

El Bocamoll

CATÀLEG DISTRIBUCIÓ



| La Selva |

La **missió** d'El Bocamoll és **difondre la cultura del vi, els escumosos i els destil·lats**, a la restauració, espais especialitzats, comerços i la totes aquelles persones inquietes i apassionades en el món del vi.

Amb l'objectiu d'apropar el producte més enllà d'una ampolla, hi trobem una **història**, una **sensibilitat** i estima al **medi ambient**, el **respecte al territori** i a la terra, i sobretot l'essència de les qui els fan possible.

Ho fem de la mà dels **petits elaboradors i cellers de proximitat**, mitjançant els seus projectes **singulars**, **arrelats al territori** i un **accent propi**.

Comptem un equip de sommeliers, amb una **àmplia trajectòria i experiència** en la restauració i el sector dels vins i els escumosos que transmeten tots aquests valors.

A Sant Celoni, disposem d'una botiga especialitzada on hi trobareu una àmplia selecció de referències, i un **espai de tast i formació**.

I en línia, ens podeu trobar: www.elbocamoll.cat

LES ZONES



Vallès Oriental



Maresme



Gironès



La Selva

CELLER PERE BRINCS

En Vier i en Marc, són els fundadors del Celler Pere Brincs. Fan vins de dues procedències ben diferenciades, una al vell mig del Parc Natural i reserva de la biosfera del Montseny a 750 metres d'altitud, i l'altre situada al poble de Tarrés a Les Garrigues. Es un projecte jove i sorprenent.

VINS DEL MONTSENY



BALUARD 2019

Chardonnay, procedent de les vinyes de Can Rovira de Fogars (750m altitud) dins el Parc Natural i reserva de la Biosfera del MONTSENY.

Criança amb bóta de castanyer del Montseny.



BALUARD 2020

Chardonnay, procedent de les vinyes de Can Rovira de Fogars (750m altitud) dins el Parc Natural i reserva de la Biosfera del MONTSENY.

Criança amb dipòsit d'inoxidable.

LES GARRIGUES (TARRÉS)



EMBAT

Macabeu, procedent del municipi de Tarrés. Criança amb bóta de castanyer del Montseny.



LA COVA

Parellada, procedent del municipi de Tarrés. Fermentada amb les seves pròpies pells i macerada amb àmfora de fang.

VEGA AIXALÀ

El celler Vega Aixalà és un somni familiar fet realitat; es va fundar l'any 2003 després de recuperar i reconstruir una antiga vinya de l'avi als afores de Vilanova de Prades.

Les vinyes se situen entre 850 i 910 metres sobre el nivell del mar en un terreny format per llicorella (pissarra) en un preciós entorn natural de clima continental. Recullen el raïm a mà i el seu procés és del tot artesà.

Creen vins d'alta qualitat amb una forta personalitat, vins que enamoren. Ofereixen vins ecològics i naturals de producció limitada.

Des de ben petits van créixer assistint a l'elaboració tradicional del vi, així que reprendre aquest projecte ha significat per a nosaltres un canvi de vida i, alhora, un retorn a les nostres arrels.

CONCA DE BARBERÀ (FORA D.O.)



Brutal
Blanc



Brutal
Negre



Emma
Garnatxa Blanca



Emma
Garnatxa Carinyena



Emma
Vilanova de Prades



Ancestral
Albariño



EMMA CARINYENA

Vega Aixalà



CONCA DE BARBERÀ

Puigpelat

Emma és la gama de vins naturals del celler Vega Aixalà, una vinya de fa 20 anys plantada sobre sòls de llicorella a 900 metres sobre el nivell del mar que combinat amb la poca pluviometria dona uns fruits d'excel·lent qualitat.



Carinyena



Fermentat en àmfora i criança de 7 mesos en botes velles



Intensitat alta, color cirera picota amb notes de color teula



Dominen les notes de fruites vermelles



Bona estructura amb tanins agradables i equilibrats



L'acompanyament ideal seria carns, pastes o arròs de muntanya

ELS VINYERONS

És el projecte de l'Amós Bañeres i l'Alex Ruiz Massachs, agricultors, enòlegs i "wine lovers". Els Vinyerons és un celler que busca l'expressió de la natura amb la mínima intervenció humana elaborant vins naturals.

D.O. Penedès



Lluerna



Saltamartí

D.O. CAVA



Pregadéu



Pregadéu Rosé



PREGADÉU

Els Vinyerons



D.O. CAVA
Sant Martí Sarroca

[Pregadéu] Mantis religiosa.
Els Vinyerons, volen retre un tribut als insectes que habiten les seves vinyes, com símbol d'un ecosistema saludable i ben balancejat. Per aquest motiu a tots els productes del celler, tenen nom d'insectes.

Les vinyes tenen un marcat caràcter calcari, dominant els sòls amb dispersió superficial d'ostres fossilitzades i orientacions est banyades pel fresc sol del matí.



Xarel·lo



18 mesos a l'ampolla amb les seves lies



Daurat, bombolla mitjana-fina



Aromes florals i cítrics, pedra foguera i fonoll



Mineral, salinitat i frescor



Aperitiu, marisc, peix blanc, carns adobades

AMÓS BAÑERES

Amós Bañeres és un dels elaboradors de moda del món del vi actualment, l'any 2011 va deixar enrere la seva vida com a farmacèutic a Barcelona per cuidar unes 5 hectàrees al Penedès. Amb l'objectiu d'elaborar els vins més purs possibles amb el màxim respecte per la natura.

D.O. PENEDÈS



Hey!



Missatge
en una Ampolla



Vinya Oculta



Sense Nom



Les Arrels del Cel

VI DOLÇ



Diabla

MAS D'EN PERÍ

Projecte que neix al poble de Porrera al Priorat, el celler Mas d'en Perí, una masia del segle XIX amb vinyes de garnatxa i carinyena, les varietats típiques de la zona.

La Iduvina Olmedo, propietària i enòloga fa tres vins diferents, la carinyena, la garnatxa i el cupatge, aquest últim buscant l'equilibri entre aquestes dues, un vi afruitat, golós, però amb volum i estructura

D.O.Q. PRIORAT



M'ho ha dit un oceller - Carinyena

El varietal de Carinyena és el més recte, seriós i elegant. Fruita negra madura amb tocs balsàmics que la complementen.



M'ho ha dit un oceller - Garnatxa

No es fan servir botes per criar el seu vi, només acer inoxidable, per això s'hi troben les notes fruita i paisatge en cada copa.

El varietal de Garnatxa és el més afruitat, explosiu i llaminer. Fruita vermella i cruixent amb un rerefons de regalèssia fresca.



M'ho ha dit un oceller - Cupatge

El cupatge és el perfil més clàssic, el més Priorat. La Carinyena i la Garnatxa formen un matrimoni perfecte, explosió de fruita vermella i fruita de bosc acompanyada dels tocs balsàmics. Es presenta madur i fresc al mateix temps amb una textura sedosa.

JOSEP MASACHS

Celler centenari del Penedès fundat l'any 1920 i pioner en l'elaboració de vins tranquils a la zona, actualment amb la quarta generació continuen amb la mateixa filosofia elaborant gran varietat de vins i caves.

D.O. Penedès



Terres
Xarel·lo



Terres
Negre



Vidrieres
Blanc



Vidrieres
Negre



Vidrieres
Rosat

D.O. CAVA



Masia Salat
Brut Nature ECO



Masia Salat
Brut Nature Rosat



Louis de Vernier
Brut ECO



Louis de Vernier
Brut Orgànic



Josep Masachs
Brut



Josep Masachs
Brut Nature



La Mítica
Rosat



La Mítica
Brut Nature



Chilling
Brut



Chilling
Brut Nature



Chilling
Rosé



La Brava
Brut



La Brava
Brut Nature



TERRES

Celler Josep Masachs



D.O. PENEDÈS
Torroelles del Foix

Prové de dues parcel·les de Xarel·lo úniques, que mereixien el seu propi vi. Vinyes treballades sota la viticultura ecològica, que creixen en sòls calcaris amb presència de fòssils marins. Que aconseguen l'expressió més fresca de la varietat Mediterrània Xarel·lo.



Xarel·lo



Criança 50% dipòsits i 50% bóta de roure francès



Daurat pàl·lid amb reflexos verdosos



Aromes florals i de fruita fresca notes lleugeres de fum, torrats i mantega



Mineral-salí, estructurat, equilibrat i fresc amb acidesa ben integrada



Formatge curat i semicurat, marisc i peix

CELLER TUETS

L'Albert Domingo treballa la finca, on des de fa sis generacions la seva família ha cultivat la terra fent agricultura biodinàmica.

Elaboren vins amb els mateixos llevats del raïm i sense filtrar, expressant al màxim el seu lloc d'origen, 'el petit tros de terra'. En tastar aquests vins amb ànima es descobreix la màgia del paisatge on neixen.

VINS NATURALS



Brutal



Negre



Tot

CELLER LOXAREL

Loxarel va néixer de la vocació de Josep Mitjans, que l'any 1985 amb 16 anys va fer les seves primeres 1.000 ampolles de cava.

Després de quatre generacions en contacte amb la vinya i la terra, continuen treballant amb la passió del primer dia.

D.O. Penedès



Amaltea Blanc



Amaltea Negre



Petit Arnau



Cora



Gaia



OPS



EOS



A Pèl



LXV



790 Pecats

D.O. CLÀSSIC Penedès



Vintage



Refugi



Elisenda



MM

CELLER BLANCH

Els orígens de la família Blanch relacionats en l'àmbit agrícola es remunten a més de 300 anys enrere amb referències escrites des del 1736.

Cultivant productes típics de l'àrea de Tarragona, l'evolució ha conduït al cultiu principal de raïm sense oblidar el cultiu de l'oliva o els fruits secs.

D.O. TARRAGONA



Microvinificació
Xarel·lo



Promesa



Coordinades 1.19



Identitats



Sebastia

D.O. CAVA



Subirat Parent
Brut Nature



IDENTITAS

Celler Blanch



D.O. TARRAGONA
Puigpelat

L'Identitas es va a partir de la Subirat Parent, varietat de raïm insígnia del celler, de la família de les Malvasies.

La vinya "Bastards" s'on surt el vi és una vinya vella plantada fa més de 60 anys al municipi de Puigpelat.



Subirat Parent



Fermentació en bóta de castanyer amb les seves lies durant 3 mesos i criança de 6 mesos en ampolla.



Color groc brillant



Notes de fruita madura amb lleugers tocs florals



Cremós, rodó i dens en boca amb un bon punt d'acidesa



Foie-gras, paté, arròs caldos de peix o carn

BIRRUM

Birrum és una cervesera artesana nascuda a Sant Celoni i que elaboren els seus productes a La Selva des de l'any 2018. Inspirada amb els set pecats capitals.



Avaritia



Superbia



Libidine



Invidia

Birrum neix amb la idea de realitzar 7 cerveses inspirades cadascuna en els set pecats capitals.

Cadascuna de les cerveses s'elabora a partir d'una recepta inspirada en un estil lligat a cada un dels pecats, així doncs el caràcter de cada cervesa la marca el seu propi pecador i pecadora.

Ha arribat la vostra hora!

MAUS

Maus va nèixer a Cardedeu durant el confinament la primavera de l'any 2020, on 5 amics els sorgeix la idea de fer un nova interpretació de la ratafia.



Maus Ratafia 16% VOL

La Maus és una ratafia artesanal feta a baixa graduació i menys sucre, amb aires de nous verdes i herbes aromàtiques

Una beguda elegant i social per consumir "slow" en un got ample i glaçons.

El toc diferencial d'aquest productes, és el seu etiquetat d'edició limitada, feta amb col·laboracions de diversos artistes com Ferran Palau, Albert Madaula i Blanca Miró.

CELLER COMUNICA

En Pep Aguilar i en Patri Morillo, després d'assessorar cellers de tota manera en diferents zones del Mediterrani funden el seu projecte personal, el Celler Comunica.

Mas d'en Cosme és una finca principal del celler, dominada per les terres granítiques que caracteritzen els seus vins.

D.O. MONTSANT



Vi del Mas



Suc de Sauló



Foxy Lady



La Pua



Vinya Goretti Samsó

PARES BALTÀ

Un dels cellers més antics del Penedès, que data del 1790, els quals son pioners en el treball ecològic i biodinàmica a la vinya.

Tenen prop de 200 hectàrees de vinya repartides en 5 finques diferents que els permet elaborar vins de diferents varietats i estils.

D.O. Penedès



Honeymoon



Espigol
Blanc



Còsmic



Indigena
Rosat



Grosella



Calcari



Ginesta



Amphora
Gris



Amphora
Roja



Satèl·lit



Electio



Mas Irene



Neolític



Hisenda Miret

D.O. CAVA



Blanca Cusine



Brut

Properament

Històric



Músic
Blanc

VI DOLÇ

OFICINES

EL BOCAMOLL 2016, S.L.
Av. de la Pau, 28
08470 - Sant Celoni

93 148 24 13

info@elbocamoll.cat

COMERCIAL / SOMMELIER

LA SELVA I GIRONÈS
JOEL CALSINA
665 46 05 75
joel@elbocamoll.cat

el **BOCAMOLL**
VINS I COSES BONES



el_bocamoll

www.elbocamoll.cat