



G A S T R O N O M I A



VINOS BIODINAMICOS Y
ECOLOGICOS

VINOS QUE NACEN DE LA TIERRA

BIODINÁMICOS, VIVOS Y CON IDENTIDAD

AGastronomía selecciona productos que nacen del talento y la dedicación de artesanos que respetan el origen y trabajan con autenticidad. Estos vinos ecológicos y biodinámicos encajan en esa misma visión: pequeñas producciones, identidad propia y un oficio que se percibe en cada detalle.

El cliente profesional busca **propuestas sostenibles**, exclusivas y con un relato

verdadero. Estos vinos aportan **diferenciación** real y coherente con una gastronomía de alto nivel, conectando con un consumidor que valora lo **genuino**.

Nuestra misión es acercar a cada cliente lo mejor de quienes trabajan con **compromiso** absoluto, creando productos **únicos** que merecen ser compartidos.



LA AUTENTICIDAD NO SE EXPLICA
SE SABOREA



AGASTRONOMIA *by* ADRIANA

UNA MIRADA ARTESANA PARA SELECCIONAR PRODUCTOS CON ALMA



Mi nombre es **Adriana**. Antes de crear AGastronomía trabajé durante años en un obrador propio, donde aprendí lo que significa crear desde la dedicación absoluta: **respetar** el origen, **cuidar** cada detalle y poner **sensibilidad** en todo lo que se elabora. Esa experiencia marcó mi manera de entender la gastronomía.

Así nació **AGastronomía**: una **comercializadora** que conecta marcas pequeñas pero excepcionales con quienes valoran la autenticidad, nació para

acompañar a creadores que trabajan con esa misma verdad. Artesanos que cultivan elaboran y transforman con sensibilidad y propósito. Personas que, como yo, creen que la calidad empieza en la tierra y termina en las manos de quien la trabaja.

Por eso selecciono productos que hablan de **oficio, autenticidad y compromiso**. Vinos que expresan territorio. Proyectos pequeños con identidad grande. Historias que merecen ser compartidas.

LO ARTESANAL NO ES TENDENCIA. ES PROPÓSITO.



ÍNDICE

EL JARDI DELS SENTITS

- Folosofía
- Hstoria
- Conoce a Blanca Oscariz Raventós
- Vinos tranquilos
- Vinos dulces
- Ancestrales
- Método Champenoise

**HAY SABORES QUE NO NECESITAN SER
REDESCUBIERTOS, SOLO PROTEGIDOS**



El Tardi dels Sentits

El Tardi dels Sentits

NUESTRA FILOSOFIA

Los vinos de El Jardí dels Sentits nacen de una manera de trabajar que escucha la tierra y respeta sus ritmos. Cada parcela se cultiva como un organismo vivo, en equilibrio con la biodinámica y la agricultura regenerativa, sin química de síntesis y con mínima o cero intervención enológica. Tal como expresa el documento original, “els nostres vins ecològics provenen de vinyes sostenibles en equilibri amb Biodinàmica”.

Las producciones son minúsculas —entre 1.000 y 3.000 botellas— porque cada vino se elabora como una pieza única. Solo el frío natural del invierno clarifica y estabiliza los vinos, preservando su pureza y permitiendo que aparezcan ligeros precipitados o incluso cristales naturales.

Nuestra filosofía busca comprender cómo el vino se expresa a través de los sentidos, dejando que cada variedad revele su carácter en la parcela donde nace. Vinos honestos, vivos y llenos de identidad, elaborados al ritmo de la viña.



El Jardí dels Sentits

VINOS QUE HABLAN ATRAVES DE LOS SENTIDOS

NUESTRA HISTORIA

El Jardí dels Sentits nace en Ca l'Almirall de Figuerola, una finca vitícola plantada por los bisabuelos Raventós, fundadores de Lacrima Baccus. La historia familiar está profundamente ligada a la viña: “de petits tots ajudàvem a fer el vi, deixant-nos una empremta sensorial vinícola”, como recoge el documento original.

La madre, la artista Maria Assumpció Raventós, heredó 10 hectáreas de viña. El padre, Javier, capitán de barco, cambió los océanos por las viñas de Lavern para continuar la tradición familiar —“no volia perdre el costum de beure vi fet a casa”—. Ese vínculo emocional con la tierra marcó a toda la familia.

Desde 1998, gestionar la finca ha permitido descubrir el potencial de cada pequeña parcela y trabajarla desde la pasión y la máxima sostenibilidad. Hoy, Blanca Ozcáriz Raventós continúa este legado con una mirada sensorial y contemporánea, elaborando vinos que hablan del paisaje, de la memoria y de la sensibilidad que ha acompañado a la familia durante generaciones.

LA AUTENTICIDAD NACE EN LA TIERRA
Y SE RECONOCE EN CADA SORBO



CONOCE A...

BLANCA OSCÁRIZ DE EL JARDÍ DELS SENTITS



Blanca Oscáriz cultiva y elabora vinos desde una mirada profundamente sensorial. Su proyecto, El Jardí dels Sentits, nace en la finca familiar de Subirats, donde trabaja cada parcela como un organismo vivo.

Su filosofía une biodinámica, agricultura regenerativa y mínima intervención para que cada vino exprese territorio, pureza y emoción.

Con producciones limitadas y un respeto absoluto por los ciclos naturales, Blanca firma vinos que hablan del paisaje y de la historia de su familia. Vinos honestos, vivos y llenos de identidad.



El Jardí dels Sentits

LA AUTENTICIDAD NACE EN LA TIERRA
Y SE RECONOCE EN CADA SORBO

COLECCION CORREFOC



El Tardí dels Sentits



CORREFOC TINTO

Un tinto mediterráneo, expresivo y especiado, que combina fruta, carácter y una identidad profundamente ligada al paisaje. Aromático, jugoso y con un perfil muy mediterráneo. La combinación de especias, fruta madura y notas ahumadas lo convierte en un vino versátil y con personalidad marcada.

Datos clave:

- Variedad tinta mediterránea
- Suelo franco-arcilloso
- Elaboración biodinámica
- Producción limitada

Notas de cata: Especiado, afrutado y muy mediterráneo, con notas de pimienta negra, tomillo, regaliz y toques ahumados. Taninos crujientes y a la vez aterciopelados que envuelven el paladar con equilibrio y frescura.



CORREFOC Blanco SKIN

Xarel·lo dinámico y juvenil que expresa la frescura de nuestra parcela más joven, plantada a mano y trabajada en biodinámica desde el primer día. Un vino vivo, aromático y con textura, elaborado con una breve maceración con pieles que aporta volumen, carácter y una personalidad luminosa y franca.

Datos clave:

- 100% Xarel·lo
- Parcela plantada en 2012
- Suelo franco-arcilloso
- Elaboración biodinámica desde la plantación

Nota de cata: Aromas de fruta blanca, piel de cítrico y hierbas mediterráneas. Boca fresca, con ligera estructura y un final limpio y persistente.

COLECCION MISTERÓS



El Tardí dels Sentits

VINOS DE PARCELA, VINOS DE MISTERIO

La gama Misteriòs interpreta cómo cada variedad se expresa en una única parcela. Producciones minúsculas, mínima intervención y una lectura honesta del terruño. Vinos profundos, vibrantes y llenos de carácter.



MISTERIÓS SYRAH

Intensidad y misterio

Vino de tacto aterciopelado, con aromas de arándanos, mora negra y especias. Procede de una parcela afectada por el misterioso decaimiento del Syrah, un fenómeno que no altera la calidad del vino pero sí acorta la vida del cepo.

Datos clave:

- 100% Syrah
- 2.200 botellas
- Crianza de 9 meses en roble francés
- No filtrado

Notas de cata: Color violeta intenso. Aromas de fruta negra, pimienta y regaliz. Boca golosa, fresca y con taninos sedosos.



MISTERIÓS XAREL·LO

Mineralidad que habla

Sensación salina y calcárea que revela uno de los grandes misterios del vino: la mineralidad. Viña de más de 70 años en suelo carbonático y subsuelo calcáreo. Producción limitada.

Datos clave:

- 100% Xarel·lo
- Parcela de 0,5 Ha
- Viña de 70 años
- Sin filtrar
- 1409 botellas

Notas de cata: Aromas de lima, pruna groga y toques reductivos. Boca fresca, salina y punzante, con final ligeramente amargo y vibrante.

NUESTRO YIN-YANG



Mrs MARSELAN

El Yin-Yang sensorial

Un equilibrio perfecto entre la sedosidad de la Garnacha y la opulencia del Cabernet Sauvignon. Vino vigoroso, aromático y de gran personalidad.

Datos clave:

- 100% Marselan
- 1200 botellas
- No filtrado

Notas de cata: Cassis, grosella, ciruela y toques balsámicos. Boca estructurada, fresca y golosa.



El Tardí dels Sentits

COLECCIÓN GOIGS



El Tardí dels Sentits



GOIG À SANT SEBASTIÀ XAREL·LO

Luminoso que celebra la pureza del paisaje

Blanco fresco, directo y profundamente mediterráneo. Elaborado con Xarel·lo de viñas trabajadas en biodinámica, expresa la verticalidad, la fruta blanca y la salinidad natural del terruño. Un vino honesto que rinde homenaje a la tradición y a la devoción a Sant Sebastià.

Datos clave

- 100% Xarel·lo de 60 años plantado en roca calcárea
- Agricultura biodinámica
- Mínima intervención
- Clarificación natural por frío
- Producción limitada

Nota de cata: Aromas de pera, piel de limón y hinojo. Boca fresca y tensa, con un final salino y limpio que invita a seguir bebiendo.



GOIG À SANT SEBASTIÀ Sumoll i C.Franc

Tradición y carácter contemporáneo

Un coupage singular de Sumoll y Cabernet Franc que combina frescura, fruta roja y un perfil herbal elegante. Un vino que conecta la historia de la finca con una interpretación moderna del paisaje, manteniendo la esencia mediterránea y la identidad varietal.

Datos clave

- Sumoll Cabernet Franc
- Agricultura biodinámica y regenerativa
- Mínima intervención
- Producción limitada

Nota de cata: Fruta roja fresca, hierbas aromáticas y un toque especiado. Boca jugosa y equilibrada, con taninos finos y un final largo que recuerda al bosque mediterráneo.

COLECCION MUJERES Y SUEÑOS



El Tardí dels Sentits



MUJERES Y SUEÑOS

Dulce de vendimia tardía

Un homenaje a la artista Maria Assumpció Raventós, madre de la viticultora. Cabernet Franc sobremadurado en cepa para crear un vino dulce exquisito y único. Nace de una elaboración paciente y artesanal, donde la fruta concentra toda su expresión sin perder frescura. Es un vino íntimo y delicado, pensado para celebrar la sensibilidad y la belleza de los pequeños detalles.

Datos clave:

- 1200 botellas
- 147 g/l de azúcar
- 17,3% vol
- Elaboración artesanal
- Mínima intervención

Notas de cata: Confitura de fresa, ciruela negra, regaliz y toques balsámicos. Boca aterciopelada y persistente.



MUJERES Y SUEÑOS Mistela Blanca

Dulce experimental de Malvasía y Chardonnay

Una mistela blanca creada como proyecto experimental, elaborada con Malvasía y Chardonnay para explorar una expresión dulce, aromática y profundamente delicada. Su producción es muy limitada, lo que la convierte en una pieza única dentro de la colección Mujeres y Sueños. Un vino que celebra la creatividad, la sensibilidad y la libertad de experimentar.

Datos clave

- 60% Malvasía · 40% Chardonnay
- Mistela blanca
- Producción muy limitada
- Elaboración artesanal
- Mínima intervención

Nota de cata: Aromas intensos de flor blanca, melocotón y miel ligera. En boca es sedosa, golosa y equilibrada, con una dulzura envolvente que se sostiene gracias a una acidez fresca. Final largo, aromático y elegante.

ANCESTRALES

BABY BUBBLES

Ancestrales vivos y sedosos

LEspumosos elaboradoss por el método ancestral, sin sulfitos añadidos y una frescor vibrante.



BB ANCESTRAL Xarel·lo

Espumoso ancestral joven, fresco y luminoso, que captura la pureza del Xarel·lo y la energía de la burbuja natural. Un vino vivo y sedoso, elaborado únicamente con mosto y levaduras autóctonas. Su carácter directo y su frescor lo convierten en un espumoso espontáneo, alegre y muy gastronómico.

Datos clave

- 100% Xarel·lo
- Viñas de 13 años
- Método ancestral
- Sin sulfitos añadidos
- Producción limitada

Nota de cata: Aromas de uva fresca, flores blancas y piel de limón. Burbuja fina y dinámica. Boca jugosa, ligera y con un final limpio y refrescante.



BB ANCESTRAL Rosado

Espumoso rosado vibrante y elegante, con un color fucsia pálido y una personalidad marcada por la Syrah. Un ancestral de gran expresividad aromática, donde la fruta roja, la frescura y la textura se combinan con la suavidad que aporta la Macabeo. Un rosado alegre, dinámico y sorprendentemente fino.

Datos clave

- 60% Syrah · 40% Macabeo
- Viñas de 17 y 47 años
- 24 meses de rima
- Método ancestral
- Sin sulfitos añadidos
- Producción limitada

Nota de cata Cereza confitada, grosella y granada. En boca, burbuja viva que despierta el paladar. En retronasal, notas de naranja sanguina. Fresco, sedoso y con un final largo y fragante.

MÉTODO CHAMPENOISE



El Tardí dels Sentits



ARTEMISA

Espumoso rosado de espíritu bohemio

Espumoso rosado de espíritu libre, elegante y profundamente mediterráneo. Un rosado vibrante elaborado a partir de un coupage inédito de Syrah y Macabeo. Su carácter floral, su frescura y su textura cremosa lo convierten en un espumoso con personalidad propia, perfecto para gastronomía y momentos especiales.

Datos clave

- Syrah · Macabeo
- Método tradicional
- Producción limitada
- Burbujas finas y crujientes

Nota de cata: Granada, naranja sanguina y grosella. Boca fresca, con burbuja delicada y un final largo y aromático que combina fruta roja y un sutil toque cítrico.



A DE ARTEMISA

El zenit del Sumoll

Un espumoso singular que rinde homenaje a la naturaleza salvaje. Elaborado con Sumoll en una añada de concentración extraordinaria, muestra profundidad, tensión y una elegancia poco común. Una pieza gastronómica ideal para maridajes potentes.

Datos clave

- 100% Sumoll
- Filosofía de mínima intervención
- Clarificación natural por frío
- Agricultura biodinámica y regenerativa

Nota de cata: Aromas de fruta roja madura, hierbas silvestres y un fondo mineral. En boca es estructurado, fresco y persistente, con una burbuja fina que realza su carácter salvaje y su complejidad.

MÉTODO CHAMPENOISE



El Tardí dels Sentits



QUINTESSENCE XAREL·LO

Expresión más pura y esencial del Xarel·lo

Un vino de mínima intervención que captura la esencia del terruño. Fermentado y criado con sensibilidad para preservar su carácter mineral, su verticalidad y su complejidad aromática. Una interpretación honesta y precisa del Xarel·lo en su versión más elevada, profundidad, tensión y una elegancia que nace directamente del suelo calcáreo.

Datos clave

- 100% Xarel·lo
- Viñas de 55 años
- Suelo calcáreo
- Mínima intervención
- Clarificación natural por frío

Nota de cata: Aromas de lima, hinojo y fruta blanca madura, con un fondo mineral marcado. Boca tensa, fresca y profunda, con un final largo, salino y vibrante.



VIBLOTECA FAMILIAR

Culto de 140 meses de crianza

Elaborado con Xarel·lo y Macabeo de viñas de más de 50 años, este espumoso es una joya de larga crianza. Su complejidad, su textura sedosa y su profundidad aromática lo convierten en una pieza única dentro del patrimonio familiar. Cremoso, elegante y lleno de historia.

Datos clave

- Xarel·lo · Macabeo
- Viñas de más de 50 años
- Método tradicional, 140 meses de crianza
- Producción muy limitada

Nota de cata: Aromas de brioche, almendra tostada y fruta blanca madura. En boca es cremoso, amplio y elegante, con una burbuja finísima y un final largo y armonioso que combina frescura y complejidad.



El Tardí dels Sentits

CONDICIONES CONTRACTUALES

1) Entrega de Productos

- **Lugar de Entrega:** Los productos serán entregados en la dirección que nos confirme el cliente y dentro de los horarios que nos establezca.
- **Plazo de Entrega:** La entrega se realizará dentro de la semana que se pase el pedido. Se reparte de Lunes a Viernes, de 10h a 14h.
- **Condiciones de Entrega:** Los productos serán entregados en vehículos y cajas adecuadas para garantizar su correcta conservación.

2) Disponibilidad y producciones limitadas

- **Ediciones pequeñas:** La mayoría de vinos se elaboran en cantidades muy reducidas (entre 1.000 y 3.000 botellas).
- **Asignación:** Los pedidos se confirman según disponibilidad de cada añada.
- **Reservas:** Se pueden reservar lotes con antelación mientras haya stock.

3) Calidad y garantía

- **Certificación ecológica:** Todos los vinos están certificados por el CCPAE.
- **Elaboración natural:** Mínima intervención, vinos no filtrados o con posibles precipitados naturales.
- **Fichas técnicas:** Disponibles para todos los productos bajo solicitud.

4) Condiciones de pago

- **Facturación:** Se emite factura a final de mes con todas las entregas realizadas.

- **Forma de pago:** Transferencia bancaria al número de cuenta.....
- **Plazo:** Entre los días 5 y 10 del mes siguiente a la fecha de factura.
- **Retrasos:** Se aplicará un interés del 1,5% mensual sobre el importe pendiente. El servicio podrá suspenderse temporalmente hasta regularización.

5) Reclamaciones:

- **Plazo:** El cliente debe revisar la mercancía en el momento de la entrega.
- **Notificación:** Cualquier incidencia debe comunicarse en un máximo de 24h.
- **Pasado este plazo:** No se aceptarán reclamaciones.

6) Devoluciones y Cancelaciones

- **Devoluciones:** Solo se aceptan en caso de defecto comprobable del producto.
- **Cancelaciones:** Deben comunicarse con un mínimo de 24h. Si no, se asumirán los costes generados.

7) Fuerza Mayor

Ninguna de las partes será responsable de retrasos o incumplimientos derivados de causas fuera de su control razonable (climatología extrema, huelgas, pandemias, etc.).



GRACIAS POR DEJARNOS
COMPARTIR VINOS QUE CELEBRAN
LA TIERRA Y A QUIENES LA TRABAJAN

Cada botella nace del respeto, la tierra y la pasión



G A S T R O N O M I A



34 696 434 033



hola@agastronomia.com



[@agastronomiabcn](https://www.instagram.com/agastronomiabcn)



[a-gastronomia](https://www.linkedin.com/company/a-gastronomia)



www.agastronomia.com