

DOLÇOS

GARNATXA D'EMPORDÀ

Lledoner blanc i Lledoner roig

Color ambre amb matisos daurats. Aroma intensa de fruita confitada i amb records de mel. Boca suau i sedosa que el fan ideal tant per aperitiu com per a vi de postres.



ORÍGENS

SOLERA 1931

Lledoner blanc i Lledoner roig

És un vi de color ambre intens amb reflexos verdosos i d'or vell. Aroma complexa i intensa de fruita confitada i amb notes de fruits secs i confiteria. En boca té una dolçor equilibrada, és intens al paladar i té una llarga persistència que el fan un vi únic i exclusiu.



MOSCATELL D'EMPORDÀ

Moscatell d'Alexandria

Color groc pàl·lid amb matisos daurats. Nas intens amb records varietals, flors blanques i notes mentolades. En boca destaca pel seu equilibri i la seva persistència.



SOLISERENA

Lledoner blanc i Lledoner roig

De color ambre més intens i una aroma molt particular sobre un fons de fruita confitada i records d'herbes mediterrànies. Molt llaminer en boca i una estructura adequada que permet gaudir d'un recorregut excepcional i un final amb bon record.

OLIS FORMENTALS

L'oli d'Espolla s'extreu de les varietats d'oliva Argudell i Corivell, exclusives de la comarca de l'Empordà. Un fet diferencial que es reflecteix en la personalitat d'un oli dolç i afruitat.



RANCI DEL BOCOÍ

Lledoner blanc i Lledoner roig

Vi de color àmbar amb reflexos d'or vell. Aroma complexa i peculiar fruit d'haver-lo deixat envellir pausadament. En boca destaca perquè té una entrada exuberant i un equilibri peculiar en què l'acidesa el fa àgil i la sensació secant li dona seriositat. És intens al paladar i té molta persistència, fet que convida a repetir.



VINS DE POSTAL

ESSÈNCIES DE PAISATGE

Una col·lecció de vins de la finca amb l'objectiu principal de mantenir i preservar el paisatge únic i característic que ens envolta. Amb aquestes edicions molt limitades i úniques, presentem postals - en forma de vi - de les vinyes més particulars dels nostres socis.

OLIS DE POSTAL

ARGUDELL 100%

Elaborat amb olives de varietat argudell procedents d'oliveres centenàries, aquest oli extra verge amb DOP Empordà captura l'essència del vent, l'aspror subtil dels terrenys que el veuen néixer i la llum única de la nostra terra.



ESPOLLA
CELLER
COOPERATIU
DES DE
1931



CLOS DE LES DÒMINES



NEGRE RESERVA

Carinyena negra de vinyes molt velles i Cabernet Sauvignon

Vi d'alta concentració que en nas destaca per la seva complexitat aromàtica amb records de torrats i vainilles sobre un fons de fruita madura confitada i herbes aromàtiques. En boca és un vi estructurat amb uns tanins molt ben integrats i un pas per boca molt elegant.

COMA D'ARNEUS



NEGRE

Carinyena negra de vinyes molt velles i Lledoner negre

Color vermell cirera de capa mitjana. Aroma de fruita madura amb tocs especiats i torrats procedents de la criança amb fusta. En boca és golós, amb bona estructura i equilibrat.

1931



NEGRE

Carinyena negra i Lledoner negre

Color robí brillant. Aromes de fruita fresca amb records d'herbes de bosc mediterrani. Ben estructurat, amb bon equilibri i amb un agradable recorregut.

BABALÀ



VI NEGRE EIXERIT

Lledoner negre i Lledoner roig

Color vermell cirera. En nas predomina l'aroma de fruita fresa amb records anisats i de fruits secs. Entrada en boca molt llaminera i uns tanins presents i golosos.

BLANC BARRICA



Lledoner blanc, Lledoner roig, Carinyena blanca de vinyes molt velles i Moscatell d'Alexandria

Vi blanc de color groc pàl·lid intens amb reflexos daurats. En nas hi predominen els records de fruita blanca madura amb tocs florals i matisos nobles de la fusta. En boca és equilibrat i untuós gràcies al seu pas per fusta i als bastonatges setmanals durant un període de 6 mesos.

BLANC

Carinyena blanca de vinyes molt velles i Lledoner roig

Bonic color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Combinen aromes de flors blanques amb notes de fruits tropicals. En boca és un vi fresc, elegant i amb un final llarg i persistent.



BLANC

Lledoner blanc, Macabeu i Moscatell d'Alexandria

Color groc palla amb tons daurats. Es combinen aromes de fruita blanca madura amb records florals. Fresc, saborós i persistent.

ROSAT

Lledoner Negre i Carinyena negra

Bonic vermell cirera amb aromes afruitades i elegants. Entrada amable en boca i amb postgust llarg i golós.



VI ROSAT ALEGRE

Lledoner roig i Lledoner negre

Color rosat molt pàl·lid amb tons predominants salmonats. En nas està marcat per unes aromes de fruits vermells i tocs anisats. Boca d'entrada golosa i voluminosa, de pas àgil i persistència remarcable.



VI BLANC SIMPÀTIC

Carinyena blanca i Moscatell d'Alexandria

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. En nas es combinen records de fruita blanca amb notes florals. Molt golós i equilibrat amb agradable postgust.

ESPOLLA CELLER COOPERATIU DES DE 1931

El Celler Cooperatiu d'Espolla és una de les empreses agrícoles amb més llarga tradició en la comarca de l'Alt Empordà, ja que fou fundat l'any 1931 per un grup de viticultors que volien millorar la qualitat dels seus productes i comercialitzar-los degudament. En l'ànim de la cooperativa hi ha la voluntat de defensar el món rural i garantir la viabilitat de les explotacions, esdevenint un motor social i econòmic per al municipi d'Espolla i el seu entorn. I els socis hi aporten no només la seva producció, sinó també el coneixement i el compromís amb un model sostenible i respectuós amb el territori.

La seva activitat se centra en la transformació del raïm i les olives fruit del conreu de la vinya i l'olivera dels socis, dues activitats que defineixen el paisatge mediterrani de la zona. Les vinyes, condicionades per la tramuntana i els sòls pobres, donen raïm de gran qualitat i personalitat. Al mateix temps, els oliverars, formats per varietats autòctones, permeten obtenir olis d'oliva verge extra amb caràcter propi.

A partir d'aquestes matèries primeres, el celler duu a terme l'elaboració de vins i olis de qualitat, cuidant cada fase del procés per garantir-ne l'autenticitat. Paral·lelament, impulsa la comercialització dels seus productes, contribuint al desenvolupament econòmic i a la projecció del territori.

Una història i un entorn propi per a uns vins amb personalitat.



CELLER COOPERATIU d'ESPOLLA

Passeig del Celler Cooperatiu, 1
17753 ESPOLLA · Tel. (+34) 972 56 30 49
www.cellerespolla.cat
info@cellerespolla.com

