



VINOTECA TIERRA

DISTRIBUIMOS PEQUEÑOS GRANDES VINOS



Catálogo de Vinos



2021

Índice

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

D. O. Penedès / Alt Penedès16
JORDI RAVENTÓS.....	16
ENRIC SOLER.....	16
D. O. Penedès (Pacs del Penedès)16
BODEGA COLET • CLÀSSIC PENEDÈS	16
D. O. C. Priorat17
BODEGA JOSEP GRAU VITICULTOR.....	17
BODEGA FREDI TORRES VITICULTOR.....	17
BODEGA • ADEGA PEDRALONGA.....	17
BODEGAS ALBAMAR	17
D. O. Ribera Sacra18
BODEGA ABA SOLLEIRA.....	18
BODEGA SÍLICE VITICULTORES	18
BODEGAS ALBAMAR	19
D. O. Ribeiro19
BODEGAS EL PARAGUAS CENLLE Y RIBADAVIA.....	19
D. O. Ribera del Duero19
BODEGAS DE BLAS SERRANO	19
BODEGA QUINTA MILÚ	20
BODEGAS RAÚL CALVO.....	20
BODEGA GOYO GARCÍA VIADERO Y DIANA SEMOVA GEORGIEVA.....	20
BODEGA BARRANCO	21
D. O. C. Rioja21
BODEGA GERMÁN R. BLANCO.....	21
BODEGA AD LIBITUM	21
OLIVIER RIVIÈRE VINOS	22
LAVENTURA WINES / MACROBERT & CANALS BODEGA Y VIÑEDOS.....	23
D. O. Rueda23
BODEGA MANUEL E ISAAC CANTALAPIEDRA.....	23
SOTOMANRIQUE, VID Y CULTURA.....	23
VINO DE TIERRA DE TORO (ZAMORA)24
BODEGA SOTO Y MANRIQUE, VIÑA Y OLIVO	24
OLIVIER RIVIÈRE VINOS	24
D. O. Txakolí de Álava - Arabako Txakolina24
BODEGA GOIANEA KOOP. E. SARATXO.....	24
D. O. P. Utiel - Requena24
BODEGA CERROGALLINA.....	24
BODEGA BRUNO MURCIANO	25
D. O. Valencia25
BODEGA LACOMARCAL	25
BODEGA BRUNO MURCIANO.....	25
Montes de Toledo25
BODEGAS ZIRIES	25

VINO DE LA TIERRA DE CANGAS / VINOS DE ASTURIAS26
BODEGAS VIÑEDOS OBANCA • DESCENDIENTES J. MARCOS, S.L.	26
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA26
BODEGA GARCIA DE LARA.....	26
D. O. CEBREROS - VALLE DEL ALBERCHE26
SOTOMANRIQUE, VID Y CULTURA.....	26
D. O. VINOS DE MADRID27
BODEGA TINTA CASTIZA.....	27
VERMUT27
AGUARDIENTES Y LICORES REYLIK.....	27
BODEGA DELGADO ZULETA.....	27

Vinos de Alemania 28

RHEINGAU28
LEITZ	28
PFALZ / PALATINADO28
WEINGUT KOEHLER-RUPRECHT	28
FRIEDRICH BECKER	28
JULIUS FERDINAND KIMICH.....	28
RHEINHESSEN29
J. NEUS	29
BATTENFELDSPANIER	29
MOSELA - SARRE - RUWER29
A. J. ADAM	29
MATERNE & SCHMITT	29
MITTEL RHEIN29
WEINGUT RATZENBERGER.....	29

Vinos de Austria 30

COASTAL REGION30
WEINGUT VEYDER MALBERG.....	30

Vinos de Francia..... 30

A. O. C. VOUVRAY - LOIRE30
DOMAINE HUET	30
LE HAUT	30
VINS DES TERROIRS PYRÉNEENS30

IMANOL GARAY.....	30
A. O. P. CÔTES DU ROUSSILLON - IGP CÔTES CATALANES	
TAUTAVEL ET MAURY	31
DOMAINE DES SCHISTES.....	31
A. O. C. MUSCAT DE RIVESALTES	31
DOMAINE DES SCHISTES.....	31
VALLE DU RHONE.....	31
DOMAINE BOTT.....	31
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE.....	32
DOMAINE LOÏC FORIN.....	32
BOURGOGNE CÔTE D'OR - VIGNOLE DE LA CÔTE DE BEAUNE.....	32
DOMAINE JEAN - BAPTISTE BOURDIER.....	32
LANGUEDOC-ROUSSILLON - LANGUEDOC - LA CLAPE.....	32
LE CARTEL.....	32

Vinos de Sudáfrica..... 32

SWARTLAND.....	32
BRYAN MACROBERT.....	32

Copas Zalto..... 34

Vinos de España

IGP Vino de la Tierra de Cádiz

BODEGA MARIO ROVIRA ROLDÁN

(Embotellado por Delgado Zuleta)

- **Tosca Cerrada** Blanco • 2017 • 75 cl. • 15,10€
SACA DE VERANO 2018. • 100% Palomino Fino del pago de Balbaína (Jerez). Vino tranquilo, sin encabezar • Se elabora en la bodega Delgado Zuleta • Suelo de albariza 'basta' (estructura maciza en seco y migajosa en húmedo) • Crianza de 7 meses en bota de manzanilla bajo velo flor.
- **Mosto Tosca Cerrada** Blanco • 2017 • 75cl. • 10,75€
100% PALOMINO FINO DEL PAGO DE BALBAÍNA (JEREZ) • Vino tranquilo, sin encabezar • Se elabora en la bodega Delgado Zuleta • Suelo de albariza 'basta' (estructura maciza en seco y migajosa en húmedo) • Crianza de 15 meses en depósito bajo velo de flor.
- **Tosca de Lentejuela** *350 Botellas* Blanco • 2016 • 75cl. • 22,65€
 100% Palomino Fino de diferentes parcelas en Sanlúcar de Barrameda • Vino tranquilo, sin encabezar • Se elabora en la bodega Delgado Zuleta. Suelo de albariza de estructura maciza en seco y migajosa en húmedo también llamada "Lentejuela" • Crianza: 15 meses bajo velo de flor en botas que contuvieron Manzanilla.

D. O. Jerez - Xéres - Sherry

BODEGA PRIMITIVO COLLANTES

(Chiclana de la Frontera, Cádiz)

- **Viña Matalián** Blanco • 2018 • 75 cl. • 9,20€
 Blanco Joven de Albariza • Palomino fino.
- **Tivo** • Cupo 120 botellas Blanco • 2018 • 75cl. • 33,95€
 Uva Rey • Tipo de crianza: 24 meses sin velo de flor (6 meses en bota de roble americano, 6 meses en depósito de acero inoxidable siempre lleno, y 12 meses en botella).
- **Uva Rey** • Próximamente primavera 2020 Blanco • 2018 • 75cl.
- **Socaire Oxidativo Palomino Fino** Blanco • 75cl. • 2018 • 31,40€
 Blanco de Albariza 2016 • Saca Primavera 2019 • 3 años de crianza oxidativa.
- **Socaire Palomino Fino** Blanco • 75cl. • 16,70€
 Blanco de Albariza • Saca Primavera 2019.
- **Socaire • Magnum- Palomino Fino** Blanco • 15ocl.
 Blanco de Albariza • Suelo Albariza 100% • Fermentado con microlías en barricas de roble americano • Próxima saca primavera 2019 previo desfangado y envejecido 24 meses sin apenas velo de flor.
- **Amontillado Fossi • Palomino Fino** Blanco • 75cl. • 12,10€
- **Amontillado Fossi • Palomino Fino • Mágnum** Blanco • 15Ocl.
 Procede de la fermentación completa de los mostos de uva • Crianza: biológica (velo de flor) de 5 años y oxidativa de 10 años.
- **Fino Arroyuelo Palomino Fino** Generoso • 75cl. • 9,80€
 Crianza biológica (velo de flor) de más de 5 años.
- **Fino Arroyuelo En Rama** Generoso • 75cl. • 12,90€
 Palomino fino.
- **Fino Arroyuelo En Rama Palomino Fino Magnum** Generoso • 15Ocl.
 Crianza biológica (velo de flor) de más de 5 años.
- **Moscatel Oro Los Cuartillos** Dulce • 75cl. • 9,40€
 Uva Moscatel sobre madurada y asoleada, añejez mínima 4 años • Crianza oxidativa.

D. O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

BODEGA HIJOS DE LA ALBARIZA

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

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

BODEGA DELGADO ZULETA

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

(Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

- **Manzanilla La Goya** Generoso • 75cl • 9,20€
100% Palomino • (Manzanilla Pasada) Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor”. Crianza 7 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.
- **Manzanilla En Rama Reposada “Goya XL”** Generoso • 50cl. • 27,65€
100% Palomino • ***OTOÑO 2018*** • Cabeceo de la solera de la Goya y de la “Solera Reservada” de La Goya. Envejecimiento de más de 10 años *Producción: una saca seleccionada.
- **Manzanilla La Goya en Rama Ed. Especial • Magnum** Generoso • 150cl. • 30,00€
100% PALOMINO DE LOS PAGOS DE BALBAÍNA Y MIRAFLORES. • (Manzanilla Reposada) Selección especial de soleras de ‘La Goya’ Larga crianza biológica en botas “de siempre”, más de seis años.
- **Manzanilla Barbiana Casa B. Rodríguez La-Cava** Generoso • 75cl. • 9,20€
100% PALOMINO • (Manzanilla Pasada) • Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor” • Crianza 5-6 años de soleras y criaderas en botas de roble americano.
- **Manzanilla Barbiana En Rama Magnum** Generoso • 150cl.
CASA B. RODRÍGUEZ LA-CAVA • (Manzanilla Pasada) Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor” • 100% Palomino de los pagos de Balbaína • Crianza 7 años de soleras y criaderas en botas roble americano • Selección especial de las soleras de la Bodega B. Rodríguez La-Cava.
- **Manzanilla Entusiástico** Generoso • 75cl. • 17,35€
Ecológica • Orgánica • En Rama
Vino de crianza biológica bajo “Velo de flor” • Producción ecológica. 100% Palomino de albariza del pago de Burujena, del viticultor Pepe Cabral. 2 años de soleras y criaderas en botas roble americano La Goya.
- **Amontillado Monteagudo** Generoso • 75cl. • 17,50€
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. • 50,30€
- **Amontillado Quo-Vadis? -VORRS** Generoso • 75cl • 82,95€
Casa B. Rodríguez La-Cava • Palomino, 40 años crianza biológica y oxidativa en botas de roble americano.
- **Oloroso Monteagudo** Generoso • 75cl • 13,50€
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 • 16,50€
100% Palomino • Vino de crianza biológica en sus inicios y después oxidativa Crianza 12-14 años en total de soleras y criaderas en botas roble americano.
- **Oloroso Medium Las Señoras** Semidulce • 75cl • 15,97€
Vino elaborado a partir de un Oloroso de 14 años con un 20% de mosto de Pedro Ximénez
- **Pedro Ximénez Monteagudo** Dulce • 75cl • 16,55€
100% Pedro Ximénez • Vino dulce de crianza oxidativa obtenido por la fermentación parcial de mostos de uvas de Pedro Ximénez previamente pasificadas parcialmente al sol. • Crianza oxidativa 12-14 años de soleras y criaderas en botas roble americano

● **Manzanilla Cuestecilla**

Generoso • 75cl. • 68,70€

Vino de crianza biológica bajo velo de flor, de la variedad palomino 100%. Más de 6 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas en botas de roble americano • Su graduación alcohólica es de 15% vol. y se presenta en botellas de 75 cl. numeradas a mano con estuche de madera.

BODEGAS ALONSO

(Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

● **Amontillado Sherry 1/15** (Gaspar Florido)

Generoso • 50cl • 84,60€

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

● **Oloroso Sherry 1/14** (Pedro Romero)

Oloroso • 50cl • 84,60€

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

● **Palo Cortado Sherry 1/8** (Fernando Méndez)

Generoso • 50cl • 84,60€

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

Vinos de la Zona de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

BODEGA COTA 45

Albarizatorio • de Ramiro Ibáñez Espinar

Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

● **UBE Carrascal 2016**

Blanco • 2016 • 75cl. • 38,60 €

● **UBE Carrascal 2016 • Magnum**

Blanco • 2016 • 150cl.

Palomino Fino 73%, Palomino de Jerez 16% y Palomino Pelusón 11% • Finca de 'Las Vegas' (Pago de Carrascal) de Sanlúcar • Suelo de albariza muy pura de tipo tosca de antehojelas • Fermentación 1 año en bota de manzanilla muy vieja sin velo de flor

● **UBE Miraflores** • Vino por cupos

Blanco • 2017 • 75cl. • 14,90 €

● **UBE Miraflores • Magnum**

Blanco • 2017 • 150cl.

100% Palomino fino procedentes de 5 parcelas en los Pagos Miraflores Alto y Bajo • Cepas de suelos de albarizas de 3 tipos distintos: lentejuelas, lustrillos y tosca cerrada • Realiza la fermentación cada variedad por separado en bota de Jerez con levaduras en flor • 8 meses en botas de jerez seleccionadas con 2 meses finales con presencia de velo de flor.

● **UBE MAINA** (Vino por cupos 90 botellas) Otoño 2020

Blanco • 2017 • 75cl. • 37,00€

● **UBE MAINA • Magnum** - 3 Unidades

Blanco • 2017 • 150cl.

100% Palomino fino procedentes de 5 parcelas en los Pagos La Maina • Cepas de suelos de albarizas de 3 tipos distintos: lentejuelas, lustrillos y tosca cerrada • Realiza la fermentación cada variedad por separado en bota de Jerez con levaduras en flor. 8 meses en botas de jerez seleccionadas con 2 meses finales con presencia de velo de flor.

● **UBE Paganilla** (Mayo de 2020 vino por cupos)

Blanco • 2016 • 75 cl • Agotado

● **UBE Paganilla • Magnum** (Mayo de 2019 vino por cupos)

Blanco • 2016 • 150 cl.

100% Palomino fino procedentes de 5 parcelas en los Pagos Miraflores Alto y Bajo. Cepas de suelos de albarizas de 3 tipos distintos: lentejuelas, lustrillos y tosca cerrada. Realiza la fermentación cada variedad por separado en bota de Jerez con levaduras en flor. 8 meses en botas de jerez seleccionadas con 2 meses finales con presencia de velo de flor.

● **Agostado Palo Cortado** (Vino por cupos 120 botellas) Otoño 2020

Blanco • 2016 • 75 cl. • Agotado

● **Agostado Palo Cortado • Magnum** - Sólo 3 botellas

Blanco • 2016 • 150 cl.

40% uva rey, 40% perruno y 20% palomino. Fermentación espontánea en 2 botas de 500 litros. Crianza estática de 2 años (4 meses con flor). Embotellado en el estado de un cortado.

● **Agostado Raya Olorosa** (Febrero de 2019 vino por cupos)

Blanco • 2015 • 75 cl. Agotado

● **Agostado Raya Olorosa • Magnum** • (Febrero de 2019 vino por cupos)

Blanco • 2015 • 150 cl.

40% uva rey, 40% perruno y 20% palomino. Fermentación espontánea en 2 botas de 500 litros. Crianza estática de 2 años (4 meses con flor). Embotellado en el estado de un cortado

- **Pandorga • Esencia de Pedro Ximénez** Dulce • 2018 • 37,5cl • 43,15€
- **Pandorga • Esencia de Pedro Ximénez • Magnum-** Sólo 3 botellas Dulce • 2018 • 150cl.
 100% Pedro Ximénez viña La Panesa de 3,30 ha. en el Pago de 2016 Carrascal jerezano. Albarizas concentradas, de barajuelas y tosca cerrada. El mosto de uva asoleada fermenta en bota de roble americano, el vino naturalmente dulce de pasas obtenido, es desliado y envejecido 1 año
- **Pandorga -Tintilla de Rota • Cupo 18 botellas AGOTADO** Dulce • 2016 • 37,5cl • 43,15€
 100% Tintilla de Rota . Producción 300 bot. Carrascal jerezano. Albarizas concentradas, de barajuelas y tosca cerrada. El mosto de uva asoleada fermenta en bota de roble americano, el vino naturalmente dulce de pasas obtenido, es desliado y envejecido 1 año

BODEGA ALBA VITICULTORES

Producción Muy Limitada Fernando Angulo

Vino de Sanlúcar. (Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

- **Manzanilla Miraflores** (Sin SO₂) Blanco • 2018 • 37 cl. • 26,50€
- **Manzanilla las 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. P. Montilla Moriles Córdoba

BODEGA LAGAR BLANCO

Enólogo: Miguel Cruz Marqués

- **Vino de Tinaja Cuesta blanca** Blanco • 2018 • 75 cl. • 8,30€
 100% Pedro Ximénez recién fermentada.
- **Pedro Ximénez** (graduación alcohólica natural) Generoso • 75 cl.
 100% Pedro Ximénez. Crianza oxidativa de 19 años en botas de roble americano.
- **Fino Crianza 7 años*** (graduación alcohólica natural) Blanco • 75 cl. • 10,80 €
 100% Pedro Ximénez. Crianza biológica bajo velo de levaduras. Crianza soleras y criaderas en botas de roble.
- **Oloroso** (graduación alcohólica natural) Generoso • 75 cl. • 25,80€
 100% Pedro Ximénez. Crianza oxidativa de 19 años en botas de roble americano.
- **Amontillado** (graduación alcohólica natural) Generoso • 75 cl. • 28,75€
 100% Pedro Ximénez, Resultado de someter al vino fino a una crianza oxidativa. Mínimo 5 años crianza biológica más de 19 años de soleras y criaderas botas de roble.
- **Palo Cortado Lagar Blanco** (graduación alcohólica natural) Generoso • 75 cl. • 42,15€
 100% Pedro Ximénez. 15 • 2 años crianza biológica bajo velo flor / Crianza oxidativa de 19 años en botas de roble.

D. O. Arlanzas

BODEGA OLIVIER RIVIÈRE VINOS

- **La Vallada** Viñas de Sierra Tinto • 2014 • 75cl. • 18,35€
 Tempranillo de viñas de 15 años de pago 2 ha en Covarrubias. Cultivo ecológico • Altitud 950/1000msnm. Suelos: cascajos, cantos rodados y sílice. Crianza 12 meses en barricas de roble francés e inox.
- **El Cadastro** Viñas de Sierra Tinto • 2015/16 • 75cl. • 33,25€
- **El Cadastro • Magnum-** Viñas de Sierra Tinto • 2011 • 150cl.
 Tempranillo 95% • Garnacha 5% • Viñas de 65 a 85 años de Covarrubias Terroir: La Tizona, La Mula, Amesado, Los Lirios y Quemado. Altitud 950 a 1000msnm. Suelos: cascajos, cantos rodados, sílice. Cultivo ecológico. Crianza 24 meses barrica roble francés.

- **El Quemado** Viñas de Sierra Alocación Tinto • 2015 • 75cl. Agotado
 95% Tempranillo 60 años, 5% Garnacha, Viña El Quemado. Altitud 1.050msnm. Crianza 24 meses en barrica roble francés (10% nueva).

D. O. Bierzo

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA

(Mario Rovira Roldán)

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

BODEGA CASA AURORA • LA VILLA DE ALBARES

Elaboración y viticultura: Germán R. Blanco

(Bierzo Alto) Viticultura Tradicional, Orgánica y Sostenible

- **Biba Viñas Viejas** Vino de Pueblo Blanco • 2018 • 75cl. • Agotado
 Palomino de 70 años de edad, maceración pre fermentativa con sus pie • Crianza de 10 meses en botticella de roble francés, en ánfora y barrica francesa usada.
- **La Bota Biba** Vino de Pueblo • Vino por cupos Blanco • 2017 • 75cl. • Agotado
 Palomino de 70 años de edad, maceración pre fermentativa con sus pie • Crianza bajo velo de flor de 12 meses en bota de oloroso.
- **La Nave** Tinto • 2019 • 75cl.
 Mencía (90%), Garnacha Tintorera y Palomino • Cepas mercenarias • Uva de viñedos viejos comprada a viticultores del Bierzo.
- **Clos Pepín** Vino de Pueblo Tinto • 2018/19 • 75cl. • 11,20€
 Uvas ecológicas: Garnachas de Montaña, Portuguesa (Trousseau), Mencía y Palomino • Crianza 12 meses en diferentes envases • Viñas ecológicas en el pueblo La Villa de Albares.
- **Poula** Vino de Pueblo • Vino por cupos Tinto • 2019 • 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, graníticas • Pisado con los pies y bazuqueos • Crianza 12 meses en ánforas de diferentes tamaños.
- **La Galapana** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2019 • 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.
- **Valdecotina** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado
 Mencía, Portuguesa, Garnacha Tintorera, Garnacha, Palomino, Godello • Viñas de más de 100 años de Amor Fernández en Valdecotina • Altitud 720msnm • Arcilla roja • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósito Ánfora • Crianza 12 meses en 1 barrica de 225l. francesa y usada.

- **Valle Del Río** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2019 • 75cl. • 24,65€
 Garnacha Tintorera (60%), Garnacha (10%), Mencía (10%) Palomino (17%), Godello Viñas de 40 a 100 años del Roso en Valle del Río • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósitos: barricas abiertas • Crianza 12 meses en 1 barrica de 400l. francesa y usada y otra de 225l • Altitud 820msnm • Suelos de Arcilla roja.
- **La Vendañona** Vino de parcela • Vino por cupos Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado
 Mencía (60-70%), Garnacha Tintorera (15%), Garnacha, Palomino, Godello, Doña Blanca • Viñas de +100 años de Amor Fernández en La Vendañona • Altitud 890msnm • Suelo: Arcilla roja • Pisado con los pies y bazuqueos • Depósitos: Ánfora • Crianza 12 meses en 1 barrica de 225 litros francesa y usada.

MENGOBA, BODEGAS Y VIÑEDOS

(Grégory Pérez)

- **Brezo de Grégory Pérez Godello y Doña Blanca** Blanco • 2018 • 75cl. • 10,25€
 Godello viñas de 20 años en Carracedo, Valtuille y Villafranca del Bierzo • Doña Blanca viñedos viejos en vaso en Espanillo, Valtuille y Carracedo.
- **Mengoba Godello sobre Lías** Blanco • 2016/17 • 75cl. • 17,95€
 Godello 100% viñas de 20 años en Carracedo, Valtuille y Villafranca del Bierzo • Crianza 10 meses sobre lías finas en foudre oval de 4.000 litros.
- **Mengoba Las Tinajas • Grégory Pérez** Vino de mesa 450 botellas Blanco • 2015/16 • 75cl. • 44,10€
 Godello viejo 100 % (70 años de edad. Parcelas en Quilos (pedregoso) y Espanillo (pizarra) • Crianza de 6 meses en 2 tinajas de barro • Sin clarificación.
- **Mengoba Las Botas • Grégory Pérez** Sólo 500 botellas Blanco • 2015/16 • 75cl. • 44,10€
 100% Godello viejo de parcelas de más de 70 años de edad • Parcelas en Valtuille y Villafranca Bierzo (arcillo-calcáreo), en Espanillo (pizarra) • El mosto fermenta a baja temperatura • Crianza de 10 meses en 2 botas de manzanilla de 150 años de Bodega.
- **Brezo de Grégory Pérez** Tinto • 2018 • 75cl. • 8,80€
 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 Mencía Alicante Bouschet de Grégory Pérez** Tinto • 2018 • 75cl. • 17,10€
 Mencía de varias parcelas y Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) • Mencía de 80 años en Espanillo a 700msnm. • Suelo pizarra descompuesta y de 50 años en Horta y Villafranca del Bierzo a 550msnm • Suelo arcilloso (alguna parcela zonas arenosas) • Crianza 8 - 10 meses en Foudres de madera.
- **Mengoba de Espanillo** Tinto • 2016 • 75cl. • 25,50€
 Mencía 90%, Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) y Godello • Mencía de 80 años en Espanillo a 700msnm • Suelo pizarra descompuesta • Crianza de 11 meses en Fudres de 2.500 litros • Embotellado sin filtración.
- **El Rebolón • Grégory Pérez** Vino por cupos 600 botellas Tinto • 2016 • 75cl. • 43,80€
 Mencía, Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera) y Godello viejo • Parcelas de viña muy vieja de 90 años, en paraje de Sancho Martín, Parcelas: La Cruz, El 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 barrica de 600 litros. sin filtrar.
- **Estaladiña de Grégory Pérez • Trousseau de Jura** Vino por cupos Tinto • 2016 • 75cl. Agotado
 Estaladiña, viñas de 25 años (en proceso de recuperación por injerto en Cacabelos a 540msnm • Suelo de arcilla con cantos rodados • Crianza de 10 meses. 1 barrica de 500 litros (para la añada 2012).
- **Folie Douce** Dulce • 2015 • 37,5cl. • 55,90€
 Uva: 100 Petit Manseng.

D. O. Binissalem - Mallorca

CA'N VERDURA VITICULTORS

(Enólogo Tomeu Llabrés)

- **Supernova Blanc** • Edición Limitada de 4.200 botellas Blanc • 2017 • 75cl. • 14,40€
 Uva: 100% Moll o Prensal Blanca, Mallorca • Fermentación en inox • Crianza: 5 meses sobre lías con removido cada 3 días • Clarificado y filtrado ligeramente.
- **Ca'n Xicatllá • Blanc de Mantonegro** • En Alocación Blanc • 2017 • 75cl. • 33,00€
 Uva: 100% Mantonegro • Vino de la Tierra de Mallorca • Vino blanco elaborado con uva tinta.

- **Ca'n Verdura Negre** • Edición Limitada de 6.000 botellas Negre • 2018 • 75cl. • 11,70€
 Uvas: 65% Mantonegro, 18% Merlot, 11% Monastrelli y 6% Callet • Viñedos en Binissalem, mínima intervención • Fermentación en inox con maceración de 20 - 35 días • Crianza: 50% 6 meses en barrica de roble francés y americano 225l y 50% en depósitos de acero inoxidable.
- **Supernova Negre** • Edición Limitada de 5.900 botellas Negre • 2016/17 • 75cl. • 16,50€
 Uva: 100% Mantonegro • Crianza: 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros y fudres de 2.000 litros • Fermentación en inox y en tinas troncocónicas de roble francés • Clarificado y filtrado ligeramente • Maceración entre 20 y 40 días.
- **Son Agulló** • Vino por cupos Blanco • 2017 • 75cl. • 35,10€
 Uva: 100% Mantonegro • Vino de parcela de 60 años.
- **Ca Ses Rosetes** Blanco • 2019 • 75cl. • 19,36€
 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.

D. O. Catalunya - D. O. Tarragona

BODEGA VINYES DEL TERRER

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

Enólogo: Josep Serra Viticultura Natural

- **Blanc del Terrer** Blanco • 2017/18 • 75cl. • 9,40€
- **Blanc del Terrer • Magnum** Blanco • 2017/18 • 150cl.
 100% Macabeu • Crianza 6 meses con las lías en depósitos de inox
- **Terrer D'Aubert** Tinto • 2015/16 • 75cl. • 14,80€
 85% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha • Cepas 45 años • Fermentación en inox. + 12 meses en barricas de roble francés.
- **Nus del Terrer** Tinto • 2015/16 • 75cl. • 22,00€
- **Nus del Terrer • Magnum** Tinto • 2015 • 150cl.
 85% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon • Cepas 40 años • Crianza 14 meses en barricas de roble francés • Capacidad guarda: 5 años.
- **Terrenal d'Aubert Dolç** Dulce • 2015 • 37,5cl. • 13,65€
 85% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon • Crianza 10 meses en barriles de roble francés.
- **Terrenal d'Aubert Ranci** Generoso • 37,5cl. • 21,20€
 Vino reposado en damajuanas y barricas roble francés con unas madres de más de 30 años.

D. O. Cava

BODEGA CAVA GUILERA

Pequeña bodega familiar especializada en la elaboración artesanal de cavas de larga

crianza: Reserva y Gran Reserva

- **Guilera Brut Nature Reserva** Cava • 75cl. • 10,95€
 Fresco y equilibrado • Azúcar: Brut Nature [sin adición] • Crianza: Reserva [36 - 48 meses] • Variedades: Xarel·lo - Macabeu - Parellada • Fecha de degüelle en la contra etiqueta • Conservación inferior a 18°C • Servicio 4 - 5°C • Alcohol 12% vol.
- **Guilera Xarel·la Verde** Cava • 75cl. • 18,95€
 Fresco y elegante • Azúcar: Brut Nature [sin adición] • Crianza: Gran Reserva [60 meses] • Variedades: 100% Xarel·lo • Fecha de degüelle y cosecha en la contra etiqueta • Conservación inferior a 18°C. Servicio 6 - 8°C • Alcohol 12% vol. • Cava monovarietal 100% xarel·lo. B
- **Guilera Agosarat Brut Nature Gran Reserva** Cava • 75cl. • 36,20€
 Edición Especial Grandes Cosechas 2006 • Momento Sosegado [140 meses] un punto y aparte • Azúcar: Brut Nature [sin adición] • Crianza: Gran Reserva [140 meses] • Variedades: Xarel·lo - Macabeu - Parellada • Fecha degüelle y cosecha en la contra etiqueta • Conservación inferior a 18°C. • Servicio 6 - 8°C Alcohol 12% vol.

D. O. Conca de Barberá

SUCCÉS VINÍCOLA

(Albert Canela y Mariona Vendrell)

- **El Pedregal** • viticultura ecológica Blanco • 2018 • 75cl. • 20,75€
Viñedo de 1970 en Cabra del Camp, altitud 600msnm • Suelo: flor • Fermentación espontánea dep. acero inox. • Sin Crianza 1 año en botella • Recomendación: Decantar previamente
- **Experiencia Parellada** • viticultura ecológica Blanco • 2018 • 75cl. • Agotado
Brisada • Fermentación espontánea en inox. • Fermentado con pieles.
- **Cuca del Llum** • viticultura ecológica Tinto • 2018 • 75cl. • 9,90€
Fermentación espontánea en inox. • Maloláctica espontánea.
- **El Mentider** fincas 1,2 Ha Tinto • 2016/17 • 75cl. • 15,95€
Crianza 6 meses aprox. barricas roble de Borgoña de 225l.

BODEGA FREDI TORRES VITICULTOR

- **Pomagrana** Tinto • 2018 • 75cl. • 10,40€
Trepat 100% • Cultivo ecológico • Suelos arcillo - calcáreos • Vendimia manual.

D. O. Calatayud

NORREL ROBERTSON M.W

El Escocés Volante

- **Manda Huevos Doble Yema** Vino de parcela Carramainas Blanco • 2015/16 • 75cl. • 26,00€
Uvas Macabeo 90% otra variedades, suelo arcilla roja, limoso con las añadas un corte 50% de 2015 y 50% de 2016 elaborado en huevos de 900Lly barricas usadas • El 2015 estuvo 30 meses sobre lías y 2016 18 meses con lías.
- **Mazuelo Carignan** Tinto • 2017 • 75cl. • 26,00€
100% Mazuelo (Cariñena)
- **Manga del Brujo** Tinto • 2015/17 • 75cl. • 10,85€
70% Garnacha ,10% Tempranillo, 15% Syrah, 5% Mazuelo • Viñas de suelos de Calatayud.
- **El Mondongo** Tinto • 2015/16 • 75cl. • 19,50€
85% Garnacha Tinta Fina, 11% Syrah, Garnacha Blanca, Moristel, 4% Bobal • Viñas procedentes de 5 parcelas distintas, fermentación espontánea en depósitos abiertos, bazuqueo a mano sin remontado • Envejecido durante 18 meses en
- **Manda Huevos “Caña Andrea”** Vino de parcela Tinto • 2016/17 • 75cl. • 26,00€
Garnacha, Moristel, Bobal y Garnacha Blanca.
- **El Cismático** Tinto • 2016 • 75cl. • 39,00€
Garnacha Viñas Viejas 100% en Villarroya de la sierra de parcela El Mimbrenal • Parcelas de 900 metros altitud, fermentación en cemento con bazuqueos suaves • Larga maceración, segunda fermentación maloláctica contacto con hollejos y 13 meses.

D. O. Sierras de Málaga

BODEGA VICTORIA ORDÓÑEZ

- **La Ola del Melillero** Blanco • 2018 • 75cl. • 14,85€
Variedades autóctonas Pedro Ximénez 85% y Moscatel • Parcelas de secano suelo pizarras de origen arcilloso, de tipo metamórfico marino • Vendimias en agosto muy tempranas, fermentación en inox 10% en barricas usadas.
- **Monticara** 3.585 botellas Blanco • 2017/18 • 75cl. • 28,10€
100% Moscatel de Málaga • Viñedos viejos situados en Los Romanes en la Alta Axarquía • Altitud de 800 - 1000msnm, suelo de esquistos (pizarra) y cuarzo blanco • Fermentación en barricas de roble francés usadas • Crianza en las mismas con batonage.

● **Voladeros**

Blanco • 2017/18 • 75cl. • 28,10€

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

D. O. Montsant

JOSEP GRAU VITICULTOR

● **Vespres Blanc**

Blanco • 2018 • 75cl. • 13,70€

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

● **L'Efecte Volador Blanco**

Blanco • 2018 • 75cl. • 9,45€

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

● **Granit**

Blanco • 2018 • 75cl. • 21,55€

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

● **Regina** Sólo 800 botellas

Rosado • 2018 • 75cl. • 21,70€

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

● **L'Efecte Volador**

Tinto • 2018 • 75cl. • 9,60€

● **L'Efecte Volador • Magnum**

Tinto • 2018 • 150cl.

● **L'Efecte Volador • Doble Magnum**

Tinto • 2018 • 300cl.

● **L'Efecte Volador • 5l**

Tinto • 2018 • 500cl.

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

● **Una Nit en Globus**

Tinto • 2017/18 • 75cl. • 11,40€

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

● **Vespres Vinyes Velles**

Tinto • 2017 • 75cl. • 13,85€

● **Vespres Vinyes Velles • Magnum**

Tinto • 2017 • 150cl.

● **Vespres Vinyes Velles • Doble Magnum**

Tinto • 2017 • 300cl.

● **Vespres Vinyes Velles • 5l**

Tinto • 2017 • 500cl.

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

● **La Florens**

Tinto • 2017 • 75cl. • 22,40€

● **La Florens • Magnum**

Tinto • 2017 • 150cl.

● **La Florens - Doble Magnum**

Tinto • 2017 • 300cl.

● **La Florens - 5l**

Tinto • 2017 • 500cl.

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

● **Territori**

Tinto • 2017 • 75cl. • 26,90€

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

- **Rogers** Tinto • 2016/17 • 75cl. • 35,95€
 100% Garnacha • Finca La Serra d'Almos (sur D. O. Monsant) Altitud 229m • Viñas de 35 - 40 años de edad suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudre troncocónico controlada • Envejecimiento de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco • Sin clarificar ni filtrar.
- **Figuerals Garnacha** Tinto • 2016/17 • 75cl. • 35,95€
 100% Garnacha • Finca La Serra d'Almos (sur D. O. Monsant) • Altitud 280m, suelo arcilloso calcáreo • Viñas de 35 - 40 años de edad en suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudre troncocónico controlada • Envejecimiento de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco • Sin clarificar ni filtrar.
- **Figuerals Samso** Tinto • 2016/17 • 75cl. • 35,95€
 100% Mazuelo de la Serra d'Almos (sur D. O. Monsant) • Altitud 285m • Viñedos de 35 - 40 años de edad, suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudres troncocónicos • Envejecimiento de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco • Sin clarificar ni filtrar.
- **Maimo** Tinto • 2016/17 • 75cl. • 35,95€
 100% Garnacha • Finca La Serra d'Almos (sur D. O. Monsant) • Altitud 229m, viñedos de 35 - 40 años de edad, suelo arcilloso calcáreo • Fermentación en foudres troncocónicos • Envejecimiento de 14 meses en foudres de 2.000l de capacidad de roble austriaco • Sin clarificar ni filtrar.

D. O. Monterrei

NORREL ROBERTSON M.W

El Escocés Volante

- **The Cup & The Ring** 2016 • 75cl. • 10,65€
 Godello

Navarra

ASEGINOLAZA & LEUNDA

- **Txuria** Blanco • 2019 • 75cl. • 14,90€
 100% Viura • Viñas viejas • Criado sobre sus lías durante 6 meses en depósito inox. y 3 meses mas en barricas grandes de 400l de roble francés de Borgoña • Producción de 2017 botellas numeradas.
- **Kauten** Tinto • 2019 • 75cl. • 12,80€
 100% Garnacha Tinta • Crianza de 6 meses • Producción de 999 botellas.
- **Matsanko** Tinto • 2019 • 75cl.
 100% Garnacha • Fermentación uva entera sin despallillar.
- **Cuvée** Tinto • 2018 • 75cl. • 18,20€
 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.
- **Camino de La Torraza** Tinto • 2018 • 75cl. • 24,45€
 75% 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 • 2018 • 75cl. • 24,45€
 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 • 2018 • 75cl. • 24,45€
 100% Garnacha • Vino de parcela de un pequeño viñedo de 0.2 Ha • Criado durante 8 meses en una bodega 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 • 75cl. • 8,85€
 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 15° • Vino de mínima intervención • Algunos de los vinos han realizado la fermentación maloláctica • Coupage en acabar las fermentaciones • Filtraje y sulfitado antes de embotellar.
- **Las Someras Rosado** Blanco • 75cl. • 8,85€
 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 15° • Vino de mínima intervención • Algunos de los vinos han realizado la fermentación maloláctica • Coupage en acabar las fermentaciones • Filtraje y sulfitado antes de embotellar.
- **Las Someras Tinto** Blanco • 75cl. • 8,85€
 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 15° • Vino de mínima intervención • Algunos de los vinos han realizado la fermentación maloláctica • Coupage en acabar las fermentaciones • Filtraje y sulfitado antes de embotellar.
- **Tardatio** Blanco • 2017/18 • 75cl. • 12,50€
 100% Malvasía Rosada de Sitges • Viñedos de 5ha en terrenos calcáreos del Garraf • Cepas de 7 años de edad • Prensado suave, fermentado en deposito 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 deposito 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 • 75cl. • 18,90€
 100% Xarel·lo • Suelos arcillocalcáreos • Fermentación con levadura indígena y temperatura controlada de 16°C 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)

- **Improvisació** Blanco • 2016 - 2017 • 75cl. • 25,70€
 100% Xarel·lo de 40/65 años • Parcelas 1.3 ha • Sisqueta, Darrera Casa y Vinya 90 • Fermentado y criado 8 meses barricas roble francés de 300l de 2º, 3º y 4º año y depósitos de cemento.
- **Espenyalluchs, Vi de la finca • Xarel·lo Vinya de Coster** Blanco • 2017 • 75cl. • 43,70€
 100% Xarel·lo • Viña de Xarel·lo en ladera a 400msnm plantación en vaso tradicional • Crianza foudres austriacos de 500l durante 12 meses.
- **Nun, Vinya Dels Tau** Blanco • 2017 • 75cl. • 46,90€
- **Nun, Vinya Dels Taus • Magnum** Blanco • 2017 • 150cl.
 100% Xarel·lo de 69 años. Parcela 0.78 ha • Vinya dels Taus. Suelos: arena 45%, limos 29%, arcilla 26% • Fermentación con levadura indígena y crianza 8 meses en barricas de roble francés de 300l (50 % nuevas) • Producción 8 barricas.

D. O. Penedès (Pacs del Penedès)

BODEGA COLET • CLÀSSIC PENEDEès

Espumoso • Método Tradicional

- **Tradicional Extra Brut** • Primera añada 1994 • 50.000 botellas/año. Espumoso • 75cl. • 12,50€
 55% Xarel·lo, 35% Macabeu y 10% Parellada. Vino donde preserva la parte frutal y su acidez siempre natural que marca la tierra. Crianza en rima de 24 meses.

- **Gran Cuvée Extra Brut** • Primera añada 1995 • 13.500 botellas/año Espumoso • 75cl. • 15,25€
 70% Chardonnay, 20% Macabeu y 10% Xarel·lo • Vino de la bodega que más tiempo permanece en crianza en contacto con las levaduras tras la segunda fermentación en botella antes de su degüelle • Suelo arcillo-calcáreo, con una crianza de 24 meses en rima.
- **Assemblage Extra Brut** • Primera añada 1996 • 8.000 botellas/año Espumoso • 75cl. • 25,00€
 55% Pinot Noir y 45% Chardonnay • Se elabora mediante vinificación en blanco de las 2 variedades de manera casi siempre conjunta • Crianza en rima de 30 meses
- **Gran Cuvée Rose** Espumoso • 75cl. • 15,25€
 Pinot Noir, Merlot • 24 meses en rimas.
- **Colet Navazos Extra Brut** Espumoso • 2016/17 • 75cl. • 15,50€
- **Colet Navazos Extra Reserva** Espumoso • 75cl. • 19,50€

D. O. C. Priorat

BODEGA JOSEP GRAU VITICULTOR

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

BODEGA FREDI TORRES VITICULTOR

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

BODEGA • ADEGA PEDRALONGA

Godos, Caldas de Reis (Pontevedra)

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

- **Albariño Terra de Godos** Blanco • 2018 • 75cl. • 9,85€
 Albariño 100% de Val do Umia • Viñas de 30 años en la propiedad • Fermentación espontánea con levaduras autóctonas.
- **Albariño Pedralonga** Blanco • 2018 • 75cl. • 16,35€
 Albariño 100% • Cepas de mas de 45 años en la propiedad • Fermentación sobre lías con levadura autóctona y espontánea • También fermentación maloláctica para equilibrar acidez del vino de manera natural.
- **Carolina Pedralonga** Blanco • 2017 • 75cl. • 17,30€
 Caiño Blanco 100% • Cepas de más de 25 años en la propiedad • Fermentación sobre lías con levadura autóctona y espontánea • También fermentación maloláctica para equilibrar acidez del vino de manera natural.
- **Tinto DoUmia** Tinto • 2016 • 75cl. • 12,45€
 70% Mencía, 20% Caíño, 10% Espadeiro • Tinto criado en inox. sobre lías entre 9 y 12 meses sin filtrar.

BODEGAS ALBAMAR

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

Enólogo: Xurxo Alba Padín

- **Albamar** Blanco • 2018 • 75cl. • 13,45€
 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 • 2018 • 75cl. • 15,70€
 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.
- **Sesenta e Nove Arrobas** Blanco • 75cl. • 26,50€
 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** Blanco • 75cl. • 26,30€
 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.
- **Albamar O Esteiro** Tinto • 75cl. • 22,90€
 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 • 75cl. • 30,35€
 100% Espadeiro • En Galicia, apenas el 0,8% del vino es tinto • O Esteiro da nombre a tres monovarietales tintos • En este caso, Espadeiro, la variedad más equilibrada de todas ellas en comparación con la Caiño y la Mencía.
- **Albamar Mencía** • Vino por cupos Tinto • 75cl. • Agotado
 100% Mencía
- **Albamar Caiño** Tinto • 75cl. • Agotado
 100% Caiño

D. O. Ribera Sacra

BODEGA ABA SOLLEIRA

Mencía 100% • 2,4ha

- **Aba Solleira** Blanco • 2017 • 75cl. • 15,90€
 100% Mencía • Casundila, San Xés A Peroxa, Ourense • Suelo: sábrago arenoso de origen granítico con algo de arcilla • Clima atlántico a 300 metros de altitud exposición sur • Fermentación en pequeños depósitos de inox con sus lías 6 meses.

BODEGA SÍLICE VITICULTORES

Enólogo Fredi Torres

- **Sílice Blanco** Blanco • 2018 • 75cl. • 17,85€
 Treixadura, Palomino, Albariño y otras variedades • Viñedo ubicado en el cañón del Río Sil • Suelos: mayoritariamente formados por granito, arena y pizarra. • Levaduras autóctonas • Vinificación: fermentación parcial en bodega nueva • Crianza: 8 meses sobre lías en acero inoxidable • Vendimia : manual en cajas de 15kg.
- **Sílice Mencía** Tinto • 2018 • 75cl. • 15,85€
 80% Mencía, 18% Albarello, Garnacha, Tintorera, Merenzao y 2 % uva blanca • Vendimia: manual en cajas de 15kg • Viñedo ubicado en el cañón del río Sil • Suelos mayoritariamente formados por granito, arena y pizarra. • Levaduras autóctonas • Vinificación: 80% despalillado y 20% uva entera, fermentación & maloláctica en foudre de madera usada y tina de hormigón. • Crianza: 9 meses sobre lías en foudre, tina inox y hormigón.
- **Sílice Xabrega** Tinto • 2018 • 75cl. • 35,60€
 85% Mencía, 13% Garnacha Tintorera 2% uva blanca • Viñedos ubicados en el cañón del Sil • Suelos mayormente formados por granito descompuesto y mica • Levaduras autóctonas • Vinificación: 100% despalillado, fermentación y maloláctica tina inox. • Crianza: 4 meses en bodega nueva • Alcohol: 12,5% • Acidez volátil: 0,52g/l • Acidez total: 4,7g/l • SO2 total: 42mg/l • SO2 libre: 13mg/l • Producción: 296 bot. de 75cl • Embotellado a mano con una ligera filtración.
- **Sílice Finca Lobeiras** Tinto • 2016 • 75cl. • 84,80€
 85% Mencía, 15% Albarello y Merenzao • Finca Lobeiras ubicada en el cañón del río Sil.
- **Sílice Finca Romeu** Tinto • 2016 • 75cl. • 84,80€
- **Sílice Finca Rosenda** Tinto • 2016 • 75cl. • 84,80€

BODEGAS ALBAMAR

Enólogo y Productor: Xurxo Alba Padín

Zona de producción: montañas de la Ribeira Sacra

● Fusco

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.

Tinto • 2017 • 75cl. • 13,95€

● Nai

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.

Tinto • 2017 • 75cl. Agotado

D. O. Ribeiro

BODEGAS EL PARAGUAS CENLLE Y RIBADAVIA

(Valle del Avia • Ourense • Galicia)

Marcial Pita / Enólogo: Felicísimo Pereira

● Agás Do Tempo • Producción limitada

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

Blanco • 2018 • 75cl. • 14,75€

● El Paraguas Atlántico

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

Blanco • 2016/17 • 75cl. • 20,70€

● La Sombrilla • Producción Limitada

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

Blanco • 2016/17 • 75cl. • 39,70€

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

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

Blanco • 2016/17 • 75cl. • Agotado

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

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

Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado

D. O. Ribera del Duero

BODEGAS DE BLAS SERRANO

Fuentelcésped y Fuentespina (Burgos)

Enología: Sophie Kuhn

● DBS Albillo Mayor *804 Botellas Numeradas*

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

Blanco • 2015 • 75cl. • 30,40€

● Phyllos

Tinto • 2014 • 75cl. • 12,80€

● Phyllos • Magnum

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

Tinto • 2013/14 • 150cl.

- **De Blas Serrano** Tinto • 2012 • 75cl. • 21,60€
- **De Blas Serrano • Magnum** Tinto • 2012 • 150cl.
 Tinta del País 100% de 7 Viñas + de 58 años, en vaso, sin riego • 7 Majuelos: Valdubón, Carremontejo, La Cañada Ancha (viejo), Nava, Cantosales (viejo), El Quiñón y El Tarraso (Viejo) en Fuentelcéspedes y Fuentespina • Suelo Calizo • Altitud 860-950 msnm • Fermentación maloláctica: 50 % en depósitos y 50 % en barricas • Crianza 18 meses en barricas de roble francés.
- **Mathis** *1.423 botellas* Tinto • 2010 • 75cl. • Agotado
 Tinta del País 100% de 2 viñas, de 75 a 125 años en vaso sin riego • Majuelos: El Cerezo y Los Cerezos (Fuentelcéspedes) • Suelo: calizo • Altitud 892msnm • Crianza +18 meses barricas nuevas roble francés 100%.

BODEGA QUINTA MILÚ

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

Elaboración: Germán R. Blanco / José Luis Herrero

Viticultura: Enrique Herrero / José Luis Herrero

- **Milú** • Vino de Pueblo febrero 2019 Tinto • 2018 • 75cl. • 9,10€
 Tinta del País, edad cepas 55 años de media (viñedos 10 parcelas en La Aguilera) • Suelos mayoritariamente arcillo-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 Noviembre 2019 Tinto • 2018 • 75cl. • 15,00€
 Tinta del País, cepas 75 años de media (viñedos 6 parcelas en La Aguilera) • Suelos areno-arcillosos y arcillo-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** • Vino de Parcela Vino por cupos Tinto • 2016 • 75cl. • Agotado
 Tinta del País, cepas de 40 años • Viñedo: Trascuento - 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 150 Botellas Tinto • 2018 • 75cl. • 22,75€
 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: 15 meses en barricas francesas usadas de 225 litros.
- **Quinta Milú Bellavista** • Vino de Parcela 90 Botellas Tinto • 2018 • 75cl. • 22,75€
- **Quinta Milú Bellavista Ánfora** • Vino de Parcela 12 Botellas Tinto • 2018 • 75cl. • 22,75€
 Tinta del País, cepas 80 años • Viñedo: Bellavista • Suelo de gravas • Altitud: 930msnm • Pisado tradicional con pies • Fermentado en ánforas de barro* y crianza 13 meses en las mismas (*Tinajas creadas en Girona por el artesano Eloi Bonadona).
- **Quinta Milú Valdevicente** • Vino de Parcela 12 Botellas Tinto • 2018 • 75cl. • 22,75€
 Tinta del País, cepas + 100 años • Viñedo Valdevicente • Pisado tradicional con pies • Suelo arcillo-calcáreo con arenas graníticas descompuestas • Altitud: 940msnm. Crianza: 14 meses en barricas francesas usadas de 225 litros.

BODEGAS RAÚL CALVO

Caliel

- **Cosecha** Tinto • 2018 • 75cl. • 6,00€
 Tempranillo
- **Roble** Tinto • 2018 • 75cl. • 8,10€
 Tempranillo • 4 meses de crianza
- **12 meses** Tinto • 75cl. • 9,80€
 Tempranillo • 12 meses de crianza
- **Crianza** Tinto • 75cl. • 11,70€
 Tempranillo • 14 meses de crianza

BODEGA GOYO GARCÍA VIADERO Y DIANA SEMOVA GEORGIEVA

(Olmedillo de Roa, Villanueva de Gumiel y Anguix)

- **Goyo García Blanco** Blanco • 2018 • 75cl. • 23,75€
 Albillo Mayor y Malvasía • Viñedo de 40 años • Elaborado en inox. durante 4 meses.
- **Goyo García Joven de Viñas Viejas** Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado
 100% Tinta Fina • Viñedo de 40 años • Elaborado en inox. durante 4 meses.

- **García Georgieva** “Finca los Guijarrales” Tinto • 2017/18 • 75cl. • Agotado
 Graciano 100% • Finca Cascorrales • Tipo de suelo: canto rodado. • Crianza: 12 meses en barricas de roble centro europeo muy viejas • Vino de Mesa Ribera del Duero.
- **Goyo García Crianza “Los Quemados”** de Viñas Viejas Tinto • 2017/18 • 75cl. • 21,30€
 100% Tinta Fina • Viñedo de 40 años • Elaborado en inox. durante 4 meses y 12 meses en barricas usadas de 225 litros • Suelos de cantos rodados.
- **Finca El Peruco** • 2.300 botellas Tinto • 2014/16 • 75cl. • 37,20€
 Tinta Fina y Albillo, viñas en Anguix (Noreste) (Burgos) • Suelos: arena blanca con canto rodado • Altitud: 900msnm. Crianza 16-20 meses en viejas barricas de 225.
- **Finca Valdeolmos** • 1.900 botellas Tinto • 2014/16 • 75cl. • 37,20€
 Tinta Fina y Albillo mayor en Villanueva de Gumiel (Noreste) (Burgos) • Suelos arenas sobre calcáreo • Altitud: 890msnm • Crianza 16-20 meses en barricas viejas de 225l.
- **Finca Viñas de Arcilla** • 1.700 botellas Tinto • 2014/16 • 75cl. • 37,20€
 Tinta Fina, viñas en Anguix (Sur) (Burgos) • Suelos arcilla roja y arenas • Altitud: 810msnm • Crianza 16-20 meses en barricas viejas de 225l.
- **Goyo García Viadero Reserva Especial** Tinto • 2012/14 • 75cl. • 83,00€
 Mezcla de una barrica de Valdeolmos 2010 y Peruco 2010 • Por el coupage de los dos vinos es 95% Tinta Fina y 5% de Albillo • Crianza 22 meses en barricas de roble centro europeo muy viejas.
- **Goyo García Viadero Reserva 1986** Tinto • 1986 • 75cl. • 120,00€

BODEGA BARRANCO

Xavier Saludes y Guillermo Fernández -Enólogo

- **Barranco** Vino De Parcela 1 Ha Tinto • 2014 • 75cl. • 19,50€
 Garnacha 100% de 95 años de Fuentelcésped, en vaso, sin riego • Cepas salteadas en majuelos más de 95 años • Altitud 890-925msnm • Fermentación espontánea • Levadura autóctona 100 % raspón • Suelo calcáreo arenoso en parcela de roca madre de granito filtración • Crianza más de 12 meses en barrica de roble francés usada de tercer año.

D. O. C. Rioja

BODEGA GERMÁN R. BLANCO

(San Adrián, Navarra • Rioja Baja)

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

Viticultura Tradicional, Orgánica y Sostenible

- **La Bicicleta Voladora** Cosecha Tinto • 2018 • 75cl. • 9,10€
 Tempranillo y Viura de 18 - 48 años • Viñedos Los Riscos y La Hoya • Altitud 335/359msnm • Suelo: Arcilloso calcáreo con elevada pedregosidad • Fermentación en depósitos de hormigón • Crianza 7 meses en depósitos de hormigón y huevos Flex tank.
- **La Bicicleta Voladora** Crianza Tinto • 2017 • 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 7 meses en depósitos de hormigón y huevos Flex tank.

BODEGA AD LIBITUM

(Bodegas de Juan Carlos Sancha) (Rioja Alta)

Viticultura orgánica (uva producida con certificado ecológico)

- **Ad Libitum Tempranillo** Blanco • 2018 • 75cl. • 10,35€
 100% Tempranillo blanco • Viñedos plantados en 1997 • Altitud 565msnm • Valle del Najerilla • Fermentación en inoxidable. Vino joven, sin crianza.
- **Ad Libitum Maturana Blanca** Blanco • 2018 • 75cl. • Agotado
 100% Maturana Blanca • Viñedos plantados en 1997 • Altitud 565msnm • Valle del Najerilla • Fermentación a 18º en barrica de 500 litros francesa • Tronçais 3 meses sobre lías.
- **Ad Libitum Maturana Tinta** Tinto • 2018 • 75cl. • 11,35€
 100% Maturana Tinta, procede de 17 cepas en un viejo viñedo de Navarrete • Viñedo plantado en 1997 • Alt. 565msnm. en terrazas suelo arcillo-calcáreo • Crianza con sus lías 11 meses barricas nuevas roble francés (Tronçais).

- **Ad Libitum Monastel de Rioja** Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado
 100% Monastel de Rioja • Viñedo en terrazas, altitud de 565msnm • Crianza 11 meses en barricas nuevas de roble francés (Tronçais) 500l.
- **Peña el Gato Garnacha Viñas Viejas** Tinto • 2018 • 75cl. • 16,40€
 Garnacha Viñas Viejas • Viñedo de 1917 “Finca Peña El Gato” de 0,5 ha en vaso • Altitud 750msnm • Producción limitada. Crianza con sus lías 13 meses barricas nuevas roble francés (Tronçais).
- **Peña el Gato Garnacha Viñas Viejas Natural *Sin SO₂*** Tinto • 2018 • 75cl. • Agotado
 Garnacha Viñas Viejas • Viñedo de 1917 “Finca Peña El Gato” de 0,5 ha • Fermentado 11 meses en barrica de roble francés de 500 litros • Elaborado sin sulfuroso añadido. Producción limitada.
- **Vinos Singulares Cerro La Isa Blanco** Blanco • 75cl. • 48,80€
 Viticultura ecológica • Garnacha Blanca, Malvasía, Viura y Turruntés • Viñedo singular plantado en 1906 en la comarca del Alto Najerilla • Suelo: Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro • Fermentación a 16º c, en barricas nuevas de 500 litros de uno de los mejores robles de Francia • Vino fermentado en barrica, con una permanencia de 8 meses en la barrica con las lías • Producción: 600 botellas.
- **Vinos Singulares Cerro La Isa Tinto** Tinto • 75cl. • 48,80€
 Viticultura ecológica • 100% Garnacha Tinta • Viñedo singular plantado en 1906 en la comarca del Alto Najerilla • Suelo: Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro • Tras su despalillado manual, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza • El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 18 meses • Crianza: 18 meses en barricas de 500 litros de capacidad de uno de los mejores robles de Francia • Producción: 600 botellas.

OLIVIER RIVIÈRE VINOS

(Rioja Alta, Baja y Alavesa)

- **La Bastid** Blanco • 2018 • 75cl. • 21,50€
 85% Viura, 15% Malvasía y Garnacha Blanca • Viñas de Labastida • Suelo arcilla, caliza • Crianza 10 meses barricas en de roble francés nuevo • Rioja Alavesa.
- **Trotamundos** Blanco • 2015/16 • 75cl. • 36,90€
 100% Garnacha Blanc • Suelo de arcilla y cáliz • Altitud 500msnm • Crianza de 18 meses en barrica de roble francés de 600 litros.
- **Mirando Al Sur** Vendimia seleccionada Vinos por cupos Blanco • 2016/17 • 75cl. • 68,70€
 Viura 100% • Viñas de más 50 años de Labastida • Cultivo ecológico • Suelos: cascajos, cantos rodados y sílice • Altitud 600-700msnm • Fermentación en bota de 500 litros • Crianza: 18 meses y más de 1 año en depósito sobre lías.
- **Rayos UVA** Vendimia seleccionada Tinto • 2018 • 75cl. • 11,50€
 50% Tempranillo, 35% Garnacha y 15% Graciano de Aldeanueva de Ebro • Suelos arenosos con cantos rodados • Crianza 5 meses en inoxidable. (Rioja Baja).
- **Gabaxo** Agotado próxima añada 2018 Tinto • 75cl. • 17,75€
 100% Garnacha • Cupage de viñas viejas (uvas enteras) de Cárdenas (Rioja Alta) y viñas (uvas despalilladas) de Aldeanueva de Ebro (Rioja Baja) • Crianza 9 meses barricas roble francés usado 500 litros y 3 meses en fudres usados.
- **Ganko** Vendimia Seleccionada Tinto • 2016 • 75cl. • Agotado
 80% Garnacha de Cárdenas (Rioja Alta) y Mazuelo 20% • Viñas muy viejas en laderas, suelos de arcilla • Crianza 16-18 meses en barricas de roble francés usado (Ensamblaje después de la crianza).
- **Las Viñas de Eusebio** Vendimia Seleccionada Vino por cupos Tinto • 75cl. • 51,35€
 Vino dedicado a Eusebio Santamaría (propietario de Bodega El Fabulista) • Tempranillo de 3 viñas propias de 15 años edad en Laguar (Rioja Alavesa) • Sólo cepas con entre 4 y 6 racimos • Suelos: arenisca-calcáreo • Altitud 700msnm • Vinificación 50% con raspón, 50% despalillado en depósitos de hormigón abiertos • Crianza 16 meses en barricas de 500 litros y fudres.
- **Losares** (Olivier Rivière, propiedad) Vino por cupos Tinto • 75cl. • 120,70€
 95% Garnacha de viñas propias de 1930 en Navaridas (Rioja Alavesa), 5% restante Graciano y Mazuelo • Suelo: arenisca-calcáreo • Altitud: 700msnm • 100% despalillado en depósitos de hormigón abiertos • Crianza en barrica de 500 litros.
- **Pozo Alto** Vino por cupos Tinto • 75cl. • 136,95€
 Graciano 70%, Tempranillo 20% y variedades blancas • En suelos limos calcáreos magnesio sobre areniscas, despallado 100% • Crianza en barricas de 225l de 3 año solo 150 botellas para España.

LAVENTURA WINES / MACROBERT & CANALS BODEGA Y VIÑEDOS

(Bryan MacRobert, Sudáfrica)

- **Laventura Viura** Blanco • 2018 • 75cl. • 14,80€
 90% Viura procedente de viñas viejas con 10% de otras variedades blancas • 2014 fue una vendimia más cálida, que se ve reflejada en el vino por variedad, su fermentación natural y su viticultura ecológica • Fermentado en barricas de 600 litros.
- **Laventura Malvasía** Blanco • 2016/18 • 75cl. • 19,55€
 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 • 2018 • 75cl. • 11,90€
 Tempranillo y Garnacha • Tras el despalillado, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable donde también el vino se cría durante un año antes de su embotellado.
- **Laventura Garnacha** Tinto • 2017/18 • 75cl. • 19,55€
 100% Garnacha • Vendimia a mano, se selecciona y despalilla y fermenta de manera natural • Después se cría durante un año en barricas de 600 litros.
- **Laventura Tempranillo** Tinto • 2017/18 • 75cl. • 17,35€
 80% Tempranillo de viñas de Rioja Alavesa, 10% Garnacha de Rioja Alavesa y 10% de Garnacha de Rioja Baja • Todo el viñedo plantado en vaso con una media de 40 años de edad • Fermentado en depósitos abiertos con bazuqueos diarios y posterior crianza en barricas de 500 litros.

D. O. Rueda

BODEGA MANUEL E ISAAC CANTALAPIEDRA

Viticultores

- **Cantayano** Blanco • 2018 • 75cl. • 10,25€
 100% Verdejo, cepas de 20- 30 años de edad parcelas del municipio La Seca • Altitud 730m • Suelo de canto rodado, arcilloso arenoso y caliza en profundidad • Maceración durante 8 horas • Fermentación espontánea a 15° de temperatura durante 40 días en depósito de acero inoxidable • Crianza de 8 meses en barricas usadas de roble francés de 500l sobre lías sin batonage.
- **Majuelo Los Picones** Blanco • 2016 • 75cl. • 17,25€
 100% Verdejo de majuelo de 37 años de edad procedente del Municipio La Seca (VDT Castilla y 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 con batonage.
- **Majuelo del Chivitero** Blanco • 2017 • 75cl. • 17,25€
 100% Verdejo de Majuelo de 37 años de edad procedente del Municipio La Seca (VDT Castilla y 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.
- **La Otea** Blanco • 2017 • 75cl.
 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 • 2016 • 75cl. • 26,40€
 100% Garnacha.

SOTOMANRIQUE, VID Y CULTURA

(Proyecto de Familia)

- **Tinita** Viñas de Verdejo Blanco • 2018 • 75cl. • 9,00€
 100% Verdejo • Viñas a 780msnm en suelos franco-arenosos con zonas calizas • 75% fermentación en inoxidable y 25% fermentación en barril roble 4 meses con batonage.
- **La Orquesta Soto y Manrique** Blanco • 2016 • 75cl. • 14,40€
 100% Verdejo • Viñas plantadas hace mas de 25 años • Suelo arenoso y calizo a 850msnm en el Valle del Duero • 50% fermentación y crianza en barrica 10 meses y 50% crianza en tinaja de barro.

Vino de tierra de Toro (Zamora)

BODEGA SOTO Y MANRIQUE, VIÑA Y OLIVO

(Proyecto de Familia)

- **Arenisca Paraje de los Panaderos**

Tinto • 2017/18 • 75cl. • 14,50€

100% Tinta 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.

OLIVIER RIVIÈRE VINOS

(Venialbo Zamora)

- **Trotamundos Pie Franco**

Tinto • 2017 • 75cl. • 39,90€

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

- **La vallada de Toro**

Tinto • 75cl. • 18,35€

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

D. O. Txakoli de Álava - Arabako Txakolina

BODEGA GOIANEA KOOP. E. SARATXO

Amurrio (Álava - Araba)

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

Viticultura y producción de mínima intervención

- **Uno: Bat Gara**

Blanco • 2015/16 • 75cl. • 10,25€

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

- **Urtarán (Valle del Agua - Atlantic Wine)**

Blanco • 2017 • 75cl. • 17,85€

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

- **Espumoso Ancestral**

Espumoso • 2018 • 75cl. Agotado

Uva: Hondarrabi Zuri • Cupo 120 botellas.

- **Aromas del Sur** • Edición limitada por cupos

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

Uva: Hondarrabi Zuri.

- **Bat Gara 18 Meses**

Blanco • 75cl. • 20,40€

Uva: Hondarrabi Zuri.

- **Hondarrabi Belzi**

Tinto • 75cl. • No disponible

D. O. P. Utiel - Requena

BODEGA CERROGALLINA

Propietario y viticultor: Santiago Vernia

Enólogo: José Hidalgo

- **Cerrogallina**

Tinto • 2015/16 • 75cl. • 17,90€

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

BODEGA BRUNO MURCIANO

- **L'Alegría** • Producción limitada Tinto • 2015 • 75cl. • 10,60€
 100% Bobal • Uvas procedentes exclusivamente del viñedo Las Brunas con viñas entre 80 y 85 años • Suelos de arcilla roja a 900m de altitud • Prácticas orgánicas y biodinámicas.
- **Cambio de Tercio** • Producción limitada Tinto • 2015 • 75cl. • Agotado
 100% Bobal • Uvas procedentes exclusivamente del viñedo Las Brunas con viñas entre 80 y 85 años • Suelos de arcilla roja a 900m de altitud • Prácticas orgánicas y biodinámicas.
- **El Sueño** • Producción limitada Tinto • 2016 • 75cl. • 24,10€
 100% Bobal • Uvas procedentes exclusivamente de la parte más alta del viñedo Las Brunas con viñas centenarias • Suelos granito-calcáreos a 1.000m de altitud • Prácticas orgánicas y biodinámicas.
- **La Bruna** • Producción limitada Tinto • 2012 • 75cl. • No disponible
 100% Bobal • Uvas procedentes exclusivamente de una pequeña parte del viñedo Las Brunas con viñas centenarias • Suelos arenosos a 950m de altitud • Prácticas orgánicas y biodinámicas.

D. O. Valencia

BODEGA LACOMARCAL

Viticultores Ambulantes Javier Revert y Víctor Marques

- **Lafont** Blanco • 2019 • 75cl. • Agotado
 100% Malvasía
- **Delmoro** Tinto • 2018 • 75cl. • 10,40€
 Uvas Garnacha y Bobal • Parcela de 4ha plantada en 1987 en el paraje la Vereda de Utiel • Crianza: 8 meses en depósito y barricas viejas • Embotellado sin clarificar y filtrado por 5 micras.
- **Carmen** Tinto • 2018 • 75cl. • 17,85€
 Uva Bobal 100% • Parcela de 2 hectáreas plantada a 800 metros de altitud en 1915 sobre suelo arcillo-calcáreo sobre gravas y arcillas en el paraje la Vereda de Utiel • 20% racimo entero sobre el resto de la uva despalillada sin hormigón donde acaba la fermentación alcohólica, hace maloláctica y permanecerá durante 12m.

BODEGA BRUNO MURCIANO

- **Las Blancas** • Producción limitada Blanco • 2018 • 75cl. • 10,60€
 60% Maris ancho, 10% Merseguera, 10% Moscatel, 10% Macabeo, 10% Malvasía.
- **Las Tintas** • Producción limitada Tinto • 2018 • 75cl. • 10,60€
 Garnacha, Tintorera, Crujidera, Royal y Moravia.

Montes De Toledo

BODEGAS ZIRIES

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

- **Navalegua** Tinto • 2018 • 75cl. • 8,30€
 100% Garnacha Tinta • Cepas de 46 años en suelos franco arenosos • Crianza 8 meses en barricas usadas de roble francés de 300 litros de tostado medio y ligero.
- **Con Viento Fresco** Tinto • 2016 • 75cl. • 9,95€
 100% Garnacha Tinta • Cepas de 47 años de 3 parcelas en suelos franco arenosos/graníticos • Se fermenta con uva despalillada (30% de raspón) levadura salvaje • Crianza en depósito del 20%, resto 10 meses en barrica de roble francés de 300l usadas.
- **Ziries** Tinto • 2015 • 75cl. • 14,20€
 100% Garnacha • Cepas de 47 años suelos franco arenosos/graníticos • Crianza 15 meses en barricas usadas de roble francés de 500l.
- **Melé** Tinto • 2015 • 75cl. • 32,35€
 100% Garnacha Tinta • Cepas (en pie franco) de 56 años • Suelos graníticos • Crianza 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500l.

Vino de la Tierra de Cangas / Vinos de Asturias

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

Cangas de Narcea, Asturias (Enóloga Silvia Herrera)

- **La Descarga** “El sentimiento de los Cangueses” • 3000 botellas Blanco • 2018 • 75cl. • 11,95€
 Albarín Blanco y Albillo • Suelo de pizarra, arenisca, cuarcita • Sistema de plantación de las viñas en espaldera • Altitud de 350 - 450msnm • Estilo de poda Guyot • Fermentación y maceración con los hollejos entre 18 y 22 días a 14º en depósito de acero inoxidable.
- **Castro de Limés** “Un sueño hecho realidad” • 700 botellas Blanco • 2016/17 • 75cl. • Agotado
 100% Albarín Blanco de cepas viejas • Suelo de pizarra, arenisca, cuarcita y caliza • Altitud de 525msnm • Estilo de poda Guyot • Vinificación: se introduce en depósito de acero inoxidable a 5º bajo cero durante 24 horas • Fermentación en barrica de roble francés de 10-15 días y se deja sobre sus lías entre 6 y 9 meses.
- **La Descarga** “El sentimiento de los Cangueses” Tinto • 2018 • 75cl. • 11,55€
 Mencía, Carrasquín, Verdejo Tinto y Albarín Tinto • Pizarra y arenisca, cuarcita y caliza • Altitud de 350 - 450msnm • Vinificación independiente de parcelas y variedades en depósitos de acero inoxidable • Fermentación y maceración con los hollejos entre 18 y 22 días a 14º • Crianza de 6 meses en barrica de roble francés y americano de 225 litros.
- **Castro de Limés** “Un sueño hecho realidad” Tinto • 2016/17 • 75cl. • Agotado
 100% Carrasquín Tinto • Suelo de pizarra, arenisca, cuarcita • Fermentación y maceración con los hollejos entre 18 y 22 días, bazuqueo manual tres veces al día hasta finalizar la fermentación • Fermentación maloláctica en barrica de roble francés durante 14 meses.
- **Llumés** “Recuperando el origen de un pueblo” Tinto • 2016 • 75cl. • Agotado
 100% Verdejo Tinto. • Suelo de pizarra • Altitud 525msnm • Despalillado suave y fermentación en depósitos de acero inoxidable • Fermentación alcohólica, se traspasa a barrica de roble francés de 300 litros para la fermentación maloláctica, durante 12 meses.

Vino de la Tierra de Castilla.

BODEGA GARCIA DE LARA

Corral de Almaguer Toledo

- **Finca Villalobillos** Blanco • 2018 • 75cl. • 9,10€
 Airén de parcela de pie franco de 1935.
- **La Cueva Colorá** Tinto • 2018 • 75cl. • 13,60€
 100% Cencibel (Tempranillo) • Vendimia manual • Fermentación espontánea con levaduras indígenas en depósitos de acero inoxidable.

D. O. Cebreros - Valle Del Alberche

SOTOMANRIQUE, VID Y CULTURA

(Proyecto de Familia)

Cebreros • Valle del Alberche • Sierra de Gredos

- **La Viña de Ayer Albillo** Blanco • 2016 • 75cl. • 8,95€
- **Naranjas Azules** “Vino rosé de garnacha tinta con alma” Rosado • 2018 • 75cl. • 9,00€
 100% Garnachas del Valle del Duero • Altitud 780msnm • Suelos franco-arenosos • Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable sin maceración • Prensado y encubado sin contacto con las pieles.
- **Ancestral Inat** Rosado • 2018 • 75cl. • 13,25€
 100% Garnachas de la Sierra de Gredos • Altitud 800m • Suelos muy pobres en materia orgánica, de arena granítica • Prensado directo de uva entera desfangado agresivo en frío y encubado sin contacto con las pieles, mosto blanco de uva tinta. Inicio de fermentación con levadura espontánea a baja temperatura en depósito de inox. sin maceración.
- **Las Violetas** Tinto • 2017 • 75cl. • 15,85€
 Garnacha de Paraje
- **La Cruz Verde** Tinto • 2017 • 75cl. • 15,85€
 Garnacha de Paraje

- **La Viña de Ayer Garnacha**

Tinto • 2017 • 75cl. • 9,20€

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

D. O. Vinos de Madrid

BODEGA TINTA CASTIZA

El Molar (Sierra Norte de Madrid)

- **En Cero Coma**

Blanco • 2017 • 75cl. • 9,90€

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

- **Tinta Castiza**

Tinto • 2017 • 75cl. • 9,90€

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

Vermut

AGUARDIENTES Y LICORES REYLIK

Bodegas Levante (Murcia)

- **Orlandoni Vermut Rosso Artesanal**

Rojo • 6,20€

Elaboración con receta de tres generaciones desde 1935.

BODEGA DELGADO ZULETA

(Cádiz)

- **Gollesco Vermut Rosso Artesanal**

Rojo • 7,50€

Nacido de vino manzanilla.

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** Blanco • 2018 • 75cl. • 17,97€
100% Riesling • Blanco sin Crianza, fermenta en inox • Seco, Ligero y Crujiente • Graduación: 12.5%.
- **Leitz Rüdesheimer Berg Rottland Riesling** Blanco • 2017 • 75cl. • 55,00€
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%.

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 • 2018 • 75cl. •
- **Weingut Kallstadter Riesling Kabinett Trocken • Magnum** Blanco • 2018 • 150cl. •
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%.
- **Weingut Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett Trocken** Blanco • 2018 • 75cl.
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%.

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 • 2017/18 • 75cl. • 19,55€
100% Grauer Burgunder (Pinot Gris) • Vino blanco sin crianza, ligero y crujiente • Seco, afrutado y aromático.
- **Friedrich Becker Spätburgunder** Tinto • 2018 • 75cl. • 19,40€
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 • 2018 • 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 • 2015/16 • 75cl. • 29,90€
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 • 2017/18 • 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 • 2018 • 75cl. • 16,60€
100% Riesling • Blanco sin crianza, seco, afrutado, ligero, crujiente y aromático • 12% de alcohol.
- **A.J. Adam Hofberg Riesling Auslese** Blanco • 2016 • 75cl. • 42,40€
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 • 2016 • 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 Wolshöhle Auslese** Dulce • 1992 • 50cl. • 43,65€
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.
- **Ratzenberger Kloster Fürstental** Dulce • 50cl. • 43,65€
Vino blanco dulce de guarda por tiempo ilimitado • Maduro con envejecimiento • 9,5% Vol. • Acogido a la clasificación Qualitätswein mit Prädikat • Ideal para después de comer, con queso azul cremoso y postres.

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 famoso sino que también son marcadamente responsables del carácter único de los vinos de Wachau.

- **Veyder Malber Liedebich**

Blanco • 2018 • 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. Vouvray - Loire

DOMAINE HUET

- **Petillant Brut**

Espumoso • 2016 • 75 cl. • 35,00€

100% Chenin Blanc • Se utilizan las viñas más jóvenes, vino base fermenta en barril de acero con una crianza mínima de 3 años.

LE HAUT

Suelos arcillo calcáreos muy profundos donde domina la arcilla que genera vinos suaves, que se vuelven abiertos con los años.

- **Le Haut Lieu Sec**

100% Chenin Blanc.

Blanco • 2016 • 75 cl. • 35,60€

- **Le Haut Lieu Demi Sec**

100% Chenin Blanc.

Blanco • 2015 • 75 cl. • 39,80€

- **Le Haut Lieu Demi Sec**

100% Chenin Blanc.

Blanco • 2015 • 75 cl. • 27,40€

- **Le Haut Lieu Demi Sec**

100% Chenin Blanc • Producción muy limitada.

Blanco • 2015 • 75 cl. • 53,30€

Vins des Terroirs Pyrénéens

IMANOL GARAY

- **Le Haut Lieu Sec**

85 % Petit Corbu 15% Petit Manseng • Fermentación espontanea y lenta que dura cerca de 6 meses.

Blanco • 2016 • 75 cl. • 26,65€

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

DOMAINE DES SCHISTES

- **Illico** Blanco • 2019 • 75 cl. • 9,90€
 Macabeo 100% • Vinificación: Prensado directo sobre uvas frescas cosechadas a mano por la mañana • Depositación estática en contacto con el aire, trasiegos y fermentación a unos 20-24 ° C • Crianza: Trasiego del aire después de la fermentación alcohólica • Corta crianza en tinajas de acero inoxidable antes del embotellado.
- **Le Parcelaire** Blanco • 2018 • 75 cl.
 Garnacha Blanca, Garnacha Gris y Macabeo.
- **Essencial Blanc** Blanco • 2019 • 75 cl. • 18,30€
 Uvas: Vermentino 38%, Garnacha gris 34%, Macabeo 28% • Vinificación vendimia manual, por la mañana • Prensado directo sobre ven dimia larga, despalillada a baja presión, decantación y fermentación a 20-23 ° C en depósitos de acero inoxidable.
- **Essencial** Tinto • 2019 • 75 cl. • 12,50€
- **Essencial • Magnum • Otoño 2020** Tinto • 2016 • 150 cl.
 Lladoner Pelut 37%, Syrah 27%, Garnacha 33% • El vino es criado en cubas de cemento sin extracción ni sulfitos para respetar la fruta hasta su embotellado.
- **Le Parcelaire Caune d'en Joffre • Diciembre 2020** Tinto • 2017 • 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.

A. O. C. Muscat de Rivesaltes

DOMAINE DES SCHISTES

- **Muscat De Rivesaltes • Otoño 2020** Dulce • 2018 • 75 cl.€
 80% Muscat grano menudo 20% Muscat Alejandría • Prensado a baja presión con trasiego brusco de una noche al aire libre. Fermentación en cubas y posterior parada de la misma • Crianza sobre sus lías finas en inox.

Valle Du Rhone

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.

Bourgogne Côte Chalonnaise

DOMAINE LOÏC FORIN

La mayoría de los viñedos están orientados al este o al sur y algunos están orientados al noreste. Alturas: 250-300 metros. En las laderas inferiores se encuentran suelos arcillo-calcáreos mezclados con "chaillots" (residuos de pedernal de calizas silíceas). Estos suelos son fáciles de trabajar y ricos en potasio y ácido fosfórico. En la pendiente media, los suelos de piedra caliza de guijarros se adaptan al Pinot Noir, y en la parte superior, el suelo margoso marrón o amarillento alberga el Chardonnay.

- **Pernand-Vergelesses** Blanco • 2018/19 • 75cl.
Chardonnay.
- **Rully** Blanco • 2018/19 • 75cl. • 34,28€
Chardonnay.

Bourgogne Côte D'or - Vignoble de la Côte de Beaune

DOMAINE JEAN - BAPTISTE BOURDIER

La mayoría de los viñedos están orientados al este o al sur y algunos están orientados al noreste. Alturas: 250-300 metros. En las laderas inferiores se encuentran suelos arcillo-calcáreos mezclados con "chaillots" (residuos de pedernal de calizas silíceas). Estos suelos son fáciles de trabajar y ricos en potasio y ácido fosfórico. Pendiente media, los suelos de piedra caliza guijarros se adaptan al Pinot Noir.

- **Bourgogne Pinot Noir "Les Barrigards"** Tinto • 2018/19 • 75cl. • 28,85€

Languedoc-Roussillon - Languedoc - La Clape

LE CARTEL

Fredi Torres - Jean-Rémi Mourad

- **Alicante-Henri-Bouschet Viñas Viejas** Tinto • 2019 • 75cl. • 15,85€
Vendimia manual • Levaduras indígenas • Maceración de 5 días a baja temperatura • Prensado suave a baja presión • Vinificación debajo los 16 grados celsius • Crianza de 4 meses en huevos Flextank para una micro-oxigenación natural y lenta.
- **Garnacha Centenaria** Tinto • 2019 • 75cl. • 27,85€
Vendimia manual • Levaduras indígenas • Fermentación en uva entera de 12 días • Prensado suave a 1,6 bars • Vinificación y crianza de 4 meses en huevos Flextank.

Vinos de Sudáfrica

Swartland

BRYAN MACROBERT

- **Abbotsdale Chenin Blanc** Blanco • 2020 • 75cl. • 18,25€
100 % Chenin Blanc • Para la elaboración de este vino se utilizan viñas de secano, en vaso, con bajo rendimiento y plantadas en suelos arenosos de granito descompuesto.
- **Abbotsdale Syrah** Tinto • 2020 • 75cl. • 18,25€
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.

Copas Zalto

Copa Universal Zalto

Copa tipo Borgoña Zalto

Copa tipo Burdeos Zalto

Altura: 235mm • Capacidad: 530ml • 30,00€

Altura: 230mm • Capacidad: 960ml • 30,00€

Altura: 240mm • Capacidad: 765ml • 30,00€

FORMAS DE PAGO DE PEDIDOS

Podrán pagar sus pedidos:

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

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

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

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

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

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