

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT



Carte des vins

Restaurant Origen

Une sélection soigneusement choisie pour accompagner chaque moment.



ROUGE

CLOT DEL OMS – D.O Penedés

17,50€

Élaboré avec Carinyena et Samsó, ce vin du Penedés allie tradition et structure. Il se distingue par ses notes de fruits mûrs et une subtile touche épicée. Parfait pour accompagner des fromages très affinés et des plats de gibier.

CA N'ESTRUC – D.O CATALUNYA

17,50€

Avec un assemblage de Garnacha, Carinyena et Syrah, ce vin présente des arômes de fruits rouges et de poivre noir. En bouche, il est frais et équilibré. Idéal avec des plats de pâtes, des charcuteries, des viandes grillées et des fromages au lait de vache.

FINCA VILADELLOPS – D.O Penedés (Massís del Garraf)

28,00€

Garnatxa Negra et Syrah se combinent dans ce vin au style méditerranéen. Notes de prune mûre et d'herbes aromatiques. Parfait pour les plats de petit gibier.

GRAN CAUS – D.O Penedés (Massís del Garraf)

42,00€

Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon composent ce vin complexe et élégant. Il offre des notes de fruits noirs, d'épices et de touches toastées. Excellent avec les viandes rouges et les fromages affinés.

MODERNISTA – D.O Terra Alta

20,00€

Biologique et plein de caractère, il associe Garnatxa Negra, Tempranillo et Syrah. Arômes floraux et fruités avec des touches minérales. Se marie bien avec des plats végétariens, des riz ou des hamburgers gourmet.

GOTES – D.O Priorat

32,00€

Garnacha, Carinyena et Syrah donnent naissance à un vin puissant et profond. Avec des notes minérales, de fruits noirs et d'épices, il est idéal pour des plats intenses comme les ragoûts ou l'agneau.

LES COUSINES L'INCONSCIENT – D.O Priorat

26,70€

Un vin jeune et expressif du Priorat. Frais et avec une bonne structure, il offre des notes de fruits des bois et des touches balsamiques. Se marie bien avec la charcuterie et les pâtes.

MAS COLLET – D.O Montsant

22,00€

Garnatxa Negra, Samsó et Tempranillo donnent un vin rond et accessible. Avec des arômes de fruits mûrs et des notes toastées. Idéal avec des viandes blanches et des fromages mi-affinés.



ROUGE

EL SINDICAT DE LA FIGUERA – D.O MONTSANT	35,00€
Un vin authentique du Montsant, frais et direct, avec des notes de fruits rouges et d'herbes de forêt. Idéal pour accompagner des tapas, des fromages doux et des viandes légères.	
CASTELL GOTIM BRU – D.O COSTERS DEL SEGRE	21,00€
Le Cabernet Sauvignon est à l'honneur, offrant corps et structure avec des arômes de fruits noirs et des touches de vanille. Se marie bien avec des viandes rôties et des ragoûts.	
MUGA – D.O RIOJA	36,00€
Complexe et traditionnel, assemblage de Garnacha, Graciano, Malvasía, Tempranillo et Viura. Notes florales et fruitées avec une touche de chêne. Excellent avec des rôtis et des plats copieux.	
IZADI CRIANZA 2021 – D.O RIOJA	24,80€
Un Tempranillo élégant et soyeux. Arômes de fruits rouges, épices douces et notes toastées, offrant équilibre et fraîcheur. Parfait avec des viandes grillées et des fromages mi-affinés.	
PÉTALOS – D.O BIERZO	26,00€
Mencía dans toute sa splendeur. Délicat, floral, avec une subtile minéralité, ce vin séduit par sa fraîcheur et son élégance. Idéal pour des plats légers, champignons ou cuisine asiatique.	
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA – D.O RIBERA DEL DUERO	39,00€
Tempranillo avec des touches de Graciano, Petit Verdot et Syrah. Intense, avec des notes de fruits noirs, café et épices. Parfait pour les viandes rouges et les plats de gibier.	
PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA – D.O RIBERA DEL DUERO	54,00€
L'expression la plus noble du Tempranillo. Profond et structuré, révélant des arômes de fruits noirs, d'épices et de chêne fin. Idéal pour des occasions spéciales et des plats copieux.	
VIZCARRA – D.O RIBERA DEL DUERO	24,70€
Tinta Fina à l'état pur. Fruité, avec des touches de réglisse et des notes toastées. Bonne acidité et tanins polis. Parfait avec des charcuteries ibériques et des plats traditionnels.	



BLANC

CLOT DEL OMS – D.O Penedès	17,50€
Blanc raffiné élaboré avec Chardonnay et Malvasía, aux délicats arômes fruités et floraux, apportant fraîcheur et équilibre. Idéal avec les fruits de mer et les plats délicats.	
CA N'ESTRUC BLANC – D.O CATALUNYA	17,50€
Assemblage magistral de Xarel·lo, Muscat, Macabeu et Garnacha Blanca, montrant élégance et complexité aromatique. Parfait avec des riz et des poissons de qualité.	
BLANC TRANQUILLE – D.O Penedès	19,50€
Vin biologique combinant Muscat, Xarel·lo, Macabeu et Parellada, offrant un profil frais et parfumé avec une structure harmonieuse. Accompagne subtilement les apéritifs et la cuisine méditerranéenne.	
HONEYMOON – D.O Penedès	23,00€
Mono-cépage Parellada, élaboré selon des critères biologiques et vegans. Fraîcheur vibrante et pureté, idéal pour les salades et plats légers.	
GRAN CLOT DELS OMS CHARDONNAY – D.O Penedès	25,00€
Blanc structuré et élégant, avec une acidité impeccable et des notes de fruits mûrs. Idéal avec des poissons gras et des fromages doux.	
GESSAMI – D.O Penedès	23,50€
Complexe et aromatique, cet assemblage biologique réunit Muscat de Frontignan, Muscat Alexandria, Sauvignon Blanc et Gewürztraminer. Notes florales et exotiques délicates, parfait avec des plats sophistiqués et le foie gras.	
GOTIM BLANC – D.O COSTERS DEL SEGRE	20,00€
Association de Macabeu et Sauvignon Blanc avec fraîcheur et caractère marqué d'agrumes. Léger et délicat, idéal avec les fruits de mer et les salades.	
MODERNISTA – D.O TERRA ALTA	20,00€
Garnacha Blanca à la minéralité élégante et à la fraîcheur prononcée, texture douce et persistante. Excellent avec des riz et des légumes élaborés.	



BLANC

PANSA BLANCA – D.O ALELLA	22,00€
Monovariétal traditionnel avec une acidité vibrante et de subtils arômes floraux. Idéal avec des poissons délicats et des fruits de mer.	
MUGA – D.O RIOJA	23,00€
Assemblage classique de Viura, Garnacha Blanca et Malvasía, offrant complexité, équilibre et de subtils arômes de chêne. Excellent avec des poissons et des viandes blanches.	
FENOMENAL VERDEJO ÉCOLOGIQUE 2024 – RUEDA	22,50€
Verdejo biologique d'une grande fraîcheur, avec des arômes intenses d'agrumes et d'herbes, apportant élégance et vivacité. Parfait pour les apéritifs et les plats légers.	
PACO & LOLA – RÍAS BAIXAS	26,00€
Albariño frais et vibrant, avec de délicats arômes de fruits blancs et de fleurs, élégant et d'une belle longueur. Idéal avec des fruits de mer et la cuisine galicienne.	

ROSÉS

CLOT DELS OMS – D.O Penedés	17,50€
Rosé biologique de Merlot, frais et fruité, avec des notes de fruits rouges et une bonne structure. Idéal pour accompagner tapas et plats légers.	
AURORA D'ESPIELLS – D.O Penedés	17,50€
Élégant assemblage de Xarel·lo et Pinot Noir, frais et délicat, avec des arômes d'agrumes et de fruits rouges. Parfait avec du poisson et des salades.	
MIRAVALL ROSÉ – D.O Côtes de Provence	36,00€
Classique rosé provençal de Cinsault, Grenache, Syrah et Rolle. Équilibré et frais, avec des notes florales et de fruits des bois. Excellent avec la cuisine méditerranéenne et les fruits de mer.	



CAVA

RABETLLAT I VIDAL BRUT – D.O CAVA Cava frais et équilibré, avec des bulles fines et des notes de fruits blancs et d'agrumes. Polyvalent et élégant, parfait pour les toasts ou pour accompagner des apéritifs.	21,00€
RABETLLAT I VIDAL BRUT NATURE – D.O CAVA Sec et délicat, avec une expression nette et minérale. Sans sucre ajouté, reflète la pureté du terroir. Idéal avec des fruits de mer et des plats légers.	23,00€
RABETLLAT I VIDAL BRUT ROSÉ – D.O CAVA Cava rosé d'une grande fraîcheur, avec des notes subtiles de fruits rouges. Mousse élégante et finale fruitée. Parfait pour les célébrations et les entrées sophistiquées.	23,00€
RABETLLAT I VIDAL GRAN RESERVA XAREL·LO – D.O CAVA Monovariétal de Xarel·lo avec un long élevage. Complexe et structuré, avec des notes de fruits secs, de levures fines et une finale persistante. Idéal pour les moments les plus spéciaux.	29,00€
ELYSSIA GRAN CUVÉE – D.O CAVA (FREIXENET) Cava moderne et raffiné, avec du Chardonnay dans l'assemblage. Crémeux, élégant, avec des notes tropicales et florales. Parfait pour des célébrations distinguées et la haute cuisine.	27,00€
MALVASÍA – D.O CAVA (FREIXENET) Cava doux exceptionnel, élaboré avec du Malvasía. Aromatique et séduisant, avec des notes miellées et florales. Idéal comme apéritif élégant ou pour accompagner des desserts délicats.	26,00€
JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ – D.O CAVA Cava rosé de Pinot Noir, vibrant et sophistiqué, avec des bulles élégantes et des arômes de fruits des bois. Idéal pour accompagner la cuisine asiatique ou des plats épicés.	27,00€
JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE – D.O CAVA Icône du Cava espagnol, élaboré sans sucre ajouté. Fin, sec et complexe, avec des notes de pain grillé, de fruits mûrs et une excellente structure.	29,00€



CORPINNAT

GRAMONA BRUT IMPERIAL – D.O CORPINNAT

35,00€

Un mousseux de grande finesse, avec une bulle délicate et des notes de fruits blancs, de fleurs séchées et de brioche. Équilibré et crémeux, idéal avec du poisson, des riz ou comme apéritif sophistiqué.

TORELLÓ BRUT – D.O CORPINNAT

30,00€

Élégant et sec, avec une bulle très fine et des arômes de pomme, d'amande et de pain toasté.

TORELLÓ BRUT NATURE – D.O CORPINNAT

34,00€

Mousseux biologique élaboré avec des raisins autochtones.

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL – D.O CHAMPAGNE

82,00€

Champagne emblématique, frais et harmonieux, avec des notes d'agrumes, de poire et une touche de beurre. Bulle élégante et finale persistante. Idéal pour les célébrations ou pour accompagner une cuisine gastronomique.