

Índex

Vins

Vins blancs

Blanc 14

Blanc 12

Blanc 12 semi

Vins negres

Negre 15 sec

Negre 15 dolç

Negre 14

Negre 14 sec

Negre 12

Vins rosats

Rosat 12

Rosat 14

Vermuts

Vermut blanc

Vermut negre

Vinagres

Vinagre blanc

Vinagre negre

Vins de licor

Garnatxa

Màlagas

Missa dolç

Mistela

Moscatell dolç

Moscatell

Oporto

Ranci

Xerès sec

Blanc 14

Vi blanc a granel



Sec

Cata:

Vi blanc sec, de color daurat, similar de les garnatxes de la Terra Alta, molt adequat per cuinar i posar en bóta.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb carns blanques.

Alc%: 14% vol



Blanc 12

Vi blanc a granel



Suau

Cata:

Vi blanc molt suau, de color molt clar. Ens recorda al vi típic del Penedès, vi base del cava.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb peixos.

Alc%: 12% vol



Blanc 12 semi

Vi blanc a granel



Afruitat

Cata:

Vi blanc semidolç, molt afruitat, adequant per fer copes. Aquest ens fa pensar en els vins d'Alella.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb formatges i menjars lleugers.

Alc%: 12% vol



Negre 15 sec

Vi negra a granel



Sec

Cata:

Vi d'estil Priorat, de mitja alta graduació amb molt cos, potent i sec.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb menjats consistents i formatges.

Alc%: 15% vol



Negre 15 dolç

Vi negra a granel



Dolç

Cata:

Vi de taula dolç, molt intens, perfecte per afegir amb altres vins secs i fer coupage. També és molt adequat per elaborar sangria.

Alc%: 15% vol



Negre 14

Vi negre a granel



Sec

Cata:

Vi equilibrat amb tots els seus matisos, molt versàtil i amb un beure molt agradable.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb amb carns vermelles.

Alc%: 14% vol



Negre 14 sec

Vi negre a granel



Aspre

Cata:

Vi de recorda a la Carinyena d'Aragó. De graduació mitjana, amb intens caràcter sec i tocs de bota.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb carns vermelles i formatges semicurats i curats.

Alc%: 14% vol



Negre 12

Vi negre a granel



Suau

Cata:

Vi negre lleuger amb l'acidesa dels vins joves i de baixa graduació.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb verdures, amanides i peix blanc.

Alc%: 12% vol



Rosat 12

Vi rosat a granel



Fruita suau

Cata:

Vi rosat sec, d'acidesa poc marcada, par als qui no els agrada l'amargor dels vins negres, aquest és el més adequat per ells.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb marisc i carns blanques.

Alc%: 12% vol



Rosat 14

Vi rosat a granel



Fruita marcada

Cata:

Vi Rosat procedent de les terres d'Aragó i Navarra. Amb un gust afruïtat, tot i el seu pas per bota. Molt adequat per beure'l fresc tot l'any.

Maridatge:

Excel·lent per maridar amb pasta, salses o peix blau.

Alc%: 14% vol



Vermut blanc

Vermut a granel



Dolç i fina amargor

Cata:

Vermut blanc de la casa. En nas és potent, amb aromes i notes florals. En boca és dolç, suau i agradable, amb una fina amargor i llarga persistència.

Maridatge:

Excel·lent per l'aperitiu.

Alc%: 15% vol



Vermut negre

Vermut a granel



Amargant

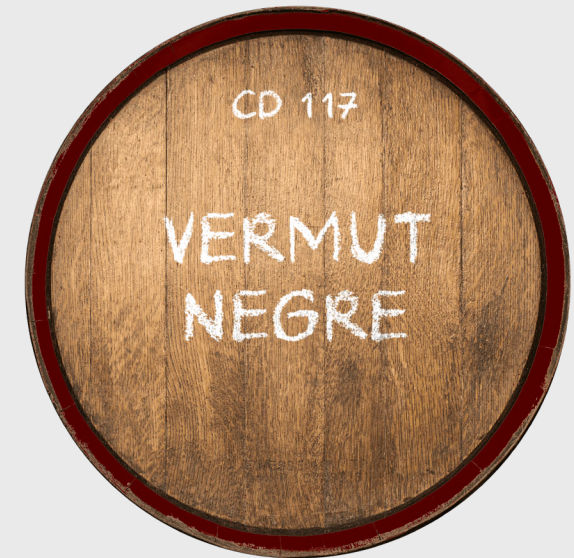
Cata:

Vermut negre de la casa, sua i fàcil de beure. En nas és intens, amb notes de roure i fruita seca (propis de la fusta), fruita madura i espècies. En boca és amarg i agradable.

Maridatge:

Excel·lent per l'aperitiu.

Alc%: 15% vol



Vinagre blanc

Vinagre a granel



Acidesa: 6°



Vinagre negre

Vinagre a granel



Acidesa: 6°



Garnatxa

Vi licor a granel



Dolç i fina amargor

Cata:

Vi dolç típic de l'Empordà. La criaça en bóta li dóna personalitat pròpia. En nas, complexa i intensa aroma de fruits secs i confiteria; mentre que en boca és dens, equilibrat.

Alc%: 15% vol



Màlagas

Vi licor a granel



Dolç

Cata:

Vi de licor dolç, caramel·litzat, fosc i dens, molt apropiat per prendre amb galetes a mitja tarda o per fer reduccions.

Alc%: 15% vol



Missa dolç

Vi licor a granel



Dolç

Cata:

El vi menys dolç dels dolços. També conegut com el vi dels capellans. Tant es pot prendre sol com es pot barrejar amb altres vins secs, com el ranci o el xerès.

Alc%: 15% vol



Mistela

Vi licor a granel



Intens i dolç

Cata:

Vi fortificat, de color ambre, de gust dolç ideal per pendre amb postres contundents És ideal tant per a l'aperitiu com per acompanyar fruits secs i les postres més variades.

Alc%: 15% vol



Moscatell dolç

Vi licor a granel

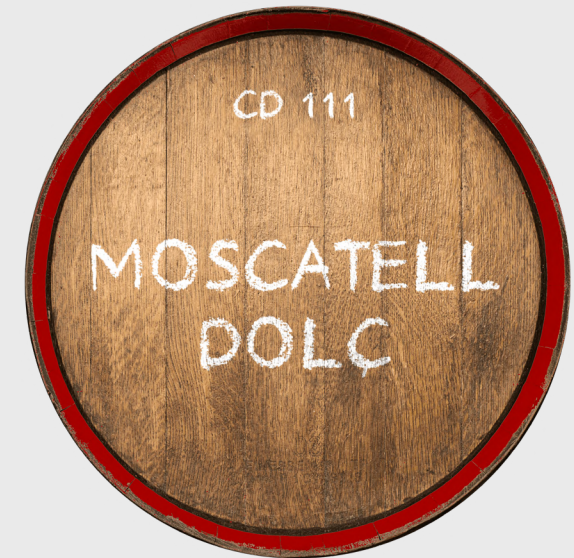


Dolç

Cata:

El vi dolç per excel·lència. No cal dir que es el millor complement per acompanyar els postres i pastes dolces, torrons, panellets, pastissos, macedònies.

Alc%: 15% vol



Moscatell

Vi licor a granel



Dolç

Cata:

Moscatell no tan dolç. També és un bon complement per acompanyar les postres. Molt apropiat per posar en bóta i fer barreges amb alteres vins dolços.

Alc%: 15% vol



Oporto

Vi licor a granel



Dolç

Cata:

Vi dolç tremendament versàtil que funciona de meravella com a aperitiu, però també és ideal per la cuina. Es tracta d'un vi ple d'aromes que captiva per la seva amabilitat.

Alc%: 15% vol



Ranci

Vi licor a granel



Sec i lleugerament amargant

Cata:

Vi sec d'alta graduació. Molt adequat per la cuina, per fer guisat o rostits. També és molt adequat per a fer cupatges amb vins generosos dolços quan se'ls hi vol donar un toc de bóta.

Alc%: 15% vol



Xères sec

Vi licor a granel



Sec i amargant

Cata:

Vi sec, ideal per la cuina. En boca és sec, amb torrats propis de la seva criança, intens, net, expressiu i eloqüent. Postgust persistent i una mica amargant.

Alc%: 15% vol



El celler de Can Sapera

Can Sapera

Podem trobar el celler de Can Sapera al poble de Bigues i Riells del Fai, concretament, al *Passatge del celler, 5-7*.

Can Sapera és una bodega de vins i un molí d'oli on podeu trobar una àmplia varietat de vins a granel i envasats, oli d'oliva verge d'elaboració pròpia i d'altres.





Catàleg de productes a granel

Passatge del Cellar, 5-7

08415, Bigues i Riells del Fai

93 865 80 80

www.cansapera.com

info@cansapera.com