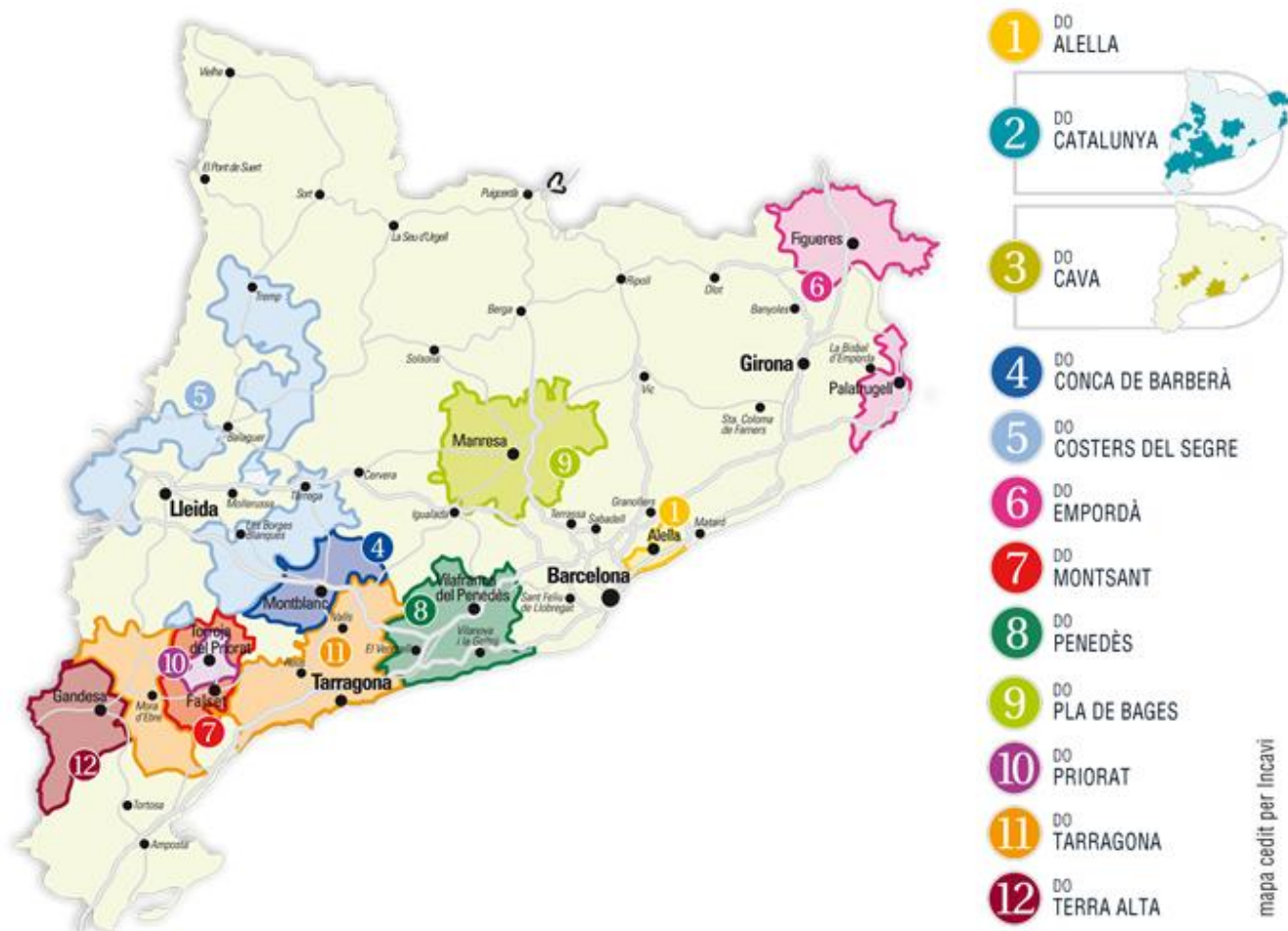


El celler del restaurant El Dinou s'ha omplert amb dues idees: vins de proximitat i amb predomini de varietats autòctones. Per això tots els nostres vins són de D.O. Catalanes, i la majoria elaborats amb varietats de raïm pròpies del seu territori.



# vins blancs

ampolla    copa

<b>D.O. Penedès</b>		
<b>Mustillant</b>	12,90€	
Parellada <i>Celler Gramona</i>		
<b>Viladellops</b>	13,10€	3,50€
Xarel·lo <i>Celler Finca Viladellops (Garraf)</i>		
<b>Jaume Llopart</b>	15,10€	
Sauvignon blanc <i>Jaume Llopart Alemany</i>		
<b>Terraprima</b>	15,80€	
Xarel·lo i Riesling <i>Celler Can Ràfols dels Caus</i>		
<b>Ikigall</b>	16,30€	
Xarel·lo, Malvasia i Moscatell <i>Gallina de piel wines</i>		
<b>Violet</b>	16,30€	
Xarel·lo <i>Celler Oriol Rossell</i>		
<b>Vinya sota Bosc</b>	16,50€	
Muscat i Gewürtraminer <i>Celler Bolet</i>		
<b>Microvinificació</b>	16,90€	
Xarel·lo Vermell <i>Celler Avgvstvs</i>		
<b>Cinclus</b>	17,10€	
Abariño, Manzoni i Loureiro <i>DG Viticultors</i>		
<b>Castell de Pujades</b>	17,40€	
Xarel·lo vermell <i>Celler Castell de Pujades</i>		
<b>Eclosió</b>	18,10€	
Xarel·lo vermell i Subirat Parent <i>Celler Alsina&amp;Sardà</i>		
<b>Sasserra</b>	18,20€	
Malvasia de Sitges <i>Celler Vega de Ribes (Garraf)</i>		
<b>Manuela de Naveran</b>	18,20€	
Chardonnay <i>Caves Naveran</i>		
<b>La Socarrada</b>	18,70€	
Macabeu <i>Celler Can Descregut</i>		

<b>Mas de la Torrevella</b> Chardonnay <i>Torelló Viticultors</i>	19,80€	4,60€ 125ml ▼
<b>Jané Ventura</b> Malvasia de Sitges <i>Celler Jané Ventura</i>	21,20€	
<b>Finca Viladellops XXX</b> Xarel·lo Celler <i>Finca Viladellops (Garraf)</i>	25,50€	5,90€ 125ml ▼
<b>D.O. Alella</b> <b>Alquímia 2015</b> Pansa Blanca Celler <i>Alquímia</i>	18,90€	
<b>D.O. Costers del Segre</b> <b>Agaliu</b> Macabeu Celler <i>L'Olivera</i>	18,10€	
<b>D.O. Empordà</b> <b>HdeB 30.70</b> Garnatxa blanca i Moscatell Celler <i>Hugas de Batlle</i>	18,80€	
<b>D.O. Pla de Bages</b> <b>Abadal</b> Picapoll Celler <i>Abadal</i>	18,30€	4,30€ 125ml ▼
<b>D.O. Terra Alta</b> <b>Vila Closa</b> Garnatxa blanca Celler <i>la Botera</i>	14,10€	
<b>Prohom</b> Garnatxa blanca i Viognier Celler <i>Coma d'en Bonet</i>	14,60€	
<b>Rialla</b> Garnatxa blanca Celler <i>Rialla</i>	15,80€	

## vins rosats

<b>D.O. Penedès</b> <b>Avgvstvs</b> Cabernet Sauvignon i Merlot <i>Celler Avgvstvs</i>	15,10€
<b>Petit Caus</b> Merlot, Ull de llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon i Carbernet Franc <i>Celler Can Ràfols dels Caus</i>	16,10€
<b>Jean Leon 3055 Rosé</b> Merlot <i>Celler Jean Leon</i>	16,90€

## vins negres

<b>D.O. Penedès</b> <b>Viladellops</b> Garnatxa <i>Celler Finca Viladellops</i>	13,10€
<b>Valldolina</b> Merlot <i>Valldolina Viticultors</i>	15,90€
<b>El Microscopi</b> Merlot, Samsó i Carbernet Sauvignon <i>Celler Alemany i Corrió</i>	16,10€
<b>Vinyarets</b> Ull de llebre, sumoll i garnatxa <i>Celler Família Torres</i>	16,30€
<b>Els Vinyerons Saltamartí</b> Ull de llebre i Garnatxa <i>Celler Els Vinyerons Vins Naturals</i>	17,80€
<b>Ros Marina</b> Merlot <i>Ros Marina Viticultors</i>	18,90€
<b>Gaintus Radical</b> Sumoll <i>Celler Heretat Mont Rubí</i>	19,60€
<b>Les Forques</b> Cabernet Sauvignon <i>Celler Mas Candi</i>	22,90€

<b>Hisenda Miret</b>			
Garnatxa <i>Celler Parés Baltà</i>			
<b>2017</b>	32,50€	7,80€	
<b>2013</b>	39,00€	125ml	▼
<b>2012</b>	40,60€		
<b>Turó de les abelles</b>		38,10€	8,90€
Garnatxa i Syrah <i>Celler Finca Viladellops</i>			125ml ▼
<b>D.O. Conca de Barberà</b>			
<b>Trepat Serra de Miralles</b>		17,20€	
<i>Trepat Celler Josep Foraster</i>			
<b>D.O. Costers del Segre</b>			
<b>AltoSiós</b>		20,80€	4,90€
Syrah, Ull de llebre i Garnatxa <i>Celler Costers del Sió</i>			125ml ▼
<b>D.O. Monstant</b>			
<b>Les Sorts Vinyes Velles</b>		22,90€	5,40€
Samsó i Garnatxa <i>Celler Mas Roig</i>			125ml ▼
<b>D.O.Q. Priorat</b>			
<b>Nita</b>		20,60€	
Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon i Syrah <i>Meritxell Pallejà</i>			
<b>L'Interrogant</b>		23,90€	
Garnatxa, Samsó i Cabernet Sauvignon <i>Celler Clos 93</i>			
<b>M'ho ha dit un ocellet</b>		24,30€	
Samsó i Garnatxa <i>Celler Mas d'en Perí</i>			
<b>Gratallops 2018</b>		54,00€	11,90€
Garnatxa i Samsó <i>Álvaro Palacios</i>			125ml ▼
<b>Finca Dofi 2018</b>		95,00€	17,00€
Garnatxa, Samsó, Garnatxa blanca i Macabeu <i>Álvaro Palacios</i>			125ml ▼

<b>D.O. Terra Alta</b>	
<b>Laqvarta</b>	16,10€
<i>Garnatxa Peluda Sant Josep Vins</i>	
<b>D.O. Catalunya</b>	
<b>Domenio 2013</b>	19,60€
<i>Sumoll Celler Domenys</i>	
<b>Emma</b>	18,90€
<i>Samsó Celler Vega Aixalà Vilanova de Prades</i>	
<b>Lo Terme de Guiu Roig</b>	23,10€
<i>Samsó Bodega Mendall – Laureano Serres</i>	
<b>Morenillo Anfora 2015</b>	25,70€
<i>Morenillo Celler Vins del Tros</i>	

# escumosos

<b>Carles Andreu</b> Macabeu Parellada <i>Celler Carles Andreu <u>D.O. Cava</u></i>	16,50€	
<b>Aymar</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada <i>Castell de Pujades <u>D.O. Clàssic Penedès</u></i>	16,70€	
<b>Oriol Rosell Brut Nature Reserva</b> Xarel·lo, Macabeu i Parellada <i>Celler Oriol Rosell <u>D.O. Cava</u></i>	17,10€	32,20€ <i>magnum</i>
<b>Dg Brut</b> Chardonnay <i>Dg Viticultors <u>D.O. Cava</u></i>	17,90€	
<b>Nadal Brut Reserva</b> Parellada, Macabeu i Xarel·lo <i>Celler Nadal <u>Corpinnat</u></i>	18,10€	
<b>Maria Rigol Ordi Rosat Reserva</b> Trepal i Monestrell <i>Celler Maria Rigol Ordi <u>D.O. Cava</u></i>	19,40€	
<b>Blanc de Noirs Brut Nature</b> Sumoll <i>Celler Clos Lentiscus <u>D.O. Clàssic Penedès</u></i>	19,50€	
<b>Ancestral</b> Xarel·lo vermell <i>Celler Finca Viladellops <u>D.O. Clàssic Penedès</u> (Garraf)</i>	22,00€	
<b>Mític 1908 Gran Reserva Brut Nature</b> Xarel·lo i Macabeu <i>Celler Oriol Rosell <u>D.O. Cava</u></i>	22,90€	
<b>Monembasia Brut Nature</b> Malvasia de Sitges <i>Celler Hospital Sant Joan Baptista de Sitges <u>D.O. Penedès</u> (Garraf)</i>	23,30€	
<b>Torelló Gran Reserva Brut Nature</b> Macabeu, Xarel·lo i Parellada <i>Celler Torelló <u>Corpinnat</u></i>	23,30€	10,20€ <i>37,5cl</i>
<b>Salvatge Gran Reserva Brut</b> Macabeu, Xarel·lo i Parellada <i>Celler Nadal <u>Corpinnat</u></i>	24,20€	



Coravin és un aparell que permet treure el vi sense destapar l'ampolla. El sistema coravin inserta un gas noble ( argó ) al seu interior, pressuritzant el vi. Al no obrir l'ampolla el vi segueix evolucionant dins d'ella com si no s'haguessin obert.

Amb aquest aparell te l'opció de poder degustar diferents vins a copes de la nostre carta sense haver de comprar l'ampolla sencera.

---

## Varietats de raïm

**Xarel·lo** és una varietat autòctona i tradicional del Garraf i Penedès. . És una varietat clàssica integrada en la trilogia del cava. Els vins que produeix tenen trets característics: pera o poma; notes terroses, de fonoll, deixa al final un punt amarg, i en vins molt evolucionats, mel. Ofereix vins amb una enorme capacitat d'envelliment.

**Malvasia de Sitges** és una varietat autòctona i tradicional que produeix vins frescos amb notes de fruita de pinyol (préssec, albercoc), mel i cítrics en confitura. També es mostra fresca i enormement glicèrica en boca. Fora del Garraf només la fa servir el celler Jané Ventura al Penedès.

**Muscat** és una varietat autòctona. Hi ha diferents tipus d'aquesta varietat per tot l'arc mediterrani. En general, presenta unes destacades aromes florals, de raïm albercoc, aranja i fruites exòtiques, típiques de la varietat i la més aromàtica és la de gra petit.

**Garnatxa blanca** és una varietat autòctona, és una mutació de de la garnatxa negra. La zona de Catalunya és l'hàbitat natural de la garnatxa blanca. Els vins que se'n fan son densos i rics, amb aromes herbàcies de fonoll i de ginesta, però també hi són presents fruites com ara la pera, la nectarina i el meló.

**Macabeu** és una varietat autòctona. . És una varietat clàssica integrada en la trilogia del cava. Els vins de macabeu contenen notes florals i afruitades. Acostuma a donar vins fàcils i lleugers.



**Parellada** és una varietat autòctona. És una varietat clàssica integrada en la trilogia del cava. Aquesta varietat produeix uns vins delicats que és preferible consumir joves. En l'aspecte sensorial, mostren unes aromes de flors blanques i notes afruitades d'aranja; són moderats en alcohol, però d'una acidesa vibrant, cítrica.

**Picapoll** és una varietat autòctona del Pla de Bages. El vi de picapoll resulta lleuger, amb una graduació i acidesa moderades, amb una aroma fruitada.

**Pansa blanca (xarel·lo)** és una varietat autòctona de la D.O. Alella, la diferència entre el xarel·lo i la pansa blanca es deu al sòl i clima. La Pansa Blanca està plantada sobre sauló (sorra d'origen calcari, de petites petxines trencades) i les vinyes es troben afectades per la marinada ja que es troben a prop del mar. La sorra gruixuda drena ràpidament l'aigua i el cep pateix, cosa que es busca.

**Chardonnay** és una varietat de cep blanca, originària de la regió de Borgonya. També es coneix com a pinot blanc. Aquesta varietat produeix un vi de color de palla, sec amb cos, fruitós i elevada acidesa. Al envellir en fusta pot adquirir un aroma característic de mantega i avellana.

**Albariño** és una varietat de cep blanca, originària de Galícia. Aquesta varietat produeix vins de graduació alcohòlica elevada i acides notable. Té un gran potencial aromàtic afruitat amb tocs florals.

**Sauvignon blanc** és una varietat de cep blanca, originària de les regions franceses de la vall de Loira i de Bordeus. Aquesta varietat produeix vins de bona acidesa fruital, de complexitat aromàtica herbàcia i alt contingut alcohòlic.

**Garnatxa negra** és una varietat de cep negra. La garnatxa és la varietat mediterrània més cultivada arreu del món.

**Garnatxa peluda** o lledoner pelut, lledoner gris o garnatxa grisa, és una varietat de cep negra produïda per mutació de la garnatxa negra. Produeix raïms de mida mitjana i compactes. El gra és ovalat, mitjà, de pell gruixuda i recoberta d'una pilositat d'on li ve el nom. La garnatxa peluda produeix un vi de qualitat de graduació alcohòlica alta.

**Sumoll** és una varietat de cep negra, autòctona del Penedès. El sumoll té una certa aspror, que desapareix amb el seu envelliment.

**Samsó** o carinyena és una varietat de cep negra autòctona de l'Aragó. Els vins de samsó passen per aromes especiades, de bosc, de fruita de pinyol i assecada al sol (pruna), i de fruits vermells.

**Trepat** és una varietat de cep negra autòctona i una icona a la Conca de Barberà. Ofereix vins de graus alcohòlics moderat i una viva acidesa amb un repunt vegetal, carregats de fruits silvestres vermells i espècies com la canyella, els pebres i el clau d'olor; també s'hi distingeix un apunt cítric. El vi de raïm trepat és fresc, lleuger i afruitat.

**Morenillo** és una varietat de cep negra autòctona i quasi desapareguda que, amb gran esforç, s'està recuperant. Els vins presenten una intensa capa blava negrosa, amb aromes complexos i s'hi aprecien notes d'aranyó, tabac, fusta i xocolata. Presenten un bon equilibri entre alcohol i acidesa.

**Ull de llebre** és una varietat de cep negre, més coneguda con *Tempranillo* en castellà. És una varietat autòctona de La Rioja. S'elaboren vins que es mostren alcohòlics i de vegades presenten un dèficit d'acidesa. Els vins joves elaborats amb aquesta varietat són perfumats, vibrants i llaminers amb aromes de gerds, de maduixa i records lactics de mantega.

**Merlot** és una varietat de cep negre originari de la regió de Bordeus on és la més conreada. El merlot es caracteritza per la seva finor i suavitat sense deixar de ser aromàtic i carnós.

**Cabernet Sauvignon** és una varietat de cep negre originari de la regió de Bordeus. És la varietat negra més difosa en tot el món. Els vins són molt acolorits, tànnics, i sovint aspres en excés si no passen per bóta prèviament.

**Syrah** és una varietat de cep negre importada pels grecs, des de Shiraz. Els vins de syrah tenen força graus, color i acidesa. A l'hora de tast són potents, i expressen aromes de violetes, fruits negres, regalèssia, pebre negre i xocolata.