



PrioratCollection

Hace unos años decidimos iniciar nuestra aventura vitivinícola. Y escogimos el viejo Priorat y sus tierras de pizarra para plantar nuestro propio viñedo con el ánimo de elaborar vinos adecuados para degustar con nuestros chocolates. Vinos dulces pero muy poco, lo justo para facilitar el maridaje. Fruto de aquel sueño y del trabajo de la enóloga Sílvia Puig ya son una realidad y hoy podemos disfrutar de dos excelentes vinos para el chocolate, u otras delicias, que hemos querido vincular a la Lluna, nuestro satélite personal.

Some years ago we decided to embark on our venture into winemaking. We therefore chose the old Priorat and the surrounding slate lands in order to set up our own vineyard and produce wines suitable for tasting with our chocolates. Sweet wines, though not excessively sweet, just enough in order to make them an ideal match. Thanks to that dream and the work of winemaker Sílvia Puig we actually produce our own wines and today we are able to offer excellent wines for chocolate or other delicacies, which we wanted to link to our Lluna (moon), our personal satellite.



Dolç de Lluna® /Vino tinto dulce para el chocolate

Aroma de frutos rojos, ciruela, pasas y avellana. En boca es dulce, con matices de piel de naranja, gran expresión de frutos rojos y leves notas anisadas. Un buen maridaje para bombones y pasteles de chocolate negro.

Dolç de Lluna / Sweet red wine for chocolate

Aroma of red fruits, plum, raisins and hazelnut. It is sweet in mouth, has shades of orange peel and is a great expression of red fruits with delicate hints of aniseed. An excellent pairing for bonbons and dark chocolate cakes.

10001

uva: merlot
alcohol: 15,5% vol.
capacidad botella: 50 cl
caja: 6 botellas

grape: merlot
alcohol: 15,5% vol
bottle capacity: 50 cl
box: 6 bottles



ER&Friends Dolç de Lluna®

Enric Rovira & Friends son propuestas de maridajes entre nuestros chocolates y distintos vinos y destilados. La combinación entre el Dolç de Lluna y las bombolas de almendra con chocolate negro es una de ellas. Una propuesta equilibrada para saborear deliciosos momentos.

ER&Friends Dolç de Lluna *Enric Rovira & Friends are suggested pairings between our chocolates and various wines and liqueurs. The pairing of Dolç de Lluna and almond bombolas is one example of a balanced suggestion in order to savour those delicious moments.*

810109

bombolas: almendra (160 g)
uva: merlot
alcohol: 15,5% vol.
capacidad botella: 50 cl
caja: 6 unidades

bombolas: almond (160 g)
grape: merlot
alcohol: 15,5% vol
bottle capacity: 50 cl
box: 6 units

NEW
2011



Clar de Lluna /Vino blanco dulce para el chocolate

Vino blanco dulce natural. El mejor compañero para los chocolates menos amargos, con combinaciones ácidas y aromáticas.

Clar de Lluna / Sweet white wine for chocolate

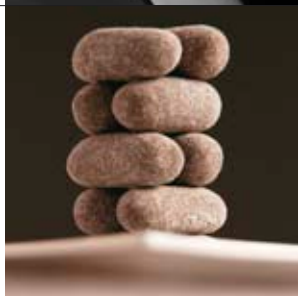
Natural sweet white wine. The best accompaniment for less bitter chocolates with aromatic and acidic blends.

10002

alcohol: 16% vol.
capacidad botella: 50 cl
caja: 6 botellas

alcohol: 16% vol
bottle capacity: 50 cl
box: 6 bottles

NEW
2011



ER&Friends Clar de Lluna

Enric Rovira & Friends son propuestas de maridajes entre nuestros chocolates y distintos vinos y destilados. La combinación entre el Clar de Lluna y las bombolas de naranja con chocolate negro es una de ellas. Una propuesta equilibrada para saborear deliciosos momentos.

ER&Friends Clar de Lluna *Enric Rovira & Friends are suggested pairings between our chocolates and various wines and liqueurs. The pairing of Clar de Lluna and orange bombolas is one example of a balanced suggestion in order to savour those delicious moments.*

810115

bombolas: naranja (160 g)
alcohol: 16% vol.
capacidad botella: 50 cl
caja: 6 unidades

bombolas: orange (160 g)
alcohol: 16% vol
bottle capacity: 50 cl
box: 6 units