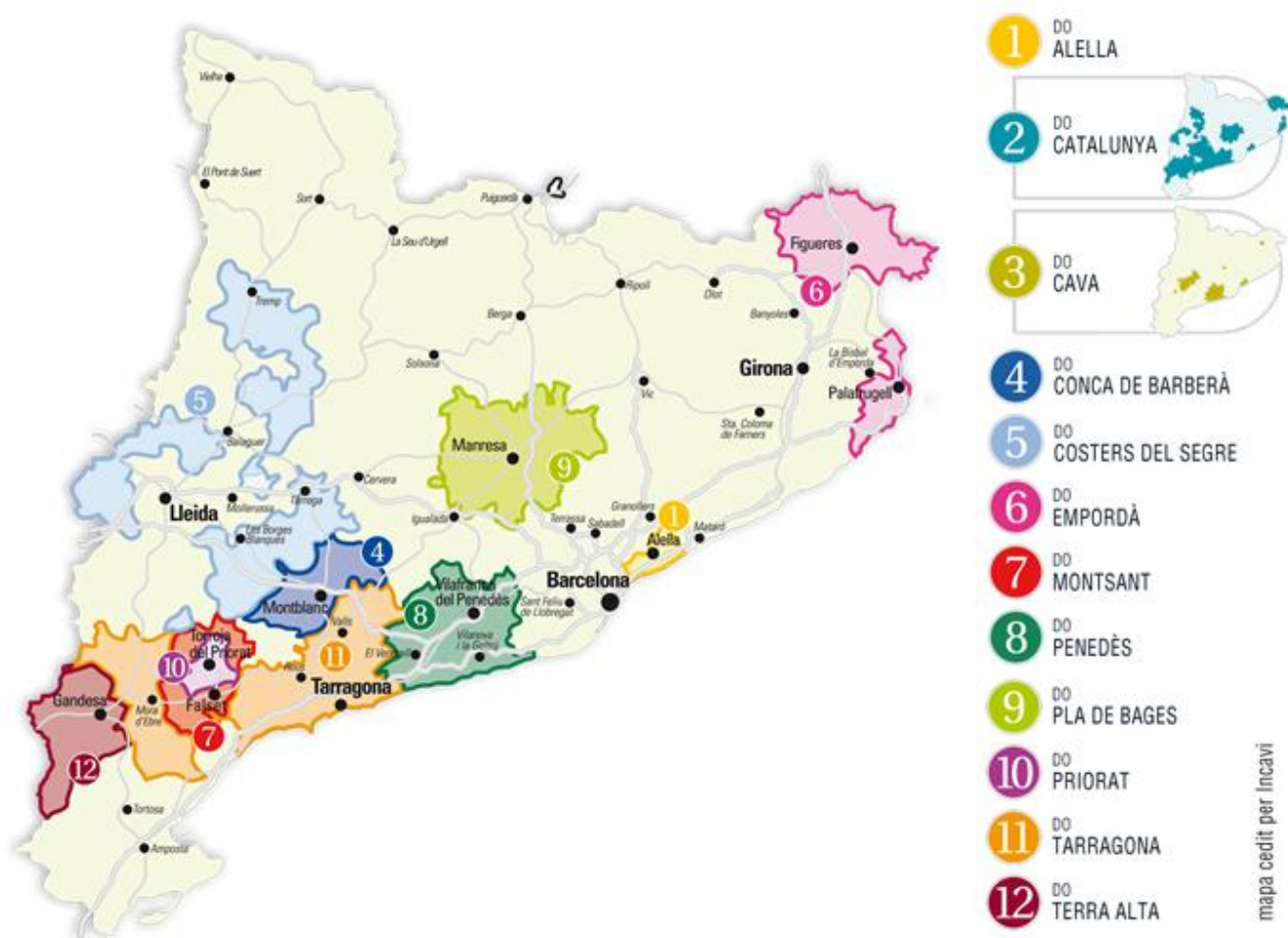


El celler del restaurant El Dinou s'ha omplert amb dues idees: vins de proximitat i amb predomini de varietats autòctones. Per això tots els nostres vins són de D.O. Catalanes, i la majoria elaborats amb varietats de raïm pròpies del seu territori.



vins blancs	ampolla	copa
Garraf (D.O. Penedès) Viladellops Xarel·lo Celler Finca Viladellops Agricultura ecològica	16,10€	3,70€
Terraprima Xarel·lo i Riesling Celler Can Ràfols dels Caus Agricultura ecològica	17,80€	
Blanc Subur Malvasia de Sitges Hospital Sant Joan Baptista de Sitges Agricultura ecològica	18,20€	
Sasserra Malvasia de Sitges Celler Vega de Ribes Agricultura ecològica	20,20€	
D.O. Penedès Mustillant Parellada Celler Gramona Agricultura ecològica	14,90€	
Honeymoon Parellada Celler Parés Baltà Agricultura ecològica	15,70€	
Ikigall Xarel·lo, Malvasia i Moscatell Gallina de piel wines Agricultura ecològica	18,30€	
White Montrubi Xarel·lo Celler Monrtubi Agricultura ecològica	18,60€	
Violet Xarel·lo Celler Oriol Rossel Agricultura ecològica /	19,30€	
Microvinificació Xarel·lo (+100) Celler Avgvstvs	22,30	
La Socarrada Macabeu Celler Can Descregut Agricultura ecològica	20,70€	

	Mas de la Torrevella	21,80€	
	Chardonnay <i>Torelló Viticultors</i>		
	Agricultura ecològica		
	Manuela	24,10€	
	Chardonnay <i>Celler Naveran</i>		
	Agricultura ecològica		
	D.O. Costers del Segre		
	Petit Baldomà	15,90€	
	Macabeu, Gewürztraminer, Riesling <i>Celler Vall Baldomà</i>		
	Agaliu	19,10€	
	Macabeu <i>Celler L'Olivera</i>		
	Agricultura ecològica		
	D.O. Empordà		
	Cap de Creus Nacre	15,90€	
	Macabeu, Lledoner Blanc i Lledoner Roig <i>Bodega J.Sardà</i>		
	D.O. Pla de Bages		
	Abadal	19,30€	4,30€
	Picapoll <i>Celler Abadal</i>		125ml ▼
	D.O.Q. Priorat		
	Els Pics	23,10€	
	Garnatxa blanca <i>Celler Mas Alta</i>		
	D.O. Terra Alta		
	Vila Closa	15,10€	
	Garnatxa blanca <i>Celler la Botera</i>		

vins rosats

Garraf (D.O. Penedès) Petit Caus Merlot, Ull de llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon i Carbernet Franc <i>Celler Can Ràfols dels Caus (Garraf)</i> Agricultura ecològica	17,10€
D.O. Penedès Avgvstvs Cabernet Sauvignon i Merlot <i>Celler Avgvstvs</i> Agricultura ecològica	17,30€
Castell de Pujades Xarel·lo vermell <i>Celler Castell de Pujades</i> Agricultura ecològica	17,60€
Mart Rosé Xarel·lo vermell <i>Celler Gramona</i> Agricultura ecològica	18,50€

vins negres

Garraf (D.O. Penedès) Viladellops Garnatxa <i>Celler Finca Viladellops</i> Agricultura ecològica	16,10€	3,70€
Foresta Marselan 2016 <i>Vins de Foresta</i>	32,10€	
Turó de les abelles 2019 Garnatxa i Syrah <i>Celler Finca Viladellops</i> Agricultura ecològica	39,10€	125ml ▼

D.O. Penedès			
Vinyarets	17,30€		
Ull de llebre, sumoll i garnatxa <i>Celler Família Torres</i>			
<i>Agricultura ecològica</i>			
Collita	18,90€		
Merlot, Cabernet, Ull de llebre i Syrah <i>Finca Valldosera</i>			
Ros Marina	19,90€		
Merlot <i>Ros Marina Viticultors</i>			
<i>Agricultura ecològica</i>			
Les Forques	21,90€		
Cabernet Sauvignon <i>Celler Mas Candi</i>			
Durona	25,10		
Sumoll, Garnatxa negra i Samsó <i>Celler Mont Rubi</i>			
Hisenda Miret			
Garnatxa <i>Celler Parés Baltà</i>			
2013	39,00€	7,80€	
2012	40,60€	125ml	▼
D.O. Conca de Barberà			
Serra de Miralles	18,20€		
Trepat <i>Celler Josep Foraster</i>			
<i>Agricultura ecològica</i>			
Elixir	25,30€		
Trepat <i>Celler Vidbertus</i>			
D.O. Costers del Segre			
Cargol treu banya	17,20€		
Ull de llebre, Garnatxa negra, Merlot i Syrah <i>Witty Wines</i>			
Saó Abrivat	20,90€		
Ull de llebre, Garnatxa negra i Cabernet Sauvignon			
<i>Celler Mas Blanch i Jové</i> <i>Agricultura ecològica</i>			
D.O. Empordà			
Tronat	18,10€		
Merlot, Garnatxa negra i Samsó <i>Witty Wines</i>			

D.O. Montsant		
Sileo	17,80€	
Garnatxa negra i Samsó <i>Companyia Vinícola Sileo</i>		
Les Sorts Vinyes Velles	23,90€	5,40€
Samsó i Garnatxa <i>Celler Mas Roig</i>		125ml ▼
D.O.Q. Priorat		
Pachem	23,50€	
Garnatxa <i>Celler Clos Pahcem</i>		
Nita	24,60€	
Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon i Syrah <i>Meritxell Pallejà</i>		
Gratallops 2018	55,00€	11,90€
Garnatxa i Samsó <i>Álvaro Palacios</i>		125ml ▼
Finca Dofí 2018	96,00€	17,00€
Garnatxa, Samsó, Garnatxa blanca i Macabeu <i>Álvaro Palacios</i>		125ml ▼
D.O. Terra Alta		
Somdinou	14,90€	
Garnatxa negra, Samsó i Syrah <i>Celler Cooperatiu Gandesa</i>		
Laqvarta	17,10€	
Garnatxa Peluda <i>Sant Josep Vins</i>		
El Sender	19,80€	
Garnatxa negra, Syrah i Morenillo <i>Celler La Fou</i>		
D.O. Catalunya		
Endogen	19,30€	
Sumoll <i>Celler Mas Perdut</i>		
Domenio 2013	20,60€	
Sumoll <i>Celler Domenys</i>		
Lo Terme de Guiu Roig	24,10€	
Samsó <i>Bodega Mendall – Laureano Serres</i>		
Agricultura ecològica		

Escumosos

Maria Rigol Ordi Brut Natura Xarel·lo, Macabeu i Parellada <i>Maria Rigol Ordi <u>D.O.Cava</u></i>	16,80€	
Oriol Rosell Brut Nature Reserva Xarel·lo, Macabeu i Parellada <i>Celler Oriol Rosell <u>D.O. Cava</u></i>	18,10€	
Dg Brut Chardonnay <i>Dg Viticultors <u>D.O. Cava</u></i>	18,90€	
Essential Brut Reserva Xarel·lo <i>Celler Juve Camps <u>D.O. Cava</u></i>	19,60€	
Blanc de Noirs Brut Nature Sumoll <i>Celler Clos Lentiscus <u>D.O. Clàssic Penedès</u></i>	22,80€	
Mític 1908 Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo i Macabeu <i>Celler Oriol Rosell <u>D.O. Cava</u></i>	23,90€	
Torelló Gran Reserva Brut Nature Macabeu, Xarel·lo i Parellada <i>Celler Torelló <u>Corpinnat</u></i>	24,30€	11,20€ 37,5cl
Ariadna Gran Reserva Brut Nature Xarel·lo i Pinot Noir <i>Celler Oriol Rosell <u>D.O.Cava</u></i>	25,90€	
Nina Brut Rosé Pinot Noir i Monastrell <i>La Vinatera <u>D.O.Cava</u></i>	15,10€	
Maria Rigol Ordi Rosat Reserva Pinot Noir <i>Maria Rigol Ordi <u>D.O.Cava</u></i>	19,40€	



Coravin és un aparell que permet treure el vi sense destapar l'ampolla. El sistema coravin inserta un gas noble (argó) al seu interior, pressuritzant el vi. Al no obrir l'ampolla el vi segueix evolucionant dins d'ella com si no s'haguessin obert.

Amb aquest aparell te l'opció de poder degustar diferents vins a copes de la nostre carta sense haver de comprar l'ampolla sencera.

Varietats de raïm

Xarel·lo és una varietat autòctona i tradicional del Garraf i Penedès. . És una varietat clàssica integrada en la trilogia del cava. Els vins que produeix tenen trets característics: pera o poma; notes terroses, de fonoll, deixa al final un punt amarg, i en vins molt evolucionats, mel. Ofereix vins amb una enorme capacitat d'envelliment.

Malvasia de Sitges és una varietat autòctona i tradicional que produeix vins frescos amb notes de fruita de pinyol (préssec, albercoc), mel i cítrics en confitura. També es mostra fresca i enormement glicèrica en boca. Fora del Garraf només la fa servir el celler Jané Ventura al Penedès.

Muscat és una varietat autòctona. Hi ha diferents tipus d'aquesta varietat per tot l'arc mediterrani. En general, presenta unes destacades aromes florals, de raïm albercoc, aranja i fruites exòtiques, típiques de la varietat i la més aromàtica és la de gra petit.

Garnatxa blanca és una varietat autòctona, és una mutació de de la garnatxa negra. La zona de Catalunya és l'hàbitat natural de la garnatxa blanca. Els vins que se'n fan són densos i rics, amb aromes herbàcies de fonoll i de ginesta, però també hi són presents fruites com ara la pera, la nectarina i el meló.

Macabeu és una varietat autòctona. . És una varietat clàssica integrada en la trilogia del cava. Els vins de macabeu contenen notes florals i afruitades. Acostuma a donar vins fàcils i lleugers.

Parellada és una varietat autòctona. És una varietat clàssica integrada en la trilogia del cava. Aquesta varietat produeix uns vins delicats que és preferible consumir joves. En l'aspecte sensorial, mostren unes aromes de flors blanques i notes afruitades d'aranja; són moderats en alcohol, però d'una acidesa vibrant, cítrica.

Picapoll és una varietat autòctona del Pla de Bages. El vi de picapoll resulta lleuger, amb una graduació i acidesa moderades, amb una aroma fruitada.

Pansa blanca (xarel·lo) és una varietat autòctona de la D.O. Alella, la diferència entre el xarel·lo i la pansa blanca es el sòl i clima. La Pansa Blanca esta plantada sobre sauló (sorra d'origen calcari, de petites petxines trencades) i les vinyes es troben afectades per la marinada ja que es troben a prop del mar. La sorra gruixuda drena ràpidament l'aigua i el cep pateix, cos que es busca.

Chardonnay és una varietat de cep blanca, originaria de la regió de Borgonya. També es coneix com a pinot blanc. Aquesta varietat produeix un vi de color de palla, sec amb cos, fruitós i elevada acidesa. Al envellir en fusta pot adquirir un aroma característic de mantega i avellana.

Albariño és una varietat de cep blanca, originaria de Galícia. Aquesta varietat produeix vins de graduació alcohòlica elevada i acides notable. Te un gran potencial aromàtic afruitat amb tocs florals.

Sauvignon blanc és una varietat de cep blanca, originaria de les regions franceses de la vall de Loira i de Bordeus. Aquesta varietat produeix vins de de bona acidesa fruital, de complexitat aromàtica herbàcia i alt contingut alcohòlic.

Garnatxa negra és una varietat de cep negra. La garnatxa és la varietat mediterrània més cultivada arreu del món.

Garnatxa peluda o lledoner pelut, lledoner gris o garnatxa grisa, és una varietat de cep negra produïda per mutació de la garnatxa negra.

Produeix raïms de mida mitjana i compactes. El gra és ovalat, mitjà, de pell gruixuda i recoberta d'una pilositat d'on li ve el nom. La garnatxa peluda produeix un vi de qualitat de graduació alcohòlica alta.

Sumoll és una varietat de cep negra, autòctona del Penedès. El sumoll té una certa aspror, que desapareix amb el seu envelliment.

Samsó o carinyena és una varietat de cep negra autòctona de l'Aragó. Els vins de samsó passen per aromes especiades, de bosc, de fruita de pinyol i assecada al sol (pruna), i de fruits vermells.

Trepat és una varietat de cep negra autòctona i una icona a la Conca de Barberà. Ofereix vins de graus alcohòlics moderat i una viva acidesa amb un repunt vegetal, carregats de fruits silvestres vermells i espècies com la canyella, els pebres i el clau d'olor; també s'hi distingeix un apunt cítric. El vi de raïm trepat és fresc, lleuger i afruitat.

Morenillo és una varietat de cep negre autòctona i quasi desapareguda que, amb gran esforç, s'està recuperant. Els vins presenten una intensa capa blava negrosa, amb aromes complexos i s'hi aprecien notes d'aranyó, tabac, fusta i xocolata. Presenten un bon equilibri entre alcohol i acidesa.

Ull de llebre és una varietat de cep negre, més coneguda com *Tempranillo* en castellà. És una varietat autòctona de La Rioja. S'elaboren vins que es mostren alcohòlics i de vegades presenten un dèficit d'acidesa. Els vins joves elaborats amb aquesta varietat són perfumats, vibrants i llaminers amb aromes de gerds, de maduixa i records lactics de mantega.

Merlot és una varietat de cep negre originari de la regió de Bordeus on és la més conreada. El merlot es caracteritza per la seva finor i suavitat sense deixar de ser aromàtic i carnós.

Cabernet Sauvignon és una varietat de cep negre originari de la regió de Bordeus. És la varietat negre més difosa en tot el món. Els vins són molt acolorits, tànnics, i sovint aspres en excés si no passen per bóta prèviament.

Syrah és una varietat de cep negre importada pels grecs, des de Shiraz. Els vins de syrah tenen força graus, color i acidesa. A l'hora de tast són potents, i expressen aromes de violetes, fruits negres, regalèssia, pebre negre i xocolata.