



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".



Charlotte Rigaud Rva Brut Nature – D.O. Cava
(*Macabeo, Parellada, Xarel·lo*)
"Un cava equilibrat, sec".



Anna de Codorniu Blanc de Blancs – D.O. Cava
(*Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·lo*)
"Delicat, elegant i de frescor inconfundible".



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



Codorniu Pinot Noir Rosat – D.O. Cava
(*Pinot Noir*)
"Rosat de qualitat. Afruitat".



CHAMPAGNES

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



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



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



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





NEREIDA

HOTEL

VINS BLANCS

Espelt Chardonnay – D.O. Empordà
(*Chardonnay*)

"Una brisa d'estiu. Un bon Chardonnay 100%".



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".



Gerisena Blanc – D.O. Empordà
(*Garnatxa blanca*)

"4 Mesos d'envelliment en barriques de roure".



Coll de Roses Blanc – D.O. Empordà
(*Macabeu, Chardonnay*)

"Lleugerament sec i amb un toc ampli en boca".



Moustillant Brut Vi d'Agulla – D.O. Penedès
(*Parellada*)

"El millor vi d'agulla. Vi ecològic".



Castillo de M. Chardonnay – D.O. Navarra
(*Chardonnay*)

"Potent, amb matitsos àcids i dolços. Persistent".



El Gato Azul – D.O. Rueda
(*Verdejo*)

"Reminiscències a fruita tropical. Típic Verdejo".



Finca La Colina – D.O. Rueda
(*Sauvignon blanc*)

"Vinyes velles de la Finca més alta. Afruïtat".



Albariño Paco & Lola – D.O. Rías Baixas
(*Albariño*)

"Vi blanc, modern i de qualitat".



Albariño Pazo Baion – D.O. Rías Baixas
(*Albariño*)

"Espectacular vi i presentació. Poca producció".



Moscato d'Asti Tosti – Itàlia
(*Muscat*)

"Intens, aromàtic i fresc".





NEREIDA

HOTEL

VINS ROSATS

Espelt Lledoner – D.O. Empordà
(*Garnatxa Negra*)
"Raïm autòcton de l'Empordà".



11,50€

Espelt Coralí – D.O. Empordà
(*Garnatxa negra, Merlot*)
"Rosat palid, suau i sedós".



12,50€

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



12,00€
Copa: 3,00€

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



15,00€
Copa: 3,50€

Gramona Rosat "Vi d'Agulla" – D.O. Penedès
(*Syrah, Merlot*)
"El millor vi d'agulla".



12,00€

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



11,00€
Copa: 2,50€

Lealtanza – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)
"Modern, afruitat, suau, lleuger...".



11,00€



NEREIDA

HOTEL

VINS NEGRES

Espelt Vidiví – D.O. Empordà
(*Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra*)
"12 mesos en barrica. (Vilajuïga)".



Mas Oller "Pur" – D.O. Empordà
(*Marselan, Syrah*)
"6 mesos en barrica. (Torrent – Baix Empordà)".



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".



Augustus "Merlot – Syrah" – D.O. Penedès
(*Merlot, Syrah*)
"6 mesos en barrica. Actual, ben elaborat".



La Brúixola – D.O.Q. Priorat
(*Carinyena, Syrah, Garnatxa negra*)
"Un vi d'actualitat".



Idus de Vall·llach – D.O.Q. Priorat
(*Cabernet, Carinyena, Garnatxa, Merlot, Syrah*)
"Categoria a la copa".



Brunus – D.O. Montsant
(*Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra, Syrah*)
"Vi de mitja criança. Vi i zona de moda".



Monjardin Pinot Noir El Cerezo – D.O. Navarra
(*Pinot Noir*)
"Fruita vermella, acidesa i persistència".



Austum de Tionio – D.O. Ribera del Duero
(*Tempranillo*)
"Estructurat i amb cos. 6 mesos en bóta".



Figuro 12 Meses Cza – D.O. Ribera del Duero
(*Tempranillo*)
"Amb 12 mesos de Crianza".





NEREIDA

HOTEL

VINS NEGRES

Ramón Bilbao "Ed.Limitada" – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)

"Vi en plena evolució, lleugerament sec".



15,50€

Marqués de Vitoria Criança – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)

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



12,00€
Copa: 3,00€

Beronia Criança – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo, Carinyena, Garnatxa negra*)

"Versàtil, apte per tot l'àpat".



12,00€
Copa: 3,00€

Viña Izadi Criança – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)

"Un Rioja més modern, més sabor".



13,50€
Copa: 3,00€

Viña Alberdi – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)

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



16,00€
Copa: 4,00€

Bravo de Rejadorada – D.O. Toro
(*Tempranillo*)

"Vi d'alta expressió, vi de nivell".



33,00€

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".



12,00€
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€