

# JS JOAN SARDÀ

◆ Des de 1927 ◆



# JS JOAN SARDÀ

**Joan Sardà** és un celler familiar fundat el 1927 i situat a l'Alt Penedès.

Les vinyes al Penedès i al Cap de Creus, la masia d'origen medieval i el celler, són el reflex d'una llarga tradició i d'un respectuós compromís amb el nostre entorn.

Elaborem vins i caves tractant de reflectir amb fidelitat i exigència tot el potencial de la nostra terra, obtenint productes singulars que doten d'una personalitat única a tota la gamma.

Els importants reconeixements rebuts en els concursos internacionals més prestigiosos, ens ajuden a seguir posicionant els nostres vins en els principals mercats del món.

DO Penedès

Masia, celler i vinyes des de 1927

JS



Vinya Sardà  
Blanc

Elaborat amb la varietat Xarel·lo.

Color groc lleugerament daurat amb matisos verdosos. Al nas és perfumat i intens amb aromes de poma i préssec, sobre un fons de torrat i vainilla. A la boca és fresc i amb molta vitalitat.

Recomanem servir-lo a 7°C.



Vinya Sardà  
Rosat

Elaborat amb la varietat Merlot.

Elegant color cirera sobre fons morat. Al nas és sedós i floral, amb notes de fruita fresca. El paladar és equilibrat i estructurat amb un punt d'acidesa.

Recomanem servir-lo a 10°C.



Vinya Sardà  
Negre

Elaborat amb les varietats Ull de Llebre, Merlot i Syrah.

Intens color vermell cirera fosc amb ribets violacis. Al nas s'aprecien notes especiades de pebre negre i aromes de vainilla. Bon atac en boca, amb potència i bona concentració, amb una fusta elegant i discreta. Final de boca llarg amb uns tanins amables i madurs.

Recomanem servir-lo a 16°C.

Notes:

**Blanc  
Mariner**

Elaborat amb les varietats Xarel·lo i Chardonnay, vinificades per separat.

Color groc pàl·lid i brillant. Aroma intensa i perfumada destacant fruits frescos sobre fons d'espècies (fonoll). En boca és suau i untuós, amb fina estructura àcida.

Harmonitza molt bé amb tot tipus de mariscs, arrossos i peixos a la brasa. Recomanem servir-lo a 6°C.

**Joan Sardà  
Chardonnay**

Elaborat amb raïms Chardonnay provinents d'una sola vinya. Fermentació a 15°C durant tres setmanes en dipòsits d'acer inoxidable, amb una posterior permanència sobre les mares aplicant el sistema de batonnage.

S'observa un color daurat pàl·lid amb reflexos verdosos i una gran intensitat aromàtica destacant exquisides notes florals sobre fons afruitats. En boca és potent i dens, amb una gran estructura.

Plats amb bacallà, mariscs, peixos al forn i foies. Recomanem servir-lo a 7°C.

**Notes:**

**Joan Sardà  
Cabernet  
Sauvignon  
Rosat**



Elaborat amb la varietat Cabernet Sauvignon, desrapat i macerat unes 24 hores aproximadament.

Elegant color cirera amb una excel·lència d'aromes primàries de la varietat, netes i brillants. En boca és sedós i fresc, amb intensitat de fruita fresca (mirtils, grosella). Final de boca llarg, agradable i encantador.

Resulta especialment adequat com a aperitiu, com a acompanyament de mariscs i sopes, amb gambes arrebossades o com a copa de mitja tarda. Recomanem servir-lo a 7°C.

**Joan Sardà  
Cabernet  
Sauvignon**



Elaborat amb raïms de Cabernet Sauvignon d'un "terroir" molt singular de la nostra finca al Penedès. Criança de dotze mesos en bótes de roure americà.

D'intens color vermell cirera fosca, complex i elegant amb extraordinària riquesa aromàtica de fruits madurs. Bon atac en boca, amb potència i gran concentració, destacant els seus i ben estructurats tanins que s'obren cap a les notes de fruita. Final de boca llarg, intens i persistent.

Harmonitza molt bé amb xai, vedella amb salsa i graellades de carn. Recomanem servir-lo a 16°C.

**Notes:**

### Joan Sardà Criança



Raïms procedents de vinyes de les varietats Cabernet Sauvignon i Merlot de més de 25 anys d'edat, la producció de les quals no sobrepassa els 6.000 kg/ha. Criat dotze mesos en bótes de roure americà.

Color cirera molt fosc. Al nas és intens i típic de les varietats amb notes de fruita molt madura, amb aromes de vainilla i regalèssia. Paladar ampli amb matisos de fruites confitades (móra i cirera), amb excel·lents i dolços tanins que condueixen a un final de boca persistent.

Excel·lent amb plats de pasta i de carn vermella, lloms fumats i porc rostit. Recomanem servir-lo a 16°C.

### Joan Sardà Reserva



Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Merlot. Raïms procedents de vinyes de més de 25 anys. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada per sota dels 29°C. Criança en bótes de roure americà.

En el tast s'observa un color vermell cirera molt cobert amb reflexos robí com correspon a un vi de criaça llarga. En la seva aroma destaquen notes de confitura de fruita i aromes de criaça (vainilla i torrats). En boca és complex i estructurat, molt expressiu, amb un llarg post gust.

Per acompanyar carns a la brasa, estofats i formatges curats. Recomanem servir-lo a 16°C.

Notes:

### Cap de Creus Nacre



Elaborat amb les varietats Lledoner Roig i Lledoner Blanc, varietats autòctones procedents del vessant nord del Cap de Creus, on s'agermanen la llum de la Mediterrània, l'energia de la tramuntana i la duresa de la llicorella pirinenca. La verema es realitza a mà amb caixes de 20 Kg.

De color groc pàl·lid. Al nas destaquen aromes nítides i netes de poma i fruita madura. Final de boca agradable i fresc.

Molt apropiat per a mariscs i peixos de roca. Recomanem servir-lo a 7°C.

### Cap de Creus Corall



Elaborat amb les varietats autòctones Lledoner Roig i Samsó. Verema manual en caixes de 20 kg, i criança de 4 mesos en bótes de roure americà.

Intens color vermell a causa de la seva joventut. Al nas és elegant amb presència de fruita madura amb un lleuger matís de pebre i vainilla. A la boca s'aprecia l'equilibri entre la joventut i els ben estructurats tanins que s'obren cap a les notes de fruita. Final de boca llarg i intens.

La seva joventut i el lleuger toc de bóta nova el fan apte per als plats guisats i de "mar i muntanya" com el pollastre amb escamarlans. Recomanem servir-lo a 16°C.

Notes:

**Joan Sardà  
Brut Reserva**

Elaborat amb les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Seguim el mètode tradicional de segona fermentació a l'ampolla, amb envelliment d'un mínim de 20 mesos sobre les seves mares a humitat i temperatura controlades.

Té una aroma afruitada, fresca i amb tocs torrats que provenen dels llevats. La bombolla és abundant, fina i regular, sobresortint la seva equilibrada acidesa i bona estructura.

Excel·lent com a aperitiu, també acompanya arrossos, peix i marisc. Recomanem utilitzar una copa tipus flauta i servir-lo entre 5 i 6°C.

**Joan Sardà  
Brut Nature  
Reserva**

Elaborat amb les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Les varietats es vinifiquen per separat abans de fer el tiratge.

De color groc palla brillant, de capa mitjana, presenta una gran quantitat de rosari de bombolles fines i constants. L'aroma és elegant, suau i profunda com correspon a la seva llarga criaça. El paladar és fi i lleuger amb un excel·lent final de boca.

Apropiat per a marisc i peix. Acompanya també fumats, sopes, cremes, formatges frescos i verdures cuites. Recomanem utilitzar una copa tipus flauta i servir-lo entre 5 i 6°C.

Notes:

### Joan Sardà Millennium Gran Reserva



Elaborat amb les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

Color groc pàl·lid brillant amb tons daurats. La bombolla és abundant i persistent, amb despreniment vertical formant gran quantitat de rosaris. L'aroma és complexa, neta i atractiva. S'aprecia la llarga criança de 36 mesos. En boca és rodó i refrescant, amb l'acidesa justa, molt equilibrat.

Excel·lent per a mariscs i peixos frescos amb salses cremoses, caça menor i formatges semi curats. Recomanem utilitzar una copa tipus flauta i servir-lo entre 5 i 6°C.

### Joan Sardà Rosé Brut Reserva



Elaborat amb les varietats Monestrell i Garnatxa. Maceració del most amb la pell durant 12 hores i fermentació alcohòlica a una temperatura controlada de 15°C.

D'intens color maduixa, la bombolla és abundant, fina i regular, formant una corona persistent. Al nas és nítid i elegant, destacant aromes de fruites del bosc. En boca és molt expressiu i ben estructurat, amb un gas carbònic molt ben integrat.

Harmonitza molt bé amb pastes, verdures i postres amb fruites vermelles. Recomanem utilitzar una copa tipus flauta i servir-lo entre 5 i 6°C.

Notes:



# JS JOAN SARDÀ

## OFICINES

C. Major, 80  
08755 Castellbisbal  
(Barcelona) Spain  
Tel. +34 93 772 09 00  
Fax +34 93 772 14 95  
joansarda@joansarda.com



## CELLERS I CAVES

Ctra. Vilafranca a Sant Jaume  
dels Domenys, km 8,1  
08732 Castellví de la Marca  
(Barcelona) Spain  
visites@joansarda.com

[www.joansarda.com](http://www.joansarda.com)

