



VINOTECA TIERRA

DISTRIBUIMOS PEQUEÑOS GRANDES VINOS



Catálogo Vinos Nacionales



2020

Índice

IGP VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ.....	5
BODEGA MARIO ROVIRA ROLDÁN.....	5
D. O. JEREZ - XÉRES - SHERRY	5
BODEGA PRIMITIVO COLLANTES	5
BODEGA VIÑA SANTA PETRONILA - MACHARNUDO, JEREZ SUPERIOR	6
D. O. MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA	6
BODEGA HIJOS DE LA ALBARIZA.....	6
BODEGA DELGADO ZULETA.....	6
BODEGAS ALONSO.....	7
VINOS DE LA ZONA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA (CÁDIZ).....	8
BODEGA COTA 45	8
BODEGA ALBA VITICULTORES	8
D. O. P. MONTILLA MORILES CÓRDOBA	9
BODEGA LAGAR BLANCO.....	9
D. O. ARLANZAS.....	9
BODEGA OLIVIER RIVIÈRE VINOS	9
D. O. BIERZO.....	10
BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA	10
BODEGA CASA AURORA • LA VILLA DE ALBARES	10
MENGOBA, BODEGAS Y VIÑEDOS.....	11
D. O. BINISALEM - MALLORCA	11
CA'N VERDURA VITICULTORS	11
D. O. BULLAS.	12
NORREL ROBERTSON M.W	12
D. O. CATALUNYA - D. O. TARRAGONA	12
BODEGA VINYES DEL TERRER	12
D. O. CAVA	12
BODEGA CAVA GUILERA.....	12
D. O. CONCA DE BARBERÁ.....	13
SUCCÉS VINÍCOLA.....	13
BODEGA FREDI TORRES VITICULTOR	13
D. O. CALATAYUD.....	13
NORREL ROBERTSON M.W	13
D. O. SIERRAS DE MÁLAGA	14
BODEGA VICTORIA ORDOÑEZ	14
D. O. MONTSANT	14
JOSEP GRAU VITICULTOR.....	14
BODEGA VINS NUS • SIURALTA	15
D. O. MONTERREI	16
NORREL ROBERTSON M.W	16

NAVARRA16
IMANOL GARAY.....	16
D. O. PENEDEÈS / ALT PENEDEÈS16
JORDI RAVENTÓS.....	16
ENRIC SOLER.....	16
D. O. PENEDEÈS (PACS DEL PENEDEÈS)17
BODEGA COLET • CLÀSSIC PENEDEÈS	17
D. O. C. PRIORAT17
BODEGA JOSEP GRAU VITICULTOR.....	17
BODEGA FREDI TORRES VITICULTOR	17
BODEGA VINS NUS • VINS CRUS.....	17
D. O. RÍAS BAIXAS18
BODEGA NORREL ROBERTSON M.W.....	18
BODEGA • ADEGA PEDRALONGA.....	18
BODEGAS ALBAMAR	18
D. O. RIBERA SACRA19
BODEGA ABA SOLLEIRA.....	19
BODEGA SÍLICE VITICULTORES	19
BODEGAS ALBAMAR	19
D. O. RIBEIRO19
BODEGAS EL PARAGUAS CENLLE Y RIBADAVIA.....	19
D. O. RIBERA DEL DUERO20
BODEGAS DE BLAS SERRANO	20
BODEGA QUINTA MILÚ	20
BODEGAS RAÚL CALVO.....	21
BODEGA GOYO GARCÍA VIADERO Y DIANA SEMOVA GEORGIEVA.....	21
BODEGA BARRANCO	22
D. O. C. RIOJA22
BODEGA GERMÁN R. BLANCO.....	22
BODEGA AD LIBITUM	22
OLIVIER RIVIÈRE VINOS	23
LAVENTURA WINES / MACROBERT & CANALS BODEGA Y VIÑEDOS.....	23
D. O. RUEDA24
BODEGA MANUEL E ISAAC CANTALAPIEDRA.....	24
BODEGA SOTO Y MANRIQUE, VIÑA Y OLIVO	24
VINO DE TIERRA DE TORO (ZAMORA)24
BODEGA SOTO Y MANRIQUE, VIÑA Y OLIVO	24
OLIVIER RIVIÈRE VINOS	24
D. O. TXAKOLÍ DE ÁLAVA - ARABAKO TXAKOLINA25
BODEGA GOIANEA KOOP. E. SARATXO.....	25

D. O. P. UTIEL - REQUENA25
BODEGA CERROGALLINA.....	25
BODEGA BRUNO MURCIANO.....	25
D. O. VALENCIA.....	.26
BODEGA LACOMARCAL.....	26
BODEGA BRUNO MURCIANO.....	26
MONTES DE TOLEDO.....	.26
BODEGAS ZIRIES.....	26
VINO DE LA TIERRA DE CANGAS / VINOS DE ASTURIAS26
BODEGAS VIÑEDOS OBANCA • DESCENDIENTES J. MARCOS, S.L.	26
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.27
BODEGA GARCIA DE LARA.....	27
D. O. CEBREROS - VALLE DEL ALBERCHE27
SOTO Y MANRIQUE, VIÑA Y OLIVO.....	27
BODEGA GUILLERMO FERNANDEZ SANTOS • VITICULTOR.....	27
D. O. VINOS DE MADRID28
BODEGA TINTA CASTIZA.....	28
VERMUT28
AGUARDIENTES Y LICORES REYLIK.....	28
BODEGA DELGADO ZULETA.....	28

Vinos Generosos

IGP Vino de la Tierra de Cádiz

BODEGA MARIO ROVIRA ROLDÁN

(Embotellado por Delgado Zuleta)

Tosca Cerrada

Blanco • 2017 • 75 cl. • 15,10€

SACA DE VERANO 2018. • 100% Palomino Fino del pago de Balbaína (Jerez). Vino tranquilo, sin encabezar • Se elabora en la bodega Delgado Zuleta • Suelo de albariza 'basta' (estructura maciza en seco y migajosa en húmedo) • Crianza de 7 meses en bota de manzanilla bajo velo de flor.

Mosto Tosca Cerrada

Blanco • 2017 • 75cl. • 10,75€

100% PALOMINO FINO DEL PAGO DE BALBAÍNA (JEREZ) • Vino tranquilo, sin encabezar • Se elabora en la bodega Delgado Zuleta • Suelo de albariza 'basta' (estructura maciza en seco y migajosa en húmedo) • Crianza de 15 meses en depósito bajo velo de flor.

Tosca de Lentejuela *350 Botellas*

Blanco • 2016 • 75cl. • 22,65€

100% Palomino Fino de diferentes parcelas en Sanlúcar de Barrameda • Vino tranquilo, sin encabezar • Se elabora en la bodega Delgado Zuleta. Suelo de albariza de estructura maciza en seco y migajosa en húmedo también llamada "Lentejuela" • Crianza: 15 meses bajo velo de flor en botas que contuvieron Manzanilla.

D. O. Jerez - Xéres - Sherry

BODEGA PRIMITIVO COLLANTES

(Chiclana de la Frontera, Cádiz)

Fino Arroyuelo Palomino Fino

Generoso • 75cl. • 9,80€

Crianza biológica (velo de flor) de más de 5 años.

Viña Matalián

Blanco • 2018 • 75 cl. • 9,20€

Blanco Joven de Albariza • Palomino fino.

Fino Arroyuelo En Rama

Generoso • 75cl. • 12,90€

Palomino fino.

Fino Arroyuelo En Rama Palomino Fino Magnum

Generoso • 150cl.

Crianza biológica (velo de flor) de más de 5 años.

Moscatel Oro Los Cuartillos

Dulce • 75cl. • 9,40€

Uva Moscatel sobremadurada y asoleada, añajez mínima 4 años • Crianza oxidativa.

Uva Rey • Próximamente primavera 2020

Blanco • 2018 • 75cl.

Socaire Oxidativo Palomino Fino

Blanco • 75cl. • 2018 • 31,40€

Blanco de Albariza 2016 • Saca Primavera 2019 • 3 años de crianza oxidativa.

Socaire Palomino Fino

Blanco • 75cl. • 16,70€

Blanco de Albariza • Saca Primavera 2019.

Socaire • Magnum- Palomino Fino

Blanco • 150cl.

Blanco de Albariza • Suelo Albariza 100% • Fermentado con microlías en barricas de roble americano • Próxima saca primavera 2019 previo desfangado y envejecido 24 meses sin apenas velo de flor.

Amontillado Fossi • Palomino Fino

Blanco • 75cl. • 12,10€

Amontillado Fossi • Palomino Fino • Magnum

Blanco • 150cl.

Procede de la fermentación completa de los mostos de uva • Crianza: biológica (velo de flor) de 5 años y oxidativa de 10 años.

BODEGA VIÑA SANTA PETRONILA - MACHARNUDO, JEREZ SUPERIOR

“La Bodega de Jerez más Pequeña del Mundo”
 Etiquetas obra del Sevillano Beltrán Román

- Fino en Rama Santa Petronila** Generoso • 50cl. • Agotado
 Palomino de cepas viejas con profundas raíces del Pago de vino sin filtrar, sin clarificar, “en rama” • Subsuelo con corriente • Largo envejecimiento en roble. Sacas cortas, de 200 ó 300 litros.
- Oloroso En Rama Santa Petronila** Generoso • 50cl. • Agotado
 Palomino de cepas viejas con profundas raíces del Pago de vino sin filtrar, sin clarificar, “en rama” • Subsuelo con corrientes • Largo envejecimiento • Sacas cortas, de 200 ó 300 litros.
- Amontillado en Rama Santa Petronila** Generoso • 50cl. • Agotado
 Palomino de cepas viejas con profundas raíces del Pago de vino sin filtrar, sin clarificar, “en rama” • Subsuelo con corrientes • Largo envejecimiento • Sacas cortas, de 200 ó 300 litros.
- Px Santa Petronila** Generoso • 50cl. • 25,90€
- Las Marismas Santa Petronila** Blanco • 75cl. • 23,30€
 Palomino Fino de cepas viejas con profundas raíces del Pago de Macharnudo • Vino sin filtrar, sin clarificar, “en rama” • Subsuelo con Corrientes. Vino tranquilo.
- Fino Flor de Macarnudo Santa Petronila** Generoso • 14,50€
 Palomino Fino de cepas viejas con profundas raíces del Pago de Macharnudo • Macerado en rama.

D. O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

BODEGA HIJOS DE LA ALBARIZA

(P. Hernandez, J. Echanove, Xavier S.)

- Manzanilla • Amontillada La Bien Pagá** Generoso • 50cl. • 29,60€
 100% Palomino.
- Manzanilla • Amontillada La Bien Pagá • Magnum** Generoso • 150cl.
 100% Palomino • *EDICION LIMITADA DE 920 BOTELLAS (FEBRERO 2019)* • (Manzanilla pasada en rama) Bota 11/36 • Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor” • Crianza: 18 años de soleras y criaderas en botas de roble americano de 120 años.

BODEGA DELGADO ZULETA

(Enólogos: José Antonio Sánchez Pazo, Salvador Real, Manuel Barba)

(Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

- Manzanilla La Goya** Generoso • 75cl. • 9,20€
 100% Palomino • (Manzanilla Pasada) Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor”.Crianza 7 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.
- Manzanilla En Rama Reposada “Goya XL”** Generoso • 50cl. • 27,65€
 100% Palomino • **OTOÑO 2018** • Cabeceo de la solera de la Goya y de la “Solera Reservada” de La Goya. Envejecimiento de más de 10 años *Producción: una saca seleccionada.
- Manzanilla La Goya en Rama Ed. Especial • Magnum** Generoso • 150cl. • 30,00€
100% PALOMINO DE LOS PAGOS DE BALBAÍNA Y MIRAFLORES. • (Manzanilla Reposada) Selección especial de soleras de ‘La Goya’ Larga crianza biológica en botas “de siempre”, más de seis años.
- Manzanilla Barbiana Casa B. Rodríguez La-Cava** Generoso • 75cl. • 9,20€
100% PALOMINO • (Manzanilla Pasada) • Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor” • Crianza 5-6 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.
- Manzanilla Barbiana En Rama Mágnum** Generoso • 150cl.
CASA B. RODRÍGUEZ LA-CAVA • (Manzanilla Pasada) Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor” • 100% Palomino de los pagos de Balbaína • Crianza 7 años de soleras y criaderas en botas roble americano • Selección especial de las soleras de la Bodega B. Rodríguez La-Cava.
- Manzanilla Entusiástico** Generoso • 75cl. • 17,35€
 Ecológica • Organic • En Rama
 Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor” • Producción ecológica. 100% Palomino de albariza del pago de Burujena, del viticultor Pepe Cabral. 2 años de soleras y criaderas en botas roble americano La Goya.

Amontillado Monteagudo

100% Palomino • Vino de crianza biológica de las Manzanillas y oxidativa • Crianza 12 • 14 años de soleras y criaderas en botas de roble americano. Generoso • 75cl. • 17,50€

Amontillado Viejo Zuleta • VOS 20 Años • Ganador Copa de Jerez'17

Generoso • 75cl. • 50,30€

Amontillado Quo-Vadis? -VORRS

Casa B. Rodríguez La-Cava • Palomino, 40 años crianza biológica y oxidativa en botas de roble americano. Generoso • 75cl • 82,95€

Oloroso Monteagudo

100% Palomino • Vino de crianza oxidativa desde sus inicios • Crianza 12-14 años de soleras y criaderas en botas de roble americano. Generoso • 75cl • 13,50€

Palo Cortado Monteagudo

100% Palomino • Vino de crianza biológica en sus inicios y después oxidativa Crianza 12-14 años en total de soleras y criaderas en botas roble americano. Generoso • 75cl • 16,50€

Oloroso Medium Las Señoras

Vino elaborado a partir de un Oloroso de 14 años con un 20% de mosto de Pedro Ximénez Semidulce • 75cl • 15,97€

Pedro Ximénez Monteagudo

100% Pedro Ximénez • Vino dulce de crianza oxidativa obtenido por la fermentación parcial de mostos de uvas de Pedro Ximénez previamente pasificadas parcialmente al sol. • Crianza oxidativa 12-14 años de soleras y criaderas en botas roble americano Dulce • 75cl • 16,55€

BODEGAS ALONSO

(Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

Generosos Manzanilla Velo Flor

100% Palomino • Vino de crianza biológica estática en soleras de Pedro Romero, Gaspar Florido y Fernando Méndez 13 hectáreas de los mejores viñedos de suelo de albariza • Crianza de 6 años en bodega de roble americano en bota de 600 litros Generoso • 75cl • 22,65€

Manzanilla Olorosa Velo Flor • Magnum • Vino por cupos

100% Palomino • Vino de crianza biológica estática 6 años en soleras de Pedro Romero, Gaspar Florido y Fernando Méndez • 13 hectáreas de los mejores viñedos de suelo de albariza • Crianza de 1 años en bodega de oloroso roble americano en bota de 600 litros Generoso • 150cl. • Agotado

Amontillado Sherry 1/15 (Gaspar Florido)

100% Palomino • Vino artesano que se obtiene por el sistema de criaderas y soleras 1/15 envejecen en vasijas de roble americano • Crianza de 35-40 años vejez media en bota de 600L de roble americano. Generoso • 50cl • 84,60€

Oloroso Sherry 1/14 (Pedro Romero)

100% Palomino • Vino de crianza oxidativa y biológica bajo velo de flor con sistema de soleras 1/14 Viñedos de Jerez superior de suelos de albariza • Crianza de 35-40 años en bota de 600L en roble americano. Oloroso • 50cl • 84,60€

Palo Cortado Sherry 1/8 (Fernando Méndez)

100% Palomino • Crianza biológica y oxidativa de la mayor calidad y vejez de su categoría. Sistema de soleras 1/8 de Fernando Méndez con más de 70 años de media Viñedos: suelo de albariza con crianza de 35-40 años en bota de 600 litros de roble americano. Generoso • 50cl • 84,60€

VINOS VIEJOS • SOLERAS HISTÓRICAS, BOTAS ÚNICAS

Amontillado de Gaspar Florido

100% Palomino • Viñedos de Jerez superior de suelos de albariza en bota única de 600 litros de roble americano • Crianza oxidativa sistema de soleras 90-100 años. Generoso • Consultar Precios

Oloroso de Pedro Romero

100% Palomino • Viñedos de Jerez superior de suelos de albariza en bota única de 600 litros de roble americano • Crianza oxidativa en sistema de soleras 60-70 años. Generoso • Consultar Precios

Palo Cortado de Pedro Romero

100% Palomino • Viñedos de Jerez superior de suelos de albariza en bota única de 600 litros de roble americano • Crianza oxidativa en sistema de soleras 60-70 años. Generoso • Consultar Precios

Palo Cortado de Gaspar Florido

100% Palomino • Viñedos de Jerez superior de suelos de albariza en bota única de 600 litros de roble americano • Crianza oxidativa en sistema de soleras 110-120 años. Generoso • Consultar Precios

Vinos de la Zona de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

BODEGA COTA 45

Albarizatorio • de Ramiro Ibáñez Espinar
 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

- UBE Carrascal 2016** Blanco • 2016 • 75cl. • 38,60 €
- UBE Carrascal 2016 • Magnum** Blanco • 2016 • 150cl.
 Palomino Fino 73%, Palomino de Jerez 16% y Palomino Pelusón 11% • Finca de 'Las Vegas' (Pago de Carrascal) de Sanlúcar • Suelo de albariza muy pura de tipo tosca de antehojelas • Fermentación 1 año en bota de manzanilla muy vieja sin velo de flor
- UBE Miraflores • Vino por cupos** Blanco • 2017 • 75cl. • 14,90 €
- UBE Miraflores • Magnum** Blanco • 2017 • 150cl.
 100% Palomino fino procedentes de 5 parcelas en los Pagos Miraflores Alto y Bajo • Cepas de suelos de albarizas de 3 tipos distintos: lentejuelas, lustrillos y tosca cerrada • Realiza la fermentación cada variedad por separado en bota de Jerez con levaduras en flor • 8 meses en botas de jerez seleccionadas con 2 meses finales con presencia de velo de flor.
- UBE MAINA** (Agotado cupo • 2020 cupo 90 botellas) Blanco • 2017 • 75cl. • 37,00€
- UBE MAINA • Magnum-** 3 Unidades Blanco • 2017 • 150cl.
 100% Palomino fino procedentes de 5 parcelas en los Pagos La Maina • Cepas de suelos de albarizas de 3 tipos distintos: lentejuelas, lustrillos y tosca cerrada • Realiza la fermentación cada variedad por separado en bota de Jerez con levaduras en flor. 8 meses en botas de jerez seleccionadas con 2 meses finales con presencia de velo de flor.
- UBE Paganilla** (Mayo de 2020 vino por cupos) Blanco • 2016 • 75 cl • Agotado
- UBE Paganilla • MAGNUM** (Mayo de 2019 vino por cupos) Blanco • 2016 • 150 cl.
 100% Palomino fino procedentes de 5 parcelas en los Pagos Miraflores Alto y Bajo. Cepas de suelos de albarizas de 3 tipos distintos: lentejuelas, lustrillos y tosca cerrada. Realiza la fermentación cada variedad por separado en bota de Jerez con levaduras en flor. 8 meses en botas de jerez seleccionadas con 2 meses finales con presencia de velo de flor.
- Agostado Palo Cortado *AGOTADO*** (Vino por cupos 120 bot) Blanco • 2016 • 75 cl. • Agotado
- Agostado Palo Cortado • Magnum-** Sólo 3 botellas Blanco • 2016 • 150 cl.
 40% uva rey, 40% perruno y 20% palomino. Fermentación espontánea en 2 botas de 500 litros. Crianza estática de 2 años (4 meses con flor). Embotellado en el estado de un cortado.
- Agostado Raya Olorosa** (Febrero de 2019 vino por cupos) Blanco • 2015 • 75 cl. Agotado
- Agostado Raya Olorosa • Magnum •** (Febrero de 2019 vino por cupos) Blanco • 2015 • 150 cl.
 40% uva rey, 40% perruno y 20% palomino. Fermentación espontánea en 2 botas de 500 litros. Crianza estática de 2 años (4 meses con flor). Embotellado en el estado de un cortado
- Pandorga • Esencia de Pedro Ximénez** Dulce • 2018 • 37,5cl • 43,15€
- Pandorga • Esencia de Pedro Ximénez • Magnum-** Sólo 3 botellas Dulce • 2018 • 150cl.
 100% Pedro Ximénez viña La Panesa de 3,30 ha. en el Pago de 2016 Carrascal jerezano. Albarizas concentradas, de barajuelas y tosca cerrada. El mosto de uva asoleada fermenta en bota de roble americano, el vino naturalmente dulce de pasas obtenido, es desliado y envejecido 1 año
- Pandorga** -Tintilla de Rota • Cupo 18 botellas **AGOTADO** Dulce • 2016 • 37,5cl • 43,15€
 100% Tintilla de Rota . Produccion 300 bot. Carrascal jerezano. Albarizas concentradas, de barajuelas y tosca cerrada. El mosto de uva asoleada fermenta en bota de roble americano, el vino naturalmente dulce de pasas obtenido, es desliado y envejecido 1 año

BODEGA ALBA VITICULTORES

Producción Muy Limitada Fernando Angulo

Vino de Sanlúcar (Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

- Manzanilla Miraflores** (Sin SO2) Blanco • 2018 • 37 cl. • 26,50€
- Manzanilla las Alegrias** (Sin SO2) Blanco • 2018 • 37 cl. • 26,50€
- Mañana** (Sin SO2) Rosado • 2018 • 37 cl. • 12,80€
- Misterio** (Sin SO2) Blanco • 2014 • 37 cl. • 26,50€

Las Alegrias Ancestral (Sin SO₂)

Blanco • 2018 • 37 cl. • 26,50€

Pago Mahina La Charanga (Sin SO₂) **AGOTADO VINO POR ALOCACIÓN**

Blanco • 2015 • 75 cl. • Agotado

Clon antiguo de Palomino de la viña del Bolli, cepas 40 años de edad. Fermentación espontánea en tonel de oloroso (sin levaduras, ni tartárico, ni sulfuroso). Crianza 1 año en bota de manzanilla (embotellado en julio de 2016) • sin filtrar ni clarificar.

Pago Carrascal Las Alegrías (Sin SO₂)

Blanco • Agotado

Listán sanluqueña, cepas 50 años. Viñedo Las Alegrías, Pago del Carrascal. Fermentado y criado en Bocoy de castaño de 650 litros. Un solo bocoy (40 arrobas). Envinado más de 80 años con oloroso / 4 meses de crianza biológica, 18 en total. Elaboración con levaduras indígenas, sin sulfuroso ni aditivos. Sin filtrar ni clarificar.

Alba Confitero (sin SO₂)

Espumoso • 2016 • 75 cl. • Agotado

Pago Miraflores, Sin Sulfitos Añadidos. Elaboracion metodo ancestral. Segunda fermentacion en botella. Fecha de-guelle mayo 2018.

D. O. P. Montilla Moriles Córdoba

BODEGA LAGAR BLANCO

Enólogo: Miguel Cruz Marqués

Vino de Tinaja Cuesta blanca

Blanco • 2018 • 75 cl. • 8,30€

100% Pedro Ximénez recién fermentada.

Pedro Ximénex (graduación alcohólica natural)

Generoso • 75 cl.

100% Pedro Ximénez. Crianza oxidativa de 19 años en botas de roble americano.

Fino Crianza 7 años* (graduación alcohólica natural)

Blanco • 75 cl. • 10,80 €

100% Pedro Ximénez. Crianza biológica bajo velo de levaduras. Crianza soleras y criaderas en botas de roble.

Oloroso (graduación alcohólica natural)

Generoso • 75 cl. • 25,80€

100% Pedro Ximénez. Crianza oxidativa de 19 años en botas de roble americano.

Amontillado (graduación alcohólica natural)

Generoso • 75 cl. • 28,75€

100% Pedro Ximénez, Resultado de someter al vino fino a una crianza oxidativa. Mínimo 5 años crianza biológica más de 19 años de soleras y criaderas botas de roble.

Palo Cortado Lagar Blanco (graduación alcohólica natural)

Generoso • 75 cl. • 42,15€

100% Pedro Ximénez. 15 • 2 años crianza biológica bajo velo flor / Crianza oxidativa de 19 años en botas de roble.

D. O. Arlanzas

BODEGA OLIVIER RIVIÈRE VINOS

La Vallada Viñas de Sierra

Tinto • 2014 • 75cl. • 18,35€

Tempranillo de viñas de 15 años de pago 2 ha en Covarrubias. Cultivo ecológico • Altitud 950/1000 msnm. Suelos: cascajos, cantos rodados y sílice. Crianza 12 meses en barricas de roble francés e inox.

El Cadastro Viñas de Sierra

Tinto • 2015/16 • 75cl. • 33,25€

El Cadastro • Magnum- Viñas de Sierra

Tinto • 2011 • 150cl.

Tempranillo 95% • Garnacha 5% • Viñas de 65 a 85 años de Covarrubias Terroir: La Tizona, La Mula, Amesado, Los Lirios y Quemado. Altitud 950 a 1000 msnm. Suelos: cascajos, cantos rodados, sílice. Cultivo ecológico. Crianza 24 meses barrica roble francés.

El Quemado Viñas de Sierra Alocación

Tinto • 2015 • 75cl. Agotado

95% Tempranillo 60 años, 5% Garnacha, Viña El Quemado. Altitud 1.050 msnm. Crianza 24 meses en barrica roble francés (10% nueva).

D. O. Bierzo

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA

(Mario Rovira Roldán)

- Villa de San Lorenzo Blanco** (4.533 botellas) Blanco • 2018 • 75cl. • 12,75€
 75% Palomino y 25% Doña Blanca • Viñedos de 70 años en vaso • Parcelas de Valdesacia 0,2 Ha y Fontairo 0,5 Ha. • Suelos franco arenosos sobre cuarcitas y pizarras • Crianza sobre lías finas 5 meses depósito, 30% barrica francesa usada de 228 litros 5 meses.
- K Valdesacia** *Vino por cupos* Blanco • 2018 • 75cl. • 21,30€
 80% Palomino, 20% Doña blanca • Viñas de 70 años en vaso tradicional. Parcela Valdesacia 0,2 ha con suelos franco arenosos sobre cuarcitas y pizarras • Fermentación y crianza sobre lías finas en depósito 5 meses.
- K Valdesacia Velo de flor** *Vino por cupos* Blanco • 2017 • 75cl. • 21,30€
 80% Palomino, 20% Doña blanca • Viñas de 70 años en vaso tradicional. Parcela Valdesacia 0,2 ha con suelos franco arenosos sobre cuarcitas y pizarras • Fermentación y crianza sobre lías finas en depósito 5 meses.
- Villa de San Lorenzo Coupage de 3 parcelas** Tinto • 2016/2017 • 75cl. • 12,75€
 40% Chano Villar, 40% Villarín (fermentación y crianza depósito de hormigón 9 meses) y 20% Lombano (fermentación en hormigón y crianza de 12 meses en barrica francesa) • Mencía 100% en vaso.
- Villarín** 1.946 botellas Tinto • 2015/16 • 75cl. • 17,95€
 Parcela Villarín 1 ha suelos franco arcillosos sobre pizarras • Fermentación y crianza en depósito hormigón 9 meses • Mencía 100% de 92 años en vaso tradicional
- Akilia K** *Vino por cupos* Tinto • 2018 • 75cl. • 21,60€
 100% Mencía • Parcela Valdesacia.

BODEGA CASA AURORA • LA VILLA DE ALBARES

Elaboración y viticultura: Germán R. Blanco

(Bierzo Alto) Viticultura Tradicional, Orgánica y Sostenible

- Clos Pepín** Vino de Pueblo Tinto • 2018 • 75cl. • 14,50€
 Uvas ecológicas: Garnachas de Montaña, Portuguesa (Trousseau), Mencía y Palomino • Crianza 12 meses en diferentes envases • Viñas ecológicas en el pueblo La Villa de Albares.
- Biba Viñas Viejas** Vino de Pueblo Blanco • 2018 • 75cl. • Agotado
 Palomino de 70 años de edad, maceración prefermentativa con sus pie • Crianza de 10 meses en botticella de roble frances, en anfora y barrica francesa usada.
- La Bota Biba** Vino de Pueblo • Vino por cupos Blanco • 2017 • 75cl. • Agotado
 Palomino de 70 años de edad, maceración prefermentativa con sus pie • Crianza bajo velo de flor de 12 meses en bota de oloroso.
- Poula** Vino de Pueblo • Vino por cupos Tinto • 2018 • 75cl. Agotado
 Mencía, Garnacha Tintorera, Portuguesa, Palomino, Godello, Doña Blanca, 40% uva blanca • Viñas de 70-110 años de El Barreo, Tras El Palomar, El Quintanal, Llamina y Poulón • Altitud 700/800 msnm • Suelos: Arcilla roja y piedras, grániticas • Pisado con los pies y bazuqueos • Crianza 12 meses en ánforas de diferentes tamaños.
- La Galapana** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2018 • 75cl. Agotado
 Mencía (95%), Garnacha Tintorera • Viñas de 15-90 años de La Señora Aurora en La Galapana • Altitud 980 msnm • Suelos: Arcilla roja (Férrica) • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósitos: Ánforas y barricas abiertas • Crianza 12 meses 2 barricas 225l. francesas y usadas.
- Valdecotina** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado
 Mencía, Portuguesa, Garnacha Tintorera, Garnacha, Palomino, Godello • Viñas de más de 100 años, de Amor Fernández en Valdecotina • Altitud 720 msnm • Arcilla roja • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósito Ánfora • Crianza 12 meses en 1 barrica de 225 l. francesa y usada.
- Valle Del Río** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado
 Garnacha Tintorera (60%), Garnacha (10%), Mencía (10%) Palomino (17%), Godello Viñas de 40 a 100 años del Roso en Valle del Río • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósitos: barricas abiertas • Crianza 12 meses en 1 barrica de 400 l. francesa y usada y otra de 225 l • Altitud 820 msnm • Suelos de Arcilla roja.

La Vendañona Vino de parcela • Vino por cupos

Tinto • 2018 • 75cl. Agotado

Mencía (60-70%), Garnacha Tintorera (15%), Garnacha, Palomino, Godello, Doña Blanca • Viñas de +100 años de Amor Fernández en La Vendañona • Altitud 890 msnm • Suelo: Arcilla roja • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósitos: Anfora • Crianza 12 meses en 1 bodega de 225 litros francesa y usada.

MENGOBA, BODEGAS Y VIÑEDOS

(Grégory Pérez)

Brezo de Grégory Pérez Godello y Doña Blanca

Blanco • 2018 • 75cl. • 10,25€

Godello viñas de 20 años en Carracedo, Valtuille y Villafranca del Bierzo • Doña Blanca viñedos viejos en vaso en Espanillo, Valtuille y Carracedo.

Mengoba Godello sobre Lías

Blanco • 2016/17 • 75cl. • 17,95€

Godello 100% viñas de 20 años en Carracedo, Valtuille y Villafranca del Bierzo • Crianza 10 meses sobre lías finas en foudre oval de 4.000 litros.

Mengoba Las Tinajas • Grégory Pérez Vino de mesa 450 botellas

Blanco • 2015/16 • 75cl. • 44,10€

Godello viejo 100 % (70 años de edad. Parcelas en Quilos (pedregoso) y Espanillo (pizarra) • Crianza de 6 meses en 2 tinajas de barro • Sin clarificación.

Mengoba Las Botas • Grégory Pérez Sólo 500 botellas

Blanco • 2015/16 • 75cl. • 44,10€

100% Godello viejo de parcelas de más de 70 años de edad • Parcelas en Valtuille y Villafranca Bierzo (arcillo-calcáreo), en Espanillo (pizarra) • El mosto fermenta a baja temperatura • Crianza de 10 meses en 2 botas de manzanilla de 150 años de Bodega.

Brezo de Grégory Pérez

Tinto • 2018 • 75cl. • 8,80€

Brezo de Grégory Pérez • Magnum

Tinto • 150cl.

Mencía de 50 años y Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) • Viñas de Mencía en Valtuille y Villafranca del Bierzo a 550 msnm • Fermentación en inox, 3 meses en Fudres de 2.500 litros.

Mengoba Mencía Alicante Bouschet de Grégory Pérez

Tinto • 2018 • 75cl. • 17,10€

Mengoba Mencía Alicante Bouschet de Grégory Pérez • Magnum

Tinto • 2018 • 150cl.

Mencía de varias parcelas y Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) • Mencía de 80 años en Espanillo a 700 msnm. • Suelo pizarra descompuesta y de 50 años en Horta y Villafranca del Bierzo a 550msnm • Suelo arcilloso (alguna parcela zonas arenosas) • Crianza 8 - 10 meses en Foudres de madera.

Mengoba de Espanillo

Tinto • 2016 • 75cl. • 25,50€

Mencía 90%, Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) y Godello • Mencía de 80 años en Espanillo a 700 msnm • Suelo pizarra descompuesta • Crianza de 11 meses en Fudres de 2.500 litros • Embotellado sin filtración.

El Rebolón • Grégory Pérez Vino por cupos 600 botellas

Tinto • 2016 • 75cl. • 43,80€

Mencía, Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) y Godello viejo • Parcelas de viña muy vieja de 90 años, en paraje de Sancho Martín, Parcelas: La Cruz, El Rebolon y El Colao • Alt. 850 msnm • Fermenta en racimos enteros estrujados con los pies en 2 barricas abiertas de 400 litros • Crianza 12 meses en una bodega de 600 litros. sin filtrar.

Estaladiña de Grégory Pérez • Trousseau De Jura Vino por cupos

Tinto • 2016 • 75cl. Agotado

Estaladiña, viñas de 25 años (en proceso de recuperación por injerto en Cacabelos a 540 msnm • Suelo de arcilla con cantos rodados • Crianza de 10 meses. 1 bodega de 500 litros (para la añada 2012).

Folie Douce

Dulce • 2015 • 37,5cl. • 55,90€

Uva: 100 Petit Manseng.

D. O. Binissalem - Mallorca

CA'N VERDURA VITICULTORS

(Enólogo Tomeu Llabrés)

Supernova Blanc • Edición Limitada de 4.200 botellas

Blanc • 2017 • 75cl. • 14,40€

Uva: 100% Moll o Prensal Blanca, Mallorca • Fermentación en inox • Crianza: 5 meses sobre lías con removido cada 3 días • Clarificado y filtrado ligeramente.

Ca'n Xicatllá • Blanc de Mantonegro • En Alocación

Blanc • 2017 • 75cl. • 33,00€

Uva: 100% Mantonegro • Vino de la Tierra de Mallorca • Vino blanco elaborado con uva tinta.

Ca'n Verdura Negre • Edición Limitada de 6.000 botellas

Negre • 2018 • 75cl. • 11,70€

Uvas: 65% Mantonegro, 18% Merlot, 11% Monastrell y 6% Callet • Viñedos en Binissalem, mínima intervención • Fermentación en inox con maceración de 20 - 35 días • Crianza: 50% 6 meses en barrica de roble francés y americano 225l y 50% en depósitos de acero inoxidable.

Supernova Negre • Edición Limitada de 5.900 botellas

Negre • 2016/17 • 75cl. • 16,50€

Uva: 100% Mantonegro • Crianza: 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros y fudres de 2.000 litros • Fermentación en inox y en tinas troncocónicas de roble francés • Clarificado y filtrado ligeramente • Maceración entre 20 y 40 días.

Son Agulló • Vino por cupos

Blanco • 2017 • 75cl. • 35,10€

Uva: 100% Mantonegro • Vino de parcela de 60 años.

D. O. Bullas.

NORREL ROBERTSON M.W

El Escocés Volante

La Multa

2017 • 75cl. • 8,80€

Uva: 100% Monastrell. Vino de parcela.

D. O. Catalunya - D. O. Tarragona

BODEGA VINYES DEL TERRER

(Vins de Terres de Lumaquel.la) Vila-Seca Terroir: estructuras calcáreas de Lumaquel.la

Enólogo: Josep Serra Viticultura Natural

Blanc del Terrer

Blanco • 2017/18 • 75cl. • 9,40€

Blanc del Terrer • Magnum

Blanco • 2017/18 • 150cl.

100% Macabeu • Crianza 6 meses con las lías en depósitos de inox

Terrer D'Aubert

Tinto • 2015/16 • 75cl. • 14,80€

Terrer D'Aubert • Magnum

Tinto • 2015/16 • 150cl.

85% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha • Cepas 45 años • Fermentación en inox. + 12 meses en barricas de roble francés.

Nus del Terrer

Tinto • 2015/16 • 75cl. • 22,00€

Nus del Terrer • Magnum

Tinto • 2015 • 150cl.

85% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon • Cepas 40 años • Crianza 14 meses en barricas de roble francés • Capacidad guarda: 5 años.

Terrenal d'Aubert Dolç

Dulce • 2015 • 37,5cl. • 13,65€

85% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon • Crianza 10 meses en barriles de roble francés.

Terrenal d'Aubert Ranci

Generoso • 37,5cl. • 21,20€

Vino reposado en damajuanas y barricas roble francés con unas madres de más de 30 años.

D. O. Cava

BODEGA CAVA GUILERA

Pequeña bodega familiar especializada en la elaboración artesanal de cavas de larga crianza: Reserva y Gran Reserva.

Guilera Brut Nature Reserva

Cava • 75cl. • 10,95€

Fresco y equilibrado • Azúcar: Brut Nature [sin adición] • Crianza: Reserva [36 - 48 meses] • Variedades: Xarel·lo - Macabeu - Parellada • Fecha de degüelle en la contraetiqueta • Conservación inferior a 18°C • Servicio 4 - 5°C • Alcohol 12% vol.

Guilera Xarel·la Verde XAREL·LO

Cava • 75cl. • 18,95€

Fresco y elegante • Azúcar: Brut Nature [sin adición] • Crianza: Gran Reserva [60 meses] • Variedades: 100% Xarel·lo • Fecha de degüelle y cosecha en la contraetiqueta • Conservación inferior a 18°C. Servicio 6 – 8°C • Alcohol 12% vol. • Cava monovarietal 100% xarel·lo. B

Guilera Agosarat Brut Nature Gran Reserva

Cava • 75cl. • 36,20€

Edición Especial Grandes Cosechas 2006 • Momento Sosegado [140 meses] un punto y aparte • Azúcar: Brut Nature [sin adición] • Crianza: Gran Reserva [140 meses] • Variedades: Xarel·lo – Macabeu – Parellada • Fecha degüelle y cosecha en la contraetiqueta • Conservación inferior a 18°C. • Servicio 6 – 8°C Alcohol 12% vol.

D. O. Conca de Barberá

SUCCÉS VINÍCOLA

(Albert Canela y Mariona Vendrell)

El Pedregal (viticultura ecológica)

Blanco • 2018 • 75cl. • 20,75€

Viñedo de 1970 en Cabra del Camp, altitud 600msnm • Suelo: flor • Fermentación espontánea dep. acero inox. • Sin Crianza 1 año en botella • Recomendación: Decantar previamente

Experiencia Parellada (viticultura ecológica)

Blanco • 2018 • 75cl. • Agotado

Brisada • Fermentación espontánea en inox. • Fermentado con pieles.

Cuca del Llum (viticultura ecológica)

Tinto • 2018 • 75cl. • 9,90€

Fermentación espontánea en inox. • Maloláctica espontánea.

El Mentider fincas 1,2 Ha

Tinto • 2016/17 • 75cl. • 15,95€

Crianza 6 meses aprox. barricas roble de Borgoña de 225l.

BODEGA FREDI TORRES VITICULTOR

Pomagrana

Tinto • 2018 • 75cl. • 10,40€

Trepal 100% • Cultivo ecológico • Suelos arcillo - calcáreos • Vendimia manual.

D. O. Calatayud

NORREL ROBERTSON M.W

El Escocés Volante

Manda Huevos Doble Yema Vino de parcela Carramainas

Blanco • 2015/16 • 75cl. • 26,00€

Uvas Macabeo 90% otra variedades, suelo arcilla roja, limoso con las añadas un corte 50% de 2015 y 50% de 2016 elaborado en huevos de 900Lly barricas usadas • El 2015 estuvo 30 meses sobre lías y 2016 18 meses con lías.

Manda Huevos con pieles - skin contact Vino de parcela Carramainas

Blanco • 2017 • 75cl. • 26,00€

Macabeo 90%, Garnacha Blanca • Parcelas de 900 metros • Fermentación uva entrea en huevos de 900 litros con bazuqueos y 7 meses de reposo con raspón y pieles • Sin sulfuroso, ligero prensado y reposo de 2 meses antes embotellado.

Mazuelo Carignan

Tinto • 2017 • 75cl. • 26,00€

100% Mazuelo (Cariñena)

Manga del Brujo

Tinto • 2015/17 • 75cl. • 10,85€

70% Garnacha ,10% Tempranillo, 15% Syrah, 5% Mazuelo • Viñas de suelos de Calatayud.

El Mondongo

Tinto • 2015/16 • 75cl. • 19,50€

85% Garnacha Tinta Fina, 11% Syrah, Garnacha Blanca, Moristel, 4% Bobal • Viñas procedentes de 5 parcelas distintas, fermentación espontánea en depósitos abiertos, bazuqueo a mano sin remontado • Envejecido durante 18 meses en depósitos de "Huevo" de 875l a 1.000l.

Es Lo Que Hay

Tinto • 2016 • 75cl. Agotado

Garnacha 2016.

Manda Huevos "Caña Andrea" Vino de parcela

Tinto • 2016/17 • 75cl. • 26,00€

Garnacha, Moristel, Bobal y Garnacha Blanca.

Dos Dedos De Frente

90% Syrah y 10% Viognier.

Tinto • 2017 • 75cl. • 26,00€

ElCismatico

Garnacha Viñas Viejas 100% en Villarroya de la sierra de parcela El Mimbrenal • Parcelas de 900 metros altitud, fermentación en cemento con bazuqueos suaves • Larga maceración, segunda fermentación maloláctica contacto con hollejos y 13 meses.

Tinto • 2016 • 75cl. • 39,00€

En sus Trece

100% Garnacha • Viñedos viejos provenientes de Aragón, con suelo de pizarra y cuarcita • Fermentación en depósito de inox. abierto con bazuqueo a mano • Envejecido 20 meses sobre lías en barricas de roble francés usadas 1º y 2º años.

Tinto • 2016 • 75cl. • 17,30€

D. O. Sierras de Málaga

BODEGA VICTORIA ORDOÑEZ

La Ola del Melillero

Variedades autóctonas Pedro Ximenez 85% y Moscatel • Parcelas de secano suelo pizarras de origen arcilloso, de tipo metamórfico marino • Vendimias en agosto muy tempranas, fermentación en inox 10% en barricas usadas.

Blanco • 2018 • 75cl. • 14,85€

Monticara 3.585 botellas

100% Moscatel de Málaga • Viñedos viejos situados en Los Romanes en la Alta Axarquía • Altitud de 800 - 100 msnm, suelo de esquitos (pizarra) y cuarzo blanco • Fermentación en barricas de roble francés usadas • Crianza en las mismas con batonage.

Blanco • 2017/18 • 75cl. • 28,10€

Voladeros

Viñedos en la cara norte del cerro de Santo Pitar a 1.020m • Uva 100% Pedro Ximenez de 7 parcelas de 1902 en vaso • Suelos de pizarra, esquitos, y rocas de arenisca • A partir de mosto en yema fermenta en roble francés, crianza con lías y batonage.

Blanco • 2017/18 • 75cl. • 28,10€

D. O. Montsant

JOSEP GRAU VITICULTOR

Vespres Blanc

100% Garnacha Blanca • Viñedo de 6 ha en Marça de 15 años de edad en suelos de granito descompuesto • Fermentación y crianza en foudres de 2.000l. 5 meses con sus lías en el mismo foudre de fermentación.

Blanco • 2018 • 75cl. • 13,70€

L'Efecte Volador Blanco

90% Garnacha Blanca y 10%. Cepas de 5 años que se encuentran en pequeñas parcelas en los alrededores de Marçà • Suelo arcilloso que siguen los parametros de la agricultura orgánica • Fermentación en depósitos de acero inoxidable donde reposa durante 5 meses.

Blanco • 2018 • 75cl. • 9,45€

Granit

Blanco • 2018 • 75cl. • 21,55€

Granit • Magnum

100% Garnacha Blanca • Altitud 440 msnm. Viñas en parcela de Mas Canonge dispuesta en tres terrazas (bancales) • Suelo 100% de granito descompuesto • Cultivo ecológico, libre de pesticidas y herbicidas • Crianza 9 meses en 1 foudre de 2.000 litros de roble austriaco y alemán.

Blanco • 2017 • 150cl.

Regina Sólo 800 botellas

90% Garnacha Tinta y 10% Viura • Viñas de 90 años en vaso suelo calcáreo • Fermentación controlada y crianza en foudres de 2.000l de capacidad.

Rosado • 2018 • 75cl. • 21,70€

L'Efecte Volador

Tinto • 2018 • 75cl. • 9,60€

L'Efecte Volador • Magnum

Tinto • 2018 • 150cl.

L'Efecte Volador • Doble Magnum

Tinto • 2018 • 300cl.

L'Efecte Volador • 5l

Tinto • 2018 • 500cl.

80% Garnacha y 20% Cariñena (Samsó) • Viñas de entre 30 y 50 años • Crianza 5 meses: 50% barricas roble francés de 1º y 2º año y 50% en depósitos de cemento • Viñas de llicorella y Sauló, granito descompuesto roca madre de La Mola.

Una Nit en Globus

70% Garnacha , 20% Mazuelo y 10% Syrah • Viñas de la finca Les Comes (Marça) • Fermentación en cemento y envejecimiento de 6 meses en el mismo depósito • Viticultura orgánica libre de pesticidas.

Tinto • 2017/18 • 75cl. • 11,40€

Vespres Vinyes Velles

Tinto • 2017 • 75cl. • 13,85€

Vespres Vinyes Velles • Magnum

Tinto • 2017 • 150cl.

Vespres Vinyes Velles • Doble Magnum

Tinto • 2017 • 300cl.

Vespres Vinyes Velles • 5l

70% Cariñena (Samsó) y 20% Garnacha • Viñedos de entre 50 y 70 años en Marçà, Capçanes y Falset • Fermentación en depósito de cemento y crianza en foudre por un periodo de 9 meses.

Tinto • 2017 • 500cl.

La Florens

Tinto • 2017 • 75cl. • 22,40€

La Florens • Magnum

Tinto • 2017 • 150cl.

La Florens - Doble Magnum

Tinto • 2017 • 300cl.

La Florens - 5l

Garnacha • Viñas de 100 años (cerca de la Finca L'Aiguasals) • Suelo arcilloso con piedras • Cultivo ecológico • Fermentación en depósitos de cemento • Crianza 14 meses en foudres de roble.

Tinto • 2017 • 500cl.

Territori

Tinto • 2017 • 75cl. • 26,90€

80% Garnacha Tinta y 20% Mazuelo de la Serra d'Almos - zona sur D.O.Monsant • Altitud 250 m, suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudres troncocónicos y coupage de 4 vinos • Crianza de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco • Sin clarificar ni filtrar.

Rogers

Tinto • 2016/17 • 75cl. • 35,95€

100% Garnacha. • Finca La Serra d'Almos (sur D. O. Monsant) Altitud 229 m • Viñas de 35 - 40 años de edad suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudre troncocónico controlada • Envejecimiento de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco • Sin clarificar ni filtrar.

Figuerals Garnacha

Tinto • 2016/17 • 75cl. • 35,95€

100% Garnacha • Finca La Serra d'Almos (sur D. O. Monsant) • Altitud 280 m, suelo arcilloso calcáreo • Viñas de 35 - 40 años de edad en suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudre troncocónico controlada • Envejecimiento de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco • Sin clarificar ni filtrar.

Figuerals Samsó

Tinto • 2016/17 • 75cl. • 35,95€

100% Mazuelo de la Serra d'Almos (sur D. O.Monsant) • Altitud 285 m • Viñedos de 35 - 40 años de edad, suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudres troncocónicos • Envejecimiento de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco • Sin clarificar ni filtrar.

Maimo

Tinto • 2016/17 • 75cl. • 35,95€

100% Garnacha • Finca La Serra d'Almos (sur D. O. Monsant) • Altitud 229 m, viñedos de 35 - 40 años de edad, suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudres troncocónicos • Envejecimiento de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco. • Sin clarificar ni filtrar.

BODEGA VINS NUS • SIURALTA

Alfredo Arribas

Vinos profundos "desnudos" de aderezos (sin adición de sulfitos ni otras sustancias) • Cornudella de Montsant

Siuralta Gris 300 botellas

Blanco • 2016 • 75cl. • 28,80€

Siuralta Gris 300 botellas

Blanco • 2016 • 150cl.

100% Garnacha Gris • Viñas viejas a 850 msnm. en suelo de arcillas rojas • Fermentado en bodega, más 9 meses de crianza en huecos de 900l con sus lías.

Orange

Blanco • 2018 • 75cl. • 17,15€

Garnacha, Cariñena Blanca y Malvasía • Viñas situadas a 800 msnm con suelos de arcilla y pizarra • Fermentación en ánforas con maceración hasta finaliza • Crianza en ánforas, SO2 Total 20/22 ml.

Siuralta Rouge

Tinto • 2016/18 • 75cl. • 14,10€

Viñedo Sant Joan del Codolar - Gritella. 90% Garnacha, 10% Trepas • Viñas viejas a 750 msnm en suelo calcáreo y rancorell (pizarra) • Maduración con uva entera • Crianza en acero inoxidable y hormigón.

Siuralta Antic 300 botellas

Tinto • 2013/15/16 • 75cl. • 28,80€

Viñedo Sant Joan del Codolar - Gritella. 90% Samsó, 10% Sumoll • Viñas viejas a 700 msnm en suelo calcáreo • Crianza 12 meses en foudres de roble francés.

Siuralta Morat 2.966 botellas

Tinto • 2016/17 • 75cl. • 19,40€

Viñedo Gritella Parc Natural del Montsant 90% Syrah y 10% Viognier • Viñas situadas a 780 msnm en el Collet Blanc con suelos de arcillas rojas • Fermentación en tinas de acero hasta finalizar • Crianza 10 meses en grandes ánforas, SO2.

*D. O. Monterrei***NORREL ROBERTSON M.W**

El Escocés Volante

The Cup & The Ring

Godello

2016 • 75cl. • 10,65€

*Navarra***IMANOL GARAY****Clandestinus**

2018 • 75cl. • 16,90€

100% Garnacha procedente de un viñedo en la Sierra de Izco, con suelos pardos calcáreos • Realiza una fermentación espontánea en depósitos de hormigón en Navarra y realiza una crianza de 10 meses en Francia en barricas de roble francés de 700 l. de 1 y 2 años • Embotellado sin filtración • Es interpretación norteña de la garnacha donde busca más finura y digestibilidad con una nariz de fruta fresca y floral y boca de corte casi atlántica con una acidez cítrica que lo hace muy digesto.

*D. O. Penedès / Alt Penedès***JORDI RAVENTÓS**

(Cultivo Orgánico)

Tardatio

Blanco • 2017/18 • 75cl. • 12,50€

100% Malvasía Rosada de Siges • Viñedos de 5ha en terrenos calcáreos del Garraf • Cepas de 7 años de edad • Prensado suave, fermentado en depósito acero inoxidable a baja temperatura • Crianza de 4 meses de barrica de 300l.

Tardatio Malvasía Blanc de Noir

Blanco • 2017 • 75cl. • 44,50€

100% Malvasía Rosada de Siges • Viñedos de 5ha en terrenos calcáreos del Garraf • Cepas de 7 años de edad • Prensado suave, fermentado en depósito acero inoxidable a baja temperatura • Crianza de 4 meses de barrica de 300l.

Tardatio Rosat • Producción 300 botellas

Rosado • 75cl. • 18,40€

100% Malvasía Rosada de Siges.

ENRIC SOLER

(Cultivo Orgánico)

Improvisació

Blanco • 2016 - 2017 • 75cl. • 25,70€

100% Xarel.lo de 40/65 años • Parcelas 1.3 ha • Sisqueta, Darrera Casa y Vinya 90 • Fermentado y criado 8 meses barricas roble francés de 300l de 2º, 3º y 4º año y depósitos de cemento.

Espenyalluchs, Vi de la finca • Xarel.lo Vinya de Coster

Blanco • 2017 • 75cl. • 43,70€

100% Xarel.lo • Viña de Xarel.lo en ladera a 400 msnm plantación en vaso tradicional • Crianza foudres austriacos de 500l durante 12 meses.

Nun, Vinya Dels Tau

Blanco • 2017 • 75cl. • 46,90€

Nun, Vinya Dels Taus • Magnum

Blanco • 2017 • 150cl.

100% Xarel.lo de 69 años. Parcela 0.78 ha • Vinya dels Taus. Suelos: arena 45%, limos 29%, arcilla 26% • Fermentación con levadura indígena y crianza 8 meses en barricas de roble francés de 300l (50 % nuevas) • Producción 8 barricas.

D. O. Penedès (Pacs del Penedès)

BODEGA COLET • CLÀSSIC PENEDÈS

Espumoso • Método Tradicional

- A Priori Brut** • Primera añada 2006 Espumoso • 75cl. • 11,25€
 50% Macabeu, 25% Chardonnay, 15% Riesling, 7% Gewürztraminer y 3% Moscatel • Viñas situadas muy cerca de la Sierra Pre-Litoral, con suelos donde predomina la caliza • Los viñedos son de edades de 30-70 años • Crianza en rima de 18 meses con producción anual de 20.000 botellas.
- Tradicional Extra Brut** • Primera añada 1994 • 50.000 botellas/año. Espumoso • 75cl. • 12,50€
 55% Xarel.lo, 35% Macabeu y 10% Parellada. Vino donde preserva la parte frutal y su acidez siempre natural que marca la tierra. Crianza en rima de 24 meses.
- Vatua! Extra Brut** • Primera añada 2008 • 8.000 botellas/año. Espumoso • 75cl. • 12,50€
 50% Moscatel, 40% Parellada y 10% gewürztraminer • Vino de doble fermentación seco, en el que se sublima y se exalta su parte aromática • Crianza en rima 24 meses.
- Gran Cuvée Extra Brut** • Primera añada 1995 • 13.500 botellas/año Espumoso • 75cl. • 15,25€
 70% Chardonnay, 20% Macabeu y 10% Xarel.lo • Vino de la bodega que más tiempo permanece en crianza en contacto con las levaduras tras la segunda fermentación en botella antes de su degüelle • Suelo arcillo-calcáreo, con una crianza de 24 meses en rima.
- Assemblage Extra Brut** • Primera añada 1996 • 8.000 botellas/año Espumoso • 75cl. • 25,00€
 55% Pinot Noir y 45% Chardonnay • Se elabora mediante vinificación en blanco de las 2 variedades de manera casi siempre conjunta • Crianza en rima de 30 meses
- Màgic** • Reserva de 132 meses Espumoso • 2016 • 75cl. • 50,00€
 100% Xarel.lo de cepas viejas • Primer y único vino de la bodega con una crianza en barricas de 10 años • Cava benéfico, cuyas ventas íntegros irán destinadas a la Fundación Sant Joan de Deu en Barcelona en la lucha contra el cáncer infantil.
- Gran Cuvée Rose** Espumoso • 75cl. • 15,25€
 Pinot Noir, Merlot • 24 meses en rimas.

D. O. C. Priorat

BODEGA JOSEP GRAU VITICULTOR

- Pedrabona** Tinto • 2018 • 75cl. • 18,90€
 50% Garnacha, 50% Cariñena (Samsó) • Altitud 260 m viñedos de 25 años de edad, suelo licorella • Finca Lo Panso de 4 ha en Belmunt del Priorat D.O.C Priorat • Fermentación en depósito de cemento y crianza en botas de roble francés de 500l y foudres de 2.000l de roble austriaco.

BODEGA FREDI TORRES VITICULTOR

- Viñas Viejas** • Disponible mayo 2019 Blanco • 2018 • 75cl. • 29,90€
 Uvas de Macabeo y Garnacha Blanca en suelos pizarra Licorella.
- Classic Priorat** • Vino por cupos 120 botellas Tinto • 2017/18 • 75cl. • 17,25€
 Uvas Garnacha, Cariñena en suelos pizarrosos de Licorellas del Priorat.
- La Leçon De Labourage** • Vino por cupos Tinto • 2016 /17• 75cl. • 29,90€
 Uvas Garnacha viejas en suelos pizarrosos de Licorellas del Priorat.

BODEGA VINS NUS • VINS CRUS

Alfredo Arribas y Mario Rovira

Vinos "libres" Ordenados como una serie, correlativamente y con un subtítulo cambiante

- InStabile Nº 3 Inalbis** by Alfredo Arribas Blanco • 2016 • 75cl. • 24,30€
 Garnacha Blanca, Macabeo, Cartoixa y Muscat • Suelo arcilloso y pizarroso • Cepas de 30 años • Fermentación espontánea en bocois de 500l y crianza de huevos horizontales de gres blanco • 100% Garnacha • Viñedos de La Morera y Torroja (Montsant) • Suelos: arcillas y pizarras • Fermentaciones frescas espontáneas, con sus levaduras indígenas sin pies de cuba, en su mayoría con racimo entero • Pigeages suaves • Las vinificaciones se hacen en la bodega de Clos del Portal (Vila del Lloar) • Cuvée de 2015 de carácter "vermell" • La Crianza se hace en el "Celler petit" (laAb) anexo • Sin presencia de madera y ligero paso por cemento y ánfora.

InStabile Nº 4 Inalbis by Alfredo Arribas

Tinto • 2016 - 2017 • 75cl. • 24,30€

InStabile Nº 6 Inalbis by Alfredo Arribas

Tinto • 75cl.

D. O. Rías Baixas

BODEGA NORREL ROBERTSON M.W

El Escocés Volante

The Cup & the Ring

Albariño sobre lías.

Blanco • 2018 • 75cl. • 10,65€

BODEGA • ADEGA PEDRALONGA

Godos, Caldas de Reis (Pontevedra)

Viticultores: Francisco Alfonso Reboreda y Carmen Fontán. Enólogo: Miguel Alfonso Fontán

Albariño Terra de Godos

Albariño 100% de Val do Umia • Viñas de 30 años en la propiedad • Fermentación espontánea con levaduras autóctonas.

Blanco • 2018 • 75cl. • 9,85€

Albariño Pedralonga

Albariño 100% • Cepas de mas de 45 años en la propiedad • Fermentación sobre lías con levadura autóctona y espontánea • También fermentación maloláctica para equilibrar acidez del vino de manera natural.

Blanco • 2018 • 75cl. • 16,35€

Carolina Pedralonga

Caiño Blanco 100% • Cepas de más de 25 años en la propiedad • Fermentación sobre lías con levadura autóctona y espontánea • También fermentación maloláctica para equilibrar acidez del vino de manera natural.

Blanco • 2017 • 75cl. • 17,30€

Tinto DoUmia

70% Mencía, 20% Caiño, 10% Espadeiro • Tinto criado en inox. sobre lías entre 9 y 12 meses sin filtrar.

Tinto • 2016 • 75cl. • 12,45€

BODEGAS ALBAMAR

Subzona de O. Salnés, Valle del Salnés, al lado de la desembocadura del río Umia

Enólogo: Xurxo Alba Padín

Albamar

100% Albariño • Cepas de más 25 años • Suelos mayoritariamente arenosos próximos al mar. • Fermentación espontánea a temperatura controlada • Posterior descube para quedarse con las lías finas disueltas en el vino, dejándolo reposar sobre éstas durante 5 meses.

Blanco • 2018 • 75cl. • 13,45€

Pai

100% Albariño de parcela única de 40 años de suelos arenosos • Fermentación espontánea a temperatura controlada • Posterior descube para quedarse con las lías finas disueltas en el vino, dejándolo reposar sobre éstas durante 5 meses.

Blanco • 2018 • 75cl. • 15,70€

69 Arrobas

Blanco • 75cl. Agotado

Alba De Mar

Blanco • 75cl. Agotado

Albamar O Esteiro

Tinto • 75cl. • 22,90€

Albamar O Esteiro Espadeiro

100% Espadeiro

Tinto • 75cl. • Agotado

Albamar Mencía • Vino por cupos

100% Mencía

Tinto • 75cl. • Agotado

Albamar Caiño

100% Caiño

Tinto • 75cl. • Agotado

D. O. Ribera Sacra

BODEGA ABA SOLLEIRA

Mencia 100% • 2,4ha

Aba Solleira

Blanco • 2017 • 75cl. • 15,90€

100% Mencia • Casundila, San Xés A Peroxa, Ourense • Suelo: sábrago arenoso de origen granítico con algo de arcilla • Clima atlántico a 300 metros de altitud exposición sur • Fermentación en pequeños depósitos de inox con sus lías 6 meses.

BODEGA SÍLICE VITICULTORES

Enólogo Fredi Torres

Síllice Blanco

Blanco • 2018 • 75cl. • 17,85€

Treixadura, Palomino, Albariño y otras variedades • Viñedo ubicado en el cañón del Río Sil • Suelos: mayoritariamente formados por granito, arena y pizarra. • Levaduras autóctonas • Vinificación: fermentación parcial en barrica nueva • Crianza: 8 meses sobre lías en acero inoxidable • Vendimia: manual en cajas de 15 kg.

Síllice Mencia

Tinto • 2018 • 75cl. • 15,85€

80% Mencia, 18% Albarello, Garnacha, Tintorera, Merenzao y 2% uva blanca • Vendimia: manual en cajas de 15 kg • Viñedo ubicado en el cañón del río Sil • Suelos mayoritariamente formados por granito, arena y pizarra. • Levaduras autóctonas • Vinificación: 80% despallado y 20% uva entera, fermentación & maloláctica en foudre de madera usada y tina de hormigón. • Crianza: 9 meses sobre lías en foudre, tina inox y hormigón.

Síllice Finca Lobeiras

Tinto • 2016 • 75cl. • 84,80€

85% Mencia, 15% Albarello y Merenzao • Finca Lobeiras ubicada en el cañón del río Sil.

Síllice Finca Romeu

Tinto • 2016 • 75cl. • 84,80€

Síllice Finca Rosenda

Tinto • 2016 • 75cl. • 84,80€

BODEGAS ALBAMAR

Enólogo y Productor Xurxo Alba Padín

Zona de producción: montañas de la Ribeira Sacra

Fusco

Tinto • 2017 • 75cl. • 13,95€

100% Mencia • Viñedos situados en alta montaña en laderas de gran inclinación, de suelos graníticos • Selección de uva de los viñedos más antiguos de la zona • Posterior despallado y macerado durante 30 días, con 4 remontados diarios • Tras este tiempo se descuba, se prensa y se realiza la fermentación maloláctica, se clarifica, se filtra y se embotella.

Nai

Tinto • 2017 • 75cl. Agotado

100% Mencia • Suelos de granito con algo de pizarra • Fermentado en acero inoxidable una vez realizada la maloláctica, el vino se cría en barricas de roble francés durante 6 meses.

D. O. Ribeiro

BODEGAS EL PARAGUAS CENLLE Y RIBADAVIA

(Valle del Avia • Ourense • Galicia)

Marcial Pita / Enólogo: Felicísimo Pereira

Agás Do Tempo • Producción limitada

Blanco • 2018 • 75cl. • 14,75€

80% Treixadura, 8% Torrontés, 7% Albariño y 5% Loureira • Parcelas centenarias en La Cabrita (Ribadavia) • Suelo: arenoso-granítico.

El Paraguas Atlántico

Blanco • 2016/17 • 75cl. • 20,70€

85% Treixadura, 11% Godello y 4% Albariño • Cada varietal elaborado por separado (Godello 3 meses de crianza barricas roble francés de 600l) del viñedo La Cabrita 1,25 ha (Ribadavia) plantado en 1892 • Suelo arenoso, alt. 225 msnm. y 10% uvas de La Viña de Eladio (San Andrés).

La Sombrilla • Producción Limitada

Blanco • 2016/17 • 75cl. • 39,70€

92% Treixadura, 4% Albariño y 4% Godello de La Viña de Eladio (San Andrés) 2 ha. expuestas en anfiteatro con suelos arenosos de base granítica • Alt. 240 a 310 msnm • El 60% del vino elaborado en dep. inox con sus finas lías 3 meses y el 40% restante fermentado y criado con sus finas lías 6 meses en barricas de roble francés de 600l.

Fai Un Sol De Carallo • Vino por cupos • 760 botellas

Blanco • 2016/17 • 75cl. • Agotado

86% Treixadura, 9% Godello y 5% Albariño (selección de los mejores viñedo de 1892 • En Finca La Cabrita. Suelos arenosos con base granítica • Altitud de 80 a 225 msnm • Crianza 12 meses en 1 barrica de 600 litros nueva de un mínusculo roble dal de Borgoña

Finca La Cabrita • Producción limitada 600 bot cupo próxima salida otoño 2019

Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado

80% Mencía, 5% Sousón, 5 % Caiño • Parcelas centenarias en La Cabrita (Ribadavia) • Suelo: arenoso-granítico • Fermentación a 24 grados durante 7 días.

D. O. Ribera del Duero

BODEGAS DE BLAS SERRANO

Fuentelcésped y Fuentespina (Burgos)

Enología: Sophie Kuhn

DBS Albillo Mayor *804 Botellas Numeradas*

Blanco • 2015 • 75cl. • 30,40€

Albillo Mayor 100% de 75 y 125 años de Fuentelcésped, en vaso, sin riego • Cepas salteadas en majuelos más de 70 años. Altitud 890-925 msnm • Suelo calizo • Bâtonnage los 7 primeros meses • Clarificación ligera y sin filtración • Crianza más de 22 meses en barrica de roble francés.

Phylos

Tinto • 2014 • 75cl. • 12,80€

Phylos • Magnum

Tinto • 2013/14 • 150cl.

Tinta del País 100% • Viñas de 15 a 50 años viñedos propios • En vaso, sin riego • Viñedos en Fuentelcésped y Fuentespina (Burgos) • Suelo calizo. Alt. 860-950 msnm • Crianza más de 12 meses en barricas de roble francés.

De Blas Serrano

Tinto • 2012 • 75cl. • 21,60€

De Blas Serrano • Magnum

Tinto • 2012 • 150cl.

Tinta del País 100% de 7 Viñas + de 58 años, en vaso, sin riego • 7 Majuelos: Valdubón, Carremontejo, La Cañada Ancha (viejo), Nava, Cantosales (viejo), El Quiñón y El Tarraso (Viejo) en Fuentelcésped y Fuentespina • Suelo Calizo • Altitud 860-950 msnm • Fermentación maloláctica: 50 % en depósitos y 50 % en barricas • Crianza 18 meses en barricas de roble francés.

Mathis *1.423 botellas*

Tinto • 2010 • 75cl. • Agotado

Tinta del País 100% de 2 viñas, de 75 a 125 años en vaso sin riego • Majuelos: El Cerezo y Los Cerezos (Fuentelcésped) • Suelo: calizo • Altitud 892 msnm • Crianza +18 meses barricas nuevas roble francés 100%.

BODEGA QUINTA MILÚ

(Viticultura tradicional, orgánica y sostenible) (La Aguilera, Burgos)

Elaboración: Germán R. Blanco / José Luis Herrero

Viticultura: Enrique Herrero / José Luis Herrero

Milú • Vino de Pueblo febrero 2019

Tinto • 2018 • 75cl. • 9,10€

Tinta del País, edad cepas 55 años de media (viñedos 10 parcelas en La Aguilera) • Suelos mayoritariamente arcillo-calcareos • Altitud: 870-908 msnm • Crianza 5 meses en barricas usadas roble francés y americano de 400 y 500 litros.

Quinta Milú La Cometa • Vino de Pueblo Noviembre 2019

Tinto • 2018 • 75cl. • 15,00€

Tinta del País, cepas 75 años de media (viñedos 6 parcelas en La Aguilera) • Suelos areno-arcillosos y arcillo-calcareos • Altitud: 870 - 908 msnm • Crianza 13 meses en barricas francesas usadas de 500, 225 y 400 litros • Pisado con los pies

Quinta Milú El Malo Vino de Parcela Vino por cupos

Tinto • 2016 • 75cl. • Agotado

Tinta del País, cepas de 40 años • Viñedo: Trasconvento - Calvario ("El Malo") • Suelo de arenas arcillosas • Altitud: 920 msnm • Pisado con los pies tradicionalmente • Crianza: 15 meses en barricas francesas usadas de 225 y 500 litros.

Quinta Milú Viñas Viejas Vino de Parcela 150 Botellas

Tinto • 2018 • 75cl. • 22,75€

Quinta Milú Viñas Viejas Vino de Parcela • Magnum

Tinto • 2016 • 150cl.

Tinta del País, cepas +100 años • Viñedo: La Selva y la del Tío Paco • Suelo arcillo-calcareo • Altitud: 906 msnm • Pisado con los pies tradicional • Crianza: 15 meses en barricas francesas usadas de 225 litros.

Quinta Milú Bellavista Vino de Parcela 90 Botellas

Tinto • 2018 • 75cl. • 22,75€

Quinta Milú Bellavista Ánfora Vino de Parcela 12 Botellas

Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado

Quinta Milú Bellavista Ánfora Vino de Parcela • Magnum

Tinto • 2016 • 150cl.

Tinta del País, cepas 80 años • Viñedo: Bellavista • Suelo de gravas • Altitud: 930 msnm • Pisado tradicional con piés • Fermentado en ánforas de barro* y crianza 13 meses en las mismas (*Tinajas creadas en Girona por el artesano Eloi Bonadona).

Quinta Milú Valdevicente Vino de Parcela 12 Botellas

Tinto • 2018 • 75cl. • 22,75€

Quinta Milú Valdevicente Vino de Parcela • Magnum

Tinto • 150cl.

Tinta del País, cepas + 100 años • Viñedo Valdevicente • Pisado tradicional con piés • Suelo arcillo-calcáreo con arenas graníticas descompuestas • Altitud: 940 msnm. Crianza: 14 meses en barricas francesas usadas de 225 litros.

BODEGAS RAÚL CALVO

Caliel

Cosecha

Tempranillo

Tinto • 2018 • 75cl. • 6,00€

Roble

Tempranillo • 4 meses de crianza

Tinto • 2018 • 75cl. • 8,10€

12 meses

Tempranillo • 12 meses de crianza

Tinto • 75cl. • 9,80€

Crianza

Tempranillo • 14 meses de crianza

Tinto • 75cl. • 11,70€

BODEGA GOYO GARCÍA VIADERO Y DIANA SEMOVA GEORGIEVA

(Olmedillo de Roa, Villanueva de Gumiel y Anguix)

Goyo García Blanco

Albillo Mayor y Malvasía • Viñedo de 40 años • Elaborado en inox. durante 4 meses.

Blanco • 2018 • 75cl. • 23,75€

Goyo García Joven de Viñas Viejas

100% Tinta Fina • Viñedo de 40 años • Elaborado en inox. durante 4 meses.

Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado

García Georgieva “Finca los Guijarrales”

Graciano 100% • Finca Cascorrales • Tipo de suelo: canto rodado. • Crianza: 12 meses en barricas de roble centroeuropeo muy viejas • Vino de Mesa Ribera del Duero.

Tinto • 2017/18 • 75cl. • Agotado

Goyo García Crianza “Los Quemados” de Viñas Viejas

100% Tinta Fina • Viñedo de 40 años • Elaborado en inox. durante 4 meses y 12 meses en barricas usadas de 225 litros • Suelos de cantos rodados.

Tinto • 2017/18 • 75cl. • 21,30€

Finca El Peruco • 2.300 botellas

Tinta Fina y Albillo, viñas en Anguix (Noreste) (Burgos) • Suelos: arena blanca con canto rodado • Altitud: 900 msnm. Crianza 16-20 meses en viejas barricas de 225l.

Tinto • 2014/16 • 75cl. • 37,20€

Finca Valdeolmos • 1.900 botellas

Tinta Fina y Albillo mayor en Villanueva de Gumiel (Noreste) (Burgos) • Suelos arenas sobre calcáreo • Altitud: 890 msnm • Crianza 16-20 meses en barricas viejas de 225l.

Tinto • 2014/16 • 75cl. • 37,20€

Finca Viñas de Arcilla • 1.700 botellas

Tinta Fina, viñas en Anguix (Sur) (Burgos) • Suelos arcilla roja y arenas • Altitud: 810 msnm • Crianza 16-20 meses en barricas viejas de 225l.

Tinto • 2014/16 • 75cl. • 37,20€

Goyo García Viadero Reserva Especial

Mezcla de una barrica de Valdeolmos 2010 y Peruco 2010 • Por el coupage de los dos vinos es 95% Tinta Fina y 5% de Albillo • Crianza 22 meses en barricas de roble centroeuropeo muy viejas.

Tinto • 2012/14 • 75cl. • 83,00€

Goyo García Viadero Reserva 1986

Tinto • 1986 • 75cl. • 120,00€

BODEGA BARRANCO

Xavier Saludes y Guillermo Fernandez - Enólogo

Barranco Vino De Parcela 1 Ha

Tinto • 2014 • 75cl. • 19,50€

Garnacha 100% de 95 años de Fuentelcéspedes, en vaso, sin riego • Cepas salteadas en majuelos más de 95 años • Altitud 890-925 msnm • Fermentación espontánea • Levadura autóctona 100 % raspón • Suelo calcáreo arenoso en parcela de roca madre de granito filtración • Crianza más de 12 meses en bodega de roble francés usada de tercer año.

D. O. C. Rioja

BODEGA GERMÁN R. BLANCO

(San Adrián, Navarra • Rioja Baja)

Elaboración y viticultura: Germán R. Blanco, Javier Colio, J. Félix Arriezu.

Viticultura Tradicional, Orgánica y Sostenible

La Bicicleta Voladora Cosecha

Tinto • 2018 • 75cl. • 9,10€

Tempranillo y Viura de 18 - 48 años • Viñedos Los Riscos y La Hoya • Altitud 335/359 msnm • Suelo: Arcilloso calcáreo con elevada pedregosidad • Fermentación en depósitos de hormigón • Crianza 7 meses en depósitos de hormigón y huevos Flextank.

La Bicicleta Voladora Crianza

Tinto • 2017 • 75cl. • 15,40€

Tempranillo y Viura de 18 - 48 años • Viñedos Los Riscos y La Hoya • Altitud 335/359 msnm • Suelo: Arcilloso calcáreo con elevada pedregosidad • Fermentación en depósitos de hormigón • Crianza 7 meses en depósitos de hormigón y huevos Flextank.

BODEGA AD LIBITUM

(Bodegas de Juan Carlos Sancha) (Rioja Alta)

Viticultura orgánica (uva producida con certificado ecológico)

Ad Libitum Tempranillo

Blanco • 2018 • 75cl. • 10,35€

100% Tempranillo blanco • Viñedos plantados en 1997 • Altitud 565 msnm • Valle del Najerilla • Fermentación en inoxidable. Vino joven, sin crianza.

Ad Libitum Maturana Blanca

Blanco • 2018 • 75cl. • Agotado

100% Maturana Blanca • Viñedos plantados en 1997 • Altitud 565 msnm • Valle del Najerilla • Fermentación a 18º en bodega de 500 litros francesa • Tronçais 3 meses sobre lías.

Ad Libitum Maturana Tinta

Tinto • 2018 • 75cl. • 11,35€

100% Maturana Tinta, procede de 17 cepas en un viejo viñedo de Navarrete • Viñedo plantado en 1997 • Alt. 565 msnm. en terrazas suelo arcillo-calcáreo • Crianza con sus lías 11 meses barricas nuevas roble francés (Tronçais).

Ad Libitum Monastel de Rioja

Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado

100% Monastel de Rioja • Viñedo en terrazas, altitud de 565 msnm • Crianza 11 meses en barricas nuevas de roble francés (Tronçais) 500l.

Peña el Gato Garnacha Viñas Viejas

Tinto • 2018 • 75cl. • 16,40€

Garnacha Viñas Viejas • Viñedo de 1917 "Finca Peña El Gato" de 0,5 ha en vaso • Altitud 750 msnm • Producción limitada. Crianza con sus lías 13 meses barricas nuevas roble francés (Tronçais).

Peña el Gato Garnacha Viñas Viejas Natural *Sin SO2*

Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado

Garnacha Viñas Viejas • Viñedo de 1917 "Finca Peña El Gato" de 0,5 ha • Fermentado 11 meses en bodega de roble francés de 500 litros • Elaborado sin sulfuroso añadido. Producción limitada.

Vinos Singulares Cerro La Isa Blanco

Blanco • 75cl. • 48,80€

Viticultura ecológica • Garnacha Blanca, Malvasía, Viura y Turruntés • Viñedo singular plantado en 1906 en la comarca del Alto Najerilla • Suelo: Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro • Fermentación a 16º c, en barricas nuevas de 500 litros de uno de los mejores robles de Francia • Vino fermentado en bodega, con una permanencia de 8 meses en la bodega con las lías • Producción: 600 botellas.

Vinos Singulares Cerro La Isa Tinto

Tinto • 75cl. • 48,80€

Viticultura ecológica • 100% Garnacha Tinta • Viñedo singular plantado en 1906 en la comarca del Alto Najerilla • Suelo: Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro • Tras su despalillado manual, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza • El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 18 meses • Crianza: 18 meses en barricas de 500 litros de capacidad de uno de los mejores robles de Francia • Producción: 600 botellas.

OLIVIER RIVIÈRE VINOS

(Rioja Alta, Baja y Alavesa)

La Bastid

Blanco • 2018 • 75cl. • 21,50€

85% Viura, 15% Malvasía y Garnacha Blanca • Viñas de Labastida • Suelo arcilla, caliza. • Crianza 10 meses barricas en de roble francés nuevo • Rioja Alavesa.

Trotamundos

Blanco • 2015/16 • 75cl. • 36,90€

100% Garnacha Blanc • Suelo de arcilla y caliz • Altitud 500 msnm • Crianza de 18 meses en barrica de roble francés de 600 litros.

Mirando Al Sur Vendimia seleccionada Vinos por cupos

Blanco • 2016/17 • 75cl. • 68,70€

Viura 100% • Viñas de más 50 años de Labastida • Cultivo ecológico • Suelos: cascajos, cantos rodados y sílice • Altitud 600-700 msnm • Fermentación en bota de 500 litros • Crianza: 18 meses y más de 1 año en depósito sobre lías.

Rayos UVA Vendimia seleccionada

Tinto • 2018 • 75cl. • 11,50€

50% Tempranillo, 35% Garnacha y 15% Graciano de Aldeanueva de Ebro • Suelos arenosos con cantos rodados • Crianza 5 meses en inoxidable. (Rioja Baja).

Gabaxo Agotado proxima añada 2018

Tinto • 75cl. • 17,75€

100% Garnacha • Cupage de viñas viejas (uvas enteras) de Cárdenas (Rioja Alta) y viñas (uvas despalilladas) de Aldeanueva de Ebro (Rioja Baja) • Crianza 9 meses barricas roble francés usado 500 litros y 3 meses en fudres usados.

Ganko Vendimia Seleccionada

Tinto • 2016 • 75cl. • Agotado

80% Garnacha de Cárdenas (Rioja Alta) y Mazuelo 20% • Viñas muy viejas en laderas, suelos de arcill • Crianza 16-18 meses en barricas de roble francés usado (Ensamblaje después de la crianza).

Las Viñas de Eusebio Vendimia Seleccionada Vino por cupos

Tinto • 75cl. • 51,35€

Vino dedicado a Eusebio Santamaría (propietario de Bodega El Fabulista)

Tempranillo de 3 viñas propias de 15 años edad en Laguar (Rioja Alavesa) • Sólo cepas con entre 4 y 6 racimos • Suelos: arenisca-calcáreo • Altitud 700 msnm • Vinificación 50% con raspón, 50% despalillado en depósitos de hormigón abiertos • Crianza 16 meses en barricas de 500 litros y fudres.

Losares (Olivier Rivière, propiedad) Vino por cupos

Tinto • 75cl. • 120,70€

95% Garnacha de viñas propias de 1930 en Navaridas (Rioja Alavesa), 5% restante Graciano y Mazuelo • Suelo: arenisca-calcáreo • Altitud: 700 msnm • 100% despalillado en depósitos de hormigón abiertos • Crianza en barrica de 500 litros.

Pozo Alto Vino por cupos

Tinto • 75cl. • 136,95€

Graciano 70%, Tempranillo 20% y variedades blancas • En suelos limos calcáreos magnesio sobre areniscas, despallado 100% • Crianza en barricas de 225l de 3 año solo 150 botellas para España.

LAVENTURA WINES / MACROBERT & CANALS BODEGA Y VIÑEDOS

(Bryan MacRobert, Sudáfrica)

Laventura Viura

Blanco • 2018 • 75cl. • 14,80€

90% Viura procedente de viñas viejas con 10% de otras variedades blancas • 2014 fué una vendimia más cálida, que se ve reflejada en el vino por variedad, su fermentación natural y su viticultura ecológica • Fermentado en barricas de 600 litros.

Laventura Malvasía

Blanco • 2016/18 • 75cl. • 19,55€

Uva 100% Malvasía • Se vendimia a mano, se despalilla y fermenta de manera natural con las pieles como un tinto • Después se prensa y se mantiene durante un año en un depósito de hormigón.

Lanave

Tinto • 2018 • 75cl. • 11,90€

Uvas: Tempranillo y Garnacha • Tras el despalillado, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable donde también el vino se cría durante un año antes de su embotellado.

Laventura Garnacha

Tinto • 2017/18 • 75cl. • 19,55€

Elaborado con uva 100% Garnacha • Vendimia a mano, se selecciona y despalilla y fermenta de manera natural • Después se cría durante un año en barricas de 600 litros.

Laventura Tempranillo

Tinto • 2017/18 • 75cl. • 17,35€

80% Tempranillo de viñas de Rioja Alavesa, 10% Garnacha de Rioja Alavesa y 10% de Garnacha de Rioja Baja • Todo el viñedo plantado en vaso con una media de 40 años de edad • Fermentado en depósitos abiertos con bazuqueos diarios y posterior crianza en barricas de 500 litros.

Barranco del San Ginés 2015 • Viñedo Singular

Tinto • 2015 • 75cl.€

D. O. Rueda

BODEGA MANUEL E ISAAC CANTALAPIEDRA

Viticultores

Cantayano

Blanco • 2018 • 75cl. • 10,25€

100% Verdejo, cepas de 20- 30 años de edad parcelas del municipio La Seca • Altitud 730m • Suelo de canto rodado, arcilloso arenoso y caliza en profundidad • Maceración durante 8 horas • Fermentación espontánea a 15º de temperatura durante 40 días en depósito de acero inoxidable • Crianza de 8 meses en barricas usadas de roble francés de 500l sobre lías sin batonage.

Majuelo Los Picones

Blanco • 2016 • 75cl. • 17,25€

100% Verdejo de majuelo de 37 años de edad procedente del Municipio La Seca (VDT Castilla y Leon) • Altitud 750m. Suelo de manto de canto rodado y capas de arcilla y caliza • Fermentación espontánea en barricas usadas de roble francés • Crianza de 9 meses y medio sobre lías con batonage.

Majuelo del Chivitero

Blanco • 2017 • 75cl. • 17,25€

100% Verdejo de Majuelo de 37 años de edad procedente del Municipio La Seca (VDT Castilla y Leon • Altitud 750m • Suelo de manto de canto rodado y capas de arcilla y caliza • Fermentación espontánea en barricas usadas de roble francés. • Crianza de 9 meses y medio sobre lías sin batonage.

BODEGA SOTO Y MANRIQUE, VIÑA Y OLIVO

(Proyecto de Familia)

Tinita Viñas de Verdejo

Blanco • 2018 • 75cl. • 9,00€

100% Verdejo • Viñas a 780 msnm en suelos franco-arenosos con zonas calizas • 75% fermentación en inoxidable y 25% fermentación en barril roble 4 meses con batonage.

La Orquesta Soto y Manrique

Blanco • 2016 • 75cl. • 14,40€

100% Verdejo • Viñas plantadas hace mas de 25 años • Suelo arenoso y calizo a 850 msnm en el Valle del Duero • 50% fermentación y crianza en barrica 10 meses y 50% crianza en tinaja de barro.

Vino de tierra de Toro (Zamora)

BODEGA SOTO Y MANRIQUE, VIÑA Y OLIVO

(Proyecto de Familia)

Arenisca Paraje de los Panaderos

Tinto • 2017/18 • 75cl. • 14,50€

100% Tinta deToro • Cepas de 30 años de edad procecente de Venialba (22 km al suroeste de V.D.T Castilla y León • Altitud 786m. • Suelo de arenisca y arcilla. 60% despalillado y fermentado en acero inoxidable y 40% fermentado en tina abierta con raspón, 28 días después pasa a barricas usadas de roble francés donde realiza la maloláctica • 11 meses de crianza en las mismas barricas.

OLIVIER RIVIÈRE VINOS

(Venialbo Zamora)

Trotamundos Pie Franco

Tinto • 2017 • 75cl. • 39,90€

100% Tinta deToro. • Viña plantada 1892 en pueblo Venialbo • Vinificación 50% raspón, 50% uva entera • Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros.

La vallada de Toro

Tinto • 75cl. • 18,35€

100% Tinta deToro. • Parcela en pueblo Venialbo • Crianza de 12 meses.

D. O. Txakolí de Álava - Arabako Txakolina

BODEGA GOIANEA KOOP. E. SARATXO

Amurrio (Álava - Araba)

Viticultura: Juan José Tellaetxe, Jose Cruz Guinea y José María Gotxi

Viticultura y producción de mínima intervención

Uno: Bat Gara

Blanco • 2015/16 • 75cl. • 10,25€

Uva: Hondarrabi Zuri • Viñedos en Artomaña y Lezama • Inoxidable 80 días separada por parcelas y orientaciones • Prensado en prensa vertical de bajo rendimiento (60% Máximo) • Crianza sobre lías durante 6 meses con batonage de lías finas.

Urtarán (Valle del Agua - Atlantic Wine)

Blanco • 2017 • 75cl. • 17,85€

Edición Limitada 3.900 botellas • Uva: Hondarrabi Zuri • Viñedos en Artomaña y Lezama • Vinificación por fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero separados • Fermentación espontánea levaduras autóctonas en toneles 600 litros de castaño y de 400 litros de roble francés • 6 meses de permanencia sobre lías

Espumoso Ancestral

Espumoso • 2018 • 75cl. Agotado

Uva: Hondarrabi Zuri • Cupo 120 botellas.

Aromas del Sur • Edición limitada por cupos

Oxidativo blanco • 2018 • 75cl. • 22,20€

Uva: Hondarrabi Zuri.

Bat Gara 18 Meses

Blanco • 75cl. • 20,40€

Uva: Hondarrabi Zuri.

Hondarrabi Belzi

Tinto • 75cl. • No disponible

D. O. P. Utiel - Requena

BODEGA CERROGALLINA

Propietario y viticultor: Santiago Vernia

Enólogo: José Hidalgo

Cerrogallina

Tinto • 2015/16 • 75cl. • 17,90€

100% Bobal de viñas viejas 90 años de Campo Arcís • Vino tinto crianza estilo libre • Cultivo artesanal en vaso • Crianza 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino y extra fino y posterior maduración de 9 meses en botella, sin filtrar ni estabilizar.

BODEGA BRUNO MURCIANO

L'Alegría • Producción limitada

Tinto • 2015 • 75cl. • 10,60€

100% Bobal • Uvas procedentes exclusivamente del viñedo Las Brunas con viñas entre 80 y 85 años • Suelos de arcilla roja a 900m de altitud • Prácticas orgánicas y biodinámicas.

Cambio de Tercio • Producción limitada

Tinto • 2015 • 75cl. • Agotado

100% Bobal • Uvas procedentes exclusivamente del viñedo Las Brunas con viñas entre 80 y 85 años • Suelos de arcilla roja a 900m de altitud • Prácticas orgánicas y biodinámicas.

El Sueño • Producción limitada

Tinto • 2016 • 75cl. • 24,10€

100% Bobal • Uvas procedentes exclusivamente de la parte más alta del viñedo Las Brunas con viñas centenarias • Suelos granito-calcareos a 1.000m de altitud • Prácticas orgánicas y biodinámicas.

La Bruna • Producción limitada

Tinto • 2012 • 75cl. • No disponible

100% Bobal • Uvas procedentes exclusivamente de una pequeña parte del viñedo Las Brunas con viñas centenarias • Suelos arenosos a 950m de altitud • Prácticas orgánicas y biodinámicas.

D. O. Valencia

BODEGA LACOMARCAL

Viticultores Ambulantes Javier Revert y Victor Marques

Lafont

100% Malvasía

Blanco • 2019 • 75cl. • Agotado

Delmoro

Uvas Garnacha y Bobal • Parcela de 4ha plantada en 1987 en el paraje la Vereda de Utiel • Crianza: 8 meses en depósito y barricas viejas • Embotellado sin clarificar y filtrado por 5 micras.

Tinto • 2018 • 75cl. • 10,40€

Carmen

Uva Bobal 100% • Parcela de 2 hectáreas plantada a 800 metros de altitud en 1915 sobre suelo arcillo-calcáreo sobre gravas y arcillas en el paraje la Vereda de Utiel • 20% racimo entero sobre el resto de la uva despalillada sin hormigón donde acaba la fermentación alcohólica, hace maloláctica y permanecerá durante 12 m.

Tinto • 2018 • 75cl. • 17,85€

BODEGA BRUNO MURCIANO

Las Blancas • Producción limitada

60% Marisnacho, 10% Merseguera, 10% Moscatel, 10% Macabeo, 10% Malvasía.

Blanco • 2018 • 75cl. • 10,60€

Las Tintas • Producción limitada

Garnacha, Tintorera, Crujidera, Royal y Moravia.

Tinto • 2018 • 75cl. • 10,60€

Montes De Toledo

BODEGAS ZIRIES

Agricultura biodinámica • Vinos ecológicos • Montes de Toledo.
 (Cuerva, Toledo) Javier Castro y Sonia López (Enóloga)

Navalegua

100% Garnacha Tinta • Cepas de 46 años en suelos franco arenosos • Crianza 8 meses en barricas usadas de roble francés de 300 litros de tostado medio y ligero.

Tinto • 2018 • 75cl. • 8,30€

Con Viento Fresco

100% Garnacha Tinta • Cepas de 47 años de 3 parcelas en suelos franco arenosos/graníticos • Se fermenta con uva despalillada (30% de raspón) levadura salvaje • Crianza en depósito del 20%, resto 10 meses en barrica de roble francés de 300l usadas.

Tinto • 2016 • 75cl. • 9,95€

Ziries

100% Garnacha • Cepas de 47 años suelos franco arenosos/graníticos • Crianza 15 meses en barricas usadas de roble francés de 500l.

Tinto • 2015 • 75cl. • 14,20€

Melé

100% Garnacha Tinta • Cepas (en pie franco) de 56 años • Suelos graníticos • Crianza 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500l.

Tinto • 2015 • 75cl. • 32,35€

Vino de la Tierra de Cangas / Vinos de Asturias

BODEGAS VIÑEDOS OBANCA • DESCENDIENTES J. MARCOS, S.L.

Cangas de Narcea, Asturias (Enóloga Silvia Herrera)

La Descarga "El sentimiento de los Cangueses" • 3000 botellas

Albarín Blanco y Albillo • Suelo de pizarra, arenisca, cuarcita • Sistema de plantación de las viñas en espaldera • Altitud de 350 - 450 msnm • Estilo de poda Guyot • Fermentación y maceración con los hollejos entre 18 y 22 días a 14º en depósito de acero inoxidable.

Blanco • 2018 • 75cl. • 11,95€

Castro de Limés "Un sueño hecho realidad" • 700 botellas

100% Albarín Blanco de cepas viejas • Suelo de pizarra, arenisca, cuarcita y caliza • Altitud de 525 msnm • Estilo de poda Guyot • Vinificación: se introduce en depósito de acero inoxidable a 5º bajo cero durante 24 horas • Fermentación en barrica de roble francés de 10-15 días y se deja sobre sus lías entre 6 y 9 meses.

Blanco • 2016/17 • 75cl. • Agotado

La Descarga “El sentimiento de los Cangueses”

Tinto • 2018 • 75cl. • 11,55€

Mencia, Carrasquín, Verdejo Tinto y Albarín Tinto • Pizarra y arenisca, cuarcita y caliza • Altitud de 350 - 450 msnm • Vinificación independiente de parcelas y variedades en depósitos de acero inoxidable • Fermentación y maceración con los hollejos entre 18 y 22 días a 14º • Crianza de 6 meses en barrica de roble francés y americano de 225 litros.

Castro de Limés “Un sueño hecho realidad”

Tinto • 2016/17 • 75cl. • Agotado

100% Carrasquín Tinto • Suelo de pizarra, arenisca, cuarcita • Fermentación y maceración con los hollejos entre 18 y 22 días, bazuqueo manual tres veces al día hasta finalizar la fermentación • Fermentación maloláctica en barrica de roble francés durante 14 meses.

Llumés “Recuperando el origen de un pueblo”

Tinto • 2016 • 75cl. • Agotado

100% Verdejo Tinto. • Suelo de pizarra • Altitud 525 msnm • Despalillado suave y fermentación en depósitos de acero inoxidable • Fermentación alcohólica, se traspasa a barrica de roble francés de 300 litros para la fermentación maloláctica, durante 12 meses.

Vino de la Tierra de Castilla.

BODEGA GARCIA DE LARA

Corral de Almaguer Toledo

Finca Villalobillos

Blanco • 2018 • 75cl. • 9,10€

Airen de parcela de pie franco de 1935.

La Nueva Colorá

Blanco • 2018 • 75cl. • 13,60€

Cencibel.

D. O. Cebreros - Valle Del Alberche

SOTO Y MANRIQUE, VIÑA Y OLIVO

(Proyecto de Familia)

Cebreros • Valle del Alberche • Sierra de Gredos

Naranjas Azules “Vino rosé de garnacha tinta con alma”

Rosado • 2018 • 75cl. • 9,00€

100% Garnachas del Valle del Duero • Altitud 780 msnm • Suelos franco-arenosos • Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable sin maceración • Prensado y encubado sin contacto con las pieles.

La Viña de Ayer Albillo

Blanco • 2016 • 75cl. • 8,95€

Las Violetas

Tinto • 2017 • 75cl. • 15,85€

Garnacha de Paraje

La Cruz Verde

Tinto • 2017 • 75cl. • 15,85€

Garnacha de Paraje

La Viña de Ayer Garnacha

Tinto • 2017 • 75cl. • 9,20€

100% Garnacha • Viñas viejas en terrenos de pizarra y arena de granito a 750-1070 metros de altitud, bajos rendimientos por hectárea • Fermentación maloláctica a baja temperatura con ligera extracción y maceración • Crianza 6 meses en cubas troncocónicas de 10.000 litros.

BODEGA GUILLERMO FERNANDEZ SANTOS • VITICULTOR

Sierra de Gredos • Cebreros • Ávila • Enología y Viticultura Sostenible

Remedios Blancos

Blanco • 2017 • 75cl. • 18,25€

100% Albillo Real • Viñedos 18 años de edad situados en Cebreros • Suelo de granito descompuesto • Fermentación suave a baja temperatura con pieles en tinajas de barro nuevas de Padilla de 200l y 66% en barricas usadas de 3º año de roble francés de 225l • Crianza con lías finas

Remedios Rosados

Rosado • 2017 • 75cl. • Agotado

100% Garnacha • Viñedos de 30 años de edad situados en Cebreros • Suelo de esquisto, pizarra y cuarzo 30 cm hasta la roca madre • Altitud de 838m • Fermentación y crianza biológica en tinajas nuevas de barro de padilla de 200l. • Producción de 210 botellas de 75 cl.

Remedios Tintos Barrica

Tinto • 2017 • 75cl. • 18,25€

100% Garnacha • Viñedos de 95 años de edad del paraje Iglesia de los Moros, Cebreros (Ávila) • Suelo de granito compuesto • Fermentación y crianza en barricas de 2º y 3º año de roble francés de 225l.

Remedios Tintos Tinaja

100% Garnacha • Viñedos de 95 años de edad del paraje Iglesia de los Moros, Cebreros (Ávila) • Suelo de granito descompuesto • Fermentación y crianza en tinajas nuevas de barro de padilla de 200/400l • Producción de 800 botellas.

Tinto • 2017 • 75cl. • 18,25€

D. O. Vinos de Madrid

BODEGA TINTA CASTIZA

El Molar (Sierra Norte de Madrid)

En Cero Coma

Es un vino fresco y aromático, en nariz recuerdos de cítricos, manzana y pera madura • En boca nos sorprende su marcada untuosidad, de entrada suave y con un final ligeramente amargo y de trago largo dominado de frutas, manzana, pera, y orejones • En el fondo recuerda a frutos secos y de trago largo y glicérico, características que lo hacen un blanco diferente interesante y complejo.

Blanco • 2017 • 75cl. • 9,90€

Tinta Castiza

De color rojo picota con tonos violáceos, en nariz buena intensidad, dominio de las frutas rojas de bosque, con toques herbáceos y fondos de especias dulces • Entrada seca, tánico, toques untuosos que equilibran el conjunto, buena acidez y con un final ligeramente amargo • Es un vino largo y de buen cuerpo.

Tinto • 2017 • 75cl. • 9,90€

Vermut

AGUARDIENTES Y LICORES REYLIK

Bodegas Levante (Murcia)

Orlandoni Vermouth Rosso Artesanal

Elaboración con receta de tres generaciones desde 1935.

Rojo • 6,20€

BODEGA DELGADO ZULETA

(Cádiz)

Gollesco Vermouth Rosso Artesanal

Nacido de vino manzanilla.

Rojo • 7,50€

FORMAS DE PAGO DE PEDIDOS

Podrán pagar sus pedidos:

- Con medios de pago electrónicos (tarjeta de crédito / débito): En la tienda Vinoteca Tierra en Ronda de Segovia, 7 de Madrid.
- En la tienda Vinoteca Tierra - Mercado de la Paz. Calle Ayala, 28 de Madrid. En Efectivo.
- Pago por transferencia bancaria a la siguiente cuenta:
Beneficiario: Distribuciones Miró y González, S.L.
La Caixa Calle Doctor Calero, 26 - 28220 Majadahonda, Madrid.
Nº Cuenta: 2100 1574 59 0200282906
IBAN: ES57 2100 1574 590200282906
Es muy importante que en el campo remitente u ordenante indique lo siguiente:
Su nombre y apellidos o denominación social de la empresa.
Concepto: el número de factura correspondiente.
Una vez realizado el pago deberá enviarnos el justificante bancario por email a la dirección que se les indique.
- Pago con Cheque / Pagaré nominativo:
Siempre indicando a nombre de Distribuciones Miró y González, S.L.
- Por domiciliación bancaria (gestión B2B):
Nos deberá facilitar su Nº de cuenta / IBAN para poder domiciliar las facturas en las fechas acordadas previamente.

Distribuciones Miró y González, S.L. Vinoteca Tierra Ronda de Segovia, 7 - 28005 Madrid

Sumiller: Xavier Saludes Prada • **Comercial:** Avelino Poyato Jiménez.

Oferta sujeta a cambios y disponibilidad • IVA no incluido en precio, salvo error de impresión.

Las variaciones imprevisibles por parte de nuestros proveedores durante el año o la salida al mercado de añadas nuevas pueden dar lugar a errores de añada y/o de precio.

Algunas bodegas presentadas tienen una producción muy limitada, y en ocasiones puede resultarnos imposible atender la demanda • Por favor, consulte disponibilidad y condiciones de transporte.