



LA GRANADA

CELLER COOPERATIU



"El Racó del Celler"





BREU HISTÒRIA

Des de l'any 1920, el celler Cooperatiu La Granada, conserva el testimoni de la pagesia vitivinícola, hereva de vinyes que han vist passar els homes i la verema de cada anyada.

El nostre celler està situat al cor del Penedès i elaborem els raïms d'unes 600ha de vinya provinents dels termes municipals de La Granada, Santa Fe del Penedès, Avinyonet del Penedès, Vilafranca del Penedès, Lavern, Font-rubí i Les Cabanyes.

Les vinyes estan situades a una alçada mitjana de 280 metres respecte el nivell del mar i els terrenys presenten en conjunt una profunditat mitjana amb una base argilo-calcària amb textura franca i contigut variable de calç.

La nostra varietat per excel·lència és el Xarel·lo, que produeix vins amb marcada personalitat, aptes per elaborar vins nobles i caves de llarga criança.

L'esperit cooperatiu, l'esforç i el treball de famílies dedicades a tenir cura de les vinyes del Penedès, fa que cada verema arribin els millors raïms que ompliran el nostre celler.

HISTORIA BREVE

Desde el año 1920, el Celler Cooperatiu La Granada, conserva el testimonio del campesinado vitivinícola, heredera de viñedos que han visto pasar los hombres y la vendimia de cada añada.

Nuestra bodega está situada en el corazón del Penedès y elaboramos las uvas de unas 600 ha de viñedos provenientes de los términos municipales de La Granada, Santa Fe del Penedès, Avinyonet del Penedès, Vilafranca del Penedès, Lavern, Font-rubí y Les Cabanyes.

Los viñedos estan situados en una altitud mediana de 280 metros respecto al nivel del mar y los terrenos presentan en conjunto una profundidad mediana con una base arcillo-calcareo con textura franca y contenido variable de calcio.

Nuestra variedad por excelencia es el Xarel·lo, que produce vinos con marcada personalidad, aptos para elaborar vinos nobles y cavas de larga crianza.

El espíritu cooperativo, el esfuerzo y el trabajo de familias dedicadas a cuidar los viñedos del Penedès, hace que cada vendimia lleguen las mejores uvas que llenarán nuestra bodega.

VI BLANC

VINO BLANCO



Cupatge amb predomini de la varietat Xarel·lo.
Raïms provinents de vinyes seleccionades de la zona de La Granada i Santa Fe.

NOTA DE TAST

Vi blanc de color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, aromes primaris de fruita blanca cítrica i puntes tropicals. Paladar fresc, llaminer i persistent.

MARIDATGE

Indicat per acompanyar entrants i aperitius, combina perfectament amb pastes i arrossos.



Coupage con predominio de la variedad Xarel·lo. Uvas Provenientes de viñedos seleccionados de la zona de La Granada y Santa Fe.

NOTA DE CATA

Vino blanco de color amarillo pálido con reflejos verdosos, aromas primarios de fruta blanca cítrica y puntas tropicales. Paladar fresco, goloso y persistente.

MARIDATGE

Indicado para acompañar entrantes y aperitivos, combina perfectamente con pastas y arroces.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 12% vol

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 6-8°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Penedès

VI XAREL-LO FERMENTAT EN BÓTA EDICIÓ CENTENÀRI

VINO XAREL-LO FERMENTADO EN BARRICA EDICIÓN CENTENÁRIO



Elaborat amb la varietat Xarel-lo ecològic. Raims provinents de vin-yes velles, collides en el punt òptim de maduresa, premsat suau, i lenta fermentació en bótes de roure francès, amb battonage.

NOTA DE TAST

Vi blanc de color groc brillant. Aroma complex i elegant on s'apre-cien notes a vainilla i fumats en un fons de fruita blanca. Paladar equilibrat i untuós, resultat de la criança en contacte amb les lles durant quatre mesos.

MARIDATGE

Indicat per acompanyar peixos al forn, carns blanques i fumats.



Elaborado con la variedad Xarel-lo ecológico. Uva proveniente de viñedos viejos, recogidas en el punto óptimo de maduración, prensado suave y lenta fermentación en barricas de roble francés, con battonage.

NOTA DE CATA

Vino blanco de color amarillo brillante. Aroma compleja y elegan-te, donde se aprecian notes de vainilla y ahumados en un fon-do de fruta blanca. Paladar equilibrado y untuoso, resultado de la crianza en contacto con las lías durante cuatro meses.

MARIDAJE

Indicado para acompañar pescados al horno, carnes blancas y ahumados.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 13% vol

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 8-10°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Penedès

VI ROSAT VINO ROSADO



Elaborat amb la varietat Merlot.

Raïms provinents de vinyes seleccionades de la zona de La Granada.

NOTA DE TAST

Vi color rosat cirera, d'aromes primaris de fruita vermella tipus maduixa fresca. Paladar suau amb bona estructura, fresc i lla-miner

MARIDATGE

Indicat per acompanyar carns blanques, arrossos i peixos fumats de mitjana intensitat.



Elaborado con la variedad Merlot.

Uvas provenientes de viñedos seleccionados de la zona de La Granada.

NOTA DE CATA

Vino color rosado cereza, de aromas primarios de fruta roja tipo fresa fresca. Paladar suave con buena estructura, fresco y goloso.

MARIDAGE

Indicado para acompañar carnes blancas, arroces y pescados ahumados de mediana intensidad.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 12,5% vol

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 6-8°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Penedès

VI NEGRE VINO TINTO



Cupatge elaborat amb les varietats Merlot i Cabernet Sauvignon. Raïms provinents de vinyes seleccionades de l'Alt i Baix Penedès.

NOTA DE TAST

Vi negre de color grana amb tonalitats teula, aromes primaris de fruita vermella silvestre tipus móra i puntes de vainilla. Paladar amb bona estructura, lleugerament vellutat, de postgust intens.

MARIDATGE

Indicat per acompanyar gran varietat de carns, especialment els rostits fets al forn o peixos condimentats.



Cupage elaborado con las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon. Uvas provenientes de viñedos seleccionados del Alt y Baix Penedès.

NOTA DE CATA

Vino tinto de color granate con tonalidades teja, aromas primarios de fruta roja silvestre tipo mora y puntas de vainilla. Paladar con buena estructura, ligeramente aterciopelado, de posgusto intenso.

MARIDAGE

Indicado para acompañar gran variedad de carnes, especialmente los asados al horno o pescados condimentados.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 13% vol

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 14-16°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Penedès

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA



Cupatge de les varietats tradicionals amb predomini del Xarel·lo. Raim procedent de vinyes Premium. Elaboració seguint el mètode tradicional de segona fermentació en ampolla

NOTA DE TAST

Cava de color groc pàl·lid amb tonalitats daurades, escuma persistent i constant. Aromes de fruita tropical, pastisseria cítrica amb fons de pa torrat. Paladar fresc, equilibrat i persistent.

MARIDATGE

Indicat per acompanyar àpats sencers, combina a la perfecció amb carns de rostit al forn condimentades i també amb foie.



Cupage de las variedades tradicionales con predominio del Xarel·lo. Uvas procedentes de viñedos Premium. Elaboración siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella.

NOTA DE CATA

Cava de color amarillo pálido con tonalidades doradas, espuma persistente y constante. Aromas de fruta tropical, pastelería cítrica con fondo de pan tostado. Paladar fresco, equilibrado y persistente.

MARIDAGE

Indicado para acompañar comidas enteras, combina a la perfección con carnes asadas al horno condimentadas y también con foie.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 11,5% vol

Sucres residuals / Azúcares residuales: <1.5gr/l.

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 6-8°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Cava Criança / Crianza: Superior a 30 mesos / meses

CAVA XAREL·LO FERMENTAT EN BÓTA

CAVA XAREL·LO FERMENTADO EN BARRICA



Cupatge de les varietats tradicionals Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Part del Xarel·lo ha estat fermentat i criat en botes de roure. Criança mínima de 18 mesos en ampolla.

NOTA DE TAST

Cava de color groc amb tonalitats daurades. Escuma constant i persistent. Aromes complexos de fruita tropical, torrats i vainilla . Paladar vellut i equilibrat.

MARIDATGE

Combina molt bé amb arrossos, carns blanques guisades i marinsats de peix.



Cupage de vinos seleccionados de las variedades Macabeu, Xarel·lo y Parellada. Parte del Xarel·lo ha estado fermentando y criado en barricas de roble.

Crianza mínima de 18 meses en botella.

NOTA DE CATA

Cava de color amarillo con tonalidades doradas. Espuma constante y persistente. Aromas complejas de fruta tropical, tostados y vainilla. Paladar abellotado y equilibrado.

MARIDAGE

Combina muy bien con arroces, carnes blancas guisadas y maridados de pescado.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 11,5% vol

Sucres residuals / Azúcares residuales: > 1.5gr/l.

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 6-8°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Cava

CAVA BRUT NATURE RESERVA



Cupatge de les varietats tradicionals Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Elaboració seguint el mètode tradicional de segona fermentació en ampolla.

No s'afegeix licor d'expedició.

NOTA DE TAST

Cava de color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, escuma persistent i constant. Aromes primars de fruita blanca cítrica amb fons de fruita confitada. Paladar fresc, equilibrat i persistent.

MARIDATGE

Indicat per acompanyar entrants i aperitius, combina perfectament amb pastes i arrossos de peix i marisc.



Cupage de variedades tradicionales Macabeu, Xarel·lo y Parellada.

Elaboración siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella.

No se añade licor de expedición.

NOTA DE CATA

Cava de color amarillo pálido con reflejos verdosos, espuma persistente y constante. Aromas primarias de fruta blanca cítrica con fondo de fruta confitada. Paladar fresco, equilibrado y persistente.

MARIDAJE

Indicado para acompañar entrantes y aperitivos, combina perfectamente con pastas y arroces de pescado y marisco.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 11,5% vol

Sucres residuals / Azúcares residuales: <1.5 gr/l.

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 6-8°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Cava

CAVA BRUT RESERVA



Cupatge de les varietats tradicionals Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Elaboració seguint el mètode tradicional de segona fermentació en ampolla.

Criança mínima de 18 mesos en ampolla.

NOTA DE TAST

Cava de color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses, escuma persistent. Aromes primaris de fruita blanca cítrica i tropical. Paladar equilibrat i llaminer.

MARIDATGE

Indicat per acompanyar entrants i arrossos. Combina molt bé amb aperitius.



Cupage de variedades tradicionales Macabeu, Xarel·lo y Parellada.

Elaboración siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella.

Crianza mínima de 18 meses en botella.

NOTA DE CATA

Cava de color amarillo pálido con reflejos verdosos, espuma persistente y constante. Aromas primarias de fruta blanca cítrica i tropical. Paladar equilibrado y goloso.

MARIDAJE

Indicado para acompañar entrantes y arroces. Combina muy bien con aperitivos.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 11,5% vol

Sucres residuals / Azúcares residuales: 8 gr/l.

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 6-8°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Cava

CAVA BRUT NATURE RESERVA ECOLÒGIC EDICIÓ CENTENÀRI

CAVA BRUT NATURE RESERVA ECOLÓGICO EDICIÓN CENTENARIO



Cupatge de vins ecològics de les varietats Macabeu i Xarel·lo.
Elaboració seguint el mètode tradicional de segona fermentació en ampolla.

Criança mínima de 30 mesos en ampolla.

NOTA DE TAST

Cava de color groc lleugerament daurat, amb carbònic cruixent e integrat. Aromes de fruita groga madura, brioix i rebosteria. Paladar ampli i llaminer amb marcada criança.

MARIDATGE

Indicat per acompanyar plats amb estructura, com peixos al forn i rostits de carn.



Cupage de vinos ecológicos de las variedades Macabeu y Xarel·lo.

Elaboración siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella.

Crianza mínima de 30 meses en botella.

NOTA DE CATA

Cava de color amarillo ligeramente dorado, con carbónico crujiente e integrado. Aromas de fruta amarilla madura, bollo y repostería. Paladar amplio y goloso, con marcada crianza.

MARIDAJE

Indicado para acompañar platos con estructura, como pescados y carnes horneadas.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 11,5% vol

Sucres residuais / Azúcares residuales: <1,5gr/l.

Temperatura de Servei / Temperatura de servicio: 6-8°C

Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Cava

CAVA ROSAT BRUT

CAVA ROSADO BRUT



Elaborat amb raïms de la varietat Trepat.
Elaboració seguint el mètode tradicional de segons fermentació en ampolla.

NOTA DE TAST

Cava De color rosat cirera pàl·lid amb escuma persistent i constant. Aromes primaris de fruita vermella fresca amb fons de fruita confitada. Paladar fresc, equilibrat i persistent.

MARIDATGE

Indicat per acompanyar entrants i aperitius, combina perfectament amb pastes, arrossos de peix i postres dolços.



Elaborado con uvas de la variedad Trepat.
Elaboración siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella.

NOTA DE CATA

Cava de color rosado cereza pàl·lida con espuma persistente y constante. Aromas primarios de fruta roja fresca con fondo de fruta confitada. Paladar fresco, equilibrado y persistente.

MARIDAGE

Indicado para acompañar entrantes y aperitivos, combina perfectamente con pastas, arroces de pescado y postres dulces.

Grau alcohòlic / Grado alcohólico: 11,5% vol.
Sucres residuals / Azúcares residuales: 8 gr/l.
Temperatura de servei / Temperatura de servicio: 6-8 °C
Denominació d'Origen / Denominación de Origen: Cava

BAG IN BOX



BAG IN BOX VI BLANC
BAG IN BOX VINO BLANCO

Capacitats: 3 i 5 litres
Capacidades: 3 y 5 litros



BAG IN BOX VI NEGRE
BAG IN BOX VINO TINTO

Capacitats: 3 i 5 litres
Capacidades: 3 y 5 litros



BAG IN BOX VI ROSAT
BAG IN BOX VINO ROSADO

Capacitats: 3 i 5 litres
Capacidades: 3 y 5 litros

AGROBOTIGA



PRODUCTES EMBOTELLATS | A GRANEL
COOPERATIUS I ARTESANS

c/ Estació, 59 · La Granada

HORARI

De dilluns a divendres:
de 7h a 20 h (no tanquem al migdia)
Dissabtes: de 7h a 14 h
Diumenges: de 8.30h a 13.30h





CELLER COOPERATIU



OFICINES: Eres, 11 · Tel. 93 897 40 00 / **CELLER:** Estació, 59 · Tel. 93 897 42 01

Comandes al tel. 93 897 42 01 (distribució a domicili)

Botiga on-line: www.cellerlagranada.com · celler@cellerlagranada.com

08792 LA GRANADA · Alt Penedès (Barcelona)



[cooperativa.lagranada](https://www.instagram.com/cooperativa.lagranada)