

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 ECOLÓGICO DE GUARDA SUPERIOR

Cuando por tu lado y sin hacer ruido pasa la "sapiencia" del enólogo y investigador Joan Miquel Canals y la buena labor que llevan a cabo sus hermanos Imma, Toni y Albert…no queda otra que realizar un proyecto conjunto con un lema claro: "Meticulosidad en el viñedo para tener tranquilidad en la bodega" las dos M (Marià, padre e hijo) lo tienen claro, CLOS GRAN ANYADA son cavas: AUTÉNTICOS!!!

NACE EN

DO CAVA

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

ALKIMISTAS

Joan Miquel Canals
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2023

Macabeo 60%, Xarel·lo 40%

25 meses de crianza en botella en botella antes del degüelle

12 % vol.

MARIDA CON...

Pan con tomate
Arroces
Carne blanca
Queso tierno



PECULIARIDADES

- Viñedos bien trabajados. Vino base de calidad con aromas sinceros y muy francos.
- Control de la temperatura de la cava entre 13-15º.
- Segunda fermentación en la botella, muy lenta y controlada.
- "Carbónico" escalonado y bien alineado.
- Paso en boca alegre y fresco.

CÓMO SERVIRLO

Temperatura de servicio entre 5,5-7ºC.
Nos interesa plenitud en la nariz y textura en el paso de boca.

RECUERDA QUE...

- Un Brut Nature nunca tiene azúcar añadido.
- Un reserva o cava de guarda superior debe tener un mínimo de 18 meses de crianza en cava.
- Desde el "degüelle" tendrá una longevidad de unos 15 meses.
- La conservación de la botella siempre en posición vertical.

CLOS GRAN ANYADA

Brut Nature Rosé Reserva

CAVA ECOLÒGICO DE GUARDA SUPERIOR

Cuando por tu lado y sin hacer ruido pasa la "sapiencia" del enólogo y investigador Joan Miquel Canals y la buena labor que llevan a cabo sus hermanos Imma, Toni y Albert…no queda otra que realizar un proyecto conjunto con un lema claro: "Meticulosidad en el viñedo para tener tranquilidad en la bodega" las dos M (Marià, padre e hijo) lo tienen claro: AUTENTICIDAD!!!

NACE EN

DO CAVA

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

ALKIMISTAS

Joan Miquel Canals
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2023

Trepat 90%, Pinot Noir 10%
Ecológico

24 meses de crianza en botella en botella antes del degüelle

12 % vol.

MARIDA CON...

Pan con tomate
Arroces
Carne blanca



PECULIARIDADES

- Viñedos de unos 25 años, graduación alcohólica media, acidez alta y elegancia aromática.
- Control de la temperatura de la cava entre 13-15º.
- Segunda fermentación en la botella, muy lenta y controlada.
- "Carbónico" crujiente i discreto con aromas afrutados, elegantes i académicos.
- Un Brut Nature para empezar y terminar cualquier comida.

CÓMO SERVIRLO

Temperatura de servicio entre 6-7ºC.

RECUERDA QUE...

- Un Brut Nature no tiene nunca azúcar añadido.
- Un reserva o cava de guarda superior debe tener un mínimo de 18 meses de crianza en cava.
- Desde el "deguelle" tendrá una longevidad de unos 15 meses.
- La conservación de la botella siempre en posición vertical.

M DE MARIÀ xarel.lo

Brut Nature Gran Reserva

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Una vez más, trabajando conjuntamente las dos "M" de GRAN ANYADA, (Marià, padre e hijo) y el investigador y enólogo Joan Miquel Canals con los ejecutores de sus indicaciones, sus hermanos: Imma, Toni y Albert, presentan un nuevo cava monovarietal, fruto como siempre de un proyecto conjunto que ahora se convierte en realidad. Nuestro lema no cambia nunca:" meticulosidad en la viña para tener tranquilidad en la bodega" pero ahora añadimos: " finura y alegría en boca".

NACE EN

DO CAVA

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

ALKIMISTAS

Joan Miquel Canals
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2020

Xarel·lo 100%

56 meses de crianza en botella antes del degüelle

12 % vol.

MARIDA CON...

Verduras gratinadas
Arroces
Pescados "salseados"
Coulant de chocolate



PECULIARIDADES

- Viñas viejas, bajas producciones, prensado suave.
- Control de la temperatura de la cava entre 13-15º.
- Segunda fermentación en la botella, muy lenta y controlada.
- Muy buena espumosidad. Muestra buen desprendimiento de carbónico.
- Aroma puro, sin "maquillajes", de gran elegancia y con notas claras del buén trabajo de la levadura, bollería recién horneada, pinzeladas lácticas y toques balsámicos . En boca es suave, redondo y muy lleno. Buena acidez final. Muy varietal destacando las sensaciones envolventes de almendra al final que invita a repetir la copa.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 6.5-8ºC
Nos interesa la plenitud en nariz y mucha textura en paso de boca.

RECUERDA QUE...

- Este cava de xarel·lo es la mejor expresión de fruta, equilibrio y autenticidad.
- Un Brut Nature no puede incorporar nunca azúcar añadido.
- Un reserva o cava de guarda superior tiene que tener un mínimo de 30 meses de crianza en cava.
- Desde el degüelle tiene una longevidad mínima de 15 meses.
- La conservación de la botella siempre vertical.

M de MARIÀ Pinot Noir ecológico

Brut Natural Gran Reserva Blanc de Noirs

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Cuando por tu lado y sin hacer ruido pasa la "sapiencia" del enólogo y investigador Joan Miquel Canals y la buena labor que llevan a cabo sus hermanos Imma, Toni y Albert…no queda otra que realizar un proyecto conjunto con un lema claro: "Meticulosidad en el viñedo para tener tranquilidad en la bodega" las dos M (Marià, padre e hijo) lo tienen claro, CLOS GRAN ANYADA son cavas: AUTÉNTICOS!!!

NACE EN

DO CAVA

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

ALKIMISTAS

Joan Miquel Canals
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2022

Pinot Noir 100% ecológico

48 meses de crianza en botella en botella antes del degüelle

12,5 % vol.

MARIDA CON...

Foie gras de oca o pato
Verduras gratinadas
Marisco
Carnes a la brasa



PECULIARIDADES

- Viñedos de unos 30 años , graduación alcohòlica óptima, acidez alta y gran elegància aromàtica.
- Cosecha manual y seleccionada, prensado muy suave sin ninguna maceración.
- Control de la temperatura de la cava entre 13-15º.
- Segunda fermentación en la botella, muy lenta y controlada.
- "Carbónico" crujiente i discreto con aromas a frutas rojas, elegantes y de gran finura.
- Un gran Brut Nature muy diferente para disfrutarlo siempre!!!

CÓMO SERVIRLO

Temperatura de servicio entre 6-7,5ºC.
Nos interesa plenitud en la nariz y textura en el paso de boca.

RECUERDA QUE...

- Un Brut Natural o Nature nunca tiene azúcar añadido.
- Un Gran Rva o cava de guarda superior debe tener un mínimo de 30 meses de crianza en cava.
- Desde el "degüelle" tendrá una longevidad de unos 15 meses.
- La conservación de la botella siempre en posición vertical.
- Blanc de Noirs es un cava blanco elaborado con una variedad tinta.

D3 ENÒLEGS

DOP Valles de Benavente

BLANCO

En tierras zamoranas, aprovechando las condiciones geológicas del terreno pedregoso sobre arcillas pobres y un clima continental, la familia Otero con experiencia desde 1906, apuesta por una viticultura cambiante, moderna con elaboraciones individualizadas por parcela que permiten coincidir plenamente con los objetivos de Gran Anyada en cuanto a exigencias de calidad.

NACE EN

DO DOP Valles de Benavente

Bodega Otero
Benavente (Zamora)

ALKIMISTAS

Julio Otero
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

100% Verdejo

4 meses sobre lías

12,5 % vol.

MARIDA CON...

Pescado azul (sardina, atún, rodaballo)
Carne blanca y roja
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedos de 25 años en espaldera. Vinificación de "sangrado" por separado de parcela en parcela, fermentación controlada y muy lenta.
- Removido sobre lias finas durante 4 meses. Longevidad entorno a los 36 meses.
- Verdejo virgen con un equilibrio organoléptico (aroma-gusto) notorio, el paso de boca es "estilista", una acidez de presencia y continuista, agua de mamantial y sutileza, de melón acabado de cortar.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 6-8 º C

No será necesario decantar la botella, simplemente abrirla a poder ser 15 minutos antes de servirla.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

SISENYOR

DO Penedès

BLANCO ECOLÓGICO

De la variedad del Penedès Garnacha, presentamos el trabajo conjunto del viticultor Quim Mallofré con los enólogos de Gran Anyada: Marià Bigordà, padre e hijo, que ha dado finalmente un producto ecológico que nos hace sentir orgullosos de poder ofrecer a los nuestros clientes como primicia de la DO más cercana: el Penedès.

NACE EN

DO DO Penedès

Celler Joaquim Mallofré
Santa Margarida i els Monjos (BCN)

ALKIMISTAS

Quim Mallofré
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLES

2025

100% Garnacha

4 meses sobre lías finas

12,5 % vol.

MARIDA CON...

Tortillas
Arroces
Marisco en salsa



PECULIARIDADES

· Viñedos ecológicos y en jarrón, terrenos calcáreos, secos y no demasiado profundos. Clima continental con influencia mediterránea.
· Vendimia manual con cajas de 15 kg, tabla de selección manual y criomaceración de 24 horas antes de la fermentación controlada a unos 16 ºC. Durante tres semanas. Un 15% de la producción pasa a barricas francesas de grano fino para añadirse sobre la totalidad de la elaboración y macerarse con las lías finas durante cinco meses en las anforas de barro haciendo remontados cada semana.
· Longevidad en torno a 5 años.
· Gran expresión de fruta fresca, cítrica, con todas de fruta de hueso y tropical como se manda la variedad y en boca agradable sensación en la entrada, muy llena y fluida al final. Acidez muy bien integrada.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 6.5-8ºC
No habrá que decantar la botella. Simplemente abrir-la unos minutos antes de servirla.

RECUERDA QUE...

· Este BLANCO de Garnacha es la mejor expresión de un vino afrutado, equilibrado y de mucha personalidad.
· Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
· Es importante abrir las botellas o decantarse según el tipo de vino, antes de su consumo.

VITES VETERES

DE MAS D'EN COMPTE

BLANCO

De la buena sintonía que desde 1997 Mariano Bigordà, Padre e Hijo, han mantenido con Joan Sangenís hablan proyectos conjuntos que han merecido, año tras año, una alta credibilidad entre nuestros amigos-clientes. Ahora ofrecemos la oportunidad de disfrutar de un vino blanco muy elegante y de mucha estructura. En una zona de "premiados y calificados" vinos tintos, elaboramos un blanco de viñedos de más de 30 años de pansal y picapoll, variedades que casi no se cultivan en el Priorat y que aprovechamos para hacer un producto novedoso y diferente.

NACE EN

DO DOQ Priorat

Bodega Cal Pla
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTAS

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2019

70% Pansal, 30% Picapoll

5 meses de barrica francesa de 225 y 500 l. en la variedad Pansal

13 % vol.

MARIDA CON...

Arroces
Carne blanca y roja
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedos de más de 30 años en terreno arcilloso -calcáreo con bancales de mucha pizarra gris y férrica. La vendimia a mano y con cuidada selección sanitaria, que se inicia el 18- 20 de septiembre.
- La Pansal fermenta y se cría en barricas de 225 y 500 l de roble francés de tostado medio, que no "marcan".
- El Picapoll se macera un día, se sangra y fermenta en depósito inox con temperatura controlada. Remontados 2 veces al día.
- Un blanco de cuerpo, con buen equilibrio entre aroma y sabor. Aromas balsámicos, tropicales y maduros. Por su óptima lágrima, descubriremos una buena densidad y plenitud en boca, destacando la mezcla de sensaciones minerales y afrutadas.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 7- 9ºC.
No será necesario decantar la botella, simplemente abrirla, si puede ser, unos 30 minutos antes de servirla.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad puede definir características y propiedades del vino.
- En toda España sólo hay dos Denominaciones de Origen Calificadas: Rioja y Priorat.

LA SU Y LA SWEET

DO CARIÑENA

BLANCO

Aprovechando al máximo las características propias de una DO, para nosotros "mal protegida" y muchas veces devaluada, que tiene viñedos casi centenarios situados sobre los 800 m. de altitud en terrenos pedregosos pero profundos y un clima continental mediterráneo de alto contraste térmico diurno-nocturno (+-10 °C), la estrecha colaboración entre Nacho Lázaro, propietario de Bodegas Añadas, su enólogo Óscar Martínez y Gran Anyada (Marià Bigordà, padre e hijo) no deja de producir nuevos productos de fuerte personalidad y máxima garantía para satisfacer nuestro cliente más exigente.

NACE EN...

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Zaragoza)

ALKIMISTAS

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

65% Garnacha Blanca
35% Chardonnay

5 meses sobre las lías finas

13 % vol.

MARIDA CON...

Arroces
Marisco
Quesos tiernos



PECULIARIDADES

- Viñedos de poca producción en terreno de pizarra gris, seco y a una altitud de unos 800 m.
- Vendimia manual y tabla de selección al entrar en bodega. Fermentación (con levaduras de la propia viña) muy lenta y controlada a unos 15ºC.
- Longevidad entorno a los 4 años.
- Color ligeramente amarillo con reflejos verdosos.
- Aroma de frutas de hueso con "pinzeladas" florales y toques cítricos. El paso de boca es denso, fresco y muy equilibrado. Final muy persistente, ligeramente amargo amable y muy fiel a las variedades, en la tierra y a su clima.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 7.5 y 9.5ºC. No hará falta decantar la botella, simplemente descorcharla un rato antes de servirlo.

RECUERDA QUE...

- La Garnacha blanca es una variedad cultivada en todo el Estado pero especialmente en Cataluña y Aragón donde destaca por su intensa personalidad aromática
- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante descorchar las botellas o escanciarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.cas, edad y propiedades del vino.

CARIANA ALBA

DO CARIÑENA

BLANCO

Nos gustan los proyectos innovadores y la recuperación de variedades autóctonas y en fase de extinción porqué pensamos que han sido variedades adaptadas a su punto de enclave y resistentes a los cambios que en el tiempo se han producido. En el caso concreto de la Cariñena Blanca que no existía en Aragón, (somos pioneros) al tratarse de una mutación de la Cariñena Negra y con los conecimientos que de ella se tienen podriamos confiar en su restistencia a los climas áridos, continentales y con poca necesidad hídrica, terrenos muy pobres, pedregosos y de altitud.Condiciones perfectas que se presentaban para hacer la prueba en un terreno de 0.47 ha al lado de la bodega, donde hemos podido experimentar y confirmar con el trabajo del buen enólogo Óscar Martínez, la colaboración y el buen criterio de la sommelier Olga Melnikava y de los enólogos de Gran Anyada, Marià Bigordà, Padre e Hijo, que la variedad Cariñena Blanca nos ofrecía un vino fresco, singular, complejo y con buena estructura y acidez para ser un vino de longevidad y finura al paladar. Pensamos que es un vino "estrella" por lo novedoso y la sorprendente calidad dentro del abanico de vinos blancos que Gran Anyada ofrece a sus clientes!

NACE EN...

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Zaragoza)

ALKIMISTAS

Óscar Martínez
Olga Melnikavar
Marià Bigordà, Padre e Hijo

DETALLES

2025

90% Cariñena Blanca
10% Garnacha Blanca

5 mes sobre las lías finas

13,5 % vol.

MARIDA CON...

Todo tipo de pescado y marisco
Ensaladas y verduras a la plancha
Arroces
Carnes blancas



PECULIARIDADES

- Viñedo en vaso, terreno arcilloso-calcareo, seco y profundo- Clima árido, continental y a una altitud de unos 650m.
- Vendimia manual en cajas de 15kg, mesa de selección manual y maceración pelicular en prensa. Fermentación en barrica francesa a una temperatura de 16º C durante 3 semanas. Después el vino pasa a barricas de roble francés durante aproximadamente 1 mes y finalmente hace su crianza con las lías finas en depósitos de hormigón con remontados semanales.
- Longevidad en torno a los 7 años.
- Gran expresión de fruta cítrica, con toques de fruta tropical y herbáceas (hinojo, hierba buena y fondo mineral). En paso de boca encontramos una agradable sensación fresca en el ataque inicial, con tensión y fluidez. Acidez muy bien integrada.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 7.5 y 8ºC. No hará falta decantar la botella, simplemente descorcharla un rato antes de servirlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante descorchar las botellas o escanciarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.cas, edad y propiedades del vino.

Tiki Taka

DO CARIÑENA

BLANCO

Encontrarnos en una zona de una altitud entre 700 y 800 metros, de alto contraste térmico entre la mañana y la noche (+/-10º), con un clima continental -mediterráneo, y con viñedos casi centenarios de baja producción por ser un terreno muy pedregoso, es el que identifica los vinos de la zona y en la que Gran Anyada ha podido elaborar, uniendo la mano de Nacho Lázaro, propietario de Bodegas Añadas, y el enólogo Óscar Martínez, unos productos excelentes para disfrute de sus clientes-amigos.

NACE EN...

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Zaragoza)

ALKIMISTAS

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

100% Garnacha blanca

6 meses sobre lías finas

13,5 % vol.

MARIDA CON...

Arroces
Carnes blancas
Pescados
Quesos tiernos



PECULIARIDADES

- Viñedos de poca producción en terrenos de pizarra gris, secos y a una altitud de 800 m.
- Vendimia manual y mesa de selección al llegar a bodega. Fermentación (levadura autóctona de la propia viña) muy lenta y controlada a unos 15ªC.
- Longevidad entorno a los 4 años.
- Color ligeramente amarillo con reflejos verdosos.
- Aroma floral pero también afrutado con ligeras sensaciones de frutas blancas (pera y manzana) y toques cítricos y agradable chocolate blanco. El paso de boca es muy denso, fresco y bien equilibrado. Final muy persistente, ligeramente amargo amable y muy fiel a la variedad, a la tierra y al clima.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 7 y 9ºC. No hará falta decantar la botella, simplemente descorcharla un rato antes de servirlo.

RECUERDA QUE...

- La Garnacha blanca es una variedad cultivada en todo el estado pero especialmente en Cataluña y Aragón y que en nuestro TIKI -TAKA queda perfectamente identificada.
- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18 ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por la intensidad y tonalidad, nos puede definir características y propiedades de un vino.

Vestido largo y frac

DO CARIÑENA

BLANCO

Encontrarnos en una zona de una altitud entre 700 y 800 metros, con un alto contraste térmico entre mañana y noche (+-10), con un clima continental-mediterráneo y con un viñedos casi centenarios de baja producción por ser un terreno muy pedregoso, es el que identifica a los vinos de la zona, donde Gran Anyada ha podido elaborar uniendo la mano de Nacho Lázaro, propietario de Bodegas Añadas y el enólogo Óscar Martínez, unos productos excelentes para el disfrute de sus amigos-clientes.

NACE EN...

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Zaragoza)

ALKIMISTAS

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

100% Chardonnay

4 meses de crianza en barricas francesas sobre sus lías finas

13,5 % vol.

MARIDA CON...

Arroces y Risottos
Pollo al horno
Pescados "salseados"



PECULIARIDADES

- Viñedos en vaso podados a una sola "yema vista" para obtener unos 2500 kg/ha
- Obtención de mosto mediante "sangrado" después de 18 horas de maceración en frio (9ºC) con la pulpa.
- Fermentación controlada en depósitos troncocónicos a unos 17ºC
- Crianza en barricas nuevas de roble francés Allier durante 4 meses con sus propias lías finas y removido una vez por semana.
- Color amarillo pálido con reflejos verdosos, aroma fino y potente, con sensaciones de frutas blancas (pera) y cítricos (piña), el paso de boca es muy denso, toques lácticos (mantequilla) y bien equilibrado. El final es muy persistente, largo y muy fiel a la tierra y su clima.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 7.5 y 9.5ºC. No hará falta decantar la botella, simplemente descorcharla un rato antes de servirlo.

RECUERDA QUE...

- La Chardonnay es una variedad de ciclo corto pero en las condiciones climatológicas y de altitud de Cariñena se puede equiparar a la Xarel•lo del Penedés.
- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- El color por la intensidad y la tonalidad , nos puede definir características, edad y propiedades del vino.

THENTIC

DO ALMANSA

BLANCO ECOLÓGICO

Una DO joven y no muy grande que siempre ha llamado la atencion a Gran Anyada por sus variedades, climatología y edafología ha sido la DO ALMANSA. Su situación geográfica en la que se la conoce por "Hoya de Almansa", tiene una altitud entre 700 y 1100 mts, en unos terrenos prácticamente llanos, poco ondulados, de climatología seca,continental pero ligeramente mas suave que los del interior de la Mancha. Estas condiciones y las variedades poco tradicionales que mayoritariamente se cultivan han permitido a Marià Bigordà, Padre e Hijo, trabajar al lado del buen amigo, propietario y enólogo Adolfo Cano presentar unos vinos que sorprenden por su riqueza aromática, fresca, muy afrutada y con paso de boca voluminoso y agradable.

NACE EN...

DO DO Almansa

Bodegas Cano
Higueruela (Albacete)

ALKIMISTAS

Adolfo Cano
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

100% Sauvignon blanc

Criado en ánfora de barro del año 1902, sobre lías finas durante 6 meses

13% vol.

MARIDA CON...

Todo tipo de pescado
Ensaladas y verduras a la plancha
Paella
Carnes blancas



PECULIARIDADES

- Viñedos bastante viejos, promedio de edad de 35 años y una altitud de 1050 mts.Terreno calcareo, seco y no demasiado profundo.Agricultura tradicional pero ecológica.Clima continental con influencia mediterranea que puede llegar a -10ºC en invierno y 30ºC en verano.Producción media por cepa de: 1-1.5 kg.
- Vendimia manual con cajas de 15kg, mesa de selección manual y crio-maceración de 24 horas antes de la fermentación controlada a unos 16ºC durante 3 semanas y maceración con las lías finas durante 6 meses en las ánforas de barro y remontados cada semana.
- Gran expresión de fruta fresca, cítrica, con toques de fruta de hueso y tropical como pide la variedad, y en boca agradable sensación en la entrada con cremosidad y fluidez. Acidez muy bien integrada. Longevidad de + de 5 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 6,5-8ºC.
No hace falta escanciar la botella pero si abrirla ½ hora antes de su servicio.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horitzontal, en lugares frescos, tranquilos y a temperatures no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas y decantarlas en algunos tipos de vinos antes de ser consumidas.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad,nos puede definir características y propiedades del vino.

COR LINK

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA -INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

BLANCO

Una variedad que no habíamos trabajado en Gran Anyada era la alsaciana Gewürztraminer y desde hace tiempo íbamos pensando en el interés que tienen sus vinos, si es cultivada y trabajada en las condiciones óptimas que requiere esta variedad. Cuando conocimos Bodegas Coronado y en especial a su enólogo Raúl Coronado, hijo del fundador de la bodega, no dudamos que en Cuenca elaboraríamos nuestro proyecto. El nombre de COR LINK tiene su origen en el hospital de Bellvitge y el dibujo de la etiqueta ha sido creado por Ivet, la sobrina del enólogo Marià Bigordà jr.

NACE EN

DO Vino de la Tierra de Castilla .
Indicación Geográfica Protegida (IGP)

Bodegas Coronado
La Alberca de Záncara (Cuenca)

ALKIMISTAS

Raúl Coronado
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

100% Gewürztraminer

Criado sobre lias finas durante 4 meses y un 20% del vino en barrica de roble francés durante 2 meses.

13,5 % vol.

MARIDA CON...

Paellas de marisco.
Quesos de vaca.
Carnes blancas (pollo, pavo, conejo).
Con alcachofas (habitualmente un plato difícil de maridar)
Todo tipo de cocina asiática, japonesa, especiada y picante.
Todo tipo de postres y aperitivos



PECULIARIDADES

- Viñedos de un promedio de edad de 15 años y a una altitud de unos 880m, orientados al sur. Terreno arcilloso y arenoso con abundante piedra calcárea, secos. Clima continental de inviernos muy fríos, con heladas y nevadas y veranos muy calurosos. Producción media por cepa: 950g.
- Vendimia manual y nocturna con cajas de 15 kg, tabla de selección y crío-maceración 24 horas antes de la fermentación controlada a unos 16 °C. durante tres semanas y maceración después de la fermentación, con las lías finas durante 4 meses y un 20% de la producción pasando 2 meses por barricas de roble francés de un tueste bajo, favoreciendo una mayor estructura en boca .
- Aroma con gran expresión de flores (rosas, geranios) y frutos tropicales (maracuyá), especiados , cítricos y miel, en boca muy final suave y muy elegante. Agradable sensación en la entrada llena y fluida al final. Acidez muy bien integrada.
- Longevidad de más de 3 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 6-8 °C.
No hay que decantar la botella pero si abrirla 15 minutos antes de servirlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

Special One

DO MONTERREI

BLANCO

Gran Anyada ha buscado siempre aquellas zonas dónde las variedades que se cultivan, expresen todo su potencial. La DO Monterrei es una de las denominaciones gallegas situada en el sudeste de la región, limitando con Portugal. Bañada por el río Támega, afluente del río Duero, en sus vertientes graníticas si han preservado los cultivos de las tradicionales variedades vinícolas gallegas entre ellas la Godello. Cada vez más el mercado pide un tipo de vino de carácter y que exprese la tipicidad de la zona y esto es lo que han buscado con sus trabajos y catas, los enólogos Marià Bigordà, padre e hijo junto con la Família Da Silva, creemos que el esfuerzo ha merecido la pena!. Ah!, el nombre de SPECIAL ONE hace referencia a un muy buen amigo del equipo de Gran Anyada!

NACE EN...

DO DO Monterrei

Bodega Lara
Verín Ourense

ALKIMISTAS

Jose Antonio Da Silva
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

100% Godello

Criado sobre lías finas durante 4 meses

13,5 % vol.

MARIDA CON...

Todo tipo de pescado blanco y de río
Ensaladas y verduras a la plancha
Carnes blancas



PECULIARIDADES

- Viñedos regularmente bastante viejos, de un promedio de edad de unos 20 años y a una altitud aproximada de 405m.Terrenos inclinados de composición granítica y calcárea.
- Vendimia manual en cajas de 15 kg. Crío maceración a unos 5 °C. Selección, despalillado y maceración de la uva antes del prensado neumático.
- Fermentación controlada. Mínimo 4 meses sobre lías finas y removido una vez por semana. Estabilización en depósito inoxidable y finalmente embotellado.
- Longevidad entorno a los 48 meses. Color amarillo pálido, limpio y brillante.
- Aroma cítrico y mineral, a flores blancas pero también a frutas de agua como la pera y la manzana y a hierbas aromáticas. Muy alegre y potente en la boca expresando el terreno donde se han plantado las cepas destacando la característica mineral del terreno granítico. Final goloso, largo e intenso.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 7 y 8ºC.

No hará falta decantar la botella, simplemente descorcharla un rato antes de servirlo.

RECUERDA QUE...

- Este vino blanco de GODELLO es muy largo, lleno y muy redondo, con una acidez moderada, y un aroma delicadamente floral.
- El vino siempre se almacena horizontal, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarse según el tipo de vino, antes de su consumo.

IVAN Y SU LUPA

DO RIBEIRO

BLANCO

A la DO Ribeiro, situada en el norte-occidental de la provincia d'Ourense y concretamente en la Bodega Pazo Tizón de Moldes nace un nuevo proyecto basado en la variedad Treixadura y cumplimentado por la albariño y la Loureiro, que ahora presentamos con mucha ilusión pues creemos que la Treixadura como variedad típica de la zona y las características muy peculiares de las otras dos nos aportan un producto singular y lleno de matices y sensaciones.

NACE EN...

DO DO Ribeiro

Celler Pazo Tizon
Moldes- Boboras (Ourense)

ALKIMISTAS

Álvaro Bueno
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2024

75% Treixadura, 20 Albariño, 5% Loureiro

6 meses sobre lías finas

13 % vol.

MARIDA CON...

Todo tipo de pescado
Ensaladas y verduras a la plancha
Carne blanca



PECULIARIDADES

- Viñedos viejos en vaso y un promedio de edad de 25 años en terrazas, bancales y orientación donde la Treixadura necesita de terreno semi húmedo y poco seco. Terroir arenoso calcari y de composición granítica.
- Vendímia manual en cajas de 15kg.
- Criomaceración a unos 4ºC, mesa de selección y fermentación controlada a unos 15ºC.Después de la fermentación, battonage con las lías finas durante unos 6 meses. Estabilización y embotellado.
- Vino aromático, fino y elegante con recuerdos de fruta de hueso, matices florales y agua de manantial.En boca es muy fresco, , bien equilibrado, gustoso y tambien untuoso.
- La longevidad es de mas de 4 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 7 y 9ºC.
No hará falta decantarlo en botella, pero mejor abrir un rato antes.

RECUERDA QUE...

- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.
- El vino siempre se almacena horizontal, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.

80 clicks

DO Rias Baixas

BLANCO

Gran Anyada tiene vocación de mejorar siempre sus productos y a pesar de las dificultades que supone cambiar de una bodega a otra de la misma zona, por el conocimiento que tenemos de la zona del O Rosal de la DO Rías Baixas, presentamos un 80 CLICKS renovado, muy mejorado, con una nueva presentación y que pensamos transmite la idea de que la calidad tiene que ser el signo de nuestra empresa. Gracias a Pablo Ibáñez, enólogo y a Arturo Conde, viticultor y enólogo, llega un producto que no tiene rival dentro de la familia de los albariños. El pequeño tanto por ciento de las variedades: Loureiro (10%) y Caiño (5%) engalanan a la variedad principal, la Albariño. Probadlo y valorad!

NACE EN...

DO DO Rias Baixas

Bodega Aldea de Abaixo
O Rosal (Pontevedra)

ALKIMISTAS

Pablo Ibañez
Arturo Conde
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

85% Albariño, 10%Loureiro, 5% Caiño

7 meses sobre las lias finas

12,5 % vol.

MARIDA CON...

Todo tipo de pescado i marisco
Arroz con pescado
Quesos frescos
Foie con higos



PECULIARIDADES

- Zona delimitada por el Océano Atlántico, el río *Miño y montañas que la protegen de los vientos del norte. Viñedos emparrados altos en forma de tejado por culpa de la humedad y en terrenos de abundante piedra calcárea pero de composición ligeramente ácida.

Vendimia manual, criomaceración de la uva, prensado de bajo rendimiento, fermentación a 16ºC. y durante unos 18 días y crianza en depósito con sus lias finas durante 7 meses. Longevidad de unos 4 años, inertización y esterilización por placas.

- 80 CLICKS es un vino de gran intensidad y calidad aromática, destacando las flores blancas, una salinidad agradable que se complementa con la manzana verde y las frutas de hueso. En boca es muy limpio, equilibrado y de una fina textura. La acidez muy integrada y equilibrada, dando un vino muy elegante y que invita a degustarlo nuevamente.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 6,5-7,5ºC.
No habrá que decantar la botella. Simplemente abrirla unos minutos antes de servirla.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos, tranquilos y a temperaturas no superiores a los 18 °C.
- Es importante abrir las botellas antes de su consumo.
- Las viñas de la DO Rias Baixas son auténticos minifundios donde el número de campesinos viticultores dobla las hectáreas existentes.

M DE MARIÀ

DO Rias Baixas

BLANCO

Ampliando la gama de vinos de alta calidad y viendo las grandes posibilidades que nos ofrecían Pablo Ibáñez, enólogo y a Arturo Conde, viticultor y enólogo de la Bodega Aldea de Abaixo de O Rosal llega el Albariño top de la gama que da a Gran Anyada prestigio y calidad. El pequeño tanto por ciento de las variedades: Loureiro (10%) y Caiño (5%) engalanan a la variedad principal, un Albariño seleccionado de viñedos viejos y muy trabajado durante 11 meses con sus lías finas.

NACE EN...

DO DO Rias Baixas

Bodega Aldea de Abaixo
O Rosal (Pontevedra)

ALKIMISTAS

Pablo Ibañez
Arturo Conde
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2024

85% Albariño, 10%Loureiro, 5% Caiño

11 meses sobre las lias finas

12,5 % vol.

MARIDA CON...

Todo tipo de pescado i marisco
Arroz con pescado
Quesos frescos
Foie con higos



PECULIARIDADES

- Zona delimitada por el Océano Atlántico, el río Miño y montañas que la protegen de los vientos del norte. Viñedos emparrados altos en forma de tejado por culpa de la humedad y en terrenos de abundante piedra calcárea pero de composición ligeramente ácida.
- Vendimia manual, criomaceración de la uva, prensado de bajo rendimiento, fermentación a 14 °C. y durante unos 25 días y crianza en depósito con sus lías finas durante 11 meses.
- Longevidad: 7 años
- M DE MARIÀ es un vino de máxima intensidad y calidad aromática, destacando las flores blancas, una salinidad agradable que se complementa con la manzana verde y las frutas de hueso. En boca es muy limpio, equilibrado y de una fina textura. La acidez muy integrada y conjuntada, da a un vino muy elegante y que nos lleva a repetir la copa con total garantía.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 7,5° a 9 °C.
No habrá que decantar la botella pero mejor abrirla un rato antes.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos, tranquilos y a temperaturas no superiores a los 18 °C.
- Es importante abrir las botellas antes de su consumo.
- Los viñedos de la DO Rias Baixas son auténticos minifundios donde el número de campesinos viticultores dobla las hectáreas existentes.

OLÍGITUM

DO Navarra

VINO BLANCO DULCE NATURAL

Viñedos de la variedad de Moscatel de grano menudo plantadas hace más de 70 años en el municipio de Cadreita, en pleno desierto de las Bárdenas Reales, escogidos para que Marià Bigordà, padre e hijo, llevaran a la realidad su proyecto de un vino dulce de aperitivo y postre que cosecha tras cosecha consigue el "placer" de su ya fiel consumidor.

NACE EN

DO DO Navarra

Bodega Piedemonte
Olite (Navarra)

ALKIMISTAS

Marian Vitrian
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2024

100% Moscatel de grano menudo

11% vol.

MARIDA CON...

Foie gras de oca o pato
Hojaldre de manzana con foie
Frutos secos salados



PECULIARIDADES

- Viñedos viejos de poca producción en terrenos de altitud media, secos y de clima continental con elevada diferencia térmica entre día y noche.
- Vendimia manual, sobremadurada. Prensado de bajo rendimiento y fermentación controlada, lenta y parada por filtración esterilizante en su momento óptimo de azúcar residual para el producto a elaborar.
- Longevidad entorno a los 36 meses.
- Máxima expresión de la uva puesta en la boca partiendo de una entrada donde los cítricos (hoja de naranjo) estan muy presentes, la elegancia de la rosa y la fruta en almíbar no se molestan.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 8,5-10,5ºC
No será necesario decantar la botella.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos y con temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.
- La DO Navarra es conocida por sus vinos rosados pero también por sus dulces naturales entre ellos el Olígitum, que destaca como un de los mejores.

D3 ENÒLEGS

DOP Valles de Benavente

ROSADO

La vendimia nos permite ir a la combinación Tempranillo y Prieto Picudo que trabajada con nieve carbónica y muy poca maceración sorprende por su color piel de cebolla y por los elegantes aromas de frutas rojas como las frambuesas, fresas, ciruelas. En boca es intenso, lleno y muy armónico, siempre resaltando las características y tipicidades de los terrenos de la zona. Otro proyecto que se hace realidad gracias a la buena sintonía entre la familia Otero y Gran Anyada.

NACE EN

DO DOP Valles de Benavente

Bodega Otero
Benavente (Zamora)

ALKIMISTAS

Julio Otero
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

100% Tempranillo

3 meses sobre sus lías finas

13 % vol.

MARIDA CON...

Carne blanca
Pasta
Pizzas gourmet



PECULIARIDADES

- Viñedos de más de 40 años en espaldera en zonas de altitud de unos 770 metros.
- Micro-maceración con sangrado de lágrima y fermentación controlada a unos 14ºC.
- Removido sobre sus propias lías finas durante más de 3 meses.
- Longevidad entorno a los 24 meses.
- Aroma alegre y potente de frutas rojas y flores azules, de buena intensidad y gran elegancia y con un final de boca suave, redondo y muy equilibrado.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 6-8ºC.
No será necesario decantar la botella. Simplemente abrirla unos minutos antes de servirla.

RECUERDA QUE...

- Este rosado es la mejor expresión de un vino afrutado, equilibrado y de mucha personalidad.
- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, puede definir características y propiedades del vino.

D3 ENÒLEGS

DOP Valles de Benavente

ROSADO

La vendimia nos permite hacer un rosado con alma de vino tinto, retornando a la combinación de diferentes maduraciones del Prieto Picudo que siempre sorprende por los elegantes aromas a frutas rojas, frambuesas, fresas, ciruelas rojas con un final de boca intenso y muy armónico pero siempre resaltando las características y tipicidades de la zona. Una vez más un buen proyecto que se hace realidad gracias al buen hacer de la familia Otero y Gran Anyada

NACE EN

DO DOP Valles de Benavente

Bodega Otero
Benavente (Zamora)

ALKIMISTAS

Julio Otero
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

100% Prieto Picudo

3 meses sobre sus lías finas

13 % vol.

MARIDA CON...

Carne blanca
Pasta
Pizzas gourmet



PECULIARIDADES

- Viñedos de más de 40 años en espaldera en zonas de altitud de unos 770 metros.a
- Micro-maceración con sangrado de lágrima y fermentación controlada a unos 14ºC.
- Removido sobre sus propias lías finas durante más de 3 meses.
- Longevidad entorno a los 24 meses.
- Aroma alegre y potente de frutas rojas y flores azules, de buena intensidad y gran elegancia y con un final de boca suave, redondo y muy equilibrado.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 6-8ºC.
No será necesario decantar la botella. Simplemente abrirla unos minutos antes de servirla.

RECUERDA QUE...

- Este rosado es la mejor expresión de un vino afrutado, equilibrado y de mucha personalidad.
- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, puede definir características y propiedades del vino.

EQUILICUÀ

DO Montsant

TINTO

Probando vinos y valorando viñedos jóvenes con estructuras muy equilibradas y preparados para una baja producción, Gran Anyada y Vendrell Rived han creído ahora oportuno resaltar la "esencia" de las variedades garnacha y cariñena y presentar un proyecto diferente, moderno, donde destacan las cualidades de aquellas variedades en toda su pureza sin ninguna interferencia.

NACE EN

DO Montsant

Bodega Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTAS

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

50% Cariñena, 50% Garnacha

Sin crianza en madera

14 % vol.

MARIDA CON...

Alta charcuteria
Verduras a la parrilla
Carnes estofadas
Quesos semicurados



PECULIARIDADES

- Viñedos jóvenes en terreno arcilloso- calcáreo, pobre en materia orgánica pero muy profundo.
- Cepas en vaso con una producción de unos 2500 Kg / Ha equivalentes a unos 900 g./cepa.
- Máxima expresión de fruta roja, madura y confitada con gran intensidad de color y una acidez que nos permitirá asegurar una longevidad de más de 8 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16,5-17ºC.
Decantaremos el vino 2 horas antes de las comidas con la botella inclinada y haremos ¨deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después bordearemos este en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos, tranquilos y a temperaturas no superiores a los 18 °C.
- Es importante abrir las botellas y decantarlas en este tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.
- La DO Montsant forma un anillo y en su interior hay la DQO Priorat.

FUNDENT DE CAMÓS

DO Montsant

TINTO

Josep Maria Vendrell Rived todo lo que tiene se lo ha ganado a pulso, viticultor por vocación y enólogo por tener la ambición de llegar más lejos y hacer de sus viñedos(prácticamente minifundios) y su "juguete" de bodega algo respetable con unos "caldos" que vienen con ventaja, gran materia prima respetando el vino al máximo, Marià Bigordà, padre e hijo, hace muchos años vimos que teníamos la oportunidad de hacernos también "respetar" en una zona dónde no encontraríamos mejor anfitrión.

NACE EN

DO DO Montsant

Bodega Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTAS

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2024

55% Cariñena, 45% Garnacha

3 meses de crianza en barrica francesa

14 % vol.

MARIDA CON...

Carne estofada
Legumbres
Quesos semicurados



PECULIARIDADES

- Viñedos de 35 años.
- Vinificación por separado y coupage después de crianza.
- Gran capacidad de pigmentación y gran poder de longevidad.
- 3 meses de roble francés nuevo con "actuación" estructural y evitando leñosidades.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 14,5-16,5 º C
No será necesario decantar, abrir la botella 1 hora antes y será suficiente.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos y con temperaturas no superiores a los 18ºC.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

CARAM

DO Montsant

TINTO

Tras el éxito del CARAM como vino identificado a la DO Montsant, lanzamos ahora en la misma línea, un nuevo CARAM aprovechando las características de la parcela de la viña denominada PLA DE MARITZO de la que destacamos su orientación y composición pedregosa con arcillas calcáreas y porcentaje importante ferruginoso.

NACE EN

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTAS

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2023

60% Cariñena y 40% Garnacha

16 meses de crianza en barrica francesa.

14,5 % vol.

MARIDA CON...

Carnes a la brasa
Verduras a la brasa
Charcutería



PECULIARIDADES

- Viña de 70 años de poda en vaso en las dos variedades.
- Vinificación por separado y ensamblaje después de la crianza en barrica.
- Gran capacidad de pigmentación, nariz intensa y textura muy equilibrada con taninos amables donde la madera está muy conjuntada.
- Gran poder de longevidad.

CÓM SERVIRLO

Servir entre: 15-17ºC

Decantaremos el vino 2 horas antes de comer con la botella vertical y haremos "golpear" el vino en el centro del decantador y después le daremos vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj, un par de veces y luego lo dejaremos en reposo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarse según el tipo de vino antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, puede definir características del vino.
- La DO Montsant forma un anillo y en su interior encontraríamos la DOQ Priorat.

CorLINK

DO Montsant, TINTO

Hace más de 25 años que los proyectos de Gran Anyada en la DO Montsant han estado unidos a la Bodega Vendrell Rived de Marçà con mucho éxito y complacencia de nuestros clientes y amigos. Ahora toca valorar un nuevo proyecto. Un vino tinto de alta expresión, criado en barrica de roble francés durante unos 20 meses con uvas de la variedad Cariñena del viñedo del "Mas d'en Crusat" y uvas de la variedad Garnacha negra del viñedo de las "Pedrenyeres". Todo un nuevo reto de Josep Maria Vendrell y Marià Bigordà, padre e hijo, que con las 582 botellas, que son unas verdaderas joyas, esperamos satisfacer plenamente las expectativas de nuestros amigos-clientes. El nombre de COR LINK tiene su origen en el hospital de Bellvitge y el dibujo es una creación de Ivet, sobrina del enólogo Marià Bigordà jr.

NACE EN

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTAS

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2023

75% Garnacha negra y 25% Cariñena

Crianza 20 meses en barrica de 225 l de roble francés de grano fino y denso. Sólo 582 botellas de un vino de alta expresión.

14,5% vol.

MARIDA CON...

Alta Charcutería
Verduras a la parrilla
Setas y Caza mayor
Carnes rojas a la brasa
Queso curados y semicurados



PECULIARIDADES

- Viñedos de más de 70 años en terreno calcáreo-arcilloso. Control y reducción de la producción para una mejor concentración y acidez. Poda en vaso.
- Levadura autóctona en fermentación y remontados diarios para una mayor extracción del color.
- Crianza de 20 meses en barricas de roble francés de grano fino, denso y tueste medio.
- Buena pigmentación, nariz afrutada intensa, textura amable y final de boca muy suave y agradable destacando el retrogusto de fruta roja en perfecta conjunción con los taninos de la barrica.

CÓM SERVIRLO

Servir entre 16,5- 17 °C.
Decantaremos el vino 1 hora minutos antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después bordearemos este en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y si puede ser en lugares con temperaturas no superiores a los 18°C.
- Es importante abrir las botellas y/o decantarlas, según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, puede definir características y propiedades del vino.

CorLINK

DO Montsant, màgnum 1,5L

VINO TINTO

Hace más de 25 años que los proyectos de Gran Anyada en el Montsant han estado unidos a la Bodega Vendrell Rived de Marçà con mucho éxito y complacencia de nuestros amigos clientes. Ahora toca valorar un nuevo proyecto. Un vino tinto de alta expresión, criado en barrica de roble francés durante unos 16 meses de la variedad Cariñena del viñedo Mas de en Crusat y uvas de Garnatxa Negra del viñedo de las Pedrenyeres. Las dos parcelas de más de 70 años y de producción muy controlada. Todo un nuevo reto de Josep Maria Vendrell y Marià Bigordà, padre e hijo. Del total de la cosecha 2024 hemos seleccionado sólo 84 botellas mágnum, que son una verdadera delicia para el paladar. Recordad que el nombre de COR LINK tiene su origen en el hospital de Bellvitge y el dibujo es una creación de Ivet, sobrina del enólogo Marià Bigordà jr.

NACE EN

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTAS

Josep Ma. Vendrell Rived
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2024

75% Garnacha negra y 25% Cariñena

Crianza 16 mesos en barrica de 225 l de roble francés de grano fino i denso.
Sólo 84 botellas mágnum de un vino de alta expresión..

14,5% vol.

MARIDA CON...

Alta Charcutería
Verduras a la parrilla
Setas y Caza mayor
Carnes rojas a la brasa
Queso curados y semicurados



PECULIARIDADES

- Viñedos de más de 70 años en terreno calcáreo-arcilloso. Control y reducción de la producción para una mejor concentración y acidez. Poda en vaso.
- Levadura autóctona en fermentación y remontado diario para la extracción del color

Crianza de unos 16 meses en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio.

- Buena pigmentación, nariz afrutada intensa, textura amable y final de boca muy suave y agradable destacando el retrogusto de fruta roja en perfecta conjunción con los taninos de la barrica.

CÓM SERVIRLO

Servir entre 16,5- 17 °C.
Decantaremos el vino 1 hora minutos antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después bordearemos este en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontalmente, en lugares frescos, tranquilos y a temperaturas no superiores a los 18°C.
- Es importante abrir las botellas y/o decantarlas, según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, puede definir características y propiedades del vino.

ESPLET

DO Montsant

VINO TINTO DE ALTA EXPRESIÓN

Cada 4 o 5 años y con las máximas garantías, nace este vino que podemos considerar la " joya" de Gran Anyada. De los viñedos de la bodega Vendrell Rived en Marçà : Las *Pedrenyeres de más de 79 años, Mas de en Crusat de más de 90 años y Mas de en Gros de más de 103 años, y elaborado con todo el afecto, paso a paso, ofrecemos 488 botellas de un vino tinto top con gran personalidad y carácter. No dudeis!. Merece la pena probarlo y disfrutar con él!



NACE EN

DO DO Montsant

Celler Vendrell-Rived
Marçà (Tarragona)

DETALLES

2022

60 % Cariñena, 40 % Garnacha

19 mesos de crianza en barrica francesa

14,5 % vol.

ALKIMISTES

Josep Mª Vendrell
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà , Hijo

PECULIARITATS

• Viñedos muy viejos de terreno arcilloso- calcáreo, pobre en materia orgánica pero muy profundo. Cepa en vaso de rendimiento bajo con una producción de unos 500 g./planta.
Vendimia a mano en cajas de unos 10kgs. Tabla de selección y despalillado de la uva para pasar, pulpa y mosto a los depósitos de fermentación. Fermentación lenta a unos 23-24° durante unas cuatro semanas con dos remontados al día. Después de la fermentación se descuba y se pasa el vino a las barricas de roble francés durante unos 19 meses. Una vez embotellado tiene que pasar un mínimo de 24 meses de crianza en botella antes de salir al mercado.
Solo 488 botellas numeradas a mano.
Máxima expresión de fruta roja, madura y confitada con gran intensidad de color y una acidez que nos permitirá asegurar una longevidad de más de 15 años.

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 charcutería, Caza mayor, Carne de buey, Quesos curados.

RECORDA QUE...

• Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos , tranquilos y a temperaturas no superiores a los 18 °C.
• Es importante abrir las botellas y decantarlas en este tipo de vino, antes de su consumo.
• El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.
• La DO Montsant forma un anillo y en su interior hay la DQO Priorat.

BEPPO 33

DO Montsant

TINTO, màgnum 1,5L

Siguiendo la perfecta simbiosis entre Josep Mª Vendrell y Gran Anyada que iniciamos hace ya muchas cosechas, nace con fuerza un nuevo proyecto ambicioso pero muy personal y con gran sentimiento dedicado a una persona valiente y luchadora... Se trata de poder ofrecer las expresivas cualidades de un producto bien elaborado en un envase, el mágnum de 150 cl. que realza y conserva las virtudes aromáticas y gustativas del producto mucho mejor que la botella clásica de 75 cl, y todo con una relación calidad/precio/placer… muy interesante.

NACE EN

DO DO Montsant

Bodega Vendrell Rived
Marçà (Tarragona)

ALKIMISTAS

Josep Maria Vendrell
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2025

70% Garnacha, 30 % Cariñena

10 meses de crianza en barrica francesa.

14 % vol.

MARIDA CON...

Carne blanca al horno
Aves de corral
Quesos semicurados



PECULIARIDADES

- 4 parcelas de una media de 33 años en terreno arcilloso calcáreo.
- Garnacha de excelentes prestaciones polifenólicas y Samsó o Cariñena de mucha viveza, gracias a su alta acidez, taninos fundentes y gran longitud en paso de boca.
- Barricas de roble francés de grano fino con tostado medio.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 15-17 ºC.
Decantaremos el vino 1 hora antes de la comida, vertiendo el líquido por la pared del decantador y después volteare-mos este en sentido contrario a las agujas del reloj, un par de veces y después lo dejaremos en reposo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares con temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas y decantarlas, según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color por su tonalidad y por su intensidad nos puede definir características y propiedades del vino.

FRAGMENT

DOQ Priorat

TINTO

Era el año 1997, cuando Joan Sangenís decidió embotellar por primera vez una pequeña parte de su propia cosecha de vino y también cuando iniciaba los contactos con Marià Bigordà, padre e hijo, para formalizar un proyecto conjunto, que se ha ido ampliando en el transcurso de los años, consiguiendo la aceptación y fidelidad de los clientes de Gran Anyada que han convertido los productos de la bodega Cal Pla en uno de los estandartes de nuestra empresa.

NACE EN

DO DOQ Priorat

Bodega Cal Pla SL
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTAS

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2023

65% Garnacha, 35% Samsó

11 meses de crianza en barrica francesa

14 % vol.

MARIDA CON...

Carnes de cordero o ternera
Caracoles
Quesos semicurados



PECULIARIDADES

- Viñas de más de 65 años en vaso.
- Fermentación controlada a 25 ºC y una parte de la cariñena fermentada con raspón.
- Crianza en barricas de roble francés durante 11 meses.
- Longevidad entorno a los 12 años.
- Color rojizo, cereza picota de buena intensidad.
- Aroma vivo, potente y elegante, de frutas negras y maduras, .Taninos amables y bien conjuntados. Buena lágrima. Final de boca suave y largo de sensaciones.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 15-17ºC

Decantaremos el vino unas 3 horas antes de servirlo. Con la botella recta, haremos "golpear" el vino en el centro del decantador y después voltearemos éste en sentido contrario a las agujas del reloj un par de veces y dejaremos el vino en reposo hasta servirlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos y con temperaturas no superiores a los 18º C.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

M DE MARIÀ

DOQ PRIORAT

VINO TINTO

De viñedos muy viejos, en un pueblo ideal para elaborar grandes vinos y una bodega histórica y muy familiar como es la Bodega Cal Pla de Porrera, proyecto dirigido por Joan Sangenís y su esposa Cristina Grau, nace un nuevo producto para Gran Anyada donde brilla la experiencia de los tres enólogos: Joan Sangenís, Marià Bigordà , padre e hijo, que interpretan la partitura de una tierra excelente para la elaboración de un vino que se hace merecedor al nombre que lleva.

NACE EN

DO DOQ Priorat

Celler Cal Pla
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTAS

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLES

2023

50% Garnacha Peluda, 25% Garnacha negra y 25% Cariñena

Crianza: 15 meses en barrica de roble francés. Mínimo 2 años en botella

14 % vol.

MARIDA CON...

Alta charcutería
Verduras a la parrilla
Carnes estofadas
Quesos semicurados



PECULIARIDADES

- Viñedos de más de 85 años en vaso y en bancales de abundante licorella férrica. Altitud media y pluviometría escasa.
- Vendimia manual y seleccionada con cajas de 15 kg y crío- maceración de 24 horas antes de la fermentación controlada a unos 24 °C. durante 1 mes. Crianza mínima de 15 meses en barricas de roble francés de grano fino y tueste medio y mínimo 2 años de botella.
- Gran expresión de fruta madura, confitada y algo especiada con taninos amables de final de boca y acidez integrada. . Longevidad del vino: 12 años.
- Garnacha Peluda madura y de fuerte expresión aromática, Garnacha negra fresca y vigorosa y Cariñena muy elegante y pulcra. Excelente combinación para un vino muy agradable y versátil.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16- 17 °C.
Decantaremos el vino 1 horas antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después agitaremos éste en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de servirlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos, tranquilos y a temperaturas no superiores a los 18 °C.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.
- En España solo hay dos Denominaciones de Origen Calificadas que son: Rioja y Priorat.

VITES VETERES

DOQ PRIORAT

TINTO

Era el año 1997 cuando Joan Sangenís decidia embotellar por primera vez una pequeña parte de su propia cosecha de vino y también cuando iniciaba los contactos con Marià Bigordà, padre e hijo, a fin de formalizar un proyecto conjunto que se ha ido ampliando y repitiendo a lo largo de los años, consiguiendo la aceptación y fidelidad de los clientes de Gran Anyada , que han convertido los productos de Celler Cal Pla en uno de los estandartes de la empresa.

NACE EN

DO DOQ Priorat

Bodega Cal Pla
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTAS

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2016

65% Garnacha, 35 % Cariñena

14 meses barrica francesa
y mínimo 1 año en botella.

14 % vol.

MARIDA CON...

Setas
Caza mayor
Carne de buey
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedo de unos 77 años en bancales con abundante pizarra férrica. Suelo arcilloso-calcáreo, de altitud media y pluviometría escasa.
- Vendimia manual y seleccionada, fermentación controlada y lenta y crianza mínima de 14 meses en barrica de roble francés de grano fino y tostado medio y 1 año en botella.
- Garnacha de gran explosión aromática, afrutada, melosa y elegante y Samsó o Cariñena de mucha viveza y acidez alta.
- Longevidad del vino: más de 15 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16-17,5ºC

Decantaremos el vino unas 5 horas antes de servirlo. Con la botella recta, haremos "golpear" el vino en el centro del decantador y después voltearemos éste en sentido contrario a las agujas del reloj un par de veces y dejaremos el vino en reposo hasta servirlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos y con temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

VITES VETERES

DOQ PRIORAT

TINTO

1492 botellas del BOTELLERO PRIVADO de la BODEGA

En la bodega Cal Pla de Porrera, Joan Sangenís i Marià Bigordà, padre e hijo, guardaron de la cosecha 2014, 1492 botellas de las 11 barricas iniciales de Vitis Veteres Mas d'en Compte habitual, para comprobar su evolución en barrica de roble francés (19 meses) y botella (+ de 7 años) el resultado lo podeis comprobar al probar y saborear una de estas botellas. Para disfrutar y casi enloquecer de felicidad!. Sin palabras.....Longevidad todavía de 9 años y un precio que ni te lo crees!

NACE EN

DO DOQ Priorat

Bodega Cal Pla
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTAS

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2014

75% Garnacha, 25 % Cariñena

19 meses en barrica de roble francésa más de 7 años en botella.

14 % vol.

MARIDA CON...

Alta charcutería
Setas y caza mayor
Carne de buey
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedos de más de 77 años en vaso y en bancales de abundante llicorella férrica. Altitud mediana y pluviometría escasa.
- Vendimia manual y seleccionada en cajas de 15 kg y crío- maceración de 24 horas antes de la fermentación controlada a unos 24 °C. durante 1 mes. Crianza mínima de 19 meses en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio y mínimo 7 años en botella.
- Vino de plena expresividad olfativa, madurez en paso de boca con muy buena cobertura de fruta negra en almíbar, balsámicos donde el pino es protagonista,cueros y bombón inglés con un fondo elegante especiado.Vino de espacios para disfrutar lentamente! Longevidad del vino: 8 a 9 años Garnacha madura y de fuerte expresión aromática y Cariñena muy elegante y pulcra. Excelente combinación para un gran vino!

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16,5-17,5ºC.

Decantaremos el vino 2 horas antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después removeremos éste en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de servirlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos y con temperaturas no superiores a los 18º C.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- En España solo hay dos Denominaciones de Origen Calificadas que son Rioja y Priorat.

PLANOTS

DOQ PRIORAT

TINTO

Era el año 1997 cuando Joan Sangenís decidia embotellar por primera vez una pequeña parte de su propia cosecha de vino y también cuando iniciaba los contactos con Marià Bigordà, padre e hijo, a fin de formalizar un proyecto conjunto que se ha ido ampliando y repitiendo a lo largo de los años, consiguiendo la aceptación y fidelidad de los clientes de Gran Anyada , que han convertido los productos de Celler Cal Pla en uno de los estandartes de la empresa.

NACE EN

DO DOQ Priorat

Bodega Cal Pla
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTAS

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2016

50% Garnacha, 50% Samsó

16 meses barrica francesa y mínimo 2 años en botella.

14,5% vol.

MARIDA CON...

Caza mayor
Carne de buey
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedos muy viejos de poca producción, en bancales orientados al noreste con abundante pizarra férrica. Suelo arcilloso-calcáreo, de altitud media y pluviometría escasa.
- Vendimia manual y muy seleccionada, fermentación controlada y lenta y crianza mínima de 16 meses en barrica de roble francés de grano fino y tostado medio.
- Garnacha de gran explosión aromática, frutas rojas, potentes y elegantes y Samsó o Cariñena de acidez alta pero aterciopelada y sedosa al final de boca. Un gran espectáculo!!!
- Longevidad del vino: más de 15 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16-17,5ºC

Decantaremos el vino unas 5 horas antes de servirlo. Con la botella recta, haremos "golpear" el vino en el centro del decantador y después voltearemos éste en sentido contrario a las agujas del reloj un par de veces y dejaremos el vino en reposo hasta servirlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos y con temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

MAS D'EN COMPTE

Mágnum

DOQ PRIORAT

TINTO

Era el año 1997 cuando Joan Sangenís decidía embotellar por primera vez una pequeña parte de su propia cosecha de vino y también cuando iniciaba los contactos con Marià Bigordà, padre e hijo, a fin de formalizar un proyecto conjunto que se ha ido ampliando y repitiendo a lo largo de los años, consiguiendo la aceptación y fidelidad de los clientes de Gran Anyada , que han convertido los productos de Celler Cal Pla en uno de los estandartes de la empresa.

NACE EN

DO DOQ Priorat

Bodega Cal Pla
Porrera (Tarragona)

ALKIMISTAS

Joan Sangenís
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2014

40% Garnacha, 50 % Samsó ó Cariñena y 10% Cabernet Sauvignon

18 meses barrica francesa y mínimo 2 años en botella

14 % vol.

MARIDA CON...

Setas
Caza mayor
Carne de buey
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedos de unos 77 años en bancales con abundante pizarra férrica. Suelo arcilloso-calcáreo, de altitud media y pluviometría escasa.
- Vendimia manual y seleccionada, fermentación controlada y lenta y crianza mínima de 18 meses en barrica de roble francés de grano fino y tostado medio y 2 años en botella.
- Garnacha de gran explosión aromática, afrutada, melosa y elegante y Samsó o Cariñena de mucha viveza y acidez alta. El toque de la Cabernet le da una profundidad en boca necesaria y original.
- Longevidad del vino: más de 15 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16-17,5 º C

Decantaremos el vino unas 5 horas antes de servirlo. Con la botella recta, haremos "golpear" el vino en el centro del decantador y después voltearemos éste en sentido contrario a las agujas del reloj un par de veces y dejaremos el vino en reposo hasta servirlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan en posición horizontal y a poder ser en lugares frescos y con temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarlas según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

NON STOP

DO Costers del Segre

TINTO

Un proyecto en Costers del Segre era la gran ilusión de Gran Anyada desde hacía tiempo. Una DO con tradición vitivinícola que está dividida en subzonas por la diversidad de terrenos y climatologías y donde se elaboran vinos con carácter y fuerte personalidad. La Bodega Matallonga del pequeño pueblo de Fulleda, es un buen ejemplo de las explotaciones familiares con un proyecto moderno, regenerativo en las viñas y novedoso en la bodega. Gran Anyada y Bodega Matallonga han fusionado técnicas, compromisos y ilusiones para conseguir un producto que dignificase nuestro primer proyecto en Costers del Segre. Hace falta que lo probéis y valoréis!

NACE EN

DO Costers del Segre
Subzona Les Garrigues

Celler Matallonga
Fulleda (Lleida)

ALKIMISTAS

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

DETALLES

2022

75% Tempranillo y
25% Cabernet Franc

Crianza 10 meses en barrica de roble francés

14 % vol.

MARIDA CON...

Alta charcutería
Verduras a la parrilla
Carnes estofadas
Quesos semicurados



PECULIARIDADES

- Viñedos viejos de las Fincas Matallonga (que da nombre a la bodega) y Escortals, de un promedio de edad de 60 años y a una altitud de unos 600m. Agricultura regenerativa basada con preparados de microorganismos activados de los bosques de Fulleda, abonado con compuesto propio de estiércol de ternera y cobertura vegetal (se trata de dejar de luchar contra la naturaleza para trabajar conjuntamente con ella). Clima continental con influencia mediterránea. Producción mediana por cepa: 1kg de uva.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16,5-17°C.
Decantaremos el vino 1 hora antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después bordearemos este en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos, tranquilos y a temperaturas no superiores a los 18°C.
- Es importante abrir las botellas y decantarlas en este tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

SISENYOR

syrah, DOP Cariñena

VINO TINTO

Encontrarnos en una zona de una altitud entre 700 y 800 metros, con un alto contraste térmico entre mañana y noche (+-10), con un clima continental-mediterráneo y con un viñedos casi centenarios de baja producción por ser un terreno muy pedregoso, es el que identifica a los vinos de la zona, donde Gran Anyada ha podido elaborar uniendo la mano de Nacho Lázaro, propietario de Bodegas Añadas y el enólogo Óscar Martínez, unos productos excelentes para el disfrute de sus amigos-clientes.

ACE EN

DO DOP Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Zaragoza)

ALKIMISTAS

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLES

2024

100% Syrah

4 meses de crianza en barrica francesa

14,5 % vol.

MARIDA CON...

Aves de corral
Caza menor



PECULIARIDADES

- Viñedos en vaso podados a un solo "yema a la vista" para obtener unos 3500 kg/Ha
- Maceración pre-fermentativa durante 7dias
- Fermentación controlada en depósitos troncocónicos a 28ºC
- Crianza en barricas de roble francés Allier durante 4 meses.
- Longevidad entorno a los 8 años.
- Aroma alegre i potente, muy limpio de frutas negras y maduras, ciruelas y moras.Los taninos de la madera son amables y dulces.Fruta y madera perfectamente ligados y fundidos. Buena lágrima.Final de boca suave, largo, elegante y complejo.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 14 y 16ºC
Necesario decantar la botella 45 min. antes de servirlo. Lo escanciaremos por la pared del recipiente y después removeremos este en el sentido opuesto a las agujas del reloj y que tenga su tiempo de reposo.

RECUERDA QUE...

- La Syrah es la mejor expresión de vino tinto afrutado y de mucha personalidad.
- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- El color, por la intensidad y tonalidad, nos puede definir características y propiedades de un vino.

D3 ENÒLEGS

DO Cariñena

VINO TINTO

Aprovechando el máximo las características propias de una DO, para nosotros "mal protegida" y muchas veces devaluada,que tiene unos viñedos casi centenarios situadas sobre los 850 m de altitud en terrenos pedregosos pero profundos y un clima continental mediterráneo de alto contraste térmico entre la mañana y la noche (+-10 °C), la estrecha colaboración entre Nacho Lázaro, propietario de Bodegas Añadas, su enólogo Óscar Martínez y Gran Anyada (Marià Bigordà, padre e hijo) produce nuevos productos de fuerte personalidad y máxima garantía para satisfacer nuestro cliente más exigente. Un D3 tinto con mucha fruta y sin perder sus anteriores características melosas!

ACE EN

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Zaragoza)

ALKIMISTAS

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLES

2025

100 % Garnacha de pizarra y bajo rendimiento

12 mesos de crianza en barrica de roble francès

14,5 % vol.

MARIDA CON...

Carnes rojas
Carnes blancas al horno
Verduras a la parrilla
Pastel tipo Massini



PECULIARIDADES

- Viñedos viejos en vaso y un promedio de edad de 55 años, Terrenos muy pobres, de pizarra gris y secos. Poca producción (850g por planta) y situadas en terreno arcilloso-calcáreo a unos 850 m. de altitud. Alto contraste térmico.
- Vendimia manual con cajas de 10 kg, mesa de selección manual y crío-maceración. Fermentación controlada y lenta a unos 24 °C. durante 1 mes con levadura indígena. Dos remontados diarios por la extracción del color. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de textura fina y tueste alto, de 300 y 500 litros.
- Buen color rojizo í gran expresión de fruta roja, madura, confitada y algo especiada con taninos amables de final de boca y acidez integrada.
- Longevidad entorno a los 12 años

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 15- 17 °C
Decantaremos el vino 2 horas antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después voltearemos este en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas y decantarlas en este tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por la intensidad y tonalidad, nos puede definir características y propiedades de un vino.

40 EUROS

DO Cariñena

VINO TINTO

Aprovechando al máximo las características propias de una DO, para nosotros "mal protegida" y muchas veces devaluada,que tiene unos viñedos casi centenarios situados a unos 850 m de altitud en terrenos pedregosos pero profundos y un clima continental –mediterráneo de alto contraste térmico entre la mañana y la noche (+-10 ºC), la estrecha colaboración entre Nacho Lázaro, propietario de Bodegas Añadas, su enólogo Óscar Martínez y Gran Anyada (Marià Bigordà, padre e hijo) permiten buscar nuevos productos con fuerte personalidad y máxima garantía para satisfacer nuestro cliente más exigente. Un 40 euros que vale más de lo que cuesta!

ACE EN

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Zaragoza)

ALKIMISTAS

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLES

2022

100% Garnacha de bajo rendimiento

15 meses de crianza en barrica de roble francés

14,5 % vol.

MARIDA CON...

Carnes rojas
Verduras a la parrilla
Quesos semicurados



PECULIARIDADES

- Viñedo viejo en vaso y un promedio de edad de 65 años, muy pobre. De poca producción (850g por planta) y situado en terreno arcilloso-calcáreo a unos 850 m. de altitud. Alto contraste térmico.
- Vendimia manual en cajas de 10 kg, mesa de selección manual y crío-maceración. Fermentación controlada a unos 24 °C. durante 1 mes con levadura indígena. Dos remontados diarios para la extracción del color. Fermentación malolàctica en barricas de roble francés, de 300 y 500 litros.
- Buen color rojizo y gran expresión de fruta roja, madura, confitada y algo especiada con taninos amables de final de boca y acidez integrada. Longevidad de más de 12 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16,5- 17 °C
Decantaremos el vino 1/2 hora antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después agitaremos este en sentido contrario a las agujas del reloj un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- La Syrah es la mejor expresión de vino tinto afrutado y de mucha personalidad.
- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- El color, por la intensidad y tonalidad, nos puede definir características y propiedades de un vino.

60 EUROS

DO Cariñena

VINO TINTO

Aprovechando al máximo las características propias de una DO, para nosotros "mal protegida" y muchas veces devaluada, que tiene unoss viñedos casi centenarios situados a unos 850 m. de altitud en terrenos pedregosos pero profundos y un clima continental –mediterráneo de alto contraste térmico entre la mañana y la noche (+–10 ºC), la estrecha colaboración entre Nacho Lázaro, propietario de Bodegas Añadas, su enólogo Óscar Martínez y Gran Anyada (Marià *Bigordà, padre e hijo) trabaja para obtener nuevos productos con fuerte personalidad y máxima garantía para satisfacer a nuestro cliente más exigente. Un 60 euros que vale más de lo que cuesta!

ACE EN

DO DO Cariñena

Bodegas Añadas
Cariñena (Zaragoza)

ALKIMISTAS

Óscar Martínez
Marià Bigordà, Pare
Marià Bigordà, Fill

DETALLES

2022

70% Garnacha y 30% de Cariñena de bajo rendimento.

18 meses de crianza en barricas de 300, 500 litros y foudre de 3000 l de roble francés.

14,5 % vol.

MARIDA CON...

Alta charcutería
Setas y caza mayor
Carne rojas



PECULIARIDADES

- Viñedo viejo en vaso y un promedio de edad de 75 años, muy pobre y de una altitud alrededor de los 850 m. Poca producción (750g por planta) y situadas en terreno arcilloso-calcáreo Alto contraste térmico.
- Vendimia manual en cajas de 10 kg, tabla de selección manual y crío-maceración. Fermentación controlada a unos 24 °C. durante 1 mes con levadura indígena. Dos remontados diarios para la extracción del color. Fermentación malolàctica en barricas de roble francés.
- Buen color rojizo y gran expresión de fruta roja y negra, madura, confitada y algo especiada, tostados finos, mineralidad patente inducida por el terreno y con taninos amables de final de boca y acidez integrada.
- Longevidad de más de 14 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16,5- 17 °C
Decantaremos el vino 1/2 hora antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después agitaremos este en sentido contrario a las agujas del reloj un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- La Syrah es la mejor expresión de vino tinto afrutado y de mucha personalidad.
- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- El color, por la intensidad y tonalidad, nos puede definir características y propiedades de un vino.

YOU ROCK

DO ALMANSA

TINTO

Una Denominación de Origen, joven, no muy extensa que siempre ha llamado la atención a GRAN ANYADA por sus variedades, climatología y edafología ha sido la DO ALMANSA. Su situación geográfica en la que se conoce por "Hoya de Almansa",tiene una altitud entre 700 y 1100 metros, terrenos pràcticamente llanos, poco ondulados, de climatología seca, continental pero ligeramente más suave que los del interior de la Mancha. Estas condiciones y las variedades poco tradicionales que mayoritariamente allí se cultivan ha permitido a Marià Bigordà, padre e hijo, trabajar junto al buen amigo y enólogo Adolfo Cano para presentar unos vinos que sorprenden por su riqueza aromática, fresca, muy afrutada y sabor final muy agradable de gran volumen.

NACE EN

DO ALMANSA

Bodega Cano
Higueruela (Albacete)

ALKIMISTAS

Adolfo Cano
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2019

100% Garnacha Tintorera (Única variedad de uva tinta con pulpa y piel tinta)

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 l.

14,5 % vol.

MARIDA CON...

Alta charcutería
Verduras a la parrilla
Carnes estofadas
Quesos semicurados



PECULIARIDADES

- Viñedos viejos, de un promedio de edad de 50 años y a una altitud de unos 1050 m.Terrenos calcáreos, secos y no demasiados profundos. Agricultura tradicional. Clima continental con influencia mediterránea que puede llegar a los -10ªC en el invierno y a +30ª en verano. Producción media por cepa: 1kg
- Vendimia manual con cajas de 15 kg, tabla de selección manual y crío-maceración de 24 horas antes de la fermentación controlada a unos 26°C durante 1 mes. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.
- Potente color rojizo que deja "manchada" la copa y gran expresión de fruta roja, madura, confitada y algo especiada con final de boca de buen volumen, sin aristas y acidez integrada. Longevidad de más de 10 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16,5- 17°C.

Decantaremos el vino 1 hora antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después bordearemos este en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos, tranquilos y a temperaturas no superiores a los 18°C.
- El color, por su tonalidad y por su intensidad, nos puede definir características y propiedades del vino.

IVAN Y SU LUPA

DOCa RIOJA

TINTO

Valorando viñas viejas con estructuras muy equilibradas y preparadas para una baja producción, hay que tener en cuenta el trabajo de los enólogos de Tobelos y la exigencia de Gran Añada para elaborar un vino de Rioja moderno, diferente, que resalte las caracteristiques de la tierra y del lugar donde están situadas los viñedos y por lo tanto un producto singular y muy atractivo, diferente a clásico "Rioja" de siempre.

NACE EN

DO DOCa Rioja

Tobelos Bodegas y Viñedos
Briñas (Rioja Alta)

ALKIMISTAS

Adriana Laucirica
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2019

100% Tempranillo

Crianza 14 meses en barrica de roble (70% francesas i 30% americanas).

14% vol.

MARIDA CON...

Alta charcuteria
Verduras a la plancha
Carnes estofadas
Queso semicurado



PECULIARIDADES

- Viñedos viejos en vaso de un promedio de edad de 45 años, situados en el límite de la Rioja alta, entre la Sierra de Cantabria y el río Ebro, en terreno arcilloso-calcáreo, pobre y en pequeñas parcelas. De clima continental con influencia atlántica. Vientos de componente norte que secan las lluvias y las humedades evitando muchas enfermedades.
- Estas parcelas están situadas en tres municipios: San Vicente de la Sonsierra, Labastida y Briñas y a una altitud mediana de 550m.
- Vendimia manual con cajas de 10 kg, tabla de selección manual y crío-maceración de 24 horas antes de la fermentación controlada a unos 24°C. durante 1 mes. Fermentación malolàctica en barricas de roble de 1 a 4 años (25% de cada año) francesas en un 70% y americano en un 30%.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16,5-17ºC

Decantaremos el vino 1 hora antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después bordearemos este en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarse según el tipo de vino, antes de su consumo.

ELS DOS

DO CIGALES

VINO TINTO

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.

NACE EN

DO DO Ribera del Duero

Bodegas Gallego Zapatero
Anguix (Burgos)

ALKIMISTAS

Béquer Prieto Castro
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2021

100% Tinta del país

14 meses de crianza en barricas de 500l .y 225l. de roble francés Allier de grano fino y denso.

14,5% vol.

MARIDA CON...

Alta Charcutería
Ahumados
Carnes rojas y de caza
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedos propios de más de 70 años en terreno calcáreo-arcilloso, situados a una altitud media de 850 m. La producción por Ha es de unos 3000 Kg. Poda en vaso.
- Vendimia manual y tabla de selección de uva.
- Levadura autóctona con fermentación muy lenta y controlada a unos 26 °C y remontados diarios para la extracción del color.
- Crianza de 14 meses en barricas de 500l. y 225l. de roble francés Allier de grano fino, denso y tueste medio.
- Buena pigmentación rojiza, nariz intensa de frutas negras y maduras como las ciruelas y las moras, textura amable con toques lácticos y final de boca muy sedoso y untuoso. Un vino increíblemente amable!

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 15- 17 °C.

Decantaremos el vino 1 hora antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después bordearemos éste en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarse según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por la intensidad y tonalidad, nos puede definir muchas veces, características, edad y propiedades de un vino.

HONEST

DO Toro

TINTO

Buscando robustez, corpulencia amable y gran personalidad, Xavier Iturria, emprendedor por naturaleza, busca en sus viñedos formados en vaso, obtener todas las características que se esperan de los vinos de Toro. La conjunción de ideas entre Xavier Iturria y Marià Bigordà, padre e hijo, han conseguido plasmarse en un proyecto ambicioso y a la vez novedoso.

NACE EN

DO DO Toro

Bodegas Iturria SL
San Roman de Hornija (Valladolid)

ALKIMISTAS

Xavier Iturria
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2020

100% Tinta de Toro

22 meses de crianza en barrica francesa

14,5 % vol.

MARIDA CON...

Carne de cordero
Carne de buey
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedos pre-filoxéricos situados sobre una meseta a unos 700m de altitud, de terrenos calcáreos, arcillo-arenosos, profundos y calientes que favorecen la maduración. Poda en vaso.
- Fermentación larga con levaduras autóctonas y fermentación maloláctica en barrica.
- Barricas de roble francés de grano fino con tostado medio y/o alto.
- Espectacular fusión de frutas rojas potentes y amables y paso en boca de sensaciones largas, típicas y de gran personalidad.
- Longevidad: 20 años.

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 16-17,5ºC

Decantaremos el vino unas 2 horas antes de servirlo. Con la botella recta, haremos "golpear" el vino en el centro del decantador y después voltearemos éste en sentido contrario a las agujas del reloj un par de veces y dejaremos el vino en reposo hasta servirlo.

RECUERDA QUE...

- El potencial de la variedad Tinta de Toro (Tinta del Pais, Ull de llebre, Tempranillo o Cencibel en otras zonas), cultivada en terrenos calcáreos de descomposición de arenas y arcillas y una climatología semiárida, coge toda su personalidad en los vinos tintos envejecidos en largas crianzas.

SPECIAL ONE

DO RIBERA DEL DUERO

TINTO

Aprovechando la excelente cosecha 2021, en la misma bodega de los hermanos Bienvenido e Ignacio Gallego Zapatero de Anguix (Burgos), hemos mejorado el proyecto del 2019 para conseguir un vino más afrutado, más alegre y donde fruta y madera juegan un papel muy coordinado sin aristas y sin esconder el verdadero "terroir" de Ribera de Duero. Creemos que es una delicia de producto para los amigos clientes que disfrutan con los vinos de esta DO.

NACE EN

DO DO Ribera del Duero

Bodegas Gallego Zapatero
Anguix (Burgos)

ALKIMISTAS

Béquer Prieto Castro
Marià Bigordà, Padre
Marià Bigordà, Hijo

DETALLES

2021

100% Tinta del país

14 meses de crianza en barricas de 500l .y 225l. de roble francés Allier de grano fino y denso.

14,5% vol.

MARIDA CON...

Alta Charcutería
Ahumados
Carnes rojas y de caza
Quesos curados



PECULIARIDADES

- Viñedos propios de más de 70 años en terreno calcáreo-arcilloso, situados a una altitud media de 850 m. La producción por Ha es de unos 3000 Kg. Poda en vaso.
- Vendimia manual y tabla de selección de uva.
- Levadura autóctona con fermentación muy lenta y controlada a unos 26 °C y remontados diarios para la extracción del color.
- Crianza de 14 meses en barricas de 500l. y 225l. de roble francés Allier de grano fino, denso y tueste medio.
- Buena pigmentación rojiza, nariz intensa de frutas negras y maduras como las ciruelas y las moras, textura amable con toques lácticos y final de boca muy sedoso y untuoso. Un vino increíblemente amable!

CÓMO SERVIRLO

Servir entre 15- 17 °C.

Decantaremos el vino 1 hora antes de las comidas con la botella inclinada y haremos "deslizar" el vino por las paredes del recipiente y después bordearemos éste en sentido contrario a las agujas del reloj, un par a veces y lo dejaremos en reposo hasta la hora de beberlo.

RECUERDA QUE...

- Los vinos siempre se almacenan horizontales, en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18ºC.
- Es importante abrir las botellas o decantarse según el tipo de vino, antes de su consumo.
- El color, por la intensidad y tonalidad, nos puede definir muchas veces, características, edad y propiedades de un vino.

VERUS

Oleum Viride

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Seleccionando los olivos más centenarios de la variedad Palomar (Olesana) que se encuentran en los terrenos de licorella más altos,(550 mts) pero, también más pobres del término de Olesa de Montserrat, nace la maáxima expresión de aromas y sabores de un aceite de oliva.

PECULIARIDADES

- Olivos seleccionados por su edad y por el terreno donde están plantados y únicamente de la variedad Palomar.
- Cosecha temprana.(Mediados de octubre)
- Aceitunas recogidas, limpiadas de hojas e impurezas y trabajadas en el molino como máximo a las 24 horas.
- Aceite de primera extracción, de primera premsada en frio,sin filtrar y únicamente de la variedad Palomar Olesana.
- Aceite equilibrado, frutado medio y final de boca ligeramente picante y amargo. Muy sabroso.

NACE EN

Cataluña
Oliveraires Palomar Olesana SAT
Olesa de aMontserrat (Barcelona)

DETALLES

2026
100% Aceite de oliva virgen extra
Acidez 0,12º

MARIDA CON...

Verduras
Ensaladas
Pan tostado
Pan con chocolate

RECUERDA QUE...

El aceite de oliva virgen tiene reconocidas propiedades:

- Previene el deterioro mental (alzheimer) por sus grasas saludables
- Tiene propiedades anticancerígenas.
- Aliado perfecto contra la diabetes
- Fortalece el sistema inmunológico.
- Controla el colesterol .... etc.





EXQUISITECES FINAS
by Gran Anyada

OLESA DE MONTSERRAT
VERUS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA,
0.5 L. PALOMAR de Licorella,
2026



MAURICI COT MAESTRO PASTELERO
CARQUINYOLIS de Autor, con chocolate(150g).
Sin gluten ni lactosa



LA JARA
LONCHEADO DE PALETILLA
IBÉRICA DE JABUGO

Cortado a cuchillo
(100 g)



CAJAS y ESTUCHES

BY Gran Anyada



Cajas y estuches en cartón y madera



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