

## Tast amistós : vins dolços

Dijous 30 d'octubre de 2025

- **The Ned Noble Sauvignon Blanc 2021**

Sauvignon Blanc  
Marlborough – Nova zelanda

- **Noctiluca Vendimia Asoleada 2024**

Moscatel de Axarquía. Vi naturalment dolç  
D.O. Málaga

- **Grand Tokaj Millieu Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013**

Furmint, Hárslevelű, Kabar, Kövérszölő, Sárgamuskotály i Zéta. **Sucre residual: 208 g/l**  
Fermentació i criança en bótes de roure de Zemplénde 500L  
Hongria

- **Gran Barquero Amontillado Solera 25 anys**

Pedro Ximénez  
Criança sistema de soleres i criaderas de 25 anys  
D.O. Montilla- Moriles

- **Williams & Humbert Canasta Cream**

Palomino i Pedro Ximénez. **Sucre residual: 130 gr/L**  
Criança sistema de soleres i criaderas de mínim 6 anys  
D.O. Jerez-Xerez-Sherry

- **Blandy's Bual 10 years**

Bual. **Sucre residual: 95 gr/L**  
Criança mínima de 10 anys en mètode canteiro en botes de roure  
Madeira - Portugal

- **El Jardí dels Sentits Mujeres y Sueños 2020**

Cabernet Franc. **Sucre residual: 147 gr/L**  
Vi dolç de verema tardana  
Zona Penedès

- **Andresen Fine Tawny Porto**

Tinta Roriz, Tinta Barroca i Mourisco.  
D.O.Porto

- **Domaine Piétri Géraud Grand Cru Hors d'Âge**

90% Garnatxa negra i gris – 10% Carinyena. **Sucre residual: 75 gr/L**  
Solera de 15-20 anys.  
A.O.C. Banyuls