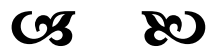


## Productos naturales

- **Mermeladas** (de higos, castañas, fresa con chocolate y plátano con chocolate), patés (de níscalos "rovellons" y "cepós") y miel (de romero y con panal): Están elaboradas artesanalmente utilizando sólo productos naturales, sin aditivos, conservantes ni colorantes.

- **Olivada dulce y picante:** Recomendada para potenciar el sabor de platos fríos o calientes. Ideal para preparar salsas y condimentos.

- **Aceite:** Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procesos mecánicos. Satisface cómo condimento o cómo base de los mejores platos de la cocina mediterránea y a los paladares más exigentes en las comidas.



- **Caja:** Caja ensamblada de madera de pino certificado y base de tablero de chopo, teñida con diferentes colores y barnizada. Asa de cuerda color crudo y tapa corrediza de metacrilato serigrafiada.

## Vinos D.O. Costers del Segre

- **Vino "Castell de Montsonís":** 12 meses en barrica de roble francés allier. Color rojo, bien cubierto. Aromas y sabores de bayas rojas maduras que recuerdan aún al fructificado de la uva, transmitiendo la variedad, bien conjuntados con los de la crianza en roble, que le confieren toques de tostados, tabaco y café. Al paladar es aterciopelado y redondo, sin aristas ácidas, aún con un recuerdo de astringencia. Postgusto largo y sabroso.

- **Vino "Baró de l'Albí":** La zona de producción está enclavada en el primer valle pre-pirenaico central, entre el río Segre i el macizo del Montsec, de suelos calcáreos y profundos, con un microclima singular, mezcla de mediterráneo, continental y de montaña, con veranos cálidos, secos y de noches frescas.

- Vista: reflejos "verdosos" en el burlete.
- Nariz: Fresco, afrutado, agradable y muy aromático.
- Boca: fresco, meloso, persistente, equilibrado.

- **Vino "Celler del Castell":** Color rubí intenso y superficie brillante. De aromas potentes, elegantes, limpios; de naturaleza frutera (moras y arándanos) y especiada: pimientos, mentolados, tabaco y vainilla, de durada prolongada. En boca primera impresión agradable, cálido con buen equilibrio tanino - acidez, amable, amplio, de retrogusto perlongado. Este vino de crianza, puede vivir mucho tiempo en botella mejorando sus características actuales.



La  
botiga de  
Montsonís

C/ major nº 7-9 (Montsonís)  
25737-Lleida · Tel. 973 400 265  
[www.botigamontsonis.com](http://www.botigamontsonis.com)

Lotes para regalar

REGALA CALIDAD



Visítanos en [www.botigamontsonis.com](http://www.botigamontsonis.com)



*Nobleza*

Coupage Cabernet y Merlot

*Precio: 15,50€*



*Muralla*

Cata blanco y aceite virgen

*Precio: 24,70€*



*Colmena*

Merlote Crianza y maridaje miel, paté setas (ceps) y mermelada otoño (higos)

*Precio: 34,35€*



*Tradición*

Merlot Crianza

*Precio: 18,60€*



*Tierra*

Cata crianza y aceite coupage

*Precio: 26,25€*



*Obrador*

Merlote Crianza y maridaje miel, paté setas (ceps) y mermelada otoño (castañas)

*Precio: 34,35€*



*Juventud*

Sauvignon Blanco

*Precio: 15,40€*



*Molino*

Cata coupage vino y coupage aceite

*Precio: 23,20€*



*Cesto*

Coupage Negro y maridaje miel, paté setas (níscalos "rovellons") mermelada otoño (castañas)

*Precio: 32,60€*



*Casta*

Cata Crianza y Blanco

*Precio: 27,95€*



*Despensa*

Sauvignon Blanco maridaje miel, olivada (dulce) y mermelada dulce (chocolate y plátano)

*Precio: 30,90€*



*Bodega*

Coupage Negro y maridaje miel, paté setas (níscalos "rovellons") y mermelada otoño (higos)

*Precio: 32,60€*



*Baronia*

Cata Coupage y blanco

*Precio: 24,90€*



*Duchero*

Sauvignon Blanco y maridaje miel, olivada (picante) y mermelada dulce (chocolate y fresa)

*Precio: 30,90€*

Los encontrarás en "La Botiga de Montsoni"  
*También preparamos: Regalos de empresa, lotes de Navidad y obsequios personalizados.*  
*Envíos a domicilio*