

**LA**  
**VINOTECA**  
**DE CAN CALOPA**

---

**LA CARTA**

# VINS DOLÇOS I ESCUMOSOS

## VINS DOLÇOS

Rasim és el nom que rebia el raïm a Perpinyà al segle XIV i l'origen de les paraules raïm, en català, i raisin, en francès. Rasim és també el nom del projecte que neix de la col·laboració amb el dissenyador català Claret Serrahima, per elaborar dos vins dolços a Vallbona de les Monges.



### RASIM VIPANSIT BLANC



   
6,00€ 30,35€

Vi naturalment dolç elaborat a partir de raïm pansificat a l'ombra sobre un llit de palla. Confitura de codony i pansa, aranja i mel.

**Varietats:** Garnatxa Blanca, Xarel·lo i Malvasia.



### RASIM VIMADUR NEGRE

   
6,00€ 30,35€

Vi naturalment dolç elaborat per sobremaduració al cep i pansificació a la vinya. Fruita madura confitada, pruna negra i flor dolça.

**Varietats:** Garnatxa negra, com a varietat principal.

## VINS ESCUMOSOS

Els nostres escumosos segueixen el sistema d'elaboració tradicional. Amb una segona fermentació dins l'ampolla i un temps de repòs en rima llarg i pausat. Fem el degollament d'ampolla a mà i a temperatura ambient, de manera progressiva i en lots petits, sense afegir-hi sucre addicional.



### L'OLIVERA RESERVA BRUT NATURE

   
3,50€ 15,65€

Tiratge i repòs en cava, mínim, de 15 mesos.

Herba fresca, fruita blanca i brioix.

**Varietats:** Macabeu i Parel·lada.



### L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR BRUT NATURE (ECO)

   
5,00€ 22,30€

Tiratge i repòs en cava, mínim, de 24 mesos.

Criança, taronja amarga sobre un fons de codony, albercoc i brioix.

**Varietats:** Macabeu, Parel·lada i Chardonnay.

\*Els preus dels vins inclouen un suplement de 3 € per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.

# VINS BLANCS



## BLANC DE SERÈ (ECO)

   
3.00€ 12.05€


El Serè és el vent que bufa a Vallbona de les Monges. Com el vent, el vi és fresc i sec, hi destaquen les notes de fruita fresca. Ideal per prendre en qualsevol moment. Cada varietat fermenta per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Un cop fet el cupatge, s'embotella el vi progressivament en petits lots.

Fruita tropical i dolça, fresc i equilibrat.

**Varietats:** Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay, Garnatxa Blanca i Malvasia.



## AGALIU (ECO)

   
3.50€ 15.75€

Agaliu és una paraula antiga que vol dir il·lusió, pretensió. L'Agaliu és un vi delicat, amable, que recull el nostre esperit per reinterpretar els orígens. És la il·lusió de crear un vi fresc i suau, amb el toc just de fusta i amb la varietat Macabeu. Fermentat en barriques de roure americà i francès i criat sobre les lies fins a la primavera.

Fruita blanca, brioix. Dens i golós.

**Varietats:** Macabeu



## ARRAONA BLANC (ECO)

   
3.50€ 14.90€

Varietats procedents de la vinya de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell. Aquestes vinyes formen part dels microprojectes que anem desenvolupant, any rere any a L'Olivera, des de la Masia Can Calopa, teixint complicitats amb el territori i compartint experiències i coneixements. Fermentem el Chardonnay i el Xarel·lo en botes de roure francès.

Fruita d'os, brioix. Dens i torrats.

**Varietats:** Xarel·lo i Chardonnay

\*Els preus dels vins inclouen un suplement de 3 € per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.



## MISSENYORA

   
4,00€ 17,95€

Missenyora és el nom que rebien antigament les abadesses al monestir de Vallbona. Aquest vi mira al passat i s'inspira en un altre que es feia antigament a la zona, el vi bullit, amb un petit toc dolç. Fermentat en barriques de roure americà i francès i criat sobre les lies fins a la primavera. Caràcter abocat.

**Varietats:** Macabeu.



## BLANC DE MARGES (ECO)

   
4,00€ 16,40€

“De marges” perquè el nostre paisatge de Ponent el marquen aquests murs centenaris de pedra seca i perquè la base d'aquest vi són les varietats locals recuperades per fer uns vins singulars i amb caràcter. Fermentat en barriques de roure hongarès i americà i criat sobre les lies fins a la primavera.

**Varietats:** Parel·lada, Xarel·lo i Malvasia.



## EIXADERS (ECO)



   
5,00€ 20,50€

Eixaders és el nom d'un antic poble de l'antiga baronia de Vallbona i ens recorda, també, les aixades que encara avui fem anar a la vinya. L'Eixaders és el nostre Chardonnay. Fermentat en barriques de roure americà i francès, majoritàriament noves, i criat sobre lies fins a la primavera.

**Varietats:** Chardonnay



## V"89 (ECO)

   
6,00€ 28,65€

Aquest vi sintetitza la nostra experiència en l'elaboració de vins blancs des que vam començar, el 1989. Per fer aquest vi, seleccionem el millor Macabeu de l'anyada i l'elaborem amb la màxima cura al celler. Verema manual i selecció. Fermentat en barriques de roure francès i criat sobre les lies durant 8 mesos.



**Varietats:** Macabeu.

\*Els preus dels vins inclouen un suplement de 3 € per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.

# VINS NEGRES



## ARRAONA NEGRE (ECO)

   
3.50€ 14.90€

Varietats procedents de la vinya de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell. Aquestes vinyes formen part dels microprojectes que anem desenvolupant, des de la Masia Can Calopa. Fermentat en dipòsit. Fruits vermells i pebre vermell. Especiat i balsàmic.

**Varietats:** Merlot i Garnatxa.



## NEGRE NATURAL (ECO)

   
3.50€ 15.95€

Perquè ens agrada experimentar, buscar, investigar i sobretot provar, us presentem el primer vi negre natural de L'Olivera, elaborat a Can Calopa. Un experiment que ens ve de gust compartir amb vosaltres.



## TOSSUDES (ECO)

   
3.00€ 13.80€

A L'Olivera som tossudes, com les vinyes que resisteixen en les terres de secà, com la il·lusió que ens mou a fer viable un projecte com el nostre. D'aquest caràcter tossut en surt aquest vi, jove i àgil, madur i complex. Les varietats fermenten per separat en dipòsits de pigeage i a temperatura controlada. Criança d'un any en ampolla. Fruita negra i sotabosc. Fresc i llaminer.

**Varietats:** Monastrell, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Trepai i Ull de Llebre.



## VINYES DE BARCELONA (ECO)

   
5.00€ 23.60€

Aquest vi neix de la voluntat de sumar sentit al mosaic agrícola de la serralada del parc natural de Collserola. De preservar el patrimoni cultural i agrícola arrelat a la ciutat de Barcelona. Un vi característic lligat al seu entorn, un entorn natural envoltat de grans urbanitzacions i ciutats, un vi cosmopolita.

**Varietats:** Syrah i Garnatxa.



## NALTRES (ECO)



   
3.50€ 15.60€

Naltres és com ens referim a la primera persona del plural a les Terres de Ponent. Naltres simbolitza també l'aprenentatge col·lectiu que des de L'Olivera hem fet al llarg de més 20 anys buscant productes fidels a la terra d'on venen. Les varietats fermenten per separat en dipòsits de pigeage. Criança d'un any en ampolla. Fruita vermella madura. Balsàmic i golós.

**Varietats:** Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon i Carinyena.



## VINYES TROBADES

   
4.50€ 18.10€

Busquem vinyes velles, registrem ceps i identifiquem varietats. Les que tenen més interès passen a formar part de les Col·leccions que Slow Food té a la Noguera i L'Olivera té a Vallbona de les Monges, d'on en surt aquest vi. Un vi que experimenta amb varietats antigues. Una amalgama d'aromes que ens parla d'aquesta cultura del vi ancestral.

**Varietats:** Trobat.

\*Els preus dels vins inclouen un suplement de 3 € per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.

# TAPES



OLIVES	2,50€
PATATES XIPS	2,50€
ESCOPINYES	9,75€
MUSCLOS	5,50€
OLIVES FARCIDES	3,50€
De vermut Flors de Collserola	
CROQUETES	2,50€/u
Calamarcets / Formatge i tomàquet sec  / Rostit / Pernil / Ceps	
LES BRAVES DE CAN CALOPA	6,00€
ENSALADILLA RUSSA DE LA CASA	6,00€
HUMMUS AMB CRUDITÉS	6,90€
FARCELLETS D'ESPINACS A LA CATALANA	6,90€
TAULA SOBRASSADES	12,90€
Normal, picant, formatge, curri i xocolata	
TAULA D'EMBOTITS KMO	17,90€
Fuet Cal Rovira, pa de fetge, llom curat, xoriço curat i bull blanc	
TAULA DE FORMATGES	19,50€
Casa Mateu, Moli de Ger, Mas d'Eroles, Serra del Tormo i Formatgeria Reixagó	
AMANIDA DE TEMPORADA	9,75€
ASSORTIT DE BOTIFARRES AMB HUMMUS DE MONGETA	10,90€
Botifarra del Perol, botifarra negra i botifarra crua	
CASSOLETA DE XAI DE COLLSEROLA	14,50€
ALBERGÍNIA AL FORN AMB SAL FUMADA I GELAT DE FORMATGE	7,90€
COCA DE L'HORT	9,50€
COCA DE SARDINA FUMADA	9,50€
COCA DE PEUS DE PORC	9,50€
PA AMB TOMÀQUET	3,50€

\*TENIM PA SENSE GLUTEN

## DOLÇOS

PASTÍS DE PASTANAGA	6,00€
PASTIS DE FORMATGE	6,00€
TRUFES VEGANES AMB OLI DE CAN CALOPA	6,50€

---

## BEGUDES

CERVESSA ARTESANA CASA DALMASES	3,50€
VERMUT ARTESÀ FLORS DE COLLSEROLA	4,50€
AIGUA 1L	2,00€
AIGUA AMB GAS	2,50€
LINDA BEGUDA REFRESCANT (LLIMONA/MANDARINA)	2,50€
SUC DE MOST	2,50€
CAFÉ/TALLAT	1,60€
CAFÉ AMB LLET	1,85€
INFUSIÓ I TÉ ECOLÒGIC	2,00€
LICOR VI DE NOUS TRES CADIRES	4,00€
RATAFIA SECRET DE SUMARI	4,00€