



# wine industry

## vino donde quieras

**Catálogo de productos para profesionales  
2026  
(IVA NO INCLUIDO)**

IVÁN GONZÁLEZ GAÍNZA

EMAIL: [wineindustrymallorca@gmail.com](mailto:wineindustrymallorca@gmail.com)

TEL: 0034 657 88 32 48

N.I.F: 78610668A

DIRECCIÓN FISCAL: Carrer de Fra Joan Bo 10, Gènova 07015

RGSEAA: 30.015333/IB



‘Nuestra misión es sencilla:  
Compartir los mejores vinos de bodegas  
pequeñas e independientes, muchas de las  
cuales siguen siendo joyas por descubrir.

Estamos especializados en vinos de calidad  
de bodegas menos conocidas de España y  
Mallorca, cada una con su propia historia

Tanto si desea renovar su carta de vinos  
como explorar algo nuevo, nuestra cuidada  
selección le encantará.’



## Bienvenido a Wine Industry Mallorca

Fundado en 2014 por Iván González Gaínza y Lara Corfield, Wine Industry Mallorca comenzó como un vibrante bar de vinos en el corazón de Santa Catalina, Palma de Mallorca. Tras cuatro años de éxito, vendimos el bar para centrarnos en una nueva aventura: llevar vinos excepcionales y difíciles de encontrar a empresas, hogares y entusiastas del vino de toda la isla.

En Wine Industry Mallorca, creemos en «Vino Donde Quieras». Iván, con su amplia experiencia en hostelería y su certificación WSET 3, se dedica a abastecerse de vinos con carácter e historia, mientras que Lara garantiza unas operaciones fluidas y un excelente servicio al cliente.

Esperamos continuar nuestro viaje de descubrimiento y compartir nuestro amor por el vino con usted.

Salud,

*Iván y Lara*

# Ribeiro

‘El concepto de bodega está muy arraigado a las tradiciones de la zona, abarcando todo el ciclo de elaboración de la uva al vino, seña de identidad de la comarca del Ribeiro y su denominación protectora.’



## BITOKU 23

Ribeiro  
95% Treixadura  
5% Loureira  
12%  
Fresco, frutas  
blancas, herbáceo,  
floral

75cl - 9.25€



## PIOTR K 23

Producto de España  
100% Loureira  
12,5%  
Delicado, elegante,  
sutil, fresco

75cl - 11.60€



## ACEA DO MIÑO 21

Ribeiro  
Caiño Longo,  
Sousón, Brancellao  
12%  
Cuerpo ligero, seco,  
fresco, ligeramente  
especiado

75cl - 8.15€



## TINTO DO DEMO 20

Ribeiro  
Caiño Longo,  
Sousón, Brancellao  
13%  
Afrutado, mineral,  
terroso, final largo

75cl - 9.50€



adega·do·demo



Gestionada por Laura Rodríguez y Carlos Lorenzo en la comarca del Ribeiro, Adegas do Demo cuida sus viñedos desde 2005.

Esta bodega artesanal elabora vinos a partir de uvas blancas Treixadura, Godello y Loureira, siguiendo prácticas vitivinícolas tradicionales. La bodega rinde homenaje a su abuelo, Moisés Lorenzo, con un nombre que le rinde homenaje. Anteriormente suministraban uva a otras bodegas hasta que en 2017 se lanzaron a la creación de sus propios vinos.

Su oferta inicial incluía 1.300 botellas del vino de finca BITOKU Treixadura/Loureira, seguida de una variante Godello en los años siguientes, y 1.500 botellas de vinos PIOTR K. bajo una marca personalizada. Esta marca pretende ser íntima y reflejar una historia arraigada en el apoyo mutuo y la colaboración.

Adegas do Demo practica una viticultura sostenible evitando herbicidas e insecticidas, utilizando productos fitosanitarios certificados. Priorizan el cuidado del suelo y la microbiología para promover plantas sanas, reduciendo la necesidad de tratamientos químicos.



Xurxo, diminutivo de Jorge en Galicia, es el alma de esta pequeña bodega situada en el punto más noroccidental de España. Albamar siempre fue una empresa familiar. Los padres de Xurxo se encargaban del cuidado de las viñas y vendían el vino a granel o embotellado sin etiqueta, algo bastante tradicional en esta zona.

En 2006 Xurxo realizó todos los trámites necesarios para poder incorporarse a la Denominación de Origen Rías Baixas y comenzó a elaborar vino a su manera. Impulsado por la pasión y la tradición, la calidad de sus vinos mejora continuamente y hoy sus vinos se sirven en algunos de los restaurantes y bares de vinos más vanguardistas.

Año tras año ha ido innovando más y ahora trabaja en otras regiones gallegas, creando una gama de hasta 15 vinos diferentes. Aparte de la magia que Xurxo crea en su bodega, también es una persona muy genuina con la que da gusto trabajar.

Si te sumerges en sus vinos podrás saborear una parte de Galicia y podrás apreciar lo que Xurxo quiere compartir con el resto del mundo... el amor por donde viene y por lo que hace con sus vinos.

## Rías Baixas y Otras Denominaciones



### ALBAMAR

25

Rías Baixas  
100% Albariño  
13%

Expresivo, salino,  
cítrico, mineral

75cl - 11.20€  
Magnum - 24.60€



### O SEBAL

25

Rías Baixas  
100% Albariño  
13%

Fresco, cítrico,  
mineral, final largo

75cl - 13.00€  
Magnum - 27.50€

# Rías Baixas y Otras

'En la zona del Val do Salnés y en la desembocadura del río Umia, nuestros viñedos reciben la suave brisa del mar y el resplandor del amanecer.'



## O ESTEIRO CAIÑO 22

Rías Baixas  
100% Caiño Tinto  
11%

Vibrante,  
afrutado, jugoso

75cl - 21.50€

## O ESTEIRO TINTO 22

Rías Baixas  
Mencia, Caiño  
Tinto, Espadeiro  
12,5%

Elegante, herbal,  
balsámico, floral

75cl - 17.30€

## O ESTEIRO MENCIA 22

Rías Baixas  
100% Mencia  
11,2%

Elegante, floral,  
balsámico

75cl - 17.15€



## 69 ARROBAS 23

Rías Baixas  
100% Albariño  
13%

Con tensión,  
equilibrado, salino

75cl - 27.90€

## PEPE LUIS 23

Rías Baixas  
100% Albariño  
**Crianza**  
13%

Seco, tanino fino,  
salino, fresco

75cl - 26.00€



## CEIBO 25

Valdeorras  
100% Godello  
13,5%

Fresco, estructurado,  
persistente, untuoso

75cl - 16.35€

## FUSCO 23

Ribeira Sacra  
100% Mencia  
12,5%

Afrutado, especiado,  
fresco, persistente

75cl - 9.35€



## CLARETE 24

Sin D.O.  
Mencia, Albariño  
11,5%

Vivo, refrescante,  
sofisticado, fácil de  
beber

75cl - 13.90€

## ANCESTRAL 24

Sin D.O.  
100% Albariño  
11,2%

Fresco, con burbujas  
finas bien integradas

75cl - 15.45€

# arizcuren

SIERRA DE YERGA

‘Los vinos de Arizcuren han alcanzado un importante reconocimiento internacional y actualmente se pueden encontrar en más de veinte países y en las cartas de numerosos restaurantes con estrellas Michelin. El proyecto también ha recibido elogios de destacados críticos de vino, como Tim Atkin MW, James Suckling y Sarah Jane Evans MW, quien ha descrito a Arizcuren como *«uno de los innovadores de La Rioja»*.’



Arizcuren es una bodega familiar situada en la ladera oriental de la Sierra de Yerga, una de las zonas vitivinícolas más altas y singulares de La Rioja. La familia Arizcuren lleva más de un siglo cultivando viñedos en esta zona, con una tradición vitivinícola que se remonta al menos a cinco generaciones. Hoy en día, el proyecto está dirigido por Javier Arizcuren, que combina esta profunda herencia familiar con una filosofía moderna centrada en el terruño, que busca expresar el carácter único de estos viñedos de gran altitud.

Los viñedos se encuentran en las laderas septentrionales que descienden del Monte Gatún, el pico más alto de la Sierra de Yerga, donde la viticultura existe desde hace siglos. Plantadas en suelos complejos ricos en caliza, compuestos por roca volcánica, arenisca, arcilla, tierra rica en hierro, limo y arena, las vides se benefician de un excelente drenaje y una gran capacidad de enraizamiento. En combinación con el clima mediterráneo-continental, la elevada altitud y la influencia refrescante del viento Cierzo procedente del valle del Ebro, estas condiciones permiten que las uvas maduren lenta y uniformemente, produciendo vinos frescos, elegantes y con un fuerte carácter mineral.

Arizcuren cultiva sus viñedos utilizando prácticas orgánicas certificadas, complementadas con ciertos principios biodinámicos y regenerativos que promueven el equilibrio dentro del ecosistema del viñedo. La finca se centra en variedades tradicionales de Rioja como Mazuelo, Garnacha y Viura, al tiempo que trabaja para recuperar uvas históricas como Calagraño, Tinta Velasco y Miguel de Arco, variedades que aún sobreviven en antiguas parcelas familiares y representan una parte importante del patrimonio vitivinícola de Rioja.

# Rioja Oriental



## MONTE GATÚN ROSADO 24

Rioja  
100% Garnacha

13%

Fluido, afrutado,  
complejo y voluminoso.

75cl - 11.00€



## MONTE GATÚN TINTO 23

Rioja  
55% Tempranillo, 20%  
Garnacha, 20%  
Mazuelo, 5% Maturana  
& Graciano

13%

Taninos suaves, con  
textura, y sedosos.

75cl - 12.90€



## SOLOMAZUELO ANFORA 24

Rioja  
100% Mazuelo  
(Cariñena)

12,5%

Fruta negra, fresco,  
sedoso y herbal.

75cl - 23.85€



## SOLOGARNACHA 24

Rioja  
100% Garnacha

13%

Fruta roja picante,  
sabrosa, mineralidad.

75cl - 21.00€



## FINCA EL FORO 24

Rioja  
60% Garnacha, 30%  
Mazuelo, 10% Others  
(Viura, Garnacha Gris,  
Miguel de Arco)

14%

Intensidad, acidez viva,  
fruta negra, elegante.

75cl - 36.50€



## BARRANCO DEL PRADO 24

Rioja  
97% Garnacha, 2% Tinta  
Velasco, 1% Calagraño

14,5%

Concentrado, silvestre,  
denso, floral, herbal.

75cl - 52.00€



‘Como proclama el logotipo de Barahonda, nuestros vinos están ligados al campo, elaborados a partir de la vid. La uva se cría con esmero, ya que es una parte esencial en la personalidad de un vino de calidad.’



Hacia 1850 Pedro Candela Soriano comenzó a producir y vender localmente pequeñas cantidades de vino. En 1925 Antonio Candela García dotó una pequeña bodega. Posteriormente la bodega estuvo dirigida por Antonio Candela Poveda, quien la hizo crecer y desarrollarse a lo largo de los años. Hoy en día, sus dos hijos, Antonio y Alfredo, toman las riendas y gestionan las bodegas y las fincas familiares.

Desde una pequeña empresa local hasta una bodega moderna, que produce vinos de calidad muy apreciados en los mercados internacionales, los conocimientos y tradiciones se han transmitido a través de estas cuatro generaciones.

La Familia Candela lleva toda la vida trabajando con el vino y Barahonda es el resultado visible de esta pasión. Barahonda está situada en la Denominación de Origen Yecla, en la comarca del Altiplano, zona de transición entre la meseta y el Mediterráneo rodeada por un anillo de montes y montañas bajas.

En los últimos años la pequeña D.O. Yecla ha ganado un rápido reconocimiento por el peculiar carácter y calidad de sus vinos elaborados con la variedad autóctona Monastrell. Actualmente, D.O. Yecla alberga unas 6.500 ha de viñedos.

# Yecla, Murcia



## ORGANIC BLANCO

25

Yecla  
60% Verdejo, 40%  
Sauvignon Blanc  
12,5%  
Fresco, floral,  
equilibrado

75cl - 4.75€



## ORGANIC ROSADO

25

Yecla  
Monastrell y Syrah  
12,5%  
Fresco, floral, buena  
longitud

75cl - 4.75€



## BARRICA ORGANIC TINTO

23

Yecla  
60% Monastrell, 40%  
Syrah  
14,5%  
Afrutado, intenso,  
aterciopelado, limpio

75cl - 6.25€  
Magnum - 14.10€



## CRIANZA

22

Yecla  
Monastrell, Syrah &  
Petit Verdot  
14.5%  
Elegante, intenso y  
complejo

75cl - 6,75€



## SUMMUM CRIANZA

22

Yecla  
100% Monastrell  
15%  
Amplio, carnoso,  
persistente

75cl - 13.25€  
Magnum - 29.90€

STRATUM WINES



**BODEGA CERRÓN**  
FUENTE ÁLAMO · ESPAÑA



Situada en la DOP Jumilla, Bodega Cerrón es una bodega familiar de cuarta generación dedicada a la viticultura sostenible y regenerativa. Los hermanos Juanjo, Lucía y Carlos Cerdán continúan la labor de sus antepasados, que cultivaban la vid sin agroquímicos, respetando la biodiversidad y el equilibrio natural de la tierra. Sus viñedos, plantados en suelos calcáreos a entre 870 y 980 metros de altitud, prosperan bajo prácticas biodinámicas que les permiten adaptarse a un clima cambiante.

En los años noventa, la familia Cerdán encontró resistencia al solicitar la certificación ecológica, pero su compromiso con la sostenibilidad nunca decayó. Dieron prioridad a la reforestación, la regeneración del suelo y la colaboración con asociaciones ecologistas, garantizando que sus viñedos permanecieran sanos para las generaciones futuras. Su filosofía va más allá de la conservación: se esfuerzan por restaurar y mejorar la tierra mediante una cuidadosa gestión y prácticas agrícolas energéticamente eficientes.

Una iniciativa clave de Bodega Cerrón es Stratum Wines, lanzada en 2011 para recuperar viñedos históricos sin injertar en Fuente-Álamo. Su bisabuelo, Francisco Cerdán, fue el primero en reconocer el potencial de la región hace más de un siglo, seleccionando las mejores zonas para la plantación de viñedos. Hoy, sus descendientes honran ese legado elaborando vinos que reflejan a la vez tradición e innovación, consolidando la reputación de Bodega Cerrón como referente de la viticultura sostenible en Jumilla.

## Jumilla

'Somos la nueva generación de vinos del viejo mundo. En el siglo XIX cada familia tenía una pequeña bodega propia donde elaboraban tres o cuatro tinajas, que comercializaban en Alicante y Jumilla. A finales del siglo XIX, nuestros bisabuelos cultivaban pequeñas parcelas de apenas 0,2 y 0,3 hectáreas'.



**EL CERRICO**

**23**

Jumilla

100% Airén

12,5%

Cremoso, con cuerpo, equilibrado, ácido, complejo

**75cl - 54.00€**



**LA CALERA DEL ESCARAMUJO**

Jumilla

100% Monastrell

14%

Elegante, con carácter, floral, calcáreo, tánico

**75cl - 61.60€**

# Jumilla



**REMORDIMIE  
-NTO BLANCO**

**25**

Jumilla

100% Chardonnay

12,5%

Suave, equilibrado,  
fresco, cítrico

75cl - 7.90€



**REMORDIMIE  
-NTO TINTO**

**24**

Jumilla

85% Monastrell,  
15% Garnacha

14,5%

Fresco, mineral,  
persistente, fruta  
madura

75cl - 6.70€



**EL SENTIDO  
DE LA VIDA**

**24**

Jumilla

90% Monastrell,  
10% Garnacha

14%

Afrutado, taninos  
suaves, estructurado

75cl - 11.50€



**MATAS ALTAS  
BLANCO**

**24**

Jumilla

60% Macabeo, 30%  
Airén, 10% otros

12,5%

Suave, cremoso,  
herbáceo, floral

75cl - 13.90€



**MATAS ALTAS  
TINTO**

**24**

Jumilla

95% Monastrell, 5%  
mezcla

14%

Jugoso, mineral,  
taninos finos  
ahumados

75cl - 11.50€



**LA SERVIL**

**24**

Jumilla

94% Monastrell, 6%  
mezcla

15%

Afrutado, herbáceo,  
mineral, persistente

75cl - 18.00€



**LOS YESARES**

**24**

Jumilla

94% Monastrell, 6%  
mezcla

14%

Afrutado, floral,  
elegante, taninos  
calcáreos

75cl - 31.90€



Bodegas del Río es una bodega familiar dedicada a la elaboración de vino de Jerez, situada en la localidad costera de Sanlúcar de Barrameda, en la desembocadura del río Guadalquivir, en Andalucía. Ubicada en el distrito de Bonanza, cerca del Atlántico y de las marismas de Doñana, la bodega se beneficia de las condiciones marítimas húmedas, ideales para el envejecimiento de la manzanilla bajo velo de flor. La influencia constante de la brisa marina contribuye a crear el carácter fresco y salino que define a los vinos de Sanlúcar.

Fundada por Ángel del Río Álvarez, la bodega comenzó como un almacenista tradicional, envejeciendo vinos para grandes bodegas de jerez antes de embotellarlos bajo su propia marca. Trabajando principalmente con uvas Palomino de la histórica zona vitícola de Miraflores, Bodegas del Río produce manzanilla clásica envejecida utilizando el tradicional sistema de criaderas y soleras. El resultado es una gama de vinos auténticos, de pequeña escala, que reflejan el estilo marítimo distintivo y la larga tradición vinícola de Sanlúcar de Barrameda.

# Cádiz, D.O. Manzanilla

'De pequeña escala y profundamente arraigada en la tradición, Bodegas del Río representa la cultura perdurable del triángulo del jerez, donde el tiempo, la paciencia y el clima único de la costa andaluza dan forma a vinos que están indudablemente vinculados a su lugar de origen.'



**CASILLA VERDE 23**

Vino de Pasto  
100% Palomino  
Fino  
12,5%

Salino, flores blancas, cítrico

75cl - 7.50€



**SOLERA PLAYA AZUL**

Manzanilla  
100% Palomino  
Fino  
15%

Ligero, frutos secos, cítricos

75cl - 10.50€



**SOLERA PLAYA ORO**

Manzanilla  
100% Palomino  
Fino  
15%

Seco amplio, frutos secos, marino

75cl - 12.95€



**SOLERA PLAYA MAREA BAJA**

Manzanilla  
100% Palomino  
Fino  
15%

Levaduras, frutos secos, yodo

75cl - 12.95€



**OLOROSO EL CUARTITO**

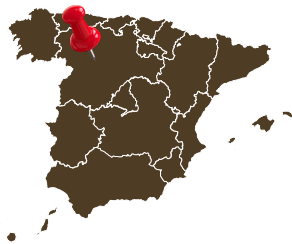
100% Palomino  
Fino  
19%

Nueces, tostados toffee

50cl - 14.90€

# Rueda y Otras

'En El Lagar de Moha cuidamos el medio ambiente y la calidad de nuestros vinos. Nos gusta trabajar basándonos en unos principios que guían y dan sentido a nuestro trabajo diario. Trabajamos de forma seria y responsable, intentando siempre generar confianza y cercanía.'



## SAPIENTIA

23

Rueda  
100% Sauvignon  
Blanc  
13%

Fresco, con cuerpo,  
herbáceo, mineral,  
equilibrado

75cl - 6.70€  
Magnum - 14.50€



## TIEMPOS MODERNOS 23

VT Castilla y León  
100% Godello

13,5%  
Herbáceo, mineral,  
complejo, untuoso,  
redondo

75cl - 8.65€  
Magnum 17.80€



## VARRÓN

22

Rueda  
100% Verdejo  
**En Barrica**  
13,5%

Fruta de hueso,  
complejo, sedoso,  
persistente

75cl - 11.75€



## NUESTRA FAUNA 20

VT Castilla y León  
100% Verdejo  
**En Tinaja**  
14%

Aromático,  
volumen, redondo,  
largo

75cl - 17.85€



## ANTÍGONA

24

VT Castilla y León  
100% Tempranillo

14%  
Fruta negra,  
balsámico, suave,  
equilibrado

75cl - 6.20€



EL LAGAR  
DE MOHA



El Lagar de Moha es una bodega familiar ecológica en la D.O. Rueda. (Valladolid - España). Alberto Moro y Ángeles Ortega son los propietarios de la bodega. Alberto proviene de generaciones de enólogos familiares y siempre ha sido su sueño montar su propia bodega. Ese deseo se hizo realidad en 2018.

Cuidar la biodiversidad del viñedo es fundamental para ellos, y todos sus vinos y viñedos están certificados como ecológicos por la Unión Europea. Recientemente, también obtuvieron la certificación biodinámica Demeter. Son la primera y única bodega biodinámica de la D.O. Rueda.

Su misión es elaborar vinos de excelente calidad de forma específica y ecológica. Para aspirar a esta calidad siempre han seguido muy de cerca el viñedo, y todos los tratamientos que utilizan son naturales y respetuosos con el medio ambiente. También se busca mantener todos los elementos vitícolas tradicionales (centenarios) de la zona, incorporando técnicas de vanguardia.



*Esteban Celemín*  
VITICULTOR

La ciudad natal de Esteban Celemín es Castronuño, en el río Duero, en la provincia española de Valladolid. En cuanto a la viticultura, la zona es conocida por la Tinta de Toro y la Verdejo de Rueda, pero Castronuño tiene su propia tradición vitivinícola, centrada en una única uva: la Albillo Real.

Esteban lleva tiempo trabajando para preservar y recuperar la uva Albillo Real. En 2007 elaboró su primer vino con fruta de los alrededores de Castronuño y en 2014 plantó un nuevo viñedo. Bautizó el vino de este nuevo viñedo con el nombre de Señora Vale, en honor a su abuela y como homenaje a su generación. Aquí, los suelos son calcáreos y sus vinos blancos reflejan esta mineralidad.

Además de sus vinos blancos de finca, Esteban también elabora dos vinos tintos de Tempranillo, uno de ellos procedente de cuatro viñedos de Toro, llamado Melquíades, en homenaje a su abuelo. Esteban cultiva todos sus viñedos de forma ecológica, sin pesticidas ni herbicidas, y sin añadir nada más que (en algunos casos) una pequeña cantidad de azufre.

# Castilla y León, Valladolid

'El Albillo Real es una uva que hay que recordar y por eso la cuido. Mi objetivo es crear vinos naturales con gravedad y potencia, que sean al mismo tiempo accesibles, interesantes y muy bien hechos.'



## SEÑORA VALE

23

Castilla y León  
100% Albillo Real de  
Castronuño  
14%

Glicérico, ligero  
amargor, vigoroso

75cl - 15.40€

## A HORQUILLA

22

Sin D.O.  
100% Albillo Real  
14%

Tensión,  
profundidad,  
estructura, longitud

75cl - 19.90€

## AFUEREAÑAS... LAS UVAS 22

Sin D.O.  
Roussanne, Chenin  
Blanc, Viognier  
15%

Frutado, potencia,  
sabor

75cl - 14.30€

## MOMVASÍA DEL DUERO 22

Sin D.O.  
100% Malvasía  
**Brisat / Orange**  
14,5%

Rico, con cuerpo,  
textura, redondo

75cl - 15.20€

## MELQUÍADES

22

Castilla y León  
100% Tinta de Toro  
15%

Exuberante, glicérico,  
fluido, persistente

75cl - 15.20€



## *Bodegas Gutiérrez de la Vega*®

‘¡El orden de la Geometría hasta en el vino!  
Toda una cocina del Levante mediterráneo,  
de ajo, aceite de oliva, vinagre, miel,  
naranjas, arroz, elaborada artesanalmente  
por nuestras manos familiares para  
degustar una gama de hasta catorce vinos  
mediterráneos capaces de hacer feliz al más  
infeliz de los mortales.’



Felipe y Pilar se hicieron cargo de la bodega familiar, Gutiérrez de la Vega, en los años 70.

Comenzaron a crear sus vinos en una antigua casa de campo cerca de Jávea y rápidamente se hicieron conocidos por su enfoque innovador y moderno.

Aunque algunos de los métodos de Felipe fueron mal entendidos en ese momento, sus vinos ganaron popularidad y uno de sus vinos dulces se sirvió en una boda real española en 2004.

La pasión del fundador por preservar la variedad local Giró y crear vinos dulces únicos, como el Fondillón, se hacía evidente en su producción vinícola.

El éxito de la bodega ha pasado ahora a las hijas de Felipe y Pilar, Violeta y Clara, quienes continúan con su legado.

Vale la pena señalar que la bodega es totalmente de gestión familiar, algo poco común en la industria vitivinícola actual.

# Parcent, Alicante



## COSECHA DORADA 23

Sin D.O.  
100% Moscatel de Alejandría, **Crianza**  
12%  
Floral, herbáceo, salino, seco

75cl - 8.25€

## TÍO RAIMUNDO

Sin D.O.  
100% Moscatel **Velo Flor**  
15,5%  
Cítrico, floral, levadura, salino

75cl - 18.50€

## MONTE DIVA 23

Sin D.O.  
100% Moscatel **Brisado**  
14,5%  
Cítrico, fruta blanca, herbáceo

75cl - 17.00€



## VIÑA ULISES

22

Sin D.O.  
60% Giró, 40% Garnacha  
13%  
Frutos rojos, flores, elegante, fluido, vivo, sedoso, taninos finos

75cl - 9.00€

## ROJO Y NEGRO

18

Sin D.O.  
100% Giró de tierras rojas  
14%  
Fragante, frutos rojos, ahumado, incienso

75cl - 16.50€



## COSECHA MIEL

23

Sin D.O.  
100% Moscatel  
14,5%  
**Dulce**  
Vainilla, miel, floral, cítricos, especias

37,5cl - 12.00€  
Magnum - 48.00€

## RECÓNDITA ARMONÍA 24

Sin D.O.

100% Monastrell  
14,5%  
**Dulce**  
Fresco, afrutado, caramelo, herbáceo, cacao, ácido

37,5cl - 13.95€



## RECÓNDITA ARMONÍA 12

Sin D.O.  
100% Monastrell  
13,2%  
**Dulce**  
Fruta confitada, caramelo, hoja de té, especias, cacao

37,5cl - 29.90€

## RECÓNDITA ARMONÍA 87

Sin D.O.

100% Monastrell  
15%  
**Dulce**  
Tostado, chocolate, café, caramelo, pasas sultanas, persistencia

37,5cl - 59.90€

# LMT

*wines*

La pasión que siento por el mundo del vino hace que además de elaborar nuevos vinos siempre esté dispuesto a viajar y conocer zonas donde aprender e inspirarme. Mi mundo particular está basado en Navarra y Rioja. Navarra, donde la Garnacha me lo da todo, y Rioja, con sus innumerables terruños que me fascinan.'



Luis Moya Tortosa descubrió el mundo del vino por primera vez regentando un bar en su Burlada natal, poco después de graduarse como Ingeniero Técnico Agrícola. Fascinado por el enorme potencial del vino, se convirtió en el bebedor de vino más entusiasta del bar.

Luis comenzó a trabajar en la Cooperativa Santo Cristo del Amparo en Aibar, Navarra y se sumergió en el mundo del vino.

Posteriormente realizó el Máster en Enología, Viticultura y Comercialización del Vino en la UPM de Madrid.

Luis estuvo varios años en la Estación de Enología y Viticultura de Navarra (EVENA), donde fue responsable de crear el vino institucional de Navarra y desarrollar diversos proyectos de investigación.

Luis es Licenciado en Enología por la Universidad de La Rioja y certificado Nivel 3 del reconocido Wine and Spirits Education Trust.

Mientras trabajaba como enólogo en Vitivinícola de Cárcar, Luis comenzó a desarrollar su propio proyecto, del que resultó su primer vino, MASUSTA.

# Navarra



**KIMERA  
22**

Navarra  
100% Garnatxa  
**Tinaja**  
14,5%

Potente, aromático,  
frutos rojos

75cl - 9.50€



**KIMERA  
ANCESTRAL  
BLANCO 23**

Navarra  
100% Garnacha  
Blanca  
12,5%

Fresco, frutas  
blancas, anís

75cl - 10.75€



**KIMERA  
ANCESTRAL  
ROSADO 21**

Navarra  
Garnacha Tinta,  
Garnacha Blanca  
12,5%

Frutos rojos,  
frescos, finos

75cl - 10.75€



**GOROBEL 21**

Bizkaiko Txakolina  
100% Hondarrabi Zuri

12,7%  
Manzanas, textural,  
orejones, aromático

75cl - 14.40€

**LA TAPADA 22**

Rioja  
100% Garnacha

15%  
Afrutado, floral,  
taninos finos, largo

75cl - 13.95€



**EL YESAL 21**

Navarra  
100% Garnatxa

14,5%  
Floral, frutos rojos,  
resina, fino, elegante

75cl - 18.50€

**KORTETA 20**

Sin D.O.  
88% Garnatxa & 12%  
Graciano

14%  
Frutas rojas y negras,  
afilado, taninos finos

75cl - 10.50€



**ARTAXO 23**

Sin D.O.  
100% Garnatxa  
14,5%  
Equilibrado, taninos  
finos, persistente,  
largo

75cl - 14.40€

**OSTOKI 21**

Sin D.O.  
100% Garnatxa  
15%  
Aromático, frutos  
rojos, fresco,  
elegante

75cl - 16.50€



# MAGNA VIDES

VIÑAS Y VINOS

‘La bodega es un testimonio del amor de los fundadores por su trabajo.

Quieren que a los visitantes también les guste y les dan una cálida bienvenida, invitándoles a sentirse como en casa entre las viñas.’



Magna Vides es una bodega diferente.

Situada en Ribera del Duero, Magna Vides abre el camino hacia el futuro aplicando las lecciones aprendidas del pasado. Ubicada entre viñedos orgánicos, la bodega ofrece un impresionante enfoque ecológico en su trabajo.

En la bodega se trata de hacer lo que amas con quienes amas, y sus fundadores, Pablo Arranz y Andrea Sanz, han estado trabajando para hacer realidad esta visión desde 2005.

Sus viñedos albergan cepas viejas, algunas del tamaño de árboles, que han sido cuidadas con esmero y respeto durante generaciones. El resultado es una selección de vinos ágiles, vivaces, reales y auténticos.

La visión de la bodega es respetar la tierra y el fruto que de ella nace, y ponen mucho cuidado en que su trabajo esté en armonía con el medio ambiente.

Mientras caminas por el viñedo, te sorprenderá la belleza del paisaje. En otoño, el viñedo es un cuadro vivo, con un derroche de colores que reflejan las numerosas variedades de uva que se han plantado a lo largo de los años.

El más importante de ellos es el Tinto Fino o Tempranillo, exclusivo de la región. Otras variedades interesantes y aclimatadas son la Albillo Mayor, Bobal, Garnacha Blanca, Garnacha Tintorera, Garnacha común, Pirulesa, Alarije y al menos otras tres misteriosas variedades aún por identificar.

# Ribera del Duero



## VERA VIDES BLANCO 25

Ribera del Duero  
Albillo Mayor &  
Otros

12%  
Herbal, frutas  
blancas, fresco

75cl - 8.90€

## VERA VIDES TINTO 24

Ribera del Duero  
75% Tempranillo,  
10% Bobal, 10%  
Albillo, 5% Garnacha

12,5%  
Afrutado, con  
cuerpo, refrescante

75cl - 8.90€

## VERA VIDES CLARETE 25

Ribera del Duero  
50% Tempranillo,  
50% Garnacha,  
Albillo, Pirulés y  
Bobal

13,5%  
Afrutado, suave,  
jugoso, refrescante

75cl - 8.90€

## ALMA DE CÁNTARO BOBAL 22

Castilla y León  
100% Bobal

13%  
Cuerpo medio,  
fresco, afrutado

75cl - 13.00€

## MAGNA VIDES 23

Ribera del Duero  
85% Tinta Fina, 10%  
Albillo, 5% Otros

**Viñas Viejas**  
13,5%  
Complejo, floral,  
generoso, intenso

75cl - 22.70€

## VIÑA DEL CUADRÓN 22

Ribera del Duero  
98% Tempranillo,  
2% Garnacha

**Parcela Histórica**  
13%  
Intenso, equilibrado  
bayas oscuras

75cl - 49.00€

## FUENTE DE ZORRO 22

Ribera del Duero  
98% Tempranillo,  
2% Albillo Mayor

**Parcela Histórica**  
13,5%  
Equilibrado, taninos  
finos, bayas oscuras

75cl - 62.00€

## BANCALES DEL SARDAL 22

Ribera del Duero  
75% Tempranillo,  
25% Albillo Mayor

**Parcela Histórica**  
13,5%  
Intenso, taninos  
finos, bayas oscuras

75cl - 75.00€

# MAISULAN



'Los vinos MAISULAN se elaboran siguiendo 3 principios:  
CARIÑO por nuestra tierra.  
RESPETO por la tradición vitivinícola de nuestra región.  
TRABAJO para preservar el medio ambiente que hemos heredado'.



Eva y Luis son una pareja de locos enamorados de su tierra, enamorados de las sierras que protegen del viento del norte, enamorados de los barrancos que obligan a las vides a crecer en pequeñas laderas, y enamorados del olivo centenario. Desde pequeños han cultivado los mismos viñedos con sus padres, y desde pequeños supieron que este era su lugar, sabían que serían agricultores y que necesitarían estar en contacto con la tierra todos los días.

A pesar de los años que han pasado y a pesar del duro trabajo, todavía se conmueven cuando ven amanecer sobre su viñedo y el comienzo tranquilo de un día más en su parcela de tierra, los pájaros, las arañas, las mariquitas...y con un poco de de la suerte, una liebre perseguida por un halcón, o un jabalí sorprendido al amanecer y aún deambulando en campo abierto... los amaneceres húmedos se llenaban de olor a romero y tomillo, a aire limpio y puro.

Esta es su vida, y es por eso que intentan hacer todo lo posible para cuidar este lugar especial: no utilizan ningún producto químico y aplican técnicas agrícolas naturales basadas en los principios de Fukuoka, extractos de plantas y la biodinámica. Cada botella de MAISULAN contiene años de duro trabajo, un trabajo realizado por un trío: la tierra, el clima y ellos (interviniendo lo menos posible).

# Rioja Alavesa



## SEIS 24

Rioja Alavesa  
100% Tempranillo  
14%

Especiado, fruta  
madura, tostado,  
taninos maduros

75cl - 6.45€



## EL HONDÓN 20

Rioja Alavesa  
Viura & Tempranillo  
14%

Bayas oscuras,  
ahumado, rico,  
aterciopelado, largo

75cl - 13.60€



## SOBREMORO 22

Rioja Alavesa  
100% Tempranillo  
14%

Ciruleas carnosas,  
taninos agradables,  
largo

75cl - 25.00€



## LOS MAGINES 20

Rioja Alavesa  
Tempranillo & Otras  
14%

Frutos negros,  
salino, potente,  
taninos maduros

75cl - 15.90€



## TXABOLA GRACIANO 22

Rioja Alavesa  
100% Graciano  
13,5%

Especiado, mineral,  
estructurado,  
herbáceo,  
fruta negra

75cl - 22.95€



## TXABOLA VIURA 21

Rioja Alavesa  
100% Viura  
14%

Cítrico, membrillo,  
voluminoso,  
equilibrado

75cl - 14.50€



  
**MAS XAROT**  
 SANT SADURN D'ANOIA



## Cava, Penedes



'Nuestra bodega, construida en 1941, está situada en la localidad de San Sadurn de Noya, conocida por albergar más de 80 empresas elaboradoras de cava.

Aquí es donde conjugamos todos los factores necesarios para elaborar un espumoso digno de los mejores eventos..!

La historia de Mas Xarot se remonta al año 1982 en Sant Sadurn d'Anoia, donde la familia Centellas comenzó a elaborar cava para uso personal.

La singularidad, elegancia y complejidad de estos cavas dieron origen a su comercialización y, en consecuencia, nació Mas Xarot.

En el año 2002 la producción del cava Mas Xarot se trasladó a una de las bodegas más emblemáticas de la localidad, Cavas Monastell, una de las más antiguas de la D.O. Cava.

Esta nueva bodega, con más de 75 años de historia y una capacidad de crianza de más de medio millón de botellas, permitió a Mas Xarot alargar aún más los tiempos de crianza de sus cavas.

La bodega ha mantenido una firme apuesta por la elaboración de cavas de añada que respeten la tradición y el saber hacer de la cultura vitivinícola de la zona.

Hoy en día los cavas Mas Xarot están en manos de la segunda generación, continuando la tradición familiar



### BRUT 21

Gran Reserva  
Xarel-lo, Macabeo,  
Parellada, Pinot Noir  
12%  
Fresco, afrutado,  
amplio, largo,  
burbujas finas

75cl - 7,70€



### BRUT NATURE 17

Gran Reserva  
Xarel-Lo, Macabeo,  
Parellada  
12%  
Complejo, vivo, seco,  
elegante, largo,  
burbujas finas

75cl - 8,75€



### ROSAT 23

Reserva  
100% Pinot Noir  
12%  
Afrutado,  
estructurado, citrico,  
persistente

75cl - 8,75€



### PINOT NOIR GR 21

Gran Reserva  
100% Pinot Noir  
12%  
Burbuja fina, frutos  
del bosque,  
persistente

75cl - 12,35€



### ENOTECA 18

Gran Reserva  
Xarel-lo, Macabeo,  
Parellada  
12%  
Seco, elegante,  
brioche, tostado,  
intenso

75cl - 14,25€



## Penedès



**La Fita Vins Personals** es el proyecto de Martí Torrallardona Raventós, que proviene de una familia con arraigos en la viticultura. Sus abuelos eran viticultores y Martí continúa con este legado, aportando su propia perspectiva, moldeada por la experiencia en la elaboración de vinos adquirida en todo el mundo. Fundada en 2021, La Fita destaca el carácter único de los viñedos familiares y el paisaje en el que creció Martí. El nombre proviene de las piedras que guían a los excursionistas por los senderos de montaña y simboliza el viaje y el objetivo de Martí



### LA FITA 24 ANCESTRAL

Penedès  
no D.O.  
100% Macabeo

11.37%

Vivo, preciso, fresca,  
burbuja fina

75cl - 11.00€

La histórica finca **Can Feixes** se encuentra en las laderas de la región vinícola del Alto Penedès, cerca de Barcelona.

La finca se encuentra en un entorno ecológico único en el que conviven viñedos, otros cultivos y vegetación autóctona, creando un paisaje que refleja la biodiversidad agrícola. Para la familia Huguet, cuidar y proteger este entorno es fundamental para producir vinos de calidad.

A través de la viticultura ecológica y el respeto por su terruño, capturan una expresión auténtica del paisaje en sus vinos.

## Cataluña



### HUGUET CORPINNAT

Reserva  
Brut Nature

Cataluña

Macabeo, Parellada,  
Pinot Noir

12%

La burbuja finísima y  
constante, elegancia

75cl - 14.50€



**Faniel & Fils** es un viñedo situado en Cormoyeux, en la región de Marne. Las colinas del pueblo ofrecen un anfiteatro natural con vistas al río Marne, lo que lo convierte en un lugar tranquilo para la viticultura. Faniel & Fils se beneficia de un viñedo orientado al sur, óptimo para la maduración de la uva en suelos arcillosos y calcáreos. La familia trabaja para producir las uvas más sanas y de mejor calidad en armonía con la naturaleza, utilizando técnicas que reducen el impacto del hombre, como la plantación en cubierta en lugar del tratamiento herbicida y el laboreo.

## Francia



### FANIEL & FILS AGAPANE CHAMPAGNE

Extra Brut

Pinot Meunier  
& Pinot Noir

12%

Suave, sedoso,  
frutas confitadas

75cl - 32.00€



# San Clodio, Ribeiro

'La ideología de Mixtura se basa en la búsqueda y recuperación de viñedos históricos y sus variedades autóctonas, así como del patrimonio paisajístico, arquitectónico y cultural de cada región.'



Mixtura es un proyecto vanguardista de Gutier Seijo Otero, un visionario enólogo gallego.

Anteriormente en Dominio do Bibei en Ribeira Sacra, Gutier ha desempeñado un papel fundamental en la configuración del vino gallego moderno. Fundada en 2019, Mixtura es la evolución natural de su filosofía - una que revive viñedos históricos y variedades de uva autóctonas a lo largo de los antiguos valles fluviales del noroeste de España y Portugal.

Rechazando las fronteras políticas, Mixtura se centra en el terruño, seleccionando viñedos a lo largo de los ríos Miño y Sil en función del suelo y el clima en lugar de las normas de denominación. Este enfoque pionero da como resultado vinos de pureza y autenticidad, que reflejan el paisaje y la cultura de cada región. El proyecto presenta un mosaico de variedades -Mencía del Bierzo, Godello de Valdeorras, Treixadura y Caiño del Ribeiro, y Albariño de Rías Baixas- elaboradas no como vinos monovarietales, sino como expresiones del lugar.



**MIX BLANCO  
23**

O Ribeiro / Melgaço  
55% Treixadura,  
45% Albariño  
13.5%

Cremoso, especiado,  
fruta madura, largo,  
hierbas, con cuerpo.

75cl - 15,50€



**MIX TINTO  
20**

Bierzo / Ribeiro  
Mencía, Caiño Tinto,  
Brancellao, Sousón  
12.5%

Fruta roja madura,  
expresivo, largo,  
taninos cremosos

75cl - 15,50€



**MIXTURA  
BLANCO 21**

O Ribeiro / Melgaço  
55% Treixadura, 45%  
Albariño  
12.5%

Cítricos, fruta de  
hueso, especias,  
mineralidad, sedoso

75cl - 22.10€



**MIXTURA  
GREEN 21**

Melgaço  
100% Albariño  
**Ecológico**  
13.5%

Fluido, mango,  
melocotón blanco,  
pomelo, especias

75cl - 32.00€



**MIXTURA  
BLUE 21**

Bierzo  
100% Mencía  
14%

Bayas silvestres,  
hierbas, especias,  
fresco, taninos finos

75cl - 32.00€

# Córdoba, Montilla-Moriles



## Miguel Castro Maillo



**LA VEREDA  
DEL CERRO  
MACHO 24**

100% Pedro  
Ximénez

12,9%

Cítrico, fresco,  
fluido, salino, mineral

75cl - 11.25€



**OJO Y COILLO  
BENAVENTE  
ALTO 24**

85% Pedro Ximénez,  
15% Otros

**12 Meses en  
bota de Fino**

13,4%

Fresco, vibrante,  
brioche, cítrico

75cl - 13.00€



**OJO Y COILLO  
RIOFRÍO ALTO  
24**

100% Pedro Ximénez

**12 Meses en  
bota de Fino**

13,9%

Cítrico, brioche,  
salino, fresco

75cl - 13.00€



**ESTÁTICO  
22**

95% Pedro Ximénez, 5% Otros

**24 Meses en  
bota de Fino**

13,6%

Fresco, vertical,  
mineral, largo

75cl - 24.80€



**EL EMIR  
23**

**Naturalmente  
Dulce**

9,11%

Equilibrado, pasas,  
higos, albaricoques

50cl - 21.75€

Miguel Castro Maíllo: Un viticultor con una rica herencia familiar

Miguel Castro Maíllo procede de una larga estirpe de viticultores y su último proyecto se sitúa en la Sierra de Montilla, dentro de la D.O. Montilla-Moriles.

Para la elaboración de sus vinos trabaja principalmente con la variedad Pedro Ximénez y sus viñedos están plantados sobre suelos de margas de albariza.

Recientemente, Miguel Castro Maíllo ha dado a conocer sus últimas creaciones, Vereda y Estático, que ponen de manifiesto su firme compromiso con la elaboración de vinos de la máxima calidad.

Ojo y Coíllo, otro de sus vinos, rinde homenaje al estilo tradicional andaluz. Las uvas de Pedro Ximénez proceden de viñedos situados a 550 metros de altitud, con orientación suroeste, en el Paraje de Riofrío Alto, zona reconocida por su calidad superior.



# TROSSOS DEL PRIORAT

HANDCRAFTED IN GRATALLOPS

'Nuestros vinos son un reflejo del estilo de vino que ofrece el Priorat. Son concentrados, elegantes, sofisticados y llenos de sabor.'

## Priorat



## Terra Dominicata

natura · silentium · priorat

En Terra Dominicata respetan el ecosistema para obtener uvas de la mejor calidad posible que les permitan elaborar vinos elegantes que expresen el terroir de la región.

La comarca del Priorat es un lugar único y especial, situado entre las colinas de Tarragona, en el suroeste de Barcelona.

La zona está rodeada de montañas secas y presenta un paisaje accidentado que puede resultar bastante escalofriante en determinadas zonas.

Pese a ello, la región produce uvas y vinos excepcionales, con sabores y aromas intensos de naturaleza casi balsámica.

Una sensación mineral distintiva persiste en la boca mucho después de probar un vino del Priorat.

Uno de los actores más nuevos en la región es Trossos del Priorat, una bodega y hotel ubicado en las colinas a las afueras de Gratallops, que es una de las capitales del vino de la región junto con Porrera.

El edificio Trossos está diseñado para integrarse perfectamente con el paisaje y cada habitación ofrece impresionantes vistas de las montañas y los viñedos.



### 90 MINUTS

22

Priorat

70% Garnacha,  
20% Cariñena, 10%  
Cabernet Sauvignon  
14,5%

Fruta madura,  
potente, especias

75cl - 11.15€



### LO MON

19

Priorat

Garnacha, Cariñena,  
Syrah, Cabernet  
Sauvignon  
14,5%

Complejo, largo,  
potente, redondo

75cl - 16.70€



### PAM DE NAS

19

Priorat

60% Garnacha,  
40% Cariñena  
14,5%

Complejo, fruta  
negra, redondo

75cl - 29.90€



### MACABEU

24

Priorat

100% Macabeu  
14%

Envolvente, fresco,  
complejidad  
aromática

75cl - 20.90€



### DOMUS AQUILAE 19

Priorat

100% Garnacha Negra  
14,5%

Mermelada de frutas,  
cereza, amplio, fresco,  
taninos suaves

75cl - 20.90€



VERONICA ORTEGA

‘Para mí es muy importante que el vino exprese de dónde viene.

Que transmita su origen, porque al final el vino es una composición de tiempo y lugar.

El Bierzo es una región única.

Es una tierra de nadie, de silencio, de montañas suaves y con una luz especial.

Las viñas viejas dan menos fruto, pero tienen una complejidad y una profundidad que los viñedos jóvenes no poseen.’



Verónica Ortega viene de Cádiz, en el sur de España, pero parece sentirse más cómoda (ciertamente en el mundo del vino) en las regiones del norte de España.

Su currículum también es impresionante, habiendo adquirido experiencia en bodegas como Romanée Conti o junto a Álvaro Palacios y Raúl Pérez.

Esto le ha proporcionado un amplio conocimiento y aplica esta experiencia combinada a su propio proyecto pequeño pero en crecimiento. Actualmente produce unas 40.000 botellas de vino al año.

Después de su aprendizaje en Francia y España, Verónica se instaló y produjo sus propios vinos en la región del Bierzo.

La variedad de uva Mencía le atrae por su transparencia y su capacidad de reflejar la calidad del suelo donde se planta. Algunos se refieren a Mencía como el Pinot Noir español, y definitivamente hay similitudes, como sabores a base de frutas, cierta elegancia, longevidad y taninos suaves.

# Bierzo



## LA LLORONA

23

Bierzo  
100% Godello

12,5%  
Crujiente, fresco,  
jugoso,  
equilibrado

75cl - 20.45€

## TORMENTA

23

Bierzo  
100% Godello de  
grano menudo

12%  
Fresco, vibrante,  
mineralidad,  
salinidad

75cl - 26.50€

## ROTO

22

Bierzo  
100% Palomino  
**Crianza en bota  
de fino &  
Velo Flor**

12,2%  
Mineral, fresco,  
cítrico, salino

75cl - 29.90€



## QUITE 23

Bierzo  
100% Mencía

12,3%  
Ligero, esbelto,  
frutado, floral

75cl - 10.50€

## KINKI 23

Bierzo  
Mencía, Palomino,  
Godello, Otras  
**Velo Flor**

13,5€  
Frutado, balsámico,  
fresco, sutil

75cl - 20.00€



## COBRANA 23

Bierzo  
100% Mencía y otros  
(Palomino, Doña  
Blanca, Godello)

12,3%  
Fresco, balsámico,  
elegante, equilibrado

75cl - 26.50€

## ROC 22

Bierzo  
100% Mencía

13,5%  
Elegante, frutado,  
mineral, largo

75cl - 26.50€



## A BRUXA 23

Bierzo  
50% Mencía y 50%  
otros (Tintorera,  
Palomino, Doña  
Blanca, Godello)

13%  
Profundamente  
expresivo, elegante

75cl - €29.90

## CAREO 24

Bierzo  
90% Mencía y 10%  
otros (Palomino, Doña  
Blanca, Godello)

12,9%  
Finura, delicada  
elegancia, compleja

75cl - 29.90€



## Rueda



### RAYOS Y TRUENOS L'ENFANT 23

Rueda  
100% Verdejo  
**Sobre lías**  
13,5%  
Seco, sabroso,  
equilibrado, ácido,  
redondo, elegante

75cl - 6.00€

**Rayos y Truenos** es una colaboración entre **Bodega Tres Pilares y Vinos Selectos & Cia**, para mostrar la verdadera esencia del Verdejo. Este proyecto aúna experiencia y pasión, dando como resultado un vino que refleja a la vez tradición e innovación.

Los viñedos están situados en La Seca, en el corazón de la D.O. Rueda, una región famosa por producir algunos de los mejores Verdejos de España. Con una geografía única y contrastes climáticos extremos, Rueda ofrece las condiciones ideales para el cultivo de uvas Verdejo de alta calidad.



## Lanzarote



### TISALAYA DIEGO 23

Lanzarote  
95% Diego (Vijariego)  
**Sobre lías**  
13%  
Fruta blanca  
madura, ácido,  
mantequilla, cítricos

75cl - 22.20€

**Miguel Morales** es el artífice de esta pequeña bodega que consta de una arquitectura extravagante. Su familia es propietaria de los viñedos que supervisa, plantados principalmente con la variedad de uva Diego, también conocida como Vijariego en otras partes de las Islas Canarias. La uva Diego, una variedad blanca, tiene racimos grandes y densos de textura robusta. Son sustanciosos y vigorizantes, como el propio vino. Los vinos de Miguel son excepcionalmente raros, y algunos años se producen menos de 1.000 botellas.



## Alicante



### LUIS XIV VERMUT

Alicante  
Vermut Rojo  
15%  
Suave, aromático  
y con un robusto  
carácter herbal.

75cl - 9.50€

**Colección de Toneles Centenarios** nació a partir de un descubrimiento en la localidad de La Cañada. Carbonell, junto con familias vinculadas a históricas bodegas de la zona, descubrió la llamada "cueva del tesoro": una bodega oculta que albergaba 25 grandes toneles del siglo XIX que contenían el vino alicantino Fondillón, que había estado envejeciendo durante más de 60 años. El proyecto se recuperó con el objetivo de rendir homenaje a la histórica tradición vitivinícola de Alicante. Sus vinos, fondillones y vermutos se elaboran a partir de viñas muy viejas de la zona.

# Valle de Güímar

## Tacoronte-Acentejo, Tenerife

‘El compromiso y el esfuerzo siempre han sido las bases que nos han llevado a elaborar vinos que han nacido en terrenos volcánicos, enmarañados y fangosos, sin posibilidad de mecanización, y nos han hecho reconocibles en Europa desde el siglo XVI.’



**SOLD OUT**

**CALIUS**

**BLANCO 25**

Valle de Güímar  
100% Listán Blanco

13%

Fresco, redondo,  
equilibrado, cítrico

75cl - 9.85€



**CALIUS**

**TINTO 23**

Valle de Güímar  
Vijariego Negro,  
Castellana, Tintilla &  
Tempranillo

14%

Franco, equilibrado,  
especiado, tánico

75cl - 9.45€



**SOLD OUT**

**VIÑA**

**RIQUELAS 22**

Tacoronte-Acentejo  
95% Negramoll, 5%  
Tintilla

13,5%

Achocolatado  
tánico, largo

75cl - 9.85€



**BALCÓN**

**CANARIO 22**

Tacoronte-Acentejo  
Listan Negro,  
Negramoll & Tintilla

13,5%

Afrutado, taninos  
frescos, redondo

75cl - 9.45€



Bodegas CHP cuentan con una superficie aproximada de 20 hectáreas distribuidas entre las comarcas de Tacoronte de Acentejo y Valle de Güímar -en Tenerife- donde cuentan con viñas centenarias y jóvenes.

La finca "Las Riquelas" en el municipio de El Sauzal, tiene una superficie de 4 hectáreas, y está situada a una altitud de 400 metros sobre el nivel del mar. Las condiciones en esta zona son favorables para la cosecha de vino, de ahí el prestigio de los vinos de Las Riquelas. La finca "La Reconda" de 7 hectáreas está situada a 150 metros de altitud, en el pueblo de Candelaria. La mayoría de viñas son Vijariego Tinto, Marmajuelo y Malvasía. Esta finca confiere un carácter identificativo a los vinos "Calius".

El principal objetivo en Bodegas CHP es que la tierra produzca vinos de gran calidad. No les preocupa la cantidad sino la calidad de la vendimia. Finca Las Riquelas, La Reconda, La Estenia y Quinta Blanca reflejan el carácter varietal y la naturaleza del terroir. Joyas como los vinos Malvasía ya eran apreciados en las mejores cortes de Holanda, Francia, Escocia, Prusia e Inglaterra ya en el siglo XVI. Shakespeare incluso los mencionaba en sus textos, y los consideraba los mejores vinos del mundo.

# TITEROK-AKAET



‘Decidimos utilizar el nombre compuesto de nuestro proyecto para designar los vinos blancos como AKAET y los vinos tintos como TITEROK.

La inspiración detrás de nuestro proyecto fue la recuperación y mantenimiento de antiguas parcelas con una gama diversa de variedades y clones, así como la variedad de suelos y paisajes.’



La bodega, Titerok-Akaet, toma su nombre de lo que los aborígenes llamaban a la isla de Lanzarote, que significa ‘montaña roja’/ ‘la que arde’, en alusión al actual Parque de Timanfaya.

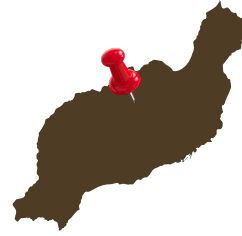
Juan Daniel Ramírez es ingeniero agrónomo con especialidad en viticultura y máster en enología.

Marta Labanda es licenciada en biología y enología. Ambos compaginan su proyecto TITEROK-AKAET con el doctorado en Enología en la Universidad de Rovira en Virgili.

En 2014, con la adquisición de la parcela Valle de Malpaso, su proyecto empezó a tomar forma. La parcela pertenece al municipio de Haría, al norte de la isla de Lanzarote. En esta parcela se encuentran cinco de las variedades de uva más cultivadas en Lanzarote: Malvasía Volcánico, Listán blanco, Listán Negro, Diego y Moscatel. Esta parcela ha sido transformada para adaptarla a su forma de trabajar, que pasa por emplear técnicas culturales respetuosas con la vida de la planta, y su entorno, y adaptarse a los cambios que se van encontrando en la vid y otros cultivos de Lanzarote (como nuevas plagas, cambio climático, etc.).

En 2017, la bodega TITEROK-AKAET finalmente logró un gran avance con la producción de su primer vino elaborado a partir de su parcela: AKAET Valle de Malpaso 2017.

# Lanzarote



## BARRANCO DEL OBISPO 22

Lanzarote  
Malvasía Volcánica,  
Listán Blanco & Diego  
**Orange**  
12%  
Fresco, vivo, fina  
acidez, fruta de hueso,  
cítricos, suave

75cl - 25.50€



## PARAJE 23

Lanzarote  
Malvasía Volcánica,  
Listán Blanco, Diego  
& Listán Negro  
12,3%  
Salino, untuoso,  
mineral

75cl - 17.90€



## FINCA GUATISEA 23

Lanzarote  
100% Malvasía  
Volcánica  
**Esférica de Ceramica**  
13,5%  
Fruta de hueso,  
untuoso, balsámico,  
acidez, taninos finos

75cl - 26.00€



## VOLCÁN DE LA CORONA 23

Lanzarote  
100% Listán Blanco  
**Damajuana**  
13%  
Cítrico, intenso, mineral,  
envolvente

75cl - 21.90€



## VALLE DE MALPASO 23

Lanzarote  
Malvasía Volcánica,  
Listán Blanco & Diego  
13%  
Floral, lavanda, anís,  
hinojo, fruta de hueso,  
salino

75cl - 21.90€



## VALLE DE MALPASO TINTO

Lanzarote  
Listán Negro  
**Cultivo ecológico**  
13%  
Frutas rojas, florales de  
lavanda, buena acidez,  
fresca

75cl - 21.90€

# Tacoronte-Acentejo, Tenerife

'Por el momento, el vino es mi vida, he decidido apostar por el sector, transmitir esta tradición a la próxima generación, innovar y crear en un entorno rural y humilde. El vino es pasión y la profesión dentro de este sector también debe ser pasión porque es lo único que en determinados momentos te sostiene y te mantiene con fuerzas para seguir creando...'



**100% LN  
22**

Tacoronte-Acentejo  
100% Listán Negro  
  
13%  
Intensidad media,  
frutos rojos,  
balsámico,

**75cl - 12.80€**



**CRianza  
20**

Tacoronte-Acentejo  
Listán Negro,  
Negramoll, Syrah  
  
14%  
Vainilla, tostado,  
bien estructurado,  
aterciopelado

**75cl - 20.15€**



**DELIRIO  
22**

Tacoronte-Acentejo  
100% Listán Negro  
  
13,5%  
Aromas afrutados,  
notas ahumadas,  
mineral, complejo

**75cl - 18.80€**



**SAN CLEMENTE  
BLANCO 21**

Tacoronte-Acentejo  
Malvasía Aromática,  
y otros  
13%  
Refrescante, herbal,  
mineral, cítrico,  
equilibrado

**75cl - 21.60€**



**SAN CLEMENTE  
TINTO 20**

Tacoronte-Acentejo  
65% Listán Negro  
& 35% Tintilla  
14%  
Fruta negra,  
especies, con cuerpo,  
vegetal, ahumado

**75cl - 20.15€**



El proyecto LoHer comenzó en 2014 cuando Fátima Hernández se involucró más en la bodega familiar y empezó a embotellar vinos a su manera. También cambió ciertas formas de trabajar en los viñedos y en la bodega. Hoy, el padre de Fátima, Lorenzo, gestiona los viñedos mientras Fátima toma mayor control de la bodega.

LoHer trabaja en los municipios de La Matanza, La Victoria and El Sauzal. Sus viñedos son principalmente de Listán Negro pero también cuentan con pequeñas cantidades de Listán Blanco, Malvasía, Negramol y Castellano Negra. Más recientemente, Lorenzo también ha introducido algunos Gual y Vijariego Blanco. Sin embargo, la seña de identidad de LoHer son las viñas viejas de Listán Negro.

Fátima deja claro que los vinos elaborados deben hablar del lugar, el suelo, la variedad de uva y la identidad de quien los elabora. En LoHer practican una viticultura respetuosa con el medio ambiente, con una intervención mínima y sólo necesaria. A la hora de envejecer sus vinos, prefieren utilizar barricas de roble francés.

7103  
PETIT CELLER

‘Nuestro trabajo es cultivar, mantener y transmitir nuestra cultura a la próxima generación.

Nos gusta la innovación y creemos que nuestros vinos representan a toda una población dentro de una botella de vino.’



Pep y Sebastià son los apasionados propietarios de 7103 Petit Celler.

Desde su creación en 2013, la bodega se ha diferenciado por apostar por el uso de variedades locales en sus vinos, y rápidamente han consolidado su identidad. El nombre 7103 es significativo para la isla de Mallorca, ya que representa los metros cuadrados de una 'Cuarterada', una medida exclusiva de la isla.

7103 Petit Celler es relativamente joven, pero tiene una arraigada tradición vitivinícola gracias al abuelo de Sebastià, que cultivaba vides de Mantonegro en Santa María del Camí hace más de 60 años. Estas vides jugaron un papel crucial en muchos de sus excelentes vinos.

Pep y Sebastià estudiaron Ingeniería Técnica Agrícola en Mallorca, y Pep amplió su formación con la licenciatura en Enología en Tarragona. Sebastià proviene de una familia de agricultores tradicionales y siempre ha estado comprometido con el trato a la tierra con respeto, humildad y generosidad.

# Vi de la Terra Mallorca

'Creemos que al cultivar variedades autóctonas únicas en el mundo, estamos ayudando a mantener la historia, la cultura y la personalidad de toda una comunidad.'



**AU IDÒ!**



**TE DIC COSES**



**NO PASSIS PENA**

Vermut de Mallorca  
100% Premsal + 19 botánicos  
15%  
Aromático, toque amargo, cítrico, armonioso, elegante

75cl - 11.80€

Vermut de Mallorca.  
100% Premsal + 19 botánicos  
15%  
Intenso, hierbas dulces, elegante, equilibrado, complejo

75cl - 11.80€

Vermut de Mallorca  
100% Mantonegro + 21 botánicos  
15%  
Expresivo, pasas, especias dulces, ligeramente amargo

75cl - 11.80€



**PREMSAL 24**

Vi de la Terra  
100% Premsal

12,5%  
Delicado, fresco,  
ligero

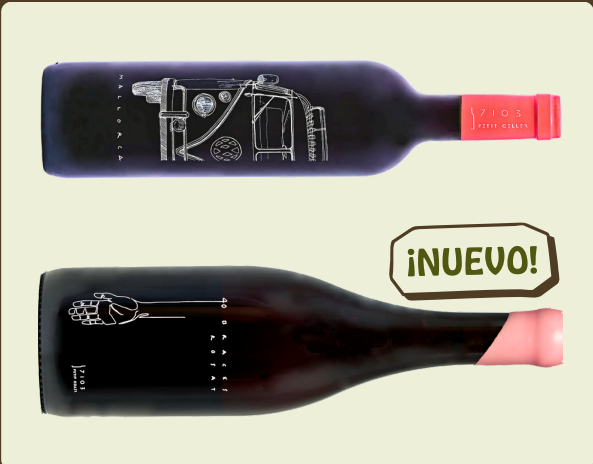
75cl - 8.70€

**ROSAT 24**

Vi de la Terra  
100% Mantonegro  
13%

Limpio, refrescante,  
afrutado

75cl - 6.80€



**NEGRE JOVE 25**

Vi de la Terra  
100% Mantonegro

14,5%  
Mineral, equilibrado,  
taninos redondos

75cl - 7.70€

**40 BRACES ROSAT 23**

Vi de la Terra  
100% Giró Ros

13,5%  
Delicioso, con cuerpo,  
madera tostada

75cl - 20.95€



**40 BRACES BLANC 23**

Vi de la Terra  
100% Giró Ros  
15%

Voluminoso, vivo,  
largo, tostado

75cl - 20.95€

**40 BRACES NEGRE 22**

Vi de la Terra  
100% Mantonegro  
14,5%

Fino, complejo,  
expresivo, largo

75cl - 20.95€



Bodegas Rossneu es una bodega boutique situada en la Finca Son Rossinyol, en el pueblo de Sineu, en el corazón de Mallorca. La finca se centra en la producción de pequeñas cantidades de vinos expresivos que resaltan el terruño de la isla y las variedades de uva autóctonas. Trabajando dentro de la denominación Vi de la Terra Mallorca, Rossneu ha ganado rápidamente reconocimiento por su enfoque orientado a la calidad y su compromiso con la puesta en valor del carácter de Mallorca a través de vinos cuidadosamente elaborados.

Los viñedos están plantados en los característicos suelos Call Vermell de la isla, calcáreos, rojizos y ricos en piedras, que aportan estructura y carácter mineral a los vinos. El cultivo se realiza de forma ecológica, con una intervención mínima en el suelo y un fuerte énfasis en la gestión sostenible del viñedo. Las uvas se vendimian a mano y se vinifican con precisión, y algunos vinos se fermentan o envejecen sobre sus lías o en barricas de roble de gran formato para preservar la frescura y añadir textura y complejidad. La calidad del proyecto ya ha recibido reconocimiento internacional, con la concesión de una medalla de plata al Rossneu Malvasía 2024 en el World of Malvasia 2025, lo que pone aún más de relieve la dedicación de la bodega por recuperar y celebrar una de las variedades de uva más históricas de Mallorca.



## Vi de la Terra, Mallorca



			
<b>MALVASÍA DE BANYALBUFAR</b>	<b>SINIUM BLANC</b>	<b>SINIUM ROSAT</b>	<b>SINIUM NEGRE</b>
<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>24</b>
Vi de la Terra 100% Malvasía de Banyalbufar	Vi de la Terra 70% Giró Ros, 30% Malvasía	Vi de la Terra 50% Mantonegro, 50% Escursac	Vi de la Terra 60% Mantonegro, 30% Syrah, 10% Callet
13%	13,5%	12,5%	13,5%
Acidez vibrante, fresca, largo	Estructura firme, fersco y frutal	Cuerpo ligero, fresco, persistente	Fruta madura, finos tostados, fresco
<b>75cl - 7.90€</b>	<b>75cl - 7.70€</b>	<b>75cl - 7.50€</b>	<b>75cl - 8.90€</b>

# CAN GELAT

ECOLOGICAL ESTATE

'Respetamos el medio ambiente y cultivamos las uvas para nuestros vinos de terruño con amor y respeto por las personas, la flora y la fauna. Esto se ve recompensado por la alta calidad de la fruta y la sostenibilidad del viñedo.'



Can Gelat es un pintoresco viñedo de 20 hectáreas situado entre Selva y Moscari, en Mallorca. La finca produce vinos Vi de la Terra Mallorca utilizando métodos ecológicos y sostenibles que fomentan la biodiversidad del viñedo y producen vinos de terroir refinados y equilibrados.

Los suelos calcáreos y arcillosos del viñedo, combinados con el microclima fresco de la sierra de Tramuntana, crean unas condiciones ideales para el cultivo de la uva.

Los vinos blancos se benefician de la frescura de los suelos calcáreos, mientras que los rosados y tintos ganan estructura y carácter gracias a los suelos ricos en arcilla.

Certificada por Vi de la Terra Mallorca y el CBPAE mallorquín, Can Gelat cultiva uvas sin pesticidas ni herbicidas sintéticos.



# Vi de la Terra, Mallorca



## ROSADO 25

Vi de la Terra  
Callet and  
Syrah

13,5%  
Jugoso, afrutado,  
cítrico, salino

75cl - 12.50€



## GIRÓ ROS 23

Vi de la Terra  
100% Giró Ros

13,5%  
Sedoso, salino, con  
cuerpo, largo

75cl - 12.90€



## CHARDONNAY & GIRÓ 23

Vi de la Terra  
Chardonnay &  
Giró Ros

15%  
Aterciopelado,  
mineral, fresco

75cl - 16.50€



## CALLET 23

Vi de la Terra  
80% Callet,  
20% Mantonegro

12,5%  
Elegante, afrutado,  
jugoso, especiado

75cl - 15.20€



## GRAN VI 23

Vi de la Terra  
Syrah, Monastrell,  
Cab Sauv, Callet,  
Mantonegro

13,5%  
Jugoso, largo,  
afrutado

75cl - 18.50€  
Magnum - 39.70€



## DULCE 25

Vi de la Terra

%

37.5cl - €

# Cas Quitxero



Bodega Cas Quitxero es un pequeño proyecto ubicado en Algaida, donde cultivan sus viñas con prácticas ecológicas. Bartomeu Ballester Salas siempre ha estado vinculado a la elaboración del vino, junto a su padre y sus tíos.

En 2010, Bartomeu abandonó la ciudad y regresó al campo donde decidió plantar un viñedo alrededor de su casa. Su idea inicial era crear vinos convencionales pero tras descubrir los vinos naturales prefirió esta forma de trabajar.

Los viñedos que utiliza se componen de variedades mallorquinas como Manto Negro, Callet y Fogoneu. También existen algunas Merlot y Cabernet que han sido reinjertadas con las variedades anteriores.

2015 fue la primera añada de este proyecto. Unos años más tarde se unió al proyecto Rafel Lladó Cilimingras aportando sus conocimientos de enología y su experiencia de trabajo en diversas bodegas.

Aunque es difícil mantener una buena cobertura del suelo en Mallorca debido a su clima cálido y seco, Cas Quitxero utiliza cultivos de cobertura en algunas de sus parcelas para ayudar a la retención de agua y mejorar la vida biológica en su suelo.

## Algaida, Mallorca

'Cas Quitxero fue inicialmente un proyecto vitivinícola para autoconsumo, ¡pero ahora he decidido introducir mis vinos en el mercado para que el mundo los pruebe! Mi primer vino se llamó Ses Putès Pedres porque un amigo me dijo que "quitara las putas piedras del suelo".'



### ROSTOLL BRISAT 24

Sin D.O.  
100% Giró Ros

13%  
Fruta madura,  
hojas secas,  
otoñal

75cl - 13,90€



### GRÜMER BRISAT 24

Sin D.O.  
100% Premsal

12,5%  
Fruta de hueso,  
fresco, herbáceo,  
mineral

75cl - 13,30€



### SES PUTES PEDRES 24

Sin D.O.  
50% Mantonegro,  
mezcla uvas locales

13,5%  
Color intenso,  
cerezas y hierbas  
aromaticas

75cl - 12,70€



### CANTIMPLORA 24

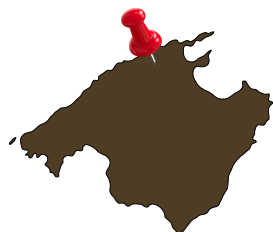
Sin D.O.  
Mantonegro, Callet,  
Fogoneu  
11%

Ligero, fresco, suave  
y fluido

75cl - 11,70€

# Vi de la Terra Mallorca

'Para mantener la vegetación bajo control en los viñedos, utilizamos ovejas rojas mallorquinas (una raza autóctona), lo que les permite pastar entre las vides. También aportan nitrógeno y materia orgánica al suelo. Cada día intentamos mejorar nuestras prácticas vitícolas y culturales para que podamos seguir un camino de viticultura honesta y sostenible, centrada en el paisaje y su gente.'



## L'INSOMNI 25

Vi de la Terra  
50% Malvasía,  
50% Giró Ros  
13%

Floral, fruta de  
hueso, fresco,  
crujiente

75cl - 11.20€



## ETZEL 24

Vi de la Terra  
Giró Ros de Guarda

15%

Intenso pero  
equilibrado, fruta de  
hueso, mineral

75cl - 16.40€



## JARDÍ DE FRAULES 25

Vi de la Terra  
Gorgollassa,  
Merlot  
12.5%

Frutas rojas  
delicadas e  
intensidad media

75cl - 11.50€



## CUROLLA 23

Vi de la Terra  
100% Gorgollassa

12%

Vibrante, frutos  
negros, seco,  
balsámico, largo

75cl - 18.28€



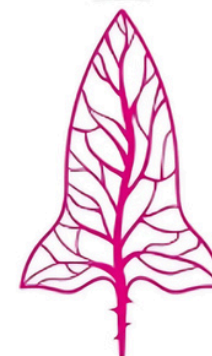
## SELVÀTIC 23

Vi de la Terra  
Syrah, Monastrell y  
Gorgollassa

13,5%

Complejo, fruta  
negra, elegante,  
redondo

75cl - 12.80€



Dunord Vitícola



Conozca a Joan Gutiérrez, el dedicado enólogo mallorquín detrás de Dunord Vitícola. Joan Gutiérrez es un enólogo joven y apasionado de Mallorca que trabaja a tiempo completo para otro viñedo de la isla llamado Santa Catarina.

En su tiempo libre trabaja en su proyecto personal con la ayuda de su familia. A pesar de ser un joven enólogo, su pasión y dedicación por la elaboración del vino le han valido el reconocimiento en la industria.

Joan ha recuperado algunos de los antiguos viñedos de su familia en la región de Alcudia en Mallorca, y su "Celler" está situado cerca de Campanet.

Prefiere utilizar variedades de uva mallorquinas y ha adoptado un enfoque sostenible en el cuidado de las plantas para permitirles adaptarse al suelo sin necesidad de agua adicional. Actualmente produce no más de 8.000 botellas de vino al año y ajusta su producción anualmente en función de las variedades de uva que se encuentran en su mejor momento.



Esburbat Vins es el proyecto personal del enólogo mallorquín Albert Dols Martorell, biólogo y bioquímico, elaborado en el Microceller Son Crespí en Santa María del Camí. Lo que comenzó como una curiosidad profesional se ha convertido en una exploración profundamente personal del mundo de la viticultura y el vino. Tras trabajar en diferentes bodegas, Albert regresó a su pueblo natal, donde hoy desarrolla pequeñas producciones experimentales que reflejan tanto su formación científica como su enfoque inquieto y creativo hacia la elaboración del vino.

Trabajando exclusivamente con variedades autóctonas mallorquinas, especialmente Mantonegro y Prensal Blanc, Albert apuesta por un trabajo cuidadoso en el viñedo y una intervención mínima en la bodega. La producción es extremadamente limitada, con alrededor de 450 botellas de cada vino —un blanco y un tinto— elaboradas cada año. Estos pequeños volúmenes permiten una atención meticulosa en cada etapa del proceso y ofrecen la libertad de experimentar, perfeccionar técnicas y profundizar en la expresión de las variedades y del terroir.

El resultado son vinos auténticos y de pequeña producción que expresan el carácter de Mallorca, combinando tradición local con la visión de un elaborador guiado tanto por la ciencia como por la pasión.

## Vi de la Terra, Mallorca

‘El nombre “Esburbat” es una palabra muy mallorquina que se utiliza para describir a alguien un poco despistado o torpe.

Albert adopta el término con humor y cierta autocrítica, reflejando el espíritu de curiosidad, experimentación y libertad creativa que define su proyecto.’



### BLANC 24

Vi de la Terra Mallorca  
Prensal y Mantonegro  
11%

Ágil, fácil de beber,  
buena acidez,  
elegante

75cl - 11.05€



### NEGRE 24

Vi de la Terra Mallorca  
100% Mantonegro  
13%

Ágil, fresco, ligero,  
buena acidez, frutos  
rojos

75cl - 9,75€



# Sebastià Pastor

VINYES - CELLER

'La importancia de esta bodega es haber mantenido el sentido de origen paisano y familiar, pero también haberse adaptado a las nuevas tendencias que recorren el mundo del vino.'



Sebastià Pastor es una bodega familiar en Santa Maria del Camí, Mallorca. Dirigida por los hermanos Maria Antònia y Sebastià Pastor Moyà, es una orgullosa bodega de cuarta generación con una rica historia en la elaboración del vino.

Sus padres, Sebastià Pastor Sureda y Catalina Moyà Crespí, les inculcaron la pasión por el cultivo y elaboración del vino.

Sebastià Pastor Moyà es químico, enólogo, enólogo y maestro artesano. Supervisa hábilmente el proceso de elaboración del vino y gestiona la empresa.

Maria Antònia Pastor Moyà se encarga del marketing y la promoción de eventos pero también contribuye al proceso de elaboración del vino. Su madre, Catalina Moyà Crespí, es la propietaria de la bodega y trabaja en el taller de su localidad desde hace más de 30 años.

La bodega tiene una larga tradición de mejora continua, adaptación y modernización de sus instalaciones. Han utilizado materiales que han mejorado la calidad de sus productos, incorporando nuevas tecnologías para combinar métodos de elaboración de vino tradicionales e innovadores.

# Binissalem, Mallorca



**BLANC DE  
PRENSAL 24**

Binissalem  
100% Prensal

11,5%

Afrutado, fresco,  
equilibrado, largo

75cl - 6.60€



**ROSAT DE  
NEGRES 24**

Binissalem  
Mantonegro & Syrah

12,5%

Frutos rojos,  
equilibrado, fresco

75cl - 5.00€



**LLAMPANT  
23**

Binissalem  
80% Prensal Blanc,  
20% Chardonnay

12,5%

Burbujas finas, acidez  
equilibrada, volumen,  
larga persistencia

75cl - 11.57€



**NEGRE ANYADA  
24**

Binissalem  
Mantonegro, Syrah

14%

Especiado, frutos rojos,  
cuerpo, entrada suave,  
tánico

75cl - 5.40€



**BRODAT  
21**

Binissalem  
Mantonegro & Syrah

14,5%

Complejo, con cuerpo,  
frutos rojos, especias,  
regaliz, vainilla, largo

75cl - 7.44€



**ENCOBEIT  
22**

Binissalem  
Mantonegro viñas  
viejas

15%

Mermelada de frutas,  
floral, toffee, glicérico,  
taninos maduros

75cl - 14.88€



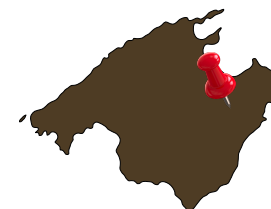
Finca Bonviva es uno de los proyectos vinícolas más pequeños y singulares de Mallorca. Fundado en 2020 por Jaimi Cyrus y Achim Kuttler, la finca se encuentra cerca de Manacor, en el este de la isla, donde los suelos calizos y un entorno natural aislado proporcionan las condiciones ideales para una viticultura a pequeña escala y centrada en la calidad. Con solo unas 1500 vides plantadas actualmente, la producción sigue siendo muy limitada, con aproximadamente 1600 botellas al año.

El viñedo se cultiva de forma totalmente ecológica y con un meticuloso cuidado manual, que incluye la vendimia selectiva a mano y un estricto enfoque en la calidad de la fruta. La sostenibilidad es fundamental para el proyecto: la finca funciona de forma autónoma utilizando energía solar, y las vides se cultivan en secano sin riego, lo que favorece el desarrollo de sistemas radiculares profundos y la resistencia al cálido clima mediterráneo de Mallorca.

A pesar de su pequeño tamaño, Finca Bonviva produce vinos con una pureza y precisión notables, que capturan el brillo de la luz solar de la isla y el carácter mineral de sus suelos calizos. Los vinos se elaboran para expresar tanto el lugar como la filosofía, un enfoque reflexivo y basado en el terruño que refleja la nueva generación de pequeños productores centrados en la calidad que están surgiendo en Mallorca.

## Vi de la Terra, Mallorca

‘Bonviva es una palabra que creamos para capturar la idea del “buen vivir” que es de lo que se trata la vida. Abrazando cada día. Buscando apasionadamente la felicidad, la aventura y la belleza. Vivir bien, aprovechar la vida y celebrarla al máximo. Idealmente con una buena copa de vino.’



### ROSADO 25

Vi de la Terra Mallorca  
100% Syrah

12%

Fresco, vivo, crujiente  
y afrutado

75cl - 14.90€



### BLANCO 25

Vi de la Terra Mallorca  
100% Sauvignon Blanc

13,5%

Verde, mineral,  
tropical y preciso

75cl - 14.90€



## SES TALAIOLES

“Por mis venas corre sangre de agricultor e inmediatamente vi que esta bendita tierra estaba destinada a algo más que cultivar almendras y garbanzos”, recuerda Nicola de Waal.



La mágica Ses Talaioles, la historia de su antigua torre, su luz interminable, el ambiente de vida rural tradicional que todavía se respira aquí, la pasión de los jóvenes viticultores y el sentimiento de familia en la finca son los elementos que crean el espíritu de esta finca. A esto se suma el terruño único y los conocimientos más novedosos de enólogos experimentados; el vino originario de aquí refleja todo esto.

La gente suele buscar un lugar para calmar su alma y Ses Talaioles es ese lugar, con luz y espacio, raíces profundas y una larga historia. Aquí es donde las diferencias aparentes se unen en un todo único.

La familia empresarial holandesa-alemana De Waal descubrió esta bella durmiente por casualidad en el año 2000, pero pronto la despertó y descubrió su enorme potencial. La familia se puso a trabajar con el convencimiento de que en esta isla se podrían producir vinos de mucha mayor calidad que nunca.

Como guía, reclutaron al enólogo Bernd Philippi del Palatinado en Alemania, conocido por su preferencia por los vinos auténticos. Luego recomendó a su alumno, un joven y talentoso enólogo, la tarea de crear aquí un proyecto ejemplar, tal como él lo hubiera hecho. Hoy en día se cultivan doce variedades de uva muy plantadas en diez hectáreas de terreno.

# Vi de la Terra, Mallorca



**TALVIN BLANC**

**25**

Vi de la Terra Mallorca  
100% Callet

12,5%  
Refreshante, mineral,  
fruta blanca, acidez  
equilibrada

75cl - 9.95€



**TALVIN ROSADO**

**25**

Vi de la Terra Mallorca  
60% Manto Negro, 38%  
Callet, 2% Syrah

12,5%  
Elegante, cremoso,  
especias, complejo,  
frutos rojos, kumquats

75cl - 9.95€



**TALVIN TINTO**

**22**

Vi de la Terra Mallorca  
Merlot, Tempranillo,  
Syrah, Callet, Cabernet  
Sauvignon

14,5%  
Fresco, vivo, cacao,  
especias, taninos  
elegantes, volumen

75cl - 10.50€



**SESTALINO**

**20**

Vi de la Terra Mallorca  
50% Merlot, 22%  
Cabernet Sauvignon,  
18% Syrah, 10% Callet

14%  
Equilibrado, redondo,  
frutas negras, especias,  
cuerpo, mineral

75cl - 15.75€



**SESTAL**

**20**

Vi de la Terra Mallorca  
Cabernet Sauvignon,  
Syrah, Merlot, Manto  
Negro

15%  
Complejo, especias  
mediterráneas,  
persistente, elegante

75cl - 23.75€



**NA PUJOLA**

**20**

Vi de la Terra Mallorca  
79% Cabernet  
Sauvignon, 21% Syrah

15%  
Pleno, complejo,  
mineral, confitura,  
especias

75cl - 52,50€

# Son Puig

Vi de la terra **Mallorca**

'Isabel es la enóloga de Son Puig, pero Raimundo, su encantador padre, también vigila cada paso del proceso.

Este dúo es una fórmula ganadora ya que combinan toda su experiencia con nuevas ideas y técnicas.

Son Puig es agricultura sostenible, vida sencilla, empresa familiar, trabajo duro y buen vino.'



Bodegas Son Puig está situada cerca del encantador pueblo de Puigpunyent, a sólo 20 minutos en coche de Palma. Son Puig es una finca tradicional que, entre otras cosas, tiene olivos, vides, aguacates y un famoso huerto de cerezos. ¡Algunos dicen que las mejores cerezas de la isla provienen de aquí!

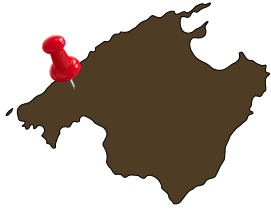
La finca tiene varios edificios y los registros más antiguos muestran que muchos de estos edificios ya existían en 1597. Aún más sorprendente es el hecho de que en aquella época también se producía vino aquí.

La familia Alabern todavía vive en la finca y ha hecho buen uso de su gran espacio.

Recientemente, construyeron una nueva bodega, con maquinaria enológica y equipamiento tecnológico de última generación. Los vinos que se producen aquí se elaboran con uvas autóctonas e internacionales, a veces mezcladas, lo que les da un toque diverso. Toda la uva procede de su finca, y cada año el mismo equipo recoge la uva en su momento óptimo.

Las uvas se recogen a mano y se tratan con el máximo respeto y mimo.

# Vi de la Terra, Mallorca



**PRENSAL  
23**

Vi de la Terra  
90% Prensal, 8%  
Chardonnay, 2%  
Sauvignon Blanc  
13%  
Cítrico, mineral,  
afrutado, floral,  
fresco

75cl - 11.40€



**BLANC  
BARRICA 23**

Sin D.O.  
Chardonnay,  
Sauvignon Blanc,  
Prensal Blanc  
13,5%  
Intenso, con  
cuerpo, rico,  
tostado, miel

75cl - 16.80€



**PETIT**

Vi de la Terra  
Merlot, Tempranillo,  
Callet, Cabernet  
Sauvignon  
14%  
Frutas confitadas,  
vivo, acidez y  
taninos

75cl - 11.80€



## BLANC

### D'ESTIU 25

Vi de la Terra  
Chardonnay, Prensal,  
Sauvignon Blanc, Giró  
Ros, Malvasía  
13,5%  
Fresco, untuoso, miel,  
bollería, melocotón

75cl - 10.75€

## ESTIU

### TINTO 23

Vi de la Terra  
Merlot, Callet,  
Tempranillo  
13,5%  
Afrutado, herbáceo,  
flores de prado

75cl - 10.75€



## CULPABLES BLANCO

Vi de la Terra  
Sauvignon Blanc,  
Chardonnay, Prensal  
13%  
Fresco, floral, ligero y  
cítrico

75cl - 8.90€

## CULPABLES TINTO

Vi de la Terra  
Merlot, Callet,  
Cabernet Sauvignon  
13,5%  
Suave, fruta roja,  
cuerpo ligero

75cl - 8.90€



## TINTO CRIANZA 20

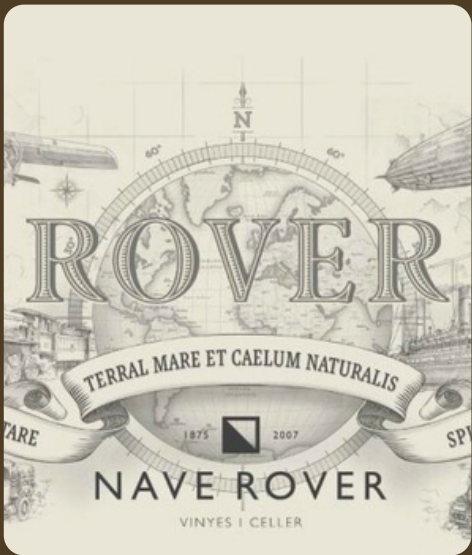
Vi de la Terra  
Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Callet,  
Tempranillo  
13,5%  
Fruta confitada, vivo,  
tanino suave, mineral

75cl - 15.50€

## GRAN SON PUIG 17

Vi de la Terra.  
Merlot,  
Tempranillo  
15%  
Potente, equilibrado,  
taninos finos, largo

75cl - 24.95€



El origen de «La Nave» viene del hecho de que, durante años, el edificio fue un almacén hasta que se convirtió en Bodega en 2007, y luego pasó a ser una Nave con «N» mayúscula. Bodega La Nave está situada en Algaida, Mallorca.

Las viñas han crecido en esta tierra desde 1875 sin interrupción. Los viñedos pertenecen desde entonces a la familia Oliver Moragues. Inicialmente, el vino se producía en las Casas del Pueblo, conocidas localmente como Cas Metge Jordi y actualmente es un hotel de interior llamado Finca Raïms. Aquí se encuentra el antiguo Celler donde se elaboraba un vino joven 100% Manto Negro, que se vendía a granel en la propia casa y en Palma, en la calle Santa Clara.

La bodega vendimia de sus propios viñedos, que cuentan con certificación ecológica. El clima mediterráneo influye en la estructura de los vinos que aquí se producen. Los rendimientos por hectárea se mantienen bajos para garantizar la calidad del vino. Impulsados por el sol, trabajan el viñedo a mano y en seco de forma ecológica, utilizando métodos sostenibles: la explotación funciona al 100% con energía solar, sin conexión a la red eléctrica y sin riego.



# Algaida, Mallorca

‘No hay mejor manera de producir un vino excelente que respetando el suelo y las viñas. Al igual que nuestros antepasados, Nave Rover se concentra en cultivar los mejores frutos y, al mismo tiempo, mantener un toque humano ligero’.



**ROVER  
BLANCO 25**  
Sin D.O.  
80% Muscat Blanc,  
20% Viognier  
14.5%  
Aromatico, fresco,  
ligero

75cl - 8.00€



**ROVER  
TINTO 20**  
Sin D.O.  
Syrah,  
Mantonegro  
14%  
Bayas, taninos  
suaves, sutilmente  
ahumado, elegante

75cl - 11.40€



**ROVER N1  
TINTO 20**  
Sin D.O.  
75% Syrah,  
25% Mantonegro  
14,5%  
Fruta negra,  
herbáceo, tostado,  
estructurado

75cl - 16.60€



**ROVER DULCE  
BLANCO 22**  
Sin D.O.  
Moscatel de Grano  
Menudo  
14%  
Azahar, frutas  
tropicales, suave,  
untuoso

50cl - 22.90€