

cal ganxó

El meu amor pel vi m'ha dut a emprendre un viatge apassionant, ple de descobertes i moments irrepetibles. Un recorregut que, cada dia, em regala noves oportunitats per compartir i transmetre aquesta passió: la carta que teniu entre les mans n'és una d'elles.

Catalunya gaudeix d'una riquesa vinícola extraordinària, fruit d'una terra diversa, d'una tradició mil·lenària i del saber fer, la dedicació i l'esforç incansable de molts viticultors. He volgut reflectir aquesta essència a través d'una selecció de referències catalanes escollides amb molta cura.

Cada un d'aquests vins té una personalitat pròpia: són especials, expressius i deliciosos, amb un equilibri excepcional entre qualitat i valor. Tots comparteixen un mateix propòsit: enriquir la vostra experiència a Cal Ganxó i convertir cada ampolla en una invitació a descobrir nous matisos, paisatges i històries que s'amaguen darrere de cada vi.

Espero que gaudiu d'aquesta selecció tant com jo he gaudit escollint-la. Salut!

Laura Serrano

@losvinosdelaura | Sommelier i divulgadora del vi



CARTA DE VINS CATALANS

BLANCS

Ú Blanc 2025

Clos de Basella, Siurana d'Empordà.
Garnatxa blanca i un punt de moscat.
De nova creació. Mediterrani i fresc, amb molta fruita blanca i un toc floral.

 21,50 €
 4,50 €

Rupestris 2024

Celler Pardas, Torrelavit. DO Penedès.
Xarel·lo i malvasia de Sitges.
Floral, refrescant i equilibrat, amb una curta criança en bota de castanyer.

 24 €
 5 €

Benufet 2025

Herència Altés, Gandesa. DO Terra Alta.
Garnatxa blanca.
Vinyes velles que donen concentració i mineralitat. Fruita blanca i madura al nas, carnós i viu.

 27 €

RaR 2024

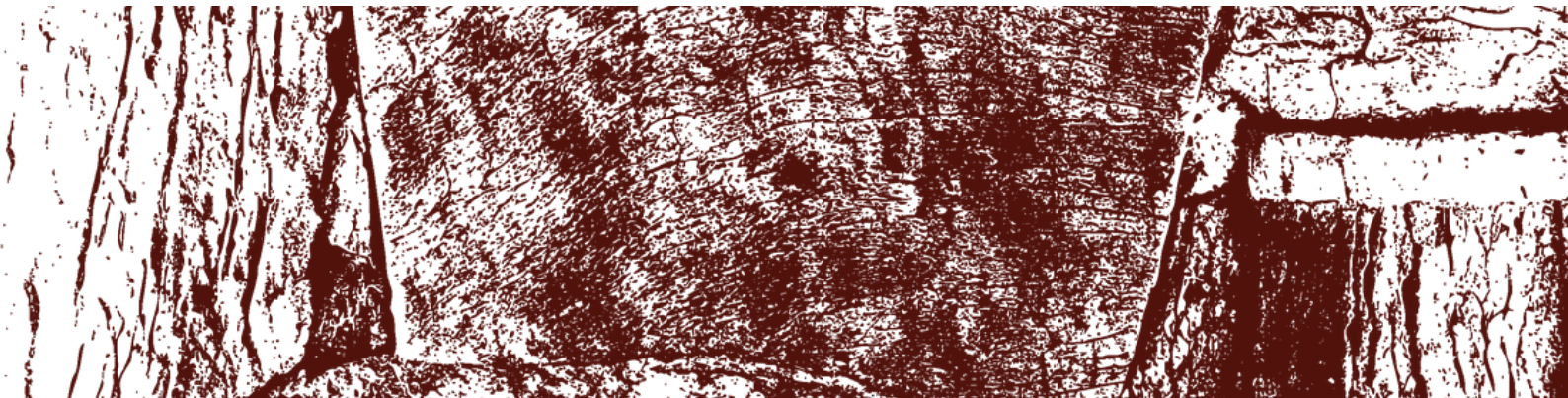
Ricard Rofes, Escaladei. DOQ Priorat.
Garnatxa blanca i macabeu.
Frescor i profunditat a la vegada. Sensació untuosa al paladar, sense fusta.

 32 €

Peyri 2025

Família Peyri, Porrera. DOQ Priorat.
Garnatxa blanca i pedro ximénez.
De nova creació. Expressiu, predomina la frescor de la garnatxa blanca. Punt glicèric i untuós.

 34 €



La Ferreria 2021

Orda Vins, Gelida.

Xarel·lo de més de 65 anys.

Mínima intervenció. Profund, amb estructura i ple de matisos. Hi trobem cítrics, plantes aromàtiques i cremositat en boca.



34 €

Solista nº3 - Lledoner Roig 2022

Mas Geli, Pals. DO Empordà.

Garnatxa roja.

De màxima proximitat. Elegant, autòcton, de textura sedosa i amb fruits vermells al nas.



36 €

Clot del Roure 2024

VEGAN



Vins el Cep, Espiells. DO Penedès.

Xarel·lo de més de 80 anys.

Expressiu, salí, complex. Notes florals i cítriques es barregen amb aromes de fonoll i lleugera vainilla.



36 €

ADN 2024



Celler Arrelats, Gandesa. DO Terra Alta.

Garnatxa negra, punt de garnatxa blanca, punt de carinyena.

Intens aromàticament. Notes llamineres de fruita vermella, lleuger i golós al paladar.



21 €



4,50 €

Nurva 2025

Celler Abadal, Santa Maria d'Horta d'Avinyó. DO Pla de Bages.

Sumoll, mandó i picapoll negre.

Elegant, delicat, mineral. Al nas hi trobem fonoll, lleugeres notes especiades i fruits vermells subtils.



24 €

Cypsela 2025

VEGAN



Celler Mas Llunes, Garriguella. DO Empordà.

Garnatxa roja. Medalles d'Or als premis Vinari i al concurs Grenaches du Monde.

Nas amb notes florals de gessamí, flor de taronger i cítriques. Una boca àmplia i persistent, molt elegant i subtil.



25 €

Mart 2025

VEGAN



Gramona, Sant Sadurní d'Anoia. DO Penedès.

Xarel·lo vermell.

Explosió d'aromes i sabors. Hi trobem pell d'aranja, préssec, maduixes i herbes mediterrànies.



27 €

Ú Negre 2025

Clos de Basella, Siurana d'Empordà.

Garnatxa negra, merlot, marselan.

De nova creació. Jove, llaminer i expressiu. Notes intenses de fruita negra madura amb tocs balsàmics.



21,50 €



4,50 €

La Cirereta 2024

Herència Altés, Gadesa. DO Terra Alta.

Syrah, garnatxa peluda, garnatxa negra, carinyena negra.

Ple de fruites vermelles i negres. Equilibrat, bona concentració i textura en boca molt agradable.



23 €



5 €

Lilat 2023

Vinyes d'Olivardots, Capmany – DO Empordà.

Syrah i garnatxa negra.

Fruita negra i vermella acompanyada de flors de violeta. Notes especiades subtils, fresc i fluid.



24 €

RaR 2023

Escaladei. DOQ Priorat.

Garnatxa negra, carinyena, syrah, cabernet sauvignon.

Un Priorat diferent, sense fusta. Directe, intens, ple de fruita negra.



32 €

Roca del Crit 2022

Gallina de Piel Wines, Vilajuïga. DO Empordà.

Carinyena negra de més de 80 anys i un punt de garnatxa negra.

L'homenatge de David Seijas als seus anys de sommelier a el Bulli. Notes de cirera, mores, regalèssia i cafè. Complexitat i suculència.



34 €

Peyri 2024

De Família Peyri, Porrera. DOQ Priorat.

Garnatxa negra i carinyena negra.

Un vi del Priorat més actual, rodó, amb bona acidesa. Intensitat mitjana, amb un punt de bota que acompanya sense ser la protagonista.



34 €

Geum 2023

Clos de Basella, Siurana d'Empordà.

Premi Millor Vi Madurat 2025–2026 per Girona Excel·lent.

Merlot.

De perfil clàssic. Les notes de fruita es barregen amb cacau i torrats. Intens i amb estructura.



35 €

Mistinguett VEGAN ECO

Vallformosa, Vilobí del Penedès. DO Cava.

Xarel·lo, macabeu i parellada.

Jove i aromàtic, amb notes destacades de poma verda i pinya. Ampli i suau en boca.



19 €



4,5 €

Ancestral 2024

La Fita, Sant Jaume Ses Oliveres.

Macabeu.

Mínima intervenció. Escumós lleuger amb aromes de poma, pera i préssec.

Bombolla molt fina.



29 €

Lucidity 2023 ECO

Cisteller, Subirats. Corpinnat.

Xarel·lo i macabeu.

Escumós de llarga criança on predomina la fruita, la frescor i la puresa mineral. Brut Nature.



36 €

Somnis de Gerisena

Celler Gerisena, Garriguella. DO Empordà.

Garnatxa roja de més de 50 anys envellida a sol i serena.

Dolç, ampli i golós. Aromes a fruita pansificada, fruits secs, torrats. Tradició empordanesa de sobretaula.



38 €



6 €

