RESTAURANTE LEKA
CARTA DE VINOS Y MÁS

MIGUEL FIGINI

Director del Espai del Vi Català y Coordinador del Winemakers Barcelona

Ya no se trata de “la sostenibilidad”, no hay nada bueno que sostener. Hoy tenemos que “regenerar” y “rediseñar”.

Regenerar la vida de nuestros suelos y la sanidad nutricional de nuestros productos agrícolas. Y rediseñar nuestras bodegas y la producción de nuestros vinos utilizando solo energías renovables y procesos circulares que aprovechen al máximo insumos tan importantes como el agua mediante su depuración, o el uso de productos biológicos en la limpieza de la maquinaria.

Los vinos que hay en esta carta se encuentran haciendo este camino, con más o menos recorrido. Pero también les exigimos que nos den el máximo placer al consumirlos…

Vinos buenos para las personas y buenos para el planeta.

BURBUJAS
DE PROXIMITAT

El mejor vino no es necesariamente el más caro, sino el que se comparte" George Brassens

LA CARRÀ ESCUMÓS ACCIDENTAL

Elaborador: Mas Sant Iscle. Sant Fruitos

¿Qué pasa cuando un vino blanco de la variedad Picapoll se embotella con un resto de azúcar residual? Pues...puede que vuelva a fermentar y nos deje una "fiesta" de burbujas para disfrutar. Un divertimento para abrir las papilas gustativas...

D.O
Bages

A
12,5%

BOTELLA
15,00

MAS FORTÍ 2019 ANCESTRAL

Elaborador:Cal Salat. Fontrubi

La variedad es Xarel·lo de viticultura ecológica certificada. Y el degüelle para retirar "las lias" es manual y en caliente (sin el uso de maquinaria)

D.O
Penedés

A
13%

BOTELLA
18,50

COPA
3,50

HUGUET BN CORPINNAT GRAN RESERVA

Elaborador: Huguet de Can Feixes

Un espumoso elaborado bajo el Método Tradicional, del selecto grupo de bodegas que bajo la marca CORPINNAT defienden la excelencia de los mejores espumosos del Penedés.
Parellada, Macabeo y Pinot Noir del 2013 con una crianza de 6 meses en depósito y un mínimo de 7 años con sus lías en botella.
Para las grandes ocasiones.

D.O
Penedes

A
12%

BOTELLA
27,00

ANCESTRAL:
La elaboración de los espumosos Ancestrales, también llamados Pet Nat en el extranjero, comienza en los depósitos y antes de que acabe la fermentación se embotellan para que hagan "la toma de espuma" en la botella. Los Cavas y Champagnes primero realizan la fermentación del vino base y luego los embotellan agregándole azúcar y levaduras para que se hagan las burbujas en la botella.

MÈDOL GARNATXA NEGRA ROSAT

Elaborador: 9+. La Nou de Gaià

D.O	BOTELLA
Tarragona	23,00
A	
12%	

Viñas viejas de Garnacha cultivadas en agricultura ecológica y respetuosa*, situadas en la Nou de Gaià, municipio del Tarragonès, a unos 4 km en línea recta al mar Mediterráneo.
La brisa marina durante los meses de verano comienza a soplar alrededor de las diez de la mañana y nos protege de excesos de calor permitiendo una magnífica y constante maduración de la uva, evitando las sobre maduraciones de las uvas cultivadas en climas más interiores.
Los suelos son generalmente franco-arenosos de baja fertilidad.
Una vez cosechada la uva, se derrapa y se prensa. Con el mosto se llenan tanques de acero inoxidable y se deja reposar durante 24 horas. Al día siguiente se separa el mosto limpio y fermenta en tanques de acero inoxidable unos 12 días a una temperatura de unos 14-15°C.

Antes de terminar la fermentación, se embotella el vino con botellas tipo cava y se tapan con tapón de corcho. En la botella acabará la fermentación y la toma de espuma siguiendo el método ancestral. Quedará en crianza durante un mínimo de 12 meses. Se procede a aclarar con pupitres, al posterior degüelle y se pone un nuevo y definitivo tapón de corcho.
Es un Brut Nature libre de conservantes y exento de sulfitos añadidos, sólo uva, más natural imposible!

BLANCOS
DE PROXIMITAT

"El vino no es más que la luz del sol mezclada con la humedad de la vida". Galileo Galilei

MÈDOL BLANC 2019

Elaborador: 9+. La Nou de Gaià.

Viñas viejas de Cartoixà - nombre como se denomina la variedad Xarel·lo en la zona del bajo Gaià - cultivadas en agricultura ecológica.Una vez cosechada la uva, se derrapa y se prensa.

D.O
Tarragona

A
12,5%

BOTELLA
16,50

COPA
4,00

LA FIGAFLOR A GRANEL

Elaborador: Bell cross

D.O
Montsant

A
12,5%

BOTELLA
15,00

COPA
3,50

Nuestro vino de la casa servido desde un tirador. Bell Cross nos proporciona este vino en Key-Keyg un embalaje que nos ayuda a reducir el transporte a nuestro restaurante, reducir el residuo con un embalaje que se puede reutilizar una vez devuelto y nos hace reducir el desperdicio que se puede generar al servir copas, ya que su funcionalidad no permite la entrada de aire y podrás disfrutar de una buena copa de vino des del inicio hasta el final de los 20l.
La finca se encuentra en conversion a ecologico.

Notas de cata
Color verde con un tono amarillo brillante. En boca aromáticamente fresco con predominio de notas cítricas, pomelo y flores blancas. En boca el vino es fresco, afrutado y amable.

AGRICULTURA RESPETUOSA:
La agricultura biológica es un concepto diferente a la agricultura convencional, caracterizada por la sobreexplotación y contaminación de suelos.
Es creativa, científica y avanzada y permite la solución de grandes problemas ambientales, sanitarios y sociales. La agricultura ecológica puede mejorar la salud de productores y consumidores al evitar biocidas, herbicidas y otros productos tóxicos como los abonos sintéticos o las hormonas y por tanto mejora la calidad alimentaria.
Conserva y amplía la variedad de plantas cultivadas que los agricultores han sabido utilizar para mejorar suelos y proteger cosechas. Es ecológicamente beneficiosa, al respetar las especies silvestres animales y vegetales que conviven alrededor de los cultivos.
Moisès Virgili - Viticultors 9+

HONEYMOON 2020

Elaborador: Pares Balta

D.O
Penedes

A
12,5%

BOTELLA
20,00

COPA

El vino blanco ecológico más sensual y aromático de Parés Baltà
Honeymoon hace honor a sus orígenes, la luna de miel de Joan Cusiné y su esposa Maria Àngels Carol, segunda generación de la bodega. Desde entonces, este vino ecológico joven y afrutado seduce al primer sorbo por su intensidad, aromas y frescor.

En la actualidad, las enólogas de Parés Baltà, María Elena y Marta, se encargan de mantener y acentuar los aromas de este vino monovarietal de parellada que crece en la finca de Les Torres, a más de 750m de altitud. Un microclima muy fresco que consigue mantener el intenso aroma de esta uva hasta el final de su proceso de maduración.

BLANCOS
DE PROXIMITAT

Se ha calculado que el vino en Cataluña puede tener una antigüedad aproximada de 2700 años. A partir de esta fecha no se ha dejado de cultivar el viñedo y de consumir vino

SOLS XAREL

Elaborador: Celler Rubió de Sòls

110KM

D.O Tarragona

BOTELLA 24,80

A 13,5%

RUBIÓ DE SÒLS, es un paraje natural de alto valor paisajístico, donde destaca "lo Castellot" que corona el antiguo poblado de Rubió de Baix - Foradada, enmarcado dentro del valle del Montsec.

Este vino cultivado y embotellado por Judit Sogas nos transmite la belleza del paisege en su vino. 6 meses en barrica y 12 en botella.
Nota
Es bien untuoso, se puede presentar como un vino de cuerpo bien estructurado que recorre todo el paladar, con una acidez bien marcada y sabores minerales que aportan complejidad.

BRUTAL BRISAT BLANC

Elaborador: Cooperativa Corbera del Ebre

D.O Terra Alta

BOTELLA 22,00

A 12,5%

COPA

Vino elaborado con uvas seleccionadas de garnacha blanca de una viña de cultivo ecológico en suelos agrilo-calcáreos. Fermentado con la "Brisa" (los hollejos) de allí su nombre como si fuera un vino tinto con lo que gana en complejidad gustativa. Estos vinos son también conocidos en el extranjero como Orange Wines, nombre que le dio un importador inglés debido a la oxidación del color.
En realidad son vinos de color ámbar ya que si fueran naranja estarían ya en declive. Los "Brisat" recogen la tradición de vinificación de blancos de garnacha de la Terra Alta, ya que en las casas, luego de la vendimia todo iba tal como venia al "cup" (el lagar). Allí fermentaba y pasaba el invierno.

.

"Creemos que elaborar vinos ecológicos y sin sulfitos es, más que un capricho o una invención, una necesidad. Los contaminantes que están presentes no sólo en el aire que respiramos, sino a todo lo que comemos, la ropa que llevamos, el material que utilizamos, no hacen más que enfermarnos, debilitarnos, hacernos vulnerables. Volver a los orígenes es parte del proceso de cambio: cultivar la tierra con respeto, elaborar los vinos escuchándolos, abrir los sentidos a lo que nos rodea.

ROSADOS
DE PROXIMIDAD

ROS DE PACS 2019

Elaborador: Parés Baltà. Pacs del Penedés

Está elaborado con garnacha, syrah y cabernet sauvignon todas ellas cultivadas de forma ecológica y biodinámica** en nuestras fincas del Penedés.

D.O
Penedés

A
11,5%

BOTELLA
15,00

COPA
3,50

Vendimia manual. Se reciben las uvas en bodega y tras su prensado suave por gravedad, se realiza una corta maceración con las pieles para obtener su característico color rosa pálido. Tras este primer proceso, se fermentan las 3 variedades por separado en depósitos de acero inoxidable durante una media de 25 días. Paramos el final de la fermentación para conservar un mínimo nivel de azúcar residual.

Vino apto para veganos. Vino elaborado con uvas de cultivo biodinámico y de mínima intervención.

L'AMIC 2020

Elaborador: Bell Cros. Marçà

D.O	BOTELLA
Tarragona	20,50
A	
13,23%	

Viñas de Viticultura ecológica en proceso de certificación. Cosecha manual. Enólogo Joan Asens, Nombrado por la Asociación Catalana de Sommeliers como el mejor enólogo de Cataluña del 2019.

Notas de cata

Color rosa salmón cristalino. Aromáticamente fresco con notas cítricas, pomelo anaranjado, frutos rojos como cereza, y con matices anisados.

TINTOS
DE PROXIMIDAD

CUP3 2019

Elaborador: : Celler Vidbertus

Variedad 100% Trepat de viñedos de agricultura ecológica y cosechado a mano. Fermentado en acero inoxidable a temperatura moderada con maceración corta y sin envejecimiento en barrica.

D.O
Conca de Barberà

A
13,23%

BOTELLA
15,50

COPA
4,00

Notas de cata
Es un Vino de Autor, con un color de capa media y aromas intenso s de frutos rojos con notas lácticas y florales de gran nitidez. En boca, su juventud se muestra fresca y profunda, con un paso de boca sabroso y goloso, de textura fácil, sedosa y deslizante, para acabar con una intensa y larga sensación a fruta.

INDIGENA NEGRE

Elaborador: :Parés Baltà

"En nuestra finca Les Torres, en la cumbre del Penedés, se encuentra un viñedo con la garnacha más fresca y golosa, protagonista de este vino monovarietal.

D.O
Penedés

A
13,23%

BOTELLA
22,00

COPA

Se trata de una garnacha autóctona de la región, la de nuestros antepasados. Su nombre es transparente: "Indígena, que es nativo del país".Su resistencia a temperaturas extremas y su fácil adaptación a suelos pobres, la convierten en una variedad perfecta para elaborar vinos de calidad en nuestro clima mediterráneo.
Un vino apto para Veganos y certificado como Biodinámico por Demeter.*

"Intensamente frutal, de grano fino y muy equilibrado. Envejecerá bien, pero ya es perfecto para beber ahora."
El blog de Jancis Robinson. Master of Wine y periodista

HONEST FOOD

En 2016 cuando empezamos a entender que había mejor maneras en gestionar un restaurante y empezamos a estudiar todos los procesos que hay en esta gestión nos pusimos la primera regla, si aquí a nuestro alrededor se produce algo solo vendrá de aquí. Por ello todo el vino de esta carta es de proximidad ya que no hay necesidad de ir más lejos. Apoyar la economía local es algo de consciencia y lógica no de sostenibilidad.

EL CAMI A GRANEL

Elaborador: :Bell Cross

D.O	BOTELLA
Penedés	15,00
A	COPA
13,23%	3,50

El Camí es un pequeño y sinuoso camino que pasa por las viñas de Bell Cros. Tuvo una gran importancia durante la guerra civil española, 1936-39, cuando la producción de vino en España prácticamente se paralizó. Hoy en día todavía quedan dos casas (masías) al lado de la carretera y que tuvieron una función i mportante durante la guerra como hospital y comedor.

Notas de cata

Colores azul rojizo oscuro. En nariz, notas de frutas negras frescas, flores como lilas y un toque de arbusto mediterráneo. En boca es fresco y denso.

**BIODINÁMICA

La Agricultura Biodinámica es un enfoque holístico de la agricultura en la cual la vitalidad es la prioridad. Su origen se encuentra en el ciclo de conferencias impartidas por Rudolf Steiner en 1924. Los agricultores biodinámicos devuelven más a la tierra de lo que le quitan cuando cultivan y crían animales. La finca se considera como un organismo en el que las plantas, los animales y los seres humanos están conjuntamente integrados.
La diferencia más significativa es que en la agricultura biodinámica se trabaja con las energías vitales en la naturaleza y no solamente con las necesidades materiales. Un aspecto de esto es la consideración de los ritmos cósmicos en la producción vegetal y la cría animal (por ejemplo, en un cultivo; la siembra y la cosecha deben estar programadas si es posible en los días favorables

PRIORAT 2ΠR 2018

Elaborador: :Gratavinum. Gratallops

Viñedos de viticultura ecológica en suelos de licorella. Elaborado con Garnacha, Cariñena y Syrah, con una crianza de 14 meses en barricas nuevas y de segundo año de roble francés y húngaro de 400L.

D.O
Priorat

A
14,5%

BOTELLA
29,90

COPA

Notas de Cata
Color granate oscuro, reflejos granates y capa alta. En nariz es intenso, con notas de confituras de frutos rojos, notas minerales, recuerdos de hierbas aromáticas silvestres y un ligero fondo de tostados de las botas. La entrada en boca es suave, aunque evoluciona mostrando unos taninos maduros aun por pulir combinado con un buen volumen en boca y buena acidez.
Recuerdos afrutados en la entrada que dan paso a un marcado carácter mineral al final de boca, un post gusto largo y sensación fresca al final.

Acerca del nombre…
2πr… la longitud de la circunferencia. Gratavinum 2πr… un vino redondo. Hemos querido reunir dentro de una botella el carácter único de los vinos del Priorat junto a un vino suave, afrutado y equilibrado. Un vino ideal para que los amateurs y entendidos del mundo del vino disfruten de la cocina tradicional mediterránea.

¿QUE VINO ES EL MÁS SANO?

El vino tinto es el más aplaudido y respetado en los estudios ´bB ´jgb.n kjh,8hrealizados. Los antioxidantes naturales que contiene son buenos para el sistema circulatorio. El resveratrol, otra sustancia presente en este particular jugo de uva, evita coágulos en la sangre y reduce el colesterol malo. E, incluso, estudios ecientes han mostrado los beneficios que tiene beber vino para reducir el riesgo de cáncer de pulmón y combatir enfermedades degenerativas mentales como el Alzheimer.

KRONOS

Elaborador: : Celler Finca Parera

D.O
Priorat

A
13,23%

BOTELLA
40,00

COPA
3,50

Un monovarietal Sumoll. Un vino que se elabora en la localidad de Sant Llorenç d'Hortons, con alrededor de 350 m de altitud, en l'Alt Penedès Montserratí. Una única viña joven de Sumoll del 2012 llamada "Darrere la Torreta", con terreno franco-calcario, donde la roca madre aprieta la capa fértil y orientación noroeste.
Vino natural que procede de vendimia manual en recipientes de 250 kg. Se deposita la uva en la tina con un 30% de raspón y toda la piel para su maceración a baja temperatura. Tras una fermentación espontánea, y sin mover el sombrero ni remover el vino, se deja envejecer en la misma tina el vino hasta primavera cuando es prensado y pasan el vino flor a recipientes de barro donde envejece más o menos un año, para ser embotellado sin ninguna intervención ni adición, en luna descendente.

Pueden aparecer precipitados y apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.

EXIBIS

Elaborador: : Can Serra

D.O
Bages

A

BOTELLA
21,00

Vino de gran intensidad, con coloración rojo púrpura que expresa su juventud. Aroma limpio y directo de fruta madura, donde destacan las notas de frutas del bosque y la fruta negra (ciruela), así aportadas por la uva Mandó. Apertura fresca y diáfana en la que nada resta luminosidad a la fruta. El paso por la boca es fluido, pese a su aspecto concentrado. Las variedades Sumoll y Mandó se sitúan en el centro del vino, aportando esponjosidad y tensión, al tiempo que suavizan y descomprimen la estructura de la Cabernet. El resultado es un vino con mucho extracto donde predominan la dulzura y las sensaciones etéreas. La reminiscencia de la fruta negra, la frescura de la fruta ácida y roja de la Sumoll, junto con la flor seca y las especias de la Mandó se entrelazan para ofrecer la complejidad de un vino que reivindica sensaciones de alta gama desde su estricta juventud y pureza.

SANG DE SAULO

Elaborador: :Bodega talcomraja

D.O
Penedés

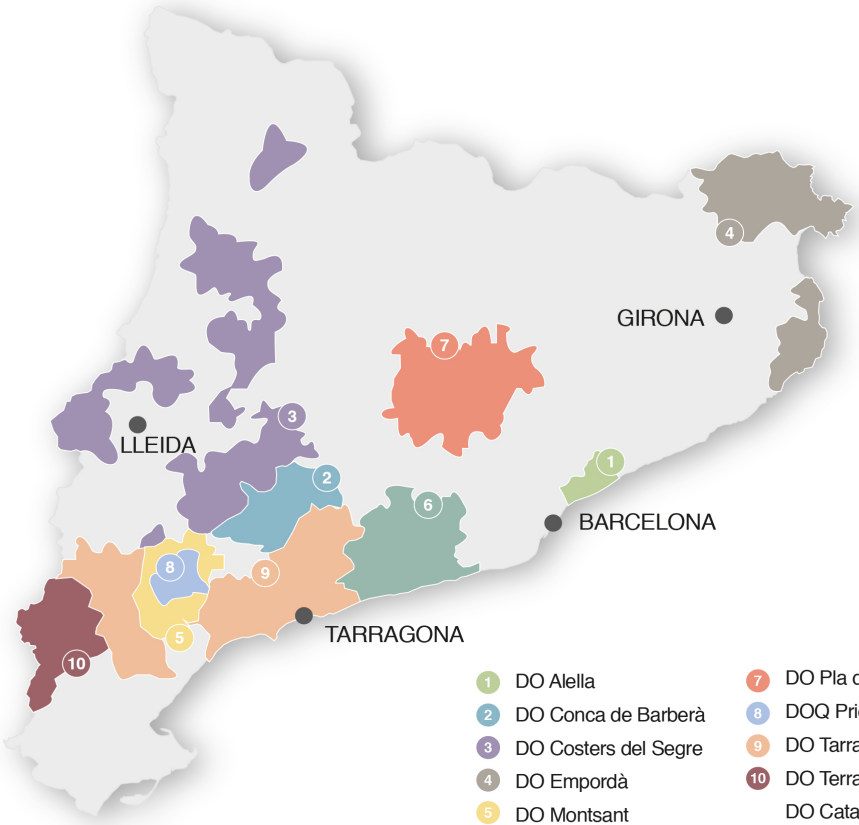
A
13,23%

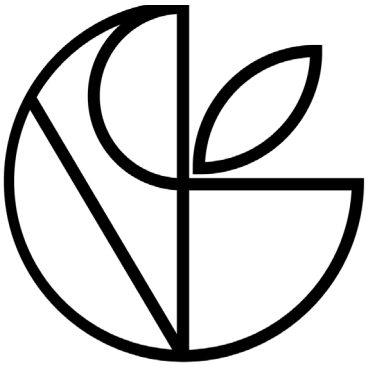
BOTELLA
30,00

COPA
3,50

Joan y Emma de la bodega Talcomraja en el Maresme, trabajan dos hectáreas de viña (con techo de tres), que les permiten hacer unas 5.000 botellas. Vinifican en depósitos de volumen inferior a los 1.000 litros y esto les permite hacer un cuidadoso control de la evolución de sus vinos en cada momento. Creen y aplican el concepto sostenibilidad en todas su tareas. Potencian el trabajo manual y el uso de ganado en la gestión de sus viñedos, reduciendo al máximo el uso de combustibles fósiles.

"Monovarietal Merlot, vino del maresme, vendimiado a mano y vinificado en Arenys de Munt con levaduras salvajes. En los procesos de elaboración de este vino no se le ha añadido ni extraído absolutamente nada. Puede contener posos naturales. Consumir este vino es un acto de respeto y amor a la tierra del Maresma y su cultura vitivinícola."


GIRONA
LLEIDA
BARCELONA
TARRAGONA
1 DO Alella
2 DO Conca de Barberà
3 DO Costers del Segre
4 DO Empordà
5 DO Montsant
6 DO Penedès
7 DO Pla de Bages
8 DOQ Priorat
9 DO Tarragona
10 DO Terra Alta
DO Catalunya
DO Cava
DO Supraautonomic



GREEN LEKA

CAN VALLDAURA