



CATÁLOGO GENERAL****

2018



Todos nuestros cavas, sin excepción,
son Reserva
con el Distintivo de control del
Consejo Regulador del Cava
D.O. CAVA

En nuestra Web: www.martiesqui.us estas referencias las encontrará ampliadas con la la nota de cata y la ficha de cada producto,



(Ref.1)



Esquius CAVA RESERVA EXCLUSIVA -

NOVEDAD

Presentamos este cava exclusivo, se trata de un Reserva con una crianza de 25 meses en la cava. Por su permanencia en la cava su elaboración es de Gran Reserva.
Elaborado con la mejor selección de uvas de Xarel.lo, Macabeo y Parellada a partir de su mosto en flor.
Color amarillo pajizo brillante, perlaje de burbujas finas formando corona persistente. Paso en boca fresco y agradable.
Marida con todo tipo de platos.
Producto recomendado.

Brut Nature o Extra Brut

Cajas de 6 botellas 39€



(Ref.2)

CAVA ARTESANAL RESERVA -

Cava de elaboración artesanal. Crianza en cava 15 meses

Por su calidad-precio, es el producto estrella.

El vino base está compuesto por un 33% de Xarel.lo que le da cuerpo, un 33% de Macabeo que le da la fragancia y un 33% de Parellada. Temperatura de servicio 4-5º

Brut Nature ó Brut. cajas de 12 botellas a 48 €



(Ref.3)

ROBERT J. MUR – SELECCIÓN – Brut Nature ó Brut–

Viníferas: Xarel.lo 40% Macabeo 40% y Parellada 20%.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante con tonalidades verdosas. Muy aromático con tonalidades verdosas.

Aromático, con recuerdos varietales y un ligero recuerdo a crianza. En boca es suave y sabroso con un pos gusto fresco y agradable.

Caja de 6 bot 30 €



(Ref.4)

Joan M. Esquius - RESERVA ESPECIAL

Nuestro segundo producto estrella. Muy bien equilibrado

Elaboración artesanal y acabado tradicional. Envejecimiento en cava 24 meses.

Vino base Macabeo 30% (fragancia) - Xarel.lo 30% (cuerpo)-Parellada 40% (aroma). El "coupage" especial y exclusivo, junto con su larga permanencia en cava, llegando casi a ser un Gran Reserva, ofrece exquisitas sensaciones en el paladar. Apto para acompañar cualquier tipo de comidas. Temperatura de servicio 4/5º. Producto recomendado

Brut Nature ó Brut:

Cajas de 12 botellas a 52 € Excelente calidad/precio



(Ref.5)

CAVA RODAMONS "ORO"

Se trata de un Brut Nature de Reserva muy especial.

Más de 36 meses en cava. Producción limitada

Excelente Reserva Brut Nature. Sus viníferas son 50% de Macabeo – 25% de Xarel.lo y 25% de Parellada. Color amarillo pálido brillante.

Con fino perlage de burbujas y coronación persistente. Equilibrado y suave.

Marida con todo tipo de comidas aunque primordialmente

es apto para aperitivos, canapés y principios de comida. Temperatura de servicio 4/5º - 11,5 Vol.

Brut Nature: Cajas de 12 botellas 56 €



(Ref.6)

**EXCEPCIONAL CAVA ROSÉ
CAVA ROSÉ MARTIESQUIUS – BRUT**

Siguiendo la tendencia de los mejores rosé elaborados en Brut presentamos esta novedad

Un cava fresco y sabroso en línea con los mejores.

Vino base compuesto por Monastrell. Desarrolla un buqué muy fino, con rosario de burbujas persistente. Su sedoso paso en boca lo hace agradablemente intenso.

Temperatura de servicio de 4/5º

Marida con carnes, pescado graso (salmón)

es también muy recomendable tomarlo como aperitivo

Caja de 12 botellas 58€



(Ref.7)

RESERVA SINGULAR G.R.

Brut Nature: Con más de 36 meses de crianza en la cava. Su larga crianza podría considerarse como Gran Reserva. Vino base compuesto por un 30% de Xarel.lo, Macabeo 30% y Parellada 40%.. Complejo con una crianza bien llevada, aromas que recuerdan la fruta madura, buen gusto en el paladar, sabroso y fresco, bien equilibrado y con excelente postgusto. Temperatura de servicio de 4-5 º Producción limitada. Se trata de un cava totalmente exclusivo cuya realidad se ve también reflejada en su diseño y presentación.

Caja de 6 botellas 45 €



(Ref. 8)

MUR (Brut Nature: Etiqueta Dorada)

Este cava es fruto de una rigurosa y cuidada selección de su vino base. Su posterior crianza le conferirá un fresco buque, aromático y muy agradable.

Viníferas: Xarel.lo 60% Macabeo 20% y Parellada 20%.

Descripción organoléptica: Color amarillo pálido, brillante, con reflejos verdosos. Espuma de persistencia media, rosario bien formado por finas burbujas. Consistente buque fresco, fino y muy equilibrado. Recubre el paladar de una fina cremosidad hasta un gran final muy persistente. Temperatura de servicio: 4º/5º

ESPECIAL TRADICIÓN DE ROBERT J.

Caja de 6 botellas – Brut Nature 45 € - Etiqueta Oro



(Ref. 8 bis))

J.MUR – Brut – Etiqueta Plateada

Vino base y descripción organoléptica exactamente que el anterior, la diferencia estriba en que se elabora en Brut. Más suave al paladar.

ESPECIAL TRADICIÓN DE ROBERT

Caja de 6 botellas – Brut 45 € - Etiqueta plata



(Ref.9)

RESERVA TRADICIÓN " ROSÉ "

Viníferas: Monastrell, Garnacha y Tempranillo.

Recomendación: Adecuado para todos tipo de comidas, muy recomendable tomarlo como aperitivo.

Fino y sedoso al paladare, bien equilibrado..

Nota de cata

Vista: Color cereza brillante.

Olfato: Franco y aromático, con unos refinados aromas a frutas maduras.

Gusto: Suave y equilibrado al paladar, postgusto con delicados toques de frutas seilvestres. Temperatura de servicio 4/5º.

Caja de 6 botellas 48 €



(Ref.10)

GRAN DAMA RESERVA BRUT

Viníferas: Xarel.lo 40% - Macabeo 30% - Parellada 30%

Recomendación: Adecuado a cualquier hora como aperitivo, marida con todo tipo de platos

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, buena persistencia de la espuma, elegante rosario de finas burbujas.

Buquet consiste y muy fresco, seco y de buena acidez que demuestra aromas de crianza y un postgusto elegante.

Temperatura de servicio: de 4 a 5º

Caja de 6 botellas a 54 €



(Ref.11)

GRAN MONTESQUIUS RESERVA NATURE

Viníferas: Xarel·lo 35% - Macaneo 30% -Parellada 35% -

Recomendación: Adecuado a cualquier hora como aperitivo y para acompañar una gran diversidad de platos.

Crianza: Más de 30 meses en cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, de fina burbuja con gran viveza al formar corona, muy complejo en nariz. Potente y limpio. En boca es untuoso, fino y de elegante final con un postgusto fresco y agradable

Caja de 6 botellas 47 €

BOTELLAS ESPECIALES



(Ref.12)

MÁGNUM JOAN M. ESQUIUS– Brut Nature–Botella de 150 Cl.

Viníferas: Xarel·lo 35% - Macabeo 30% - Parellada 35%

Marida con todo tipo de platos

Crianza: Más de 30 meses en cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, de fina burbuja con gran viveza al formar corona, muy complejo en nariz. Potente y limpio. En boca es untuoso, fino y de elegante final con un post gusto fresco y agradable.

Caja de 6 botellas: a consultar



(Ref^o13)

CUVEE IMPERIAL GRAN RESERVA, de Varias

Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha estado un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con reflejos dorados, burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución. En nariz bien estructurado y elegante, destacan los aromas de crianza sobre fondo de tostados (avellanas, pan tostado), recuerdos a bizcocho y con un punto cítrico. En boca es amplio, equilibrado y cremoso. Posgusto limpio y persistente, donde nuevamente aparecen las notas de tostados con ligeros tonos cítricos.

Macabeo 30%, Xarel.lo 60% y Chardonnay 10%
Se sirve con estuche individual, apto para regalo.

Cajas de 6 botellas 96€

NOVEDAD

. (Ref. 13 bis)

APTO PARA REGALO – ESTUCHE 3 BOTELLAS CAVA GRAN RESERVA CUVEE IMPERIAL

Precio estuche 48 €



(Ref. 14)

CUVEE CLASSIC GRAN RESERVA

Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha estado un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con tonalidades verdosas, burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución. En nariz muy complejo, con una excelente madurez, recuerdos de fruta blanca y cítrico (pera, lima), ligeras notas de crianza y tostados (avellana, bollería fina). En boca ataque fresco, prolongación untuosa y glicérica, de elegante final y posgusto largo y muy agradable.

Macabeo 30%, Xarel.lo 60% y Parellada 10% Se sirve con estuche individual, apto para regalo.
Cajas de 6 botellas 99 €



(Ref. 15)

ALEGORIA - NATURE RESERVA -CAVA PARA SIBARITAS:

Variedad de uvas: 30% Macabeo, 40% Xarel.lo, 20% Parellada y 10% Chardonnay.

Elaboración: Método tradicional Cava.

Notas de Cata: Color amarillo paja, de burbuja fina y constante. Suave y delicado, en nariz, aparecen notas frescas, con recuerdos a hinojo y a fruta madura. En boca, presenta un paso meloso, largo y maduro, con un final amargo cremoso muy elegante.

Envejecimiento en cava: mínimo 24 meses.

Recomendaciones: Adecuado a todas horas, como aperitivo, en gran variedad de platos y postres no excesivamente dulces. Servir entre 3º y 6º C.

Caja de 6 botellas 61 €

NOVEDAD



(Reg. 15 bis)

APTO PARA REGALO – ESTUCHE 3 BOTELLAS CAVA ALEGORIA BRUT NATURE RESERVA

Precio estuche: 31 €



(Ref. 16)

AL.LEGORIA BRUT – RESERVA

Caja de Caja de 6 bot. 57,60 €

NOVEDAD

(Ref. 16 bis)

.ESTUCHE APTO PARA REGALO



3 botellas: 2 Cava Reserva Alegoria Vino Penedès (negro. blanco o rosado): 26 € ó dos de vino y una de cava -26€



(Ref. 17)

Caja de 6 bot. 57,60€

.AL.LEGORIA ROSE - RESERVA -



(Ref. 18)

..LA BONA VIDA

Este cava, hecho siguiendo el método tradicional, ha estado un mínimo de 12 meses en cava. De color amarillo brillante con tonalidades verdes. Muy aromático y con recuerdos varietales. Es suave y gustoso en boca, a la vez que agradable y fresco.

Para disfrutarlo como aperitivo, en gran variedad de ensaladas y carnes blancas, postres ligeros y en celebraciones.

Macabeo 30%, Xarel.lo 40% y Parellada 30%

Cajas 6 botellas 43,50€



(Ref. 19)

MILLESIMÉ –NATURE GRAN RESERVA –

Como su nombre indica, está elaborado con vinos procedentes de añadas excepcionales, y es merecedor de los mejores calificativos que se pueden otorgar a un gran cava, muy suave, elegante y equilibrado.

Viníferas: Macabeo 30% Xarel.lo 30% Parellada 40%. Crianza: Más de 36 meses en la cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo paja, verdoso, poco intenso. Espuma persistente y estable, y burbujas finísimas que dibujan un elegante perlaje. Aroma típico de las variedades de uva utilizadas en su elaboración. En boca resulta franco, cremoso y con un final agradable muy prolongado. Temperatura de servicio 4º/5º

Caja de 6 botellas: 70 € -



(Ref. 20)

CAVA AL-LEGORIA ROSADO BRUT NATURE RESERVA BOTELLA ESPECIAL – 100% Pinot Noir

CAVA AL-LEGORIA ROSADO BRUT NATURE RESERVA BOTELLA

El Cava Rosado reserva especial está elaborado según el método tradicional con una crianza superior a los 24 meses. Se trata de un Rosado mono varietal pensado para los amantes de la variedad Pinot Noir, podrán encontrar en este producto toda la expresividad de esta elegante variedad.

Su color pálido con tonos cereza y burbuja fina conforma una corona perlada alrededor de la copa. Fruta roja madura como frambuesas y fresas que se aprecian en boca con más potencia gracias a la presencia del carbónico endógeno que resalta el agradable toque cítrico final.

Marida con todo tipo de platos pero muy especial en platos de pescado azul, en todo tipo de arroces y en platos de pasta.

Pinot Noir 100

Caja 6 botellas 70,80 €



(Ref. 21)

ROBERT J.MUR –GRAN RESERVA ESPECIAL –

Lo presentamos a nivel testimonial. El cava Robert J.Mur Gran Reserva Especial es nacido de una selección de los mejores vinos "Vintage 99". Por sus características de elaboración se trata de un producto muy selecto de reserva limitada, su calidad se refleja en su cuidada presentación.

Este Cava dotado de una identidad propia, irrepetible, es el producto más distinguido de Robert J.Mur.

Cajas de 6 botellas – 120 € Aunque también pueden pedirse unidades individuales. 20 € unidad.



(Ref.21 bis)



R.J. MUR – GRAN RESERVA ESPECIAL

CON CAJA COFRE DE MADERA – APTA PARA REGALO, unidad 30€

PRODUCTOS DE NUESTRA COMERCIAL



C-1

– CAVA JUVE&CAMPS CINTA PURPURA RESERVA BRUT

Color amarillo pajizo, Macabeo, Xarel·lo y Parellada. 12% Vol. Aunque marida con todos los platos, se recomienda especialmente para postres dulces y postres de frutos secos.
Caja de 6 botellas. 70 €



C-2

- MARC DE CAVA JUVE&CAMPS – Granos destilados de Macabeo y Xarel·lo.

43º Vol. Envejecimiento en barricas de roble.

Se trata de un excepcional digestivo para final de las comidas, con gran firmeza y elegancia con un extraordinario pos gusto en boca.

Caja de 6 botellas 153



C-3 **VINO BLANCO JUVE&CAMPS ERMITA D'ESPIELLS** D.O.
Penedés. Varietales: Xarel.lo. Macabeo, Parellada y Chardonnay. 12,5 %Vol.
Temperatura de servicio 7°
Cajas de 6 bot. 46€



C-3 **VINO ROSADO JUVE&CAMPS ERMITA D'ESPIELLS**
D.O. Penedés. 85%% Pinot Noir y 15% Syrach Temperatura de servicio 6/7°
Cajas de 6 bot. 46 €



C-4 **GIN ANA DE BODEGAS MOURE**
Ginebra de calidad de triple destilación. El alcohol base se obtiene de la destilación del grano de trigo seleccionado, Tienen presencia en la segunda destilación bayas de enebro, coriandro, piel de naranja y limón y raíz de angélica. Tercera destilación de afinamiento.
40° Vol.
Caja de 6 bot. 124 €

IMPORTACIÓN



**(Ref. importación 1) CHAMPAGNE DE VENOGÉ
CORDON BLEAU BRUT**

Pinot Noir, Pinot Meni- Chardonais

Hermoso color dorado, festivo y de finas burbujas. Compuesto únicamente de vinos exclusivamente a partir de un Cuvée, el primer jugo de la prensa.

Este Champagne emana delicadeza y en nariz se revelan aromas florales evolucionando hacia brioche.

En boca, este champán es fresco, vivo, no agresivo, ligero y equilibrado.

Aperitivos, aves, mariscos, pescados azules, pescados blancos y Quesos de pasta blanda.

Pinot Noir, Pinot Meni- Chardonais

Caja de 6 botellas – 160



(Ref. Importación 2) ROSE BRUT MARQUISE

Pinot noir , Chardonnay Intensa nariz, las primeras notas son frutales y persistentes con toques de frambuesa y moras, Evocando redondez y vivacidad al mismo tiempo.

Caja 6 botellas -200 €

Pedidos o información esquius@esquius.net

IVA incluido

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducid
