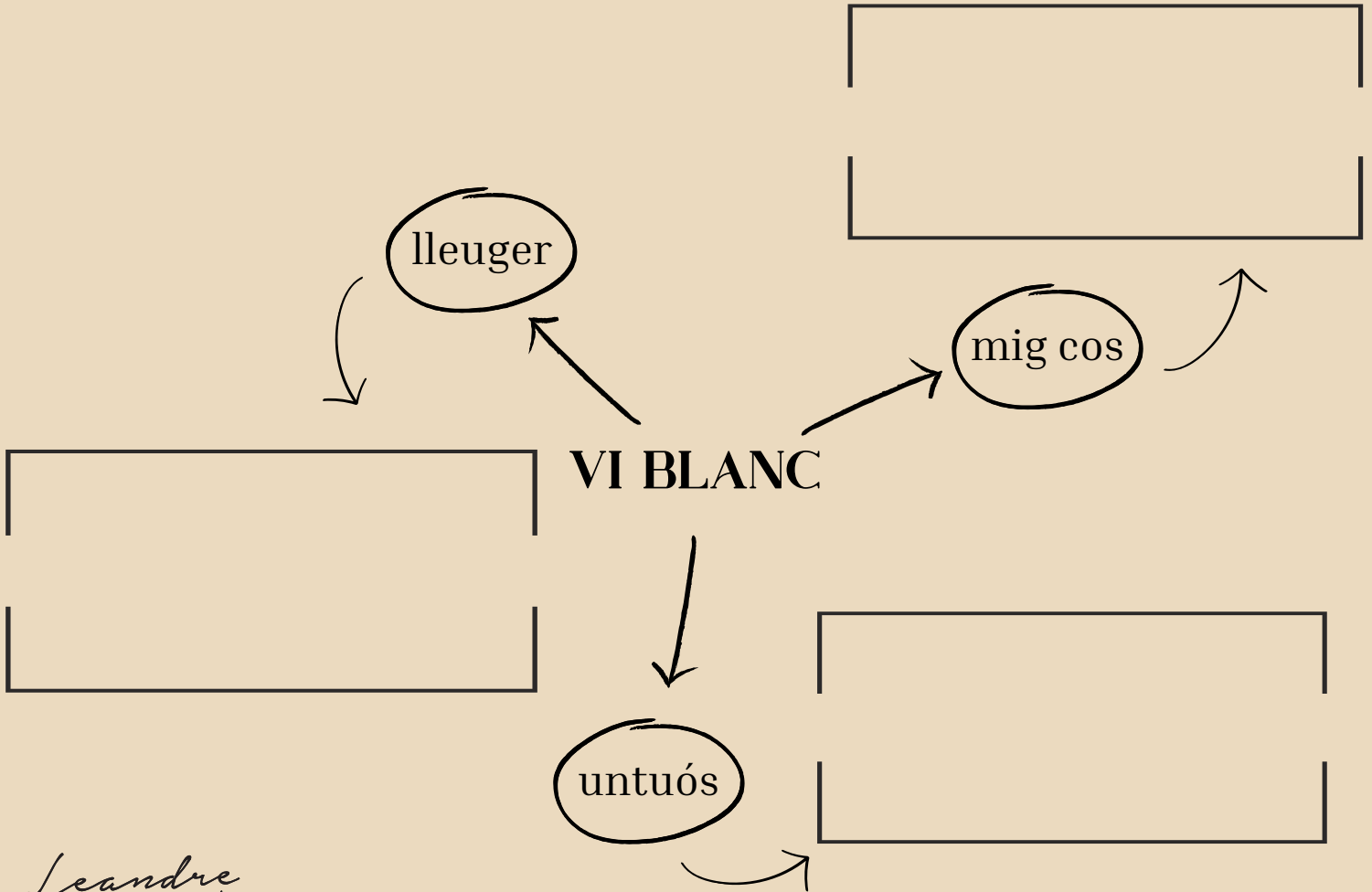
24€

**Zona:** Alella.

**Varietat:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

Entrada voluminosa i gustosa, recordant a les aromes de fruita blanca madura amb tocs cítrics i a fonoll. Un vi untuós amb notes salines, amb una acidesa ben equilibrada, un post-gust llarg i molt fresc.

*Leandre*  
García Bar



# VI ROSAT

*Leandre*  
Quattro bar

## ALTA ALELLA GX ROSÉ

20€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Garnatxa Peluda.

Amb un color a fresa, aquest vi rosat ens ofereix una alta intensitat aromàtica, amb aromes de fulles de tomaquères, recordant a la fruita vermella i a tocs florals. És un vi per a qui busca una bona estructura i que mantengui la frescor i la lleugeresa. Molt equilibrat.

## ELS BARDISSOTS - ORIENTAL

24€

**Zona:** Alella.

**Varietat:** Ull de Llebre.

D'una verema manual de raïm sencer i maceració de 6 dies. Fermentació alcohòlica amb llevats autòctons en dipòsits d'acer inoxidable.

*Leandre*  
Quatre bar

# VI DE POSTRES

*Leandre*  
Quatro bar

## **DISZNOKO TOKAJI 1413 - 2018**

**Zona:** Hungría.

De color daurat preciós, és un vi ideal per a postres, amb una bona acidesa i molt ben equilibrat. Un vi elegant amb aromes a prèsec, fruita tropical i un toc a mel.

**35€**

8€/copa

## **SAUTERNES - 2020**

**Zona:** França.

Vi de postres francès, ben equilibrat i amb molt bona acidesa, de color groc brillant i amb aromes a fruita tropical i vainilla.

**24€**

7,50€/copa

## **DOLÇ MATARÓ**

**Zona:** Alta Alella D.O. - Catalunya.

Vi negre dolç ideal per a postres, amb molt sabor, que recorda a aromes de fruita negra confitada. Un vi amb un equilibri original.

**24€**

7€/copa

*Leandre*  
Gastro bar

*Leandre*  
*Gastro bar*

col·laboració amb

*Magnetic*  
*Foods*



## PARPAROUSSIS MUSCAT OF RIO PATRAS 2018

**Zona:** Achaia - Grècia.

Vi natural suau amb notes de prèsssec de textura lleugerament cremosa. Un vi que pot ser combinat tant amb un menjar picant com per a postres dolços.

33€

8€/copa

## NOCTILUCA

**Zona:** Sierras de Málaga D.O.

Un vi amb una acidesa molt ben equilibrada, gens empalagós i amb menys sucre. Elegant, intens, molt sabrós i ple de fruita, que produeix un efecte de èxtasi de sucre.

30€

7,50€/copa

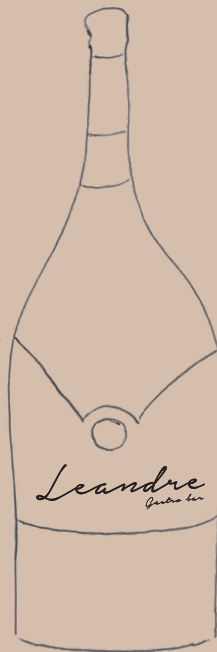
# CAVA - ANCESTRALS

*Leandre*  
Quatro bar

# LES 7 DIFERÈNCIES ENTRE CAVA ANCESTRAL I TRADICIONAL

## ANCESTRALS

1. Té una sola fermentació (realitzada just quan fa la presa d'escuma).
2. Verema madura, es pot recollir a 11º - 12º.
3. No s'afegeixen sucres.
4. L'origen dels caves Ancestrals està datat a l'any 1531 a prop de Limoux, a les bodegues de Saint-Hilaire, un monjo va descobrir que el vi que havia embotellat formava bombolles i es va adonar que el vi estava començant una nova fermentació.
5. Bombolla fina, frescos, àgils i naturals.
6. No tenen desgorjament, per lo tant és normal trobar presència de llevat o terbolesa en el vi.
7. Molt més econòmic però difícil de trobar.



## TRADICIONALS

1. Doble fermentació. Comença el procés en dipòsits o berriques i abans de que acabi, s'embotella per que aquesta acabi i formi el gas.
2. Verema inmadura, és recollida a 9º.
3. S'afegeixen sucres, licors de tiratge o d'expedició.
4. L'origen dels caves tradicionals va començar a la meitat del segle XVII a la Champaña (França).
5. Les bombolles variaran en funció de la qualitat del escumós.
6. Vins amb desgorjament, nets i clars.
7. Més cars i fàcils de trobar.

CAVA

## MARIA RIGOL I ORDÍ - MICROTIRATGE 6

30€

**Zona:** Sant Sadurní d'Anoia.

**Varietat:** Parellada i Xarel·lo.

Un vi de llarga criança amb caràcter intens i vibrant, marcat per una actitud indòmita que va sucumbint a l'equilibri, l'elegància i la complexitat. Pell de cítrics com la llimona i l'aranja madures.

Records a flors blanques, fonoll i tons molt fins d'atmelles torrades. Ideal per a tot tipus de marisc, formatges, embotits i foie. Aquest escumós farà gaudir dels menjars més exquisits.

CAVA

## REIXACH BAQUES IMPERIAL RESERVA BRUT

22€

**Zona:** Penedès.

**Varietat:** Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

Suau i elegant, amb aromes a poma, sabrós i cremós amb un final suau i llarg. Ben equilibrat entre la acidesa i dolçor.

*Leandre*  
Quatre bar

ACENSTRAL

## AUS PÈT-NAT - ALTA ALELLA

22€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

Escumós amb una bombolla cruixent. Vi sec lleuger, fresc i rústic a la vegada, amb sabors i aromes florals i a ametlles verdes, aquest escumós presenta un color groc pàlid amb reflexes verdosos.

ACENSTRAL

## L'AN [Ç] TRAL

24€

**Zona:** Alella.

**Varietat:** Pansa Blanca.

Suau, refrescant, lleuger i elegant. Un ancestral molt agradable. Perfecte per aperitius i postres de tota mena.

*Leandre*  
Quatre bar

# CARTA DE VINOS

---

*Leandre*  
*Gastro bar*

# LAS 7 DIFERENCIAS ENTRE VINO ORGÁNICO Y VINO TRADICIONAL

## ORGÁNICOS

1. Químicos: en el proceso de los vinos orgánicos no hay sustancias químicas.
2. Viñedos: son investigados durante 10 años para constatar que no utilizan pesticidas que alteren la naturaleza de la uva con la que se hará el vino.
3. Sabor intenso: ya que no utilizan productos químicos el sabor de dichos vinos es más exquisito.
4. Suelen ser vinos de más calidad.
5. Reducción de plagas: mantienen una biodiversidad que impide el crecimiento de plagas.
6. Fertilización: los viñedos se fertilizan con estiércol y compost, de tal forma que no modifican la estructura molecular de la uva.
7. Coste: El vino orgánico tiene un coste entre el 15% y el 20% más elevado que los vinos tradicionales.



## TRADICIONALES

1. Químicos: El suelo nutre a la planta y ésta, a la uva con la que producirá el vino, la suma de pesticidas y herbicidas puestos en el suelo hacen que no sea un vino natural.
2. En el proceso de elaboración del vino tradicional se usan levaduras, encimas y bacterias para acelerar el proceso de producción y tener más cantidad.
3. Estos vinos reciben una fermentación maloláctica agregando bacterias. Esta se realiza después de la fermentación del alcohol para transformar el ácido málico en ácido láctico, para que así sea más suave.
4. Se realizan correcciones de acidez, taninos y niveles de alcohol.
5. Agregación de sulfatos.
6. Sabor: el sabor del vino variará en función de las correcciones recibidas para la producción del vino.
7. Coste: Son vinos más económicos ya que son más fáciles de producir.

*Leandre*  
*Gastro bar*

*colaboración con*

*Magnetic*  
*Foods*



# VINO TINTO

## ARRAIANO

23€

**Zona:** Ribeiro (Galicia)

**Variedad:** Brancellao, Caiño Longo, Carabuñeira.

Fresco, ligero y especiado. Magnífico para empezar, para beber un vino tinto con baja graduación o para elegir si no os ponéis de acuerdo en hacer vino blanco o tinto.

## CICLÓN

22€

**Zona:** Sierra de Francia (Castilla y León).

**Variedad:** Rufete.

Miquel Undina se enamoró del gran potencial de la Sierra de Francia y juntamente con tres amigos, decidieron crear este proyecto. Aunque de buenas a primeras parezca un vino bastante ligero, tiene buena estructura. Genial para platos de medio cuerpo o hamburguesas gourmet.

## REMORDIMIENTO

22€

**Zona:** Jumilla.

**Variedad:** Monastrell.

La revolución de Jumilla está aquí con Bodegas Cerrón. Una bodega que busca viñedos con altitud para que los vinos sean maduros pero frescos. Fruta roja y negra con cierta estructura. Una apuesta segura para los bebedores de vino tinto.

## GOYO GARCÍA VIADERO FINCA LOS QUEMADOS

42€

**Zona:** Ribera del Duero.

**Variedad:** Tempranillo.

Si alguien ha cambiado el paradigma de la Ribera del Duero ha sido Goyo. Buscando vinos emocionantes que transmitan la parcela de dónde vienen y respectándolo al máximo en la bodega. Complicado de describir pero fácil de disfrutar.

*Magnetic  
Foods*

## LA GUINARDERA

32€

**Zona:** Priorat.

**Variedad:** Garnatxa.

En el corazón del Gratallops y con parcelas que se extienden en una de las zonas de más calidad al nordeste del pueblo. Crianzas largas de estilo y veracidad en una de las grandes tierras del mundo.

## CUSTERO

26€

**Zona:** La Rioja.

**Variedad:** Tempranillo, Graciano, Monastrell, Garnatxa, Viura y Malvasia.

Roberto Oliván es uno de los elaboradores más interesantes y dinámicos dentro de la nueva generación de productores de La Rioja. Custerio es el vino de la coplantación, buscando expresar el origen del pueblo Viñaspre. Variedades negras y blancas dando complejidad con un vino presente y largo en boca.

## SANTA DUC CÔTES-DU-RHÔNE

25€

**Zona:** Côtes-du-Rhône

**Varietalidad:** Syrah, Mourvedre, Grenache.

Un referente histórico del Roine Sur, que toma hoy una nueva dimensión a través del relevo generacional, Benjamin Gras. Vino de medio cuerpo, fruta roja y gran bebilidad.

## MATER NATURA

42€

**Zona:** Grecia.

**Varietalidad:** Xinomavro.

Un paisaje casi alpino se eleva en las tierras altas de Macedonia. Vasili Vaïmaki es un libre-pensador con formación en química que toma la vía de los vinos libres mucho antes de que se instalara en Grecia. Hierbas aromáticas, frescor y taninos maduros presentes en boca.

## SANG DE CORB

32€

**Zona:** Terra Alta D.O.

**Varietat:** Cariñena, Garnatxa Negre y Garnatxa Peluda.

Un vino elegante, intenso, amplio y concentrado. Con una buena estructura y sedoso en boca.

# VINO TINTO

*Leandre*  
Quatro bar

## XIRA 2021

20€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Syrah y Garnatxa Blanca.

Muy agradable para tomar solo, ensaladas de contraste, tartares o roasbeef y también para postres de chocolate.

## SOLPOST

25€

**Zona:** Montsant D.O.

**Varietat:** Garnatxa negra, Cariñena, Merlot.

Un vino suave, seductor y fresco, de color rojo cereza. Con aromas a fruta roja y con ligeras notas florales, recuerda a la piel de mandarina y a hierbas del monte.

*Leandre*  
Gastròbar



## MARQUÉS DE BURGOS

22€

**Zona:** Ribera del Duero D.O.

**Variedad:** Crianza, Tempranillo.

Aromas frutales, hierbas aromáticas, fruta roja y negra, con notas balsámicas y tostadas, recordando al chocolate con un color cereza oscuro. Es un vino expresivo, con taninos dulces y con un final agradable.

## MARQUÉS DE RISCAL 2018

26€

**Zona:** Rioja D.O.

**Variedad:** Tempranillo, Graciano.

Fino, elegante y con una acidez bien equilibrada, un vino sedoso con notas balsámicas y un final largo. Los aromas de este vino nos recuerdan a las especias y al cacao, notas tostadas y de color cereza granate.

*Leandre*  
Quinto Bar

## **GALENA 2018**

30€

**Zona:** Priorat D.O.

**Varietad:** Garnatxa negre, Carinyena, Syrah

Potente, sabroso, intenso y con un final largo. Aromas a fruta negra madurada y fruta roja, recordando a notas tostadas, especiadas y balsámicas. De color rojo intenso y con reflejo granates.

## **NURA**

24€

**Zona:** Menorca i Alella

**Varietad:** Syrah, Garnatxa negre.

Cultivado en Menorca y elaborado en Alella, nos brinda un color negro intenso con reflejos azules, con un sabor amplio, carnoso y goloso. Sus aromas son intensos a fruta roja y negra, recordando a hierbas aromáticas y a ahumado.

*Leandre*  
Quinto Bar

## 470 - XAVI BALAGUER

19€

**Zona:** Alella D.O.

**Variedad:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Garnatxa Negra.

Fruto de un proyecto personal muy especial, este vino de edición limitada no os dejará indiferentes. Un vino contundente, con un gran potencial de guarda debido a su buena acidez. Con notas a fruta roja y especiado, un vino joven, fresco y que ha crecido en un entorno idílico a 200 metros de altitud, con una cosecha manual. Ideal para acompañar carnes rojas, quesos y/o salsas rojas.

## LA MUSA

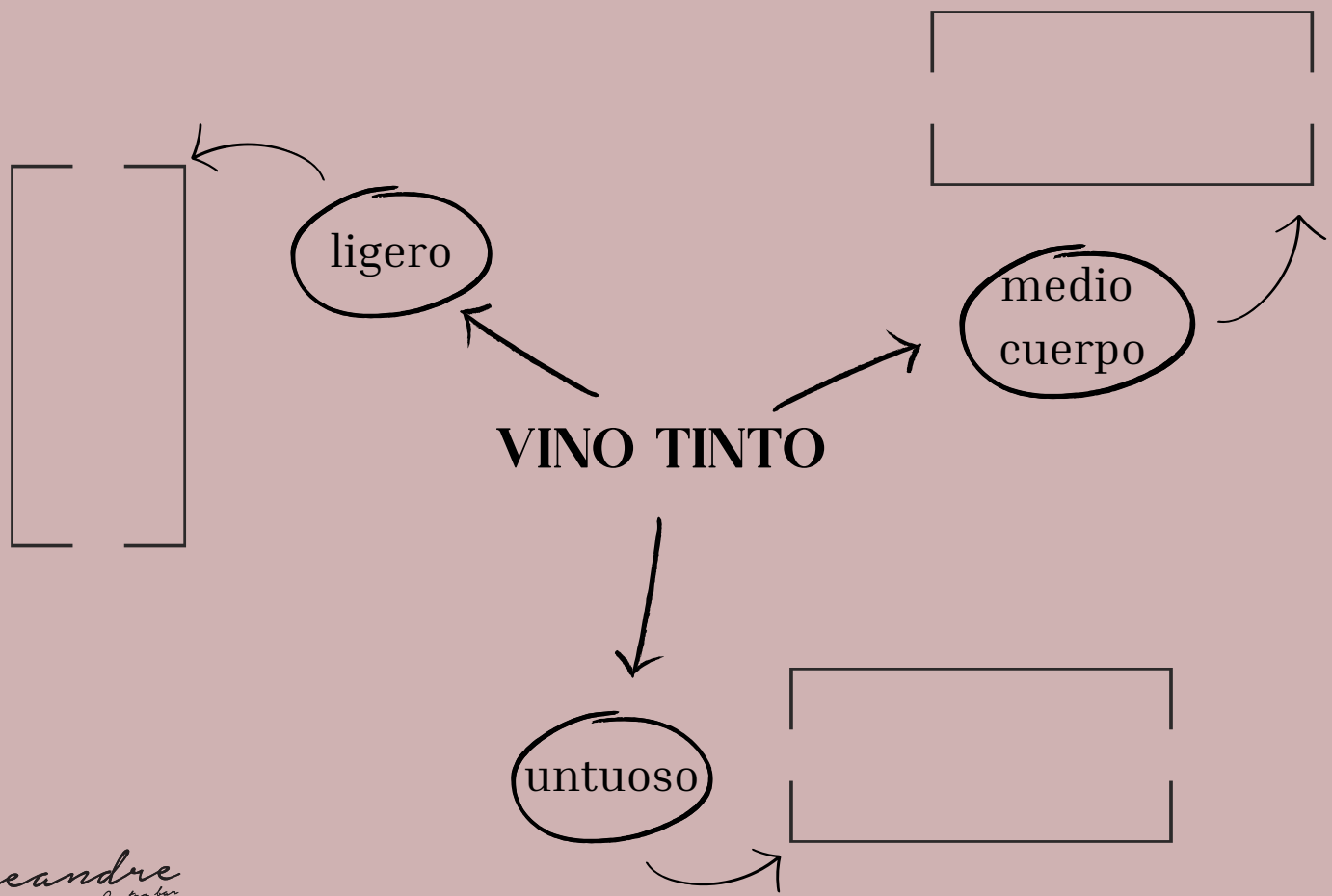
21€

**Zona:** Conca de Barberà D.O.

**Variedad:** Cabernet Sauvignon, Merlot.

Equilibrado, fresco, sutil, elegante y largo. De color rojo cereza, sus aromas recuerdan a la fruta roja madura, notas balsámicas, tostadas, especiadas y con un ligero aroma a pimienta negra.

*Leandre*  
Gastro bar



*Leandre*  
Gastro bar

*Leandre*  
*Gastro bar*

*colaboración con*

*Magnetic*  
 *Foods*

# VINO BLANCO

*Magnetic  
Foods*

## RITZLING

**Zona:** Alemania (Württemberg).

25€

**Variedad:** Riesling.

Joven y directo. La variedad más emblemática de Alemania mostrando su vertiente más fresca. Perfecto para acompañar plato ligeros, como pescado, ceviches o platos más contundentes para refrescar el paladar.

## PEPE MENDOZA TINAJAS DE PADILLA

30€

**Zona:** Alicante.

**Variedad:** Macabeu, Muscat.

Un vino que ha hecho la crianza en ánforas, marcando la parte más aromática de la Muscat pero con un final seco. Ideal para quién busca un vino blanco complejo.

# VINO BLANCO

*Leandre*  
Quattro bar



## RAVENTÓS PANSA BLANCA

21€

**Zona:** Alella D.O.

**Variedad:** Pansa Blanca.

Amarillo con reflejos verdes, un vino untuoso. Alta intensidad, con aromas a fruta y notas varietales.

Vino con volumen, seco y largo post-gusto.

## CAN MATONS

21€

**Zona:** Alella D.O.

**Variedad:** Pansa Blanca.

Amarillo con reflejos verdes. Intenso, afrutado y franco, reflejo propio de la variedad dónde destacan aromas a fruta blanca y hueso con ligeras notas a fruta. Un vino con volumen y un largo post-gusto.

*Leandre*  
Quinto Bar

## SOLPOST

24€

**Zona:** Montsant.

**Variedad:** Garnatxa Blanca.

Vino muy fresco, elegante, con volumen y largo.

Predominan aromas frutales, cítricas y tropicales, se intuye un trasfondo salino y mineral. Podemos apreciar un color tenue y amarillo nítido.

## NURA

22€

**Zona:** Menorca y Alella.

**Variedad:** Macabeu, Malvasia.

Con un color amarillo pálido y con un aroma floral, este vino es ámplio, fresco y con sabor.

*Leandre*  
Quinto Bar

## LA CHARLA

20€

**Zona:** Rueda D.O.

**Variedad:** Verdejo.

Expresivo, entrada suave y fresca. Aromas a fruta blanca, pera o melocotón, acompañados de carácter tropical como maracuyá, mango y con ligeras notas de frescor anisado.

## MARTÍN CODAX

20€

**Zona:** Rías Baixas D.O.

**Variedad:** Albariño

Intenso, fresco y complejo, combinando notas a fruta blanca y cítricos.

*Leandre*  
Quatro bar

## **BOUQUET D'ALELLA**

21€

**Zona:** Alella.

**Varietad:** Pansa blanca y Garnatxa blanca.

Fresco, joven y directo. Aromas frescos de flores y frutas blancas, con una suave fragancia cítrica. De color amarillo paja, es un vino con una aciez bien equilibrada, con un final largo y persistente.

Ideal para aperitivos, quesos suaves, pescado, carne blanca (aves) y ensaladas.

## **AUS TALLAROL - ALTA ALELLA**

24€

**Zona:** Alella.

**Varietad:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

Entrada voluminosa y gustosa, recordando a las aromas de fruta blanca madura con toques cítricos y a hinojo. Un vino untuoso, con una acidez bien equilibrada, un largo post-gusto y muy fresco.

*Leandre*  
García Bar

# VINO ROSADO

*Leandre*  
Quatro bar

## ALTA ALELLA GX ROSÉ

20€

**Zona:** Alella D.O.

**Variedad:** Garnatxa Peluda.

Con un color a fresa, este vino rosado nos ofrece una alta intensidad aromática, con aromas a hojas de tomateras, recordando a la fruta roja y con toques florales. Es un vino para quién busca una buena estructura y que mantenga el frescor y la ligereza. Muy equilibrado.

## ELS BARDISSOTS - ORIENTAL

24€

**Zona:** Alella.

**Variedad:** Ojo de Liebre.

Vendimia manual, uva entera y maceración de 6 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable.

*Leandre*  
Quinto bar

# VINO PARA POSTRES

*Leandre*  
Gastronomia

## DISZNOKO TOKAJI 1413 - 2018

**Zona:** Hungría.

De color dorado precioso, este vino es ideal para postres, con una buena acidez y muy bien equilibrado. Un vino elegante con aromas a melocotón, fruta tropical y con un toque a miel.

35€

8€/copa

## SAUTERNES - 2020

**Zona:** Francia.

Vino de postres francés, bien equilibrado y con muy buena acidez, de color amarillo brillante y con aromas a fruta tropical y vainilla.

24€

7,50€/copa

## DOLÇ MATARÓ

**Zona:** Alta Alella D.O. - Cataluña.

Vino negro dulce ideal para postres, con mucho sabor, que recuerda a aromas de fruta negra confitada. Un vino con un equilibrio original.

24€

7,50€/copa

*Leandre*  
Gastro bar



*Leandre*  
*Gastro bar*

*colaboración con*

*Magnetic*  
*Foods*

## PARPAROUSSIS MUSCAT OF RIO PATRAS 2018

**Zona:** Achaia - Grecia.

Vino natural suave con notas a melocotón de textura ligeramente cremosa. Un vino que puede ser combinado tanto con una comida picante como con postres.

33€

8€/copa

## NOCTILUCA

**Zona:** Sierras de Málaga D.O.

Un vino con una acidez muy bien equilibrada, nada empalagoso y con menos azúcar. Elegante, intenso, muy sabroso y lleno de fruta, que produce un efecto de éxtasi de azúcar.

30€

7,50€/copa

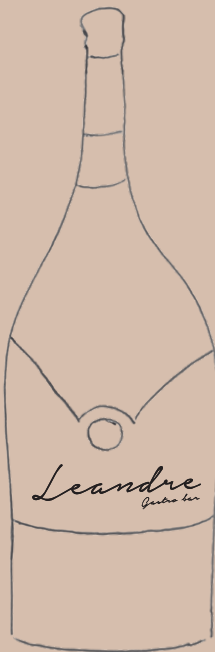
# CAVA - ANCESTRALES

*Leandre*  
Quatre bar

# LAS 7 DIFERENCIAS ENTRE CAVA ANCESTRAL Y TRADICIONAL

## ANCESTRALES

1. Tiene una sola fermentación (realizada justo cuando hace la toma de espuma).
2. Vendimia madura, se puede recoger a 11° - 12°.
3. No se añaden azúcares.
4. El origen del cava Ancestral esta datado del año 1531 cerca de Limoux, en las bodegas de Saint-Hilaire, un monje descubrió que el vino que había embotellado formaba burbujas y se dió cuenta que estaba empezando una nueva fermentación.
5. Burbuja fina, frescos, ágiles y naturales.
6. No tienen degüelle, por lo que es normal encontrar presencias de levaduras o que el vino este turbio.
7. Mucho más económico pero mucho más difícil de encontrar.



## TRADICIONALES

1. Doble fermentación. Empieza el proceso en depósitos o barricas y antes de que termine se embotella para que termine la fermentación y forme el gas.
2. Vendimia inmadura, recogida a 9°.
3. Se añaden azúcares, licores de tiraje o de expedición.
4. El origen del cava tradicional empezó a mediados del siglo XVII en la Champaña (Francia).
5. Las burbujas variarán en función de la calidad del espumoso.
6. Vinos con degüelle, limpios y claros.
7. Más caros y fáciles de encontrar.

CAVA

## MARIA RIGOL I ORDÍ - MICROTIRATGE 6

30€

**Zona:** Sant Sadurní d'Anoia.

**Varietad:** Parellada, Xarel·lo.

Un vino de larga crianza, con carácter intenso y vibrante, marcado por una actitud que va sucumbiendo al equilibrio, la elegancia y la complejidad. Piel de cítricos como el limón y el pomelo. Recuerdos a flores blancas, hinojo y tonos muy finos a almendras tostadas. Ideal para todo tipo de marisco, quesos, embutidos y foie. Este espumoso os hará disfrutar de las comidas más exquisitas.

CAVA

## REIXACH BAQUES IMPERIAL RESERVA BRUT

22€

**Zona:** Penedès.

**Varietat:** Xarel·lo, Macabeu y Parellada.

Suave y elegante, con aromas a manzana, sabroso y cremoso con un final suave y largo. Bien equilibrado entre la acidez y la dulzura.

*Leandre*  
Quinto Bar

ACENSTRAL

## AUS PÈT-NAT - ALTA ALELLA

22€

**Zona:** Alella D.O.

**Variedad:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

Espumoso con una burbuja crujiente. Seco, ligero, fresco y rústico a la vez, con sabores florales y a almendras verdes, este espumoso presenta un color amarillo pálido con reflejos verdes.

ACENSTRAL

## L'AN [Ç] TRAL

24€

**Zona:** Alella.

**Varietat:** Pansa Blanca.

Suave, refrescante, ligero y elegante. Un ancestral muy agradable. Perfecto para aperitivos y postres de todo tipo.

*Leandre*  
Quatre bar