

La Selecció
La selección
GA
Selection

GRAN ANYADA

VI I CAVA PER ALS AMICS

alkimistes-prescriptors
projectes propis

CLOS Gran Anyada

Brut Natural Reserva

CAVA ECOLÒGIC DE GUARDA SUPERIOR

Quan per una banda i sense fer soroll passa la "sapiència" de l'enòleg i investigador Joan Miquel Nadal i la bona tasca que duen a terme els seus germans Imma, Toni i Albert... no queda una altra que realitzar un projecte conjunt amb un lema clar; "Meticulositat a la vinya per tenir tranquil·litat al celler", les dues M, (Marià, pare i fill) ho tenen clar. CLOS GRAN ANYADA són caves autèntics !!!

NEIX A

DO CAVA

Cava Canals-Nadal,
El PLa del Penedès, Barcelona.

ALKIMISTES

Joan Miquel Canals
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2023

Macabeu 60%, Xarel·lo 40%

25 mesos de criança en ampolla, abans del degorjat

12 % vol.

MARIDA AMB...

Pa amb tomàquet
Arrossos
Carn blanca
Formatge tendre



PECULIARITATS

- Vinyes ben treballades. Vi base de qualitat d'aromes sincers i molt francs.
- Control de la temperatura de la cava entre 13-15º
- Segona fermentació a l'ampolla, molt lenta i controlada.
- "Carbònic" esglaonat i ben alineat.
- Pas de boca alegre i fresc.

COM SERVIR-LO

Temperatura de servei entre 5,5-7ºC.
Ens interessa frescor en el nas i textura en el pas de boca.

RECORDA QUE...

- Un Brut Nature no té mai sucre afegit.
- Un reserva o cava de guarda superior ha de tenir un mínim de 18 mesos de criança en la cava.
- Des del "desgorjat" tindrà una longevitat d'uns 24 mesos.
- Guardem sempre l'ampolla en posició vertical.

CLOS Gran Anyada

Brut Nature Rosé Reserva

CAVA ECOLÒGIC DE GUARDA SUPERIOR

Quan per una banda i sense fer soroll passa la "sapiència" de l'enòleg i investigador Joan Miquel Nadal i la bona tasca que duen a terme els seus germans Imma, Toni i Albert .... no queda una altra que realitzar un projecte conjunt amb un lema clar; "Meticulositat a la vinya per tenir tranquil·litat al celler", les dues M, (Marià, pare i fill) ho tenen clar: AUTENTICITAT!!!

NEIX A

DO CAVA

Cava Canals-Nadal,
El Pla del Penedès, Barcelona.

ALKIMISTES

Joan Miquel Canals
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2023

Trepat 90%, Pinot Noir 10%
Ecològic

24 mesos de criança en ampolla, abans del degorjat

12 % vol.

MARIDA AMB...

Pa amb tomàquet
Arrossos
Carns blanques



PECULIARITATS

- Vinyes d'uns 25 anys, graduació alcohòlica mitjana, acidesa alta i elegància aromàtica.
- Control de la temperatura de la cava entre 13-15ºC
- Segona fermentació a l'ampolla, molt lenta i controlada.
- "Carbònic" cruixent i discret amb aromes afruitats, elegants i acadèmics.
- Un Brut Natural per començar i acabar qualsevol àpat.

COM SERVIR-LO

Temperatura de servei entre 6-7ºC.

RECORDA QUE...

- Un Brut Nature no té mai sucre afegit.
- Un reserva o cava de guarda superior ha detenir un mínim de 18 mesos de criança en la cava.
- Des del "desgorjat" tindrà una longevitat d'uns 24 mesos.
- Guardem sempre l'ampolla en posició vertical.

M DE MARIÀ xarel.lo

Brut Nature Gran Reserva

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Una cop més, treballant conjuntament les dues "M" de GRAN ANYADA, (Marià, pare i fill) i l'investigador i enòleg Joan Miquel Canals amb els executors de les seves indicacions, els seus germans: Imma, Toni i Albert, presenten un nou cava monovarietal, fruit com sempre d'un projecte conjunt que ara és converteix en realitat . El nostre lema no canvia mai:" meticulositat a la vinya per tenir tranquil·litat al celler" però ara hi afegim: " finor i alegria a la boca".

NEIX A

DO CAVA

Cava Canals-Nadal,
El Pla del Penedès, Barcelona.

ALKIMISTES

Joan Miquel Canals
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2020

Xarel·lo 100%

56 mesos de criança en ampolla, abans del degorjat

12 % vol.

MARIDA AMB...

Verdures gratinades
Arrossos
Peixos salsejats
Coulant de xocolata



PECULIARITATS

- Vinyes velles , baixes produccions, premsat suau.
- Control de la temperatura de la cava entre 13-15ºC
- Segona fermentació a l'ampolla, molt lenta i controlada.
- Molt bona escumositat. Mostra bon despreniment de carbònic.
- Aroma pur, sense maquillatges, de gran elegància i amb notes clares del bon treball fet amb el llevat, brioxeria acabada de fornejar, pinzellades làctiques i fresques notes balsàmiques. En boca és suau , rodó i molt ple. Bona acidesa final. Molt varietal destacant les sensacions envoltats d' ametlla al final que invita a repetir la copa.

COM SERVIR-LO

Temperatura de servei entre 6,5-8ºC.

Ens interessa la plenitud en el nas i molta textura en el pas de boca.

RECORDA QUE...

- Aquest CAVA de Xarel·lo és la millor expressió d'un cava fruitat, equilibrat i de molta personalitat.
- Un Brut Nature no té mai sucre afegit.
- Un Gran Rva o cava de guarda superior ha de tenir sempre un mínim de 30 mesos de criança en cava.
- Des del "desgorjat" te una longevitat de mínim 30 mesos

La conservació de l' ampolla sempre vertical.

M de MARIÀ Pinot Noir ecològic

Brut Natural Gran Reserva Blanc de Noirs

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Quan per una banda i sense fer soroll passa la "sapiència" de l'enòleg i investigador Joan Miquel Nadal i la bona tasca que duen a terme els seus germans Imma, Toni i Albert .... no queda una altra que realitzar un projecte conjunt amb un lema clar; "Meticulositat a la vinya per tenir tranquil·litat al celler", les dues M, (Marià, pare i fill) ho tenen clar: AUTENTICITAT!!!

NEIX A

DO CAVA

Cava Canals-Nadal,
El Pla del Penedès, Barcelona.

ALKIMISTES

Joan Miquel Canals
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2022

Pinot Noir 100% ecològic

48 mesos de criança en ampolla, abans del degorjat

12,5 % vol.

MARIDA AMB...

Foie gras d'oca o ànec
Verdures gratinades
Marisc
Carns a la graella



PECULIARITATS

- Vinyes d'uns 30 anys, graduació alcohòlica òptima, acidesa alta i gran elegància aromàtica.
- Collita manual, premsat molt suau i sense gens de maceració.
- Control de la temperatura de la cava entre 13-15ºC
- Segona fermentació a l'ampolla, molt lenta i controlada.
- "Carbònic" cruixent i discret amb aromes a fruits vermells, elegants i de molta finesa.
- Un gran Brut Natural ple i diferent per gaudir-ne sempre!!!

COM SERVIR-LO

Temperatura de servei entre 6-7,5ºC.
Ens interessa plenitud i finesa en el nas i textura i harmonia en el pas de boca.

RECORDA QUE...

- Un Brut Nature no té mai sucre afegit.
- Un Gran Rva o cava de guarda superior ha de tenir un mínim de 30 mesos de criança en cava.
- Des del "desgorjat" tindrà una longevitat d'uns 15 mesos.
- La conservació de l'ampolla sempre en posició vertical.
- Un Blanc de Noirs vol dir un cava blanc des d'una varietat negra.

D3 ENÒLEGS

DOP Valles de Benavente

BLANC

En terres de Zamora, aprofitant les condicions geològiques d'un terreny pedregós sobre argiles pobres i un clima continental, la família Otero amb experiència des de 1906, aposta per una viticultura canviant, moderna amb elaboracions individualitzades per parcel·les que permeten coincidir plenament amb els objectius de Gran Anyada pel que fa a exigències de qualitat.

NEIX A

DO DOP Valles de Benavente

Bodega Otero
Benavente (Zamora)

ALKIMISTES

Julio Otero
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Verdejo

4 mesos sobre mares fines

13 % vol.

MARIDA AMB...

Peix blau (sardina, tonyina, rèmol)
formatges poc curats
pizzes "gourmet"



PECULIARITATS

- Vinyes de 25 anys emparrades.
- Vinificació de "sagnat"per separat de parcel·la en parcel·la, fermentació controlada i molt lenta.
- Remogut sobre "mares" fines durant 4 mesos . Longevitat al voltant de 36 mesos.
- Verdejo "verge" amb un equilibri organolèptic (aroma-gust) notori, el pas de boca és "estilista", una acidesa de presència i continuista, aigua de manantial i pera d'aigua.

COM SERVIR-LO

Servir entre 6-8ºC
No caldrà decantar l'ampolla, simplement obrir-la, si pot ser, 15 minuts abans de servir-la.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal, en llocs frescos a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat ens pot definir característiques i propietats del vi.

SISENYOR

DO Penedès

BLANC ECOLÒGIC

De la varietat del Penedès Garnatxa, presentem el treball conjunt del viticultor Quim Mallofré amb els enòlegs de Gran Anyada: Marià, pare i fill, que ha donat finalment un producte ecològic que ens fa sentir orgullosos de poder oferir als nostres clients com a primícia de la DO més propera a casa nostra: el Penedès.

NEIX A

DO DO Penedès

Celler Joaquim Mallofré
Santa Margarida i els Monjos (BCN)

ALKIMISTES

Quim Mallofré
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Garnatxa Blanca

4 mesos sobre les mares fines

11,5 % vol.

MARIDA AMB...

Tota mena de peix
Amanides i verdures a la planxa
Arrossos
Carn blanca



PECULIARITATS

- Vinyes ecologiques i en vas, terrenys calcaris, secs i no massa profunds. Clima continental amb influencia mediterrania.
- Verema manual amb caixes de 15 kg, tau la de selecció manual i criomaceració de 24 hores aba ns de la fermentació controlada a uns 16 ºC. Durant tres setmanes. Un 15% de la producció passa a barriques franceses de gra fi per afegir-se sobre la totalitat de l'elaboració i macerar-se ambles lies fines durant cinc mesos en les amfores de fang fent remuntats cada setmana.
- Longevitat entorn a 5 anys.
- Gran expressió de fruita fresca, cítrica, amb toes de fruita de pinyol i tropical com de mana la varietat i en boca agradable sensació a l'entrada, molt plena i fluida al final. Acidesa molt ben integrada.

COM SERVIR-LO

Servir entre 6,5-8ºC.
No caldrà decantar l'ampolla. Simplement obrir la uns minuts abans de servir-la.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, perla seva tonalitat i perla seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

VITES VETERES

DQO Priorat

BLANC

De la bona sintonia que des de 1997 Marià Bigordà, Pare i Fill, han mantingut amb Joan Sangenís en parlen projectes conjunts que han merescut, any rere any, una alta credibilitat entre els nostres amics-clients. Ara oferim l'oportunitat de gaudir d'un vi blanc molt elegant i de molta estructura. En una zona de "premiats i qualificats" vins negres, elaborem un blanc de vinyes de més de 30 anys de pansal i picapoll, varietats que quasi no es cultiven en el Priorat i que aprofitem per fer un producte novador i diferent.

NEIX A

DO DOQ Priorat

Celler Cal Pla SL.
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTES

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2019

70% Pansal, 30% Picapoll

5 mesos de bota francesa de 225 i 500 l. a la varietat Pansal

13 % vol.

MARIDA AMB...

Arrossos
Carn blanca i vermella
Formatges curats



PECULIARITATS

- Vinyes de més de 30 anys en terreny argilós –calcari amb bancals de molta llicorella gris i fèrrica. La verema a mà i amb cuidada selecció sanitària, des del 18- 20 de setembre.
- La Pansal fermenta i es cria en barriques de 500 l de roure francès de torrat mig, que no "marca".
- El Picapoll es macera un dia, es sangra i fermenta en dipòsit inox amb temperatura controlada. Remuntats 2 cops al dia.
- Un blanc de cos, amb bon equilibri entre aroma i gust. Aromes balsàmiques , tropicals i madures. Per l' òptima llàgrima descobrint un bona densitat i plenitud en boca destacant la barreja de sensacions minerals i afruitades.

COM SERVIR-LO

Servir entre 7-9ºC.
No caldrà decantar l'ampolla , simplement obrir-la, si pot ser, uns 30 minuts abans de servir-la.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18º C.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- A tot España només hi ha dues Denominacions d'Origen Qualificades: Rioja i Priorat.

LA SU Y LA SWEET

DO CARIÑENA

BLANC

Aprofitant al màxim les característiques pròpies d' una DO per nosaltres, "mal protegida" i moltes vegades devaluada, que té unes vinyes quasi centenàries situades sobre els 800 m. d'altitud en terrenys pedregosos però profunds i un clima continental –mediterrani d'alt contrast tèrmic entre el matí i la nit (+-10ºC), l' estreta col·laboració entre Nacho Lázaro, propietari de Bodegas Añadas, el seu enòleg Óscar Martínez i Gran Anyada (Marià Bigordà, pare i fill) no para d'esbrinar nous productes de forta personalitat i màxima garantia per satisfer el nostre client més exigent.

NEIX A

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Saragossa)

ALKIMISTES

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

65% Garnatxa Blanca
35% Chardonnay

5 mesos sobre les mares fines

13 % vol.

MARIDA AMB...

Arrossos
Marisc
Formatges tendres



PECULIARITATS

- Vinyes de poca producció en terreny de pissarra grisa, sec i a una altitud d' uns 800 m.

Verema manual i taula de selecció AL entrar al celler. Fermentació (amb llevat de la pròpia vinya) molt lenta i controlada a uns 15ºC.

- Longevitat entorn als 4 anys.
- Color lleugerament groc amb reflexos verdosos.
- Aroma de fruites d'os amb "pinzellades" florals, sensacions i tocs cítrics. El pas de boca és dens, fresc i ben equilibrat. Final molt persistent, lleugerament amarg amable i molt fidel a les varietats, a la terra i al seu clima.

COM SERVIR-LO

Servir entre 7 i 9ºC

No caldrà decantar l'ampolla, simplement obrir-la una estona abans de servir-lo.

RECORDA QUE...

- La Garnatxa blanca és una varietat cultivada arreu de l'estat però especialment a Catalunya i Aragó on destaca per la seva intensa personalitat aromàtica.
- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la intensitat i tonalitat, ens pot definir característiques, edat i propietats d'un vi.

CARIANA ALBA

DO CARIÑENA

BLANC

Ens agraden els projectes innovadors i la recuperació de varietats autòctones i en fase d'extinció perquè creiem que han sigut varietats molt adaptades a la seva zona i resistents als canvis que en el temps s'han produït. És el cas de la Carinyena Blanca que no existia a l' Aragó,(som pioners) al tractar-se d'una mutació de la Carinyena Negre i amb el coneixament que d'aquesta es te, podríem confiar amb la seva resistència als climes àrids i continentals amb poca necessitat hídrica, terrenys molt pobres, pedregosos i d'altitud. Condicions perfectes que es presentaven per fer la prova en un terreny de 0,47 Ha al costat del celler, on hem pogut experimentar i confirmar amb el treball del bon enòleg Oscar Martinez i la col.laboració de la sommelier Olga Melnikava i dels enòlegs de Gran Anyada, Marià Bigordà, pare i fill, que la varietat Carinyena Blanca ens donava un vi fresc, singular, complexe amb bona estructura, acidesa per ser un vi de longevitat i finura al paladar. Pensem que és un vi "estrella" per la seva novetat i sorprenent qualitat dins el ventall de vins blancs que Gran Anyada ofereix als seus clients!

NEIX A

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Saragossa)

ALKIMISTES

Óscar Martínez, enòleg
Olga Melnikava, sommelier
Marià Bigordà, Pare i fill, enòlegs.

DETALLS

2025

90% Carinyena Blanca
10% Garnatxa Blanca

1 mes sobre les mares fines

13,5 % vol.

MARIDA AMB...

Tot tipus de peix
Amanides i verdures a la planxa
Arrossos
Carns blanques



PECULIARITATS

- Vinya en vas, terreny argilós- calcari, sec i profund. Clima àrid, continental i a una altitud d'uns 650 m.
- Verema manual amb caixes de 15 kg, taula de selecció manual i maceració pel·licular en premsa. Fermentació en botes controlada a uns 16ºC. durant tres setmanes. Després el vi passa a botes de roure durant aproximadament un mes i finalment fa la seva criança amb les mares fines en dipòsits de formigó amb remontats setmanals.
- Longevitat entorn als 7 anys.
- Gran expressió de fruita cítrica, amb tocs de fruita tropical i de fonoll, farigola i fons minerals. En boca trobem una agradable sensació fresca a l'entrada, molt plena i fluida al final. Acidesa molt ben integrada.

COM SERVIR-LO

Servir entre 6,5 i 9ºC

No caldrà decantar l'ampolla, simplement obrir-la una estona abans de servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la intensitat i tonalitat, ens pot definir característiques, edat i propietats d'un vi.

Tiki Taka

DO CARIÑENA

BLANC

Trobar-nos en una zona d' una altitud entre 700 i 900 metres, d'alt contrast tèrmic entre el matí i la nit (+-10º), amb un clima continental -mediterrani, i amb vinyes quasi centenàries de baixa producció per ser un terreny molt pedregós, és el que identifica els vins de la zona on Gran Anyada ha pogut elaborar unint la mà de Nacho Lázaro, propietari de Bodegas Añadas, i l'enòleg Óscar Martínez , uns productes excel•lents per fer gaudir als seus clients-amics.

NEIX A

DO DO Cariñena

Celler Bodegas Añadas
Cariñena (Saragossa)

ALKIMISTES

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Garnatxa Blanca

6 mesos sobre les mares fines

13,5 % vol.

MARIDA AMB...

Arrossos
Carns blanques
Peixos
Formatges tendres



PECULIARITATS

- Vinyes de poca producció en terreny de pissarra gris, sec i a una altitud de 800m.
- Verema manual i taula de selecció a l'entrar al celler. Fermentació (amb llevat de la pròpia vinya) molt lenta i controlada a uns 15ºC.
- Longevitat entorn als 4 anys.
- Color lleugerament groc amb reflexos verdosos.
- Aroma floral però també afruitat amb lleugeres sensacions de fruites blanques (pera i poma) i tocs cítrics i agradable xocolata blanca. El pas de boca es molt dens, fresc i ben equilibrat. Final molt persistent , lleugerament amarg amable i molt fidel a la varietat , a la terra i al seu clima.

COM SERVIR-LO

Servir entre 7 i 9ºC.
No caldrà decantar l'ampolla, simplement obrir-la una estona abans de servir-lo.

RECORDA QUE...

- La Garnatxa blanca és una varietat cultivada arreu de l'estat però especialment a Catalunya i Aragó i que en el nostre TIKI–TAKA queda perfectament identificada.
- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la intensitat i tonalitat, ens pot definir característiques i propietats d'un vi.

Vestido largo y frac

DO CARIÑENA

BLANC

Trobar-nos en una zona d' una altitud entre 700 i 900 metres, d'alt contrast tèrmic entre el matí i la nit (+-10º), amb un clima continental -mediterrani, i amb vinyes quasi centenàries de baixa producció per ser un terreny molt pedregós, és el que identifica els vins de la zona on Gran Anyada ha pogut elaborar unint la mà de Nacho Lázaro, propietari de Bodegas Añadas, i l'enòleg Óscar Martínez , uns productes excel•lents per fer gaudir als seus clients-amics.

NEIX A

DO DO Cariñena

Celler Bodegas Añadas
Cariñena (Saragossa)

ALKIMISTES

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Chardonnay

4 mesos de criança en barriques franceses sobre les seves mares fines

13,5 % vol.

MARIDA AMB...

Arrossos i Rissottos
Pollastre al forn
Peixos en salsa



PECULIARITATS

- Vinyes en vas podades a un sol "borró a la vista" per obtenir uns 2500 Kg /Ha.
- Obtenció del most mitjançant "sangrat" després de 18 hores de maceració en fred(9ºC) amb la polpa.
- Fermentació controlada en dipòsits troncocònics a uns 17ºC.
- Criança en barriques noves de roure francès Allier durant 4 mesos amb les seves pròpies lies fines i remogut cada setmana.
- Longevitat entorn als 4 anys.
- Color grog pàl•lid amb reflexes verds.
- Aroma fi i potent, complexa, amb sensacions de fruites blanques (pera i poma) amb tocs cítrics. El pas de boca es molt dens, fresc i ben equilibrat. El final és molt persistent , llarg i molt fidel a la terra i al seu clima.

COM SERVIR-LO

Servir entre 8 i 10ºC.
No caldrà decantar l'ampolla, simplement obrir-la una estona abans de servir-lo.

RECORDA QUE...

- La Chardonnay és una varietat de cicle curt però en les condicions climatològiques i d'altitud de Cariñena es pot equiparar al Xarel•lo del Penedès.
- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.

THENTIC

DO ALMANSA

BLANC ECOLÒGIC

Una DO jove i no molt gran que sempre ha cridat l'atenció a GRAN ANYADA per les seves varietats, climatologia i edafologia ha sigut la DO ALMANSA. La seva situació geogràfica en la que es coneix per "Hoya de Almansa",te una altitud entre 700 i 1100 metres, en uns terrenys pràcticaments plans , poc ondulats, de climatologia seca, continental però lleugerament més suau que els de l'interior de la Manxa. Aquestes condicions i les varietats poc tradicionals que majoritàriament es cultiven ha permés a Marià Bigordà, pare i fill, treballar junt al bon amic i enòleg Adolfo Cano presentar uns vins que sorprenen per la seva riquesa aromàtica, fresca, molt afruitada i pas en boca voluminós i agradable.

NEIX A

DO DO Almansa

Celler Cano
Higueruela (Albacete)

ALKIMISTES

Adolfo Cano
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Sauvignon blanc

Criat en àmfora de fang de l'any
1902 sobre lies fines durant 6 mesos

13 % vol.

MARIDA AMB...

Tot tipus de peix
Amanides i verdures a la planxa
Carns blanques



PECULIARITATS

- Vinyes bastant velles, d'un promig d'edat de 35 anys i a una altitud d'uns 1050m.Terrenys calcaris, secs i no massa profuns .Agricultura tradicional pero ecológica. Clima continental amb influència mediterrànea que pot arribar als -10ºC a l' hivern i a 30ª a l'estiu. Producció mitjana per cep: 1 de raïm.
- Verema manual amb caixes de 15 kg, taula de selecció manual i criomaceració de 24 hores abans de la fermentació controlada a uns 16 ºC. durant tres setmanes i maceració amb les lies fines durant 6 mesos en l'àmfora de fang i remuntats cada setmana.
- Gran expressió de fruita fresca, cítrica, amb tocs de fruita d'os i tropical com demana la varietat i en boca agradable sensació a l'entrada i molt plena i fluida al final. Acidesa molt ben integrada.
- Longevitat de més de 5 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 6,5- 8ºC.
No cal decantar l'ampolla però si obrir-la 1/2 hora abans de servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos , tranquils i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i decantar-les en alguns tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

COR LINK

Vi De La Terra De Castella -Indicació Geogràfica Protegida

BLANC

Una varietat que no havíem treballat a Gran Anyada era l'alsaciana Gewürztraminer i ja feia temps que hi anàvem donant voltes per l'interès que tenen els seus vins, si és cultivada i treballada en les condicions òptimes que requereix la varietat. Quan vam conèixer Bodegas Coronado i sobretot el seu enòleg Raul Coronado, fill del fundador del celler, no vam dubtar que a Cuenca elaboraríem el nostre projecte. El nom de COR LINK té el seu origen a l'hospital de Bellvitge i el dibuix és creat per la neboda d'un dels enòlegs.

NEIX A

DO Vi de la Terra de Castella . Indicació Geogràfica Protegida (IGP)

Celler Coronado

La Alberca de Záncara (Cuenca)

ALKIMISTES

Raúl Coronado

Marià Bigordà, Pare

Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Gewürztraminer

Criat sobre lies fines durant 4 mesos i un 20% del vi en barrica de roure francés durant 2 mesos.

13,5 % vol.

MARIDA AMB...

Paelles de marisc.

Formatges de vaca.

Carns blanques (pollastre, gall d'indi, conill).

Amb carxofes (habitualment un plat dificil de maridar)

Tot tipus de cuina asiàtica, japonesa, especiada i picant.

Tot tipus de postres i aperitius.



PECULIARITATS

- Vinyes d'un promig d'edat de 15 anys i a una altitud d'uns 880m i orientats al sur. Terrenys argilós i sorrenc amb abundant pedres calcaries, secs. Clima continental d' hiverns molt freds, amb gelades i nevades i estius molt calurosos. Producció mitjana per cep: 950g.
- Verema manual i nocturna amb caixes de 15 kg, taula de selecció i crio-maceració 24 hores abans de la fermentació controlada a uns 16 ºC durant tres setmanes i maceració després de la fermentació, amb les lies fines durant 4 mesos i un 20% de la producció passa 2 mesos per la barrica de roure francès d' un torrat baix, afavorint a una major estructura en pas de boca.
- Gran expressió de flors (roses, geranis) i fruits tropicals (maracujà), especiats , cítrics i mel,en boca final suau i molt elegant. Agradable sensació a l'entrada i molt plena i fluida al final. Acidesa molt ben integrada.
- Longevitat de més de 3 anys.

COM SERVIR-LO:

Servir entre 6-8ºC.

No cal decantar l'ampolla però si obrir-la 15 minuts abans de servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal, en llocs frescos a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat ens pot definir característiques i propietats del vi.

Special One

DO MONTERREI

BLANC

Gran Anyada ha buscat sempre aquelles zones on les varietats que si cultivin expressin tot el seu potencial. La DO Monterrei és una de les denominacions gallegues situada en el sud-est de la regió, limitant amb Portugal. Regada pel riu Támega, afluent del riu Duero, a les seves vessant granítiques si han preservat els cultius de les tradicionals varietats vinícoles gallegues entre elles el Godello. Cada cop més el mercat demana un tipus de vi de caràcter i que expressi la tipicitat de la zona i això és el que han buscat amb els seu treballs i tasts, els enòlegs Marià Bigordà, pare i fill que juntament amb la Família Da Silva han cregut que l'esforç ha merescut la pena!. Ah!, el nom d' SPECIAL ONE fa referència a un molt bon amic de l'equip de Gran Anyada!

NEIX A

DO DO Monterrei

Bodega Lara
Verín, Ourense

ALKIMISTES

Jose Antonio Da Silva
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Godello

Criat sobre mares fines durant 4 mesos

13,5 % vol.

MARIDA AMB...

Tot tipus de peix blancs i de rius
Amanides i verdures a la planxa
Carns blanques



PECULIARITATS

- Vinyes bastant velles, d'un promig d'edat de 20 anys i a una altitud d'uns 405m.Terrenys penjats de composició granítica i calcària.
- Verema manual en caixes de 15 kg. Crio maceració a uns 5ºC. Selecció, derrapat i maceració del raïm abans del premsat pneumàtic. Fermentació controlada. Mínim 4 mesos sobre mares fines i remogut un cop per setmana. Estabilització en dipòsit inoxidable i finalment embotellat.
- Longevitat entorn als 48 mesos. Color grog pàl-lid, net i brillant.
- Aroma cítric i mineral, a flors blanques però també a fruites d' aigua com la pera i la poma i a herbes aromàtiques. Molt alegre i potent en la boca expressant el terreny on s'ha plantat la vinya destacant la característica mineral del terreny granític. Final golós, llarg i intens.

COM SERVIR-LO

Servir entre 7 i 8ºC.
No caldrà decantar l'ampolla, simplement obrir-la una estona abans de servir-lo.

RECORDA QUE...

- Aquest BLANC DE GODELLO és molt llarg, ple i molt rodó sense una acidesa excessiva, ni tampoc un aroma excessivament floral.
- El vi sempre s'emmagatzema horitzontal, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.

IVAN Y SU LUPA

DO Ribeiro

BLANC

A la DO Ribeiro, situada al nord-occidental de la provincia d'Ourense i concretament en el Celler Bodega Pazo Tizón de Moldes neix un nou projecte basat en la varietat Treixidura encara que complimentada per l' Albariño i la Loureiro, que ara presemtem amb molta il.lusió doncs creiem que la Treixadura com a varietat típica de la zona i les caracteristiques molt peculiars de les altres dues ens donen un producte singular i plé de matisos i sensacions.

NEIX A

DO DO Ribeiro

Celler Pazo Tizón
Moldes- Boboras (Ourense)

ALKIMISTES

Álvaro Bueno
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2024

75% Treixadura, 20% Albariño, 5% Loureiro

6 mesos sobre les mares fines

13 % vol.

MARIDA AMB...

Tot tipus de peix
Amanides i verdures a la planxa
Carns blanques



PECULIARITATS

- Vinyes velles en vas i un promig d'edat de 25 anys en terrasses, bancals i vessants ben orientades doncs la Treixadura necessita de terrenys semi humits i poc secs.
- Terrenys sorrencs calcaris i de composició granítica.
- Verema manual en caixes de 15 kg. Criomaceració a uns 4ºC, taula de selecció i fermentació controlada a uns 15ºC. Després de la fermentació, remenat amb les mares fines durant uns 6 mesos. Estabilització i embotellat.
- Vi aromàtic, fi i elegant amb records de fruita d'os, tocs florals i aigua de manantial. En boca es molt fresc, ben equilibrat, gustós i també untuós.
- La longevitat és de més de 4 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 7 i 9ºC.
No caldrà decantar l' ampolla però millor obrir-la una estona abans.

RECORDA QUE...

- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.
- El vi sempre s'emmagatzema horitzontal, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.

80 clicks

DO Rias Baixas

BLANC

Gran Anyada té sempre la vocació de millorar als seus productes i amb les dificultats que suposa canviar el celler on fins ara traballavem i per la coneixença que ens dona any darrera any, conèixer més bé la zona del Rosal de la DO Rias Baixas, presentem un 80 CLICKS renovat, molt millorat, amb una nova presentació i que pensem transmet l'idea de que la qualitat ha de ser el signe de la nostra empresa. Gràcies a Pablo Ibañez, enòleg i a Arturo Conde, viticultor i enòleg, arriba un producte que no té rival dins la família dels albariños. El petit tant per cent de les varietats: Loureiro (10%) i Caiño (5%) engalanen a la varietat principal, l'Albariño.

NEIX A

DO DO Rias Baixas

Celler Aldea de Abaixo
O Rosal (Pontevedra)

ALKIMISTES

Pablo Ibañez
Arturo Conde
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

85% Albariño, 10% Loureiro, 5% Caiño

7 mesos sobre lies fines

12,5 % vol.

MARIDA AMB...

Tot tipus de peix i marisc
Arròs de peix
Formatges frescos
Foie de figues



PECULIARITATS

- Zona delimitada per l'Oceà Atlàntic, el riu Miño i muntanyes que la protegeixen dels vents del nord. Vinyes emparrades altes en forma de teulada per culpa de l'humitat i en terrenys d'abundant pedra calcària però de composició lleugerament àcida.
- Verema manual, criomaceració del raïm, premsat de baix rendiment, fermentació a 16ºC. i durant uns 18 dies i criança en dipòsit amb les seves lies fines durant 7 mesos. Longevitat d'uns 4 anys, inertització i esterilització per plaques.
- 80 CLICKS és un vi de gran intensitat i qualitat aromàtica, destacant les flors blanques, una salinitat agradable que es complementa amb la poma verda i les fruites d'os. En boca és molt net, equilibrat i d'una fina textura. L'acidesa molt integrada i conjuntada, dóna pas a un vi molt elegant i que fa tornar a agafar la copa.

COM SERVIR-LO

Servir entre 6,5º-7,5ºC.
No caldrà decantar l' ampolla però millor obrir-la una estona abans.

RECORDA QUE...

- Les vinyes de la DO Rias Baixas són autèntics minifundis on el nombre de pagesos dobla les hectàrees existents.
- El vi sempre s'emmagatzema horitzontal, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles abans del seu consum.

M DE MARIÀ d' Alta Expressió

DO Rias Baixas

BLANC

Ampliant la gama de vins d'alta qualitat i veient les grans possibilitats que ens oferien Pablo Ibañez, enòleg i Arturo Conde, viticultor i enòleg del Celler Aldea de Abaixo de O Rosal, arriba l' Albariño top de la gama que dóna a Gran Anyada, prestigi i qualitat. El petit tant per cent de les varietats: Loureiro (10%) i Caiño (5%) engalanen a la varietat principal, un Albariño seleccionat de vinyes velles i molt treballat amb els seus 11 mesos de mares fines.

NEIX A

DO DO Rias Baixas

Celler Aldea de Abaixo
O Rosal (Pontevedra)

ALKIMISTES

Pablo Ibañez
Arturo Conde
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2024

85% Albariño, 10%Loureiro, 5% Caiño

11 mesos sobre mares fines

12,5 % vol.

MARIDA AMB...

Tot tipus de peix i marisc
Arròs de peix
Formatges frescos
Foie de figues



PECULIARITATS

- Zona delimitada per l'Oceà Atlàntic, el riu Miño i muntanyes que la protegeixen dels vents del nord. Vinyes velles seleccionades i emparrades altes en forma de teulada per culpa de l' humitat i en terrenys d'abundant pedra calcària però de composició lleugerament àcida. Verema manual, criomaceració del raïm, premsat de baix rendiment, fermentació a 14ºC. i durant uns 25 dies i criança en dipòsit amb les seves mares fines durant 11 mesos. Conservació en atmosfera inert i esterilització per plaques.
- Longevitat: 7 anys
- M DE MARIÀ és un vi de màxima intensitat i qualitat aromàtica, destacant les flors blanques, una salinitat agradable que es complementa amb la poma verda i les fruites d'os. En boca és molt net, equilibrat i d'una fina textura. L'acidesa molt integrada i conjuntada, dóna pas a un vi molt elegant i que fa tornar a agafar la copa amb total garantia.

COM SERVIR-LO

Servir entre 7,5º a 9ºC.
No caldrà decantar l' ampolla però millor obrir-la una estona abans.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos , tranquils i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles abans del seu consum.
- Les vinyes de la DO Rias Baixas són autèntics minifundis on el nombre de pagesos viticultors dobla les hectàrees existents.

OLÍGITUM

DO Navarra

VI BLANC DOLÇ NATURAL

Vinyes de la varietat de moscatell de gra menut plantades fa més de 70 anys al municipi de Cadreita, en ple desert de les Bàrdenas Reales escollides perquè Marià Bigordà, pare i fill, portessin a la realitat el seu projecte d'un vi dolç per aperitius i postres que, collita rere collita, aconsegueix el "plaer" de la seva ja fidel clientela.

NEIX A

DO DO Navarra

Bodega Piedemonte
Olite (Navarra)

ALKIMISTES

Marian Vitrian
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2024

100% Moscatell de gra menut

----

11 % vol.

MARIDA AMB...

Foie gras d'oca o ànec
Milfulles de poma amb foie
Fruits secs salats



PECULIARITATS

- Vinyes velles de poca producció en terrenys d'altitud mitjana, secs i de clima continental i elevada diferència tèrmica entre el dia i la nit.
- Verema manual, sobre madurada. Premsat de baix rendiment i fermentació controlada i lenta. Filtració esterilitzant en el seu moment òptim de sucre residual pel producte a elaborar.
- Longevitat al voltant de 36 mesos.
- Màxima expressió del raïm posat a la boca, partint d'una entrada on els cítrics (fulles de taronger) hi són molt presents, l'elegància de la rosa i la fruita en almívar no es destorben.

COM SERVIR-LO

Servir entre 8,5-10,5ºC
No caldrà decantar l'ampolla.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal, en llocs frescos a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.
- La DO Navarra és coneguda pels seus vins rosats però també pels seus vins dolços naturals entre els quals l'Olígitum "brilla" com un dels millors.

D3 ENÒLEGS

DOP Valles de Benavente

ROSAT

La verema ens permet anar a la combinació Ull de llebre i Prieto Picudo que treballada amb neu carbònica i molt poca maceració sorprèn pel seu color pell de ceba i pels elegants aromes de fruites vermelles com els gerds, maduixes, prunes. Final de boca intens, ple i molt harmònic , sempre ressaltant les característiques i tipicitats dels "terroirs" de la zona. Un altre projecte que és fa realitat gràcies a la bona sintonia entre la família Otero i Gran Anyada.

NEIX A

DO DOP Valles de Benavente

Bodega Otero
Benavente (Zamora)

ALKIMISTES

Julio Otero
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Tempranillo

3 mesos sobre mares fines

13 % vol.

MARIDA AMB...

Carn blanca
Pasta
Pizzes gourmet



PECULIARITATS

- Vinyes de mes de 40 anys emparrades en zones d'altitud d'uns 770 metres.
- Micro-maceració amb sagnat de llàgrima i fermentació controlada a uns 14ºC.
- Remogut sobre les seves mares fines durant més de 3 mesos.
- Longevitat entorn als 24 mesos.
- Aroma alegre i potent de fruites vermelles i flors blaves, de bona intensitat i gran elegància i amb un final de boca suau , rodó i molt equilibrat.

COM SERVIR-LO

Servir entre 6-8ºC.
No caldrà decantar l'ampolla. Simplement obrir-la uns minuts abans de servir-la.

RECORDA QUE...

- Aquest rosat és la millor expressió d'un vi afruitat equilibrat i de molta personalitat.
- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.

D3 ENÒLEGS

DOP Valles de Benavente

ROSAT

La verema ens permet fer un rosat amb ànima de vi negre, retornant a la combinació de diferents maduracions del Prieto Picudo que sempre sorprèn pels elegants aromes de fruites vermelles com els gerds, prunes vermelles, làctics (nata i iogurt) i un final de boca amb pes i molt harmònic però sempre resaltant les característiques i tipicitats de la zona. Un cop més un bon projecte que és fa realitat gràcies el bon fer de la família Otero i Gran Anyada.

NEIX A

DO DOP Valles de Benavente

Bodega Otero
Benavente (Zamora)

ALKIMISTES

Julio Otero
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

100% Prieto Picudo

3 mesos sobre mares

13 % vol.

MARIDA AMB...

Carn blanca
Pasta
Pizzes gourmet



PECULIARITATS

- Vinyes de mes de 40 anys emparrades en zones d'altitud d'uns 770 metres.
- Micro-maceració amb sagnat de llàgrima i fermentació controlada a uns 14ºC.
- Remogut sobre les seves mares fines durant més de 3 mesos.
- Longevitat entorn als 24 mesos.
- Aroma alegre i potent de fruites vermelles i flors blaves, de bona intensitat i gran elegància i amb un final de boca suau, rodó i molt equilibrat.

COM SERVIR-LO

Servir entre 6-8ºC.
No caldrà decantar l'ampolla. Simplement obrir-la uns minuts abans de servir-la.

RECORDA QUE...

- Aquest rosat és la millor expressió d'un vi afruitat equilibrat i de molta personalitat.
- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

EQUILICUÀ

DO Montsant

NEGRE

Tastant vins i valorant vinyes joves amb estructures molt equilibrades i preparades per a una baixa producció, Gran Anyada i Vendrell Rived han cregut ara oportú resaltar l'esencia de les varietats garnatxa i samsó i presentar un projecte diferent, modern, on destaquen les qualitats netes d'aquelles varietats amb tota la seva puresa sense cap interferència.

NEIX A

DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTES

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

50% Samsó, 50% Garnatxa

Sense criança en fusta

13,5 % vol.

MARIDA AMB...

Alta xarcuteria
Verdures a la graella
Carns estofades
Formatges semicurats



PECULIARITATS

- Vinyes joves en terreny argilós-calcari, pobre en matèria orgànica però molt profund.
- Ceps en vas amb una producció de uns 2500 Kg / Ha equivalents a uns 900 g./cep.
- Màxima expressió de fruita vermella, madura i confitada amb gran intensitat de color i una acidesa que ens permetrà assegurar una longevitat de més de 8 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5-17ºC.
Decantarem el vi 2 hores abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem ¨lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals, en llocs frescos, tranquils i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i decantar-les en aquest tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.
- La DO Montsant forma un anell i en el seu interior hi ha la DQO Priorat.

FUNDENT DE CAMÓS

DO Montsant

NEGRE

Josep Maria Vendrell Rived tot el que té s'ho ha guanyat a pols, viticultor per vocació i enòleg per tenir l'ambició d'arribar més lluny i fer de les seves vinyes (pràcticament minifundis) i la seva "joguina" de celler alguna cosa respectable, amb uns "caldos "que vénen amb avantatge; gran matèria prima respectada en el vi al màxim. Marià Bigordà, pare i fill, fa molts anys vam veure que teníem l'oportunitat de fer-nos també "respectar " en una zona on no trobaríem millor amfitrió.

NEIX A

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTES

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2024

55% Samsó, 45% Garnatxa

3 mesos de criança en bota francesa

14 % vol.

MARIDA AMB...

Carn estofada
Llegums
Formatges semi-curats



PECULIARITATS

- Vinyes de 35 anys.

Vinificació per separat i cupatge després de la criança en bota.

- Gran capacitat de pigmentació i gran poder de longevitat.
- 3 mesos de roure francès nou amb "actuació" estructural i evitant llenyositats.

COM SERVIR-LO

Servir entre 14,5-16,5ºC
No caldrà decantar-lo, obrir l'ampolla 1 hora abans serà suficient.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18º C.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques del vi.
- La DO Montsant forma un anell i en el seu interior hi ha la DOQ Priorat.

CARAM

DO Montsant

NEGRE

Després de l'èxit del CARAM com a vi molt representatiu de la DO Montsant, i en la mateixa línia, elaborem ara un nou CARAM aprofitant les característiques de la parcel·la de la Vinya denominada Pla de Maritzo de la que destaquem la seva orientació i la seva composició pedregosa amb argiles calcàries i percentatge important ferruginós.

NEIX A

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTES

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2023

60% Samsó, 40% Garnatxa

16 mesos de criança en barrica francesa

14,5 % vol.

MARIDA AMB...

Carns a la brasa
Verdures a la graella
Xarcuteria



PECULIARITATS

- Vinya de 70 anys de poda en vas de les dues varietats.
- Vinificació per separat i assemblage després de la criança en bota.
- Gran capacitat de pigmentació, nas intens i textura molt equilibrada amb tanins amables on la fusta esta molt conjuntada.
- Gran poder de longevitat.

COM SERVIR-LO

Servir entre 15-17ºC.
Decantarem el vi 2 hores abans del menjar amb l'ampolla vertical i farem "colpejar" el vi al centre del decantador i després li donarem voltes en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i després el deixarem en repòs.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs amb temperatures no superiors als 18 ºC.
- És important obrir les ampolles i/o decantar-les, segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.
- La DO Montsant forma un anell i en el seu interior hi ha la DOQ Priorat.

Cor LINK

DO Montsant

NEGRE

Fa més de 25 anys que els projectes de Gran Anyada al Montsant han estat lligats al Celler Vendrell Rived de Marçà amb molt èxit i complaença dels nostres clients i amics. Ara toca valorar un nou projecte. Un vi negre d'alta expressió, criat en barrica de roure francès durant uns 20 mesos amb raims de Samsó de la vinya delMas d'en Crusat i raims de Garnatxa Negra de la vinya de les Pedrenyeres. Totes dues de més de 70 anys i de producció molt controlada. Tot un nou repte d'en Josep Maria Vendrell i Marià Bigordà, pare i fill, que amb les 582 ampolles, que són unes verdaderes joies, esperem satisfer plenament les expectatives dels nostres amics-clients. El nom de COR LINK té el seu origen a l'hospital de Bellvitge i el dibuix és una creació d'Ivet, neboda de l'enòleg Marià Bigordà jr.

NEIX A

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTES

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2023

75% Garnatxa negra i 25% Samsó

Criança 20 mesos en barrica de 225 l de roure francés de gra fi i dens. Només 582 ampolles d'un vi d'alta expressió.

14,5 % vol.

MARIDA AMB...

Alta Xarcuteria
Verdures a la graella
Bolets i Caça major
Carns vermelles a la brasa
Formatge curats i semicurats



PECULIARITATS

- Vinyes de més de 70 anys en terreny calcari-argilós. Control i reducció de la producció per una millor concentració i acidesa. Poda en vas.
- Llevat autòcton en fermentació i remuntades diàries per l'extracció del color.
- Criança uns 20 mesos en botes de roure francès de gra fi, dens i torrat mig.
- Bona pigmentació, nas fruitat intens, textura amable i final de boca molt suau i agradable destacant el regust de fruita vermella en perfecte conjunció amb els tanins de la bota.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5- 17ºC.

Decantarem el vi 45 minuts abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs amb temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i/o decantar-les, segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

Cor LINK, màgnum 1,5L.

DO Montsant

VI NEGRE

Fa més de 25 anys que els projectes de Gran Anyada al Montsant han estat lligats al Celler Vendrell Rived de Marçà amb molt èxit i complaença dels nostres clients i amics. Ara toca valorar un nou projecte. Un vi negre d'alta expressió, criat en barrica de roure francès durant uns 16 mesos amb raims de Samsó de la vinya del Mas d'en Crusat i raims de Garnatxa Negra de la vinya de les Pedrenyeres. Totes dues vinyes de més de 70 anys i de producció molt controlada. Tot un nou repte d'en Josep Maria Vendrell i Marià Bigordà, pare i fill. De la collita 2024 hem selecionat només 84 ampolles màgnums, que són una verdadera delícia pel paladar. Recordeu que el nom de COR LINK té el seu origen a l'hospital de Bellvitge i el dibuix és una creació de la Ivet, neboda de l'enòleg Marià Bigordà jr.

NEIX A

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTES

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2024

75% Garnatxa negra i 25% Samsó

Criança 16 mesos en botes de 225 l de roure francés de gra fi.
Només 84 ampolles màgnum d'un vi d'alta expressió.

14,5 % vol.

MARIDA AMB...

Alta Xarcuteria
Verdures a la graella
Bolets i Caça major
Carns vermelles a la brasa
Formatge curats i semicurats



PECULIARITATS

- Vinyes de més de 70 anys en terreny calcari-argilós. Control i reducció de la producció per una millor concentració i acidesa. Poda en vas.
- Llevat autòcton en fermentació i remuntades diàries per l'extracció del color.
- Criança uns 16 mesos en botes de roure francès de gra fi, dens i torrat mig.
- Bona pigmentació, nas fruitat intens, textura amable i final de boca molt suau i agradable destacant el regust de fruita vermella en perfecte conjunció amb els tanins de la bota.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5- 17ºC.
Decantarem el vi 45 minuts abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs amb temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i/o decantar-les, segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

ESPLET

DO Montsant

VI NEGRE, D'ALTA EXPRESSIÓ

Cada 4 o 5 anys i amb les màximes garanties, neix aquest vi que podem considerar la joia de Gran Anyada. De les vinyes del celler Vendrell Rived a Marçà : Les Pedrenyeres de més de 79 anys, Mas d'en Crusat de més de 90 anys i Mas d'en Gros de més de 103 anys, i elaborat amb tot l'afecte, pas a pas, oferim 488 ampolles d'un vi negre top amb gran personalitat i caràcter. No en dubteu! Val la pena tastar-lo i gaudir amb ell!



NEIX A

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

DETALLS

2022

60 % Samsó, 40 % Garnatxa

19 mesos de criança en bóta francesa

14,5 % vol.

ALKIMISTES

Josep Mª Vendrell
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà , Fill

PECULIARITATS

- Vinyes molt velles de terreny argilós- calcari, pobre en matèria orgànica però molt profund. Ceps en vas de rendiment baix amb una producció d'uns 500 g./cep.
- Verema a ma en caixes de uns 10kgs. Taula de selecció i derrapat del raïm , polpa i most al depòsit de fermentació. Fermentació lenta a uns 23-24º durant unes quatre setmanes amb dos remuntatges al dia. Després de la fermentació es descubat i es passa el vi a les botes de roure francès durant uns 19 mesos. Un cop embotellat ha de passar un mínim de 24 mesos de criança en ampolla abans de sortir al mercat.
- Només 488 ampolles numerades a mà.
- Màxima expressió de fruita vermella, madura i confitada amb gran intensitat de color i una acidesa que ens permetrà assegurar una longevitat de més de 15 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5- 18ºC.
Decantarem el vi 1 hora abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem ¨lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

MARIDA AMB...

Alta xarcuteria, Caça major, Carn de bou, Formatges curats

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs amb temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i/o decantar-les, segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.
- La DO Montsant forma un anell i en el seu interior hi ha la DQO Priorat.

BEPPO 33

màgnum, 1,5 L. DO Monsant

NEGRE

Seguint la perfecta simbiosi entre Josep Mª Vendrell i Gran Anyada que vam iniciar fa ja moltes collites, neix amb força un nou projecte ambiciós però molt personal i amb gran sentiment dedicat a una persona valenta i lluitadora. . . Es tracta de poder oferir les expressives qualitats d'un producte ben elaborat en un envàs, el màgnum de 150 cl. que realça i conserva les virtuts aromàtiques i gustatives del producte molt millor que l'ampolla clàssica de 75 cl i tot amb una relació qualitat / preu / plaer... molt interessant.

NEIX A

DO DO Montsant

Bodega Vendrell Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTES

Josep Maria Vendrell
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2025

70% Garnatxa, 30 % Samsó

10 mesos de criança en barrica francesa.

13,5 % vol.

MARIDA AMB...

Carn blanca al forn
Aus de corral
Formatges semi-curats



PECULIARITATS

- 4 parcel·les d'una mitjana de 33 anys en terreny argilós calcari.
- Garnatxa d'excel·lents prestacions polifenòliques i Samsó o Carinyena de molta vivesa gràcies a la seva alta acidesa, tanins fundents i gran longitud en pas de boca.
- Botes de roure francès de gra fi amb torrat mig.

COM SERVIR-LO

Servir entre 15-17ºC.
Decantarem el vi 1 hora abans del menjar, lliscant el líquid per la paret del decantador i després li donarem voltes en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i després ho deixarem en repòs.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs amb temperatures no superiors als 18 º C.
- És important obrir les ampolles i/o decantar-les, segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color per la seva tonalitat i per la seva intensitat ens pot definir característiques i propietats del vi.

M DE MARIÀ

DOQ Priorat

NEGRE

De vinyes molt velles en una població ideal per fer-hi grans vins i un celler històric i molt familiar com és el Celler Cal Pla, treballat i dirigit per en Joan Sangenís i la seva esposa Cristina Grau, neix un nou projecte de Gran Anyada on brillen els coneixaments dels tres enòlegs: Joan Sangenís, Marià Bigordà , pare i fill que interpreten la partitura d'una terra excel·lent per l'elaboració d'un vi que es fa mereixedor del nom que porta. M de Marià expressa per part del fill la gratitud al seu pare!

NEIX A

DO DOQ Priorat

Celler Cal Pla SL
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTES

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2023

50% Garnatxa Peluda, 25% Garnatxa negra i 25% Samsó

15mesos en barrica de roure francès

14,5 % vol.

MARIDA AMB...

Carns de xai o vedella
Cargols
Formatges semi-curats



PECULIARITATS

- Vinyes de més de 85 anys en vas i en bancals d'abundant llicorella fèrrica. Altitud mitjana i pluviometria escasa.
- Verema manual i seleccionada amb caixes de 15 kg i crio- maceració de 24 hores abans de la fermentació controlada a uns 24 ºC. durant 1 mes. Criança mínima de 15 mesos en barriques de roure francès de gra fi i torrat mig i mínim 2 anys d' ampolla.
- Gran expressió de fruita madura, confitada i quelcom especiada amb tanins amables de final de boca i acidesa integrada. .
- Longevitat del vi: 12 anys.
- Garnatxa Peluda madura i de forta expressió aromàtica, Garnatxa negra fresca i vigorosa i Samsó molt elegant i polida. Excel·lent combinació per un vi molt agradable i versàtil.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,0- 17,0ºC.

Decantarem el vi 1 hores abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.
- A Espanya només hi ha dues Denominacions d'Origen Qualificades: Rioja (DOCa) i Priorat (DOQ).

VITES VETERES

DOQ Priorat

NEGRE

Era l'any 1997 quan en Joan Sangenís decidia embotellar per primera vegada una petita part de la seva pròpia collita de vi i també quan iniciava els contactes amb Marià Bigordà, pare i fill, a fi de formalitzar un projecte conjunt que s'ha anat ampliant i repetint a al llarg dels anys, aconseguint l'acceptació i fidelitat dels clients de Gran Anyada, que han convertit els productes del Celler Cal Pla en un dels estendards de la nostra empresa.

NEIX A

DO DOQ Priorat

Celler Cal Pla SL
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTES

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2016

65% Garnatxa, 35 % Samsó

14 mesos bota francesa
i mínim 1 any en ampolla.

14 % vol.

MARIDA AMB...

Bolets
Caça major
Carn de bou
Formatges curats



PECULIARITATS

- Vinya d'uns 77 anys en bancals d' abundant llicorella fèrrica. Sòl argilós-calcari, d'altitud mitjana i pluviometria escassa.
- Verema manual i seleccionada, fermentació controlada i lenta i criança mínima de 14 mesos en bota de roure francès de gra fi i torrat mig i 1 any en ampolla.
- Garnatxa de gran explosió aromàtica, afruitada, melosa i elegant i Samsó o Carinyena de molta vivesa i acidesa alta.
- Longevitat del vi: més de 15 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16-17,5 º C

Decantarem el vi unes 5 hores abans de servir-lo. Amb l'ampolla recta, farem "colpejar" el vi al centre del decantador i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i deixarem el vi en repòs fins servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs frescos i amb temperatures no superiors als 18º C.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- A Espanya només hi ha dues Denominacions d'Origen Qualificades: Rioja i Priorat.

VITES VETERES

DOQ Priorat

NEGRE

1492 ampolles del BOTELLER PRIVAT del CELLER

En el celler Cal Pla de Porrera, Joan Sangenís i Marià Bigordà, pare i fill, van guardar de la collita 2014, 1492 ampolles de les 11 barriques inicials del Vitis Veteres Mas d'en Compte habitual, per comprobar la seva evolució en la criança en bóta de roure francès (19 mesos) i en ampolla (+ de 7 anys) i el resultat el podeu comprobar al tastar i saborejar una d'aquestes ampolles. Per gaudir i quasi embogir de felicitat!. Sense paraules..... Amb una longevitat encara de 9 anys i un preu que no te'l creus!

NEIX A

DO DOQ Priorat

Celler Cal Pla SL
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTES

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2014

75% garnatxa, 25% Samsó

19 mesos en barrica de roure francès i mínim 7 anys d' ampolla

14 % vol.

MARIDA AMB...

Alta xarcuteria
Bolets i caça major
Carn de bou
Formatges curats



PECULIARITATS

- Vinyes de més de 77 anys en vas i en bancals d'abundant licorella fèrrica. Altitud mitjana i pluviometria escasa.
- Verema manual i seleccionada amb caixes de 15 kg i crio- maceració de 24 hores abans de la fermentació controlada a uns 24 ºC. durant 1 mes. Criança mínima de 19 mesos en barriques de roure francès de gra fi i torrat mig i mínim 7 anys d'ampolla.
- Vi d'una plena expressivitat olfactiva, maduresa en pas de boca, amb molt bona cobertura de fruita negre almibarada, balsàmics de pinassa, cuirs i bombó anglès amb un fons elegant especiat, vi d' espais per gaudir poc a poc! Longevitat del vi: 8 a 9anys.

Garnatxa madura i de forta expressió aromàtica i Samso molt elegant i polida. Excel·lent combinació per un gran vi!

COM SERVIR-LO

Servir entre 16.5-17.5ºC

Decantarem el vi 2 hores abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs frescos i amb temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- A Espanya només hi ha dues Denominacions d'Origen Qualificades: Rioja i Priorat.

PLANOTS

DOQ PRIORAT

NEGRE

Era l'any 1997 quan en Joan Sangenís decidia embotellar per primera vegada una petita part de la seva pròpia collita de vi i també quan iniciava els contactes amb Marià Bigordà, pare i fill, a fi de formalitzar un projecte conjunt que s'ha anat ampliant i repetint a al llarg dels anys, aconseguint l'acceptació i fidelitat dels clients de Gran Anyada, que han convertit els productes del Celler Cal Pla en un dels estendards de la nostra empresa.

NEIX A

DO DOQ Priorat

Celler Cal Pla SL
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTES

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2016

50% Garnatxa, 50 % Samsó

16 mesos bota francesa i mínim 2 anys en ampolla.

14,5 % vol.

MARIDA AMB...

Caça major
Carn de bou
Formatges curats



PECULIARITATS

- Vinyes molt velles de poca producció, en bancals orientats al nord-est amb abundant llicorella fèrrica. Sòl argilós-calcari, d'altitud mitjana i pluviometria escassa.
- Verema manual i molt seleccionada, fermentació controlada i lenta i criança mínima de 16 mesos en bota de roure francès de gra fi i torrat mig.
- Garnatxa de gran explosió aromàtica, fruites vermelles, potents i elegants i Samsó o Carinyena d'acidesa alta però vellutada i sedosa al final de boca .Un gran espectacle!!!
- Longevitat del vi: més de 15 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16-17,5ºC

Decantarem el vi unes 5 hores abans de servir-lo. Amb l'ampolla recta, farem "colpejar" el vi al centre del decantador i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge un parell de vegades i deixarem el vi en repòs fins servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs frescos i amb temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- A Espanya només hi ha dues Denominacions d'Origen Qualificades: Rioja i Priorat.

FRAGMENT

DOQ Priorat

NEGRE

Era l'any 1997 quan en Joan Sangenís decidia embotellar per primera vegada una petita part de la seva pròpia collita de vi i també quan iniciava els contactes amb Marià Bigordà, pare i fill, a fi de formalitzar un projecte conjunt que s'ha anat ampliant i repetint a al llarg dels anys, aconseguint l'acceptació i fidelitat dels clients de Gran Anyada, que han convertit els productes del Celler Cal Pla en un dels estendards de la nostra empresa.

NEIX A

DO DOQ Priorat

Celler Cal Pla SL
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTES

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2023

65% Garnatxa, 35% Samsó

11 mesos de criança en bota francesa

14 % vol.

MARIDA AMB...

Carns de xai o vedella
Cargols
Formatges semi-curats



PECULIARITATS

- Vinyes de més de 65 anys en vas.
- Fermentació controlada a 26 ºC i una part de la samsó amb rapa.
- Criança en botes de roure francès durant 11 mesos.
- Longevitat entorn als 12 anys.
- Color vermellós , cirera picota de bona intensitat
- Aroma viu, potent i elegant, de fruites negres i madures, .Tanins amables i ben conjuntats. Bona llàgrima. Final de boca suau i llarg de sensacions.

COM SERVIR-LO

Servir entre 15 a 17ºC.
Caldrà decantar l'ampolla unes 1 h abans de servir-lo. El decantarem abocant el líquid per la paret del decantador i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i després ho deixarem en repòs

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- A Espanya només hi ha dues Denominacions d'Origen Qualificades: Rioja i Priorat.

MAS D'EN COMPTE

Magnum, DOQ Priorat

NEGRE

Era l'any 1997 quan en Joan Sangenís decidia embotellar per primera vegada una petita part de la seva pròpia collita de vi i també quan iniciava els contactes amb Marià Bigordà, pare i fill, a fi de formalitzar un projecte conjunt que s'ha anat ampliant i repetint a al llarg dels anys, aconseguint l'acceptació i fidelitat dels clients de Gran Anyada, que han convertit els productes del Celler Cal Pla en un dels estendards de la nostra empresa.

NEIX A

DO DOQ Priorat

Celler Cal Pla
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTES

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2014

40% Garnatxa, 50 % Samsó ó Carinyena i 10% Cabernet Sauvignon

18 mesos bota francesa i mínim 2 anys en ampolla

14 % vol.

MARIDA AMB...

Bolets
Caça major
Carn de bou
Formatges curats



PECULIARITATS

- Vinyes d'uns 77 anys en bancals d'abundants llicorelles fèrriques. Sòl argilós-calcari, d'altitud mitjana i pluviometria escassa.
- Verema manual i seleccionada, fermentació controlada i lenta i criança mínima de 18 mesos en bota de roure francès de gra fi i torrat mig i 2 anys en ampolla.
- Garnatxa de gran explosió aromàtica, afruitada, melosa i elegant i Samsó o Carinyena de molta vivesa i acidesa alta. El toc de Cabernet dóna una profunditat en boca necessària i original.
- Longevitat del vi: més de 15 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16-17,5ºC

Decantarem el vi unes 5 hores abans de servir-lo. Amb l'ampolla recta, farem "colpejar" el vi al centre del decantador i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i deixarem el vi en repòs fins servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i si pot ser en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens definirà característiques i propietats del propi vi.
- A Espanya només hi ha dues Denominacions d'Origen Qualificades: Rioja i Priorat.

NON STOP

DO Costers del Segre

NEGRE

Un projecte a Costers del Segre era una gran il·lusió per Gran Anyada des de feia temps. Una DO amb tradició vitivinícola que està dividida en subzones per la sea diversitat de terrenys i climatologies i on s'elaboren vins de caràcter i forta personalitat. El Celler Matallonga del petit poble de Fulleda, és un bon exemple de les explotacions familiars amb un projecte modern, regeneratiu a les vinyes i novedós en el celler. Gran Anyada i Celler Matallonga han fusionat tècniques, compromisos i il·lusions per aconseguir aquell producte que dignifiqués el nostre primer projecte conjunt a Costers del Segre. Cal que el proveu i valoreu!

NEIX A

DO Costers del Segre
Subzona Les Garrigues

Celler Matallonga
Fulleda (Lleida)

ALKIMISTES

Alba i Joan Penella
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2022

75% Ull de Llebre i 25% Cabernet Franc

Criança 10 mesos en barrica de roure francès

14 % vol.

MARIDA AMB...

Alta xarcuteria
Verdures a la graella
Carns estofades
Formatges semicurats



PECULIARITATS

- Vinyes velles de les Finques Matallonga (que dona nom al celler) i Escortals, d'un promig d'edat de 60 anys i a una altitud d'uns 600m.
- Agricultura regenerativa basada amb preparats de microorganismes activats dels boscos de Fulleda, adobat amb compost propi de fem de vedell i cobertura vegetal (es tracta de deixar de lluitar contra la natura per treballar conjuntament amb ella). Clima continental amb influència mediterrània.
- Producció mitjana per cep: 1kg de raïm.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5-17ºC.
Decantarem el vi 1 hora abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos , tranquils i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i decantar-les en aquest tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

SISENYOR

DO Cariñena

VI NEGRE

Trobar-nos en una zona d'una altitud entre 700 i 800 metres, d'alt contrast tèrmic entre el matí i la nit (+-10º), amb un clima continental -mediterrani, i amb vinyes quasi centenàries de baixa producció per ser un terreny molt pedregós és el que identifica els vins de la zona on Gran Anyada ha pogut elaborar unint la mà de Nacho Lázaro, propietari de Bodegas Añadas i l'enòleg Óscar Martínez, uns productes excel·lents per fer gaudir als seus clients-amics.

NEIX A

DO DO Cariñena

Celler Bodegas Añadas, SA
Cariñena (Saragossa)

ALKIMISTES

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2024

100% Syrah

4 mesos de criança en bota francesa

14,5% vol.

MARIDA AMB...

Aus de corral
Caça menor



PECULIARITATS

- Vinyes en vas podades a un sol "borró a la vista" per obtenir uns 3500 Kg /Ha.
- Maceració pre-fermentativa durant 7 dies.
- Fermentació controlada en dipòsits troncocònics a 28ºC.
- Criança en barriques de roure francès Allier durant 4 mesos.
- Longevitat entorn als 7 anys.
- Color vermell cirera picota de gran intensitat.
- Aroma alegre i potent, molt net de fruites negres i madures, prunes, mores. Els tanins de la fusta son amables i dolços. Fruita i fusta perfectament lligats i fosos. Bona llàgrima. Final de boca suau , llarg, elegant i complexe.

COM SERVIR-LO

Servir entre 14 a 16ºC.
Caldrà decantar l'ampolla uns 45 minuts abans de servir-lo. El decantarem fent "picar" el líquid en el centre del recipient i remourem el decantador un parell de vegades en el sentit contrari de les agulles del rellotge i el deixarem en repòs.

RECORDA QUE...

- La SYRAH és la millor expressió del vi negre fruitat i de molta personalitat.

Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.

D3 ENÒLEGS

DO CARIÑENA

NEGRE

Aprofitant el màxim les característiques pròpies d'una DO, per nosaltres "mal protegida" i moltes vegades devaluada, que té unes vinyes quasi centenàries situades sobre els 850m d'altitud en terrenys pedregosos però profunds i un clima continental –mediterrani d'alt contrast tèrmic entre el matí i la nit (+-10ºC), l'estreta col·laboració entre Nacho Lázaro, propietari de Bodegas Añadas, el seu enòleg Óscar Martínez i Gran Anyada (Marià Bigordà, pare i fill) no para d'esbrinar nous productes de forta personalitat i màxima garantia per satisfer el nostre client més exigent. Un D3 negre amb molta fruita i sense perdre les seves anteriors característiques meloses!

NEIX A

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Saragossa)

ALKIMISTES

Oscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2022

100 % Garnatxa de pissarra i baix rendiment

12 mesos de criança en bota de roure francès

14,5% vol.

MARIDA AMB...

Carns vermelles
Carns blanques al forn
Verdures a la graella
Pastis Massini



PECULIARITATS

- Vinya vella en vas i un promig d'edat de 55 anys, Terrenys molt pobres, de pissarra gris i secs. Poca producció (850g per planta) i situades en terreny argilós-calcari a uns 850 m. d'altitud. Alt contrast tèrmic.
- Verema manual amb caixes de 10 kg, taula de selecció manual i crio-maceració. Fermentació controlada i lenta a uns 24ºC. durant 1 mes amb llevat indígen. Dos remuntats diaris per l'extracció del color. Fermentació malolàctica en barriques de roure francès de textura fina i torrat alt, de 300 i 500 litres.
- Bon color vermellós í gran expressió de fruita vermella, madura, confitada i quelcom especiada amb tanins amables de final de boca i acidesa integrada .
- Longevitat entorn als 12 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 15- 17ºC
Decantarem el vi 2 hores abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després farem voltar aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos , tranquils i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i decantar-les en aquest tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

40 EUROS
DO CARIÑENA
NEGRE

Aprofitant el màxim les característiques pròpies d'una DO, per nosaltres "mal protegida" i moltes vegades devaluada,que té unes vinyes quasi centenàries situades sobre els 850m d'altitud en terrenys pedregosos però profunds i un clima continental –mediterrani d'alt contrast tèrmic entre el matí i la nit (+-10ºC), l' estreta col·laboració entre Nacho Lázaro, propietari de Bodegas Añadas, el seu enòleg Óscar Martínez i Gran Anyada (Marià Bigordà, pare i fill) no para d'esbrinar nous productes de forta personalitat i màxima garantia per satisfer el nostre client més exigent. Un 40 euros que val més del que costa!

NEIX A

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Saragossa)

ALKIMISTES

Oscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2022

100% Garnatxa de baix rendiment

15 mesos de criança en bota de roure francès

14,5% vol.

MARIDA AMB...

Carns vermelles
Verdures a la graella
Formatges semicurats



PECULIARITATS

- Vinya vella en vas i un promig d'edat de 65 anys, molt pobre. De poca producció (850g per planta) i situades en terreny argilós-calcari d'uns 850 m. d'altitud. Alt contrast tèrmic.
- Verema manual amb caixes de 10 kg, taula de selecció manual i crio-maceració.
- Fermentació controlada a uns 24ºC. durant 1 mes amb llevat indígen. Dos remuntats diaris per l'extracció del color.
- Fermentació malolàctica en barriques de roure francès, de 300 i 500 litres.
- Bon color vermellós í gran expressió de fruita vermella, madura, confitada i quelcom especiada amb tanins amables de final de boca i acidesa integrada.
- Longevitat de més de 12 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5- 17ºC
Decantarem el vi 1/2 hora abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos , tranquils i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i decantar-les en aquest tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

60 EUROS
DO CARIÑENA
NEGRE

Aprofitant al màxim les característiques pròpies d'una DO, per nosaltres "mal protegida" i moltes vegades devaluada,que té unes vinyes gairebé centenàries situades sobre els 850m d'altitud en terrenys pedregosos però profunds i un clima continental –mediterrani d'alt contrast tèrmic entre el matí i la nit (+-10ºC), l' estreta col·laboració entre NachoLázaro, propietari de Bodegas Añadas, el seu enòleg Óscar Martínez i Gran Anyada (Marià Bigordà, pare i fill) no para d'esbrinar nous productes de forta personalitat i màxima garantia per satisfer el nostre client més exigent.Un 60 euros que val més del que costa!

NEIX A

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Saragossa)

ALKIMISTES

Oscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2022

70 % Garnatxa i 30% de carinyena de baix rendiment

18 mesos de criança en botes de 300, 500 i foudre de 3000 l de roure francès

14,5% vol.

MARIDA AMB...

Alta xarcuteria
Bolets i caça major
Carn vermelles



PECULIARITATS

- Vinya vella en vas i un promig d'edat de 75 anys, molt pobre i d'una altitud al voltant dels 900 m. Poca producció (750g per planta) i situades en terreny argilós-calcari Alt contrast tèrmic.
- Verema manual amb caixes de 10 kg, taula de selecció manual i crio-maceració.
- Fermentació controlada a uns 24ºC. durant 1 mes amb llevat indígena. Dos remuntats diaris per l'extracció del color. Fermentació malolàctica en barriques de roure francès.
- Bon color vermellós í gran expressió de fruita vermella i negre, madura, confitada i quelcom especiada, torrats fins, mineralitat palesa induïda pel terreny i amb tanins amables de final de boca i acidesa integrada .
- Longevitat de més de 14 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5- 17,5ºC
Decantarem el vi 1/2 hora abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos , tranquils i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i decantar-les en aquest tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

YOU ROCK

DO ALMANSA

NEGRE

Una DO jove i no molt gran que sempre ha cridat l'atenció a GRAN ANYADA per les seves varietats, climatologia i edafologia ha sigut la DO ALMANSA. La seva situació geogràfica en la que es coneix per "Hoya de Almansa",te una altitud entre 700 i 1100 metres, en uns terrenys pràcticaments plans , poc ondulats, de climatologia seca, continental però lleugerament més suau que els de l'interior de la Manxa. Aquestes condicions i les varietats poc tradicionals que majoritàriament es cultiven ha permés a Marià Bigordà, pare i fill, treballar junt al bon amic i enòleg Adolfo Cano presentar uns vins que sorprenen per la seva riquessa aromàtica, fresca, molt afruitada i pas en boca voluminós i agradable.

NEIX A

DO DO Almansa

Celler Cano
Higueruela (Albacete)

ALKIMISTES

Adolfo Cano
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2019

100% Garnatxa Tintorera

Criança 12 mesos en barrica de roure francès de 500 l.

14,5 % vol.

MARIDA AMB...

Alta xarcuteria
Verdures a la graella
Carns estofades
Formatges semicurats



PECULIARITATS

- Vinyes velles, d'un promig d'edat de 50 anys i a una altitud d'uns 1050m.Terrenys calcaris, secs i no massa profuns .Agricultura tradicional. Clima continental amb influència mediterrànea que pot arribar als -10ªC a l' hivern i a 30ª a l'estiu. Producció mitjana per cep: 3kg de raïm.
- Verema manual amb caixes de 15 kg, taula de selecció manual i crio- maceració de 24 hores abans de la fermentació controlada a uns 26 ºC. durant 1 mes. Fermentació malolàctica en barriques de roure francès.
- Potent color vermellós (única varietat de raïm negre que té la polpa negre) que taca la copa í gran expressió de fruita vermella, madura, confitada i quelcom especiada amb final de boca plena i sense arestes i acidesa integrada . Longevitat de més de 10 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5- 17ºC.
Decantarem el vi 2 hores abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals , en llocs frescos , tranquils i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles i decantar-les en aquest tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens pot definir característiques i propietats del vi.

IVAN Y SU LUPA

DOCa RIOJA

VI NEGRE

Valorant vinyes velles amb estructures molt equilibrades i preparades per a una baixa producció, cal tenir en compte el treball dels enòlegs de Tobelos i l'exigència de Gran Anyada per elaborar un vi de Rioja modern, diferent que resalti les caracteristiques de la terra i del lloc on estan situades les vinyes i per tant un producte singular i molt atractiu, diferent als clàssic Rioja de sempre.

NEIX A

DO DOCa Rioja

Celler Tobelos Bodegas y Viñedos
Briñas (Rioja Alta)

ALKIMISTES

Adriana Laucirica
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2019

100% Tempranillo

Criança 14 mesos en barrica de roure
(70% francès i 30% americà)

14% vol.

MARIDA AMB...

Alta xarcuteria
Verdures a la graella
Carns estofades
Formatges semicurats



PECULIARITATS

- Vinyes velles en vas i un promig d'edat de 45 anys, situades al límit de la Rioja alta, entre la Serra de Cantabria i el riu Ebre en terreny argilós-calcari, pobres i en petites parceles. De clima continental amb influència atlàntica. Vents de component nord que sequen les pluges i les humitats evitant moltes enfermetats.
- Verema manual amb caixes de 10 kg, taula de selecció manual i crio- maceració de 24 hores abans de la fermentació controlada a uns 24 ºC. durant 1 mes. Fermentació malolàctica en barriques de roure d'1 a 4 anys (25% de cada any) franceses en un 70% i americà en un 30%.
- Es fa el "battonage" en un 20% de les barriques per millorar l'estructura del vi.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16,5-17ºC.
Decantarem el vi 1 hora abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- El color, per la intensitat i tonalitat, ens pot definir moltes vegades, característiques, edat i propietats d'un vi.

ELS DOS

DO CIGALES

VI NEGRE

Feia molt de temps que voliem fer un projecte a la DO Cigales per considerar-la una zona que moltes vegades ha sigut anomenada el Priorat castella perla seva altitud i el ti pus de sol pedregós amb fons sorrenc i argilós semblant al del nostre Priorat catala. Amb l'ajuda del nostre amic i bon enoleg Juan Ayuso, vam poder fer realitat !'experiencia en el celler Ovidio García on hem sigut compresos i molt ben atesos per tota la família.

NEIX A

DO DO Cigales

Bodegas Ovidio García
Cigales (Valladolid)

ALKIMISTES

Juan Ayuso
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2024

100% Tempranillo

9 mesos de crianç;a en botes de roure francés i roure america a parts iguales

14 % vol.

MARIDA AMB...

Alta Xarcuteria
Fumats
Carns vermelles i de caça
Formatges curats



PECULIARITATS

- Vinyes propies de més de 50 anys en terreny pedregós calcari profund amb textura sorrenca i argilosa, situat a una altitud mitjana de 790 m. La producció per Ha és d'uns 4000 Kg.
- Verema manual i taula de selecció a !'entrada del celler.
- Llevat autòcton en fermentació, molt lenta i controlada a uns 26ºC i dues remuntades diaries per l'extracció del color.
- Crianç;a de 9 mesos en botes de roure frances Allier de gra fi i de rorure americ a, dens i torrat mig.
- Bona pigmentació vermellosa, nas intens de fruites negres i madures com les prunes i les mores amb toes de xocolata, regalessia i textura amable amb final de boca molt sedós i untuós. Un vi incre'iblement amable!

COM SERVIR-LO

Servir entre 14-16º.

Decantarem el vi 1 hora abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.

HONEST

DO Toro

NEGRE

Pensant en robustesa, corpulència amable i gran personalitat, Xavier Iturria, emprenedor per naturalesa, busca en les seves vinyes formades en vas, obtenir totes les característiques que s'esperen dels vins de Toro. La conjunció d'idees entre Xavier Iturria i Marià Bigordà, pare i fill, ha aconseguit plasmar-se en un projecte ambiciós i alhora innovador.

NEIX A

DO DO Toro

Bodegas Iturria
San Roman de Hornija (Valladolid)

ALKIMISTES

Xavier Iturria
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2020

100% Tinta de Toro

22 mesos de criança en bota francesa

14,5% vol.

MARIDA AMB...

Carn de xai
Carn de bou
Formatges curats



PECULIARITATS

- Vinyes pre-filoxériques situades sobre un altiplà a uns 700 m d'altitud, de terrenys calcaris, argilo-sorrencs, profunds i calents que afavoreixen la maduració. Poda en vas.
- Fermentació llarga amb llevats autòctons i fermentació malolàctica en bota.
- Botes de roure francès de gra fi amb torrat mig-alt.
- Espectacular fusió de fruites vermelles potents i amables i pas en boca de sensacions llargues, típiques i de gran personalitat.
- Longevitat: 20 anys.

COM SERVIR-LO

Servir entre 16-17,5ºC
Decantarem el vi unes 2 hores abans de servir-lo. Amb l'ampolla recta, farem "colpejar" el vi al centre del decantador i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge un parell de vegades i deixarem el vi en repòs fins servir-lo.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen en posició horitzontal i en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- El color, per la seva tonalitat i per la seva intensitat, ens definirà característiques i propietats del propi vi.
- El potencial de la varietat Tinta de Toro (Tinta del Pais, Ull de Llebre, Tempranillo o Cencibel en altres zones), cultivada en terrenys calcaris de descomposició de sorres i argiles i una climatologia semiàrida, agafa tota la seva personalitat en els vins negres envellits en llargues criances.

SPECIAL ONE

DO RIBERA DEL DUERO

VI NEGRE

Aprofitant l'excel·lent collita 2021, en el mateix celler dels germans Bienvenido i Ignacio Gallego Zapatero d'Anguix (Burgos), hem fet unes millores sobre el projecte del 2019 per encara millorar-lo i aconseguir un vi més fruitós, més alegre i on fruita i fusta juguen un paper ben coordinat i sense arestes, per no amagar el vertader terroir de Ribera de Duero. Creiem que és una delícia de producte pels amics clients que gaudeixen amb els vins d'aquesta DO.

NEIX A

DO DO Ribera del Duero

Bodegas Gallego Zapatero
Anguix (Burgos)

ALKIMISTES

Béquer Prieto Castro
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLS

2021

100% Tinta del país

14 mesos de criança entre botes de 500l. i barriques de 225l. de roure francés Allier de gra fi.

14,5% vol.

MARIDA AMB...

Alta Xarcuteria
Fumats
Carns vermelles i de caça
Formatges curats



PECULIARITATS

- Vinyes pròpies de més de 70 anys en terreny calcari-argilós, situat a una altitud mitjana de 850 m. La producció per Ha és d'uns 3000 Kg. Poda en vas.
- Verema manual i taula de selecció a l'entrada del celler.
- Llevat autòcton en fermentació, molt lenta i controlada a uns 26ºC i remuntades diàries per l'extracció del color
- Criança de 14 mesos en botes de 500l. i barriques de 225l. de roure francès Allier de gra fi i torrat mig.
- Bona pigmentació vermellosa, nas intens de fruites negres i madures com les prunes i les mores, textura amable amb tocs làctics i final de boca molt sedós i untuós. Un vi increïblement amable!

COM SERVIR-LO

Servir entre 15 a 17ºC.

Decantarem el vi 1 hora abans dels àpats amb l'ampolla inclinada i farem "lliscar" el vi per les parets del recipient i després vorejarem aquest en sentit contrari a les agulles del rellotge, un parell de vegades i el deixarem en repòs fins l'hora de beure'l.

RECORDA QUE...

- Els vins sempre s'emmagatzemen horitzontals, en llocs frescos i a temperatures no superiors als 18ºC.
- És important obrir les ampolles o decantar-les segons el tipus de vi, abans del seu consum.
- El color, per la intensitat i tonalitat, ens pot definir moltes vegades, característiques, edat i propietats d'un vi.

VERUS
oleum viride
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Seleccionant les oliveres més centenàries de la varietat Palomar (Olesana)que es troben en els terrenys de llicorella més alts,(550mts) però, també més pobres del terme d'Olesa de Montserrat, neix la màxima expressió d'aromes i sabors d'un oli d'oliva.

PECULIARITATS

- Oliveres seleccionades per la seva edat i pel terreny on estan plantades.
- Collita primerenca (Mitjans d' octubre)
- Olives recollides, ventades per separar fulles i altres impureses i treballades en el molí com a màxim a les 24 hores.
- Oli de primera extracció,de primera premsada en fred, sense filtrar i únicament de la varietat Palomar Olesana.
- Oli equilibrat, afruitat mitjà i final de boca lleugerament picant i amarg. Molt gustós.

MARIDATGE

Verdures
Amanides
Pa torrat
Pa amb xocolata

RECORDA QUE...

L'oli d'oliva verge té reconegudes propietats importants:

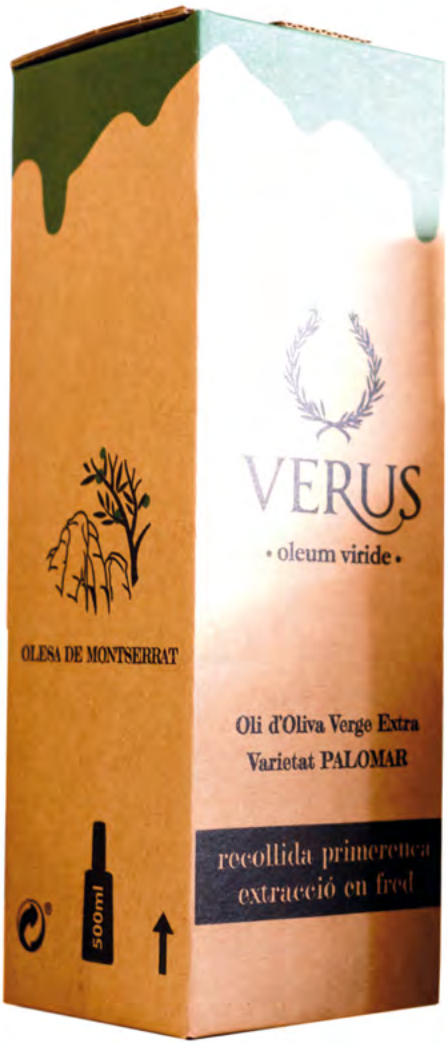
- Prevé el deteriorament mental (alzheimer) pels seus greixos saludables.
- Té propietats anticancerígenes.
- Aliat perfecte contra la diabetis.
- Enforteix el sistema immunològic
- Controla el colesterol, etc.

NEIX A

Catalunya
Oliveraires Palomar Olesana SAT
Olesa de Montserrat (Barcelona)

DETALLS

2026
100% Oli d'oliva verge extra
Acidesa 0,12º





DELICADESES FINES
by Gran Anyada

OLESA DE MONTSERRAT
VERUS, OLI D'OLIVA VERGE EXTRA,
0.5 L. PALOMAR de Llicorella,
2026



MAURICI COT mestre pastisser
CARQUINYOLIS d' Autor, amb xocolata (150g).
Sense gluten ni lactosa



LA JARA
LLESCAT D'ESPATLLA IBÈRICA DE JABUGO

Tallat a ganivet
(100 g)



CAIXES i ESTUTXOS

BY Gran Anyada



Caixes i estutxos en cartró i fusta



C-55, km1,9 · Finca Can Cortadellas · 08292 Esparreguera
Tel. 93 777 71 17 grananyada@grananyada.es
www.grananyada.es

GRAN ANYADA
VI I CAVA PER ALS AMICS

alkimistes-prescriptors
projectes propis