



VINOTECA TIERRA

DISTRIBUIMOS PEQUEÑOS GRANDES VINOS



Catálogo de Vinos
Noviembre - 2025



Índice

VINOS DE ESPAÑA..... 6

IGP VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ..... 6

BODEGA VINIFÍCATE..... 6

BODEGA MARIO ROVIRA ROLDÁN..... 6

D. O. MONTILLA-MORILES DE CÓRDOBA. SIERRA DE MONTILLA..... 7

LOS INSENSATOS..... 7

MIGUEL CASTRO MAILLO..... 8

BODEGA LAGAR DE LOS FRAILES..... 8

MIGUEL VELASCO CHACÓN..... 9

D. O. MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA..... 9

BODEGA DELGADO ZULETA..... 9

VINOS DE LA ZONA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA (CÁDIZ)..... 10

BODEGA ALBA VITICULTORES..... 10

D. O. BIERZO..... 10

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA..... 10

BODEGA CASA AURORA • LA VILLA DE ALBARES..... 11

MENGOBA, BODEGAS Y VIÑEDOS..... 12

D. O. BINISALEM - MALLORCA..... 13

CA'N VERDURA VITICULTORS..... 13

D. O. TARRAGONA..... 13

BODEGA VINYES DEL TERRER..... 13

D. O. CAVA..... 14

JOAN COLET RIUS..... 14

D. O. Penedés - ALT Penedés..... 15

MESTRATGE..... 15

D. O. CONCA DE BARBERÁ..... 15

JOSEP FORASTER..... 15

D. O. EMPORDÀ - LA SELVA DE MAR CAP DE CREUS • ALT EMPORDÀ..... 16

SOMNI D'ISTIU ELABORADORS (JOAN SIMÓ)..... 16

D. O. EMPORDÀ - RABÓS..... 16

RIM • VINOS Y VIÑEDOS DE JORDI ÉSTEVE..... 16

D. O. CALATAYUD..... 17

NORREL ROBERTSON M.W..... 17

NAVARRA..... 19

ASEGINOLAZA & LEUNDA..... 19

D. O. Penedès / ALT Penedès..... 20

JORDI RAVENTÓS..... 20

ENRIC SOLER..... 21

D. O. PRIORAT..... 22

FERRER BOBET VITICULTOR..... 22

D. O. RÍAS BAIXAS	.22
BODEGAS ALBAMAR	22
ADEGA DO VIMBIO	23
VITICULTORA IRIA OTERO (SALNES)	23
D. O. RIBERA SACRA	.24
DIVINA CLEMENTIA	24
BODEGAS ALBAMAR	24
D. O. RIBEIRO	.24
BODEGA FELICÍSIMO PEREIRA	24
IRIA OTERO	25
D. O. VALDEORRAS	.25
IRIA OTERO	25
BODEGAS ALBAMAR	25
D. O. RIBERA DEL DUERO	.26
BODEGA QUINTA MILÚ	26
BODEGAS RAÚL CALVO.....	26
BODEGA NUNTIVM.....	26
D. O. C. RIOJA	.27
BODEGA GERMÁN R. BLANCO.....	27
BODEGA AD LIBITUM	27
OLIVIER RIVIÈRE VINOS	28
LAVENTURA WINES / MACROBERT & CANALS BODEGA Y VIÑEDOS	28
D. O. RUEDA (LA SECA)	.29
BODEGA MANUEL E ISAAC CANTALAPIEDRA.....	29
VINO DE TIERRA DE TORO (ZAMORA)	.30
MANUEL E ISAAC CANTALAPIEDRA.....	30
D. O. P. UTIEL - REQUENA	.30
BODEGA BRUNO MURCIANO	30
D. O. JUMILLA	.31
BODEGA 5 HORMIGAS	31
D. O. VALENCIA.....	.32
BODEGA BRUNO MURCIANO	32
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.	.32
BODEGA GARCIA DE LARA.....	32
D. O. CEBREROS - ALTO ALBERCHE	.33
ORLY LUMBRERAS	33
VERMUT	.34
BODEGAS LEVANTE (MURCIA).....	34
BODEGA DELGADO ZULETA.....	34

VINOS DE ALEMANIA..... 34

RHEINGAU	34
LEITZ	34
PFALZ / PALATINADO	34
WEINGUT KOEHLER-RUPRECHT	34
FRIEDRICH BECKER	35
JULIUS FERDINAND KIMICH.....	35
RHEINHESSEN	35
J. NEUS	35
BATTENFELDSPANIER	35
MOSELA - SARRE - RUWER	35
A. J. ADAM	35
MATERNE & SCHMITT	36
MITTEL RheIN	36
WEINGUT RATZENBERGER.....	36
WURTEMBERG	36
WEINGUT KARL HAIDLE.....	36

VINOS DE AUSTRIA..... 37

COASTAL REGION	37
WEINGUT VEYDER MALBERG.....	37

VINOS DE FRANCIA 37

A. O. C. CHAMPAGNE	37
CHAMPAGNE SUISSE LAVAL (CUMIÈRES).....	37
VALLÉE DE LA MARNE	37
CHAMPAGNE DEHOURS JEROME.....	37
DOMAINE MAXIME BLIN (TRIGNY)	38
CHAMPAGNE MAXIME BLIN.....	38
CÔTE DES BAR	38
CHAMPAGNE DUMONT-TERRILLON - GYE SUR SEINE	38
VALLE DEL MARNE	38
CHAMPAGNE CHARPENTIER TERRE D'ÉMOTION	38
BORDEAUX - CÔTES DE BORDEAUX - CÔTES DE BOURG - AOC BOURG	39
OLIVIERE RIVIERE	39
A. O. P. CÔTES DU ROUSSILLON - IGP CÔTES CATALANES	
TAUTAVEL ET MAURY	39
DOMAINE DES SCHISTES	39
A. O. P. CÔTES DU JURA	39
DOMAINE ERICHTILL	39

VALLÉE DU RHÔNE	.40
DOMAINE BOTT	40
IGP COLLINES RHODANIENNES	.40
DOMAINE BOTT	40
CONDRIEU A. O. C.	.40
DOMAINE BOTT	40
VALLÉE DU RHÔNE • VALLÉE DU RHÔNE NORD FRANCE.....	.40
DOMAINE JOLIVET	40
CÔTES DU RHÔNE • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.....	.41
DOMAINE DUSEIGNEUR • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	41
BEAUJOLAIS (COTE DU RHONE)	
PIERRES DORÉES.....	.41
DOMAINE LES GRYPHEES (EARL GUILLAUME ET PIERRE DURDILLY)	41
BEAUJOLAIS CRUS	.41
DOMAINE LES GRANDS ROUVRES	41
BEAUJOLAIS / MORGON, RÉGNIÉ.....	.42
DOMAINE JEAN-PAUL ET CHARLY THÉVENET	42
BOURGOGNE CÔTE D'OR	.42
DOMAINE PHILIPPE GIRARD	42
BOURGOGNE CÔTE D'OR - CHABLIS A. O. C.	.43
DOMAINE BERNARD DEFAIX	43
LOIRE VALLEY • SANCERRE	.44
DOMAINE FRANCOIS LE SAINT	44
CENTRE VAL DE LOIRE • LOURY, LOIRET	.44
DOMAINE LES VIGNES SAINT VINCENT	44
DOMAINE MERIEAU.....	44
VOUVRAY	44
QUINCY	44
CHINON	45
VALLEE SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL.....	.45
DOMAINE DE LA COTELLERAIE.....	45

VINOS DE SUDÁFRICA 45

SWARTLAND.....	.45
BRYAN MACROBERT	45

VINOS DE ESPAÑA

IGP Vino de la Tierra de Cádiz

BODEGA VINIFÍCATE

La tierra de la Albariza (Sanlúcar de Barrameda / San Fernando)

Elaboramos vinos únicos que capturan la esencia de nuestro territorio.

Nuestro enclave, en el extremo más meridional de Europa, bañado por la influencia del

Océano Atlántico, nos otorga unas condiciones microclimáticas únicas.

- **Amorro Blanco Espumoso Método Ancestral SO2** Blanco • 2023 • 75cl. • 15,60€
Palomino de todas las parcelas de blanco, principalmente de Jerez (Pago Añina) • y Trebujena (Pago Alventus), con un pequeño porcentaje de Sanlúcar (Pago Mahina) • Elaborado por el método ancestral, 9 meses de rima.
- **Amorro Tinto Espumoso Método Ancestral SO2** Tinto • 2023 • 75cl. • 18,15€
Tintilla de parcela, Jerez (Viña Calderín del Obispo) • Elaborado por el método ancestral, 9 meses de rima.
- **Mahara Espumoso Aguja Método Ancestral SO2** Blanco • 2023 • 75cl. • 22,60€
Palomino de parcela, Sanlúcar (Viña El Confitero, Pago Miraflores) • Elaborado por el método ancestral, 18 meses de rima.
- **Mahara Espátula Aguja Método Ancestral SO2** Blanco • 2022 • 75cl. • 28,80€
Palomino de parcela, Sanlúcar (Viña del Vicario, Pago Mahina) • Elaborado por el método ancestral, 18 meses de rima.
- **Amorro Blanco** Blanco • 2023 • 75cl. • 13,60€
Palomino de todas las parcelas de blanco, principalmente de Jerez (Pago Añina) y Trebujena (Pago Alventus), con un pequeño porcentaje de Sanlúcar (Pago Mahina) • Envejecimiento en foudre y ánfora.
- **Mahara Blanco Dorada** Blanco • 2022 • 75cl. • 28,80€
Palomino fino (90 años) Sanlúcar Pago Mahina • 10,5 % vol • Método de Producción: Las uvas fueron prensadas al llegar a la bodega, y el mosto fermentó sin la adición de aditivos en macetas de plástico alimentario. Durante el embotellado, se añadió un mínimo de 30 mg/l de anhídrido sulfuroso • Crianza: 9 meses en ánfora de barro, lo que aporta una microoxigenación controlada y una complejidad única al vino.
- **Amorro Tinto** Tinto • 2022/23 • 75cl. • 15,65€
Tintilla de parcela, Jerez (Viña Calderín del Obispo) • Elaborado por el método ancestral, 9 meses de rima.
- **Mahara Tinto** Tinto • 2022 • 75cl. • 24,80€
Monoparculario de Tintilla de Rota (20 años) • Jerez (Parcela Calderín del Obispo, Pago Balbaina) • Una maceración con 100% de raspón en macetas de plástico alimentario • La fermentación fue espontánea, sin adición de aditivos • Después de 5 días, se prensó el mosto y se devolvió a las macetas • Con la llegada de los fríos, se trasladó el vino a ánforas vidriadas para continuar la fermentación maloláctica • Se añadió un total de 30 mg/l de anhídrido sulfuroso después de la maloláctica • Crianza: 9 meses en ánfora de barro, lo que aporta una microoxigenación controlada y una complejidad única al vino.

BODEGA MARIO ROVIRA ROLDÁN

(Embotellado por Delgado Zuleta)

- **Tosca** Blanco • 2024 • 75cl. • 15,50€
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 12 meses en depósito bajo velo de flor.
- **Tosca Cerrada • Disponible otoño 2025** Blanco • 2023 • 75 cl. • 19,90€
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 flor.
- **Tosca de Lentejuela • Disponible octubre 2025 • *350 Botellas*** Blanco • 2023 • 75cl. • 25,50€
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. Montilla-Moriles de Córdoba. Sierra de Montilla

LOS INSENSATOS

Queremos revolucionar nuestra zona de vinos tradicionales, los generosos, con una apuesta de la variedad Pedro Ximénez totalmente rompedora: los vinos de parcela. Vinos con alma, que no se hagan en una bodega, vinos que nos hablen de suelo, de viticultor, de aire y de sol, de lluvia, fruta, mineralidad, flores...vinos que salgan de la tierra que pisan nuestras cepas. También queremos reivindicar, no sólo el suelo de marga de Antehojuela, la variedad Pedro Ximénez y el pequeño viticultor, también a nuestras tinajas de cemento con más de 100 vendimias en su seno y al componente imprescindible en nuestra tierra: el velo de flor.

● El Lechinar

Blanco • 2022 • 75cl. • 17,70€

100% Pedro Ximénez • Pago: Benavente Alto, Sierra de Montilla • Suelo alberos de tosca de antehojuela con vetas ferruginosas • Textura franco-arcillosa • Características de la parcela: 420 m de altitud. Pendiente del 13%. Orientación suroeste • Viticultura laboreo mínimo • Priorización de labores de control de rendimiento y aireación de la canopia mediante poda en verde • Fecha de vendimia: 16/08/2021 • Elaboración: recolección manual de racimos con selección en campo • Despalillado y estrujado • Suave prensado en prensa neumática y desfangado en frío durante 24h-48h • Fermentación en tinajas de hormigón • Fermentación dinámica con control de temperatura a base de rocíos • Crianza sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor en tinaja durante 7 meses • Producción de botellas: 1.300.

● Los Injertos

Blanco • 2022 • 75cl. • 17,70€

100% Pedro Ximénez • Pago: La Cañada Navarro, Sierra de Montilla • Suelo: alberos ligeros de tosca de antehojuela • Características de la parcela: 550 m de altitud noreste • Elaboración: recolección manual de racimos conselección en campo • Despalillado y estrujado • Suave prensado en prensa neumática y desfangado en frío durante 24h-48h • Fermentación en tinaja de hormigón con temperatura controlada • Crianza sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor en tinaja durante 7 meses.

● Los Turistas

Blanco • 2022 • 75cl. • 17,70€

90% Pedro Ximénez 10% Vidueño • Pago: La Cañada Navarro, Sierra de Montilla • Suelo: alberos ligeros de tosca de antehojuela • Características de la parcela: 460m de altitud • Pendiente del 5% • Orientación sureste • Cepas centenarias • Viticultura: laboreo mínimo • Priorización de labores de control de rendimiento y aireación de la canopia mediante poda en verde. Producción integrada • Elaboración: recolección manual de racimos con selección en campo • Despalillado y estrujado • Suave prensado en prensa neumática y desfangado en frío durante 24h-48h • Fermentación en tinaja de hormigón con temperatura controlada • Crianza sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor en tinaja durante 7 meses • Nº de botellas: 2035.

● El Pretil

Blanco • 2022 • 75cl. • 17,70€

100% Pedro Ximénez • Pago: La Cañada Navarro, Sierra de Montilla • Suelo: alberos ligeros de tosca de antehojuela. Textura franco-arcillosa • Características de la parcela: 480 m de altitud • Pendiente del 15%. Orientación sureste • Viticultura: laboreo mínimo • Priorización de labores de control de rendimiento y aireación de la canopia mediante poda en verde • Fecha de vendimia: 18/08/2021 • Elaboración: recolección manual de racimos con selección en campo • Despalillado y estrujado • Suave prensado en prensa neumática y desfangado en frío durante 24h-48h • Fermentación dinámica con control de temperatura a base de rocíos • Crianza sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor en tinaja durante 7 meses • Producción de botellas: 2.700.

● El Barco

Blanco • 2021 • 75cl. • 17,70€

100% Pedro Ximénez Pago • El Cerro Macho, Sierra de Montilla • Suelo: alberos de tosca de antehojuela • Textura franco-arcillosa • Características de la parcela: 560 m de altitud • Pendiente del 5% • Orientación suroeste • Elaboración: recolección manual de racimos con selección en campo • Despalillado y estrujado • Suave prensado en prensa neumática y desfangado en frío durante 24h-48h • Fermentación en tinaja de hormigón con temperatura controlada • Crianza sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor en tinaja durante 7 meses • Nº de botellas: 2.700.

● La Condená

Blanco • 2021/23 • 75cl. • 23,65€

100% Pedro Ximénez Centenarias • Pago Viña la Estrella en Pago de Benavente, Sierra de Montilla • Suelo: Alberos profundos de tosca de antehojuela • Textura franco-arcillosa • Características de la parcela: 520 m de altitud • Pendiente del 13% • Orientación oeste • Viticultura laboreo mínimo • Priorización de labores de control de rendimiento y aireación de la canopia mediante poda en verde • Producción Integrada • Fecha de vendimia: 20/08/2021 • Elaboración: recolección manual de racimos con selección en campo • Despalillado y estrujado • Suave prensado en prensa neumática y desfangado en frío durante 24h-48h • Fermentación en tinaja de hormigón con temperatura controlada • Crianza sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor en tinaja durante 11 meses • Nº de botellas: 1.974.

MIGUEL CASTRO MAILLO

Sierra de Montilla, zona de calidad superior reconocida históricamente, da origen a esta elaboración después de una rigurosa selección de viñedos de la comarca de la Vereda del Cerro Macho, repartidos por los parajes de Río Frío Alto y Benavente Alto. Las viñas están formadas en vaso, una formación típica de la zona de Montilla, con una vejez comprendida entre los 40 y 80 años. El rendimiento medio es de 5000 kg/ha debido a esta vejez presente en las viñas. El suelo es de albariza, una marga grumosa y muy calcárea.

- La Vereda** Blanco • 2023 • 75cl. • 17,80€
 90% Pedro Ximénez, 5% Perruno • Pago: Benavente Alto, Sierra de Montilla • Viñedos de 40 y 80 años • El 80% está fermentado en inox, el otro 20% fermenta en bota que después del deslío se ensambla todo en un depósito • Aquí pasará 6 meses sobre lías finas hasta embotellado.
- Ojo y Coillo Riofrío Alto** Blanco • 2023 • 75cl. • 20,90€
 95% Pedro Ximénez 5% otras autóctonas minoritarias • Pago: Riofrío Alto, Sierra de Montilla • Suelo Tosca de Albariza • Fermentación del vino en bota 500l con crianza biológica o velo de flor durante 12 meses en estática.
- Ojo y Coillo Benavente Alto** Blanco • 2022/23 • 75cl. • 20,90€
 85% Pedro Ximénez, 15% otras autóctonas minoritarias • Pago: Benavente Alto, Sierra de Montilla • Suelo Tosca de Albariza • Fermentación del vino en bota 500l con crianza biológica o velo de flor durante 12 meses en estática.
- Estático** Blanco • 2021 • 75cl. • 36,50€
- Estático • Magnum** Blanco • 2021 • 150cl. • 73,45€
 90% Pedro Ximénez, 5% Perruno • Pago: Benavente Alto, Sierra de Montilla • Viñedos de 40 y 80 años • El rendimiento medio es de 5.000kg/ha debido a esta vejez presente en las viñas • El suelo es de albariza, una marga grumosa y muy calcárea • El vino resulta de una selección de botas buscando la identidad del viñedo y la expresión del velo de flor • Resulta del mosto de los últimos días de vendimia de cada parcela, teniendo ese punto de madurez extra • Realizamos un cabeceo de una selección de botas que destacan sobre otras y ensamblamos en una bota única • Durante todo el proceso el vino envejece 24 meses, se embotellará y permanecerá 5 meses mínimo en botella hasta ser distribuido.
- El Emir** Naturalmente Dulce • 2023 • 50cl. • 29,90€
 Tipo de vino Naturalmente dulce • Variedad 100% Pedro Ximénez • Suelo: Tosca de Albariza • Graduación y azúcar: 9,11 % Vol. / Azúcares 353 g/L • Temperatura de servicio: 6 - 8o C • Sierra de Montilla, zona de calidad superior reconocida históricamente, da origen a esta elaboración después de una rigurosa selección de viñedos de la comarca de la Vereda del Cerro Macho, concretamente en el paraje de Benavente Alto • Las viñas están formadas en vaso, una formación típica de la zona de Montilla, con una vejez comprendida entre los 40 y 80 años • El rendimiento medio es de 5.000 kg/ha debido a esta vejez presente en las viñas • El suelo es de albariza, una marga grumosa y muy calcárea • Su poder de retención de la humedad y facilidad para cederla a la planta hace posible la viticultura en un clima tan extremo • La vendimia se realizó el 21 de agosto de 2023 y esa misma mañana se tendió la uva en los paseros • Durante el asoleo se volteaban los racimos para obtener una pasificación homogénea • Una vez obtenido el grado de pasificación deseado se retiró toda la uva en cajas para proceder a su prensado el 30 de agosto • Se obtuvieron 225 litros de mosto de 1350 kg de uva, un 16,67% de rendimiento • Producción: 540 botellas de 375 ml. • Cupo Madrid: 120 Botellas al año.

BODEGA LAGAR DE LOS FRAILES

(Asesorado Miguel Castro)

El Lagar de los Frailes tiene su origen en el siglo XIX, época en la que fue propiedad de la orden de "Los Carmelitas Descalzos".

En 1982 fué adquirido por Jesús Pérez de Cisneros.

El lagar se encuentra situado al Sur de Córdoba, en pleno corazón de "Moriles Altos", zona de calidad superior por las beneficiosas características de sus albarizas. Una de sus principales singularidades es su bodega, parcialmente enterrada, que guarda más de 300 barricas de roble americano y conforma una de las más espectaculares soleras estáticas de esta Denominación de Origen.

Rodeando la bodega se extienden 11 has. de uva de la variedad "Pedro Ximénez", la protagonista de la zona, que alcanza su maduración natural máxima alcohólica con ayuda de un clima seco y soleado, de ahí que sus vinos no tengan alcohol añadido.

- Blanquizar** 2024 • 75cl.
 95% Pedro Ximénez 5% otras autóctonas minoritarias • Moriles Alto • Suelo Tosca de Albariza • Fermentación del vino en bota 500l con crianza biológica, velo de flor durante 12 meses en estática.
- Fino en Rama Lagar de los Frailes** Fino • 50cl. • 18,95€
 100% Pedro Ximénez • Albarizas de calidad localmente de tosca hojaldrada, sustrato cálcico con alta calidad de retención de humedad y dota al vino importancia salina • Vino de crianza biológica bajo "velo de flor" • Crianza 7 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.
- Fino en Rama Lagar de los Frailes • Franciscano 25 Años** Fino • 50cl. • 37,80€
 Este fino viejísimo procede de un cachón Bocoyes que guardaba Don Jesús, propietario del lagar desde 1981 • Ha permanecido en crianza estática dos décadas, se ha refrescado con finos más larga crianza, eso a sido gracias a ubicación de semienterrada la bodega • 100% Pedro Ximénez • Albarizas de calidad localmente de tosca hojaldrada, sustrato cálcico con alta calidad de retención de humedad y dota al vino importancia salina • Vino de crianza biológica bajo "velo de flor" • Crianza 15 años de soleras y criaderas en botas de roble americano y 10 años en crianza oxidativa.

● **Amontillado en Rama Vos Lagar de los Frailes**

Fino • 50cl. • 37,80€

100% Pedro Ximénez • Albarizas de calidad localmente de tosca hojaldrada, sustrato cálcico con alta calidad de retención de humedad y dota al vino importancia salina • Vino con grado natural 18º no fortificado • Amontillado procede de los finos más viejos de más larga calidad • Vino de crianza biológica de y oxidativa • Crianza 25 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.

MIGUEL VELASCO CHACÓN

● **Munda Medium Dry saca 1975**

Generoso • 1975 • 75cl • 39,80€

100% Pedro Ximénez • Botella histórica de una saca de 1975 en perfecto estado de evolución • El Médium es un vino generoso de licor elaborado a partir de una mezcla o "cabeceo" de un vino generoso con un vino dulce natural o bien con mosto concentrado rectificado • Los vinos base para el cabeceo suelen ser bien amontillados o bien vinos que, aunque hayan sido fundamentalmente envejecidos mediante crianza oxidativa, han tenido igualmente una cierta crianza biológica • En todo caso, lo que define fundamentalmente el carácter de médium es el grado de edulcoración, que puede situarse entre los 5 y los 115 gramos de materias reductoras por litro • Cuando el contenido no sobrepasa los 45 gramos por litro, hablamos de "Medium Dry".

● **Josué Medium Dry saca 1975**

Generoso • 1975 • 75cl • 39,80€

100% Pedro Ximénez • Botella histórica de una saca de 1975 en perfecto estado de evolución • El Médium es un vino generoso de licor elaborado a partir de una mezcla o "cabeceo" de un vino generoso con un vino dulce natural o bien con mosto concentrado rectificado • Los vinos base para el cabeceo suelen ser bien amontillados o bien vinos que, aunque hayan sido fundamentalmente envejecidos mediante crianza oxidativa, han tenido igualmente una cierta crianza biológica • En todo caso, lo que define fundamentalmente el carácter de médium es el grado de edulcoración, que puede situarse entre los 5 y los 115 gramos de materias reductoras por litro • Cuando el contenido no sobrepasa los 45 gramos por litro, hablamos de "Medium Dry".

D. O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

BODEGA DELGADO ZULETA

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

(Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

● **Manzanilla La Goya**

Generoso • 75cl • 10,80€

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. • 29,80€

100% Palomino • 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. • 39,95€

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-Cave**

Generoso • 75cl. • 10,80€

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 Casa B. Rodríguez La-Cave • Magnum**

Generoso • 150cl. • 39,95€

100% Palomino de los pagos de Balbaína • Manzanilla Pasada • Vino de crianza biológica bajo "Velo de flor" • Crianza 7 años de soleras y criaderas en botas roble americano • Selección especial de las soleras de la Bodega B. Rodríguez La - Cave

● **Manzanilla Entusiástico • Ecológica**

Generoso • 50cl. • 15,80€

100% Palomino de albariza del pago de Burujena, del viticultor Pepe Cabral • Orgánica • En Rama • Vino de crianza biológica bajo "Velo de flor" • Producción ecológica. 2 años de soleras y criaderas en botas roble americano La Goya.

● **Amontillado Monteagudo**

Generoso • 75cl. • 22,70€

100% Palomino • Vino de crianza biológica de las Manzanillas y oxidativa • Crianza 12 • 14 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.

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

Generoso • 75cl. • 55,35€

● **Amontillado Quo-Vadis? • VORS 50años**

Generoso • 75cl • 115,70€

Palomino • Casa B. Rodríguez La - Cava • 40 años crianza biológica y oxidativa en botas de roble americano.

- **Oloroso Monteagudo** Generoso • 75cl • 18,35€
 100% Palomino • Vino de crianza oxidativa desde sus inicios • Crianza 12-14 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.
- **Palo Cortado Monteagudo** Generoso • 75cl • 24,20€
 100% Palomino • Vino de crianza biológica en sus inicios y después oxidativa Crianza 12-14 años en total de soleras y criaderas en botas de roble americano.
- **Pedro Ximénez Zuleta** Dulce • 75cl • 18,20€
 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 6 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.
- **Oloroso Medium Las Señoras** Semidulce • 75cl • 21,50€
 Vino elaborado a partir de un Oloroso de 14 años con un 20% de mosto de Pedro Ximénez
- **Pedro Ximénez Monteagudo** Dulce • 75cl • 23,50€
 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 de roble americano.

Vinos de la Zona de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

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 Alegrías** (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 Alegrías Ancestral** (Sin SO₂) Blanco • 2018 • 37 cl. • 26,50€

D. O. Bierzo

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA

(Mario Rovira Roldán)

- **Akilia Godello** Blanco • 2024 • 75cl. • 10,55€
 100 % Godello • Viñedos de 70 años en vaso • Parcelas de Valdesacia 0,2ha y Fontairo 0,5ha. • Suelos franco arenosos sobre cuarcitas y pizarras • Crianza sobre lías finas 5 meses depósito, 30% barrica francesa usada de 228 litros 5 meses.
- **Akilia Valdesacia** *Vino por cupos* Blanco • 2021 • 75cl. • 24,85€
 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.
- **Akilia Mencía • Disponible octubre 2025** Tinto • 2025 • 75cl. • 9,90€
 Viñedo Mencía • Edad del viñedo: 15 años • Fontairo (3,5 Ha), está situada en suave ladera orientada al oeste con suelos franco arcillosos sobre pizarras y cuarcitas.
- **Villa de San Lorenzo** Tinto • 2023 • 75cl. • 16,55€
 Viñedo Mencía • Edad del viñedo: 75 a 98 años • Fontairo (3,5 Ha), está situada en suave ladera orientada al oeste con suelos franco arcillosos sobre pizarras y cuarcitas • Villarin (1 Ha), suave ladera orientada al este con suelos franco arcilloso sobre cuarcitas y pizarras • Viñedos de 85 años de media con una densidad de plantación de 4.400 cepas/Ha de Mencía, marco de plantación de 1,5 m por 1,5 m y formado en vaso tradicional • Elaboración: Se vendimia de forma manual en cajas, vinificado en depósitos de hormigón donde permanece durante toda la fermentación alcohólica y donde realiza una crianza en el mismo depósito de hormigón durante 9 meses • El 30% del vino realiza una crianza en barrica francesa usada durante 9 meses • El 20% hace maceración carbónica con raspón.

● Akilia Villarín

Tinto • 2022 • 75cl. • 28,80€

Viñedo: Con una superficie total de 1 Ha, la parcela de Villarín, esta situada en suave ladera orientada al este con suelos franco arcillosos sobre pizarras y cuarcitas • Viñedo de 97 años con una densidad de plantación de 4.400 cepas/Ha de Mencía, marco de plantación de 1,5 m por 1,5 m y formado en vaso tradicional • Elaboración: Se vendimia de forma manual en cajas, vinificando la parcela por separado en depósito de hormigón donde permanece durante toda la fermentación y con una crianza en barricas de tercer y cuarto año durante 8 meses.

BODEGA CASA AURORA • LA VILLA DE ALBARES

Elaboración y viticultura: Germán R. Blanco

(Bierzo Alto) Viticultura Tradicional, Orgánica y Sostenible

Dice Germán: "Lo primero y más importante es decir en voz alta que la añada 2022 fué absolutamente **excepcional** en nuestras viñas. Solo recuerdo calidades similares en 2008 y 2018"

● Pepín • Vino de Pueblo

Blanco • 2023 • 75cl. • 16,85€

Godello de Crianza Oxidativa, 100% zumo de uva fermentado artesanalmente • Viticultura tradicional, orgánica y sostenible • Viñedo: Valderreguera • Altitud: 780 msnm • Municipios: Las Ventas de Albares • Región: Bierzo Alto • Subregión: Valle del Boeza • Suelos: Arcilla roja (Férrica) • Exposición: Sur Oeste • Tamaño: 0,5 Ha. • Edad de las cepas: 28 años • Estilo de formación y poda: Espaldera con doble cordón • Vendimia: Manual (Selección estricta) y en pequeñas cajas • Fecha de vendimia: primera semana de septiembre 2022 • Sulfuroso: dosis mínimas en el embotellado • Depósitos: Huevos Flexitank • Maceración Prefermentativa: Si. 24 horas • Fermentación con pieles: 48 horas • Temperatura de fermentación: +/-19°C • Remontados/Bazuqueos • Fermentación maloláctica: No • Crianza: se cría en barricas francesas usadas y ánforas de barro que no se rellenaban buscando la aparición de velos y una ligera crianza oxidativa • Grado alcohólico: 13% Vol. • Filtración: Sí, muy ligera • Aclaración: No • Estabilización: No • Producción: 3.300 botellas de 0,75 l.

● La Truena • Vino de una viña única y excepcional

Blanco • 2022/23 • 75cl. • 26,35€

Clasificación de la cosecha: excepcional • Embotellado: octubre 2023 • Viñedo: Valderreguera • Altitud: 780 msnm • Municipios: Las Ventas de Albares • Región: Bierzo Alto • Subregión: Valle del Boez • Suelos: Arcilla roja (Férrica) • Exposición: Sur Oeste • Tamaño: 0,5 Ha. • Variedades de uva: Godello • Edad de las cepas: 28 años • Estilo de formación y poda: Espaldera con doble cordón • Vendimia: Manual, selección estricta y en pequeñas cajas • Fecha de vendimia: primera semana de septiembre 2022 • Sulfuroso: dosis mínimas en el embotellado • Depósitos: Huevos Flexitank • Maceración Prefermentativa: Si, 24 horas • Temperatura de fermentación: +/-19°C • Remontados/Bazuqueos • Fermentación maloláctica: No • Crianza: el vino se cría en 2 barricas de 500 l. francesas y nuevas, 1 huevo flexitank de 1.100 l., 1 ánfora de 500 l. y un depósito de INOX durante 13 meses • Grado alcohólico: 13% Vol. • Filtración: Sí, muy ligera • Producción: 1.700 botellas de 0,75 l.

● Biba Viñas Viejas Palomino Magnum

Blanco • 2023 • 150cl. • 51,81€

Variedad: Palomino • Vinificación: maceración prefermentativa con sus pieles de una semana • Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo • Crianza: 10 meses en total (1200 l. en una botticella de roble francés, 500 l. en un Ánfora y 300 l. en una barrica francesa usada) • Existencias muy limitadas / Cupo estricto • Producción: 400 Botellas /30 para Madrid.

● PePink

Clarete • 2023 • 75cl. • 13,85€

100% zumo de uva fermentado artesanalmente • Viticultura tradicional • Viñedo: Valderreguera, La Mendañona, El Santo • Municipios: Albares de la Ribera • Altitud: 850 / msnm • Suelos: mayoritariamente arcillosos • Variedades: Palomino, Mencía, Garnacha Tintorera, Garnacha, Portuguesa (Ajuar) • Edad de las cepas: Edad Media 75 años • Estilo de formación y poda: vaso tradicional • Fecha de vendimia: Segunda semana de Septiembre de 2023 • Sulfuroso: Dosis mínimas en el embotellado • Depósitos: Huevos Flexitank • Maceración prefermentativa: No • Fermentación con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo • Temperatura de fermentación: 15°C +/- • Crianza: 8 meses en ánfora y barricas francesas usadas • Filtración: Si, solo para desbastar • Estabilización: No • Grado alcohólico: 13 % Vol. • Producción: 1.700 botellas de 0,75 l.

● La Nave Casa Aurora

Tinto • 2023 • 75cl. • 10,65€

Variedades: Mencía (85%), Garnacha Tintorera, Palomino, Portuguesa (Trousseau), Garnacha, Gran Negro • Edad de las cepas: Edad Media 73 años • Viñedo: Uva comprada a viticultores del pueblo y cultivada de manera orgánica bajo nuestra supervisión • Municipios: Villa de Albares, Las Ventas de Albares, Bembibre • Altitud: 810-970 msnm Región: Bierzo Alto • Sub-Región: Valle del Boeza • Suelos: mayoritariamente arcilla roja • Depósitos: depósitos abiertos de PVC Fermentación con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo • Temperatura de fermentación: 21°C +/- Remontados/bazuqueos: bazuqueos • Fermentación maloláctica: Si, espontánea y a final de verano. 100% en las barricas • Crianza: 13 meses en total entre barricas y fudres franceses y usados de diferentes tamaños • Grado alcohólico: 13 % Vol. • Filtración: No • Estabilización: No • Producción: 6.948 botellas de 0,75 l.

● Clos Pepín • Vino de Pueblo

Tinto • 2023 • 75cl. • 14,25€

Variedades: Mencía (60%), Garnacha Tintorera, Palomino (20%), Portuguesa (Trousseau), Garnacha, Gran Negro • Edad de las cepas: Edad Media 68 años • Estilo de formación y poda: vaso tradicional (Valdecontina), Espaldera con doble cordón (La Mendañona) • Viñedo: Valdecontina y La Mendañona • Uva comprada a viticultores del pueblo y cul-

tivada de manera orgánica bajo nuestra supervisión • Municipios: Villa de Albares Altitud: 810-970 msnm Región: Bierzo Alto • Sub-Región: Valle del Boeza • Suelos: mayoritariamente arcilla roja • Vendimia: manual con selección estricta en la propia viña • Fecha de vendimia: tercera semana de Septiembre 2022 • Depósitos: Huevos Flextank y depósitos abiertos de PVC • Maceración prefermentativa: No • Fermentación con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo • Temperatura de fermentación: 21°C +/- • Remontados/bazuqueos: bazuqueos • Fermentación maloláctica: Si, espontánea y a final de verano • 100% en las barricas • Crianza: 13 meses en total en diferentes envases (Barricas francesas usadas de 400 l. y 300 l., Botticella de 1.100 l., Huevos Flextank de 875L y 1.100 l. y ánforas de 150, 200 y 500 l.) • Grado alcohólico: 13 % Vol. • Producción: 6.036 botellas de 0,75 l.

- **Poula** Vino de Pueblo • Vino por cupos Tinto • 2019 y 2020 • 75cl. • 24,65€
 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 700/800msnm • Suelos: Arcilla roja y piedras, grániticas • Pisado con los pies y bazuqueos • Crianza 12 meses en ánforas de diferentes tamaños.
- **Poula** Vino de Pueblo • Vino por cupos Tinto • 2022 • 75cl. • 29,80€
 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 700/800msnm • 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 • 2020 • 75cl. • 24,65€
 Mencía (95%), Garnacha Tintorera • Viñas de 15-90 años de La Señora Aurora en La Galapana • Altitud 980msnm • Suelos: Arcilla roja (Férrica) • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósitos: Ánforas y barricas abiertas • Crianza 12 meses 2 barricas 225l. francesas y usadas.
- **Caras Norte** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2022 • 75cl. • 29,80€
 Mencía (95%) • Parcela orientacion Norte • Viñas de 80 años • Altitud 980msnm • Suelos: Arcilla roja (Férrica) • Pisado con los pies y bazuqueos • Crianza 12 meses.
- **La Viña de la Sra. Aurora** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2020 • 75cl. • 29,80€
 Mencía (95%), Garnacha Tintorera • Viñas de 15-90 años de La Señora Aurora en La Galapana • Altitud 980msnm • Suelos: Arcilla roja (Férrica) • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósitos: Ánforas y barricas abiertas • Crianza 12 meses 2 barricas 225l francesas y usadas.

MENGOBA, BODEGAS Y VIÑEDOS

(Grégory Pérez)

- **Brezo de Grégory Pérez Godello y Doña Blanca** Blanco • 2024 • 75cl. • 12,75€
 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 • 2024 • 75cl. • 19,75€
 100% Godello • Viñas de 45 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 • 2020 • 75cl. • 43,50€
 100 % Godello Viejo de 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 • 2019 • 75cl. • 43,50€
 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.
- **Mengoba La Grande Cuvee** Sólo 500 botellas • Vino por cupos Blanco • 2018 • 75cl. • 70,50€
- **Brezo de Grégory Pérez** Tinto • 2023 • 75cl. • 10,85€
 Mencía de 50 años y Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) • Viñas de Mencía en Valtuille y Villafranca del Bierzo a 550msnm • Fermentación en inox, 3 meses en Fudres de 2.500 litros.
- **Mengoba de Espanillo** Tinto • 2020 • 75cl. • 28,15€
 Mencía 90%, Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) y Godello • Mencía de 80 años en Espanillo a 700msnm • Suelo pizarra descompuesta • Crianza de 11 meses en Fudres de 2.500 litros • Embotellado sin filtración.
- **Mengoba Le Vigne El Rebolón • Grégory Pérez** • Vino por cupos 600 botellas Tinto • 2021 • 75cl. • 43,50€
 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 Rebolón y El Colao • Alt. 850msnm • 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 • 2022 • 75cl • 43,50
 Estaladiña, viñas de 25 años (en proceso de recuperación por injerto en Cacabelos a 540msnm • Suelo de arcilla con cantos rodados • Crianza de 10 meses. 1 bodega de 500 litros (para la añada 2012).

D. O. Binissalem - Mallorca

CA'N VERDURA VITICULTORS

(Enólogo Tomeu Llabrés)

- **Supernova Blanc** • Edición Limitada de 4.200 botellas Blanc • 2024 • 75cl. • 16,30€
 100% Moll o Prensall Blanca, Mallorca • Fermentación en inox • Crianza: 5 meses sobre lías con removido cada 3 días • Clarificado y filtrado ligeramente.
- **Ca Ses Rosetes** Blanco • 2023/24 • 75cl. • 21,30€
 100% Giró Ros • Viticultura de mínima intervención, mantenimiento de la cubierta vegetal en épocas frías, favoreciendo su biodiversidad. Tratamientos mínimos, azufre para el control de patógenos. • Producción anual no superior a 2000 kilos por hectárea.
- **Ca'n Xicatllá • Blanc de Mantonegro** • En Allocación Blanc • 2022 • 75cl. • 36,95€
 100% Mantonegro • Vino de la Tierra de Mallorca • Vino blanco elaborado con uva tinta.
- **Ca'n Verdura Negre** • Edición Limitada de 750 botellas Negre • 2024 • 75cl. • 13,40€
 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.
- **Ca'n Verdura Negre Vins Oblidats Escursac** • Edición Limitada de 750 botellas Negre • 2024 • 75cl. • 18,60€
 100% Escursac • La fermentación se realiza en depósito de inox, 50% grano entero y 50% estrujado. Maceración de 12 días, con remontado diario. Prensado suave y crianza en lías durante 5 meses.
- **Supernova Negre** • Edición Limitada de 5.900 botellas Negre • 2022/23 • 75cl. • 17,50€
 100% Mantonegro • Crianza: 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros y foudres de 2.000 litros • Fermentación en inox y en tinas troncocónicas de roble francés • Clarificado y filtrado ligeramente • Maceración entre 20 y 40 días.
- **Ca Ses Rosetes** Tinto • 2024 • 75cl. • 13,85€
 100% Callet • Viticultura de mínima intervención, mantenimiento de la cubierta vegetal en épocas frías, favoreciendo su biodiversidad. Tratamientos mínimos, azufre para el control de patógenos. • Producción anual no superior a 2.000 kilos por hectárea.
- **Son Agulló Mantonegro** • Vino por cupos Tinto • 2022 • 75cl. • 39,85€
 100% Mantonegro • Vino de parcela de 60 años.

D. O. Tarragona

BODEGA VINYES DEL TERRER

(Vins de Terres de Lumaquella) Vila-Seca Terroir: estructuras calcáreas de Lumaquella

Enólogo: Josep Serra Viticultura Natural

- **Blanc del Terrer • Eco** Blanco • 2023 • 75cl. • 11,50€
 100% Macabeo • Tres hectáreas de macabeo situadas en el municipio de Santes Creus • La edad del macabeo es de algo más de 50 años • 300 metros sobre el nivel del mar • Estricta y minuciosa selección de las uvas en la misma finca • Vendimia manual en cajas de 15 kg • Posterior desrapado suave • Fermentación en pequeños depósitos de 5.000 litros de acero inoxidable • 6 meses en depósitos siempre llenos de 5.000 litros • Trabajo minucioso de las lías finas para lograr estructura y larga vida.
- **Nus del Terrer Blanc • Eco** Blanco • 2016/2020 • 75cl. • 31,50€
 100% Sauvignon Blanc • Una hectárea de Sauvignon Blanc situada en el término municipal de Vila-seca (Tarragona) a 2 kilómetros del mar Mediterráneo • La edad del viñedo es de 15 años. Terreno de tipo argilo-calcáreo • Suelos de lumaquella, piedra calcárea con fósiles marinos incrustados • Emparrado con doble cordón guyot • A nivel del mar • A 2 kilómetros del Mar Mediterráneo • Microclima marcado por la influencia mediterránea • Brisas marinas constantes que aportan frescura al viñedo • Estricta y minuciosa selección de los racimos en la finca • Vendimia manual en cajas de 15 kg • Prensado directo según método champagne con la rapa y una minuciosa separación del mosto flor y el mosto prensado • La primera fermentación se realiza en pequeños depósitos de 1.000 litros de acero inoxidable, a posteriori, una vez finalizada la fermentación se pone el vino en diferentes medios para poder extraer los diferentes perfiles del vino • 10 meses en un huevo de cemento de 1.800 litros y en una barrica francesa de grano fino de 500 litros • Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

● **Terrer d'Aubert • Eco**

Tinto • 2020 • 75cl. • 16,80€

55% Cabernet Sauvignon y 45% Garnacha • Siete hectáreas de Cabernet Sauvignon y Garnacha situadas en el municipio de Vila-seca (Tarragona) a 2 km del mar Mediterráneo • Edades de las vides son diferentes en cada una de las variedades, siendo las más viejas de 30 años • Suelo de lumaquela, piedra calcárea con fósiles marinos incrustados Este suelo es puramente calcáreo el cual destaca por su carácter cálcico con abundante presencia de carbonatos y caliza activa • Microclima marcado por la influencia mediterránea • Brisas marinas constantes que aportan frescura a la vid • Estricta y minuciosa selección de los racimos en la finca • Vendimia manual en cajas de 15 kg • Selección de las uvas en la finca, posterior despalillado y mesa de selección manual para garantizar la calidad de la uva • La primera fermentación se realiza en depósitos de inoxidable durante aproximadamente 20 días • Extracción de los compuestos fenólicos mediante remontados y pigeages (inmersión del sombrero) • Maceración ajustada al potencial de cada una de las parcelas • Fermentación y maceración con las pieles entre 15 y 20 días • 12 meses en foudres troncocónicos de 5.000 litros, en barricas de roble francés de 225 litros de grano fino y en ánforas de 165 litros.

● **Nus del Terrer • Eco**

Tinto • 2019 • 75cl. • 31,50€

85% Garnacha y 15% Cabernet Sauvignon • Siete hectáreas de cabernet sauvignon y garnacha situadas en el municipio de Vila-seca (Tarragona) a 2 km del mar Mediterráneo • Las edades de las vides son diferentes en cada una de las variedades, siendo las más viejas de 30 años y suelo de lumaquela, piedra calcárea con fósiles marinos incrustados • Este suelo es puramente calcáreo el cual destaca por su carácter cálcico con abundante presencia de carbonatos y caliza activa • Emparrado con doble cordón royat • Microclima marcado por la influencia mediterránea • Brisas marinas constantes que aportan frescura al viñedo • Estricta y minuciosa selección de los racimos en la finca • Vendimia manual en cajas de 15 kg. • Selección de las uvas en la finca, posterior despalillado y mesa de selección manual para garantizar la calidad de la uva que vinificaremos • La primera fermentación se realiza en foudres de 5.000 litros de roble francés durante unos 25 días • Extracción de los compuestos fenólicos mediante remontados y pigeages (inmersión del sombrero) • Maceración ajustada al potencial de cada una de las parcelas • Fermentación y maceración con las pieles entre 20 y 25 días • A posteriori se realiza un sangrado de los depósitos en los que se divide el mosto flor de la parte que se prensará de forma suave. 12 meses en un foudre de roble francés de 5.000 litros y 6 meses en un depósito de cemento de 5.000 litros • Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

● **Terrenal d'Aubert Dolç**

Dulce • 2019 • 37,5cl. • 14,55€

85% Garnacha y 15% Cabernet Sauvignon • Estricta y minuciosa selección de los racimos en la finca los cuales se dejaron madurar entre 3 y 4 semanas después de la maduración óptima • Vendimia manual en cajas de 15 kg • Posterior derrapado suave, mesa de selección manual con el objetivo de garantizar máxima calidad de las uvas • La fermentación de este vino se hizo en una bodega de 600 litros durante 20 días • Parada de fermentación con frío a 70°C, y posterior maceración con las pieles durante casi 40 días • Extracción de los compuestos fenólicos mediante pigeages (inmersión del sombrero) • A posteriori se realiza un sangrado de la bodega y un prensado suave • 10 meses en dos barricas de roble francés de grano fino de 600 l • Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

● **Terrenal d'Aubert Dolç**

Dulce • 2019 • 75cl. • 26,45€

85% Garnacha y 15% Cabernet Sauvignon • Estricta y minuciosa selección de los racimos en la finca los cuales se dejaron madurar entre 3 y 4 semanas después de la maduración óptima • Vendimia manual en cajas de 15 kg • Posterior derrapado suave, mesa de selección manual con el objetivo de garantizar máxima calidad de las uvas • La fermentación de este vino se hizo en una bodega de 600 litros durante 20 días • Parada de fermentación con frío a 70°C, y posterior maceración con las pieles durante casi 40 días • Extracción de los compuestos fenólicos mediante pigeages (inmersión del sombrero) • A posteriori se realiza un sangrado de la bodega y un prensado suave • 10 meses en dos barricas de roble francés de grano fino de 600 l • Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

● **Terrenal d'Aubert Ranci**

Generoso • 37,5cl. • 23,05€

Macabeo, Sauvignon Blanc y Garnacha • Crianza oxidativa del vino en damajuanas y barricas de roble • 36 meses en damajuanas de 30-60 litros y barricas de roble francés de grano fino de 225 litros a sol y serena • Embotellado por decantación en función del ciclo lunar.

D. O. Cava

JOAN COLET RIUS
 Sant Sadurní d'Anoia

● **Cava Reserva Brut Nature**

Blanco • 2022 • 75cl. • 11,85€

Tipo: vino espumoso blanco elaborado por método tradicional • Variedades: 40% Xarel·lo, 40% Macabeu y 20% Parellada • Cosecha: 2021 • Vinificación: Fermentación en depósito de inoxidable • Tiempo de crianza: 24 meses • Dosaje: Brut Nature.

● **Cava L'Origen Brut Nature**

Blanco • 2018 • 75cl. • 16,30€

Vino espumoso blanco elaborado por método tradicional • Variedades: 60% Xarel·lo, 35% Macabeu y 5% Parellada • Cosecha: 2018 • Tiempo de crianza: 4 meses en barricas viejas de 500 lts y entre 36 y 48 meses de crianza en botella.

● **Cava Clos Rovires Solera Lleva 1**

Blanco • 75cl. • 27,61€

Vino espumoso blanco elaborado por método tradicional • Variedades: 100% Xarel·lo • Cosecha: 70% 2020 y 30% Solera • Viticultura: Ecológica • Vinificación: fermentación en depósito de inoxidable, crianza de 1 año en barricas viejas de 500 lts de roble y posterior crianza en la Solera • Tiempo de crianza: 42 meses • Dosaje: Brut Nature.

D. O. Penedés - Alt Penedés

MESTRATGE

Somos Jaume Colet y Miquel Medall, elaboramos los vinos que son reflejo de nuestro paisaje y de los que disfrutamos bebiendo. Después de años aprendiendo y trabajando juntos en distintas zonas, empezamos nuestro proyecto personal, Mestratge, que da nombre a nuestros orígenes, ya que empezó en la escuela de enología y viticultura donde en Miquel es docente y Jaume fué alumno.

● **Mestratge**

Blanco • 2022 • 75cl. • 12,40€

Subzona: Alt Pendès • Pueblo: mosaico de viñedos de distintos pueblos • Tipo de suelos: Arcillo - Calcáreos • Orientación: distintas orientaciones • Variedad: Xarel·lo y Malvasía de sitges • Agricultura: orgánica • Elaboración: vinificación y crianza en lías durante 6 meses en depósito de inoxidable.

● **Persianes**

Blanco • 2021 • 75cl. • 25,48€

Tipo: vino blanco Subzona: Costers de Lavernó • Pueblo: Sant Sadurní d'Anoia • Viñedo: Persianes área: 0,65 ha • Edad: 1974, viñedo en vaso • Tipo de suelos: arenoso - calcáreos • Altitud: 162 m • Orientación: nord-este / sud-oeste • Variedad: Macabeo 100 % • Agricultura: orgánica • Viticultor: Oriol Roig • Elaboración: vinificación y crianza de 6 meses en bodega de roble francés de 500 lts y posterior crianza de 12 meses en botella • Persianes es un viñedo de parcela única que toma el nombre de esta misma • Su frescor es gracias a los suelos donde se encuentra plantada y su proximidad al río de Lavernó • Persianes hace referencia al mote que recibe la casa en Sant Sadurní d'Anoia de los primeros propietarios que plantaron este viñedo en 1974.

D. O. Conca de Barberá

JOSEP FORASTER

● **Els Nanos Blanc del Coster**

Blanco • 2024 • 75cl. • 8,65€

100% Macabeo • Aroma intenso a fruta blanca, cítrico y floral. Entrada ligera en la boca, pero después es untuoso, muy fresco y persistente.

● **Blanc Selecció**

Blanco • 2024 • 75cl. • 16,05€

Garnacha Blanca, Macabeo, Chardonnay • Volumen y untuosidad. Un blanco con cuerpo y mucho potencial de envejecimiento • Fruta madura y tropical, tostado suave, cítricos, con un fondo de mantequilla y un final fresco con notas de frutos secos • 24h maceración con sus pieles y 60% del vino criado 8 meses en barricas grandes de roble francés.

● **Brisat del Coster**

Blanco • 2024 • 75cl. • 16,85€

100% Macabeu • Vendimia seleccionada de uva madura en cajas de 20 kg. • Se fermenta con levaduras indígenas en acero inoxidable • Maceración pelicular durante 21 días • Sin sulfitos añadidos y sin filtrar • Suelos calcáreos con mucho canto rodado y pizarra • Situado en las vertientes soleadas de las Montañas de Prades.

● **Els Nanos Collita**

Tinto • 2024 • 75cl. • 8,65€

Tempranillo, Trepat • Fresco y apetitoso al paladar, este es un vino divertido y directo que nos muestra todo el potencial de un vino joven.

● **Lamoto**

Tinto • 2024 • 75cl. • 11,50€

100% Trepat • Frutas del bosque, pimiento blanco y fondo ligero con notas de frutos secos • Notas balsámicas y minerales • Muy expresivo y persistente • Envejecido 7 meses en barricas de roble francés.

● **Trepat**

Tinto • 2024 • 75cl. • 16,15€

100% Trepat • Frutas del bosque, pimiento blanco y fondo ligero con notas de frutos secos • Notas balsámicas y minerales • Muy expresivo y persistente • Envejecido 7 meses en barricas de roble francés.

● **Julieta Trepat**

Tinto • 2023 • 75cl. • 27,20€

100% Trepat • Vendimia a finales de octubre en cajas. Maceración en frío y posterior fermentación con levaduras endógenas • Crianza de 7 meses en un huevo de hormigón • Suelos arcillo - calcáreos con cantos rodados • Situado en las laderas soleadas de la Sierra de Miramar.

- **Pep** Tinto • 2022/23 • 75cl. • 38,55€
 100% Trepát · PEP es un vino proveniente de uva de la Viña de la Rovina, de 80 años. El nombre es en honor a Josep Maria Foraster Civit (a quien todo el mundo llamaba "Pep"), el fundador de la Bodega y al pequeño de la familia; Pep · Suelos poco profundos que combinan arcillo-calcárea con el alabastro · La uva se selecciona y cosecha en cajas de 18 Kg y se deja durante 24 horas en una cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de los 5°C.
- **La Rovina** Tinto • 2023 • 75cl. • 40,95€
 100% Trepát · Vendimia a finales de octubre en cajas · Maceración en frío y posterior fermentación con levaduras endógenas · Crianza de 12 meses en roble francés borgoñón · Suelos arcillo - calcáreos con cantos rodados · Situado en las laderas soleadas de la Sierra de Miramar.
- **Cava Rosat Trepát** Cava • 2022 • 75cl. • 16,50€
 100% Trepát · Delicado, burbuja fina, frescor y elegancia · Entre 18 y 30 meses de crianza antes del degüelle · 6 g/l azúcar.
- **Lilla Ancestral** Rosado • 2021 • 75cl. • 14,70€
 50% Trepát · 50% Perellada · Degüelle después de 5 meses en botella para eliminar la mayoría de lías · Suelo de aluvión arcillo-calcáreo con presencia de mucho canto rodado · Encarado al este (Montañas de Prades) · Parellada · Suelo arcillo-calcáreo encarado al norte · (Sierra de Miramar) · Clima: Continental - mediterráneo · Edad de los viñedos y altitud: Trepát - 10 años a 370 m., Parellada - 50 años a 450 m.

D. O. Empordà - la Selva de Mar Cap de Creus · Alt Empordà

SOMNI D'ISTIU ELABORADORS (JOAN SIMÓ)

La descripción de la añada 2022 ha sido un punto de inflexión. Hemos constatado temperaturas de calidez extrema en momentos puntuales y hemos tomado conciencia de un nuevo escenario climático, con una sequía fuera de lo común. Cogimos todas las uvas en menos de cuatro semanas, tanto variedades blancas (almez rojo, almez blanco y muscat de Alejandría), como tintos (cariñena y almez negro). Ha sido una añada con maduraciones repentinas y de evolución rápida debido a los golpes de calor vividos, principalmente, durante agosto. La temperatura media de esta cosecha ha sido de 17,6 °C, con una precipitación anual total de 375 mm. La sanidad de la uva ha sido excepcional gracias a la concentración provocada por la sequía y las elevadas temperaturas que, además, han construido una paleta aromática de lo más expresiva..

- **Ix!** Blanco • 2024 • 75cl. • 17,50€
 Variedades Lledoner rojo (50 %) Lledoner blanco (35 %) Muscat de Alejandría (15 %) · Cuidado del viñedo ecológico y vendimia manual, fermentación alcohólica · Depósito inoxidable · Levaduras indígenas · Temperatura de fermentación 20 a 23°C · Días de fermentación: 26 · Tipo de crianza: en depósito de acero inoxidable.
- **T'estimi** Blanco • 2023/24 • 75cl. • 26,60€
 Variedades Lledoner gris (50 %) Lledoner (50 %) · Cuidado del viñedo ecológico · Vendimiada a mano, fermentación alcohólica · Depósito inoxidable · Levaduras indígenas · Temperatura de fermentación 22 a 24°C · Días de fermentación: 10 · Tipo de crianza: 5 meses en bota de 300 litros, de roble francés (Borgoña) de 6º y 10º año, sobre lías · 718 ampolles de 75 cl 18 ampolles de 150 cl.
- **Querroig** Negre • 2023 • 75cl. • 26,60€
 Variedad Lledoner Negro 100% · Cuidado del viñedo ecológico · Vendimiada a mano · Fermentación alcohólica · Depósito inoxidable · Levaduras indígenas · Temperatura de fermentación 23 a 28°C · Días de fermentación: 11 · Tipo de crianza: 5 meses en bodega de 300 l de roble francés (Borgoña), de 6º año, sobre madres.
- **La Fàbrega** Negre • 2022/23 • 75cl. • 26,60€
 Variedad Cariñena 100% · Cuidado del viñedo ecológico · Vendimiada a mano · Fermentación alcohólica · Depósito inoxidable · Levaduras indígenas · Temperatura de fermentación 25 a 28°C · Días de fermentación: 14 · Tipo de crianza: 8 meses en bota de 300 litros, de roble francés (Borgoña) de 9º y 10º año.

D. O. Empordà - Rabós

RIM · VINOS Y VIÑEDOS DE JORDI ESTEVE

Después de 11 años estoy trabajando 8 ha de viñedos viejos sobre pizarra (suelos metamórficos, pizarra grasosa o limosa, esquistos formados por compactación de la arcilla). Toda las variedades son locales, garnacha (roja principalmente, que no tinta, la hermana de la garnacha gris francesa), cariñena, macabeo y muscat, siendo importante de manera más cualitativa que cuantitativa, la mezcla de variedades, encontrándose variedades extrañas como: picapolla roja, roig de la costa, jaqué, muscat negra.

- **Contraban Ancestral** Blanco • 2023 • 75cl. • 18,00€
 Viñas de 30 años de Garnacha Tinta · Elaboración: Despalillado, maceración de 2 días con las pieles, prensado, fermentación en inox, embotellado en los últimos días de fermentación siguiendo la técnica del ancestral · Descansa sobre lías durante 5 meses · Vino color rosado intenso, como los que se elaboraban en la zona, boca limpia y fresca · Burbuja presente, típica de espumoso joven, gana integración con los meses · PH 3.20 AT 4.3 H2SO4 ALC% VV 12 · Num botellas 1.002.

● **Sarau Blanc**

Blanco • 2023 • 75cl. • 15,00€

Garnacha Roja (70%) de 7 años y Macabeu (30%) de 50 años • Elaboración: Despalillado, maceración de 2 días con las pieles, prensado y fermentación en inox • Un movimiento antes de embotellado • Vino blanco con un color oxidado típico de la variedad garnacha roja, color que da esta variedad junto con la oxidación de los vinos de mínima intervención • Boca limpia y final seco. PH 3.27 AT 4.15 H2SO4 ALC% VV 13 • Num botellas 3.125.

● **Mas dels Fils**

Blanco • 2023 • 75cl. • 18,00€

Viñas de 50 años de Garnacha Roja (gris) • Elaboración: Despalillado, maceración de 2 días con las pieles, prensado, fermentación en inox, un movimiento antes del embotellado • Vino blanco, con las notas cobrizas típicas de la variedad y del proceso • PH 3.23 AT 4.20 H2SO4 ALC% VV 12 Núm botellas 1.865.

● **Sarau Negre**

Tinto • 2023 • 75cl. • 16,85€

Garnacha Roja (20%) Cariñena negre (80%) de 70 años • Elaboración: Despalillado, maceración de 14 días con las pieles, prensado y fermentación en inox • final seco • PH 3.27 AT 4.15 H2SO4 ALC% VV 13,5 • Num botellas 3.125.

● **Jan Negre**

Tinto • 2022 • 75cl. • 25,00€

Las dos viñas de Jan, el abuelo que me ha abierto las puertas del pasado, la persona que más me ha enseñado aquí en el Empordà • Un viñedo de 50 y otro de 120 años • Es un vino homenaje • Elaboración: Despalillado, maceración de 14 días con las pieles, una mezcla diaria, prensado y reposo de la 1/2 en inox y la otra 1/2 en barricas viejas de 400l de roble americano • La profundidad de la cariñena tinta, el equilibrio franco de esta variedad sobre pizarra • PH 3.31 AT 4.30 H2SO4 ALC% VV 13.5 AZÚCAR 260 G/L • Núm botellas 1.689.

● **Tripolar**

Dulce • 2022 • 50cl. • 29,60€

Viñedos de Muscat de Alejandría de 50 años • Elaboración: En este vino hay tres vendimias y tres elaboraciones: La primera es vendimiada y puestos los racimos en un invernadero durante 5 semanas, de manera que la uvas quedan pasificadas • Después se prensan y se dejan fermentar en inox • La segunda hacemos la vendimia de la uva verde, prensamos y hervimos el mosto hasta la mitad, concentrando azúcar, acidez y dando los típicos aromas y gustos del tostado • La tercera es una vendimia sobremadura, dando azúcar y madurez • Al terminar las tres fermentaciones, las mezclamos • Es un vino de compleja elaboración, hay mucha cocina, otra de mis pasiones • Vino muy particular, único en el mercado, de zona mediterránea • Con carácter de la uva moscatel, y la particularidad de las tres elaboraciones. PH 3.66 AT 6.10 H2SO4 ALC% VV 11 AZÚCAR 260 G/L • Num botellas 756.

D. O. Calatayud

NORREL ROBERTSON M.W.

El Escocés Volante

● **Manga del Brujo**

Blanco • 2023 • 75cl. • 13,55€

Variedades: Macabeo 50%, Garnacha Blanca 50% • La vendimia arrancó el 6 de septiembre, unos 10 ó 15 días antes de lo normal • Para el 1 de octubre ya habíamos vendimiado todas nuestras viñas, desde las situadas a 650 metros sobre el nivel del mar hasta las que están a 1000 metros • Era evidente que los viñedos más viejos habían soportado de maravilla las condiciones tan rigurosas del año 2022 • Las uvas de Macabeo vienen de nuestro viñedo Cerro Merino situado a 920 metros de altitud, plantado en 1969 sobre glacia, mientras que la garnacha blanca está cultivada en suelos de gravas a una altitud de 750 metros.

● **Manda Huevos Blanco**

Blanco • 2020 • 75cl. • 19,90€

Viñas Viejas Macabeo Viñas Viejas 95%, Garnacha blanca 5% • Fermentación espontánea • Las uvas se recogieron a mano en cajas de 20 kilos y se conservaron en frío una noche • Siguiendo el método borgoñés en bodega, se prensaron los racimos enteros con un ciclo de prensado largo sin azufre ni enzimas • Maceración en frío una noche y desfogado a fudres François Frère de 500 litros de un tostado muy largo y ligero • La fermentación espontánea se realiza a temperatura ambiente (18 a 20°C) durante dos semanas • Se sigue sobre lías gruesas durante tres meses antes de acabar su crianza sobre lías finas durante 12 meses • Sin estabilización en frío ni clarificación.

● **El Puño Blanco**

Blanco • 2020 • 75cl. • 19,90€

Macabeo Viñas Viejas 50%, Viognier 35%, Garnacha Blanca 15% • Con la añada 2020, El Puño Blanco vuelve con frescura, mostrando fruta cítrica, textura cerosa, madera maravillosamente integrada, notas sutiles de manzanilla, cera de abeja e hierbas del monte • Esta añada presenta un lado más tenso del Macabeo y Viognier y tiene una capacidad tremenda para envejecer • El vino pasó 8 meses sobre lías en barrica • Filtración ligera • El Macabeo proviene de nuestra parcela Cerro Merino a 900 metros s.n.d.m., plantado en 1969 en suelo glacial • El Viognier es de la parcela Val, también a 900 metros s.n.d.m y en suelo glacial • La Garnacha Blanca es de un suelo cascajo en Munébrega.

● **Manga del Brujo**

Tinto • 2021/22 • 75cl. • 13,55€

Garnacha Vieja 70%, Syrah 15%, Provençon 10%, Mazuelo 5% • De suelos calizos y arcillosos de las laderas de Monte Armantes en el Valle de Ribota a una altitud de 600 a 800 metros s.n.d.m • Suelos con buen drenaje y oscilaciones térmicas diurnas y nocturnas muy marcadas.

● Mazuelo Carignan

Tinto • 2020 • 75cl. • 25,35€

100% Mazuelo (Cariñena) • 2020 fue una añada precoz en cuanto al ciclo de crecimiento y fenología: brotación temprana, floración temprana, cuajada y envero tempranos • La primavera trajo consigo el doble de la precipitación normal • Un aspecto positivo y bonito de 2020 para nosotros fue la oportunidad de estar confinados en el viñedo y conocer de manera más intensa y detallada nuestras parcelas • Sin pasar por bodega, este vino es una expresión muy directa de la variedad con una buena acidez y notas a frutas crujientes • Sólo elaboramos este vino cuando las condiciones son óptimas para alcanzar la calidad que buscamos.

● 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.

● Manda Huevos "Caña Andrea" • Vino de parcela

Tinto • 2019 • 75cl. • 19,90€

Garnacha, Moristel, Bobal y Garnacha Blanca • Estrujado por capas en el depósito con un 20% de racimos enteros, y una fermentación en depósitos abiertos de cinco toneladas con bazuqueo y extracción suave, fermentación maloláctica parcial de las pieles antes del prensado y paso a tres depósitos ovoides de 875litros y una bodega de roble francés de 650litros de varios usos. Crianza de 14 meses sobre sus lías antes de su ensamblaje en hormigón y posterior embotellado en mayo 2021. Ya al mercado en noviembre 2022 tras 18 meses en botella.

● El Cismático

Tinto • 2016 • 75cl. • 45,00€

Garnacha Viñas Viejas 100% en Villarroja 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.

● Valdebarga

Tinto • 2020 • 75cl. • 45,00€

85% Garnacha, Provehón, Macabeo • Fermentación conjunta en depósitos abiertos con 15% de racimos enteros a capas. Bazuqueo suave una o dos veces al día durante una larga y lenta fermentación tras el aumento de la temperatura de las uvas.

● El Puño

Tinto • 2019 • 75cl. • 19,90€

100% Garnacha Tintas • Los viñedos se encuentran a una altitud de 1000m y están plantados sobre suelos de pizarra y cuarcita • Crianza de 16 meses en barricas de roble de 500l • Uva concentrada de viñedos en vaso y en secano, de entre 70 a 100 años, en los municipios aragoneses de Acedo y Alarba y situados entre 1.000 y 1.000 metros s.n.d.m en suelos de pizarra y cuarcita • Con una climatología continental inhóspita y fluctuaciones térmicas extremas, es este un paisaje peculiar de monte, almendros, olivos y viñas de Garnacha • Las precipitaciones anuales que no superan los 200 - 300 mm, y unos suelos únicos, son condiciones idóneas para conseguir una Garnacha fina y elegante, marcada por un pH bajo, con aromas intensos a fruta negra y una sensación mineral con notas a ahumados y a hierbas del Mediterráneo. El vino fue elaborado y embotellado fuera de la DO Calatayud.

● En Sus Trece

Tinto • 2018/19 • 75cl. • 18,00€

100% Garnacha Tintas • Fermenta en tanques de hormigón abiertos. • Crianza de 20 meses en tanques de hormigón subterráneos • Las uvas se almacenaron a una temperatura de 1º a 2º C con control de humedad y posteriormente estrujado a depósitos abiertos de cemento. No se utilizaba racimos enteros con el fin de obtener las características más puras de fruta y una textura más jugosa • Se realizó una maceración prefermentativa hasta que se empezó una fermentación espontánea • Se realizó bazuqueo dos veces al día seguido por una maceración larga con pieles y fermentación maloláctica • Se dejó sobre lías finas en cemento durante 15 meses antes de una filtración ligera con tierras.

● Dos Dedos De Frente

Tinto • 2019 • 75cl. • 21,50€

Syrah 92% Viognier 8% • parcela singular de Finca del Val situada a 950metros s.n.d.m. • envejecido durante 14 meses en una combinación de pipas viejas de roble francés (650l), barricas de Sylvain de 500l y barricas Stockinger de 500l

● Es lo que Hay

Tinto • 2019 • 75cl. • 15,00€

100% Garnacha Tintas • Fermenta en depósitos abiertos. • Ha permanecido en contacto con sus lías finas durante 20 meses.

● Provehón

Tinto • 2020 • 75cl. • 40,00€

Provehón 100% • La fermentación tuvo lugar en dos huecos flexitank, con grano entero sin llegar a triturarlas para evitar una excesiva extracción de taninos de la piel o pepitas • Sumersión manual hasta secado y prensado final para crianza en uno de los tanques ovoides y en una bodega usada de 500 litros durante 13 meses sobre lías finas antes del trasiego y embotellado.

Navarra

ASEGINOLAZA & LEUNDA

- **Txuria** Blanco • 2024 • 75cl. • 16,80€
 100% Viura • Viñas viejas • Uva de un pequeño viñedo (0,5 Ha) en secano de cepas viejas conducidas en vaso, situado en la localidad de Dicastillo, Navarra • Suelos compuestos por arenas y limos con paquetes de arcilla. Altitud 490 m. Orientación S, influenciado por Montejurra • ELABORACIÓN Vendimia manual en cajas de 15 kilos • Uva prensada directamente sin despalillar • Desfangado previo a la fermentación alcohólica a baja temperatura (10-18°C) en depósito de acero inox. Crianza sobre lías durante 2 meses en depósito de acero inox y 5 meses en barricas viejas de 400l y 225l de roble francés • Vino sin clarificar pero con un filtrado suave • Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso
- **Malvasía Blanca • Agotado, próxima añada primavera** Blanco • 2024 • 75cl. • 16,25€
 100% Malvasía • Viñas viejas • Viñedo en espaldera de 10-15 años de edad situada en Olite, Navarra • La parcela se encuentra en la terraza superior de la cuenca del río Zidacos sobre suelos pobres arcillo-calcáreos con alternancia de zonas pedregosas • Altitud 410 m. • Vendimia manual en cajas de 15 kilos • Uva prensada directamente sin despalillar • Desfangado previo a la fermentación alcohólica a baja temperatura (10-18°C) en depósito de acero inox. • Crianza sobre lías durante 10 meses en barricas viejas de roble francés • Vino sin clarificar pero con filtrado ligero. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso.
- **Arrossa • Disponible otoño 2025** Rosado • 2024 • 75cl. • 16,90€
 Uva 100% Garnacha de un pequeño viñedo en secano de cepas viejas conducidas en vaso sobre suelos ricos en yeso y cantos rodados, situado en el pueblo de Andosilla (1,4 Ha, 395 m, S) en Navarra • Elaboración: Vendimia manual en cajas de 15 kilos • Uva prensada directamente sin despalillar • Desfangado a baja temperatura (10-16°C) previo a la fermentación alcohólica en depósito de acero inox • Vino sin clarificar pero con un filtrado suave • Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso.
- **Birak** Tinto • 2024 • 75cl. • 10,85€
 Vino joven de viñas viejas es un ensamblaje 88% Garnacha y 12% Tempranillo de viñedos de Dicastillo y Olite • Después de las fermentaciones en inox ha pasado dos meses de crianza en barricas viejas de roble francés hasta que el 28 de marzo se embotellaron un total de 4.090 botellas.
- **Kauten** Tinto • 2023 • 75cl. • 16,95€
 100% Garnacha Tinta • Vendimia manual en cajas de 15 kilos • Parte de la uva en racimo entero pisado y el resto prensada directamente para añadir sólo su mosto al depósito de acero inox • Fermentación alcohólica con levaduras indígenas y bazuqueos diarios de forma manual • Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox • Crianza en barricas viejas de roble francés durante 3 meses • Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural • Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. 2329 botellas numeradas.
- **Matsanko** Tinto • 2023 • 75cl. • 16,80€
 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Viura • Uva de viñedos en secano de cepas viejas conducidas en vaso situadas en Dicastillo y Arellano, Navarra • Suelos arcillo-arenosos Altitud 490-585 m. • Vendimia manual en cajas de 15 kilos • Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox de la uva en racimo entero sin despalillar • Durante la fermentación se realizaron remontados diarios de forma manual • Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox donde se realizó la fermentación maloláctica • Crianza en barricas usadas de roble francés durante 5 meses.
- **Camino de Aurizt** Tinto • 2022 • 75cl. • 23,35€
 Uva Garnacha 100% de dos micro-parcelas de viñedo de cepas viejas en secano conducidas en vaso sobre suelos arcillo calcáreos pedregosos situados en el pueblo de Muruzábal en Navarra • **Elaboración:** Vendimia manual en cajas de 15 kilos • Uva despalillada al 50% sobre un fondo de racimos de racimos enteros • Fermentación alcohólica en depósito de acero inox con levaduras indígenas y bazuqueos diarios de forma manual • Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica • Crianza en barricas viejas de roble francés durante 11 meses • Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural • Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso.
- **Cuvée** Tinto • 2022 • 75cl. • 18,95€
 75% Garnacha y 25% Mazuelo (caribeña) • Fruto del ensamblaje de una selección de parcelas de viñas viejas que en la añada 2018 con una crianza de 6 meses en barricas usadas de roble francés • La producción fue de 1441 botellas numeradas.
- **Cuvée • Magnum** Tinto • 2019 • 150cl. • 44,35€
 75% Garnacha y 25% Mazuelo (caribeña) • Fruto del ensamblaje de una selección de parcelas de viñas viejas que en la añada 2018 con una crianza de 6 meses en barricas usadas de roble francés • La producción fue de 1441 botellas numeradas.

- **Cuvée Las Santas** Tinto • 2022 • 75cl. • 28,80€
 100% Garnacha • Uva de varias micro-parcelas de viñedo de cepas viejas en secano conducidas en vaso sobre suelos arcillocalcáreos • Vendimia manual • Fermentación alcohólica en depósito de acero inox • Prensado manual y trasiego a depósito de acero inox, donde realizó la fermentación maloláctica • Crianza en barricas viejas de roble francés durante 9 meses. • Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural • Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso.
- **Camino de La Torraza** Tinto • 2018/20 • 75cl. • 29,75€
 10% Garnacha y 25% Mazuelo (caribeña) • Vino de parcela de un pequeño viñedo de 0.4 Ha. • Criado durante 4 meses en depósito inox seguido de 9 meses en barricas usadas de roble francés • Producción de 733 botellas numeradas.
- **Camino Santa Zita** Tinto • 2021 • 75cl. • 29,75€
 100% Garnacha • Vino de parcela de un pequeño viñedo de 0.3 Ha que hemos rescatado del abandono • Criado durante 4 meses en depósito inox seguido de 9 meses en barricas usadas de roble francés • Producción de 737 botellas numeradas.
- **Camino Santa Otsaka** Tinto • 2021 • 75cl. • 29,75€
 100% Garnacha • Vino de parcela de un pequeño viñedo de 0.2 Ha • Criado durante 8 meses en una barrica de 300l de roble francés seguidos de 6 meses en depósito inox. • Producción de 365 botellas numeradas.

D. O. Penedès / Alt Penedès

JORDI RAVENTÓS
 (Cultivo Orgánico)

- **Las Someras Blanco** Blanco • 2022 • 75cl. • 9,10€
 Alarije - Xarel·lo Vermell - Malvasía - Vinyater • Vendimia manual • Prensan la uva entera • Se realiza la vinificación y la fermentación de las diferentes variedades por separado y sin añadir levadura • Fermentación espontánea • Temperatura de fermentación 15º • Vino de mínima intervención • Algunos de los vinos han realizado la fermentación maloláctica • Coupaje en acabar las fermentaciones • Filtraje y sulfitado antes de embotellar.
- **Las Someras Rosado** Rosado • 2022 • 75cl. • 9,10€
 Alarije - Xarel·lo Vermell - Malvasía - Vinyater • Vendimia manual • Prensan la uva entera • Se realiza la vinificación y la fermentación de las diferentes variedades por separado y sin añadir levadura • Fermentación espontánea • Temperatura de fermentación 15º • Vino de mínima intervención • Algunos de los vinos han realizado la fermentación maloláctica • Coupaje en acabar las fermentaciones • Filtraje y sulfitado antes de embotellar.
- **Las Someras Tinto** Tinto • 2021/22 • 75cl. • 9,10€
 Merlot • Vendimia manual • Prensan la uva entera • Se realiza la vinificación y la fermentación de las diferentes variedades por separado y sin añadir levadura • Fermentación espontánea • Temperatura de fermentación 15º • Vino de mínima intervención • Algunos de los vinos han realizado la fermentación maloláctica • Coupaje en acabar las fermentaciones • Filtraje y sulfitado antes de embotellar.
- **Las Someras Espumoso Ancestral** Espumoso • 2021/22 • 75cl. • 10,95€
 Vino de mínima intervención.
- **Tardatio** Blanco • 2021 • 75cl. • 13,25€
 100% Malvasía Rosada de Sitges • 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 Sitges • 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 Sitges.
- **El Guará** Blanco • 2022 • 75cl. • 19,75€
 100% Xarel·lo • Suelos arcillocalcáreos • Fermentación con levadura indígena y temperatura controlada de 16ºC en dos bocoy de 700 litros procedente de la Borgoña • Trabajo con las lías para redondear el vino • Vino sin filtrar.
- **L'Abellar** Blanco • 2019 • 75cl. • 18,35€
 100% Subirat parent • Suelos arcillocalcáreos • Fermentación con levadura indígena y temperatura controlada de 16ºC en dos bocoy de 700 litros procedente de la Borgoña • Trabajo con las lías para redondear el vino • Vino sin filtrar.

ENRIC SOLER

(Cultivo Orgánico)

Próxima añada 2024 para febrero 2026 vinos venta por cupos

● Improvisació

Blanco • 2023 • 75cl. • 43,35€

100% Xarel·lo de 40/65 años • Monovarietal, elaborado a partir de tres pequeñas parcelas que suman 1,3 hectáreas y que desde 2006 se presenta como un blanco de guarda que muestra el estilo y la filosofía de Enric Soler • Su característica elegancia viene dada por la fermentación y crianza en fudre austriaco, construido por Franz Stockinger, incorporado en 2016, 2020 y 2023 y por los dos recipientes ovoides de cemento Nomblot • El vino fermenta y reposa durante nueve meses antes del ensamblaje final • Es el vino con más impacto de añada y el más difícil de describir en cata, dada su gran complejidad • Viñas Sisqueta, Jerònia y Espenyalluchs • Vendimia: 26 y 29 de agosto y 9 de septiembre de 2023 • Embotellado: 30 de mayo de 2024 • Producción: 6.240 botellas de 750 ml. • Fermentación y crianza con lías durante nueve meses en fudre de roble y huevos de cemento.

● Espenyalluchs, Vi de la Finca

Blanco • 2023 • 75cl. • 65,65€

100% Xarel·lo • En la parcela Espenyalluchs, un terreno en suave desnivel a 400 metros de altitud, se planta una hectárea de cepas injertadas con una cuidadosa selección masal de los mejores sarmientos de la Vinya dels Taus • Toda la sabiduría mística de la vieja viña emblemática se traslada a esta pendiente, bajo una gestión que combina intuición y experiencia • Desde la primera añada en 2013, se revela la grandeza de la uva y ofrece un perfil de xarel·lo meditativo • El vino fermenta y reposa en las barricas de más edad de la bodega • Espenyalluchs es un vino que mantiene el inconfundible carácter reflexivo de los vinos blancos que se elaboran en la bodega y quiere transmitir la pureza varietal • Viña Espenyalluchs, con suelo de arcilla y cubierta de cantos rodados • Vendimia: 1 de septiembre de 2023 • Embotellado: 30 de mayo de 2024 • Producción: 8 barricas, 3.105 botellas de 750 ml • Fermentación y crianza con lías durante nueve meses en barricas de roble francés de 300 litros de entre cuarto y octavo año • Cupo Madrid 90 botellas.

● Nun, Vinya Dels Tau

Blanco • 2023 • 75cl. • 83,80€

● Nun, Vinya Dels Tau • Magnum

Blanco • 2022 • 1,50cl. • 188,75€

Auténtico single vineyard, 100 % xarel·lo de la Vinya dels Taus • Fermentado y criado durante nueve meses en barrica de roble francés, nueva, de segundo y tercer año, de las grandes tonelerías de la Borgoña • La capacidad de envejecimiento, la elegancia y su singularidad han propiciado, año tras año, que forme parte de los vinos blancos de guarda que hay que tener en cuenta en el panorama vinícola global • Suelo de arena, limo y arcilla a 250 metros de altitud • Vendimia: 26 de agosto de 2023 • Embotellado: 30 de mayo de 2024 • Producción: 8 barricas, 2.935 botellas de 750 ml y 103 magnums • Fermentación y crianza con lías durante nueve meses en barricas de roble francés de 300 litros (25% nuevas) • Cupo Madrid 60 botellas, magnum 12 botellas.

● Istiu

Blanco • 2023 • 75cl. • 45,35€

50 % Xarel·lo y 50 % Malvasía de Sitges • 1.140 botellas • Un vino. Dos variedades. Xarel·lo, la reina de la casa, y malvasía de Sitges • El juego está en el cupaje y en la intuición de quien lo prueba • Se hace evidente el carácter inconformista y creativo de la bodega, en constante evolución, pendiente de la viña y del entorno más inmediato • Istiu es una propuesta de producción muy limitada, sus exclusivas botellas expresan la afinidad entre las dos variedades utilizadas • Se trata de un vino de perfil más aromático y de acidez vibrante • Viña Darrere Casa y Jerònia, 50 % xarel·lo y 50 % malvasía de Sitges, con suelo arcillo calcáreo • Vendimia: 9 de septiembre de 2023 (xarel·lo y malvasía de Sitges) • Embotellado: 30 de mayo de 2024 • Producción: 660 botellas de 750 ml. • Fermentación y crianza con lías durante nueve meses en depósito de cemento y de acero inoxidable • Cupo Madrid 60 botellas.

● Malvasía Fina

Blanco • 2016 • 75cl. • 83,35€

100% Malvasía • Una variedad mediterránea como pocas, plantada por selección masal de las viñas del Hospital de Sitges • Una variedad excepcional, que conserva acideces inusualmente altas, adquiriendo grados de madurez, pasificación y botrización elevados y únicos • Viña Darrere Casa • Una minúscula parcela que forma parte del proyecto desde sus inicios, con una extensión de no más de 0,20 ha. • En ella conviven cepas viejas de xarel·lo de más de 50 años y malvasía de Sitges plantada el 2005 • Situada a unos 240 metros de altitud sobre el nivel del mar, con suelos argilo calcáreos y cubierta vegetal espontánea desde el primer día, crecen cerca de 250 cepas de malvasía, excepcionalmente, con conducción Guyot simple • Edad: 10 años • Vendimia: 20 de septiembre de 2015, manual y en cajas de 15 kg Prensado: manual en prensa vertical • Embotellado: 25 de mayo de 2018 • Producción: 210 botellas de 500 ml • Este original vino de malvasía de Sitges ha fermentado con levaduras indígenas en un tonel de 175 litros • Ha sido criado y madurado con sus lías y protegido con un velo flor de levaduras en superficie durante treinta y dos meses, y sesenta y cinco en botella. Cupo Madrid 12 botellas.

D. O. Priorat

FERRER BOBET VITICULTOR

● Vinyes Velles

Tinto • 2020 • 75cl. • 46,00€

Variedades: Cariñena 72%, Garnacha 28% • Uvas procedentes de empinadas laderas y terrazas de pizarra, recogidas a mano en envases de 10 kg. • Se selecciona baya por baya en una mesa de selección doble y luego se transfiere a tanques por gravedad • Fermentación en botas de madera de 15 y 30 hl y en acero inoxidable • Maloláctica y crianza en barricas de roble francés de grano fino y ligeramente tostado durante 15 meses • Embotellado sin clarificar y sin filtrar • Crianza mínima en botella de 18 meses • Graduación alcohólica: 14,5 % vol. • Acidez Total: 5,4 g/l (tartárico) pH: 3,39.

● Selecció Especial Vinyes Velles

Tinto • 2020 • 75cl. • 81,00€

Variedades: Cariñena 100% • Uvas procedentes de empinadas laderas y terrazas de pizarra recogidas a mano en envases de 10 kg. • Se selecciona baya por baya en una mesa de selección doble y luego se transfiere a tanques por gravedad • Fermentación en botas de madera de 15 y 30 hl. • Maloláctica y crianza en barricas de roble francés de grano fino y ligeramente tostado durante 18 meses • Embotellado sin clarificar y sin filtrar • Crianza mínima en botella de 24 meses • Graduación alcohólica : 14,5 % vol. • Acidez Total: 5,6 g/l (tartárico) pH: 3,37.

D. O. Rías Baixas

BODEGAS ALBAMAR

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

Albamar es una bodega familiar que comenzó su andadura aproximadamente hace 25 años vinculada a la elaboración de albariños de carácter único y personalidad especial. En el año 2006 toma las riendas de la bodega uno de los hijos de la familia; Xurxo Alba Padín dedicado en cuerpo y alma a la vitivinicultura. A partir de este momento se bautiza al negocio con el nombre de Bodegas Albamar, fusión del apellido de la familia y la proximidad de sus viñedos al mar, y se integra a su vez en la Denominación de Origen Rías Baixas, subzona de O Salnés.

Enólogo: Xurxo Alba Padín

● Albamar Ancestral

Espumoso • 2022/23 • 75cl. • 24,90€

Ancestral es el nuevo espumoso de la bodega Albamar elaborado con método ancestral • Albariño 100% de la subzona del Salnés en Rías Baixas.

● Albamar

Blanco • 2024 • 75cl. • 16,90€

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.

● Pai

Blanco • 2022 • 75cl. • 21,47€

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.

● Albino

Blanco • 2022 • 75cl. • 28,23€

Se trata de un blanc de noirs • Variedad local caíño • Una uva muy escasa del que solo existe un 1% en Rías Baixas • Cepas viejas que se encuentran al lado de la desembocadura del río Umla y que son principalmente de suelo arcilloso. • Las uvas de Albamar Albino son prensadas con raspón durante unos 20 minutos • Después el mosto pasa a depósitos de acero inoxidable para realizar la fermentación espontánea con levaduras autóctonas • Finalmente permanece en barrica de 500 litros hasta la siguiente vendimia y se embotella sin filtrar ni clarificar.

● Sesenta e Nove Arrobas • Venta por cupos • Disponible Otoño 2024

Blanco • 2021 • 75cl. • 44,98€

Albariño • La uva de la que nace este Albamar Sesenta e Nove Arrobas se recolecta de cuatro parcelas, las cuales crecen sobre suelos principalmente de tipo granítico • Los procesos de vinificación y elaboración llevados a cabo siguen la metodología tradicional, aprovechando los años de experiencia de la bodega en particular y la zona vinícola en general.

● Alma De Mar • Venta por cupos • Disponible Julio 2025

Blanco • 2018 • 75cl. • 26,20€

Albariño • Alma de Mar nace a escasos metros del mar, en un lugar que hace varias décadas estaba prácticamente cubierto por el agua • Es un vino trabajado sobre lías que se removieron asiduamente, lo que le da ese peso y volumen en boca aunque se haya vinificado en depósitos de hormigón • Un blanco que no ha perdido un ápice de frescor, ideal para pescados como el virrey o la palometa roja.

● Pepe Luis

Blanco • 2022/23 • 75cl. • 38,50€

Este vino de cepas de Albariño que crecen en una única parcela, situada en Noalla, Sanxenxo, a orillas del Atlántico de Albariño parcialmente fermentado en fudres y barricas nace como un homenaje de Xurxo Alba a su hermano fallecido • En su nombre, llamaron a este vino blanco Pepe Luis • Es uno de los vinos más complejos y especiales de la bodega, y con más potencial de guarda.

● **Finca O Pereiro**

Blanco • 2022 • 75cl. • 43,50€

Albariño 100% de la parcela O Pereiro (terreno ganado al mar) • Suelos Arenosos, con arcilla • Crianza en depósito • 6 a 7 meses sobre sus lías finas en depósito de acero inoxidable.

● **Albamar O Esteiro**

Tinto • 2022/23 • 75cl. • 43,10€

Mencía - Caiño / Espadeiro • La vendimia es manual, con selección de uva en el viñedo • Una vez en la bodega, un 20% de la uva es despalillada • La fermentación es espontánea con levaduras autóctonas, macerando unas tres semanas • Realiza una crianza en barricas de roble francés durante 8 meses • Se embotella sin filtrar ni clarificar.

● **Albamar O Esteiro Espadeiro**

Tinto • 2022/23 • 75cl. • 34,80€

100% Espadeiro • Es un monovarietal de cepas viejas de espadeiro y está envejecido en barricas de roble francés durante 8 meses.

● **Albamar Mencía • Vino por cupos**

Tinto • 2022/23 • 75cl. • 27,20€

100% Mencía • La Mencía es de las tres variedades que componen la trilogía O Esteiro, la más dócil y tranquila. Pertenece como los otros dos vinos a ese pequeño porcentaje del 0,8% de tintos gallegos • Según advierte el propio Xurxo Alba, su elaborador, esta Mencía del Salnés, plantada en suelos graníticos con arena y algo de arcillas, difiere mucho de una Mencía de otras zonas como el Bierzo.

● **Albamar Caiño**

Tinto • 2022/23 • 75cl. • 28,85€

100% Caiño • Es un vino elaborado con Caiño de pequeños viñedos viejos, repartidos por todo el Valle de Salnés • La vendimia es manual, con selección de uva en el viñedo • Una vez en la bodega realiza la fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas, macerando durante unas tres semanas • La crianza es en barricas de roble francés durante 8 meses.

● **Capitán Xurelo**

Tinto • 2022 • 75cl. • 18,85€

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

ADEGA DO VIMBIO

2,5 hectáreas formando un conjunto de tres pequeñas parcelas

-Casendo, Veque y O Gaiteiro- en la parroquia de Goián (Tomiño)

● **Teimosía**

Tinto • 2017 • 75cl. • 18,50€

Caiño redondo, Castañal y Sousón • Vendimia a mano en cajas entre el 26 y el 27 de septiembre • Proceso artesanal, fermentación con levaduras autóctonas (pie de cuba) • Crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 228l y 500l (25% nueva - 25% usada) y en tanque de inox (50%).

● **A Espiña**

Tinto • 2017 • 75cl. • 28,30€

Caiño longo, Castañal y Sousón • Vendimia a mano en cajas entre el 26 y el 27 de septiembre • Proceso artesanal, fermentación con levaduras autóctonas (pie de cuba) • Crianza de 10 meses en 1 barrica nueva de roble francés de 228l (31%) y en tanque de inox (69%).

VITICULTORA IRIA OTERO (SALNES)

● **Sal**

Blanco • 2023 • 75cl. • 14,90€

100% albariño • Viñas en Salnes de entre 15 y 40 años • Suelo granítico y sábreo • Elaboración en acero inoxidable • En la partida de 2021, unos 6 meses de lías • Maloláctica parcial • Se embotella todo en Lagar de Pintos • Las viñas están entre Ribadumia, Castrelo, Meaño y Mei • Producción aproximada: 3.400 botellas.

● **Sallas**

Blanco • 2023 • 75cl. • 29,10€

100% albariño • Viñedos situados en "O Facho" en la Parroquia de Castrelo (Cambados) Zonas más salinas y expresivas de las rias baixas • Fermentado y criado con sus lías en foudre austriaco de 650l durante 12 meses

● **Sacabeira**

Blanco • 2023 • 75cl. • 19,95€

Viñas: Souto: viña de 40 años sobre suelos de granito de poca profundidad • Parcela de 55m de altitud y rodeada de monte • Rendimiento de 6.400 kg/ha en 2023 • Castrelo: vides de 52 años en suelo de granito y sábrago con elevado porcentaje de gneis • Rendimiento de 6.800 kg/ha en 2023 • Situadas en el Valle del Salnés, cuna histórica del Albariño y donde tiene su mayor expresión • En Ribadumia, sobre suelos de granito y prácticamente a nivel del mar, se recogen los racimos que darán cuerpo al vino • Aromas herbáceos, balsámicos y de flores blancas, que se completan con recuerdos marinos y la salinidad de las uvas vendimiadas en una segunda viña en Castrelo • La vendimia 2023 se adelantó unos 15 días respecto a fechas habituales • Tras una primavera tranquila y sin heladas tardías, llegó un mes de junio de lluvias abundantes y sostenidas dando lugar a un retraso del envero y a los primeros ataques de hongos. El resto del verano transcurrió fresco, nublado y sin precipitaciones resultando en una maduración algo retrasada • Los últimos días de agosto, algo más cálidos que el resto de la estación y las primeras lluvias caídas en septiembre hicieron el resto para conseguir la maduración óptima • La vendimia fue temprana, protegiendo a la uva de las lluvias y resultando en vinos frescos y perfumados • Elaboración, tras la vendimia manual y la recogida en cajas de 18kg de capacidad, se selecciona el mosto yema que, una vez desfogado, fermenta en depósito de acero • El vino resultante, se mantuvo en crianza sobre sus propias lías durante doce meses • AT: 6,80 g/l • pH: 3,24 Azúcares: 1,4 g/l • Grado alcohólico: 12,60% • Sulfuroso(l): 24,00 mg/l.

D. O. Ribeira Sacra

DIVINA CLEMENTIA

Productor: Raúl Suárez

● **Divina Clementia**

Tinto • 2021 • 75cl. • 22,25€

Variedad: Mencía: 95 % • Viñedo: Vino procedente de fincas de cepas viejas de entre 65 y 80 años propiedad de la familia de Raúl Suárez (4ª generación de viticultores) en la DO Ribeira Sacra con orientación sur a 320 m de altitud sobre el nivel del mar • Suelos de granitos, pizarra y de esquistos • Viticultura realizada de forma tradicional con trabajos manuales en finca sin utilización de herbicidas • Vinificación: Selección manual racimo a racimo en viñedo y en bodega • Fermentación realizada con un 10% de uva con raspón, con levaduras autóctonas y en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada • La fermentación maloláctica tiene lugar en el mismo depósito y posteriormente el vino es criado en barricas usadas de roble francés durante 24 meses.

BODEGAS ALBAMAR

Enólogo y Productor: Xurxo Alba Padín

Zona de producción: montañas de la Ribeira Sacra

● **Fusco**

Tinto • 2022/23 • 75cl. • 13,95€

100% Mencía • 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 despalillado 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 • 2020 • 75cl. • 19,85€

100% Mencía • 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

BODEGA FELICÍSIMO PEREIRA

(Valle del Ávia • Ourense • Galicia)

Enólogo: Felicísimo Pereira

● **Agás Do Tempo** • Producción limitada

Blanco • 2024 • 75cl. • 16,95€

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

● **O Ovo da Cabuxa** • Producción limitada 799 botellas

Blanco • 2023 • 75cl. • 26,65€

100% Treixadura • Viñedo La Cabrita 1,25 ha (Ribadavia) plantado en 1892 • Elaborado en un huevo de cemento.

● **Finca La Cabrita** • Producción limitada 950 botellas

Tinto • 2024 • 75cl. • 15,25€

10% Mencía, 30% Brancellao, 30% Sousón, 30 % Caiño • Parcelas centenarias en La Cabrita (Ribadavia) • Suelo: arenoso-granítico.

IRIA OTERO

Leiro, Ourense

"Vinos con Memoria"

Elaboró vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales. La premisa, hacer vinos con alma y sin prisas; que sean un reflejo del entorno y de la historia del Ribeiro. En el viñedo trabajamos todo a mano, sin herbicidas y optando por una viticultura tradicional que para nosotros es la que da mejor calidad de uva, aunque sea más costosa y laboriosa.

● A Seara Castes Brancas

Blanco • 2023 • 75cl. • 13,75€

Variedades: Treixadura, Godello, Albariño, Dona branca, Loureiro, Torrontés • Los viñedos de los que parte A Seara están situados a lo largo del Valle del Avia, donde nace O Ribeiro, suelos, graníticos y sábreos en las zonas más altas, y con algo de arcilla y canto rodado en el valle • A Seara es un vino elaborado y criado en depósitos de hormigón, tal y como se venía haciendo con los vinos en la zona a lo largo de los años • Seara: Extensión de terreno de cultivo en que varios vecinos poseen parcelas.

● Ravia

Blanco • 2022 • 75cl. • 19,75€

Las parcelas de 25 a 45 años de las que se nutre este vino están cultivadas ambos lados de la ribera del Río Avia • Selección de uvas de variedades locales: Treixadura 75% - Torrontés 25% • Viñas suelos graníticos y sabreos, buscando una orientación que protege la vid del calor de la tarde y mantiene el frescor del vino • Fermentación espontánea con levaduras autóctonas, en depósitos de acero inox • Una vez terminada la fermentación, una parte del vino madura en 3 barricas de roble francés de 500l y el resto se cría sobre sus lías durante 7 meses en depósitos de acero • La Maloláctica se inhibe en el depósito, mientras que se fomenta en las barricas, consiguiendo una mezcla final con maloláctica parcial que aumenta la sensación de grasa en el vino.

● Alebub

Blanco • 2020 • 75cl. • 26,55€

Variedades: Treixadura, Godello, Loureiro • Crianza: 12 meses en barrica de roble • Producción aproximada: 650 botellas.

● Rileiro

Blanco • 2023 • 75cl. • 29,10€

100% treixadura • Parcela situada en Gomariz, famosa ladera en Leiro orientada al sur, los suelos son graníticos con gran cantidad de sábreo • Fermentado y criado con sus lías en barricas de 500l de roble francés allier durante 12 meses • Producción de 1.140 botellas

● A Seara Castes Tintas

Tinto • 2021 • 75cl. • 13,55€

Los viñedos de los que parte A Seara están situados a lo largo del Valle del Avia, donde nace O Ribeiro • En ellas, una cuidada mezcla de castes y los suelos, graníticos y sábreos en las zonas más altas, y con algo de arcilla y canto rodado en el valle, consiguen dar sazón y transmitir toda la riqueza de la zona. A Seara es un vino elaborado y criado en depósitos de hormigón, tal y como se venía haciendo con los vinos en la zona a lo largo de los años • Crianza: 5 meses en depósito de cemento • Producción aproximada: 2.500 botellas • Seara: Extensión de terreno de cultivo en que varios vecinos poseen parcelas.

● Teixugo

Tinto • 2020 • 75cl. • 19,10€

Variedades: Caiño y Sousón • Vino de viñedos de Ribeiro del Avia pero sin Denominación de Origen • Crianza: 12 meses en foudre de roble francés • Producción aproximada: 2.000 botellas.

D. O. Valdeorras

IRIA OTERO

● Valmica

Blanco • 2024 • 75cl. • 16,50€

100% Godello Viejo • Viña de Rubiá • Suelos muy ferrosos, pero con granito (no muy habitual en la zona) • Orientación este, sur-este • Rendimientos de 8.000kg/ha. • Elaboración en inox con 4 meses de lías • Embotellado 5 de Mayo 2022 • Este primer año, 4.500 botellas.

BODEGAS ALBAMAR

Albamar es una bodega familiar que comenzó su andadura aproximadamente hace 25 años, vinculada a la elaboración de albariños de carácter único y personalidad especial. En el año 2006 toma las riendas de la bodega uno de los hijos de la familia; Xurxo Alba Padín dedicado en cuerpo y alma a la vitivinicultura. A partir de este momento se bautiza al negocio con el nombre de Bodegas Albamar, fusión del apellido de la familia y la proximidad de sus viñedos al mar, y se integra a su vez en la Denominación de Origen Rías Baixas, subzona de O Salnés.

Enólogo: Xurxo Alba Padín

● Ceibo

Blanco • 2023 • 75cl. • 25,40€

Elaborado con Godello de un viñedo en Valdeorras, en zona de la Ermita • Un Godello que hasta el año 2017 provenía de suelos de arcilla en el valle de Bibei a unos 500 metros de altitud, pero que desde 2019 lo elabora con uvas cultivadas en suelos de pizarra por un paisano mayor en su viña en A Rúa.

D. O. Ribera del Duero

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 Tinto • 2024/25 • 75cl. • 10,95€
 Tinta del País, cepas de 55 años de media (10 parcelas en La Aguilera) • Suelos mayoritariamente arcillo-calcáreos • Altitud: 870-908msnm • Crianza 5 meses en barricas usadas roble francés y americano de 400 y 500 litros..
- **Quinta Milú La Cometa** • Vino de Pueblo Tinto • 2022 • 75cl. • 18,50€
 Tinta del País, cepas de 75 años de media (viñedos 6 parcelas en La Aguilera) • Suelos areno-arcillosos y arcillo-calcáreos • Altitud: 870 - 908msnm • Crianza 13 meses en barricas francesas usadas de 500, 225 y 400 litros • Pisado con los pies.
- **Quinta Milú El Malo • Disponible Otoño 2025** • Vino de Parcela • Vino por cupos Tinto • 2022 • 75cl. • 52,85€
 Producción: 700 • Cantidad asignada a Madrid 24 botellas • Tinta del País, cepas de 40 años • Viñedo: Trasconvento - Calvario ("El Malo") • Suelo de arenas arcillosas • Altitud: 920msnm • Pisado con los pies tradicionalmente • Crianza: 15 meses en barricas francesas usadas de 225 y 500 litros.
- **Quinta Milú Viñas Viejas** • Vino de Parcela Tinto • 2022 • 75cl. • 33,40€
 Producción: 950 • Cantidad asignada a Madrid 60 botellas • Tinta del País, cepas +100 años • Viñedo: La Selva y la del Tío Paco • Suelo arcillo-calcáreo • Altitud: 906msnm • Pisado con los pies tradicional • Crianza de 15 meses en barricas francesas usadas de 225 litros.
- **Quinta Milú Bellavista** • Vino de Parcela Tinto • 2022 • 75cl. • 33,40€
 Producción: 1.250 • Cantidad asignada a Madrid 72 botellas • Tinta del País, cepas 82 años • Viñedo: Bellavista • Suelo de gravas • Altitud: 930 msnm • Crianza: 12 meses en 1 ánfora / tinajas.
- **Quinta Milú Valdevicente** • Vino de Parcela Tinto • 2022 • 75cl. • 33,40€
 Producción: 250 • Cantidad asignada a Madrid 18 botellas • Tinta del País, cepas + 100 años • Viñedo Valdevicente • Pisado tradicional con pies • Suelo arcillo-calcáreo con arenas graníticas descompuestas • Altitud: 940msnm. Crianza de 14 meses en barricas francesas usadas de 225 litros.

BODEGAS RAÚL CALVO

Caliel

- **Caliel Cosecha** Tinto • 2023/24 • 75cl. • 7,70€
 Tempranillo
- **Caliel Roble** Tinto • 2022/23 • 75cl. • 9,65€
 Tempranillo • 4 meses de crianza en roble americano.
- **Caliel 12 Meses** Tinto • 2023 • 75cl. • 11,50€
 Tempranillo • 12 meses de crianza en roble americano.
- **Caliel Crianza Selección** Tinto • 2020 • 75cl. • 13,95€
 Tempranillo • 12 meses de crianza en roble americano.

BODEGA NUNTIVM

Rodrigo Pons Morente y Julio Martín Arrontes
 La Horra, Pedrosa del Duero y Quintanamanvirgo • Burgos

- **Martín & Pons** Tinto • 2022 • 75cl. • 19,95€
 Tempranillo • Viñedos en vaso y de edad superior a los 70 años • Suelo homogéneo en su composición, textura arenoarcillosa • Clon de Tempranillo de racimo pequeño y entrenudo corto • Aporta potencia aromática y equilibrio al vino • Vendimia manual en cajas de 15 kg. • 18 meses en barrica.
- **Martín & Pons • Magnum** Tinto • 2022 • 150cl. • 46,85€
 Tempranillo • Viñedos en vaso y de edad superior a los 70 años • Suelo homogéneo en su composición, textura arenoarcillosa • Clon de Tempranillo de racimo pequeño y entrenudo corto • Aporta potencia aromática y equilibrio al vino • Vendimia manual en cajas de 15 kg. • 18 meses en barrica.
- **De Rodrigo** • Vino por cupos Tinto • 2022 • 75cl. • 43,15€
 Producción: 500 Cantidad asignada Madrid 200 botellas • Tempranillo • Suelo heterogéneo, mezcla de arenas, gravas y arcilla. Gran riqueza de perfiles, vigor medio y resistencia a la sequía. Aporta estructura y complejidad a la uva • Vendimia manual en cajas de 15 kg. • 18 meses en barrica.

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** Blanco • 2023 • 75cl. • 11,75€
 100% Tempranillo blanco de 18 - 48 años • Viñedos Los Riscos y La Hoya • Altitud 335/359msnm • Suelo arcilloso calcáreo con elevada pedregosidad.
- **La Bicicleta Voladora • Cosecha** Tinto • 2023/24 • 75cl. • 10,90€
 Tempranillo y Viura de 18 - 48 años • Viñedos Los Riscos y La Hoya • Altitud 335/359msnm • Suelo: Arcilloso calcáreo con elevada pedregosidad.
- **La Bicicleta Voladora • Garnacha** Tinto • 2022/23 • 75cl. • 12,55€
 Garnacha • Suelos: Arcillo calcáreo con elevada pedregosidad • Muy profundo • Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón • Crianza: el vino se cría en barricas francesas usadas y grandes (10% del total), depósitos de hormigón, huevos Flexitank y algún ánfora durante 8 meses.
- **La Bicicleta Voladora • Crianza** Tinto • 2020/21 • 75cl. • 14,90€
 Tempranillo y Viura de 18 - 48 años • Viñedos Los Riscos y La Hoya • Altitud 335/359msnm • Suelo arcilloso calcáreo con elevada pedregosidad • Fermentación en depósitos de hormigón • Crianza 13 meses en barricas viejas de roble francés de 225l.

BODEGA AD LIBITUM

(Bodegas de Juan Carlos Sancha) (Rioja Alta)

Viticultura orgánica (uva producida con certificado ecológico)

- **Ad Libitum Tempranillo** Blanco • 2020 • 75cl. • 10,35€
 100% Tempranillo blanco • Viñedos plantados en 1997 • Altitud 565msnm • Valle del Najerilla • Fermentación en inoxidable. Vino joven, sin crianza.
- **Ad Libitum Maturana Blanca • Eco** Blanco • 2024 • 75cl. • 12,80€
 100% Maturana Blanca • Viñedos plantados en 1997 • Altitud 565msnm • Valle del Najerilla • Fermentación a 18º en barrica de 500 litros francesa • Tronçais 3 meses sobre lías.
- **Ad Libitum Maturana Tinta • Eco** Tinto • 2023 • 75cl. • 11,35€
 100% Maturana Tinta, procede de 17 cepas en un viejo viñedo de Navarrete • Viñedo plantado en 1997 • Alt. 565msnm. en terrazas suelo arcillo-calcáreo • Crianza con sus lías 11 meses barricas nuevas roble francés (Tronçais).
- **Ad Libitum Monastel de Rioja • Eco** Tinto • 2021 • 75cl. • 14,75€
 100% Monastel de Rioja • Viñedo en terrazas, altitud de 565msnm • Crianza 11 meses en barricas nuevas de roble francés (Tronçais) 500l.
- **Peña el Gato Garnacha Viñas Viejas • Eco** Tinto • 2021 • 75cl. • 16,40€
 Garnacha Viñas Viejas • Viñedo de 1917 "Finca Peña El Gato" de 0,5 ha en vaso • Altitud 750msnm • Producción limitada • Crianza con sus lías 13 meses barricas nuevas roble francés (Tronçais).
- **Peña el Gato Garnacha Viñas Viejas • Natural *Sin SO2*** Tinto • 2020/22 • 75cl. • 20,40€
 Garnacha Viñas Viejas • Viñedo de 1917 "Finca Peña El Gato" de 0,5 ha • Fermentado 11 meses en barrica de roble francés de 500 litros • Elaborado sin sulfuroso añadido. Producción limitada.
- **Peña el Gato Garnacha Granito** Tinto • 2022 • 75cl. • 19,90€
 Garnacha Viñas Viejas • Viñedo de 1917 "Finca Peña El Gato" de 0,5 ha en vaso • Altitud 750 msnm • Producción limitada • Fermentado en ánfora de barro de 500 cl.
- **Vinos Singulares Cerro La Isa Blanco** Blanco • 2020 • 75cl. • 49,180€
 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 barrica, con una permanencia de 8 meses en la barrica con las lías • Producción: 600 botellas.

● **Vinos Singulares Cerro La Isa Tinto**

Tinto • 2020 • 75cl. • 49,10€

Viticultura ecológica • 100% Garnacha Tinta • Viñedo singular plantado en 1906 en la comarca del Alto Nájera • 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)

● **Le Blanc**

Blanco • 2023 • 75cl. • 25,70€

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

● **Trotamundos**

Blanco • 2020 • 75cl. • 38,25€

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

● **Mirando Al Sur** • Vendimia seleccionada • Vinos por cupos

Blanco • 2020 • 75cl. • 69,25€

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

● **Rayos UVA** • Vendimia seleccionada

Tinto • 2023 • 75cl. • 13,50€

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

● **Gabaxo**

Tinto • 2022 • 75cl. • 19,75€

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 • 2019/20 • 75cl. • 42,61€

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

● **Las Viñas de Eusebio** • Vino por cupos

Tinto • 2019/20 • 75cl. • 55,85€

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 700msnm • Vinificación 50% con raspón, 50% despalillado en depósitos de hormigón abiertos • Crianza 16 meses en barricas de 500 litros y fudres.

● **Losares** • Vino por cupos

Tinto • 2018/19/20 • 75cl. • 126,85€

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

● **Pozo Alto** • Vino por cupos

Tinto • 2018/19/20 • 75cl. • 126,85€

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

LAVENTURA WINES / MACROBERT & CANALS BODEGA Y VIÑEDOS

(Bryan MacRobert, Sudáfrica)

● **La Nave Blanco**

Blanco • 2022 • 75cl. • 11,25€

Garnacha Blanca 35% y Viura 65% • Este vino tiene un color verde limón con aromas frutales primarios de manzana, pera, melocotón y albaricoque • Algunos aromas secundarios de brioche y galleta están presentes por el envejecimiento sobre lías en depósito de cemento durante un año • Es seco con paladar medio y ácido medio.

● **Laventura Viura**

Blanco • 2022 • 75cl. • 16,55€

90% Viura procedente de viñas viejas con 10% de otras variedades blancas • Fermentado en barricas de 600 litros.

● **Laventura Malvasía**

Blanco • 2022 • 75cl. • 19,55€

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.

● **La Nave**

Tinto • 2022 • 75cl. • 11,70€

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 • 2020/21 • 75cl. • 16,55€
 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 • 75cl. • 16,55€
 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.
- Cuatro Corros** Tinto • 2020 • 75cl. • 31,55€
 Mezcla de campo de 50% de variedades tintas (Garnacha, Tempranillo, Mazuelo, Graciano) y 50% de variedades blancas (Viura, Malvasia, Garnacha Blanca) • Vino procedente de cuatro pequeñas parcelas de viñedo que se plantaron antes de 1960, en un patrón de plantación cuadrado con un espacio entre hileras estrecho, todavía anterior a la mecanización con tractores.
- Paraje de la Virgen** Tinto • 2020 • 75cl. • 45,85€
 Tempranillo 80%, Garnacha 5%, Graciano 5%, Mazuelo 5% y 5% Viura • Vino procedente de un Viñedo Singular en Lanciego, Rioja Alavesa, de superficie 0,7199 hectáreas plantado en 1920 • Suelo de piedra caliza • Altitud: 518-555m. Selección masal • Viejas vides en vaso.
- Barranco del San Ginés** Tinto • 2017 • 75cl. • 65,85€
 Tempranillo 80%, Garnacha 5%, Graciano 5%, Mazuelo 5% y Viura 5% • Vino procedente de un Viñedo Singular en Laguardia, Rioja Alavesa, de superficie 1,0868 hectáreas, plantado en 1935 en una ladera orientada al este, hacia el arroyo San Ginés.

D. O. Rueda (La Seca)

BODEGA MANUEL E ISAAC CANTALAPIEDRA

Viticultores

- Lirondo sin SO2** Blanco • 2024 • 75cl. • 14,05€
 100% Verdejo, cepas de 20- 30 años de edad parcelas del municipio La Seca • Suelo de canto rodado, arcilloso arenoso y caliza en profundidad.
- Mondo sin SO2** Blanco • 2023 • 75cl. • 22,95€
 100% Verdejo, cepas de 20- 30 años de edad parcelas del municipio La Seca • Suelo de canto rodado, arcilloso arenoso y caliza en profundidad.
- Cantayano** Blanco • 2024 • 75cl. • 14,05€
 VIÑEDO: 100% Verdejo procedente de distintas parcelas en propiedad, todas dentro del municipio de La Seca • Zona: Cuenca del Duero Municipio: La Seca • Clima: mediterráneo-continental • Viticultura ecológica • Cepas de entre 20 y 35 años a 730 metros de altitud • Suelo con manto de canto rodado, arcilloso/arenoso y caliza en profundidad. Rendimientos de 6000-6500 kg/ha • ELABORACIÓN: Vendimia manual en cajones de 350kg • Una vez en bodega la uva se despalilla y se prensa directamente sin macerar, para intentar mantener el pH lo más bajo posible • Fermentación espontánea a unos 20 grados de temperatura durante 20-25 días en depósitos de acero inoxidable • Fermentación maloláctica completa • Crianza sobre lías sin removidos durante 4-6 meses • Clarificado con bentonita y embotellado sin filtrar.
- Majuelo del Chivitero** Blanco • 2022 • 75cl. • 22,75€
 100% Verdejo de Majuelo de 37 años de edad procedente del Municipio La Seca (VDT Castilla y León • 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.
- Majuelo El Espejo** Blanco • 2022 • 75cl. • 35,70€
 VIÑEDO: 100% Verdejo • El Espejo es un majuelo de unas 3.6 ha plantado en 1999 por Isaac • Posee unas características especiales ya que la cantidad de canto rodado es menor que en la mayoría de nuestras viñas, así como una mayor proporción de arcilla • Además el subsuelo esta enteramente compuesto de calizas y margas calcáreas • Por último, su orientación noreste lo convierte en uno de nuestros majuelos más fríos y húmedos, lo que nos ofrece una maduración más equilibrada en una zona tan cálida como la nuestra (1,3 kg por cepa) • ELABORACIÓN: Las uvas se recogen a mano en cajas de 15kg • Una vez en la bodega los racimos son prensados enteros. El mosto fermenta sin desfangan en barricas de roble francés de 500 y 600 litros sin control de temperatura • Tras la fermentación el vino realiza la maloláctica y permanece en dichas barricas durante meses • Tras ellos el vino permanece otros 7 meses en acero inoxidable para su afinamiento • Se embotella sin clarificar ni filtrar en febrero de 2024.
- Majuelo La Otea** Blanco • 2022 • 75cl. • 48,60€
 100% Verdejo • Viñedos de 150 años prefiloxéricos categoría Gran Cru • Producción 1.730 botellas • Fermentación espontánea en barricas francesas de 600 litros durante 40-50 días • Se embotelló en agosto de 2019.

● Alto Las Cuestas

Tinto • 2018 • 75cl. • 30,50€

El viñedo situado en Palacios Rubios, un pequeño pueblo a 50 km al sur de La Seca, en Ávila • Elevación: 890 metros es un 100% garnacha franca plantada en 1909 • Edad de la Vid: 117 años • Clima: continental • El suelo es pura arena procedente de granito y caliza en zonas bajas • Las vides están conducidas en vaso y la densidad ronda las 1100-1200 vides/ha • Los rendimientos están alrededor 1300 kg/ha • ELABORACIÓN: La uva fue cosechada a mano en cajas de 15kg • Los racimos se pisan y se fermentan en tinajas abiertas sin control de temperatura • Después del 29 días, la uva se prensa y luego se trasiega a barricas usadas de roble francés de 300 y 500 litros para realizar la fermentación maloláctica • Tras 22 meses en barrica, el vino se embotella con una pequeña cantidad de azufre sin aletas y sin filtrar.

● Alto Las Cuestas

Tinto • 2020 • 75cl. • 30,50€

El viñedo situado en Palacios Rubios, un pequeño pueblo a 50 km al sur de La Seca, en Ávila • Elevación: 890 metros es un 100% garnacha franca plantada en 1909 • Edad de la Vid: 117 años • Clima: continental • El suelo es pura arena procedente de granito y caliza en zonas bajas • Las vides están conducidas en vaso y la densidad ronda las 1100-1200 vides/ha • Los rendimientos están alrededor 1300 kg/ha • ELABORACIÓN: La uva fue cosechada a mano en cajas de 15kg • Los racimos se pisan y se fermentan en tinajas abiertas sin control de temperatura • Después del 29 días, la uva se prensa y luego se trasiega a barricas usadas de roble francés de 300 y 500 litros para realizar la fermentación maloláctica • Tras 22 meses en barrica, el vino se embotella con una pequeña cantidad de azufre sin aletas y sin filtrar.

Vino de Tierra de Toro (Zamora)

MANUEL E ISAAC CANTALAPIEDRA

● Arenisca Paraje de los Panaderos

Tinto • 2022 • 75cl. • 15,25€

100% Tinta de Toro • Cepas de 30 años de edad procedente 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.

● El Parvón

Tinto • 2020 • 75cl. • 32,25€

Tinta de Toro, Verdejo, Malvasía de Toro (Doña Blanca) y Palomino • Vino de viñedo propio de cepas en pie franco de más de 150 años en arenas silíceas y calizas en la localidad de Villanueva del Puente (Zamora) • 750m de altitud • Rendimientos de 1200kg/ha • La uva se recoge a mano en cajas de 15 kilos • Una vez en la bodega, la uva es despallada y fermentada en depósitos abiertos con pigeage suave y sin control de temperatura durante 16 días • Las uvas se prensan suavemente a un vieja barrica de roble francés de 500 litros para fermentación maloláctica • El vino envejece durante 24 meses sin trasiegos • Se embotelló sin aletar y sin filtrar con una pequeña cantidad de azufre en noviembre de 2021.

D. O. P. Utiel - Requena

BODEGA BRUNO MURCIANO

● Parajes del Gabriel

Tinto • 2024 • 75cl. • 6,75€

Bobal de Viñas muy Viejas con una media de 85 - 90 años • Minifundios de viñedos muy viejos cultivados en vaso y en seco no sobre laderas y pies de monte ubicados en los dominios del Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas • Suelos franco-calizo arcillosos muy pobres y en ladera • Vendimia manual en cajas de 10 kg que tiene lugar a finales de septiembre y principios de octubre, seguida de 2 días de maceración en frío de las uvas a 20c. • El 100% del vino realiza la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada • Crianza: un 50% del vino pasa por barricas francesas de 500 litros usadas de varias cosechas y madura sobre sus lías durante 6 meses antes de ser embotellado.

● L'Alegría

Tinto • 2024 • 75cl. • 13,80€

100% Bobal • Viñedo Pago de las Brunas en Caudete de las Fuentes, viñas muy viejas con una edad media de 85 - 90 años, cultivado en vaso tradicional y en seco no sobre suave ladera y pie de monte a unos 900m sobre el nivel del mar, ubicado en los dominios del Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas • Suelos franco-calizo arcillosos muy pobres y en ladera • Elaboración vendimia manual en cajas de 10 kg que tiene lugar a finales de septiembre y principios de octubre, seguida de 2 días de maceración en frío de las uvas a 20c, seguido de 30 días de maceración con las pieles, tras los que se realiza la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada • Crianza: 12 meses en barricas francesas de 500 y 600 litros usadas.

● Cambio de Tercio

Tinto • 202/232 • 75cl. • 11,85€

100% Bobal • Viña plantada 1906 • Viñedo: terraza media del Pago de las Brunas en Caudete de las Fuentes, viñas muy viejas con una edad media de 85/90 años, cultivado en vaso tradicional y en secano sobre suave ladera a unos 900m sobre el nivel del mar, ubicado en los dominios del Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas • Suelo: terraza principalmete acillosa poblada de cantos rodados • Vendimia manual en cajas de 10kg a finales de septiembre y principios de octubre • La uva entera sin despallillar pasa 2 días a 2 grados, y tras suave estrujado pasa 3 días de maceración con las pieles, tras los que hacemos un sangrado y se realiza la fermentación alcohólica en barricas • Crianza: 6 meses en barricas francesas de 500 y 600 litros usadas.

● El Sueño • Producción limitada

Tinto • 2022 • 75cl. • 24,60€

100% Bobal • Cepas centenarias • Viñas de 1906 plantadas • Viñedo: pie de monte del Pago de Las Brunas en Caudete de las Fuentes, viñas muy viejas con una edad media de + de 100 años, cultivado en vaso tradicional y en secano sobre suave ladera a unos 950m sobre el nivel del mar, ubicado en los dominios del Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas • Suelos: pura caliza muy pobre a pie de monte • Vendimia manual en cajas de 10kg que tiene lugar a finales de septiembre y principios de octubre, seguida de 2 días de maceración en frío de las uvas a 2°C, seguido de 30 días de maceración con las pieles, tras los que se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada • Crianza: 12 meses en barricas francesas de 500 y 600 litros usadas.

● La Bruna • Producción limitada

Tinto • 2020 • 75cl. • 44,50€

100% Bobal • Cepas Centenarias • Viñedo: Terraza arenosa del Pago de Las Brunas en Caudete de las Fuentes, viñas muy viejas con una edad media de + de 100 años, cultivado en vaso tradicional y en secano sobre suave ladera a unos 850m sobre el nivel del mar, ubicado en los dominios del Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura Sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas • Suelo: terraza arenosa muy pobre poblada de cantos rodados • Vendimia manual en cajas de 10kg que tiene lugar a finales de septiembre y principios de octubre • La uva entera sin despallillar va directamente a las barricas abiertas, seguido de 30 días de maceración con las pieles, tras los que se realiza la fermentación alcohólica en sus mismas barricas • Crianza: 36 meses en barricas francesas de 500 y 600 litros usadas.

D. O. Jumilla

BODEGA 5 HORMIGAS

Bodega y viñedos mediterráneos

JUMILLA Parcela Pino de las Águilas (Mula)

● Alcaraván

Tinto • 2023 • 75cl. • 15,65€

100% Monastrell • Parcela con una superficie de 5,30 ha. • Término municipal de Mula (Murcia) • Paraje "Pino de las Águilas" Paisaje, Llanos de Cagitan, zona Zepa (Red Natura 2000) • Situada a 430 msnm • Suelo predominante arcillas • Elaboración en la jornada de vendimia • Despallillado del 90-95% • FA en depósitos abiertos de 600 kg, con levaduras propias, 9-10 días • Remontados diarios 2 veces/día de forma manual • FML en barrica de roble francés de 225, 300, 400 y 500 litros usadas, 6 semanas • Trasiego y prensado suave • Crianza en mismas barricas de FML durante 5 meses.

YECLA (Parcela Vieja Encina)

● Tocando el Suelo

Tinto • 2022 • 75cl. • 19,85€

100% Monastrell • Parcela con una superficie de 2,48 ha. • Término municipal de Yecla (Murcia) • Paraje "La Vieja Encina" • Paisaje, parcela rodeada de monte mediterráneo típico • Situada a 790 msnm • Exposición norte • Suelo perteneciente al cretácico inferior aptiense, calizas y dolomías con tuocasias • Precipitación media de 350 mm. • Año de plantación, 1962 • Variedad, 100% monastrell • Total de cepas, 3.599 • Plantación en vaso • Cultivo en secano, ecológico y técnicas de lucha integrada • Elaboración en la jornada de vendimia • Despallillado del 80-90% • FA en depósitos abiertos de 600 kg, con levaduras propias, 11-14 días • Remontados diarios 2-3 veces/día de forma manual • FML en barrica de roble francés de 300 y 500 litros semiusadas, 6 semanas • Trasiego y prensado suave • Crianza en mismas barricas de FML durante 12 meses.

● Premonición

Tinto • 2022 • 75cl. • 26,55€

Parcela Pozancon (Jumilla) • 100% Monastrell • Parcela con una superficie de 2,45 ha. • Paraje, "Finca Sierra de Gaviñanes" • Situada a 905 msnm • Exposición Norte • Suelo predominante Calizos, en su mayoría con suelos pedregosos • Precipitación media de 350 mm • Año de plantación, 200 • Total de cepas, 3.485 • Plantación en vaso • Cultivo en secano, ecológico certificado y técnicas de lucha integrada • Vendimia manual con selección en campo en cajas de 10 kg y palot de 225 kg • Rendimiento medio de 1.600 kg/ha. • Fecha de vendimia, finales septiembre (15-25 septiembre) dependiendo la añada • Elaboración en la jornada de vendimia • Despallillado del 90-95% • FA en depósitos abiertos de 2000 a 5000 kg, con levaduras propias, 9-10 días • Remontados diarios 2-3 veces/día de forma manual • Trasiego y prensado suave • FML en barrica de roble francés de 300, 400, 500 y 700 litros usadas, 6 semanas • Crianza en mismas barricas de FML durante 12 meses, con trasiegos intermedios (2-3) • Estabilizado por frío natural • Vino sin clarificar ni filtrar • Embotellado y guardado en jaulones durante 12 meses • Lacrado y etiquetado a mano.

JUMILLA Parcela Pino del Olivo

● Kiu

Tinto • 2022 • 75cl. • 21,40€

100% Monastrell • Parcela con una superficie de 2,05 ha. • Término municipal de Jumilla (Murcia) • Paraje, "Sierra de Gavilanes" • Situada a 905 msnm. • Exposición norte • Suelo predominante calizos • Elaboración en la jornada de vendimia • Despalillado del 100% • Prensado directo y FA en depósitos abiertos Inox de 600 kg, con levaduras propias, 12-14 días • Desfangado y crianza en barrica usada durante 4 meses • Añada 2022, 300 ud

D. O. Valencia

BODEGA BRUNO MURCIANO

● Pielés Doradas

Blanco • 2024 • 75cl. • 7,85€

Merseguera en su mayoría, complementada con Macabeo, Malvasía y Moscatel • Minifundios de viñedos muy viejos cultivados en vaso y en • secano sobre laderas y pies de monte ubicados en los dominios del • Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la • provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas • Suelos franco-calizo muy pobres y en ladera • Vendimia manual en cajas de 10 kg que tiene lugar a finales de agosto y principios de septiembre, seguida de 2 días de maceración en frío de las uvas a 20c • Un 50% del vino realiza la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y reposa 6 meses con sus lías • El otro 50% del vino fermenta en barricas francesas de 500 litros de 40 y 50 años y madura sobre sus lías durante 6 meses antes de ser embotellado.

● Las Blancas

Blanco • 2024 • 75cl. • 12,80€

60% Marisacho, 10% Merseguera, 10% Moscatel, 10% Macabeo, 10% Malvasía • Viñedos: Pago la Serratilla de unos 30 años, cultivados en espaldera y en secano sobre suave ladera y pie de monte a unos 950m de altitud • Ubicado en los dominios del Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas • Suelos franco-calizos arenosos muy pobres y en ladera • Vendimia manual en cajas de 10 kg que tiene lugar a finales de agosto y principios de septiembre, seguida de 2 días de maceración en frío de las uvas a 20c • Tras 30 días de maceración con las pieles, realiza la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada • Crianza en barricas francesas de 500 litros de 40 y 50 años y madura sobre sus lías durante 6 meses antes de ser embotellado.

● Dama de Blancas

Blanco • 2022 • 75cl. • 29,35€

Uva 100% Macabeos Centenarios • Producción: 600 botellas (Parque Natural Hoces del Río Cabriel) • Viñedo en ladera de pedregal sobre placa caliza a pie de monte, cultivado en vaso tradicional y en estricto secano a unos 950 m sobre el nivel del mar, acariciando los dominios del Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura sostenible con certificación ecológica y siguiendo prácticas biodinámicas • Variedad Macabeos Centenarios • Vendimia: mediados de septiembre • Elaboración: recolección manual en cajas de 10 kg seguida de 2 días de maceración en frío de la uva en racimo entero a 2°C en frigo • Despalillado y suave estrujado en Vaslin-Bucher y a depósito de acero refrigerado entre 2 a 6°C para continuar con unos 15 a 20 días de infusión con las pieles, tras los que separamos el mosto de las pieles para realizar la fermentación alcohólica en ese mismo depósito de acero inoxidable a temperatura controlada • Crianza: 18 meses en barrica de 2° uso de 500L madera francesa Allier Seguin Moreau Fraîcheur + 6 meses de reposo en botella antes de sacar a la venta.

● Las Tintas

Tinto • 2024 • 75cl. • 10,60€

Garnacha, Tintorera, Crujidera, Royal y Moravia • Viñedos: Pago la Serratilla de unos 30 años, cultivados en espaldera y en secano sobre suave ladera y pie de monte a unos 950m de altitud • Ubicado en los dominios del Parque Natural de las Hoces del Río Cabriel, límite interior de la provincia de Valencia y frontera con la provincia de Cuenca • Viticultura sostenible y ecológica siguiendo prácticas biodinámicas • Suelos franco-calizos arenosos muy pobres y en ladera • Vendimia manual en cajas de 10 kg que tiene lugar a finales de septiembre y principios de octubre, seguida de 2 días de maceración en frío de las uvas a 20c, seguido de 30 días de maceración con las pieles, tras los que se realiza la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada • Crianza de 12 meses en barricas francesas de 500 y 600 litros usadas de varias cosechas anteriores

Vino de la Tierra de Castilla.

BODEGA GARCIA DE LARA

Corral de Almaguer Toledo

● Finca Villalobillos

Blanco • 2023 • 75cl. • 9,80€

Airén de parcela de pie franco de 1935 • Variedad de uva: 100% Airén • Viñas: Plantadas en pie franco el año 1935 en la finca familiar "Villalobillos" de Corral de Almaguer • Cultivada en secano en terreno calizo • Vendimia: Manual de finales de septiembre • Elaboración: Despalillado y prensado suave para obtener solo el mosto yema, terminado con un desfangado estático • Fermentación: En frío a 14°C en depósitos de acero inoxidable durante 4 semanas.

● **Finca Villalobillos Airén Fermentado en Barrica Pie Franco**

Blanco • 2023 • 75cl. • 11,90€

Variedad de uva: 100% Airén • Viñas Plantadas en pie franco el año 1935 en la finca familiar "Villalobillos" de Corral de Almague • Cultivada en secano en terreno calizo • Vendimia: Manual de finales de Septiembre • Elaboración: Uva despalillada y estrujada, pasa por la prensa y escurre para obtener solo el mosto yema, terminado con un desfogado estático • Fermentación: En barricas de roble francés usadas • Una vez finalizada la fermentación, permanece en las barricas durante 12 meses con batonages semanales los 6 primeros meses • Se trasiega posteriormente a un depósito de acero inoxidable donde se clarifica.

● **Finca Villalobillos • Cañada del Milano**

Tinto • 2021 • 75cl. • 11,90€

Variedad de uva: 100% • Tinto de la Pámpana Blanca, variedad de ciclo largo • Viñas: La viña, una parcela de nuestra finca Villalobillos en Corral de Almaguer, Toledo, con una superficie de 3,39Ha, fue plantada en pie franco con sarmientos traídos de Calatorao, un pueblo de Zaragoza • Cultivada en vaso y secano, está en una loma de terreno muy calizo • Vendimia: Manual a finales del mes de septiembre • Elaboración: Despalillado con estrujado suave • Encubado y maceración en frío durante 4 días • Fermentación: En depósitos de acero inoxidable • Maloláctica: En depósito de acero inoxidable • Crianza: 12 meses en barricas usadas de roble francés • Afinado: 3 meses en depósito de acero inoxidable.

● **La Cueva Colorá**

Tinto • 2022/23 • 75cl. • 16,85€

Variedad de uva: 100% Cencibel • Viñas: La viña de "La Cueva Colorá", con una superficie de 5,47 Ha, fue plantada en el año 1960 en el paraje del mismo nombre • Está injertada en campo con sarmientos de viñas singulares de la zona • Cultivada en secano, terreno calizo con textura franco limosa • Vendimia: Manual y en cajas, a principios del mes de Septiembre • Elaboración: Despalillado con estrujado suave • Encubado y maceración en frío durante 4 días • Fermentación: Espontánea con levaduras indígenas en depósitos de acero inoxidable • Maloláctica: En depósito de acero inoxidable • Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano (90/10).

D. O. Cebreros - Alto Alberche

ORLY LUMBRERAS
 Navalmoral de la Sierra (Ávila)

● **Swing (Sin SO₂)**

Blanco • 2021 • 75cl. • 14,65€

100% Albillo Real • Suelo granítico, descompuesto, arenoso • Localización: Paraje el Diezgal, Cebreros, orientación este, Cebreros • 755 metros altitud, Sierra de Gredos, Ávila • Agricultura: Bio-orgánica • Fundamentos biodinámicos • Sin SO₂ • Vendimia en 20 agosto • Elaboración: 100% despalillado, 48 horas de maceración pelicular • Fermentación en inox • Sulfuroso total 20 mg/l natural • Grado alcohol 12,5%.

● **Milagritos (Sin SO₂)**

Blanco • 2020 • 75cl. • 16,80€

75% Albillo Real, 25% Chasselas Doré • Suelo: Granítico • Localización: Las Parrillas, Naval Rey Y La Hinojosa, Cebreros, 755 Metros Altitud, Sierra De Gredos - Ávila • Agricultura: Bio - Orgánica, Fundamentos Biodinámicos • Elaboración: Encubado en tinos abiertos, 20 % Raspón • Maceración con pieles durante la fermentación alcohólica • 6 Meses crianza en barrica de cuarto año de 225 litros.

● **Sade (Sin SO₂)**

Blanco • 2018 • 75cl. • 19,90€

Albillo Real • Viñedo de 80 Años • Suelo: granítico, muy descompuesto, arenoso • Localización: Paraje de Valmoscoso, Cebreros, 755 metros altitud, Sierra de Gredos - Ávila • Agricultura: Bio - Orgánica • Fundamentos Biodinámicos • Elaboración: Orange wine. Encubado en tinos abiertos, 25 % raspón • Despalillado a mano • Maceración con pieles durante 157 días • 9 meses crianza en barrica de cuarto año de 500 litros • Ensamblaje y armonía 6 meses antes de embotellar.

● **Inconexo (Sin SO₂)**

Tinto • 2021 • 75cl. • 14,55€

Paraje El Sotillo, Navatalgordo (Gredos) • Orientación Noreste, suelo granítico, descompuesto, muy arenoso • Vendimia 07 de septiembre de 2021 • 100 % despalillado • Fermentación en INOX • Embotellado el 20 de Junio de 2022 • 2572 botellas.

● **The Walking Red (Sin SO₂)**

Tinto • 2020 • 75cl. • 18,25€

75% Garnacha Tintorera 25% Garnacha • Suelo: granítico, esquitos, afloraciones superficiales de roca granítica, escasa materia orgánica • Paraje: La Llanaá, Navalmoral de la Sierra, 1080 metros altitud, Sierra de Gredos - Ávila • Agricultura: bio - orgánica • Fundamentos biodinámicos • Elaboración: Buscar el carácter indomable, la acidez afilada de la garnacha tintorera, cuando se vendimia al límite de la maduración, crujiente, alto voltaje • Encubado y prensado tal y como entra la uva en bodega, el mosto va a una barrica de 500 litros donde hace la fermentación alcohólica y también la maloláctica. • Crianza durante 12 meses.

● **Los Besos Que Te Robé (Sin SO₂)**

Tinto • 2020 • 75cl. • 11,95€

Garnacha • Viñedo 78 Años • Suelo: granítico, muy descompuesto, arenoso • Localización: Paraje de el Sotillo, Navatalgordo, 1100 metros altitud, Sierra de Gredos - Ávila • Agricultura: Bio - Orgánica • Fundamentos Biodinámicos • Elaboración: Maceración carbónica; racimos enteros encubados en depósitos de Acero Inoxidable • Tras descube, una parte hace maloláctica en barricas de 225 litros y la otra parte en depósitos de Inox • Crianza 2 meses en barrica usada de 4º año

Vermut

BODEGAS LEVANTE (MURCIA)

- **Orlandoni Vermut Rosso Artesanal**

Elaboración con receta de tres generaciones desde 1935. • Vino base de Madrid.

Rojo • 75cl. • 11,95€

BODEGA DELGADO ZULETA

(Cádiz)

- **Goyesco Vermut Artesanal**

Nacido de vino manzanilla • 15%.

Rojo • 75cl. • 16,50€

- **Goyesco Vermut Artesanal Ambar**

Nacido de vino amontillado • Selección de amontillados crianza en soleras centenarias • 17%

Rojo • 75cl. • 18,00€

VINOS DE ALEMANIA

Rheingau

LEITZ

Bodega fundada en 1744, liderada por Johannes Leitz, trabaja sólo la uva blanca, Riesling, cuenta con 43 hectáreas de viñedos plantados en terrazas entre 105 y 272msnm. Se acoge a la clasificación VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) de 1910, la clave de la viticultura guiada por el terroir en Alemania.

- **Leitz Rüdesheimer Riesling Trocken**

100% Riesling • Blanco sin Crianza, fermenta en inox • Seco, Ligero y Crujiente • Graduación: 12.5%.

Blanco • 2021 • 75cl. • 19,10€

- **Leitz Rüdesheimer Berg Rottland Riesling G G**

100% Riesling • Sin Crianza, fermenta en inox • Afrutado, aromático, cremoso y estructurado • Procedente de cepas viejas (Alte Reben) y GG Blanco Cru • Vino blanco seco • Graduación: 12,5%.

Blanco • 2019 • 75cl. • 58,75€

Pfalz / Palatinado

WEINGUT KOEHLER-RUPRECHT

Bodega cuyos viñedos cuentan con varias capas de suelos de arena, gravas, arcilla, loess y calcáreos, protegidos por los bosques del Palatinado. Se acoge a la clasificación VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) de 1910, la clave de la viticultura guiada por el terroir en Alemania.

- **Weingut Kallstadter Riesling Kabinett Trocken**

Blanco • 2021 • 75cl. • 19,10€

- **Weingut Kallstadter Riesling Kabinett Trocken • Magnum**

100% Riesling • Fermentación alcohólica espontánea y crianza en foudres de madera durante un mínimo de 10 meses • Suelos calcáreos y de caliza • Vino seco • Afrutado, Ligero y Crujiente • Graduación: 12.5%.

Blanco • 2018 • 150cl. •

- **Weingut Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett Trocken**

100% Riesling • Fermentación alcohólica espontánea y crianza en foudres de madera durante un mínimo de 10 meses • Suelos calcáreos y de caliza • Vino seco, afrutado • Graduación: 12.5%.

Blanco • 2018 • 75cl.

- **Weingut Kallstadter Riesling Spätlese Trocken**

100% Riesling • Fermentación alcohólica espontánea y crianza en foudres de madera durante un mínimo de 18 meses • Suelos calcáreos y de caliza • Vino afrutado, ligero y crujiente • Graduación: 12.5%.

Blanco • 2018 • 75cl. • 39,10€

FRIEDRICH BECKER

Bodega cuyos viñedos cuentan con suelos y pendientes en los bosques del Palatinado.
 Los primeros vinos se embotellaron en 1973 bajo la clasificación
 VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) de 1910, la clave de la viticultura
 guiada por el terroir en Alemania

- **Friedrich Becker Grauer Burgunder Trocken Gutswein** Blanco • 2021 • 75cl. • 19,10€
 100% Grauer Burgunder (Pinot Gris) • Vino blanco sin crianza, ligero y crujiente • Seco, afrutado y aromático.
- **Friedrich Becker Schweigener Spätburgunder** Tinto • 2019 • 75cl. • 27,95€
 100% Spätburgunder (Pinot Noir) • Vino tinto reserva con crianza • Tinto suave y ligero, afrutado y jugoso • Envejecido en roble francés • Graduación: 13,5%.

JULIUS FERDINAND KIMICH

Bodega ubicada en Deidesheim creada en 1758 que cuenta con 18 hectáreas de viñedos
 que elabora vinos en la región del Pfalz o Palatinado bajo Prädikatswein

- **Julius Ferdinand Kimich Gewürztraminer Spätlese Trocken** Blanco • 2021 • 75cl. • 19,60€
 100% Gewürztraminer • Vino blanco sin crianza • Dulce afrutado • 13,5% Vol.

Rheinhessen

J. NEUS

Bodega creada en 1881 por Josef Neus. Se acoge a la clasificación
 VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) de 1910, la clave de la viticultura
 guiada por el terroir en Alemania.

- **J. Neus Ingelheim Spätburgunder Alte Reben** Tinto • 2016 • 75cl. • 33,25€
 100% Spätburgunder (Pinot Noir) • Cepas viejas Alte Reben • Vino tinto reserva, profundo y complejo • Envejecido 18 meses en barricas y foudres de roble francés de 225 y 600 litros.
- **J. Neus Ingelheim Spätburgunder Alte Reben** Tinto • 2020 • 75cl. • 39,95€
 100% Spätburgunder (Pinot Noir) • Cepas viejas Alte Reben • Vino tinto reserva, profundo y complejo • Envejecido 18 meses en barricas y foudres de roble francés de 225 y 600 litros.

BATTENFELDSPANIER

Se acoge a la clasificación VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter)
 de 1910, la clave de la viticultura guiada por el terroir en Alemania.

- **Battenfeldspanier Prime Trocken** Blanco • 2018 • 75cl. • 20,25€
 100% Riesling • Vino blanco sin crianza • Ligero y crujiente.
- **Battenfeldspanier Molsheim Riesling Trocken** Blanco • 2020 • 75cl. • 30,15€
 100% Riesling • Vino blanco sin crianza • Seco, afrutado, aromático y fragante.
- **Battenfeldspanier Leopold Grüner Sylvaner Trocken** Blanco • 2016/17 • 75cl. • 15,50€
 100% Sylvaner.

Mosela - Sarre - Ruwer

A. J. ADAM

Pequeña bodega fundada por Andreas Adam en el año 2000
 con 3,5 hectáreas de viñedos en el área de Dhron en la región del Mosela

- **A.J. Adam Riesling Kabinett Trocken** Blanco • 2021 • 75cl. • 16,60€
 100% Riesling • Blanco sin crianza, seco, afrutado, ligero, crujiente y aromático • 12% de alcohol.
- **A.J. Adam Hofberg Riesling Auslese** Blanco • 2019 • 75cl. • 47,15€
 100% Riesling • Auslese: vendimia seleccionada • Blanco sin crianza, dulce, afrutado y aromático • Racimo/uvas afectadas por botrytis en un 30-35% • 7% de alcohol.

MATERNE & SCHMITT

Bodega creada y gestionada por Janina y Rebecca que elabora 7 vinos blancos ecológicos con la variedad Riesling en la región del Mosela en Alemania.

● **Materne & Schmitt Wunschkind Riesling**

Blanco • 2020 • 75cl. • 17,60€

100% Riesling. Blanco sin crianza, ligero y crujiente • Graduación 11%. Ideal con el aperitivo, marida con sushi • Ligero y crujiente.

Mittelrhein

WEINGUT RATZENBERGER

Bodega localizada en Bacharach en la región de Mittelrhein, acogida a la clasificación VDP Prädikatsweingut, la clave de la viticultura guiada por el terroir en Alemania.

● **Ratzenberger St Jost Auslese Goldkapsel**

Dulce • 2003 • 50cl. • 54,90€

Vino blanco dulce de guarda por tiempo ilimitado • 8% Vol. • Acogido a la clasificación Qualitätswein mit Prädikat • Ideal para después de comer, con queso azul cremoso y postres.

Wurttemberg

WEINGUT KARL HAIDLE

La bodega Karl Haidle es una de las bodegas más antiguas de la hermosa Remstal, no lejos de Stuttgart. La ciudad vinícola de Stetten (municipio de Kernen)

● **Ritzling Riesling Trocken**

Blanco • 2021 • 75cl. • 18,24€

Origen: Las uvas para el "Ritzling" crecen en los propios viñedos de la finca en el fresco Remstal • Moritz Haidle creó su primer »Ritzling« mientras aún estudiaba en Geisenheim • Un Riesling fresco y bebible que se adapta a cada ocasión • El nombre es un juego de palabras entre "Riesling" y "Ritz", el apodo y nombre artístico de Moritz, quien rediseña la etiqueta de graffiti para cada añada • **Vinificación:** Las uvas Riesling recolectadas a mano se enfrían y fermentan espontáneamente • A continuación, el vino madura parcialmente en grandes toneles de madera sobre sus lías finas hasta llenarlo • "Ritzling" es seco, muestra ligeros aromas frutales y una clara mineralidad y tiene un flujo estimulante para beber.

● **Pinorange Pinot Blanc Trocken**

Blanco • 2019 • 75cl. • 26,72€

Pinot Blanc • Las uvas para este vino naranja provienen de viñedos en el sitio de Stettener Mönchberg • **Vinificación:** Para el vino natural, las uvas Pinot Blanc recolectadas a mano se fermentaron espontáneamente en el puré • El prensado tuvo lugar después de aproximadamente 5,5 semanas en el macerado en la vieja tina de madera, luego el vino maduró durante un año con levadura completa con lías en barriles de madera • Como es habitual en un vino natural, no se añadió nada al vino • Se bajó suavemente solo por gravedad, sin bombeo • El Pinorange no está filtrado ni sulfurado.

● **Spätburgunder**

Tinto • 2020 • 75cl. • 15,90€

Spätburgunder (Pinot Noir) • Las uvas de este Pinot Noir crecen en viñedos propios de la finca en varios lugares del Valle de Rems • El suelo ligero de la arenisca de Stuben ofrece las condiciones perfectas para el Pinot Noir pequeño y de bayas sueltas. Los suelos más pesados, como la marga de colores, dan una poderosa reverberación • **Vinificación:** Las uvas de Borgoña, que fueron recogidas a mano un poco antes, fermentan espontáneamente sobre los hollejos durante unas 2-3 semanas tras una corta maceración en frío • Luego, el vino madura en barricas de barrica usadas durante aproximadamente un año • Este Pinot Noir se caracteriza especialmente por su jugosidad • La fruta típica de Borgoña armoniza muy bien con la fina acidez de la fruta y los delicados taninos • La bodega Karl Haidle ha ganado regularmente el Premio Vino Tinto Alemán de Vinum, especialmente con los Lemberger.

● **Blafränkisch Trocken Bunter Merge**

Tinto • 2019 • 75cl. • 18,48€

Blafränkisch • El **Schnaiter Burghalde** se encuentra en un valle lateral protegido del Remstal • Nuestros Pinot Noirs crecen en suelos franco arenosos de Oberem Bunter Mergel a una altitud de alrededor de 300 metros y están protegidos por el bosque virgen circundante • Estos viñedos de diferentes clones franceses son nuestros Pinot Noir más antiguos con casi 40 años • **Vinificación:** Las uvas de Borgoña tienen un rendimiento muy reducido y se recolectan tarde a mano, por lo que alcanzan un alto nivel de madurez fisiológica • Tras una semana de maceración en frío, los hollejos se fermentan con levaduras naturales • Luego, el vino madura durante 1,5 años en barricas de barrica que se han utilizado varias veces y durante medio año en grandes toneles de madera sobre lías finas.

VINOS DE AUSTRIA

Coastal Region

WEINGUT VEYDER MALBERG

Se distingue por sus viñedos en terrazas con paredes de piedra muy antiguas y secas. No solo representan el atractivo óptico por el que son famosos sino que también son marcadamente responsables del carácter único de los vinos de Wachau.

- **Veyder Malber Liedebich**

Blanco • 2019 • 75cl.€

100% Gruner Veltiner • Mezcla de diferentes viñedos por lo que considera a Liedebich como el clásico y auténtico Wachau • Fermentación y crianza en inox.

VINOS DE FRANCIA

A. O. C. Champagne

CHAMPAGNE SUISSE LAVAL (CUMIÈRES)

Viticultor desde 1870, en Cumières (pueblo y laderas históricas en el gran valle del Marne)
 Alain Suisse cultiva su viñedo de 3 hectáreas plantado con tres variedades de uva Champagne.

- **Champagne La Cuvée Brut Tradition**

Champagne • 75cl. • 39,65€

40% Chardonnay - 10% Meunier - 50% Pinot Noir • Los terruños utilizados son Damery, Cumières, Hautvillers y Vavray le Grand • La vid se trabajó sin herbicidas químicos y sin insecticidas • El método de vinificación es la fermentación maloláctica sin filtración y sin refrigeración • El vino permaneció 18 meses en una cava tradicional de Champagne • El sorteo se realizó en abril de 2020 • Su dosificación de azúcar es de 7 gramos de azúcar por litro (bruto) • El grado de alcohol es de 12,50°.

- **Champagne La Cuvée Brut Nature**

Champagne • 75cl. • 44,65€

40% Chardonnay - 10% Meunier - 50% Pinot Noir • Los suelos utilizados son Cumières y Hautvillers • La vid se trabajó sin herbicidas químicos y sin insecticidas • El método de vinificación es una fermentación maloláctica sin filtración y sin refrigeración • 18 meses en una bodega tradicional de Champagne • Su dosificación de azúcar es de 0 gramos de azúcar por litro (Brut Nature) • El grado de alcohol es 12,50°.

- **Champagne La Cuvée Prestige Millésime**

Champagne • 2015 • 75cl. • 49,65€

60% Chardonnay - 40% Pinot Noir • Esta cuvée es la firma de viñas viejas de más de 60 años, con bajos rendimientos, de las que se eligieron las uvas de los Coteaux de Cumières • Los suelos utilizados son Cumières y Hautvillers • La vid se trabajó sin herbicidas químicos y sin insecticidas • El método de vinificación es la fermentación maloláctica sin filtración y sin refrigeración • El vino permaneció 4 años en una bodega tradicional de Champagne • Su dosificación de azúcar es de 4 gramos de azúcar por litro (Extra Brut) • El grado de alcohol es 12,50°.

Vallée de la Marne

CHAMPAGNE DEHOURS JEROME

La finca Dehours fue fundada por el abuelo de Jérôme, Ludovic, en 1930 y fue uno de los primeros productores independientes. El padre de Jérôme, Robert, tomó las riendas de la empresa, pero lamentablemente falleció cuando Jérôme era joven y un grupo de socios financieros tomó el control del negocio. En 1996, Dehours pudo recuperar la finca en manos de la familia, centrándose en la viticultura sostenible y haciendo cada vez más hincapié en el carácter de los terroirs individuales. Hoy en día, utiliza sus excelentes vinos para demostrar el extraordinario potencial del Pinot Meunier, que presenta como la identidad del Valle del Marne y de su finca.

- **Champagne Dehours Jerome Grande Réserve Brut**

75cl. • 24,65€

Los vinos se crían completamente sobre lías y se clarifica por decantación natural, sin filtración ni clarificación • Esta Cuvée revela el carácter de la Pinot Meunier, la variedad de uva favorita en la zona del valle del Marne y la identidad icónica de nuestro viñedo • Utilizamos una gran proporción de reserva perpetua iniciada en 1998 • Fermentación maloláctica completa • Crianza en botella de 15 a 27 meses.

- **Champagne Dehours Jerome Terre De Meunier** 75cl. • 55,00€
 Mezcla dos laderas, una orientada al sur, llamada «le Patis de Cerseuil», y la otra orientada al norte, llamada «Les vignes dans le bois» • Pequeña proporción de vino reserva, vinificado y envejecido en barricas • Fermentación maloláctica realizada • Crianza en botella de 18 a 30 meses.
- **Champagne Dehours Jerome Terrascope** 2016 • 75cl. • 55,00€
 El Champagne Terrascope 2016 de Domaine Dehours es el resultado de un 100% de Meunier cosechado en diferentes viñedos ubicados en los pueblos cercanos al Domaine • Gracias a las relaciones privilegiadas con varios viticultores fue posible crear este Blanc de Noirs, expresión auténtica del Meunier del Valle de la Marne.

Domaine Maxime Blin (Trigny)

CHAMPAGNE MAXIME BLIN

La del terruño arenoso de Trigny, enclavado en el corazón del macizo de Saint-Thierry, a 10 km de Reims. Asentadas en nuestras laderas con notable orientación este y sureste, nuestras uvas ganan en maduración y calidad. Nuestro saber hacer familiar crea una brillante variedad de uva de Pinot Noir (40%), Chardonnay (30%) y Meunier (30%) certificación ORGÁNICA. Nuestro deseo tiende a elaborar un champagne sano, generoso y auténtico a la hora de degustarlo. La vendimia manual y el prensado parcelario por variedad de uva, en prensa Coquard de superficie inclinada, aportan a nuestro elixir suavidad y calidad. Envejecidos en tinas de acero inoxidable termoreguladas, barricas de roble y tinas, nuestros vinos de champán se mezclan como una creación artística y aromática. Nuestra amplia gama de champagnes se embotella y envejece en el corazón de nuestras bodegas, al abrigo de la luz

- **Champagne Nos Moments Carte Blanche** 75cl. • 48,25€
 Blanc de Noirs con un contenido dominante de Meunier, esta cuvée combina ligereza, fruta y placer gourmet, resultado de una crianza de 36 meses y una dosificación bajas • Fué diseñado para ser la cosecha de todos los tiempos, fácil de degustar, apreciar y combinar • **Terroir** 100% Trigny • Suelos arenosos y arcillo-calcáreos • Exposición sur/sureste • **Viticultura** suelos arados y arados • Certificado en agricultura ecológica desde 2021 • Respeto por la vida y los ciclos naturales • **Vinificación** prensa automática Coquard con plato inclinado • Fermentación maloláctica realizada • Vinificación en tinas de acero inoxidable termoreguladas • Dosis Extra Brut, 4 gramos de azúcar/litro.
- **Champagne The Present** 75cl. • 58,55€
 Es un reflejo del Domaine y su terruño, una mezcla de tres variedades de uva • Aquí se busca la armonía y el equilibrio • Esta cuvée ofrece aromas deliciosos y complejos, combinando sutilmente generosidad y frescura, con notas de brioche, pimienta y fruta confitada • Realizado por una larga crianza y un dosage extra brut, es el vínculo entre la colección Fundamentales y la de las Poétiques • **Terroir** 100% Trigny • Suelos arenosos y arcilloso-calcáreos • Exposición sur/sureste • **Viticultura** suelos arados y arados • Certificado en agricultura ecológica desde 2021 • Respeto por los seres vivos y los ciclos naturales • **Vinificación** Prensa automática Coquard con plato inclinado • Fermentación maloláctica realizada • Vinificación en acero inoxidable tinas termoreguladas disponibilidad botella, magnum y jeroboam • Embotellada 2017 • Crianza en bodega 60 meses • Gama Les Poétiques.

Côte des Bar

CHAMPAGNE DUMONT-TERRILLON - GYE SUR SEINE

Se concentra en un perímetro de 5km en la costa de Bar, en el sur de Champagne. Proteger nuestro medioambiente y dejar que la naturaleza se exprese, evolucione, crezca lo más libremente posible gracias a los fertilizantes orgánicos y sin recurrir a pesticidas ni acaricidas. Somos ecológicos. Nuestro viñedo tiene certificación HVE, VDC y parcialmente convertido a orgánico desde 2023.

- **Champagne Cuvee Deux A** 75cl. • 48,25€
 Coupage 65% Pinot Noir 35% Chardonnay Dosis BRUT 10 g/l Aluvión 6% de los vinos de este coupage • Crianza mínimo 36 meses en bodega • **Dégüelle** mínimo 6 meses antes de su comercialización.
- **Champagne Vendage Extra Brut** 75cl. • 58,00€
 Millesime 2010 • 100% Pinot Noir • Embalaje: solo botella • Dosis: 5,6 g/l • Crianza: mínimo 36 meses en bodega • **Dégüelle**: 6 meses mínimo antes de su comercialización.

Valle del Marne

CHAMPAGNE CHARPENTIER TERRE D'ÉMOTION

Valle del Marne. Cultivo de vid. Viñedo de agricultura ecológica certificada. Práctica del cultivo biodinámico. Jean-Marc Charpentier.

- **Champagne Terre D'émotion Brut Vérité** 75cl. • 49,25€
 Cru Charly-Sur-Marne y Saulchery • **Parcelas**: Viñas viejas e históricas • Variedades de uva: 70% Chardonnay, 15% Pinot Negro, 15% Pinot Meunier • **Cultivo de la vid**: viñedo de agricultura ecológica certificada • Práctica de la viticultura biodinámica • **Elaboración del vino**, fermentación: tanques de acero inoxidable termoregulados • Vinos de mezcla y Reserva: Sólo montaje de parcela de la fracción "Cuvée" con los vinos reserva envejecido en barricas viejas de roble, Champenois y Borgoñones • Dosis común: 6,5 g/l

● **Champagne Terre D'émotion Blanc de Blancs**

75cl. • 65,25€

Terreno: Valle del Marne • Cru Charly-Sur-Marne y Saulchery • Parcelas: Viñas viejas históricas • Variedades de uva: 100% Chardonnay • Cultivo de la vid: viñedo certificado de agricultura orgánica • Práctica de la viticultura biodinámica • Vinificación Fermentación: Tanques de acero inoxidable termorregulados • Mezclas y Vinos Reserva: Mezcla parcelaria únicamente de la fracción "Cuvée" con vinos reserva provenientes de barricas de roble, Champenoise y Borgoñas • Dosis actual: 6,5g/l.

Bordeaux - Côtes de Bordeaux - Côtes de Bourg - AOC Bourg

OLIVIERE RIVIERE

● **Les Jardins D'Édina**

Tinto • 2022 • 75 cl. • 27,55€

Merlot 100% • La edad de las viñas es de 25 años • Ensamblaje de parcelas el la villa de Bourg, los suelos de limos con arcilla sobre gravas profundas, y parcelas en el pueblo de Lansac de suelos de arcillo calcáreo • Se despalillo al 100% con maceración de 3 meses • La crianzas se hizo por 2/3 en depositos de hormigon (uvas de Bourg) y por 1/3 en barricas de 300l de 2 vinos (uvas pueblo Lansac) • No se clarificó, ligera filtración antes del embotellado.

● **À Broglie**

Tinto • 2022 • 75 cl. • 38,90€

Bourg AOP • Producción: 500 • Cantidad asignada Madrid 120 botellas • La segunda trama que Olivier desarrolla individualmente se llama À Broglie • También aquí el suelo tiene una alta proporción de arenoso-calcáreo, pero con una fina capa de suelos aluviales predominantes • El vino es poderosamente afrutado, pleno e intenso, pero pronto está listo para beber • Ofrece un disfrute increíble por su precio, mostrando fruta clara y pura y taninos de grano fino.

● **Grand Puy**

Tinto • 2022 • 75 cl. • 69,90€

Bourg AOP • Producción: 200 • Cantidad asignada Madrid 60 botellas • El vino de la parcela Grand Puy es el vino estrella de Olivier • Se envejeció en barricas de madera procedentes de buenas tonelerías, algunas barricas, algunas de mayor formato, pero lo que lo hace especial es su terruño • Se levanta sobre piedra caliza de concha con numerosos fósiles de estrellas de mar, un suelo como el del famoso Saint Émilion • Grand Puy es un Burdeos fino, de larga guarda, con una acidez sutil y taninos maravillosamente elegantes.

A. O. P. Côtes du Roussillon - IGP Côtes Catalanes Tautavel et Maury

DOMAINE DES SCHISTES

● **Le Parcellaire Caune d'en Joffre**

Tinto • 2019 • 75 cl. • 19,40€

90% Carignan de 70 años con algo de Garnacha y Syrah • Fermentación espontánea con maceración de los racimos, poca extracción • Cría en tanques de hormigón • Producto biológico certificado por FR BIO 13.

A. O. P. Côtes du Jura

DOMAINE ERIC THILL

Las vides se cultivan orgánicamente y están certificadas por Ecocert desde 2015. El dominio también mira a la biodinámica, tan pronto como sea totalmente estructurado. En 2017, el dominio alcanzó las 5,8 ha.

● **Chardonnay - Savagnin Lieu Dit Les Molates**

Blanco • 2020 • 75 cl. • 25,45€

Las viñas tienen una edad aproximada de 50 años, orientación sur, suelos arcillo-calizas • Vinificación: Levaduras autóctonas, barrica a una densidad de 1020, etapas finales de fermentación y fermentación maloláctica en barrica • Rematado por dos años.

● **Savagnin Cuvée Romane**

Blanco • 2020 • 75 cl. • 29,55€

Savagnin 100% • Suelos de margas amarillas y grises, orientación oeste • Vinificación: Levaduras autóctonas, sin fermentación maloláctica para conservar la frescura • Crianza sur-lie durante 10 meses antes del embotellado.

Vallée du Rhône

DOMAINE BOTT

Vigneron Julie & Graene Bott

- **Crozes-Hermitage** Blanco • 2019 • 75cl. • 33,20€
 80% Roussanne - 20% Marsanne • Denominación: Crozes-Hermitage • Nivel de alcohol: 13,5% • Terroir: aluvión y guijarros • Crianza: 9 meses en barrica de roble francés • Capacidad de guarda: 5 años.
- **First Flight** Tinto • 2019 • 75cl. • 24,35€
 100% Syrah • Denominación: Vin de France • Nivel de alcohol: 13% • Terroir: Granito en los municipios de Ampuis & Condrieu • Crianza: 12 meses en barrica de roble francés • Capacidad de guarda: 5 años.
- **Crozes-Hermitage Rouge** Tinto • 2018/19 • 75cl. • 29,70€
 100% Syrah • Denominación: Crozes-Hermitage • Nivel de alcohol: 13% • Terroir: aluvión y guijarros desmembrados • Crianza: 12 meses en barrica de roble francés • Capacidad de guarda: 5 a 10 años.

IGP Collines Rhodaniennes

DOMAINE BOTT

Vigneron Julie & Graene Bott

- **KĀMAKA Syrah de Seyssuel** Tinto • 2019 • 75cl. • 47,60€
 100% Syrah • Nuestro cuvée KĀMAKA se produce en el excepcional terruño de Seyssuel, un verdadero “jugo de guijarros” de esquistos de mica.

Condrieu A. O. C.

DOMAINE BOTT

Vigneron Julie & Graene Bott

- **Condrieu** Blanco • 2020 • 75cl. • 47,60€
 100% Viognier • Suelos de granito • Crianza: 9 meses en barrica de roble francés.

Vallée du Rhône • Vallée du Rhône Nord France

DOMAINE JOLIVET

El dominio tiene actualmente 8ha de viñedos en San José rojo y blanco. Las vides se plantan en laderas orientadas al sur/sureste con muros de piedra para mantener la tierra en su lugar. La variedad Syrah prospera en estos suelos graníticos y los viñedos son cultivados casi en su totalidad por mano. Vinificación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable para una máxima extracción. El envejecimiento y las fermentaciones malolácticas se realizan en barricas.

- **Vin de France «La Cuvée de Louis»** Blanco • 2021 • 75cl. • 19,20€
 Uvas Rossana, Marsanne, Viognier con un terroir de arenas graníticas a escasos cien metros de la denominación de origen San Joséph, plantado en San José a 300m de altitud sobre un terruño de arenas graníticas únicamente • Rendimiento de 45hl/ha • Los rendimientos están controlados y las vides se cultivan de la misma forma que la San José. Este vino está dominado por notas de fresas trituradas y ofrece un buen volumen y un elegante finalizar.
- **Saint - Joseph «Clef de Sol»** Blanco • 2021 • 75cl. • 32,55€
 Rossane 10% , Marsanne 90% en suelos de granito vendimia en septiembre • Fermentación en barricas 225l Borgogna 10% en nueva, resto usadas • Las vides tienen entre 40 y 50 años • Las uvas se prensan y se colocan en barricas directamente después del desfogado • Las cosechas se realizan bastante temprano para conservar la acidez del Marsanne, contrarrestar su fuerza y dar al vino balance.
- **Vin de France «La Cuvée de Louis»** Tinto • 2021 • 75cl. • 16,55€
 Syrah de 8 parcelas vinificado por separado • 40% uva entera en la fermentación espontánea en inox • Compuesta por viñas jóvenes de San José y viñas plantadas en arenas graníticas a escasos cien metros de la denominación de origen San José • Los rendimientos están controlados y las vides se cultivan de la misma forma que la San José.

● Saint-Joseph «L'instinct»

Tinto • 2020 • 75cl. • 32,90€

Syrah 100% de 8 parcelas de suelo granito, se fermentan por separado • 40 % uva entera, crianza en barricas usadas 600 • Elaborado a partir de las 10 parcelas Saint Joseph del dominio • Cada paquete se vinifica y envejece por separado y luego se mezcla antes del embotellado • Para la primera cosecha, el dominio decidió hacer un solo vino, cada terruño aportando su propio carácter distintivo a la mezcla • Los vinos tienen una crianza de entre 12 y 14 meses.

● Saint-Joseph Cuvee 1907 Rouge

Tinto • 2020 • 75cl. • 46,50€

100% Syrah procedente de una antigua selección massale, elaborado únicamente con las mejores añadas • Producción de 4 barriles • Terroir: Expuesto sureste sobre granito • Cosechado en su mejor madurez, 7% racimos enteros, maceración de 21 días en tanque de acero inoxidable, 2 días bombeos y tuberías antes de la prensa • Maceración maloláctica en barrica y crianza de 14 meses.

Côtes du Rhône • Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DUSEIGNEUR • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Existe una gran variedad de suelos: arcillas rojas, cantos rodados calizos, arenas areniscas de origen marino origen o margas más profundas de las orillas del Ródano. Poseer un gran terroir es importante pero no suficiente para producir grandes vinos. Para conseguirlo, Bernard y su equipo potencian la vitalidad del suelo favoreciendo una flora y una fauna que moviliza los oligoelementos y permite la simbiosis entre la planta y el suelo, esencia de la biodinámica.

● Châteauneuf-du-Pape Catarina

Tinto • 75cl. • 40,20€

100% Clairette • Un vino de un solo viñedo producido a partir del lieu-dit "La Cerise" en el mismo pueblo de Châteauneuf-du-Pape • Viñas de una media de 40 años • El suelo el tipo es canto rodado y caliza • Rendimiento medio de 30 hl/ha • Vinificado en roble francés nuevo (demi-muids) para el 60% del vino • La otra parte en acero inoxidable • Bâtonnage sobre fino menos durante 8 meses.

Beaujolais (Cote du Rhone) Pierres Dorées

Suelos graníticos para las cuvées afrutadas de Sainte Paule, arcillo-calcáreo en Bois d'Oingt, para la cuvée Terroir, que luego se madura durante largos meses en "fudres" de roble.

Más al norte, en la región de Crus, se trata de granitos rosados bastante descompuestos llamados "gores" que revelarán los taninos de Moulin à Vent, Morgon.

DOMAINE LES GRYPHEES (EARL GUILLAUME ET PIERRE DURDILLY)

Beaujolais Villages

● Beaujolais Terroir Viñas Viejas

Tinto • 2020 • 75cl. • 15,95€

Después de pasar largos meses en un rayo (gran barrica de roble viejo), suelos de granito viñas de Gamay de 60 años fermentación en hormigón, pasa a foudre durante 6 meses.

Beaujolais Crus

DOMAINE LES GRANDS ROUVRES

Al norte del viñedo

● Moulin à Vent

Tinto • 2020 • 75cl. • 17,60€

Gamay en Cru Charpente • Suelos granitos rosados bastante descompuestos llamados "gores" • viñas viejas de 70 años, vendimiado el 25 agosto • Fermentación en fudres espontáneo 6 meses • Es al pie del Molino, donde se encuentra nuestro cru "Moulin à Vent", uno de los más famosos Crus de Beaujolais.

● Morgon

Tinto • 2021 • 75cl.

Gamay de viñas 1936 • suelo argilo calcáreo • La vinificación: Durante la cosecha, los racimos se colocan enteros en cubas, donde fermentan en su jugo durante aproximadamente una semana • Este método es típico de la denominación Beaujolais, por lo que la variedad de uva Gamay puede desarrollar todos sus aromas afrutados naturales.

Beaujolais / Morgon, Régnié

DOMAINE JEAN-PAUL ET CHARLY THÉVENET

Las viñas más viejas de Gamay tienen 70 años y los suelos son de granito con muy poca tierra lo que permite que las raíces lleguen rápidamente a la roca base dando al vino su carácter mineral. Este joven enólogo cosecha uvas maduras y saludables. En las bodegas, el proceso de vinificación es sencillo y consiste en la tradicional fermentación carbónica utilizando levaduras naturales. Los vinos no se clarifican ni se filtran y solo se les agrega un mínimo de sulfitos.

● Grain et Granit

Tinto • 2021 • 75cl. • 23,55€

Parcela de 4 ha de Gamay sobre suelo granítico • La uva se en cuba en frío a 10°C, carbónico maceración durante 3 semanas, vinificación no intervencionista (o sin remontados y bazuqueos) • El tiempo hace su trabajo, la única acción es el análisis quincenal que se utiliza para seguir la evolución del vino • Crianza de 1 año 50% tina de hormigón y 50% bodega borgoñona de 3 vinos. Un vino expresivo y fresco con notas de fruta roja ácida, grosella y fresa silvestre, acompañado por un registro de minerales.

● Morgon Vieilles Vignes

Tinto • 2020 • 75cl. • 26,30€

Elaborado con las cepas más viejas de la finca (70 años), este magnífico Gamay se expresa sobre un subsuelo de granito y esquisto en descomposición • Fermentación carbónica en tinas de hormigón, crianza entre 8 y 10 meses en barricas de 2 o 3 vinos • Este Morgon es denso y profundo con gran frescura • Un vino con cuerpo y aromas de frutas rojas, su complejidad aromática evoluciona en notas animales a medida que envejece.

Bourgogne Côte D'or

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

La finca de Philippe Girard se encuentra Savigny-lès-Beaune (Côte D'or)

● Savigny-Lès-Beaune

Blanco • 2023 • 75cl. • 46,75€

Este vino luce un hermoso color dorado con reflejos esmeralda o amarillo pajizo pálido • Caracterizado por su rico bouquet, es un vino con cuerpo, de textura cremosa en boca y un final refrescante • Denominación de Origen: Savigny-lès-Beaune Blanc • Edad de las viñas: 40 años • Densidad de plantación: 10.000 cepas/hectárea • Suelo: Arcillo-calcaéreo • Variedad de uva: Chardonnay • Vinificación: 100% despalillado, prensado, decantación y fermentación alcohólica en depósitos durante 10 a 15 días • Posteriormente, se cría durante 8 a 10 meses en barricas de roble, de las cuales entre un 25% y un 35% son nuevas • Características: Visual: Color dorado o amarillo pajizo pálido • Olfativo: Aroma a flores blancas • Sabor: Intenso y potente • Maridaje: Este vino marida a la perfección con pescados de agua dulce en salsa o mariscos. Temperatura de servicio: entre 10 y 13 °C

● Saint Aubin 1er Cru en la Ranchée

Blanco • 2022 • 75cl. • 58,10€

Esta denominación de origen, situada en el sur de la Côte de Beaune, es famosa por sus vinos blancos • Esta parcela de casi una hectárea se encuentra en una ladera con orientación este • Denominación de Origen: Saint Aubin 1er Cru blanco • Edad de las viñas: 20 años • Densidad de plantación: 10.000 cepas/hectárea • Suelo: Calcaéreo • Variedad de uva: Chardonnay • Vinificación: Despalillado completo; prensado; decantación; fermentación alcohólica en depósitos durante 8 a 10 días; crianza de 8 a 10 meses en barricas de roble, con un 20% a un 30% de roble nuevo.

Bourgogne Côte D'or - Chablis A. O. C.

DOMAINE BERNARD DEFAIX

Bernard Defaix, cuarta generación de una familia de viticultores, empezó con dos hectáreas en 1959.

Los dos hijos de Bernard se hicieron cargo en la década de 1990 y han estado administrando el dominio durante veinte años. Los viñedos se extienden sobre 2ha de Chablis 1er cru Cotes de Lechet, les Lys y Vaillons, así como los pueblos de Chablis AC y Petit Chablis. En 2009 los viñedos se convirtieron oficialmente en agricultura ecológica y recibieron la certificación oficial Ecocert.

FILOSOFÍA

“Para hacer buenos vinos, se necesitan buenas uvas”.

Por eso, el primer paso para una vinificación exitosa es el trabajo en la viña. La crianza de las vides en agricultura ecológica con un seguimiento muy riguroso permite que las uvas alcancen su punto máximo de madurez y expresión. La uva se vendimia a máquina para tener una mayor flexibilidad de trabajo y se lleva rápidamente a la bodega donde se prensa inmediatamente.

En las tolvas de recolección, existe una cámara en la parte inferior para recolectar el jugo y separarlo de la cosecha para evitar oxidaciones. Luego, las tolvas de recolección se vacían en una cinta transportadora que “alimenta” una de las prensas. Con este sistema, Defaix puede afinar la clasificación y las uvas no se trituran en absoluto. El suave prensado les permite seleccionar los mejores jugos. Finalmente, en la nueva prensa, el fondo de recogida de los jugos tiene unas dimensiones reducidas para que la superficie de contacto entre el aire y el jugo sea lo más pequeña posible. La fermentación alcohólica y luego la fermentación maloláctica se realizan ambas en depósitos de acero inoxidable o en barricas de roble según las cuvées. El vino permanece sobre sus lías finas durante 8 a 12 meses; depende de las características de cada añada y de cada cru. Durante este tiempo se pueden mover regularmente las lías para dar más grasa al vino si la añada lo necesita.

En barrica, movemos las lías por batonage; en tanques, lo hacemos bombeando sin contacto con el aire.

El trasiego generalmente comienza en marzo con el Petit Chablis y termina durante el verano para el premier crus. Para asegurar una clarificación suave, los vinos se clarifican. Luego pasan por una ligera filtración antes de ser embotellados.

● Borgoña Chardonnay

Blanco • 2022 • 75cl. • 20,30€

Las uvas Chardonnay se toman de toda Borgoña y se llevan a Chablis para ser vinificadas por el mismo enólogo que elabora su Grand Cru Chablis • Este vino no ha visto mucho roble y ningún roble nuevo, por lo que la fruta es mucho más prominente • Un chardonnay súper limpio y crujiente con limón fresco, pomelo y un toque de albaricoque.

● Petit Chablis NV

Blanco • 2022 • 75cl. • 22,96€

Composición del suelo: Arcilla y piedra caliza, Período Jurásico Superior (Kimmeridgiano solo para Elevación: 450 - 600 altitud) • Año de plantación del viñedo: 1980 • Época de cosecha: Septiembre • Composición varietal: 100 % Chardonnay • Recipiente de fermentación: tanques de acero inoxidable • Tipo de recipiente de envejecimiento: tanques de acero inoxidable • Duración del envejecimiento antes del embotellado: 8 - 10 meses • Descripción del vino: La familia practica una mezcla de agricultura orgánica, biodinámica y clásica, adoptando de cada filosofía lo que funcionará mejor para sus viñedos, siempre con el mismo objetivo: cosechar uvas con un muy buen nivel de madurez y con toda la personalidad del suelo.

● Chablis

Blanco • 2022 • 75cl. • 26,35€

Nuestras vides de la denominación Chablis se extienden sobre 2 hectáreas, situadas en el corazón del viñedo Chablisienne • Este vino se cría en depósitos de acero inoxidable para respetar la tipicidad de la denominación • Nuestros Chablis se caracterizan por su frescura, potencia y tenacidad • Varietal: Chardonnay • Recipiente de fermentación: tanques de acero inoxidable • Tipo de recipiente de crianza: Tanques de acero inoxidable.

● Chablis 1er Cru “Côtes de Lechet” Reserve

Blanco • 2021 • 75cl. • 36,65€

Las uvas proceden de uno de nuestros viñedos más antiguos, plantado en 1955 por Bernard Defaix y excepcionalmente bien expuesto al sol • Esta “cuvée” se fermenta parcialmente en barricas de roble • La mitad del vino fermenta en barrica y permanece durante 12 meses sobre lías finas con “batonnage” regulares • Recipiente de fermentación: depósitos y barricas de acero inoxidable • Técnica de maceración: batonnage • Duración de la crianza antes del embotellado: 18 meses • Tras la degustación, este vino envejecido en barrica se ensambla con la misma “cuvée” que ha sido envejecida en depósitos de acero inoxidable • La mezcla final se embotella 18 meses después de la cosecha • Esta “cuvée” Reserva transmite toda la potencia de la Côte de Lechet • Exposición: sureste / sur • Año de plantación del viñedo: 1955.

● Chablis 1er Cru “Montee de Tonnerre”

Blanco • 2021 • 75cl. • 44,35€

Situado a la derecha del Grand Crus justo después de Les Clos y Blanchot, tiene una excelente orientación sur/sureste • Los suelos son del período Jurásico Superior (Kimmeridgiano solo para esta parcela) • Chardonnay 100% • El vino se vinifica en barricas de roble de 1 a 5 vinos con “batonnage” regular • De este modo, movemos las lías y enriquecemos el vino sin dejar que los aromas amaderados se impongan • Tras 12 meses de crianza, el vino se embotella con una ligera filtración.

Loire Valley • Sancerre

DOMAINE FRANÇOIS LE SAINT

François le Saint fueron desarrollados por Paul y Benoît Fouassier y por los enólogos Florence y Benoît Chazallon con el objetivo de crear una nueva gama de vinos para Viñedos de la Naturaleza. Los viñedos cubren cerca de 56 hectáreas de viñas de 15 años de edad y el 80% de las cuales están plantadas con la antigua y noble variedad Sauvignon. El dominio utiliza métodos tradicionales y artesanales en el viñedo y se esfuerza por respetar el medio ambiente en la medida de lo posible. En consecuencia, tres cuartas partes del trabajo son realizadas a mano. La prioridad del Dominio es respetar el terroir. Un enfoque biodinámico.

- **Sancerre François le Saint Calcaire** Blanco • 2020 • 75cl. • 25,80€

Variedad de uva: Sauvignon • Suelos: Caliza de Buzançais en el Kimmeridgiano Inferior • Predominantemente meseta de piedra caliza. • Viticultura, Las vides se podan con el método Guyot Simple • Cosechas: Sancerre François le Saint Calcaire procede de viñedos de 25 a 35 años • Rendimientos medios, 50 hl/ha. • La vendimia se despallilla y se lleva a la prensa neumática sobre cinta transportadora para evitar dañar la fruta.

Centre Val de Loire • Loury, Loiret

DOMAINE LES VIGNES SAINT VINCENT

Domaine les Vignes Saint Vincent está situado en la localidad de Monnières, en Loira Atlántico, en el corazón de la denominación Muscadet Sèvre et Maine. La finca abarca actualmente 25 hectáreas de viñedos, principalmente de melón de Borgoña, sobre terroirs de Gneis y Gabro. Desde 2010, el cultivo de estas 25 hectáreas de viñas ha sido biodinámica, favoreciendo la elaboración de vinos de elegancia y alta calidad. Mucho Las añadas de esta finca están certificadas en Agricultura Ecológica. Michel Delhommeau se hizo cargo de la familia negocio en 1992, que ha persistido durante tres generaciones. Ha visto evolucionar su patrimonio pero sobre todo quiere mantenerse a escala humana para ofrecer a los amantes del vino productos con una fuerte identidad.

- **Muscadet Sèvre et Maine “Le Fief Seigneur”** 2022 • 75cl. • 18,75€

DOMAINE MERIEAU

Jean-François Mérieau Touraine

Los vinos clasificados van seguidos de la indicación: Viticultores de padres a hijos desde hace más de tres generaciones, la empresa familiar abarca más de 35 hectáreas. La finca está situada en St-Julien de Chédon, en la margen izquierda del Cher, a 5 kilómetros de Montrichard y 35 kilómetros al sur de Blois. Las vides se encuentran en laderas y beneficiarse de una exposición sur, sureste. El terreno está formado por viñas jóvenes y viñas de más de 50 años. El sótano, excavado desde hace mucho tiempo en la roca, alberga las barricas y garantiza que las botellas envejezcan bien.

- **Touraine Sauvignon Vieilles Vignes “Cœur de Roche”** 2022 • 75cl. • 21,30€

VOUVRAY

Mathieu Cosme Vouvray

Los vinos clasificados van seguidos de la indicación: Desde 1930, cinco generaciones han transmitido en esta familia el amor y la pasión por la profesión. Mathieu Cosme, licenciado en viticultura y enología. El famoso Domaine Huët en Vouvray, decidió tomar las riendas del Domaine de Beaumont en 2005. El viñedo se gestiona íntegramente según los principios de la agricultura ecológica desde 2010, con una Conversión oficial desde 2014 para una etiqueta en 2017.

- **Sparkling Wines Vouvray Brut “Fines Bulles”** 2023 • 75cl. • 9,95€
- **Vouvray sec “Les Promenards”** 2022 • 75cl. • 22,80€

QUINCY

Dominio Gael Felix

Gaël ha adquirido un auténtico saber hacer. Desarrolló una filosofía y un instinto para las propiedades de renombre, como el Domaine du Vieux Télégraphe en Châteauneuf-du-Pape y el Domaine Trimbach en enero de 2022. Su viñedo cubre 6,3 ha; 5,8 ha en Quincy y 0,5 ha en IGP Coteaux du Cher y L'Arnon; lo que le permite vinificar pinot gris “en blanc” sauvignon blanc. La finca se divide en una decena de parcelas, sobre suelos arcillo-silíceos y arcilloso-gravas; la edad media de las viñas ronda los 25 años. Practica una viticultura con “tendencia orgánica”: laboreo superficial, enmienda orgánica “aprobada AB”, control de enfermedades promoviendo el uso de cobre y azufre, en la finca no se utilizan insecticidas. En estas próximas añadas tiene previsto iniciar su conversión al cultivo ecológico. Actualmente está empezando a inspirarse en ciertas prácticas biodinámicas, y eventualmente quiere adaptarlas a sus terruños. Intenta puntuar las manipulaciones de vino con el calendario lunar. Por su tamaño a escala humana, su viñedo le permite ser actor en cada etapa de la vid, desde la bodega hasta la comercialización.

- **Quincy “1ère Confidence”** Sauvignon blanc 2023 • 75cl. • 24,70€

CHINON

Manoir de la Bellonniere

Alexandre Moreau Chinon

El Manoir de la Bellonniere está situado en Cravant-les-Côteaux, en la denominación de origen Chinon. La finca abarca actualmente 27 hectáreas de viñedos, principalmente Cabernet Franc, con una parcela confidencial de Chenín. El viñedo siempre ha utilizado métodos respetuosos con el medio ambiente. Todas las añadas están certificadas como orgánicas, excepto La Bellonniere, que estará certificada como orgánica para el resto. Añada 2021.

● Chinon “Les Battereaux”

Cabernet franc.

Tinto • 2021 • 75cl. • 20,85€

Vallee Saint-Nicolas de Bourgueil

DOMAINE DE LA COTELLERAIE

Gérald et Anne-Claire

Los vinos clasificados van seguidos de la indicación: Es Gérald quien se ocupa ahora de esta preciosa finca familiar de “La Cotellerie” en el corazón de la Denominación de origen San Nicolás de Bourgueil. Repartidas en 26 hectáreas de viñedos: la grava de la terraza, se combinan las calizas silíceas de la ladera baja y los Montils cascajosos del valle del Loira para dar la quinta esencia del Cabernet Franc.

● St Nicolas de Bourgueil “Les Perruches”

Cabernet franc.

Tinto • 2022 • 75cl. • 20,85€

● Magnum St Nicolas de Bourgueil “Les Perruches”

Cabernet franc.

2022 • 150cl. • 40,25€

● St Nicolas de Bourgueil “Le Vau Jaumier”

Cabernet franc.

2022 • 75cl. • 24,65€

VINOS DE SUDÁFRICA

Swartland

BRYAN MACROBERT

● Abbotsdale Syrah

100% Syrah • Durante la fermentación se pisa la uva ligeramente para extraer solo el tanino más fino y más suave. Una vez prensado el vino, se trasiega y cría en barricas grandes y usadas.

Tinto • 2020/21 • 75cl. • 15,90€

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: Vinoteca Tierra, 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 Vinoteca Tierra, 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.

Pedido mínimo para entregas en Madrid (capital) 12 botellas, sin coste para el cliente.

Envíos a resto de comunidad de Madrid y península, coste a cargo del cliente.

Vinoteca Tierra, S.L. - Ronda de Segovia, 7 - 28005 Madrid

Sumiller: Xavier Saludes Prada

Oferta sujeta a cambios y disponibilidad.

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.

Equipo Comercial Distribuidora Tierra 2024

XAVIER SALUDES PRADA

FUNDADOR - SUMILLER

- **EMAIL:** miroygonzalez@gmail.com
- **TEL:** 913 659 628 / 696 938 444
- **INSTAGRAM:** XAWINE

GONZALO ELORZA TORRES

ENÓLOGO-COMERCIAL

- **EMAIL:** comercial.gonzalo@vinotecatierra.es
- **TEL:** +34 663 251 440

JUANA MARI VERGARA MARTÍNEZ

SUMILLER VINOTECA TIERRA MERCADO DE LA PAZ, CLUB DE VINOS Y RRSS

- **EMAIL:** mercado@vinotecatierra.es
- **TEL:** 615 196 743
- **RRSS:** @vinotecatierra

LUISA PRIETO ROS

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN CONTABLE

- **EMAIL:** lprieto@vinotecatierra.es
- **TEL:** 913 659 628

-RAQUEL CAPARRINI

- Contenido RRSS objetivos@vinotecatierra
- **REDES SOCIALES** categorías de los destacados: wine bar, vinos, eventos, vinoteca,

RAÚL HERNANDO GUERRA

REPARTO Y ALMACÉN DE VINOS