wine industry

VINO DONDE QUIERAS

DISTRIBUCIÓN

EXPERIENCIAS

EVENTOS

wineindustrymallorca@gmail.com
www.wineindustry.es
IVÁN - +34 657 88 32 48
LARA - +34 638 60 19 43

wine industry

BRINGING WINE TO YOU

DISTRIBUTION

EXPERIENCES

EVENTS

wineindustrymallorca@gmail.com
www.wineindustry.es
IVÁN - +34 657 88 32 48
LARA - +34 638 60 19 43

wine industry

sobre nosotros

Fundado en 2014 por Iván González Gainza y Lara Corfield, Wine Industry empezó como un bar de vinos en la vibrante zona de Santa Catalina en Palma de Mallorca.
Rápidamente Wine Industry estableció una buena reputación y se convirtió en un lugar popular para disfrutar de buenos vinos y tapas de calidad.
Sin embargo después de más de cuatro años de mucho éxito decidimos vender el bar para poder diversificar y cambiar nuestro modelo de negocio.
Ahora Wine Industry se centra en la distribución de vinos de calidad de bodegas poco conocidas del ámbito nacional así como unas pocas bodegas seleccionadas de las isla de Mallorca. Si usted cree que su carta de vinos necesita un pequeño 'lifting' no dude en llamarnos o mandarnos un email.
Además de la distribución, también ofrecemos catas de vino, que pueden ser para grupos a partir de cuatro personas. Las catas están diseñadas para ser impartidas en su propia casa, en fincas vacacionales o en su barco.

nuestra mision

Queremos ofrecer vinos de calidad, poco conocidos a precios competentes.
Nuestro concepto nos permite llevar el vino donde quieras (tanto un pedido como una cata).
Las catas nos permiten compartir nuestra pasión por los vinos de nuestro catálogo y pueden ser acompañadas por embutidos y quesos artesanos.
La colección de vinos está al alcance de todos, ya sean clientes privados o empresas.

contactenos

- Iván González Gaínza: +34 657 88 32 48
- Lara Corfield: +34 638 60 19 43

- Correo Electrónico: wineindustrymallorca@gmail.com
- Pagina Web: www.wineindustry.es

- Facebook: www.facebook.com/wineindustrymallorca
- Instagram: www.instagram.com/wineindustrymallorca

wine industry

about us

Founded in 2014 by Ivan Gonzalez Gainza and Lara Corfield, Wine Industry initially started out as a wine bar in the thriving area of Santa Catalina, Palma de Mallorca.

Wine Industry wine bar soon established a great reputation and became a popular venue for good wine and simple tapas.

However, after more than four successful years we decided it was time to sell the bar so that we could diversify and re-shape our business model.

Wine Industry now concentrates on the distribution of quality wines from less renowned bodegas as well as a small selection of Mallorcan wines. If you feel your current wine list could do with a 'facelift', give us a call or send us an email.

In addition to distribution we also offer wine tasting experiences, which can be booked for a group of four or more people. The experiences are designed to take place in the comfort of your home, your holiday finca or on your boat.

our mission

Our aim is to offer less renowned quality wines at fair prices.

The new business concept allows us to bring the wines to you (be it an order or an experience).

Offering experiences allows us to share our passion for the wine we stock and can be accompanied by artisan cheese or quality cured meats and Iberico ham.

Our collection of wines is available to everyone, be it businesses or individual clients.

contact us today

- Iván González Gaínza: +34 657 88 32 48
- Lara Corfield: +34 638 60 19 43

- Email: wineindustrymallorca@gmail.com
- Website: www.wineindustry.es

- Facebook: www.facebook.com/wineindustrymallorca
- Instagram: www.instagram.com/wineindustrymallorca

cuvee uno

Blanco seco. Crianza en acero inoxidable.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, sin tiempo de maceración en frío. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 16ºC.

Dry white wine. Aged in stainless steel.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, without cold maceration time. Fermentation at a controlled temperature of 16ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Giró Ros, Prensal, Chardonnay, Moscatel
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Afrutado con finos aromas de cítricos y flor de acacia. Ligero y fresco en el paso en boca.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6ºC & 8ºC.
PRECIO - €12,70

VINTAGE - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Giró Ros, Prensal, Chardonnay, Moscatel
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - A fruity wine with fine aromas of citrus and acacia flowers. Light and fresh to taste.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 6ºC and 8ºC.
PRICE - €12,70

mantonegro blanco

Blanco seco. Crianza en acero inoxidable.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, sin tiempo de maceración en frío. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 16ºC.

Dry white wine. Aged in stainless steel.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, without cold maceration time. Fermentation at a controlled temperature of 16ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2020
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Manto Negro
ALCOHOL - 12,5%
NOTA DE CATA - Vino blanco elaborado de uvas tintas, con una nota intensa de hierba buena y salvia, fino y con una estructura muy agradable al paladar.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6ºC & 8ºC.
PRECIO - €15,80

VINTAGE - 2020
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Manto Negro
ALCOHOL - 12,5%
TASTING NOTE - A white wine made from red grapes. It has intense notes of grass and sage. On the palate it is fine, with a very pleasant structure.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 6ºC and 8ºC.
PRICE - €15,80

chardonnay

Blanco seco. Crianza 50% acero inoxidable, 50% 9 meses roble francés.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, sin tiempo de maceración en frío. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 16ºC.

Dry white wine. Aging in 50% stainless steel and 50% French oak for 9 months.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, without cold maceration time. Fermentation at a controlled temperature of 16ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Chardonnay
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Vino elegante, con buena estructura y madera bien integrada. Aroma a cítricos y melocotón. En boca aparecen los tostados y la miel bien equilibrados con la fruta.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 8ºC & 10ºC.
PRECIO - €18,30

VINTAGE - 2022
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Chardonnay
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - An elegant wine with a good structure and well integrated wood notes. The wine recalls aromas of citrus and peach. In the mouth, toasted flavours appear and the honey taste balances well with the fruit.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 8ºC and 10ºC.
PRICE - €18,30

cuvee tres rosado

Rosado seco. Crianza acero inoxidable.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, con un corto tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 16ºC.

Dry rosé wine. Aged in stainless steel.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, with a short time of cold maceration. Fermentation at a controlled temperature of 16ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Cuvée de vino rosado elegante al estilo provenzal con una mayor proporción de uva mallorquina dándole singularidad y personalidad. Notas finas a lavanda y un estilo provenzal.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6ºC & 8ºC.
PRECIO - €13,20

VINTAGE - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - An elegant pink wine in the Provencal style with a greater proportion of Mallorcan grapes giving it uniqueness and personality. Fine notes of lavender and a stylistic Provencal wine.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 6ºC and 8ºC.
PRICE - €13,20

syrah rosado

Rosado seco. Crianza acero inoxidable.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, sin tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14,5ºC.

Dry rosé wine. Aged in stainless steel.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, without cold maceration time. Fermentation at a controlled temperature of 14,5ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA -
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Syrah
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Vino rosado con una nota intensa de fresa y golosina. Muy aromático y con una estructura muy agradable al paladar.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6ºC & 8ºC.
PRECIO - €16,30

VINTAGE -
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Syrah
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - A rosé wine with intense notes of strawberry and candy. Very aromatic and with a structure that is very pleasant to the palate.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine at 6ºC to 8ºC.
PRICE - €16,30

mantonegro tinto

Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, con un corto tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, with a short time of cold maceration. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Manto Negro
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Vino tinto afrutado, con suaves taninos y aroma a cereza.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 14ºC & 16ºC.
PRECIO - €17,80

VINTAGE - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Manto Negro
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - A fruity red wine, with smooth tannins and a cherry aroma.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 14ºC and 18ºC.
PRICE - €17,80

syrah tinto

Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, con un corto tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza en roble francés.

Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, with a short time of cold maceration. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks. Aged in French oak barrels.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Syrah
ALCOHOL - 13,5%
NOTA DE CATA - Aromas de fruta negra y pimienta. Largo y con mucho cuerpo. En boca aparecen torrefactos y fruta negra madura.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16ºC & 18ºC.
PRECIO - €19,90

VINTAGE - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Syrah
ALCOHOL - 13,5%
TASTING NOTE - This wine has aromas of black fruit and pepper. In the mouth, it is long and full-bodied. Roasted flavours appear in the taste as well as ripe black fruit.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16ºC and 18ºC.
PRICE - €19,90

cuvee dos tinto

Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, con un corto tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble francés.

Vinification: selective manual harvest in 6kg cubes, soft destemming and pressing, with a short time of cold maceration. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks. Barrel aging in French oak.

VENDIMIA - 2018
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
ALCOHOL - 14,5%
NOTA DE CATA - Aromas a ciruela y pimienta, además de tostados y toffe. Largo, con mucho cuerpo y muy equilibrado.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 18ºC & 20ºC.
PRECIO - €22,40

VINTAGE - 2018
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
ALCOHOL - 14,5%
TASTING NOTE - This wine has aromas of plum and pepper, as well as toasted notes and a toffee flavour. It is long in the mouth, with a balanced structure and a lot of body.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 18ºC and 20ºC.
PRICE - €22,40

prensal
Vegano

Los diseños de etiquetas para 7103 son fácilmente reconocibles y únicos e incorporan vehículos que estaban de moda cuando el abuelo de Sebastià cuidaba las viñas: un Renault 4, un VW Escarabajo y un Citroen 2CV. Una etiqueta presenta el tractor del abuelo de Sebastia. Hoy en día todavía se puede ver en uso en la Bodega otro coche clásico de la desaparecida marca Barreiros.

The label designs for 7103 are easily recognisable as they are so unique. They feature vehicles or parts of vehicles that were the trend when Sebastià's grandfather looked after the vines: a Renault 4, a VW Beetle and a Citroën 2CV. One label also features Sebastia's grandfather's tractor. Another vintage car by the defunct brand Barreiros can still be seen in use at the Bodega today.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Premsal Blanc
ALCOHOL - 12,5%
NOTA DE CATA - Entrada muy agradable que da lugar a un paso por boca grácil y vivo. Final en boca delicado y un punto amargo que le da vida.
RECOMENDACIONES - Ideal para disfrutar a media tarde o para aperitivos. Pescado blanco y arroces. Temperatura ideal de consumo, entre 10ºC a 12ºC.
PRECIO - €12,80

VINTAGE - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Premsal Blanc
ALCOHOL - 12,5%
TASTING NOTE - This wine has a very pleasant entry in the mouth with a lively finish. It is delicate on the palate, with a slight acidity that gives it vibrance.
RECOMMENDATIONS - Ideal to enjoy in the afternoon or with snacks. White fish and rice work well with this wine. Ideal temperature, enjoy at 10ºC to 12ºC.
PRICE - €12,80

mantonegro blanco

Vegano

En 2013, dos jóvenes enólogos mallorquines fundaron esta nueva bodega en Santa María del Camí. 7103 Petit Celler es distintivamente regional. Sebastià Ordines y Pep Cànaves manejan el viñedo y las 25 hectáreas de viñedos autogestionados se plantan principalmente con variedades locales de uva.

In 2013 two young Mallorcan winemakers created this new bodega in Santa Maria del Cami. 7103 Petit Celler is distinctively regional. Sebastià Ordines and Pep Cànaves run the vineyard and the 25 hectares of self-managed vineyards are mainly planted with local grape varieties.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Entrada muy agradable que da lugar a una boca voluminosa y viva. Un vino blanco joven, con aromas profundos que recuerdan a frutas blancas maduras y nueces.
RECOMENDACIONES - Ideal para disfrutar con una abundante comida de pescado blanco y arroz o carnes blancas. Temperatura ideal entre 10ºC a 12ºC.
PRECIO - €14,40

VINTAGE - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - This wine has a very pleasant entry in the mouth that gives rise to a voluminous and lively mouth. It is a young white wine, with deep aromas reminiscent of ripe white fruits and nuts.
RECOMMENDATIONS - Ideal to enjoy with a hearty meal of white fish and rice or white meats. Ideal temperature, enjoy at 10ºC to 12ºC.
PRICE - €14,40

giro joven

Vegano

Giró Joven es un nuevo vino de 7103 Petit Celler. Utilizando la variedad mallorquina Giró Ros, es un vino blanco joven y fresco con delicadas notas de frutas amarillas y cítricas. Las uvas fueron cosechadas a mano en los propios viñedos de 7103 Petit Celler. PRODUCCIÓN - 700 Botellas

Giró Joven is a new wine from 7103 Petit Celler. Using the Mallorcan Giró Ros grape variety, it is a youthful, fresh white wine with delicate notes of yellow and citrus fruits. The grapes were harvested by hand from 7103 Petit Celler's own vineyards.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 12.5%
NOTA DE CATA - La uva Giró aporta al vino aromas de cítricos y fruta amarilla, así como volumen en el paladar. En boca, tiene una entrada muy agradable, dando paso a la densidad y vivacidad. El final es consistente, con un toque de dulzor que invita a seguir bebiendo.
RECOMENDACIONES - Es ideal para disfrutar a media tarde o como aperitivo. Los pescados blancos y los arroces también maridan bien con él.
PRECIO - €12,80

VINTAGE - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 12.5%
TASTING NOTE - The Giró grapes give the wine aromas of citrus and yellow fruit, as well as volume on the palate. To taste, it has a very pleasant entry, giving way to density and liveliness. The finish is consistent, with a hint of sweetness that invites you to continue drinking.
RECOMMENDATIONS - This is ideal to enjoy mid-afternoon or as an aperitif. White fish and rice dishes pair well with it too.
PRICE - €12,80

cuarenta braces blanc

Vegano

Blanco con crianza, goloso y de aromas delicados que recuerdan a frutas bien maduras y tostados, elaborado exclusivamente con la variedad Giró Ros.Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

An aged white wine with sweet, delicate aromas reminiscent of well-ripened and toasted fruits, made exclusively using the Giró Ros varietal.A golden yellow colour, that is also clean and bright.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 15%
NOTA DE CATA - Aromas de fruta amarilla como el melocotón y recuerdos de bollería y tostados sutiles de la madera. Entrada en boca golosa que da lugar a un paso por boca voluminoso y vivo. Final en boca muy largo donde recordamos los tostados de la madera.
RECOMENDACIONES - Ideal para disfrutar con una buena comida. Pescado blanco y arroces o carnes blancas.
PRECIO - €69,90

VINTAGE - 2021
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 15%
TASTING NOTE - This wine has aromas of yellow fruit such as peaches, as well as hints of pastries and subtle toasts from the aging in wood. In the mouth, it has a sweet entry that leads on to a voluminous, long and lively passage through the mouth, leaving recollections of the toasted notes of the wood.
RECOMMENDATIONS - Enjoy this wine with a good meal of white fish and rice or white meat.
PRICE - €69,90

rosat

Vegano

Rosado joven, fresco y equilibrado con aromas de fruta roja como la fresa y suaves notas lácticas elaborado totalmente con la variedad mallorquina Mantonegro. Vendimia manual de viñas propias y selección en bodega de la uva racimo a racimo.

This rosé wine is young, fresh and balanced with aromas of red fruit, such as strawberry. It also has soft lactic notes. It is made entirely with the Mallorcan variety Mantonegro. They carry out a manual harvest of their own vines with grape selection in the cellar, cluster by cluster.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Rosa claro con reflejos granates. Limpio y brillante. Suave, fresco, refrescante y goloso.
RECOMENDACIONES - Muy versátil, aperitivos, cocina mallorquina (tumbet, sopas), pastas y arroces.
PRECIO - €9,99

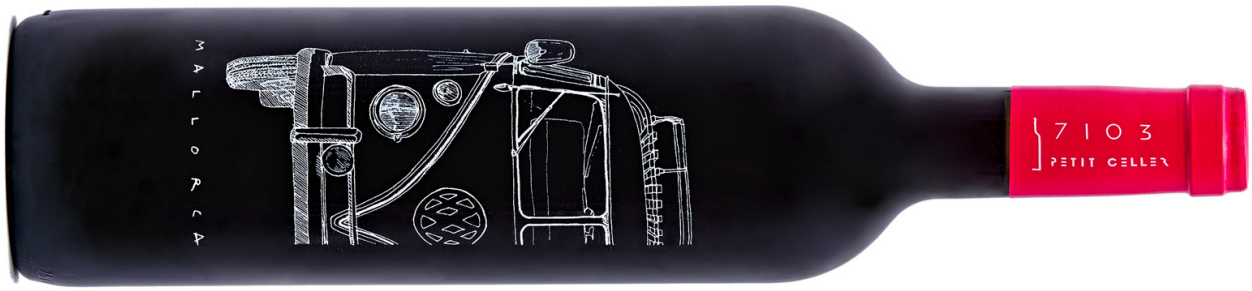
VINTAGE - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - A light pink wine with garnet reflections. It is clean, bright, soft, fresh, refreshing and full in the mouth.
RECOMMENDATIONS - A very versatile wine. Great with snacks, Mallorcan cuisine (tumbet, soups), pasta and rice.
PRICE - €9,99

negre joven

Vegano

Vino tinto joven que muestra los caracteres primarios de frutos rojos del Mantonegro. Además de notas minerales procedentes de nuestras viñas, con suelos ricos en call vermell (óxido férrico). Vendimia manual. Selección en mesa, racimo a racimo, donde se controla la calidad de la uva.

A young red wine showing the primary characters of red fruits of the Mantonegro variety. In addition, this wine has mineral notes picked up from the vineyards, with soils rich in call vermell (ferric oxide). Manual harvest and table selection, cluster by cluster, where the quality of the grapes are controlled.



VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 14,5%
NOTA DE CATA - Aromas de frutos rojos silvestres y golosinas. Fondos minerales. Entrada en boca dulzona, equilibrado y cálido. De taninos amables y redondos. Final en boca muy agradable.
RECOMENDACIONES - Cocina mallorquina, arroces y de primer plato.
PRECIO - €11,50

VINTAGE - 2022
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 14,5%
TASTING NOTE - This wine recalls aromas of wild red fruits and candies. It has a depth of minerality and it is sweet and balanced, with a warm entry in the mouth. Friendly,round tannins complement the wine. The finish in the mouth is very pleasant.
RECOMMENDATIONS - Suitable with Mallorcan cuisine, rice and your first course.
PRICE - €11,50

negre bota

Vegano

7103 PETIT CELLER

Este vino está elaborado principalmente con uva procedente de las viñas más viejas de Mantonegro plantadas hace 50 años por el abuelo de Sebastià. Es un vino elegante, afrutado y profundo con fondos minerales aportados por nuestro viñedo situado en terrenos de predominancia calcárea.

This wine is mainly made with grapes from the oldest Mantonegro vineyards, which were planted 50 years ago by Sebastià's grandfather. It is an elegant, fruity and deep wine, with rich minerality provided by the vineyard, where limestone is prominent.

VENDIMIA - 2019 & 2020
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 70% Mantonegro, 30% Merlot
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Entrada en boca bastante fresca y elegante. Paso por boca equilibrado, de tanino amable y suave. Final en boca largo y agradable. Muy representativo de la variedad Mantonegro. Invita a la comida.
RECOMENDACIONES - Carnes a la brasa, carnes de caza, guisos, quesos curados, jamón ibérico.
PRECIO - €17,25 BOTELLA 2019 / €49,90 MAGNUM 2020

VINTAGE - 2019 & 2020
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 70% Mantonegro, 30% Merlot
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - In the mouth this wine is quite fresh and elegant. It is balanced on the palate, with smooth and gentle tannins. The wine is also long and pleasant in the mouth and is very representative of the Mantonegro variety. A great wine to enjoy with food.
RECOMMENDATIONS - Grilled meats, game, stews, cured cheeses, Iberian ham.
PRICE - €17,25 BOTTLE 2019. / €49,90 MAGNUM 2020

brisat de giro

Vegano

Tras el exito de este vino introducido el 2019, Sebastià y Pep vuelven a producir este vino tan original.
¡Este es un vino naranja de Santa María del Camí! Este brisat está hecho con Giró Ros 100%.

After the success of this wine first made on 2019, Sebastià and Pep produced this original wine again. This is an orange wine from Santa Maria del Camí! This brisat is made with 100% Giró Ros.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - El 7103 Brisat de Giró es de un hermoso color ámbar con aromas intensos y concentrados de albaricoque y nectarina. En boca es rico y cálido, con recuerdos de sabores a frutas de hueso.
RECOMENDACIONES - Este vino es perfecto con risotto o queso blando.
PRECIO - €16,50

VINTAGE - 2021
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - The 7103 Brisat de Giró wine is a beautiful amber colour with intense and concentrated aromas of apricot and nectarine. It is rich and warm in the mouth, with recollections of stone fruit flavours.
RECOMMENDATIONS - This wine is perfect with risotto or soft cheese.
PRICE - €16,50

cuarenta braces

Vegano

Con este vino pretendemos mostrar el gran potencial de las viñas más viejas de la variedad autóctona Mantonegro. Elaborado únicamente en años de cosechas excepcionales. Las profundas raíces de cepas de más de 57 años, aportan al vino el terroir característico de las viñas de Santa Maria del Camí.

With this wine Sebastià and Pep want to show the potential of the oldest vines of the native Mantonegro variety. It is only made when the harvest is exceptional. The deep roots of these vines of more than 57 years, give the wine the characteristic terroir of the Santa Maria del Camí vineyards.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 14,5%
NOTA DE CATA - Entrada en boca muy fina, complejo, sugestivo, amplio. Consistente y amable, cuerpo medio-alto, con nervio, potente, expresivo y largo.
RECOMENDACIONES - Carnes a la brasa, carnes de caza, guisos delicados, quesos curados, jamón ibérico. Perfecto con chocolate de alta pureza en cacao.
PRECIO - €74,90 BOTELLA / €130,00 MAGNUM

VINTAGE - 2021
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 14,5%
TASTING NOTE - This wine is very fine, complex, suggestive and ample in the mouth. It is consistent and kind, with a medium-high intensity. In the mouth it is powerful, expressive and long.
RECOMMENDATIONS - An ideal wine to enjoy with grilled meats, game, delicate stews, cured cheeses and Iberian ham. Perfect with high cocoa content chocolate.
PRICE - €74,90 BOTTLE / €130,00 MAGNUM

ancestral rosat de callet

Vegano

Vino espumoso rosado hecho con la variedad Callet, según el método ancestral. La uva se prensa suavemente obteniendo un color muy sutil y unos agradables aromas de fruta roja fresca. Luego se fermenta en tanques de acero inoxidable y se embotella con unos 20g/l de azucar para que obtenga el gas característico.

A sparkling wine made with the Mallorcan grape Callet, using the ancestral method. The grapes are pressed gently to obtain a subtle colour and the aromas of red fruit. Afterwards, it is fermented in stainless steel tanks and bottled with 20g/l of sugar to obtain the lovely bubbles.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Sin D.O.
UVA - 100% Callet
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Limpio y brillante, de burbuja muy fina. Suaves aromas de fruta roja. Suave, fresco, refrescante y con la burbuja muy bien integrada.
RECOMENDACIONES - Muy versátil, no solo con los postres sino que nos puede acompañar durante toda la comida.
PRECIO - €19,20

VINTAGE - 2021
D.O. - No D.O.
GRAPE - 100% Callet
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - This wine is clean and bright, with a very fine bubble. Ripe, red fruit aromas. A smooth, fresh, crisp, sparkling wine with a well integrated bubble.
RECOMMENDATIONS - Very versatile, it can be enjoyed with desserts, but it is also great with any type of dish.
PRICE - €19,20

vermut negre no passis pena

NOTA DE CATA - Este vermut tiene un hermoso color caoba oscuro y su aroma recuerda notas de hierbas mediterráneas y ajenjo clásico. No Passis Pena tiene una buena estructura corporal, con un toque de amargura. Es muy fácil de beber.

TASTING NOTE - This vermouth has a lovely dark mahogany colour and its aroma recalls notes of Mediterranean herbs and classic wormwood. No Passis Pena has a good body structure, with a touch of bitterness. It is very easy drinking.

VERMUT DE MALLORCA
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 15%
PRECIO - €17,40

vermut negre te dic coses

7 | 0 3
PETIT CELLER

NOTA DE CATA - Este vermut es de color marrón claro con aromas a hierbas frescas. En boca, Te Dic Coses es denso, pero con una dulce sensación. Este es un gran vermut para disfrutar con aceitunas y gildas.

TASTING NOTE - This vermouth is light brown in colour with aromas of fresh herbs. In the mouth Te Dic Coses is dense, but with a sweet sensation to it. This is a great vermouth to enjoy with olives and gildas.

VERMUT DE MALLORCA
UVA - 100% Prensal
ALCOHOL - 15%
PRECIO - €17,40

premsal

SELVA VINS

Selva Vins es el proyecto personal del veterano viticultor mallorquín Carlos Rodríguez Furthmann. Pequeña bodega ubicada en la Sierra Norte mallorquina con elaboraciones muy artesanales, con la mínima manipulación posible en los vinos y priorizando las variedades autóctonas.

Selva Vins is the personal project from veteran winemaker Carlos Rodríguez Furthmann. He has a small winery located in the northern mountain range of Mallorca. He uses artisan techniques, minimum intervention and he prioritises the use of local grape varieties.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Sin D.O.
UVA - 100% Premsal
ALCOHOL - 11.5%
NOTA DE CATA - Aromas varietales de fruta blanca, boca carnosa y refrescante.
RECOMENDACIONES - Pescados, carnes blancas, pastas y arroces.
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2019
D.O. - No D.O.
GRAPE - 100% Premsal
ALCOHOL - 11.5%
TASTING NOTE - Aromas of white fruit given by the grape variety, with a refreshing and fleshy feel in the mouth.
RECOMMENDATIONS - Fish, white meats, pasta and rice dishes pair well with this wine.
PRICE - €18,00

premsal castano

SELVA VINS

Premsal 100%. Uva autóctona mallorquina. Fermentación espontánea. Sin ningún añadido excepto algo de sulfuroso. 3 meses en barrica nueva de castaño de 400 lts de los bosques de Montseny. Sin clarificar ni filtrar.

100% Premsal, a Mallorcan grape variety. Spontaneous fermentation. Nothing but a small bit of sulphite has been added to this wine. Aged for 3 months in a 400L chestnut barrel from the Montseny forests. Not filtered or clarified.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Sin D.O.
UVA - 100% Premsal
ALCOHOL - 11.5%
NOTA DE CATA - Aromas de fruta blanca y frutos secos, color algo tostado, boca carnosa y con notas tostadas que lo hacen muy versatil.
RECOMENDACIONES - Pescados, carnes blancas, pastas y arroces.
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2019
D.O. - No D.O.
GRAPE - 100% Premsal
ALCOHOL - 11.5%
TASTING NOTE - Aromas of white fruit and nuts and a slightly toasted colour. A meaty feel in the mouth, with a nutty finish, making this wine very versatile.
RECOMMENDATIONS - Fish, white meats, pasta and rice dishes pair well with this wine.
PRICE - €18,00

giró ros

SELVA VINS

Giró Ros 100%. Uva autóctona mallorquina. 3 meses sobre lías. Fermentación espontánea. Sin ningún añadido excepto algo de sulfuroso. Sin filtrar ni clarificar.

100 % Giró Ros. A Mallorcan grape variety. Aged for 3 months on its lees. Spontaneous fermentation. Nothing but a small amount of sulphite has been added to this wine.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Sin D.O.
UVA - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 13.5%
NOTA DE CATA - De color membrillo, aromas a fruta de hueso, con peso en boca y agradables sensaciones.
RECOMENDACIONES - Pescados, carnes blancas, pastas y arroces.
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2019
D.O. - No D.O.
GRAPE - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 13.5%
TASTING NOTE - The colour reminds us of quince. This wine has stone fruit flavours and a strong presence in the mouth, with really agreeable sensations.
RECOMMENDATIONS - Fish, white meats, pasta and rice dishes pair well with this wine.
PRICE - €18,00

clarete

SELVA VINS

Uvas autóctonas mallorquinas. Clarete elaborado según el método clásico y tradicional, con un 80% de mosto blanco (Premsal) y un 20% de uva tinta con pieles (Gorgollassa). Fermentación espontánea. Sin ningún añadido excepto algo de sulfuroso. Sin clarificar ni filtrar.

Premsal & Gorgollassa, Mallorcan grape varieties, are used to create this wine. This clarete wine is made according to the classic and traditional method, using 80% white must (Premsal) and 20% red grapes with their skins (Gorgollassa). Spontaneous fermentation. Nothing but a small amount of sulphite has been added to this wine. Not filtered or clarified.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Sin D.O.
UVA - 80% Premsal, 20% Gorgollassa
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - De color fresa, aromas a frutos rojos y piel de naranja, largo y amable con complejos sabores.
RECOMENDACIONES - Muy versatil, combina muy bien con muchos platos. Lo mejor es experimentar!!
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2019
D.O. - No D.O.
GRAPE - 80% Premsal, 20% Gorgollassa
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - This wine has a strawberry colour, with red fruit and orange peel aromas. It is long, easy going and complex in the mouth.
RECOMMENDATIONS - A very versatile wine, it combines well with a wide range of dishes. Worth experimenting with!!
PRICE - €18,00

rosado gorgollassa

SELVA VINS

Gorgollassa, una variedad de uva mallorquina, se utiliza para crear este vino.
Sin ningún añadido. Sin clarificar ni filtrar.

Gorgollassa, a Mallorcan grape variety, is used to create this wine.
Not filtered or clarified.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Sin D.O.
UVA - Gorgollassa
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - De color fresa, aromas a frutos rojos maduros y compotas, complejo en boca.
RECOMENDACIONES - Muy versatil, combina muy bien con muchos platos. ¡Lo mejor es experimentar!
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2021
D.O. - No D.O.
GRAPE - Gorgollassa
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - This wine has a strawberry colour, with red fruit and jam aromas. It is complex in the mouth.
RECOMMENDATIONS - A very versatile wine. It combines well with a wide range of dishes. Worth experimenting with!
PRICE - €18,00

gargo

SELVA VINS

Gorgollasa 100%. Uva autóctona mallorquina. Una parte con breve crianza en barrica usada de roble francés de 500 lts, una parte con breve crianza en barro mallorquín y una parte en inox. Fermentación espontánea. Sin ningún añadido excepto algo de sulfuroso. Sinfiltrar ni clarificar.

100% Gorgollasa, a local grape variety. Part of this wine is aged in a 500L French oak used barrel, another part is aged for a short time in a Mallorcan clay amphora, and the rest is aged in stainless steel. Spontaneous fermentation. Nothing but a small amount of sulphite has been added to this wine. Not filtered or clarified.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Sin D.O.
UVA - Gorgollasa
ALCOHOL - 11,5%
NOTA DE CATA - Color rubí claro, aromas a frutos rojos y hierbas aromaticas mediterraneas. Fino y elegante en boca.
RECOMENDACIONES - Muy versatil, combina muy bien con muchos platos. Lo mejor es experimentar!!
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2019
D.O. - No D.O.
GRAPE - Gorgollasa
ALCOHOL - 11,5%
TASTING NOTE - This wine has a clear ruby colour, with red fruit and Mediterranean herb notes. It is elegant and refined in the mouth.
RECOMMENDATIONS - A very versatile wine that combines well with a wide range of dishes. Worth experimenting with!!
PRICE - €18,00

gn

SELVA VINS

En 2015 Carlos comenzó lo que ahora es su proyecto personal: Selva Vins, donde por fin puede elaborar sus vinos con total libertad, dando expresión, libre de presiones externas, a su filosofía personal: intentar manipular lo menos posible los vinos para conseguir expresiones diferentes, vinos más auténticos, singulares, con una personalidad y carácter únicos.

In 2015 Carlos started what is now his personal project: Selva Vins, where he can finally make his wines with complete freedom, giving expression, free from outside pressures, to his personal philosophy: to try to manipulate the wines as little as possible to achieve different expressions, more authentic, singular wines, with a unique personality and character.

VENDIMIA - 2020
D.O. - Sin D.O.
UVA - Variedad de uva autóctona
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Color rubí claro, aromas a frutos rojos y hierbas aromaticas mediterraneas. Fino y elegante en boca.
RECOMENDACIONES - Muy versatil, combina muy bien con muchos platos. Lo mejor es experimentar!!
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2020
D.O. - No D.O.
GRAPE - Indigenous Grape Variety
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - This wine has a clear ruby colour, with red fruit and Mediterranean herb notes. It is elegant and refined in the mouth.
RECOMMENDATIONS - A very versatile wine that combines well with a wide range of dishes. Worth experimenting with!!
PRICE - €18,00

malvasia dulce

SELVA VINS

Malvasía 100%. Vino blanco naturalmente dulce. Fermentación espontánea. Un par de meses sobre lías finas. 3 meses en barrica usada de castaño de los bosques de Montseny de 400 lts. Sin ningún añadido excepto algo de sulfuroso. Sin clarificar ni filtrar.

100% Malvasía. A naturally sweet white wine. Spontaneous fermentation. It spends a couple of months on its lees, followed by 3 months in a 400L used chestnut barrel from the Montseny forests. Nothing but a small amount of sulphite has been added to this wine. Not filtered or clarified.

VENDIMIA - 2017
D.O. - V.T. Mallorca
UVA - Malvasía
ALCOHOL - 13,5%
NOTA DE CATA - Dorado color. Aromas de flores, fruta madura y algo de miel. Conserva algo de acidez, lo cual da buen balance al dulzor.
RECOMENDACIONES - Con Foie, quesos y postres a base de fruta combina muy bien.
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2017
D.O. - V.T. Mallorca
GRAPE - Malvasía
ALCOHOL - 13,5%
TASTING NOTE - This wine has a pretty golden colour and aromas of flowers, ripe fruit and some honey. It retains a certain amount of acidity, which balances well with the sweetness.
RECOMMENDATIONS - Pairs well with foie grass, cheese and fruit based desserts.
PRICE - €18,00

prensal

Son Puig
Vi de la terra Mallorca

Son Puig es una empresa familiar que produce vinos de autor en Puigpunyent. La producción es limitada y procede exclusivamente de las viñas de la finca. Ya en el año 1597 había viñas y bodegas en este lugar. Vino blanco joven y autóctono. Ideal para tomar como aperitivo o con platos ligeros

Son Puig is a family business producing wines in Puigpunyent. Production is limited and the grapes used, are picked exclusively from the vines in their finca. Records show that in 1597 there were already vines and a winery in this very place. The prensal (local varietal) is a fresh young wine that is ideal as an aperitif or with light dishes.

VENDIMIA - 2021
D.O. - I.G.P. Mallorca
UVA - Prensal
ALCOHOL - 12.5%
NOTA DE CATA -Color amarillo muy claro con reflejos verdes. Aroma cítrico, mineral con recuerdo de frutas y flores blancas. Fresco, ligeramente ácido y con un punto amargo. Sabroso y limpio.
RECOMENDACIONES - Resulta perfecto para aperitivo o con pescados blancos suaves.
PRECIO - €17,00

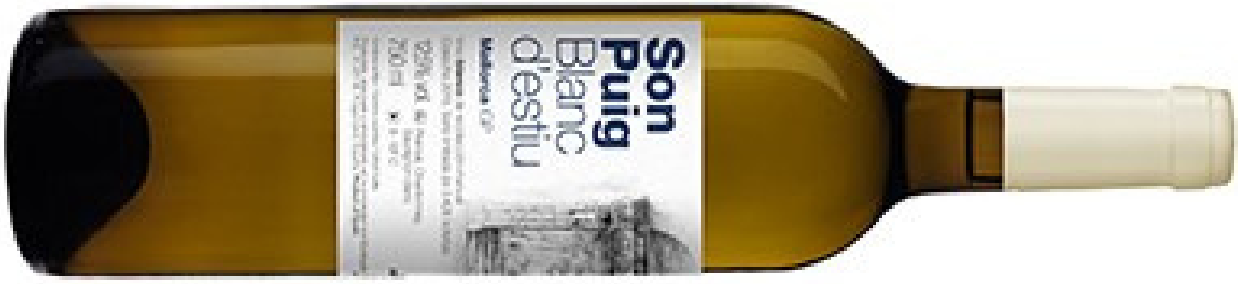
VINTAGE - 2021
D.O. - I.G.P. Mallorca
GRAPE - Prensal
ALCOHOL - 12.5%
TASTING NOTE - This wine is a clear yellow colour with green reflections. It has citrusy aromas, minerality and flavours of white fruit and flowers. It is fresh, with a light acidity and a slight bitterness. Clean and crisp to taste.
RECOMMENDATIONS - This prensal works well as an aperitif or with smooth white fish dishes.
PRICE - €17,00

blanc d'estiu

Son Puig
Vi de la terra Mallorca

Son Puig es una empresa familiar que produce vinos de autor en Puigpunyent. La producción es limitada y procede exclusivamente de las viñas de la finca. Las uvas se recogen a mano por las mismas personas todos los años.. Vino blanco joven, fresco, seco y mediterráneo.

Son Puig is a family business producing wines in Puigpunyent. The production is limited to the grapes picked from the vines in their finca. The grapes are harvested by the same team every year. The Blanc d'Estiu is a fresh young, dry Mediterranean wine.



VENDIMIA - 2022
D.O. - I.G.P. Mallorca
UVA - Chardonnay, Prensal, Sauvignon Blanc y Malvasía.
ALCOHOL - 13.5%
NOTA DE CATA -Color amarillo con tonos verdes. Aromas cítricos con recuerdo de frutas tropicales y miel. Untuoso a la vez que fresco y meloso al final de boca.
RECOMENDACIONES - Resulta perfecto para acompañar pescado, ave, quesos suaves o ensaladas.
PRECIO - €13,30

VINTAGE - 2022
D.O. - I.G.P. Mallorca
GRAPE - Chardonnay, Prensal, Sauvignon Blanc and Malvasía.
ALCOHOL - 13.5%
TASTING NOTE - This wine has a clear yellow colour with green reflections. It is citrusy, with tropical fruit and honey aromas. A fresh wine with body.
RECOMMENDATIONS - Perfect with fish, poultry, smooth cheese or salads.
PRICE - €13,30

blanc

Son Puig
Vi de la terra Mallorca

Son Puig es una empresa familiar que produce vinos de autor en Puigpunyent. Tanto la bodega como los diferentes cultivos de Son Puig son fruto de la ilusión y el esfuerzo de toda una familia convencida en buscar vías de sostenibilidad para el campo. Vino blanco sabroso, afrutado, seco y con cuerpo.

Son Puig is a family business producing wines in Puigpunyent. The winery and Son Puig's range of wines are the result of the efforts and dedication of a family who are convinced that working the land sustainably is the way forward. This particular white wine is intense, fruity, dry and full bodied.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Sin D.O.
UVA - Chardonnay, Prensal, Sauvignon Blanc.
ALCOHOL - 13.5%
NOTA DE CATA -Color amarillo brillante con reflejos dorados. Aromas de pomelo, miel y tostados procedentes de la barrica. Sabroso, untuoso y con acidez bien integrada.
RECOMENDACIONES - Ideal para tomar con marisco, quesos, fondue, raclette, aves y curris.
PRECIO - €18,50

VINTAGE - 2019
D.O. - No D.O.
GRAPE - Chardonnay, Prensal, Sauvignon Blanc.
ALCOHOL - 13.5%
TASTING NOTE - A shiny yellow wine with golden reflections. It has honey, grapefruit and toasted aromas. A tasty wine, with body and a well integrated acidity.
RECOMMENDATIONS - This wine is ideal with seafood, strong cheese, raclette, fondue, poultry or curry.
PRICE - €18,50

callet

Son Puig
Vi de la terra Mallorca

Son Puig es una empresa familiar que produce vinos en Puigpunyent. El Son Puig Callet es su vino tinto más reciente, con una producción limitada de 1.240 botellas. Se trata de un vino joven, mediterráneo, fresco y ligero. Es un tinto de baja intensidad, típico de esta variedad de uva.

Son Puig is a family business producing wines in Puigpunyent. The Son Puig Callet is their newest red wine, with a limited production of 1,240 bottles. This is a young, Mediterranean, fresh, light wine. It is a low-intensity red wine, which is typical for this particular grape variety.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Sin D.O.
UVA - 100% Callet
ALCOHOL - 12.5%
NOTA DE CATA - Este vino tiene aromas florales completos de rosas y violetas, así como de verduras y hierbas mediterráneas. También hay matices afrutados de granada y cereza roja. Es un vino ágil y jugoso con un sabroso final en boca.
RECOMENDACIONES - Recomendamos servirlo ligeramente frío en verano. Acompaña muy bien aperitivos, arroces, ensaladas, pastas, pamboli
PRECIO - €16,00

VINTAGE - 2021
D.O. - Sin D.O.
GRAPE - 100% Callet
ALCOHOL - 12.5%
TASTING NOTE - This wine has full floral aromas of roses and violets, as well as vegetables and Mediterranean herbs. There are also fruity undertones of pomegranate and red cherry. This is an agile and juicy wine with a tasty finish in the mouth.
RECOMMENDATIONS - We recommend chilling this wine slightly in the summer. It works well as an aperitif or with rice, salads, pasta and pamboli.
PRICE - €16,00

estiu

Son Puig
Vi de la terra Mallorca

Son Puig es una empresa familiar que produce vinos de autor en Puigpunyent. La arquitectura de la bodega y su tecnología punta se integran en un edificio de tradición vinícola centenaria. Ya en el año 1597 había viñas y bodegas en este lugar. Vino tinto mediterráneo, afrutado, de color alegre y cuerpo medio.

Son Puig is a family business producing wines in Puigpunyent. The winery's architecture and cutting-edge technology have been composed together in a traditional wine-making building. Back in 1597 there were already vineyards at Son Puig. This Mediterranean red wine has a colour that is alive! It is a fruity wine with a medium body.

VENDIMIA - 2022
D.O. - I.G.P. Mallorca
UVA - CAllet, Tempranillo, Merlot
ALCOHOL - 13.5%
NOTA DE CATA -Color rojo oscuro y brillante. Afrutado en nariz con olor también a hierbas y flores de prado. Goloso, sabroso con predominio de cerezas en boca.
RECOMENDACIONES - Recomendamos servirlo ligeramente frío en verano. Acompaña muy bien aperitivos, arroces, ensaladas, pastas, pamboli
PRECIO - €13,30

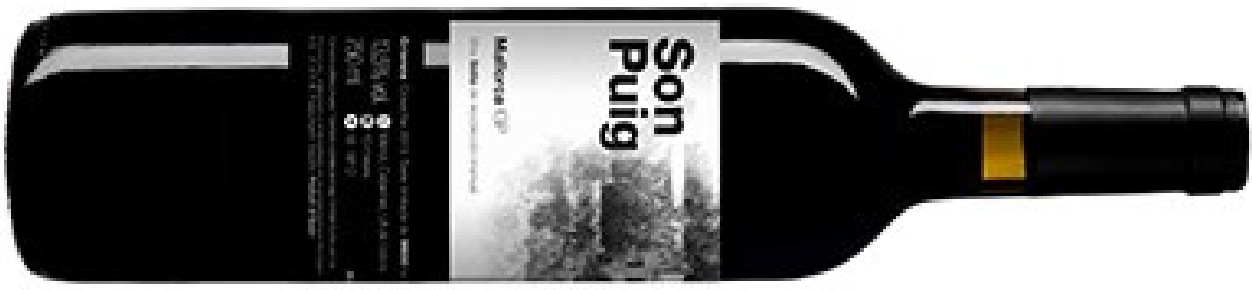
VINTAGE - 2022
D.O. - I.G.P. Mallorca
GRAPE - Callet, Tempranillo, Merlot
ALCOHOL - 13.5%
TASTING NOTE - A wine with a shiny dark red colour. It has a fruity, herbal nose, and it is tasty and juicy, with a cherry dominance in the mouth.
RECOMMENDATIONS - We recommend chilling this wine slightly in the summer. It works well as an aperitif or with rice, salads, pasta and pamboli.
PRICE - €13,30

son puig

Son Puig
Vi de la terra Mallorca

Son Puig elabora todos los vinos con uvas procedentes de sus viñedos. Las variedades blancas son Prensal (autóctona), Chardonnay y Sauvignon blanc. Las tintas, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Callet (autóctona). Es el tinto crianza de la bodega. Pasa 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Bodegas Son Puig produces all of their wines using only grapes that are harvested from their own vineyards. The grape varieties used are Prensal (indigenous), Chardonnay and Sauvignon Blanc for the white wines, and Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo and Callet (indigenous) for the red wines. The Son Puig is the winery's red Crianza. It spends 12 months in French and American oak barrels.



VENDIMIA - 2016
D.O. - I.G.P. Mallorca
UVA - Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Callet.
ALCOHOL - 13.5%
NOTA DE CATA - Color cereza brillante con borde granate. Aroma de frutos rojos maduros, frutos secos, pimientos y especias. Sabroso y permanente en boca.
RECOMENDACIONES - Acompaña perfectamente todo tipo de carnes, guisados, arroces, quesos y embutidos ibéricos.
PRECIO - €16,30

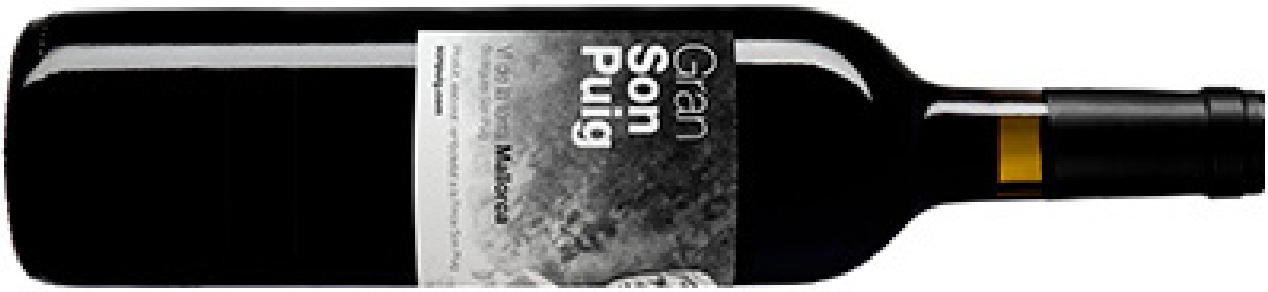
VINTAGE - 2016
D.O. - I.G.P. Mallorca
GRAPE - Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo and Callet.
ALCOHOL - 13.5%
TASTING NOTE - This wine has a vibrant cherry colour with crimson tinges. Recollections of ripe red fruit, nuts, pepper and spices appear on the nose. It is rich and long in the mouth.
RECOMMENDATIONS - This wine pairs well with all type of meat dishes, stews, rice, cheese and charcouterie.
PRICE - €16,30

gran son puig

Son Puig
Vi de la terra Mallorca

Son Puig elabora todos los vinos con uvas procedentes de sus viñedos. Raimundo e Isabel Alabern ponen toda su experiencia y su buen hacer en los vinos que producen. Un esfuerzo enorme para mantener un legado importante en la comarca. Vino tinto que ha pasado 22 meses en barricas de roble francés y americano.

Bodegas Son Puig produces all of their wines using grapes that are harvested from their own vineyards. Ramon and Isabel Alabern put all of their experience and know how towards the wines they produce. They make a massive effort to maintain this important legacy for the village. The Gran Son Puig is a red wine that is aged for 22 months in French and American oak barrels.



VENDIMIA - 2016
D.O. - I.G.P. Mallorca
UVA - Merlot y Tempranillo (Magnum - Merlot & Cabernet Sauvignon)
ALCOHOL - 15%
NOTA DE CATA -Color granate oscuro. Aroma complejo de cassis, moras negras, habano, cacao y especias. En boca es corpulento, sabroso con taninos maduros y acidez integrada.
RECOMENDACIONES - Marida muy bien con carnes de caza y otros platos sabrosos, incluso pesados. También con quesos fuertes y chocolate negro.
PRECIO - BOTELLA 2016 €30,10 / MAGNUM 2014 €50,35

VINTAGE - 2016
D.O. - I.G.P. Mallorca
GRAPE - Merlot and Tempranillo (Magnum - Merlot & Cabernet Sauvignon)
ALCOHOL - 15%
TASTING NOTE - This wine is a dark red colour and has complex aromas of cassis, mulberry, cigar, cocoa and spices. It is full bodied and rich, with mature tannins.
RECOMMENDATIONS - Pairs well with game and other rich dishes. Also with strong cheese and dark chocolate.
PRICE - BOTTLE 2016 €30,10 / MAGNUM 2014 €50,35

picot blanc

Vi d'Auba se constituye como sociedad a principios del año 2006. La iniciativa, fruto del esfuerzo y de la ilusión de cuatro amigos enamorados de la viña y del vino. Su objetivo es producir vinos de alta calidad a partir de prácticas de cultivo tradicionales. Original vino blanco, elaborado con las variedades Chardonnay y Premsal

Vi d'Auba was born as a society In early 2006. It all started with the effort and enthusiasm of four friends in love with vines and wine. Their objective was: produce top quality wines using traditional growing methods. The Picot Blanc is an original white wine with Chardonnay and Premsal grapes.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Pla i Llevant
UVA - Chardonnay, Muscat y Giró Ros
ALCOHOL - 13,5%
NOTA DE CATA - Color amarillo pálido con un toque verdoso, aromas a fruta blanca carnosa, como pera madura y albaricoque. Boca refrescante gracias a su acidez, pero luego dejando paso a fruta blanca.
RECOMENDACIONES - Quesos curados, pescado blanco, marisco y ensaladas.
PRECIO - €14,20

VINTAGE - 2022
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - Chardonnay, Muscat and Giró Ros
ALCOHOL - 13,5%
TASTING NOTE - A pale yellow wine with green hints and aromas of fleshy white fruit, such as pear and peach. It has a refreshing acidity in the mouth, as well as flavours of white fruit.
RECOMMENDATIONS - Pair with cured cheese, white fish, seafood and salads.
PRICE - €14,20

picot negre

Vi d'Auba se constituye como sociedad a principios del año 2006. La iniciativa, fruto del esfuerzo y de la ilusión de cuatro amigos enamorados de la viña y del vino. Su objetivo es producir vinos de alta calidad a partir de prácticas de cultivo tradicionales. Tinto con crianza de 12 meses en barricas de roble Frances.

Vi d'Auba was born as a society in early 2006. It all started with the effort and enthusiasm of four friends in love with vines and wine. Their objective was to produce top quality wines using traditional growing methods. The Picot Negre is a red wine that has been aged for 12 months in French oak barrels.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Pla i Llevant
UVA - Cabernet Sauvignon, Merlot y Callet
ALCOHOL - 14,5%
NOTA DE CATA - Color picota con ribete violaceo. Aromas intensos a frutas compotadas y ciruelas secas. Largo, maduro y persistente en boca.
RECOMENDACIONES - Tomar con todo tipo de carnes, estofados o barbacoa.
PRECIO - €16,20

VINTAGE - 2021
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - Cabernet Sauvignon, Merlot and Callet
ALCOHOL - 14,5%
TASTING NOTE - This wine has a dark cherry colour with violet edges in the glass. It has intense aromas of red fruit jam and prunes. It is long, rich and persistent in the mouth.
RECOMMENDATIONS - Drink alongside all types of meats and stews, or with a BBQ.
PRICE - €16,20

can vetla

Vi d'Auba se constituye como sociedad a principios del año 2006. La iniciativa, combina formación enológica, técnica agraria y gestión empresarial para crear una de las bodegas mejor dotadas tecnológicamente. Este Callet 100%de viña vieja es un gran ejemplo de lo noble que puede ser esta uva.

Vi d'Auba was born as a society in early 2006. The initiative combines enologic formation, farming techniques, and business practices, to create a winery with some of the best technological equipment. This 100% Callet, from old vines, is a great example of how noble this variety can be.

VENDIMIA -
D.O. - Pla i Llevant
UVA - Callet
ALCOHOL - 12,5%
NOTA DE CATA - De rojo intenso y tonalidad media. Con aroma floral y a sotobosque Mediterraneo. Refrescante paso por boca con sabores a frutos rojos y un punto vegetal.
RECOMENDACIONES - Pescados blancos, aves y queso de cabra.
PRECIO - €25,25

VINTAGE -
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - Callet.
ALCOHOL - 12,5%
TASTING NOTE - An intense red wine with medium tones. F lowers and Mediterranean herbs can be recalled in the nose. It has a refreshing acidity, with red fruit flavours, as well as some peppery hints.
RECOMMENDATIONS - Pair with white fish, poultry and goat's cheese.
PRICE - €25,25

tinto

OLORON

Es el primer tinto de la bodega Olorón. Las cepas tintas fueron plantadas por los nuevos propietarios, que se hicieron cargo de la bodega en agosto de 2018. Este vino ha sido envejecido durante 11 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros de Taransoud Tonnellerie.

This is the first red wine from the Olorón cellar. The red grapevines were planted by the new owners, who took over the winery in August 2018. This wine has been aged for 11 months in 225 litre new French oak barrels from Taransoud Tonnellerie.

VENDIMIA - 2020
D.O. - Vi de la Terra de Mallorca Costa Nord
UVA - 50% Cabernet Sauvignon & 50% Merlot
ALCOHOL - 12.5%
NOTA DE CATA - Es un vino brillante, de color rojo rubí, de intensidad media. Es un vino tinto claro, limpio, fino y elegante. En este momento, los taninos son pronunciados debido a la joven edad del vino, pero se suavizarán mucho con el tiempo. En boca, este vino tiene una entrada clara, un paso elegante y un final largo y seco.
RECOMENDACIONES - Este vino envejecerá bien en la botella si se almacena correctamente.
PRECIO - €19,90

VINTAGE - 2020
D.O. - Vi de la Terra de Mallorca Costa Nord
GRAPE - 50% Cabernet Sauvignon & 50% Merlot
ALCOHOL - 12.5%
TASTING NOTE - This is a bright, ruby-red wine, of medium intensity. It is a clear, clean, fine, and elegant red wine. At the moment, the tannins are pronounced due to the young age of the wine, but they will soften a lot over time. To taste, this wine has a clear entrance, an elegant pass, and a long, dry finish.
RECOMMENDATIONS - This wine will age well in the bottle if stored correctly.
PRICE - €19,90

chardonnay

OLORON

2021 se caracterizó por ser un año de una temperatura media de 20ºC y humedad de 70%. Un año definitivo para la regeneración del viñedo de chardonnay, favoreciendo la calidad, y permitiendo al enólogo expresar la tipicidad de un vino Chardonnay de clima cálido.

2021 was characterised by an average temperature of 20ºC and a humidity of 70%. This was a definitive year for the regeneration of the Chardonnay vineyard, favouring quality and allowing the winemaker to express the typicality of a Chardonnay wine from a warm climate.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi de la Terra de Mallorca
UVA - 95% Chardonnay, 5% Malvasía de Banyalbufar
ALCOHOL - 12.5%
NOTA DE CATA - Color zumo de lima, expresivos aromas cítricos. Fino, crujiente y fresco en boca, ligera persistencia de fruta tropical.
RECOMENDACIONES - Servir a 11ºC. Platos mediterráneos de pescados y carnes blancas, arroces, pastas y quesos de curación media y cremosos.
PRECIO - €13,00

VINTAGE - 2022
D.O. - Vi de la Terra de Mallorca
GRAPE - 95% Chardonnay, 5% Malvasía de Banyalbufar
ALCOHOL - 12.5%
TASTING NOTE - Lime juice colour, and expressive citrus aromas. Fine, crisp, and fresh on the palate with a light persistence of tropical fruit.
RECOMMENDATIONS - Serve at 11ºC. Mediterranean fish and white meat dishes, rice dishes, pasta, and medium mature and creamy cheeses.
PRICE - €13,00

malvasia

OLORON

100% Malvasia de Banyalbufar de nuestra Finca Sa Teulera Nova en un valle a 250 mtrs sobre el nivel del mar. Uva vendimiada a mano en cajas de 12 kilos durante la segunda quincena de septiembre. Hace fermentación a temperatura controlada en 20 días y posterior crianza con sus lías durante un mes.

100% Malvasía de Banyalbufar from their Finca, Sa Teulera Nova, situated in a valley 250m above sea level. The grapes are hand harvested in 12 kilo boxes during the third week of September. The fermentation takes place for 20 days, at controlled temperatures, then it is left with its lees for a month.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Vi Serra de Tramuntana Costa Nord
UVA - 100% Malvasía
ALCOHOL - 12,5%
NOTA DE CATA - Color jugo de lima. Aromas de campiña (flores pequeñas y viña moscatel). Crujiente y salino paso en boca, con cierta persistencia.
RECOMENDACIONES - Antipastos, ensaladas, pescados y carnes blancas a la parrilla, raviolis marineros, quesos secos y curados. Flanes, cuajadas y panacotas.
PRECIO - €16,00

VINTAGE - 2021
D.O. - Vi Serra de Tramuntana Costa Nord
GRAPE - 100% Malvasía
ALCOHOL - 12,5%
TASTING NOTE - This wine has a lime juice colour and countryside aromas (small flowers and Moscatell vines). It is crisp, mineral and has some persistence.
RECOMMENDATIONS - Antipasti, salads, grilled white fish and meats, seafood ravioli, dry and cured cheese. Crème caramel and panacotta also pair well with this wine.
PRICE - €16,00

family selection

OLORON

100% Chardonnay de nuestra finca. Uva vendimiada a mano en cajas de 12 kilos . Después de un sútil prensado, el mosto fermenta durante 20 días a temperatura controlada. Después pasa a realizar una crianza de 6 meses en un tonel de 500 litros de roble.

100% Chardonnay from our finca. The grapes are hand harvested in 12 kilo boxes. After a gentle press it ferments during 20 days with temperature controls. Then it spends 6 months in a 500 L French oak barrel.

VENDIMIA - 2020
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 100% Chardonnay
ALCOHOL - 15%
NOTA DE CATA - Atractivo color dorado. Aromas de fruta cocida, brioche y vainilla. Amplio en boca con los mismos sabores que en nariz.
RECOMENDACIONES - Pescados y carnes blancas a la parrilla, quesos secos y curados.
PRECIO - €18,00

VINTAGE - 2020
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 100% Chardonnay
ALCOHOL - 15%
TASTING NOTE - This wine has an attractive golden colour. Aromas of baked fruit, brioche and vanilla dominate. It is intense in the mouth and has the same flavours as the aromas.
RECOMMENDATIONS - Grilled white fish and meats, dry and cured cheese.
PRICE - €18,00

vermell de rosa

Antonio Nadal
bodegas y viñedos

Es un vino tinto elaborado con las variedades de uva Manto Negro y Cabernet Sauvignon. Después de una fermentación suave a una temperatura controlada de 25 grados, el vino se envejece ligeramente en barricas de roble francés de grano fino.

This is a red wine made using the grape varieties Manto Negro and Cabernet Sauvignon. After a gentle fermentation at a controlled temperature of 25 degrees, the wine is lightly aged in fine-grained French oak barrels.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Manto Negro & Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Este vino tiene intensos aromas de fruta roja. En boca es redondeado, fresco y agradable, con una acidez equilibrada e intensidad mineral. La expresividad y los sabores de frutas rojas se destacan en este vino, así como las notas balsámicas.
RECOMENDACIONES - Maridaje con tapas de carne, filetes de atún, charcutería y queso ligero.
PRECIO - 16,80€

VINTAGE - 2019
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Manto Negro & Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - This wine has intense aromas of red fruit. In the mouth, it is rounded, fresh and agreeable, with a balanced acidity and mineral intensity. The expressiveness and red fruit flavours stand out in this wine, as well as the balsamic notes.
RECOMMENDATIONS - Pair with meat based tapas, tuna steaks, charcuterie and light cheese.
PRICE - 16,80€

anaros seleccion

Antonio Nadal
bodegas y viñedos

El Anaros Selección es un vino tinto elaborado con uvas Manto Negro y Cabernet Sauvignon. Tras una suave fermentación a una temperatura controlada de 25ºC, el vino fue envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés de grano fino.

The Anaros Selección is a red wine made from Manto Negro and Cabernet Sauvignon grapes. After a gentle fermentation at a controlled temperature of 25ºC, the wine was aged for 14 months in fine-grained French oak barrels.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Binissalem
UVA - 67% Manto Negro & 33% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Este vino tiene un color rubí medio y aromas intensos de hinojo y romero sobre un fondo de frutos rojos. El vino también tiene una buena estructura en el paladar, con taninos bien integrados, y un final fresco y persistente.
RECOMENDACIONES - Maridaje con tapas de carne, filetes de atún, charcutería y queso ligero.
PRECIO - 20,75€

VINTAGE - 2019
D.O. - Binissalem
GRAPE - 67% Manto Negro & 33% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - This wine has a medium ruby-colour and intense aromas of fennel and rosemary against a background of red fruits. The wine also has a good structure on the palate with well-integrated tannins, and a fresh and persistent finish.
RECOMMENDATIONS - Pair with meat based tapas, tuna steaks, charcuterie and light cheese.
PRICE - 20,75€

l insomni

Dunord Viticola

L'Insomni es un vino blanco nuevo de una pequeña bodega de la isla, llamada Dunord Viticola. Joan y su familia gestionan sus viñas para que se adapten al suelo, sin ningún apoyo hídrico adicional. ¡L'Insomni es un vino fabuloso para los que sueñan despiertos!

L'Insomni is a new white wine from a small bodega on the island called Dunord Viticola. Joan and his family manage their plants so that they adapt to the soil, without any additional water support. L'Insomni (meaning insomnia) is a fabulous wine for daydreamers!

VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 50% Malvasia & 50% Giró Ros
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Este vino es muy limpio y de color pálido. Los aromas son una mezcla de notas florales y frutas de hueso y en boca, es fresco y crujiente con un agradable equilibrio entre la acidez y los sabores de frutas.
RECOMENDACIONES - Hay un toque de densidad en el vino que le permite maridar bien con pescados grasos, carnes blancas y varios platos de arroz.
PRECIO - 14.60€

VINTAGE - 2022
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 50% Malvasia & 50% Giró Ros
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - This wine is very clean and pale in colour. The aromas are a mix of floral notes and stone fruit and to taste, it is fresh and crisp with a pleasant balance between the acidity and fruit flavours.
RECOMMENDATIONS - There is a touch of density to the wine that allows it to pair well with fatty fish, white meat and various rice dishes.
PRICE - 14.60€

selvatic

Dunord Viticola

Selvàtic de Dunord Viticola es un nuevo vino tinto que es una mezcla de Syrah y Monastrell, con una pequeña cantidad de Cabernet Sauvignon. El vino ha sido envejecido en barricas de roble francés de 225 litros de 1er y 2º año.

Selvàtic by Dunord Viticola is a new red wine that is a blend of Syrah and Monastrell, with a small amount of Cabernet Sauvignon. The wine has been aged in 100% 225-litre French oak barrels of 1st and 2nd-year use.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 55% Syrah, 40% Monastrell & 5% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 13.5%
NOTA DE CATA - Selvàtic es de color rojo púrpura con reflejos azules. En nariz es complejo, con aromas de fruta negra fresca, tierra y bosque. En boca es un vino firme, bien estructurado, elegante, redondo y con mucho sabor a fruta fresca. Deja un retrogusto de notas lácticas y de madera.
RECOMENDACIONES - Este vino marida bien con carnes rojas a la parrilla, guisos de carne y carnes a la brasa.
PRECIO - 21,85€

VINTAGE - 2021
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 55% Syrah, 40% Monastrell & 5% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 13.5%
TASTING NOTE - Selvàtic is a purple-red colour with blue reflections. It is complex on the nose, with aromas of fresh black fruit, earth and forest. To taste, this wine is firm, well-structured, elegant, rounded and with lots of fresh fruit flavours on the palate. It leaves an aftertaste of lactic and wood notes.
RECOMMENDATIONS - This wine pairs well with grilled red meats, meaty casseroles and barbecued meat.
PRICE - 21,85€

curolla

Dunord Viticola

Curolla es un nuevo vino tinto de una nueva bodega en la isla, un pequeño viñedo llamado Dunord Viticola. Curolla quiere decir Quimera. Este vino esta hecho en su mayoría con la curiosa uva mallorquina Gorgollasa. Solo 948 botellas fueron producidas

Curolla is a new red wine from a tiny bodega on the island, a small farm called Dunord Viticola. Curolla means "chimera". This wine is mainly made with the rare Mallorcan variety Gorgollasa. The production is as little as 948 bottles.

VENDIMIA - 2020
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 100% Gorgollassa
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Vino de carácter Mediterráneo con un color cautivador y una nariz golosa. Frutas rojas, delicados aromas a hierbas aromatícas y madera. Muy elegante en boca.
RECOMENDACIONES - Este vino pide verduras a la parrilla o un plato de carne blanca con salsas suaves.
PRECIO - 30,50€

VINTAGE - 2020
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 100% Gorgollassa
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - This is a wine with a Mediterranean personality. It is an attractive ruby red colour, with really appealing aromas of red fruit, herbs and subtle oak. It is also very elegant in the mouth.
RECOMMENDATIONS - This wine pairs well with grilled vegetables or a white meat dish with mild sauces.
PRICE - 30,50€

blanco

El nombre "La Nave" viene porque durante años, la edificación fue una nave hasta que consiguió dar el salto a Bodega en 2007, y pasó a ser Nave con mayúscula. Los vinos Rover son vinos de producción muy limitada, hechos de manera artesanal: el cultivo, la vendimia, la prensa, el etiquetado y el lacrado.

The name "La Nave" comes from the fact that for years, the building was a warehouse until it managed to make the leap to Bodega in 2007, and became Nave with a capital letter. Rover wines have a very limited production, and are made by hand: the cultivation, the harvest, the press, the labeling and the sealing.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Sin D.O.
UVA - Moscatel de Grano Menudo
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Rover Blanco es un vino blanco joven de color pálido, con reflejos metálicos. En boca es un vino muy equilibrado, suave, fresco, ligero, vivo y largo en boca.
RECOMENDACIONES - Es genial para beber solo o maridado con mariscos, tapas, pescado, cocina asiática y pasta.
PRECIO - 12,10€

VINTAGE - 2022
D.O. - No D.O.
GRAPE - Moscatel de Grano Menudo
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - Rover Blanco is a young white wine that is pale in colour, with metallic reflections. To taste, this wine is nicely balanced, smooth, fresh, light, lively and long in the mouth.
RECOMMENDATIONS - It is great to drink on its own or paired with seafood, tapas, fish, Asian cuisine, and pasta.
PRICE - 12,10€

tinto

Bodega La Nave, se ubica en Algaida, Mallorca. Se cultiva viña en estas tierras desde 1875 sin interrupción. Viñas propias con certificado ecológico. Los rendimientos por hectárea se mantienen bajos para asegurar la calidad del vino.

Bodega La Nave, is located in Algaida, Mallorca. The vineyards have been cultivated on these lands since 1875 without interruption. They use their own vineyards with organic certification. Yields per hectare are kept low to ensure the quality of the wine.

VENDIMIA - 2020
D.O. - Sin D.O.
UVA - Syrah
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Este vino tiene notas de especias, moras, pimienta y aromas frutales. En boca es elegante, con una estructura de taninos suaves. En boca, quedan notas de frutos del bosque, lactosa y un sutil ahumado.
RECOMENDACIONES - Marida este vino con todo tipo de embutidos y platos de pasta. También combina bien con el chocolate.
PRECIO - 17,10€

VINTAGE - 2020
D.O. - No D.O.
GRAPE - Syrah
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - This wine has notes of spices, blackberries, pepper, and fruit aromas. To taste, it is elegant, with a soft tannin structure. In the mouth, you are left with notes of berries, lactose and a subtle smokiness.
RECOMMENDATIONS - Pair this wine with cured meats, all types of cooked meats and pasta dishes. It also pairs well with chocolate.
PRICE - 17,10€

n uno tinto

Ecológico

GUIA PEÑIN RATING - 92

Un nuevo vino tinto de la Bodega Nave Rover. Muy poca intervención en todo el proceso de elaboración. La uva se vendimió manualmente en sus viñedos y los racimos se seleccionaron cuidadosamente en la bodega. El vino ha sido envejecido durante 12 meses en barricas de roble, seguido de 12 meses en botella.

A new red wine from Bodega Nave Rover. Very little intervention throughout the winemaking process. The grapes were manually harvested from their vineyards, and the bunches were carefully selected in the winery. The wine has been aged for 12 months in oak barrels, followed by 12 months in bottles.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Sin D.O.
UVA - 75% Syrah, 25% Mantonegro
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Un elegante vino tinto de crianza, con suaves aromas a frutas del bosque y pimienta negra.
RECOMENDACIONES - Acompaña a varios platos de carne, especialmente a los que van acompañados de salsas a base de frutas del bosque.
PRECIO - 25,00€

VINTAGE - 2019
D.O. - No D.O.
GRAPE - 75% Syrah, 25% Mantonegro
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - An elegant Crianza red wine, with soft aromas of forest fruits and black pepper.
RECOMMENDATIONS - Pair with various meat dishes, particularly meat dishes that are accompanied by forest fruit-based sauces.
PRICE - 25,00€

dulce

En Bodega La Nave siempre se busca la máxima calidad en sabor, olor, color y textura. manteniendo la independencia y la autenticidad. Rover Dulce es un vino blanco naturalmente dulce con un color dorado limpio y brillante. Ha sido envejecido durante 12 meses en barrica de roble francés.

At Bodega La Nave, they are always seeking the highest quality in taste, smell, color and texture. whilst maintaining independence and authenticity. Rover Dulce is a naturally sweet white wine with a clean, bright golden colour. It has been aged for 12 months in French oak barrels.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Sin D.O.
UVA - Moscatel de Grano Menudo
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Este vino tiene notas de azahar, cítricos (como naranjas y mandarinas), frutas tropicales (lichis) y peras en almíbar. En boca es elegante, suave, envolvente, untuoso y fino, con vivos matices frutales al final.
RECOMENDACIONES - Acompaña tablas de queso, foie y postres de chocolate. O simplemente disfrútelo como digestivo después de la comida.
PRECIO - 34,50€

VINTAGE - 2021
D.O. - No D.O.
GRAPE - Moscatel de Grano Menudo
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - This wine has notes of orange blossom, citrus (such as oranges and tangerines), tropical fruits (lychees), and pears in syrup. To taste, it is elegant, soft, enveloping, unctuous and fine, with lively fruity nuances at the end.
RECOMMENDATIONS - Pair with cheese, foie and chocolate desserts. Or simply enjoy it as a digestif after food.
PRICE - 34,50€

quince mil gotes callet

El nombre de '15 Mil Gotes' se refiere a la cantidad de gotas de vino que hay en una botella de 75cl. Crianza, 8-13 meses en barrica nueva de roble Francés, malo-láctica en barrica. Viñas de 1964 en vaso, viticultura tradicional, respetuosa con el medio ambiente y mínima intervención.

The name '15 Mil Gotes' refers to the amount of wine drops in a 75cl bottle. This wine has been aged for 8-13 months in new French oak barrels, with malo-lactic in barrel. Viñas of 1964 in glass, traditional viticulture, respectful of the environment and with minimal intervention.

VENDIMIA - 2020
D.O. - Pla i Llevant
UVA - Callet
ALCOHOL - 13,5%
NOTA DE CATA - En boca es pleno, rico y sabroso, la callet de viña vieja se expresa con poder y elegancia, fruta roja bien madura y un tanino goloso y delicado.
RECOMENDACIONES - Maridaje con carnes blancas y rojas, pescados condimentados, embutidos, quesos y buena compañía.
PRECIO - €23,50

VINTAGE - 2020
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - Callet
ALCOHOL - 13,5%
TASTING NOTE - This wine is full, rich and tasty in the palate. The old callet vines express themselves with power and elegance, with ripe red fruit and a sweet and delicate tannin.
RECOMMENDATIONS - Pair this wine with white and red meats, seasoned fish, cured meats, cheese and of course, good company.
PRICE - €23,50

quince mil gotes prensal

El nombre de '15 Mil Gotes' se refiere a la cantidad de gotas de vino que hay en una botella de 75cl. Sin crianza en barrica. Viñas de 25 años en espaldera, viticultura tradicional, respetuosa con el medio ambiente y mínima intervención.

The name '15 Mil Gotes' refers to the amount of wine drops in a 75cl bottle. This wine has not been aged in barrel. The vineyards are 25 years old in 'espaldera', using traditional viticulture methods, respectful of the environment and with minimal intervention.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Pla i Llevant
UVA - Prensal Blanc
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - En boca se muestra pleno, con una densidad media, una acidez moderada, una marcada gólosidad y largo final.
RECOMENDACIONES - Maridaje con aperitivos ligeros, ensaladas, pescados y mariscos delicados, sushi, carnes blancas, quesos y buena compañía.
PRECIO - €14,90

VINTAGE - 2022
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - Prensal Blanc
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - In the mouth, this wine is full, with a medium intensity, a moderate acidity, a marked sweetness and a long finish.
RECOMMENDATIONS - Pair with light snacks, salads, delicate fish and seafood, sushi, white meats, cheese and of course, good company.
PRICE - €14,90

brut nature

Vendimia realizada en el punto óptimo de maduración para cada variedad. Prensado ligero para obtener el mosto flor, que, después de la fermentación a temperatura controlada, realizara una segunda fermentación en botella con estricto seguimiento del Método Tradicional de elaboración.

Harvesting occurs at optimum ripeness for each grape variety. A light pressing to obtain the flower must, then, after fermentation at a controlled temperature, a second fermentation is carried out in the bottle with strict monitoring of the Traditional Method of production.

TIPO DE ESPUMOSO - Brut Nature Méthode Champenoise
D.O. - Pla i Llevant
UVA - 60% Parellada, 40% Chardonnay
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Burbuja fina y persistente, con color amarillo pálido y fondo verdoso, ligero paso en boca y delicado post-gusto. Carácter afrutado y estructurado sin perder ligereza.
RECOMENDACIONES - Con buena compañía!
PRECIO - €18,10

TYPE OF SPARKLING - Brut Nature Méthode Champenoise
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - 60% Parellada, 40% Chardonnay
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - This sparkling wine has a fine and persistent bubble, with a pale yellow colour and a greenish background. It is light on the palate with a delicate after-taste. A fruity and structured character to the wine without losing its lightness.
RECOMMENDATIONS - Enjoy with good company!
PRICE - €18,10

sauvignon blanc

Agricultura Ecológica

Los Dos Caballeros
Winery and B&B

Los Dos Caballeros se encuentra en el interior, entre las localidades de Inca y Llubí. Las uvas se recogen manualmente en una parcela muy pequeña y el rendimiento se mantiene deliberadamente bajo para que las plantas no se estresen. Los vinos también se producen de forma ecológica, sin utilizar productos químicos ni pesticidas.

Los Dos Caballeros is located inland, between the towns of Inca and Llubí. The grapes are manually harvested from a very small plot and the yield is deliberately kept low so that the plants do not become stressed. The wines are also produced ecologically, without the use of chemicals or pesticides.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Producto de España
UVA - 100% Sauvignon Blanc
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Se trata de un vino blanco seco de Sauvignon Blanc con notas de fino aroma a almendra. Un vino blanco crujiente, cítrico, fresco, equilibrado y redondo.
RECOMENDACIONES -
PRECIO - €17,85

VINTAGE - 2022
D.O. - Product of Spain
GRAPE - 100% Sauvignon Blanc
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - This is a dry Sauvignon Blanc white wine with notes of fine almond scent. A crisp, citrusy, fresh, balanced and well-rounded white wine.
RECOMMENDATIONS -
PRICE - €17,85

garnacha

Agricultura Ecológica

Los Dos Caballeros
Winery and B&B

Los Dos Caballeros se encuentra en el interior, entre las localidades de Inca y Llubí. Las uvas se recogen manualmente en una parcela muy pequeña y el rendimiento se mantiene deliberadamente bajo para que las plantas no se estresen. Los vinos también se producen de forma ecológica, sin utilizar productos químicos ni pesticidas.

Los Dos Caballeros is located inland, between the towns of Inca and Llubí. The grapes are manually harvested from a very small plot and the yield is deliberately kept low so that the plants do not become stressed. The wines are also produced ecologically, without the use of chemicals or pesticides.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Producto de España
UVA - 100% Garnacha
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Un vino rosado equilibrado con un "estilo provenzal", no sólo en el color sino también en el sabor. Las uvas Garnacha aportan notas de melocotón y albaricoque al vino. Un vino de verano con cuerpo, expresivo y bien redondeado.
RECOMENDACIONES -
PRECIO - €13,00

VINTAGE - 2022
D.O. - Product of Spain
GRAPE - 100% Garnacha
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - A balanced rosé wine with a 'provencal style', not only in colour but also in taste. The Garnacha grapes contribute notes of peach and apricot to the wine. A full-bodied, expressive, and well-rounded summer wine.
RECOMMENDATIONS -
PRICE - €13,00

rose callet

Ecológico

CAN GELAT
ECOLOGICAL ESTATE

Can Gelat es una hermosa finca vinícola ecológica situada entre Selva y Moscari. El vino rosado de Can Gelat es afrutado y bien estructurado, con todo el encanto de un vino provenzal de primera categoría. Se elabora con la variedad local Callet. El vino se elabora en tanques de acero inoxidable para mantener su frescura distintiva.

Can Gelat is a beautiful ecological wine estate located between Selva and Moscari. Can Gelat's rosé wine is fruity and well-structured with all the charm of a top Provence wine. It is made using the local varietal Callet. The wine is developed in stainless steel tanks to maintain its distinctive freshness.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 100% Callet
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Un vino rosado rico y jugoso, con notas de frutas tropicales y especias mediterráneas, y rematado con una agradable acidez. Un ligero toque de cítricos está presente en el retrogusto, así como una sutil salinidad.
RECOMENDACIONES - Disfrútelo como aperitivo por sí solo, o maridado con ensaladas, mariscos, pizza, pollo y quesos suaves.
PRECIO - €16,00

VINTAGE - 2022
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 100% Callet
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - A rich rosé wine that is juicy, with notes of tropical fruits and Mediterranean spices, and finished off with a pleasant acidity. A slight touch of citrus is present in the aftertaste, as well as a subtle saltiness.
RECOMMENDATIONS - Enjoy as an aperitif on its own, or paired with salads, seafood, pizza, chicken, and soft cheeses.
PRICE - €16,00

white giro

Ecológico

CAN GELAT
ECOLOGICAL ESTATE

El vino blanco de Can Gelat es un vino gastronómico aromático, equilibrado y complejo. Está elaborado al 100% con uvas Giró Ros, una variedad que se cultiva exclusivamente en Mallorca. El 85% de la uva se fermentó en depósitos de acero inoxidable y el 15% en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, para añadir complejidad al vino.

Can Gelat's white wine is an aromatic, well-balanced, and complex gastronomic wine. It is made from 100% Giró Ros grapes, a varietal that is grown exclusively in Mallorca. 85% of the grapes were fermented in stainless steel tanks and 15% in 500L new, French oak barrels, to add complexity to the wine.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 13.5%
NOTA DE CATA - Un vino blanco completo, sedoso y suave, con una salinidad refrescante y notas de hinojo. Le acompaña una agradable acidez, que lo convierte en un vino gastronómico. La cáscara de mandarina y un ligero amargor caracterizan el largo postgusto.
RECOMENDACIONES - Perfecto para acompañar pescados, aves, platos frescos, dulces y salados.
PRECIO - €17,90

VINTAGE - 2021
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 13.5%
TASTING NOTE - A full, silky, smooth white wine, with a refreshing saltiness and notes of fennel. It is accompanied by a pleasant acidity, which makes it a gastronomic wine. Tangerine zest and a slight bitterness characterize the long aftertaste.
RECOMMENDATIONS - Perfect with fish, poultry, fresh, sweet, and savoury dishes.
PRICE - €17,90

red callet

Ecológico

CAN GELAT
ECOLOGICAL ESTATE

El Callet y el Mantonegro, dos variedades únicas de uva mallorquina, prosperan en el clima mediterráneo, manteniendo el contenido de alcohol muy bajo cuando se envejece. El 75% de la uva Callet se fermentó en depósitos de acero inoxidable y el 25% en barricas nuevas de roble francés de 500 litros. Esto lo convierte en un vino tinto amable y equilibrado.

Callet and Mantonegro, two unique Mallorcan grape varieties, flourish in the Mediterranean climate, keeping the alcohol content nicely low when aged. 75% of the Callet grapes were fermented in stainless steel tanks and 25% in 500L new, French oak barrels. This makes it a friendly and balanced red wine.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 80% Callet, 20% Mantonegro
ALCOHOL - 12.5%
NOTA DE CATA - El sabor es elegante y jugoso, complementado por especias como el tomillo y el laurel. El retrogusto es purificador, con el distintivo y sutil salado de los viñedos de Can Gelat.
RECOMENDACIONES - Perfecto para acompañar carnes blancas, aves de corral, pizza y quesos.
PRECIO - €19,90

VINTAGE - 2021
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 80% Callet, 20% Mantonegro
ALCOHOL - 12.5%
TASTING NOTE - The flavour is elegant and juicy, complemented by spices like thyme and bay leaf. The aftertaste is purifying, with the distinctive, subtle saltiness of the Can Gelat vineyards.
RECOMMENDATIONS - Perfect with white meat, poultry, pizza, and cheeses.
PRICE - €19,90

blanc de prensal

El Blanc de Prensal de Sebastià Pastor se elabora a partir de la variedad autóctona Prensal Blanc. Elegancia, estilo y sobre todo un tacto sedoso definen a este vino blanco. Las uvas se vendimiaron a mano durante la primera semana de septiembre en los viñedos de la bodega.

Sebastià Pastor's Blanc de Prensal is made from the native Prensal Blanc grape variety. Elegance, style and above all a silky touch define this white wine. The grapes were harvested by hand during the first week of September from the winery's vineyards.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Binissalem Mallorca
UVA - 100% Prensal Blanc
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Se detectan aromas afrutados de piña madura, melocotón, plátano y frutas blancas como la manzana y la pera. Al gusto, este vino es equilibrado, fresco y afrutado, con una larga persistencia en boca.
RECOMENDACIONES - Un acompañamiento perfecto para tus días de verano, tanto si lo disfrutas solo como con amigos. Se recomienda servir entre 6 y 8ºC.
PRECIO - €10,40

VINTAGE - 2022
D.O. - Binissalem Mallorca
GRAPE - 100% Prensal Blanc
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - Fruity aromas of ripe pineapple, peaches, bananas, and white fruit such as apples and pears can be detected. To taste, this wine is balanced, fresh and fruity, with a long persistence in the mouth.
RECOMMENDATIONS - A perfect accompaniment to your summer days, whether it is enjoyed alone or with friends. Recommended serving temperature is between 6 and 8ºC.
PRICE - €10,40

rosat de negres

Sebastià Pastor
VINYES - CELLER

Rosat de Negres de Sebastià Pastor es un vino rosado fresco con aromas de frutas rojas exóticas. Este vino rosado se elabora con las variedades de uva Mantonegro y Syrah. Las uvas se vendimiaron durante la segunda quincena de septiembre en viñedos de Santa Maria del Camí, inscritos en la D.O. Binissalem-Mallorca.

Rosat de Negres by Sebastià Pastor is a fresh rosé wine with aromas of exotic red fruits. This rosé wine is made using the grape varieties Mantonegro and Syrah. The grapes were harvested during the second half of September from vineyards in Santa Maria del Camí, registered in the Binissalem-Mallorca D.O.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Binissalem Mallorca
UVAS - Mantonegro & Syrah
ALCOHOL - 12.5%
NOTA DE CATA - Predominan los aromas primarios de frutos rojos, como frambuesas y cerezas. Al gusto, es un vino agradable, equilibrado y con una acidez que le da sensación de frescor.
RECOMENDACIONES - Acompañe este vino con comidas ligeras como ensaladas, pasta o carnes blancas.
PRECIO - €7,90

VINTAGE - 2022
D.O. - Binissalem Mallorca
GRAPES - Mantonegro & Syrah
ALCOHOL - 12.5%
TASTING NOTE - Primary aromas of red fruits predominate, such as raspberries and cherries. To taste, it is a pleasant, well-balanced wine with an acidity that gives it a sensation of freshness.
RECOMMENDATIONS - Accompany this wine with light meals such as salads, pasta or white meats.
PRICE - €7,90

negre anyada

Sebastià Pastor
VINYES - CELLER

Negre Anyada de Sebastià Pastor es un tinto fabuloso para los amantes del buen vino a los que no les gusta el toque de roble. Está elaborado con las variedades de uva Mantonegro y Syrah. Las uvas fueron vendimiadas durante la segunda quincena de septiembre en viñedos de Santa María del Camí inscritos en la D.O. Binissalem-Mallorca.

Negre Anyada by Sebastià Pastor is a fabulous red wine for lovers of good wine who do not like the touch of oak. It is made from the grape varieties Mantonegro and Syrah. The grapes were harvested during the second half of September from vineyards in Santa María del Camí registered in the Binissalem-Mallorca D.O.

VENDIMIA - 2022
D.O. - Binissalem Mallorca
UVAS - Mantonegro & Syrah
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Predominan los aromas especiados con un fondo de frutos rojos como cerezas, moras y arándanos. Un tinto de sabor agradable que tiene cuerpo y una entrada suave en boca. La presencia de taninos le confiere una ligera astringencia y una larga presencia.
RECOMENDACIONES -
PRECIO - €8,50

VINTAGE - 2022
D.O. - Binissalem Mallorca
GRAPES - Mantonegro & Syrah
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - Spicy aromas predominate with a background of red fruits such as cherries, blackberries, and blueberries. A pleasant-tasting red wine that has body and a smooth entry in the mouth. The presence of tannins gives it a slight astringency and a long presence.
RECOMMENDATIONS -
PRICE - €8,50

brodat

Sebastià Pastor
VINYES - CELLER

Brodat de Sebastià Pastor es un vino tinto elaborado con las variedades de uva Mantonegro y Syrah. Elegancia, estilo y un tacto sedoso definen a este tinto. La vendimia se realizó a mano, seleccionando las mejores uvas de los viñedos de la bodega. El vino ha envejecido en barricas de roble francés, húngaro y americano durante 12 meses.

Brodat by Sebastià Pastor is a red wine made from the grape varieties Mantonegro and Syrah. Elegance, style and a silky touch define this red wine. The grapes were harvested by hand, selecting the best grapes from the winery's vineyards. The wine has been aged in French, Hungarian and American oak barrels for 12 months.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Binissalem Mallorca
UVAS - Mantonegro & Syrah
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Aromas muy complejos que recuerdan a frutos rojos maduros, especias, regaliz, vainilla y coco. Es un vino agradable, con cuerpo y larga persistencia en boca.
RECOMENDACIONES - Ideal para disfrutar solo o acompañado, especialmente durante los calurosos días de verano.
PRECIO - €11,15

VINTAGE - 2019
D.O. - Binissalem Mallorca
GRAPES - Mantonegro & Syrah
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - Very complex aromas that are reminiscent of ripe red fruits, spices, liquorice, vanilla and coconut. This is a pleasant, full-bodied wine, with a long persistence in the mouth.
RECOMMENDATIONS - Ideal for enjoying alone or with others, especially during hot summer days.
PRICE - €11,15

encobeit

Encobeït tiene identidad y carácter. Es el producto más emblemático de la bodega. Encobeït es una palabra mallorquina que significa acoger con amor (dar cobijo). Este vino tinto se elabora con la variedad autóctona Mantonegro, procedente de viñas de más de 40 años. Ha sido envejecido en barricas de roble francés de grano fino durante 6 meses.

Encobeït has identity and character. It is the winery's most emblematic product. Encobeït is a Mallorcan word which means to welcome with love (to give shelter). This red wine is made with the native Mantonegro grape variety from vines that are over 40 years old. It has been aged in fine-grain French oak barrels for 6 months.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Binissalem Mallorca
UVAS - Mantonegro vinyes velles
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Dominan los aromas de la variedad Mantonegro; confitura de frutos rojos maduros, notas florales (rosa) y toques de toffee. En boca tiene una entrada suave y glicérica, con taninos maduros. También se aprecian notas minerales marcadas por el terruño. Destaca su larga persistencia en boca.
RECOMENDACIONES -
PRECIO - €23,00

VINTAGE - 2021
D.O. - Binissalem Mallorca
GRAPES - Mantonegro old vines
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - The aromas of the Mantonegro varietal dominate; ripe red fruit preserve, floral notes (rose) and hints of toffee. On the palate, it has a smooth glyceric entry, with ripe tannins. Mineral notes marked by the terroir can also be appreciated. Its long persistence on the palate stands out.
RECOMMENDATIONS -
PRICE - €23,00

llampant brut nature

Sebastià Pastor
VINYES - CELLER

Llampant de Sebastià Pastor es un vino espumoso Brut Nature que ha sido elaborado con las variedades de uva Prensal Blanc (80%) y Chardonnay (20%). Este espumoso presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. También se aprecian elegantes burbujas finas.

Sebastià Pastor's Llampant is a Brut Nature sparkling wine that has been made with the grape varieties Prensal Blanc (80%) and Chardonnay (20%). This sparkling wine has a pale yellow colour with greenish reflections. There are also visible elegant fine bubbles.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Binissalem Mallorca
UVAS - 80% Prensal Blanc, 20% Chardonnay
ALCOHOL - 12.5%
NOTA DE CATA - Los aromas de manzana y pera recuerdan a las variedades de uva utilizadas en este vino. También se detectan notas de pastelería. En boca es muy agradable, con una acidez equilibrada. Destaca su larga persistencia y volumen.
RECOMENDACIONES - La temperatura de servicio recomendada para este vino es entre 6 y 8ºC.
PRECIO - €17,15

VINTAGE - 2021
D.O. - Binissalem Mallorca
GRAPES - 80% Prensal Blanc, 20% Chardonnay
ALCOHOL - 12.5%
TASTING NOTE - The aromas of apples and pears are reminiscent of the grape varietals used in this wine. Notes of pastry can also be detected. On the palate, it is very pleasant, with balanced acidity. Its long persistence and volume stand out.
RECOMMENDATIONS - The recommended serving temperature for this wine is between 6 and 8ºC.
PRICE - €17,15

rostoll

Cas Quitxero

Rostoll de Cas Quitxero es un vino de naranja (Brisat) que utiliza 100%, Giró Ros. El 60% de las uvas Giró Ros proceden de la zona de Santa Maria del Camí, es Raiguer, donde hay suelos francos de Call Vermell con un buen porcentaje de grava. El 40% de las uvas Giró Ros proceden de Llubí, el centro de la isla, que tiene suelos franco-limosos profundos y buena retención de humedad.

Rostoll by Cas Quitxero is an orange (Brisat) wine that uses 100%, Giró Ros. 60% of the Giró Ros grapes come from the Santa Maria del Camí area, es Raiguer, where there are loam soils of Call Vermell with a good percentage of gravel. 40% of the Giró Ros grapes come from Llubí, the island's centre, which has deep, silty-loam soils and good moisture retention.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Producto de España
UVAS - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA -
RECOMENDACIONES - La temperatura de servicio recomendada para este vino es entre 6 y 8ºC.
PRECIO - €19,30

VINTAGE - 2021
D.O. - Product of Spain
GRAPES - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE -
RECOMMENDATIONS - The recommended serving temperature for this wine is between 6 and 8ºC.
PRICE - €19,30

ses putes pedres

Cas Quitxero

Ses Putes Pedres es un vino tinto que utiliza uvas autóctonas de Mallorca. Las uvas han sido vendimiadas en varias parcelas del centro de la isla: 1 - 40% Mantonegro de Santa Maria del Camí (Es Raiguer). 2 - 30% Callet, Fogoneu y Mantonegro de Algaida (camino de Sencelles). 3 - 30% de variedades autóctonas vendimiadas de viñas viejas (50 años) en la zona de Algaida.

Ses Putes Pedres is a red wine that uses indigenous grapes from Mallorca. The grapes have been harvested from various plots in the centre of the island: 1 - 40% Mantonegro de Santa Maria del Camí (Es Raiguer). 2 - 30% Callet, Fogoneu and Mantonegro de Algaida (on the way to Sencelles). 3 - 30% blend of autochthonous varieties harvested from old vines (50 years old) in the Algaida area.

VENDIMIA - 2021
D.O. - Producto de España
UVAS - 40% Mantonegro de Santa Maria; 30% Callet, Fogoneu y Mantonegro de Algaida; y 30% coupage de variedades autóctonas de viñas viejas (50 años) en Algaida
ALCOHOL - 13.5%
NOTA DE CATA -
RECOMENDACIONES -
PRECIO - €18,30

VINTAGE - 2021
D.O. - Product of Spain
GRAPES - 40% Mantonegro de Santa Maria, 30% Callet, Fogoneu and Mantonegro de Algaida, and 30% blend of autochthonous varieties from old vines (50 years old) in Algaida
ALCOHOL - 13.5%
TASTING NOTE -
RECOMMENDATIONS -
PRICE - €18,30