



DES DE 1927

JOAN SARDÀ

JOAN SARDÀ és un celler situat a Castellví de la Marca, a la comarca de l'Alt Penedès (Barcelona). La nostra història va començar l'any 1927, de la mà d'un emprenedor i visionari Tomàs Sardà; a dia d'avui, el celler Joan Sardà segueix conservant l'esperit emprendedor del seu fundador.

Els nostres vins són el reflex d'una llarga tradició vinícola i d'un respectuós compromís amb el territori que ens acull, el Penedès, expressant fidelment les virtuts d'aquest territori, històricament vinícola, del seu paisatge i de les seves varietats més tradicionals, que atorguen un caràcter únic als nostres vins.

JOAN SARDÀ es una bodega situada en Castellví de la Marca, en la comarca del Alt Penedès (Barcelona). Nuestra historia comenzó en 1927, de la mano de un emprendedor y visionario Tomàs Sardà; a día de hoy, la bodega Joan Sardà sigue conservando el espíritu emprendedor de su fundador.

Nuestros vinos son el reflejo de una larga tradición vinícola y de un respetuoso compromiso con el territorio que nos acoge, el Penedès, expresando fielmente las virtudes de este territorio, históricamente vinícola, de su paisaje y de sus variedades más tradicionales, que otorgan un carácter único a nuestros vinos.

JOAN SARDÀ is a winery located in Castellví de la Marca, in the Alt Penedès region (Barcelona). Our history began in 1927, with the help of an entrepreneur and visionary Tomàs Sardà; to this day, the Joan Sardà winery continues to preserve the entrepreneurial spirit of its founder.

Our wines are the reflection of a long wine tradition and a respectful commitment to the territory surrounding us, the Penedès, faithfully expressing the virtues of this historically wine-producing territory, its landscape and its more traditional varieties, which provide a unique character to our wines.



JOAN SARDÀ

CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

Viatger, emprenedor i apassionat del mar, Joan Sardà va dur els seus vins arreu del món. Avui, el viatge continua.

Viajero, emprendedor y apasionado del mar, Joan Sardà llevó sus vinos por todo el mundo. Hoy, el viaje continúa.

A traveller, entrepreneur and passionate about the sea, Joan Sardà brought his wines around the world. Today, the journey continues.

Joan Sardà Cabernet Sauvignon és un vi de color robí de capa mitja. En nas hi destaquen aromes de cirera i fruites del bosc, donant pas a matisos balsàmics de menta i regalèssia, notes licoroses, fruita madura i delicades sensacions especiades cap a tabac i xocolata negra.

En boca és golós i untuós, amb bona estructura, i de tanicitat sedosa i agradable. Presenta un final de boca que recorda a la fruita negra (mòra, pruna) i un suau toc fumat que li aporten les notes de criança. Mostra un pas per boca llarg, que li confereix un recorregut ampli. Criança de 5 mesos, en bótes de roure americà i europeu de 225 litres.

 *Un vi que harmonitzà amb carns vermelles, guisats o formatges, entre d'altres.*

Joan Sardà Cabernet Sauvignon es un vino de color rubí de capa media. En nariz destacan aromas de cereza y frutas del bosque, dando paso a matices balsámicos de menta y regaliz, notas licorosas, fruta madura y delicadas sensaciones especiadas hacia tabaco y chocolate negro.

En boca es goloso y untoso, con buena estructura, y de tanicidad sedosa y agradable. Presenta un final de boca que recuerda a la fruta negra (mora, ciruela) y un suave toque ahumado que le aportan las notas de crianza. Muestra un paso por boca largo, que le confiere un recorrido amplio. Crianza de 5 meses, en botas de roble americano y europeo de 225 litros.

 *Un vino que armoniza con carnes rojas, guisos o quesos, entre otros.*

Joan Sardà Cabernet Sauvignon is a medium ruby colour. On the nose, distinct aromas of cherry and wild berry give way to balsamic nuances of mint and liquorice, notes of liqueur, ripe fruit and delicate spicy sensations with a hint of tobacco and dark chocolate.

In the mouth, it is sweet and lush. It has great structure with silky and pleasant tannins. It has a finish that is reminiscent of black fruit (blackberry, plum) and the characteristic soft smoky touch of aging. This wine lingers on the palate giving it a persistent and long finish. Aged for 5 months, in 225L American and European oak barrels.

 *This wine pairs beautifully with red meat, stews and cheeses, amongst others.*

CELLER I CAVES

Ctra Vilafranca a Sant Jaume dels Domenys, km 8,1 08732 Castellví de la Marca (Barcelona)

OFICINES

Masia Roqueta, S/N | 08279 Sta. Maria d' Horta d'Avinyó, Barcelona (Espanya)

T +34 93 874 35 11 | info@joansarda.com

