

LA
VINOTECA
DE CAN CALOPA

LA CARTA

¡El equipo de LA VINOTECA os da la bienvenida!

Formamos parte de la empresa de inserción del proyecto social de Can Calopa, que tiene el ánimo de fomentar la inclusión laboral. Trabajamos cada día para formar a personas con dificultades en el oficio de la hostelería; así pues, te recordamos que estamos aprendiendo y que las buenas cosas llegan a quien sabe esperar... ¡sobre todo si vienen acompañadas de buen vino!

¡Aprovechamos para daros las gracias por acompañarnos en este viaje, donde brindamos por un futuro más justo e inclusivo para todas!

LA VINOTECA team welcomes you!

We are part of the insertion company of the Can Calopa social project, which aims to promote labor inclusion. We work every day to train people with difficulties in the hospitality profession; So, we remind you that we are learning and that good things come to those who know how to wait... especially if they are accompanied by good wine!

We take this opportunity to thank you for joining us on this journey, where we toast to a more fair and inclusive future for all!

**VINOS BLANCOS
Y ROSADOS
WHITE AND
ROSE WINES**

LOS VINOS

Somos intérpretes de la tierra y trabajamos aplicando los criterios de agricultura ecológica. Nuestro reto ha sido siempre realizar productos que nazcan de la tradición agraria y que sean reflejo de la tierra y de su gente.

Con el trabajo que hacemos en los viñedos periurbanos de Can Calopa, en el Parque Natural de Collserola (Barcelona), y en Vallbona de les Monges (Lleida), queremos expresar todo el potencial de la uva que durante un año cultivamos en el campo.

Hacemos procesos suaves y respetuosos, buscando la expresión más natural de cada variedad y del paisaje de donde proceden.

¡Esperamos que te gusten, salud!

THE WINES

We are interpreters of the land and we work applying the criteria of organic farming. Our challenge has always been to make products that are born from agricultural tradition and that are a reflection of the land and its people.

With the work we do in the peri-urban vineyards of Can Calopa, in the Collserola Natural Park (Barcelona), and in Vallbona de les Monges (Lleida), we want to express all the potential of the grapes that we grow in the field for a year.

We carry out gentle and respectful processes, seeking the most natural expression of each variety and the landscape from which they come.

We hope you like them, cheers!

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.

BLANCS

BLANC DE SERÈ



 3,50€

 13,95€

MACABEU, PARELLADA, GARNATXA BLANCA

El Serè es el viento que sopla en Vallbona de les Monges. Como el viento, el vino es fresco y seco. Destacan las notas cítricas y la fruta blanca. Ideal para tomar a copas.

The Serè is the wind that blows through Vallbona de les Monges. Like the wind, the wine is cool and dry. Citrus notes and white fruit stand out. Ideal for drinking at any time.

AGALIU



 3,90€

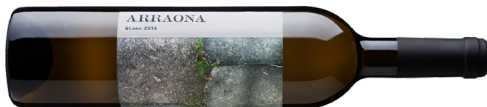
 17,30€

MACABEU

Delicado y amable, fresco y suave, con el toque justo de la madera, fruto de su fermentación en barricas de roble. Fruta blanca y brioche.

Delicate and welcoming, fresh and smooth, with woody notes from fermentation in oak barrels. White fruit and brioche.

ARRAONA BLANC



 3,65€

 16,95€

XAREL·LO, CHARDONNAY

De los viñedos de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell, nace este vino. Intenso y fresco, con aromas de fruta blanca y tropicales y notas tostadas de la fermentación en barrica.

Wine from the vineyards of Can Gambús, in the Sabadell Agricultural Park. Intense and fresh, with aromas of white and tropical fruit and toasted notes from fermentation in barrels.

MISSENYORA



 4,25€

 18,95€

MACABEU

Vino que se inspira en una receta antigua del vino “hervido”. Untuoso y cremoso, con un punto dulce.

Wine inspired by an old “boiled” wine recipe. Rich and creamy, with a hint of sweetness.

BLANC DE MARGES



 4,00€

 18,75€

XAREL·LO, GARNATXA BLANCA, MALVASIA

Vino de mínima intervención elaborado por fermentación espontánea con levaduras salvajes. Aromas dulces, notes de albaricque y un punto salino.

Wine with minimal intervention made by spontaneous fermentation with wild yeasts. Sweet aromes, notes of apricot and a salty point.

EIXADERS



 5,00€

 22,00€

CHARDONNAY

Intenso y aromático, con notas de almibar en perfecto equilibrio con los tostados de la fermentación en barrica.

Intense and aromatic, with notes of syrup in perfect balance with the toasted notes from fermentation in barrels.

V89  



MACABEU

Este vino sintetiza la experiencia de L'Olivera en la elaboración de vinos blancos. Macabeo sobremadurado y de vendimia manual y seleccionada. Fermentado en barrica. Un vino complejo y elegante con notas cremosas y tostados, anisados y fruta madura.

This wine synthesises L'Olivera's experience in the production of white wines. The grapes are left to ripen and are manually harvested and selected. Barrel fermentation. A complex and elegant wine with creamy, toasted notes with aniseed and ripe fruit.

 6,50€  30,50€

ROSADOS / ROSE WINES

AIRÓS  



GARNATXA NEGRA

Airoso como las tardes de verano en Vallbona de les Monges. Fresco y ágil, sutil y elegante, con notas de fresas silvestres, cereza roja y puntos anisados.

Airy like the summer afternoons in Vallbona de les Monges. Fresh and bright, subtle and elegant, with notes of wild strawberries, red cherry and aniseed.

 3,30€  14,95€

ÚNIC



MALVASIA, XAREL·LO

Vino de mínima intervención, prensado con los pies y fermentación espontánea con levaduras salvajes en la propia viña. Un experimento singular que pone en valor el trabajo para recuperar la Malvasia en Vallbona de les Monges. Intenso, aromas florales y notas frescas de limón y albaricoque.

Wine with minimal intervention, crushed by foot and spontaneously fermented with wild yeasts in the vineyard itself. A singular experiment that is the result of the work done in recovering the Malvasia grape in Vallbona de les Monges. Intense, floral aromas and fresh notes of lemon and apricot.

 6,55€  31,75€

VINYES DE BARCELONA  



XAREL·LO

El único vino que se produce en la ciudad de Barcelona, con la voluntad de preservar el mosaico agrícola de la Sierra de Collserola. Sutil y elegante, con notas de brioche, fruta blanca y cítricos.

The only wine that is actually produced in the city of Barcelona, with the aim of preserving the agricultural mosaic of the Sierra de Collesrola. Subtle and elegant, with notes of pastries, white fruit and citrus.

 4,95€  23,10€

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.

VINOS TINTOS

RED WINES

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.

ARRAONA NEGRE



 3,65€

 16,95€

GARNATXA, MERLOT

De los viñedos de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell, nace este vino. Fruta roja y aromas de sotobosque. Amable y aterciopelado.

Wine from the vineyards of Can Gambús, in the Sabadell Agricultural Park. Red fruit and earthy aromas. Welcoming and velvety.

VINYES DE BARCELONA



 5,90€

 27,90€

GARNATXA, SYRAH, SAMSÓ

El único vino que se produce en la ciudad de Barcelona, con la voluntad de preservar el mosaico agrícola de la Sierra de Collserola. Intenso y goloso, con notas de fruta negra madura, balsámicas y especiadas.

The only wine that is actually produced in the city of Barcelona, with the aim of preserving the agricultural mosaic of the Sierra de Collserola. Intense and sweet, with notes of ripe black fruit, with balsamic and spiced aromas.

NEGRE NATURAL



 3,90€

 18,50€

GARNATXA, MONASTRELL, TREPAT

El primer vino sin intervención elaborado en Can Calopa. Intenso, con notas de frutos del bosque, especiados y hierbas aromáticas. Ligero y ágil, ideal para tomar a copas.

The first wine without intervention produced in Can Calopa. Intense, with notes of fruits of the forest, spices and aromatic herbs. Light and fresh, ideal for drinking with friends.

NALTRES



 4,00€

 18,30€

GARNATXA NEGRA, CABERNET S., SAMSÓ

Intenso, con notas de uva madura y un toque cálido. En boca es redondo, con una presencia marcada del toque goloso de la Garnacha.

Intense, with warm notes of ripe grapes. Full in the mouth, with a marked presence of the sweet touch of Grenache.

TOSSUDES



 3,60€

 15,50€

GARNATXA NEGRA, SYRAH, SAMSÓ

Vino joven y ágil, ligero y fresco, con aromas de fruta negra y notas balsámicas, de sotobosque y especiadas. Ideal para tomar a copas.

A young, fresh, light wine, with aromas of black fruit with balsamic notes. Earthy and lightly spiced. Ideal for drinking with friends.

**VINOS DULCES
Y ESPUMOSOS
SWEET AND
SPARKLING WINES**

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.

DOLÇOS

RASIM VIPANSIT BLANC



 6,50€

 31,95€

GARNATXA BLANCA, XAREL·LO

Vino naturalmente dulce elaborado a partir de uva pasificada en la sombra sobre un lecho de paja. Mermelada de membrillo y pasa, pomelo y miel.

A naturally sweet wine made from grapes left to dry out in the shade on straw mats. Quince and raisins, grapefruit and honey.

RASIM VIMADUR NEGRE



 6,50€

 31,95€

GARNATXA NEGRA

Vino naturalmente dulce elaborado por sobremaduración en la cepa y pasificación en la viña. Fruta madura confitada, ciruela negra y flor dulce.

A naturally sweet wine made by over-ripening and drying the grape on the vine. Ripe candied fruit, red plum.

ESCUMOSOS

L'OLIVERA RESERVA



 3,90€

 17,90€

MACABEU, PARELLADA

Tiraje y reposo en cava durante un mínimo de 15 meses. Hierba fresca, fruta blanca y brioche.

Tiraged and rested in the cellar for a minimum of 15 months. Fresh grass, white fruit and brioche.

L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR



 4,90€

 25,50€

MACABEU

Tiraje y reposo en cava durante un mínimo de 24 meses. Crianza, naranja amarga sobre un fondo de membrillo, albaricoque y brioche.

Tiraged and rested in the cellar for a minimum of 24 months. Oak aged, bitter orange on a background of quince, apricot and brioche.

OTRAS BEBIDAS
OTHER DRINKS

CERVEZA ARTESANA CRAFT BEER	3,50€	VERMUT ARTESANO CRAFTED VERMOUTH	 4,50€	 23,45€
AGUA WATER	2,00€	LICOR VINO DE NUECES WALNUT WINE LIQUOR	 4,50€	 23,50€
AGUA CON GAS SPARKLING WATER	2,50€	RATAFIA NVA TRES CADIRES	 4,50€	 23,50€
LIMÓN/MANDARINA LEMON/MANDARIN	2,50€			
ZUMO DE MOSTO MUST JUICE	1,60€			
CAFÈ ESPRESSO	1,85€			
CORTADO ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	1,95€			
CAFÈ CON LECHE COFFEE WITH MILK	2,05€			
INFUSIONES Y TÉS ECOLÓGICOS INFUSIONS AND ORGANIC TEAS	1,85€			