

*La Vinya  
de Copons*  
RESTAURANT

**VI NEGRE**

<b>Exibis</b>	<b>D.O Pla del Bages</b>	<b>19,50€</b>
<i>Varietat: Sumoll, Mandó i Cabernet Sauvignon.</i>		
<b>Pepe Yllera</b>	<b>D.O R. Del Duero</b>	<b>17,30€</b>
<i>Varietat: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.</i>		
<b>Finca Cal Janes</b>	<b>D.O Penedès</b>	<b>13,50€</b>
<i>Varietat: Merlot</i>		
<b>Titi</b>	<b>D.O Priorat</b>	<b>19,50€</b>
<i>Varietat: Garnatxa, syrah, Cabernet Sauvignon.</i>		
<b>Viña Salzedá</b>	<b>D.O Rioja</b>	<b>15,95€</b>
<i>Varietat: Tempranillo, Mazuelo, Graciano</i>		
<b>La negra flor</b>	<b>D.O Terra Alta</b>	<b>15,00€</b>
<i>Varietat: garnatxa tinta y syrah</i>		
<b>Clos del Gos</b>	<b>D.O Montsant</b>	<b>16,90€</b>
<i>Varietat: garnatxa tinta, carinyena i syrah</i>		
<b>Jaume Grau i Grau</b>	<b>D.O Pla De Bages</b>	<b>16,70€</b>
<i>Varietat: Tempranillo i Merlot</i>		

**VI BLANC**

<b>Can Feixes D.O Penedès</b>	<b>17,70€</b>
<i>Varietat: Parellada, Macabeu, Chardonnay, Malvasia</i>	
<b>Marques de Ulia D.O Rueda</b>	<b>14,00€</b>
<i>Varietat: Verdejo</i>	
<b>Flor de nit D.O Terra Alta</b>	<b>16,50€</b>
<i>Varietat: garnatxa blanca, macabeu</i>	
<b>Quinta do sil D.O Valdeorras</b>	<b>19,50€</b>
<i>Varietat: 100% godello</i>	
<b>J.Fernando Blanco D.O Rueda</b>	<b>13,30€</b>
<i>Varietat: Verdejo</i>	

**VI ROSAT**

<b>Mas del Nen D.O Catalunya</b>	<b>13,77€</b>
<i>Varietat: Garnatxa</i>	

**CAVES**

<b>Castell D'or brut nature</b>	<b>14,00€</b>
<b>Torelló cava brut nature</b>	<b>25,30€</b>
<b>Llopart cava brut nature reserva</b>	<b>32,00€</b>