



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 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

We aim 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

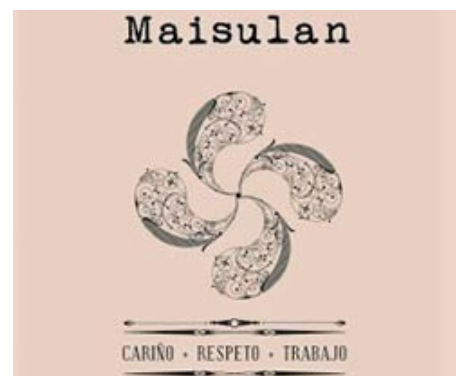
- Website: www.wineindustry.es

- Facebook: www.facebook.com/wineindustrymallorca

- Instagram: www.instagram.com/wineindustrymallorca



seis



Viticultura racional y mínima intervención. Recolección manual de la uva. Despalillado y fermentado entre 23°C y 26°C. Levaduras autóctonas. Maceración durante 12 días. Edad media de las viñas 38 años.

Rational viticulture and minimum intervention in the vineyard. Manual harvesting of grapes. Destemmed and fermented between 23°C and 26°C. Autochthonous yeasts. Maceration for 12 days. The average age of the vines is 38 years.



VENDIMIA - 2019

D.O.C - Rioja Alavesa

UVA - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - En nariz es especiado con notas de fruta madura y tostados del roble francés y su crianza. En boca es sabroso, tostado y con unos taninos maduros.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €8,95

VINTAGE - 2019

D.O.C - Rioja Alavesa

GRAPE - 100% Tempranillo

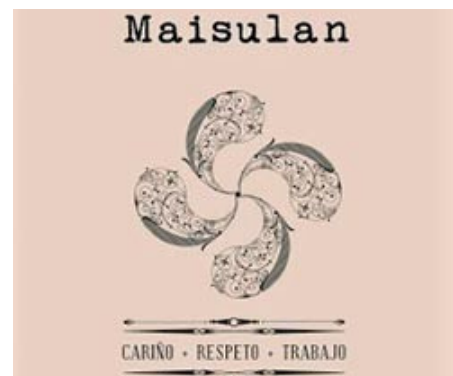
ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - On the nose, the wine is spicy with notes of ripe fruit and toasted flavours due to the French oak barrels it is aged in. In the mouth, the wine is tasty, toasted, and has a mature tannin structure.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €8,95

doce



Viticultura racional y mínima intervención. Recolección manual de la uva. Despalillado, fermentado entre 23°C y 26°C. Levaduras autóctonas. Maceración durante 18 días. Edad media de las viñas 45 años.

Rational viticulture and minimum intervention in the vineyard. Manual harvesting of the grapes. Destemmed and fermented between 23°C and 26°C. Autochthonous yeasts. Maceration for 18 days. The average age of the vines is 45 years.



VENDIMIA - 2017

D.O.C - Rioja Alavesa

UVA - 90% Tempranillo, 10% Graciano

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Directo en nariz con fruta negra, notas de especias y hojas de té. De cuerpo medio a pleno, taninos firmes y sedosos y un final sabroso.

RECOMENDACIONES - Perfecto para beber ahora. Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €10,60

VINTAGE - 2017

D.O.C - Rioja Alavesa

GRAPE - 90% Tempranillo, 10% Graciano

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - This wine is fruit-forward on the nose, with notes of dark fruit and hints of spice and tea leaves. It has a medium to full body, firm and silky tannins, and a flavourful finish.

RECOMMENDATIONS - Lovely to drink now. Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €10,60

el hondon



Se siguen principios de Fukuoka. Viñedo con certificado ecológico. Recolección manual de la uva. Despalillado y fermentado a baja temperatura con su propia levadura. Macerado 15 días approx. dependiendo de la añada. Permanece en barrica francesa de 225 litros durante 8 meses.

Following Fukuoka principles. This vineyard is certified organic. Manual harvesting of the grapes. Destemmed and fermented at low temperatures with its yeasts. Maceration for approximately 15 days, depending on the vintage. The wine sits in French 225 litre casks for 8 months.



VENDIMIA - 2019

D.O.C - Rioja Alavesa

UVA - Viura y Tempranillo

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Ahumados, cerezas negras y moras maduras con sutiles especias de fondo. El paladar es sedoso y aterciopelado con una gran variedad de bayas negras. Tiene un toque jugoso hasta el final. Buena presencia, estilo exquisito.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €19,50

VINTAGE - 2019

D.O.C - Rioja Alavesa

GRAPE - Viura y Tempranillo

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - Smoky and rich, with notes of ripe black cherries, blackberries, and subtle background spices. On the palate, this wine is silky with a long array of rich, ripe dark berries. There's a lithe and juicy feel to the finish. Nicely delivered, with a luscious quality.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €19,50

txabola



Viticultura racional con mínima intervención. Recolección manual de la uva. Despalillado, fermentado a 25°C de temperatura máxima. Levaduras que trae el propio hollejo de la viña. Maceración durante 18 días. Permanece en barrica 100% francesa de dos usos durante 16 meses.

Rational viticulture and minimum intervention in the vineyard. Manual harvesting of the grapes. Destemmed and fermented at a maximum of 25°C. Yeasts come from the grape skins of the vine. Maceration for 18 days. The wine remains in 100% French oak barrels, second use, for 16 months.



VENDIMIA - 2018

D.O.C - Rioja Alavesa

UVA - 100% Graciano

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - Un vino grande, musculoso y tánico con una nariz envolvente de fruta negra, humo y cuero. Sin embargo, el sabor crujiente de la uva graciano lo une todo en un final largo y enérgico.

RECOMENDACIONES - Beber o guardar. Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €30,50

VINTAGE - 2018

D.O.C - Rioja Alavesa

GRAPE - 100% Graciano

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - A big, muscular, tannic wine with an enveloping nose of black fruit, smoke, and leather. However, the crispness of the Graciano grape pulls it all together in the long, energetic finish.

RECOMMENDATIONS - Drink or keep. Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €30,50

sobremoro



No laboreo siguiendo algunos principios de Fukuoka y otros de biodinámica. Recolección manual de la uva. Despalillado, fermentado a un máximo de 25°C. Levaduras autóctonas. Maceración durante 20 días. Permanece en barrica 100% francesa de dos usos durante 18 meses.

The soil is not worked, following several principles of Fukuoka and other biodynamic methods. Manual harvesting of the grapes. Destemmed and fermented at a maximum of 25°C. Autochthonous yeasts. Maceration for 20 days. The wine remains in 100% French oak barrels, second use, for 18 months.



VENDIMIA - 2013

D.O.C - Rioja Alavesa

UVA - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Más bien maduro con un toque de ciruela, este es un vino rico y carnoso con unos taninos agradables y una buena longitud.

RECOMENDACIONES - Genial con platos de olla asada. Para beber ahora.

Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C .

PRECIO - €33,50

VINTAGE - 2013

D.O.C - Rioja Alavesa

GRAPE - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - A rather mature wine with hints of plum. This is a rich, fleshy wine with a nice tannin structure and a good length.

RECOMMENDATIONS - Great with pot roast dishes. Needs drinking soon. Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €33,50

bodegas vinaspral

honoratus aurum



Este vino blanco tiene un color amarillo brillante y aromas complejos de cítricos secos y frutas de hueso. También hay succulentas notas herbales y florales que se desarrollan en la copa.

This white wine has a bright yellow buttery colour and complex aromas of dried citrus and stone fruit. There are also succulent herbal and floral notes that develop in the glass.



VENDIMIA - 2009

D.O.C - Rioja

UVA - Viura

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Es un vino carnoso y seco con sabores concentrados de limón y durazno y una ligera sugerencia de quinina. Este vino seco clásico tiene un final fuerte y largo con persistentes cualidades minerales y florales.

RECOMENDACIONES - Genial con platos de pollo y pavo.

PRECIO - €17,20

VINTAGE - 2009

D.O.C - Rioja

GRAPE - Viura

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - This is a fleshy, dry wine with concentrated lemon and peach flavours and a slight suggestion of quinine. This classically dry wine has a strong finish and length with lingering mineral and floral qualities to it.

RECOMMENDATIONS - Pair this wine with chicken and turkey dishes.

PRICE - €17,20

gallinita ciega



Una producción de 70,000 botellas de sus propios viñedos, que tienen más de 30 años ('Valderenal'). Las uvas se cosechan a mano y se transportan en cajas de 16 kg. Crianza de 9 meses en barricas de roble francés de 5 años. Es un vino aromático 'roble' con intensidad.

A production of 70,000 bottles from their vines, which are over 30 years old ('Valderenal'). The grapes are picked by hand and carried in boxes of 16kg. 9 months aging in 5 yr old French oak barrels. An aromatic 'roble' wine with intensity.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Ribera del Duero (Gumiel de Mercado, Burgos)

UVA - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - En boca el vino es ligero y suave, pero con cuerpo y un buen final largo. Está muy bien estructurado con taninos suaves, una marcada frescura y una acidez muy agradable.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 14°C y 16°C. Ideal con diferentes tapas y aperitivos, pastas, ensaladas, champiñones a la plancha, pulpo a la gallega, tartar de atún y carnes a la brasa.

PRECIO - €9,05

VINTAGE - 2020

D.O. - Ribera del Duero (Gumiel de Mercado, Burgos)

GRAPE - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - On the palate, this wine is light and smooth, but it still has body and a good, long finish. It is very well structured with soft tannins, a marked freshness, and a very pleasant acidity.

RECOMMENDATIONS - Consume between 14°C and 16°C. Ideal with different tapas and appetizers, pasta, salads, grilled mushrooms, Galician octopus, tuna tartar, and grilled meats.

PRICE - €9,05

arrocal perro gato raton

Agricultura ecológica



V'S de Gumiel es un proyecto joven pero con la vista puesta en la tradición. Este singular apuesta de Asier y Rodrigo Calvo al margen de la bodega familiar, busca recuperar las elaboraciones artesanales y esos sabores de antes, vinos frescos, con identidad, cargados de fruta y con esa rusticidad que tanto nos gusta.

V'S de Gumiel is a young project with a traditional take. This is Asier and Rodrigo's single project alongside the family winery. They want to bring back artisan production methods, traditional flavours, fresher wines full of character, and a touch of rusticity.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Ribera del Duero (Burgos)

UVAS - Tempranillo, Albillo Mayor, Garnacha Tinta

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Sabroso y goloso, amplio con taninos dulces bien pulidos, matices vegetales y un final largo y equilibrado, con una madera perfectamente integrada.

RECOMENDACIONES - Perfecto para acompañar quesos curados, guisos de legumbres, asado de cordero, carnes de caza, chacinas ibéricas y todo tipo de carnes rojas.

PRECIO - €13,90

VINTAGE - 2019

D.O. - Ribera del Duero (Burgos)

GRAPE - Tempranillo, Albillo Mayor, Garnacha Tinta

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - A tasty, balanced, and ample red wine, with polished sweet tannins, hints of vegetables, a long finish, and well-integrated wood nuances.

RECOMMENDATIONS - Perfect with cured cheese, roasted lamb, game, charcuterie, and red meats.

PRICE - €13,90

seleccion



Una producción de 15.000 botellas, utilizando cepas propias de más de 40 años ('Pago Los Astrales'), plantadas en suelos franco-arcillosos. Vendimia manual en cajas de 16 kg. Crianza de 18 meses en barrica de roble francés más una crianza mínima de 18 meses en botella.

A production of 15,000 bottles, using their vines that are more than 40 years old ('Pago Los Astrales'), planted in clay-loam soils. Manual harvest in 16kg boxes. Aging for 18 months in French oak barrels plus minimum aging of 18 months in bottle.



VENDIMIA - 2017

D.O. - Ribera del Duero

UVA - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Este vino es puro, concentrado y sedoso. Tiene una entrada en boca amable pero con cuerpo. Es un vino tinto equilibrado que deja una sensación aterciopelada gracias a sus taninos bien integrados que aportan estructura y complejidad.

RECOMENDACIONES - Es un gran vino para acompañar con guisos de carne, tablas de quesos, patés, platos de legumbres, cordero asado y otras carnes rojas.

PRECIO - €16,90

VINTAGE - 2017

D.O. - Ribera del Duero

GRAPE - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - This wine is pure, concentrated, and silky. It has a friendly but full-bodied entrance in the mouth. It is a balanced red wine that leaves a velvety feel thanks to its well-integrated tannins that provide structure and complexity.

RECOMMENDATIONS - This is a great wine to enjoy with meat stews, cheese platters, patés, legume dishes, roast lamb, and other red meats.

PRICE - €16,90

y el asno vio al angel magnum

Natural



La producción consta de 600 - 750 botellas de tamaño magnum (1.5 litros). Las uvas provienen de sus propios viñedos, que tienen más de 30 años. Cada cosecha proviene de un terreno diferente para estudiar los cambios en la personalidad. El vino tiene una crianza de 5 meses en barricas de roble francés de 6 años.

The production consists of 600 - 750 magnum-sized (1.5litre) bottles. The grapes come from their vineyards, which are over 30 years old. Each vintage comes from a different plot of land so that the winemaker can study the personality changes. The wine is aged for 5 months in 6-year-old French oak barrels.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Ribera del Duero (Gumiel de Mercado, Burgos)

UVA - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Un vino de 'roble' de intensidad media alta y complejidad. Es suave y armonioso con taninos sedosos muy bien integrados. Es un vino con un final largo pero también una sensación fresca.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 14°C & 16°C. Este vino se puede disfrutar solo o con aperitivos / tapas, carnes blancas, carne de cerdo, aves de corral a la parrilla, verduras a la parrilla, pastas y platos de carne.

PRECIO - €25,50 por botella de 1,5 litros

VINTAGE - 2019

D.O. - Ribera del Duero (Gumiel de Mercado, Burgos)

GRAPE - 100% Tempranillo

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - A 'roble' oaked wine with medium-high intensity and complexity. It is smooth and harmonious with very well-integrated silky tannins. This is a wine with a long finish but also a fresh sensation.

RECOMMENDATIONS - Consume between 14°C and 16°C. This wine can be enjoyed on its own or with appetizers/tapas, white meat, pork, grilled poultry, grilled vegetables, pasta, and meat platters.

PRICE - €25,50 for a 1.5 litre bottle

la cabra y el monte

Agricultura Ecológica



La variedad de uva Albillo Mayor ha resurgido en la comarca de la Ribera del Duero, donde en su día fue un varietal tradicional.

Este vino toma el nombre de La Cebra y El Monte, en homenaje a esta variedad de uva que regresa a la comarca, como vuelve un chivo al monte, y sus raíces.

The grape variety, Albillo Mayor, has resurfaced in the region of Ribera del Duero, where it was once a traditional varietal. This wine takes the name La Cebra y El Monte, as a homage to this grape variety returning to the region, just as a goat returns to the mountain, and its roots.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Ribera del Duero

UVA - 100% Albillo Mayor

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - En boca es un vino fresco, equilibrado, untuoso y fino. Tiene una acidez ligera pero agradable, y en boca es largo, con una retronasal muy herbácea.

RECOMENDACIONES - Ideal con pescado. También se adapta muy bien a las carnes blancas y a especialidades asiáticas populares como el "sushi".

PRECIO - €9,90

VINTAGE - 2019

D.O. - Ribera del Duero

GRAPE - 100% Albillo Mayor

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - To taste, this wine is fresh, balanced, unctuous, and fine. It has a slight but pleasant acidity, and it is long on the palate, with a herbaceous aftertaste.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine with fish dishes, white meat, and popular Asian specialties such as 'sushi'.

PRICE - €9,90

rayos y truenos L'enfant

VINOS SELECTOS & CIA

L'Enfant es un vino blanco joven de color amarillo pajizo y reflejos verdosos. También es muy claro y brillante. Los viñedos son propiedad, están controlados por la familia y están ubicados en La Seca. Las plantaciones son en vaso y su edad oscila entre los 35 y los 55 años. Ha envejecido "sur lies" durante 9 meses.

L'Enfant is a young white wine with a straw yellow colour and greenish reflections. It is also very clear and bright. The vineyards are owned and controlled by the family and are located in La Seca. The plantations are bush vines and they range in age from 35 to 55 years. The wine has been aged 'sur lies' for 9 months.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Rueda

UVA - 100% Verdejo

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Un vino seco, con cuerpo y equilibrado. Tiene ciertos toques ácidos que son típicos de la uva Verdejo, pero también es redondo y tiene volumen. Su acidez natural apoya un final largo y elegante.

RECOMENDACIONES - Marida bien con arroces, carnes blancas y pescado.

PRECIO - €7.90

VINTAGE - 2020

D.O. - Rueda

GRAPE - 100% Verdejo

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - A dry, tasty, and balanced wine. It has certain acidic touches that are typical of the Verdejo grape, but it is also rounded and has volume. Its natural acidity supports a long, elegant finish.

RECOMMENDATIONS - Pairs well with rice dishes, white meat, and fish.

PRICE - €7.90

albamar



Bodega pequeña y familiar, con las ideas claras con respecto a la filosofía de trabajo tanto en la viña como en la bodega. Su filosofía es el "máximo respeto" en el viñedo y con cada proceso de elaboración del vino. Cada vino refleja la tipicidad, personalidad y carácter de la variedad, el suelo, el clima y la zona.

A small family winery with clear ideas regarding work philosophy both in the vineyard as well as in the winery. Their philosophy is 'maximum respect' in the vineyard and during each winemaking process. Each wine reflects the typicality, personality, and character of the grape variety, the soil, the climate, and the area.



VENDIMIA - 2021

D.O. - Rías Baixas

UVA - 100% Albariño

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Un vino por excelencia! Muy expresivo en nariz, con notas típicas de la variedad de uva: salinidad, cítricos, manzana verde, pera y anís. Un vino con mineralidad, potente y carnoso en boca, con una marcada salinidad.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 7°C & 10°C. Pescados asados, mariscos, sushi y ceviche.

PRECIO - €14,15 75cl BOTELLA / €30,40 MAGNUM 2018

VINTAGE - 2021

D.O. - Rías Baixas

GRAPE - 100% Albariño

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - A quintessential wine! It is very expressive on the nose, with typical notes for the grape variety and area - salinity, citrus, green apple, pear, and anise. A wine with minerality and marked salinity, as well as being powerful and fleshy in the mouth.

RECOMMENDATIONS - Consume between 7°C and 10°C. Great with fish, seafood, sushi, and ceviche.

PRICE - €14,15 75cl BOTTLE / €30,40 MAGNUM 2018

o sebal

Natural



100% Albariño de una sola parcela llamada O Sebal. El vino se llama O Sebal porque se refiere al nombre de las algas donde se esconden los caballitos de mar (de ahí también la imagen del caballito de mar), que están en peligro de extinción.

100% Albariño from a single plot called O Sebal. The wine is called O Sebal because it refers to the name of the algae where seahorses hide (hence the picture of the seahorse too), which are currently in danger of extinction.



VENDIMIA - 2021

D.O. - Rías Baixas

UVA - 100% Albariño

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Este vino tiene un carácter desarrollado en nariz donde predominan las notas de mar, manzana, algas y tierra granítica. En boca está marcado por una ligera acidez y un toque cítrico. Un vino muy sabroso con un final largo.

RECOMENDACIONES - Con marisco a la plancha o cocido, moluscos al vapor (almejas, berberechos, navajas), pulpo a la gallega.

PRECIO - €17,00

VINTAGE - 2021

D.O. - Rías Baixas

GRAPE - 100% Albariño

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - This wine has a developed personality in the nose where the notes of sea, apple, seaweed, and granitic soil predominate. In the mouth, it is marked by a slight acidity and a citrus touch. A very tasty wine with a long finish.

RECOMMENDATIONS - Great with grilled or cooked seafood, steamed mollusks (clams, cockles, razors), and Galician octopus.

PRICE - €17,00

sesenta e nove arrobás



Este cuvée se hace de viñas individuales en parcelas muy antiguas y se mantiene en sus lías durante 15 meses antes de ser embotellado sin filtrar y sin clarificar. Albamar comenzó con uvas de tres parcelas y ahora usa cinco parcelas. Si encuentran más viñas viejas que tienen las mismas características, lo agregarán al cuvée.

This cuvée is taken from individual vines on very old plots. It is kept on its lees for 15 months before being bottled, unfiltered, and unrefined. Albamar started with grapes from three plots and now uses five plots. If they find more old vines that have the same characteristics, they will add them to the cuvée.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Rías Baixas

UVA - 100% Albariño

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - En boca tiene mucha tensión, que es una estructura característica de las viñas viejas. Este vino es muy equilibrado, con mucha salinidad.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 7°C & 10°C. Un vino muy versátil, perfecto como aperitivo, con pescado, carne, pasta o arroz ... ¡casi cualquier cosa!

PRECIO - €33,75

VINTAGE - 2020

D.O. - Rías Baixas

GRAPE - 100% Albariño

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - In the mouth, this wine has a lot of tension, which is a characteristic structure of the old vines. This wine is very balanced, with a lot of salinity.

RECOMMENDATIONS - Consume between 7°C and 10°C. A very versatile wine, perfect as an appetizer, with fish, meat, pasta, or rice ... Almost anything!

PRICE - €33,75

albino



Es un Caiño tinto elaborado como un blanco. Blanc de noir. Prensado rápido y corto y fermentado en barricas de 500L permaneciendo en ellas 12 meses

This Caiño Tinto wine is made in the same way as a white wine. A Blanc de noir. Short pressed and fermented in 500L barrels, where it stays for 12 months.



VENDIMIA - 2021

D.O. - Rías Baixas

UVA - 100% Caiño Tinto

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - En boca este vino tiene una rusticidad encantadora, con un marcado carácter. Es un vino muy diferente, pero con una buena estructura. Un vino vibrante que es largo en boca gracias a su tensa acidez.

RECOMENDACIONES - Perfecto para acompañar un buen cocido gallego, platos con alubias, carnes rojas, estofados y quesos curados. También marida muy bien con pescados azules, carnes blancas y con Jamón Ibérico de Bellota.

PRECIO - €22,50 BOTELLA / €42,60 MAGNUM

VINTAGE - 2021

D.O. - Rías Baixas

GRAPE - 100% Caiño Tinto

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - In the mouth, this wine has charming rusticity, with a marked character. It is a wine that is very different but with a good structure. A vibrant wine that is long in the mouth thanks to its tense acidity.

RECOMMENDATIONS - Perfect with a good Galician stew, bean dishes, red meats, stews, and cured cheeses. It also pairs very well with bluefish, white meat, and Iberian Acorn Ham.

PRICE - €22,50 75cl BOTTLE / €42,60 MAGNUM

ceibo



En 2015, Xurxo Alba, el productor, encontró la parcela que estaba buscando en el área de Valdeorras, ubicada a cierta altitud (500 metros sobre el nivel del mar). Esta parcela le permitió obtener la frescura que caracteriza a sus vinos. Su único deseo era interpretar el área donde se encuentra el viñedo. El resultado es un Godello con característica untuosa y carnosa de la variedad pero con una frescura y persistencia realmente únicas.

In 2015 Xurxo Alba, the producer found a plot he was looking for in the Valdeorras area, located at a certain altitude (500 metres above sea level). This plot allowed him to obtain the freshness that characterizes his wines. His only desire was to interpret the area where the vineyard is located. The result is a Godello with the unctuousness and fleshy characteristic of the variety but with a unique freshness and persistence.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Valdeorras

UVA - 100% Godello

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - Un vino fresco con estructura. Este Godello es untuoso, muy carnoso, pero también se vuelve muy persistente e intenso.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 7°C & 10°C. Ideal con pescados, mariscos e incluso alguna carne blanca.

PRECIO - €21,30

VINTAGE - 2020

D.O. - Valdeorras

GRAPE - 100% Godello

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - A fresh wine with structure. This Godello is unctuous, and very fleshy, but also becomes very persistent and intense.

RECOMMENDATIONS - Consume between 7°C and 10°C. This wine is ideal with fish, seafood, and also some white meat.

PRICE - €21,30

pepe luis



Este vino Albariño se fermenta parcialmente en foudres. El vino nació como un homenaje al hermano fallecido de Xurxo Alba, de ahí el nombre de Pepe Luis. Es uno de los vinos más complejos y especiales de Albamar, y además tiene un gran potencial de envejecimiento.

This Albariño wine is partially fermented in foudres. The wine was born as a tribute to Xurxo Alba's deceased brother, hence the name Pepe Luis. This is one of the most complex and special wines from Albamar, and it also has great aging potential.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Rías Baixas

UVA - 100% Albariño

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - Vino de color dorado con aromas cítricos y lácticos, así como sutiles aromas tostados y de vainilla procedentes de la madera. Al gusto, hay notas de madera bien integradas. Este vino es untuoso y tiene una buena estructura.

RECOMENDACIONES - Servir entre 9º y 12ºC. Este vino es ideal para acompañar pescados de San Martiño, rape, mero y carnes blancas.

VINTAGE - 2018

D.O. - Rías Baixas

GRAPE - 100% Albariño

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - A golden coloured wine with citric and lactic aromas, as well as subtle toasted and vanilla aromas from the wood. To taste, there are well-integrated wood notes. This wine is unctuous and has a good structure.

RECOMMENDATIONS - Serve at 9º to 12ºC. This wine is ideal with San Martiño fish, monkfish, grouper, and white meat.

fusco



Principalmente de la zona de Chantada en Ribeira Sacra, el Fusco se fermenta despalillado en acero inoxidable y se embotella completamente sin crianza. Con una maceración de 20 a 25 días, se embotelló después de pasar el invierno en acero inoxidable. Es muy agradable, fresco y fácil de beber. Este vino tiene más que ver con los suelos de granito que con la variedad de uva: simple, transparente y directo.

Mostly from the Chantada zone in Ribeira Sacra, Fusco was fermented destemmed in stainless steel and was bottled completely unoaked. It saw a maceration of 20 to 25 days and was bottled after it spent the winter in stainless steel. It's very pleasant, fresh, and easy to drink. This wine is more about the granite soils than the grape variety - simple, transparent, and straightforward.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Ribeira Sacra

UVA - 100% Mencia

ALCOHOL - 12.5%

NOTA DE CATA - Aromas de fruta roja, cereza, toques especiados, pimientas, flor de hibiscus. Bastante mineral. En boca es fresco, largo, con la acidez muy bien integrada. Muy sabroso.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 12°C & 14°C.

PRECIO - €12,10

VINTAGE - 2020

D.O. - Ribeira Sacra

GRAPE - 100% Mencia

ALCOHOL - 12.5%

TASTING NOTE - Aromas of red fruit, cherry, spicy touches, peppers, and hibiscus flower. This is quite a mineral wine. The palate is fresh, and long, with very well-integrated acidity. Very tasty...

RECOMMENDATIONS - Consume between 12°C and 14°C. Drink now.

PRICE - €12,10

la llorona


VERONICA ORTEGA

La Llorona 2021 es la segunda añada de este vino. Se ha elaborado con uvas 100% Godello de grano menudo procedentes de un viñedo de 35 años situado en el pueblo de Pieros. Con su altitud de 500 metros y sus suelos arenosos, las uvas de este viñedo han dado lugar a un vino blanco con un carácter único.

La Llorona 2021 is the 2nd vintage of this wine. It was created using 100% small-grain Godello grapes harvested from a 35-year-old vineyard in the village of Pieros. With its 500m altitude and sandy soils, the grapes from this vineyard have produced a white wine with a unique character and crystalline minerality.



VENDIMIA - 2021

D.O. - Bierzo

UVA - 100% Godello

ALCOHOL - 12.5%

NOTA DE CATA - Un Godello vibrante, preciso y complejo que combina sutiles notas tostadas, flor de manzanilla, piel de melocotón, toques de hinojo y notas cítricas. En boca, es crujiente, con fruta jugosa, y un final sabroso, fresco y equilibrado.

RECOMENDACIONES -

PRECIO - €28,00

VINTAGE - 2021

D.O. - Bierzo

GRAPE - 100% Godello

ALCOHOL - 12.5%

TASTING NOTE - A vibrant, precise and complex Godello combining subtle toasted notes, camomile flower, peach skin, hints of fennel and citrus notes. In the mouth, it is crisp, with juicy fruit, and a tasty, fresh and balanced finish.

RECOMMENDATIONS -

PRICE - €28,00

cal


VERONICA ORTEGA

CAL 2020 se elabora con uvas Godello de grano pequeño que se recogen de un viñedo de 0,7 Hectáreas. Las viñas fueron plantadas a finales de los años 80. El suelo beta de carbonato cálcico de alta pureza del viñedo confiere a este vino un carácter distintivo. El resultado es un Godello blanco muy nítido y mineral.

CAL 2020 is made using small-grained Godello grapes that are harvested from a vineyard of 0.7 Hectares. The vines were planted at the end of the 1980s. The high purity calcium carbonate beta soil in the vineyard gives this wine a distinctive character. This has resulted in a very sharp and mineral-driven white Godello.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Bierzo

UVA - 100% Godello

ALCOHOL - 11.9%

NOTA DE CATA - Un Godello serio, elegante y equilibrado, que combina sutiles notas de té verde, flor de manzanilla y cáscara de almendra, con un paladar fresco y vertical, y una salinidad que realza la vibrante energía de este vino.

RECOMENDACIONES -

PRECIO - €39,90

VINTAGE - 2020

D.O. - Bierzo

GRAPE - 100% Godello

ALCOHOL - 11.9%

TASTING NOTE - A serious, elegant and balanced Godello, combining subtle notes of green tea, camomile flower and almond shells, with a very fresh and vertical palate, and a marked salinity that enhances the vibrant energy of this wine.

RECOMMENDATIONS -

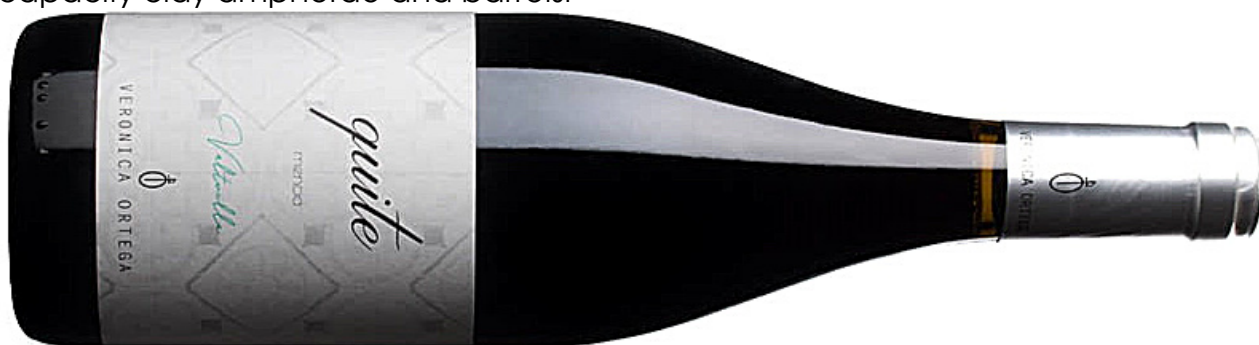
PRICE - €39,90

quite


VERONICA ORTEGA

Quite es un vino elaborado a partir de una serie de parcelas en Valtuille de Abajo. Las cepas son Mencía de 90 años sobre suelo arcilloso-arenoso, con cantos rodados. El 80% ha sido envejecido durante aproximadamente 8 meses en depósitos troncocónicos de roble Francés, y el resto en ánforas de barro de 800L de capacidad y barrica.

Quite is a wine created from a series of plots in Valtuille de Abajo. The vines are 90-year-old Mencía on clay-sandy soil, with boulders. 80% has been aged for approximately 8 months in French Oak tanks and the rest has been aged in 800 litre capacity clay amphorae and barrels.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Bierzo

UVA - 100% Mencía

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - Es muy fresco y ágil, con una seductora nariz de frutos rojos y flores azules. Tiene una textura ligera y esbelta en boca. En definitiva, Quite es un vino para cualquier ocasión, fácil de entender y agradable.

RECOMENDACIONES - Marida con aves, carnes rojas a la parrilla, carnes rojas asadas, quesos curados y asados.

PRECIO - €13,25

VINTAGE - 2020

D.O. - Bierzo

GRAPE - 100% Mencía

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - Very fresh and agile, with a seductive nose of red fruits and blue flowers. It has a light and slender texture on the palate. In short, Quite is a wine for any occasion, easily understandable and enjoyable.

RECOMMENDATIONS - Pair with poultry, grilled red meats, roasted red meats, mature cheese, and roasts.

PRICE - €13,25

quite


VERONICA ORTEGA

Quite se elabora con uvas procedentes de una serie de parcelas de Valtuille de Abajo. Son viñedos de Mencía de unos 90/100 años de antigüedad, con suelos arcillo-arenosos y de cantos rodados. Tiene una crianza de 9 meses, el 80% en finas troncocónicas de roble francés y el resto en ánforas y barricas de arcilla de 800 litros.

Quite is created using grapes from a series of plots in Valtuille de Abajo. They are Mencía vineyards that are approximately 90/100 years old, with sandy-clay soils and pebbles. It is aged for 9 months, 80% in truncated cone-shaped French oak vats and the rest in 800-litre clay amphorae and barrels.



VENDIMIA - 2021

D.O. - Bierzo

UVA - 100% Mencía

ALCOHOL - 12.3%

NOTA DE CATA - Es muy fresco y ágil, con una seductora nariz de frutos rojos y flores azules. Tiene una textura ligera y esbelta en boca. En definitiva, Quite es un vino para cualquier ocasión, fácil de entender y agradable.

RECOMENDACIONES - Marida con aves, carnes rojas a la parrilla, carnes rojas asadas, quesos curados y asados.

PRECIO - €13,60

VINTAGE - 2021

D.O. - Bierzo

GRAPE - 100% Mencía

ALCOHOL - 12.3%

TASTING NOTE - Very fresh and agile, with a seductive nose of red fruits and blue flowers. It has a light and slender texture on the palate. In short, Quite is a wine for any occasion, easily understandable and enjoyable.

RECOMMENDATIONS - Pair with poultry, grilled red meats, roasted red meats, mature cheese, and roasts.

PRICE - €13,60

version original



VO "Version Original" utiliza uvas de dos parcelas muy antiguas de Mencía, ubicadas en Valtuille de Abajo. Los suelos arenosos aportan un perfil aromático muy elegante a la Mencía. Las uvas proceden de la parte más baja de la parcela del vino ROC de Verónica, en El Couso y en La Rata, con suelos algo más profundos. El vino ha sido envejecido durante 14 meses en un depósito cónico de madera con una capacidad de 2500 litros.

VO "Version Original" uses grapes from two very old plots of Mencía, located in Valtuille de Abajo. The sandy soils add a very elegant aromatic profile to the Mencía. The grapes come from the lowest part of the plot of Verónica's ROC wine, in El Couso and La Rata, with somewhat deeper soils. The wine has been aged for 14 months in a conical wooden tank with a capacity of 2500 litres.



VENDIMIA - 2017

D.O. - Bierzo

UVA - 100% Mencía

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - Una personalidad sofisticada, con una seductora nariz floral y un largo recorrido en boca, enmarcado por una tensión atractiva y fresca.

RECOMENDACIONES - Marida con asados, cordero a la plancha, guisos, embutidos y quesos.

PRECIO - €26,25

VINTAGE - 2017

D.O. - Bierzo

GRAPE - 100% Mencía

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - A sophisticated and marked personality, with a seductive floral nose and a long journey on the palate, framed by an attractive and fresh tension.

RECOMMENDATIONS - Pair with roasts, grilled lamb, stews, cold cuts, and cheese.

PRICE - €26,25

ROC


VERONICA ORTEGA

ROC es un vino de dos parcelas muy antiguas de Mencía, con cepas cultivadas en suelos arcillo-arenosos, que aportan un elegante perfil aromático a la Mencía y precisión en boca. El vino se elabora utilizando el 100% de los racimos con raspón y fermenta de forma espontánea en una tina de madera abierta de 5000L. La crianza se realiza en barricas de roble francés de 228L de segundo y tercer uso.

ROC is a wine from two very old plots of Mencía, with vines grown on clay-sandy soils, adding an elegant aromatic profile to the Mencía, and precision in the mouth. The wine is made using 100% of the bunches with their stems and spontaneously fermented in a 5000L open wooden vat. Aging occurs in 228L French oak barrels of second and third use.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Bierzo

UVA - 100% Mencía

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - Una mencía seria y de marcada personalidad. Elegante y mineral, con notas florales, frutos rojos y regaliz en nariz, y largo recorrido en boca.

RECOMENDACIONES - Marida con carnes rojas asadas, arroces con carne, embutidos y carnes rojas a la brasa.

PRECIO - €32,00

VINTAGE - 2018

D.O. - Bierzo

GRAPE - 100% Mencía

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - A serious Mencía with a marked personality. Elegant and mineral, with floral notes, red fruits & liquorice on the nose, and a long journey in the mouth.

RECOMMENDATIONS - Pair with roasted red meat, rice dishes with meat, cured meat, and grilled red meat.

PRICE - €32,00

cobrana



Cobrana 2019 'Vino de Villa de Congosto' es la cuarta añada de este cuv  , procedente de un conjunto de viñas viejas (90-100 años o más) ubicadas en la localidad que da nombre a este vino. Situada en el Bierzo Alto, Cobrana es una pequeña localidad perteneciente al Municipio de Congosto, lindando con la Denominación de Origen.

Cobrana 2019 'Vino de Villa de Congosto' is the fourth vintage of this cuv  , from an assembly of old vines (90 - 100 plus years old) located in the town that gives its name to this wine. Located in Bierzo Alto, Cobrana is a small town belonging to the Municipality of Congosto, bordering the Designation of Origin.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Bierzo

UVA - Mencia y otras (Palomino, Doña Blanca, Godello)

ALCOHOL - 12.3%

NOTA DE CATA - Cobrana tiene una textura ligera pero vibrante, notas intensas de frutos rojos, tarta de fresas y frambuesas, y un fondo balsámico con notas de menta, lo que lo hace fresco y elegante con un agradable equilibrio en boca.

RECOMENDACIONES - Acompañe con aves, cerdo y ciertos platos de pescado.

PRECIO -   32,00

VINTAGE - 2019

D.O. - Bierzo

GRAPE - Mencia and others (Palomino, Doña Blanca, Godello)

ALCOHOL - 12.3%

TASTING NOTE - Cobrana has a light but vibrant texture, intense notes of red fruits, tart strawberries, and raspberries, and a balsamic background with mint notes, making it fresh and elegant with a pleasant balance on the palate.

RECOMMENDATIONS - Pair with poultry, pork, and certain fish dishes.

PRICE -   32,00

kinki


VERONICA ORTEGA

Kinki 2020 es la tercera añada de este cuv   de un único viñedo ubicado en Cobrana, un pequeño pueblo de arraigada tradición vitivinícola del Bierzo Alto, límite con la Denominación de Origen Bierzo. Este Kinki se envejece en ánforas de 800 litros durante 8 meses, para mantener un perfil fresco y ligero.

Kinki 2020 is the third vintage of this cuv   from a single vineyard located in Cobrana, a small town with a deep-rooted wine-growing tradition in Bierzo Alto, bordering the Bierzo Designation of Origin. This Kinki is aged in 800 litre amphora for 8 months, to keep a fresh and light profile.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Bierzo

UVA - Mencía y otras (Palomino, Doña Blanca, Godello)

ALCOHOL - 11,5%

NOTA DE CATA - Kinki tiene una textura ligera pero un equilibrio preciso. Es de color muy claro pero con una nariz intensa de frutos rojos, grosellas, fresas y frambuesas ácidas, y un fondo ligeramente balsámico (incluso medicinal), que aporta una calidad fresca, elegante y sutil al vino.

RECOMENDACIONES - Acompañe con aves y ciertos platos de pescado.

PRECIO -  25,90

VINTAGE - 2020

D.O. - Bierzo

GRAPE - Mencía and others (Palomino, Doña Blanca, Godello, Alicate Bouschet)

ALCOHOL - 11,5%

TASTING NOTE - Kinki has a light texture but a precise balance. It is very light in colour but it has an intense nose of red fruit, currants, acidic strawberries and raspberries, and a slightly balsamic (even medicinal) background, adding a fresh, elegant, and subtle quality to the wine.

RECOMMENDATIONS - Pair with poultry and certain fish dishes.

PRICE -  25,90

noventa minuts

TROSSOS DEL PRIORAT

De color cereza picota y capa media. Aroma con notas a fruta roja y negra madura, especias negras y notas muy balsámicas que evocan el bosque mediterráneo. 12 meses de crianza en barrica de 225 litros de roble francés. 3 meses de crianza en botella.

A cherry red coloured wine with medium intensity. The aroma has notes of red and black mature fruits, black spices, and some balsamic notes that evoke the smell of Mediterranean forests. 12 months aging in 225 litre French oak casks. 3 months aging in bottle.



VENDIMIA - 2019

D.O.Q - Priorat

UVA - 70% Garnacha, 20% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL - 14,5%

NOTA DE CATA - La boca es plena y potente, con taninos maduros, agradables y untuosos. En retronasal vuelven a salir notas de fruta madura y toques especiados.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €14,80

VINTAGE - 2019

D.O.Q - Priorat

GRAPE - 70% Garnacha, 20% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL - 14,5%

TASTING NOTE - In the mouth, the wine is full and potent, with mature tannins. It is pleasant and unctuous. The aftertaste leaves notes of mature fruit and some spices.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €14,80

l'estaca
Ecológico

TROSSOS DEL PRIORAT

Los vinos de Trossos del Priorat están 'hechos a mano' en Gratallops, el corazón del Priorat. Su pasión es producir vinos finos y elegantes con la personalidad del terroir del Priorat. Sus viñas se cultivan bajo normas ecológicas y están inscritas en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

Trossos del Priorat wines are 'handmade' in Gratallops, in the heart of the Priorat region. Their passion is to produce fine and elegant wines with the personality of the Terroir of Priorat. Their vines are grown according to ecological regulations and are registered in the Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.



VENDIMIA - 2016

D.O.Q. - Priorat

UVA - 100% Garnacha Negra

ALCOHOL - 14,5%

NOTA DE CATA - De color granate con capa fina. En nariz se muestra muy complejo, con notas de fruta roja madura, toques especiados y notas balsámicas con matices anisados. La boca es untuosa, fresca y muy golosa.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €18,35

VINTAGE - 2016

D.O.Q. - Priorat

GRAPE - 100% Garnacha Negra

ALCOHOL - 14,5%

TASTING NOTE - A light garnet colour to the wine. The nose is very complex, with notes of ripe red fruit, spicy touches, balsamic, and aniseed nuances. In the mouth, this wine is unctuous and fresh, with very sweet spices.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €18,35

lo mon

TROSSOS DEL PRIORAT

La bodega está situada en Gratallops, corazón del Priorat. El objetivo es elaborar vinos finos y elegantes con la personalidad propia del terroir del Priorat. 12 meses de crianza en barrica de 225 litros de roble francés (33% nuevas, 33% de un año y 33% de dos años). 18 meses de crianza en botella.

The bodega is situated in Gratallops, in the heart of the Priorat region. Their objective is to produce fine and elegant wines with the correct personality for the region of Priorat. 12 months aging in 225 litre French oak casks (33% new, 33% one-year-old, and 33% two years old). 18 months aging in bottle.



VENDIMIA - 2015

D.O.Q - Priorat

UVA - 60% Garnacha, 20% Cariñena, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL - 14,5%

NOTA DE CATA - La boca es envolvente y aterciopelada, con unos taninos presentes y frescos. Larga persistencia con matices especiados.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €22,45

VINTAGE - 2015

D.O.Q - Priorat

GRAPE - 60% Garnacha, 20% Cariñena, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL - 14,5%

TASTING NOTE - Smooth and velvety in the mouth with tannin tension for structure. A long, warm finish that brings back the aroma of sweet spices.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €22,45

pam de nas

TROSSOS DEL PRIORAT

De color intenso con tonos de cereza picota. El aroma es muy complejo, predominando la fruta madura negra y roja, también frutos del bosque y cítricos maduros como la naranja. Con el tiempo aparecen notas muy frescas, mentoladas y minerales. 12 meses de crianza en bodega de 225 litros de roble francés (50% nuevas, 50% de un año). 12 meses de crianza en botella.

A wine with a deep crimson red colour. It has a very complex nose, with prevailing notes of ripe black and red fruit and hints of ripe citrus, such as orange. With time, very fresh, menthol and mineral notes appear. 12 months aging in 225 litre French oak casks (50% new, 50% of a year old). 12 months aging in bottle.



VENDIMIA - 2016

D.O.Q - Priorat

UVA - 60% Garnacha, 40% Cariñena

ALCOHOL - 14,5%

NOTA DE CATA - La boca es golosa e intensa, inicialmente hay un carácter maduro que deja paso a notas frescas y minerales con taninos envolventes y carnosos.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €40,80

VINTAGE - 2016

D.O.Q - Priorat

GRAPE - 60% Garnacha, 40% Cariñena

ALCOHOL - 14,5%

TASTING NOTE - In the mouth, this wine is rich and intense. It has a ripeness, to begin with, and then it is fresh and mineral afterward. The tannins are rich, bold, and meaty.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €40,80

organic blanco

Ecológico y Vegano



Barahonda ha pasado de ser una pequeña empresa local a una moderna bodega, produciendo vinos de calidad que son muy apreciados en los mercados internacionales. Este vino es apto para veganos y vegetarianos.

Barahonda has grown from a small and local business into a modern winery, producing quality wines that are highly appreciated in the international markets. This wine is suitable for vegetarians and vegans to enjoy.



VENDIMIA - 2021

D.O. - Yecla

UVA - 60% Verdejo, 40% Sauvignon Blanc

ALCOHOL - 12.5%

NOTA DE CATA - Destaca su aroma intenso a frutas, en boca es fresco con sensaciones florales y un largo final equilibrado y con buena acidez.

RECOMENDACIONES - Temperatura optima de consumo entre 7°C & 9°C.

Adecuado para pescados como merluza, rape o bacalao, así como mariscos, verduras frescas y pastas con salsas suaves. Adecuado también para carnes a la plancha.

PRECIO - €7,05

VINTAGE - 2021

D.O. - Yecla

GRAPE - 60% Verdejo, 40% Sauvignon Blanc

ALCOHOL - 12.5%

TASTING NOTES - This wine has an intense aroma of fruits. In the mouth, it is fresh with floral sensations, a long balanced finish, and good acidity.

RECOMMENDATIONS - Best enjoyed between 7°C and 9°C. Great with fish such as hake, monkfish, or cod, as well as seafood, fresh vegetables, and subtle pasta dishes. Also suitable with grilled meats.

PRICE - €7,05

organic rosado

Ecológico y Vegano



La familia Candela ha pasado toda su vida trabajando con vino y Barahonda es el resultado visible de su pasión.

The Candela family has spent a lifetime working with wine and Barahonda is the visible result of their passion.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Yecla

UVA - Monastrell & Syrah

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - De color rosa pálido, transparente y brillante, con aromas de flores y notas de frutos rojos, muy fresco, con buena acidez y persistente. De boca golosa, de buen volumen e intensidad. Apto para veganos y vegetarianos.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 6°C & 8°C. Adecuado para arroces, legumbres y carnes blancas.

PRECIO - €7,05

VINTAGE - 2020

D.O. - Yecla

GRAPE - Monastrell & Syrah

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - Pale rosé colour, clear and bright, with aromas of flowers and red fruit. It is very fresh and persistent and has good acidity. It is also rich in the mouth, with a pleasant intensity. This wine is suitable for vegans and vegetarians.

RECOMMENDATIONS - Best enjoyed between 6°C and 8°C. Suitable with rice dishes, vegetables, and white meat.

PRICE - €7,05

barrica organic tinto

Ecológico y Vegano



En sus viñedos de cultivo ecológico, Barahonda tiene Monastrell de 40 años y Syrah de 20 años. Las mejores uvas son cuidadosamente seleccionadas y vinificadas por separado. Después de la fermentación, el vino se traslada a barricas de roble francés durante 6 meses.

In their organically cultivated vineyards, Barahonda has 40-year-old Monastrell and 20-year-old Syrah vines. The best grapes are carefully selected and vinified separately. After fermentation, the wine is transferred to French oak barrels for 6 months.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Yecla

UVA - 60% Monastrell, 40% Syrah

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - Aterciopelado y amable, muestra una buena intensidad frutal y final limpio con notas de madera bien integrada, con una acidez que le imprime frescura. Limpio, intenso y sabroso.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 16°C & 18°C. Adecuado para todo tipo de carnes, legumbres, arroces, quesos y patés.

PRECIO - €9,05 BOTELLA / €22,00 MAGNUM 2019

VINTAGE - 2019

D.O. - Yecla

GRAPE - 60% Monastrell, 40% Syrah

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - A velvety and seductive wine with good fruit intensity and clean notes of well integrated wood, as well as an acidity that gives it freshness. Clean, intense, and tasty.

RECOMMENDATIONS - Consume between 16°C and 18°C. Suitable with all types of meat, vegetables, rice dishes, cheese, and patés.

PRICE - €9,05 BOTTLE / €22,00 MAGNUM 2019

heredad candela monastrell crianza

Vegano



Elaborado a partir de uvas Monastrell recogidas de viñas de 60 años que se cultivan en condiciones climáticas secas. Este vino se elabora en cubas de baja capacidad y luego se envejece en barricas francesas de 500 litros durante 12 meses.

Made from Monastrell grapes picked from 60-year-old vines, which have been grown in dry climatic conditions. This wine is made in low-capacity vats and then aged in 500 litre French barrels for 12 months.



VENDIMIA - 2015

D.O. - Yecla

UVA - 100% Monastrell

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - De buen color y aromas de marcada intensidad, en la que los recuerdos de frutos rojos se funden con notas espaciadas sobre sutiles tostados. En boca muestra un grato carácter, con frescura y tanino elegante. Buena persistencia, largo y expresivo, con notas frutales y espaciadas.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 16C & 18C. Adecuado para todo tipo de carnes, legumbres, arroces, quesos y patés.

PRECIO - €15,15

VINTAGE - 2015

D.O. - Yecla

GRAPE - 100% Monastrell

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - This wine has a beautiful cherry colour. It is full and fruity on the palate with hints of chocolate and light, toasted notes. On the nose, a spicy character perfectly matches the fruitiness.

RECOMMENDATIONS - Best enjoyed between 16°C and 18°C. Pair with all kinds of red meat, stews, rice, cheese, and patés.

PRICE - €15,15

summum crianza

Vegano



Tras una selección de nuestras uvas Monastrell de pie franco, reposa durante 16 meses en barricas de roble Americano (90%) y Francés (10%). El vino no ha sido filtrado para mantener todas sus cualidades.

After a selection of their ungrafted Monastrell grapes, Barahonda's Summum wine spends 16 months in American oak (90%) and French oak (10%). To maintain its different qualities, this wine has not been filtered.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Yecla

UVA - 100% Monastrell

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - Aromas intensos a frutas confitadas y suaves tostados, con un amplio cuerpo, carnoso y estructurado, con un fondo goloso y amable, envolvente y persistente.

RECOMENDACIONES - Consumir entre 16°C & 18°C. Adecuado para todo tipo de carnes, arroces, quesos y patés.

PRECIO - €18,90 BOTELLA / €43,50 MAGNUM 2019

VINTAGE - 2019

D.O. - Yecla

GRAPE - 100% Monastrell

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - This wine is characterized by intense, jammy fruit and smooth, toasted aromas with a meaty, structured body and an inviting and persistent back palate. This indicates that the wine has a good life ahead of it.

RECOMMENDATIONS - Consume between 16°C and 18°C. Suitable with all types of meat, rice dishes, cheese, and patés.

PRICE - €18,90 BOTTLE / €43,50 MAGNUM 2019

remordimiento chardonnay

Ecológico



Remordimiento procede de un viñedo de 4 hectáreas plantado en 1989 sobre suelos muy calizos y pedregosos. Las viñas tienen unos 30 años y están situadas a 840 metros de altitud. Se practica una agricultura ecológica con tratamientos orgánicos y las uvas se cosechan a mano. El vino se cría sobre sus lías en barricas de roble francés y húngaro de 700 litros durante 4 meses.

Remordimiento comes from a vineyard of 4 hectares planted in 1989 on very chalky and stony soils. The vines are approx 30 years old and are located at 840 metres above sea level. Ecological agriculture is practiced with organic treatments and the grapes are harvested by hand. The wine is aged on its lees in 700-litre French and Hungarian oak barrels for 4 months.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Jumilla

UVA - 100% Chardonnay

ALCOHOL - 12.5%

NOTA DE CATA - Aromas de fruta blanca y flores, con suaves notas tostadas y ahumadas propias de su fermentación en barrica. Suave, equilibrado y sabroso en el paladar, con frescura y acidez. Se puede beber ahora o conservar durante 8-10 años. Servir a 8°C.

RECOMENDACIONES - Acompañar con verduras, arroces y quesos semicurados.

PRECIO - €9,90

VINTAGE - 2020

D.O. - Jumilla

GRAPE - 100% Chardonnay

ALCOHOL - 12.5%

TASTING NOTE - Aromas of white fruit and flowers, with soft toasted and smoky notes typical of its fermentation in barrels. Smooth, balanced, and flavoursome on the palate, with freshness and acidity. Drink now or keep for 8-10 years. Serve at 8°C.

RECOMMENDATIONS - Pair with vegetables, rice dishes, and semi-cured cheese.

PRICE - €9,90

remordimiento tinto

Ecológico

**BODEGA CERRÓN**
FUENTE ÁLAMO · ESPAÑA

Un vino tinto que reúne lo mejor de los diferentes suelos y variedades plantados en el viñedo familiar. Su nombre hace referencia a la continuidad de la tierra que ha dado sustento a generaciones de la familia (la nueva generación habría expresado su remordimiento si la familia hubiera decidido no seguir cuidando su patrimonio).

A red wine that brings together the best of the soils and varieties planted in the family vineyard. Its name refers to the continuity of the land that has given sustenance to generations of the family (the new generation would have expressed remorse if the family had decided not to continue looking after their heritage).



VENDIMIA - 2020

D.O. - Jumilla

UVA - 85% Monastrell, 15% Syrah

ALCOHOL - 14.5%

NOTA DE CATA - Aromas de fruta roja y negra, y toques balsámicos. Los aromas terciarios se relacionan con su crianza, aumentando la complejidad del vino. En boca es fresco y mineral, con un sabor profundo. Una larga persistencia en boca.

RECOMENDACIONES - Vaca madurada, pescado graso, verduras al horno, aves de caza.

PRECIO - €9,90

VINTAGE - 2020

D.O. - Jumilla

GRAPE - 85% Monastrell, 15% Syrah

ALCOHOL - 14.5%

TASTING NOTE - Aromas of red and black jammy fruit, and balsamic touches.

Tertiary aromas relate to its aging, increasing the complexity of the wine. To taste it is fresh and mineral, with deep flavour. A long persistence in the mouth.

RECOMMENDATIONS - Matured beef, fatty fish, baked vegetables, game poultry.

PRICE - €9,90

el tiempo que nos une tinto

Ecológico

**BODEGA CERRÓN**
FUENTE ÁLAMO · ESPAÑA

Un monovarietal de Monastrell procedente de viñedos de cultivo ecológico con prácticas biodinámicas. La situación meridional del viñedo de La Muela y la altitud permiten que la fruta sea más inmediata y se exprese antes durante la corta fase de crianza. Es uno de los primeros vinos que se suele beber justo después de la vendimia, creando momentos de convivencia familiar, de ahí el nombre elegido.

A single varietal Monastrell from organically farmed vineyards with biodynamic practices. The southern location of the La Muela vineyard and the altitude allow the fruit to be more immediate and express itself earlier during the short aging phase. This is one of the first wines that is usually drunk just after the harvest, creating moments of family togetherness, hence the chosen name.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Jumilla

UVA - 100% Monastrell

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Este vino tiene aromas de fruta negra madura (grosellas, ciruelas), pimienta negra y especias dulces. En boca es fresco y fluido, con presencia balsámica. Temperatura ideal de servicio 16°C.

RECOMENDACIONES - Disfrútalo como aperitivo, o maridado con embutidos, quesos curados, o asados.

PRECIO - €8,60

VINTAGE - 2020

D.O. - Jumilla

GRAPE - 100% Monastrell

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - This wine has aromas of ripe black fruit (blackcurrants, plums) black pepper, and sweet spices. To taste, it is fresh and fluid, with a balsamic presence.

The ideal serving temperature is 16°C.

RECOMMENDATIONS - Enjoy as an aperitif, or paired with cold meats, cured cheese, or roasts.

cotexa

hato
grbt

Cotexa es un nuevo vino tinto de El Hato y El Garabato. Se elabora a partir de uvas cosechadas de cepas muy viejas (entre 80 y 120 años) y es una mezcla de variedades locales encontradas en el viñedo. Juan García representa el 80% de la mezcla. Cotexa se cría durante 7 meses en barricas de roble francés.

Cotexa is a new red wine from El Hato y El Garabato. It is made from grapes that are harvested from very old vines (between 80 and 120 years old) and it is a blend of local varieties found in the vineyard. Juan García accounts for 80% of the blend. Cotexa is aged for 7 months in barrels made of French oak.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Arribes

UVA - Una mezcla de Juan García, Bruñal, Tinta Jeromo, Bastardo, Rufete, Gajo Arroba, Doña Blanca y Godello.

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - La inclusión de uvas blancas confiere a este vino tinto un rasgo distintivo. Es muy fresco, ligero y afrutado, con una marcada mineralidad que proviene de los suelos de granito y pizarra.

PRECIO - €11,50

VINTAGE - 2020

D.O. - Arribes

GRAPE - A blend of Juan García, Bruñal, Tinta Jeromo, Bastardo, Rufete, Gojo Arroba, Doña Blanca y Godello.

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - The inclusion of white grapes gives this red wine a distinctive differentiating feature. It is very fresh, light, and fruity, with a marked minerality that originates from the granite and slate soils.

PRICE - €11,50

sin blanca

hato
grbt

El vino tinto insignia de El Hato y El Garabato, Sin Blanca, se elabora con uvas procedentes de viñas muy viejas (entre 80 y 120 años). Es una mezcla de las variedades locales que se encuentran en el viñedo. Juan García representa el 80% de la mezcla. Sin Blanca tiene una crianza de 11 meses en barricas de roble francés.

The flagship red wine of El Hato y El Garabato, Sin Blanca is made from grapes from very old vines (between 80 and 120 years old). It is a blend of local varieties found in the vineyard. Juan García accounts for 80% of the blend. Sin Blanca is aged for 11 months in French oak barrels.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Arribes

UVA - Una mezcla de Juan García, Bruñal, Tinta Jeromo, Bastardo, Rufete, Gajo Arroba, Doña Blanca y Godello.

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - Limpio y brillante, con un profundo color ciruela y un borde rubí. Los aromas evocan notas de ciruelas, cerezas y frutos del bosque. Su carácter mineral proviene de los suelos de arena granítica y pizarra de los que procede. Es un vino fresco y afrutado con una larga sensación en boca, así como notas terrosas y herbáceas.

PRECIO - €14,50

VINTAGE - 2018

D.O. - Arribes

GRAPE - A blend of Juan García, Bruñal, Tinta Jeromo, Bastardo, Rufete, Gojo Arroba, Doña Blanca y Godello.

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTES - Clean and bright with a deep plum color and a ruby rim. The aromas evoke notes of plums, cherries, and forest fruits. Its mineral character comes from the granitic sand and slate soils from where it originated. A fresh and fruity wine with a long mouthfeel, as well as earthy and herbal notes.

PRICE - €14,50

eclectico lias



Eclectico Lías, de El Hato y El Garabato, se elabora con una variedad de uva local, rara y en peligro de extinción, llamada Puesta en Cruz. Este vino blanco pretende expresar la tipicidad de esta variedad de uva.

Eclectico Lías, from El Hato y El Garabato, is made using a local, rare and endangered grape variety called Puesta en Cruz. This white wine aims to express the typicalities of this grape variety.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Arribes

UVA - 100% Puesta en Cruz

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - Es un vino de complejidad media, con frescura en nariz, notas de fruta blanca fresca, un fondo mineral derivado de su terruño granítico y ligeros aromas de fruta tropical. En boca es directo y largo, con una acidez natural muy fresca propia de la variedad. Aparece una sorprendente salinidad que acentúa las sensaciones minerales, y se acompaña de sabores de fruta blanca.

PRECIO - €11,95

VINTAGE - 2020

D.O. - Arribes

GRAPE - 100% Puesta en Cruz

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTES - A medium-complex wine with a freshness on the nose, notes of fresh white fruit, a mineral background derived from its granitic terroir, and light aromas of tropical fruit. This wine is direct and long on the palate, with a very fresh natural acidity that is typical of the variety. A surprising salinity appears that accentuates the mineral sensations, and this is accompanied by flavours of white fruit.

PRICE - €11,95

Viñas de 20 años. Vides ecológicas certificadas de Vilamaniscle y Rabòs. Fermentado en tanques inox de 2.500 litros durante 20 días a un promedio de 25°C. Crianza mínima de 3 meses en botella.

20-year-old vines. Organically certified vines from Vilamaniscle and Rabòs. Fermented in 2,500 litre inox tanks for 20 days at an average of 25°C. 3 months minimum aging in bottle.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Empordà

UVA - 50% Garnacha, 50% Merlot

ALCOHOL - 13,5%

NOTA DE CATA - Rojo rubí, brillante color intenso. Notas de fruta roja, flores (violeta), ciruela y especias. En boca es fresco con taninos bien redondeados.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 14°C & 16°C.

PRECIO - €9,05

VINTAGE - 2019

D.O. - Empordà

GRAPE - 50% Black Grenache, 50% Merlot

ALCOHOL - 13,5%

TASTING NOTE - This wine has an attractive, brilliant, and intense ruby red colour. The wine recalls notes of red fruit, flowers (violet), plum, and spices. In the mouth, it is fresh with nicely rounded tannins.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 14°C and 16°C.

PRICE - €9,05

Viñedo de 20 años certificado CCPAE. 100% Garnacha de Rabòs d'Empordà. Vendimia temprana para conservar frescor y baja graduación y con aromas de fruta muy fresca. Entrada en bodega en las primeras horas del día con posterior prensado muy suave. Crianza mínima de 3 meses en botella.

20-year-old vines, with organic certification CCPAE. 100% Garnacha from Rabòs d'Empordà. Early harvest to preserve the freshness and low graduation, with aromas of very fresh fruit. Entry into the cellar during the early hours of the day with subsequent very gentle pressing. Aged for at least 3 months in the bottle.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Empordà

UVA - 100% Garnacha

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Color asalmonado. Notas de fruta roja fresca, fruta blanca de hueso, anisados y pimienta blanca. En boca acidez refrescante, con volumen y presencia.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 8°C & 10°C.

PRECIO - €9,70

VINTAGE - 2019

D.O. - Empordà

GRAPE - 100% Garnacha

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - A salmon coloured wine with notes of fresh red fruit, white stone fruit, aniseed, and white pepper. It has a refreshing acidity in the mouth, along with volume and presence.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 8°C and 10°C.

PRICE - €9,70

Viñas de 20 años. Vides ecológicas certificadas de Vilamaniscle y Rabòs. Fermentado en tanques inox de 1,500 litros durante 25 días a un promedio de 25°C. Pre y post maceración. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés de 225L y 300L. Crianza mínima en botella durante 12 meses.

20-year-old vines. Organically certified vines from Vilamaniscle and Rabòs. Fermented in 1,500 litre inox tanks for 25 days at an average of 25°C. Pre & Post maceration. Aged for 12 months in French 225L & 300L oak barrels. Minimum aging in bottle for 12 months.



VENDIMIA - 2017

D.O. - Empordà

UVA - 100% Garnacha

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Incluye notas de fruta madura como cerezas, frambuesa, higo, ciruela y mucha mineralidad. Recordatorios florales (violeta) y un fondo especiado (regaliz). Suave y agradable. Taninos refinados y dulces con un excelente acabado. Fresco, estructurado y con presencia.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16°C & 18°C.

PRECIO - €14,15

VINTAGE - 2017

D.O. - Empordà

GRAPE - 100% Garnacha

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - This wine recalls ripened fruit notes, such as cherries, raspberries, figs, and plums. It also has lots of minerality and floral recollections (violets) as well as hints of spice (liquorice). It is soft and pleasant to taste, with refined, sweet tannins and an excellent finish. This wine is fresh, structured, and has a presence.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16°C and 18°C.

PRICE - €14,15

blanc
Ecológico



La cosecha se realiza en el punto óptimo de la maduración de la uva para conseguir mayor frescura y potencial aromático en el vino. Efectuada a mano y a primera hora de la mañana, en cajas de 15KG perforadas, permite respetar al máximo la calidad e integridad de la fruta.

The harvest is carried out when the grapes are at their optimum point of maturity, to achieve a greater freshness and an aromatic potential in the wine. The grapes are hand-picked first thing in the morning and placed in perforated boxes of 15 KG, allowing for maximum quality and respect for the fruit.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Alicante

UVA - Moscatel, Macabeo, Malvasia

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - En boca, el vino es intenso y fresco. Las notas de la variedad Moscatel sugieren dulzor, pero realmente es un vino seco. Es untuoso y cítrico. Destaca su frescura aportada por una acidez generosa. El final en boca es muy largo.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6°C y 8°C.

PRECIO - €8,15

VINTAGE - 2019

D.O. - Alicante

GRAPE - Moscatel, Macabeo, Malvasia

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - In the mouth, this wine is intense and fresh. Notes of the Moscatel grape variety suggest sweetness, but in fact, it is a dry wine that is unctuous and citrusy. The freshness is emphasised by its generous acidity. This wine also has a long finish on the mouth

RECOMMENDATIONS - Serve this wine from 6°C to 8°C.

PRICE - €8,15

rose

Ecológico



La vendimia de esta uva se inicia al amanecer (momento en que más fría está la uva) y se para cuando la uva empieza a calentarse con el fin de recogerla entera y lo más fresca posible.

The harvest of this grape starts at dawn (when the grapes are colder) and stops when the grapes start to warm up, to collect as much as possible and keep them as fresh as possible.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Alicante

UVA - Monastrell, Merlot, Syrah

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - En boca es fresco, jugoso y singular. Se perciben notas de vino serio y al mismo tiempo de juventud por su prominente acidez. Es untuoso y amplio en el final. Un ligero final amargo le aporta mayor sensación de longitud.

RECOMENDACIONES - Ideal para acompañar con pasta, arroces, marisco y con cocina oriental. Temperatura ideal de consumo, entre 6°C y 8°C.

PRECIO - €8,15

VINTAGE - 2019

D.O. - Alicante

GRAPE - Monastrell, Merlot, Syrah

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - This wine is fresh, juicy, and unique. Serious wine notes can be perceived. It is also youthful due to its prominent acidity. It is an unctuous wine with a long finish in the mouth. A slightly tart finish gives it this greater sensation of length.

RECOMMENDATIONS - Ideal with pasta, rice dishes, seafood, and oriental cuisine.

Serve this wine from 6°C to 8°C.

PRICE - €8,15

tinto crianza

Ecológico



Tras la fermentación maloláctica, el vino se somete a crianza durante 12 meses en barricas de roble Francés (70%), países del Este (20%) y Americano (10%).

After the 'malo-lactic' fermentation, this wine spends 12 months in French oak (70%), Eastern European (20%), and American oak (10%) barrels.



VENDIMIA - 2016

D.O. - Alicante

UVA - Monastrell, Petit Verdot

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - En boca presenta una buena estructura tánica. Es elegante, con un final goloso sin ninguna agresividad. El final de boca recuerda a aromas de especias características de los terrenos Mediterráneos.

RECOMENDACIONES - Ideal para acompañar con platos mediterráneos, carnes, embutidos, magret de pato, quesos. Temperatura ideal de consumo, entre 15°C y 17°C. El enólogo recomienda la decantación de este vino para obtener su mejor expresión.

PRECIO - €11,10

VINTAGE - 2016

D.O. - Alicante

GRAPE - Monastrell, Petit Verdot

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - In the mouth, this wine has a good tannin structure. It is elegant and inviting to taste but there is no aggressiveness. The final taste recalls spicy aromas that are characteristic of the Mediterranean.

RECOMMENDATIONS - Ideal to serve with Mediterranean dishes, all types of meat and cheese. Serve this wine from 15°C to 17°C. The winemaker recommends decanting this wine for optimal expression.

PRICE - €11,10

la garnacha

Ecológico



Después de la fermentación, el vino envejece 6 meses en depósito de la fermentación, el vino envejece 6 meses en depósito troncocónico de roble. Color rojo cereza de capa media-baja con ribete rubí que denotan su juventud.

After fermentation, this wine is aged for 6 months in a fermentation tank, it is then aged for a further 6 months in a conical oak tank. La Garnacha has a medium cherry red colour with ruby hints that denote its youth.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Alicante

UVA - 100% Garnacha Tinta

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Destaca una nariz franca e intensa de frutas rojas, fresas y ciruelas. Boca elegante y fresca, equilibrada, con recuerdos de frutas fresca. El vino presenta un largo recorrido y nos deja una boca fresca y untuosa.

RECOMENDACIONES - Maridaje aconsejado con tapeo, arroz de verdura o de marisco, embutidos, carnes blancas.

PRECIO - €9,70

VINTAGE - 2018

D.O. - Alicante

GRAPE - 100% Garnacha Tinta

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - La Garnacha has a frank and intense nose of red fruits, strawberries, and plums. This wine is elegant and fresh, with a balanced palate and hints of fresh fruit. The wine is also unctuous and long in the mouth.

RECOMMENDATIONS - We recommended pairing this wine with tapas, vegetable or seafood rice, sausages, and white meats.

PRICE - €9,70

casta diva cosecha dorada moscatel

Ecológico

*Bodegas
Gutiérrez de la Vega®*

Las uvas se cosecharon a principios de septiembre. Se prensaron directamente y se fermentaron durante 15 días en un depósito de acero inoxidable. Se realizó la fermentación maloláctica. A continuación, el vino se crió durante 5 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable.

The grapes were harvested in early September. They were then directly pressed and fermented for 15 days in a stainless steel tank. Malolactic fermentation was carried out. The wine was then aged for 5 months on lees in stainless steel tanks.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Producto de España

UVA - 100% Moscatel de Alejandría

ALCOHOL - 12.5%

NOTA DE CATA - Un vino de color limón pálido con reflejos verdes. En nariz, es floral, con notas de hierba luisa. Este vino es fresco en el paladar, de principio a fin. Es directo, con un final ligeramente salino.

RECOMENDACIONES - Ideal para acompañar arroces mediterráneos y platos con azafrán, como el arroz y los fideos. Los alimentos con un matiz salado también maridan bien con este vino.

PRECIO - €10,25

VINTAGE - 2018

D.O. - Product of Spain

GRAPE - 100% Moscatel de Alejandría

ALCOHOL - 12.5%

TASTING NOTE - A pale lemon coloured wine with green reflections. On the nose, it is floral, with hints of lemon verbena. This wine is fresh on the palate, from start to finish. It is direct, with a slightly saline finish.

RECOMMENDATIONS - Ideal to serve with Mediterranean rice dishes and saffron dishes such as rice and noodles. Foods with a salty nuance also pair well with this wine.

PRICE - €10,25

viña ulises giro y garnacha

Ecológico

*Bodegas
Gutiérrez de la Vega®*

Un vino tinto de Alicante y elaborado con uva Giró y Garnacha procedente de viñedos que cuentan con suelo del tipo arcillo-calcáreo y arenoso, situados a 600 metros de altitud. Este vino fermenta con sus levaduras autóctonas y permanece junto a sus lías por un periodo de 6 meses en depósito de acero inoxidable. El vino se cría durante 6 meses en barricas usadas de roble francés de 225 litros y 4 meses en depósitos de acero inoxidable.

A red wine from Alicante produced with Giró and Grenache grapes coming from vineyards located at an altitude of 600 metres above sea level. Fermented with indigenous yeasts and aged on its lees for 6 months in stainless steel tanks. The wine is aged for 6 months in used 225-litre French oak barrels and 4 months in stainless steel tanks.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Producto de España

UVA - 60% Giró, 40% Garnacha

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Un vino tinto joven y fresco con aromas de frutas rojas silvestres y flores. En boca es elegante, fluido, vivo y sedoso, con taninos finos y buena acidez.

RECOMENDACIONES - Viña Ulises es un tinto versátil que marida bien con carnes y caza a la brasa, y también con ciertos platos de paella.

PRECIO - €10,90

VINTAGE - 2018

D.O. - Product of Spain

GRAPE - 60% Giró, 40% Garnacha

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - A young, fresh red wine with aromas of wild red fruits and flowers. On the palate, it is elegant, fluid, lively, and silky, with fine tannins and good acidity.

RECOMMENDATIONS - Viña Ulises is a versatile red wine that pairs well with meat and game on the grill, and also with certain paella dishes.

PRICE - €10,90

Felipe, el propietario de Gutiérrez de la Vega, dedicó el nombre de este vino a Stendhal, un escritor francés. Rojo y Negro se elabora con uvas 100% Giró procedentes de cepas de 60 años cultivadas a 200 metros de altitud sobre suelos calcáreos y ricos en hierro. El vino envejece en bodega durante 2 años antes de ser embotellado.

Felipe, the owner of Gutierrez de la Vega, dedicated the name of this wine to Stendhal, a French writer. Rojo y Negro is made from 100% Giró grapes that are harvested from 60-year-old vines grown at an altitude of 200 metres above sea level, on calcareous soils that are also rich in iron. The wine is aged in barrels for 2 years before bottling.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Producto de España

UVA - 100% Giró

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Rojo y Negro es un vino tinto fragante con bellas notas secundarias de fruta roja, carnes ahumadas e incienso.

RECOMENDACIONES - Un vino sabroso, de estilo mediterráneo y a la antigua usanza, perfecto para acompañar carnes a la brasa.

PRECIO - €21,90

VINTAGE - 2018

D.O. - Product of Spain

GRAPE - 100% Giró

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - Rojo y Negro is a fragrant red wine with beautiful secondary notes of red fruit, smoked meats, and incense.

RECOMMENDATIONS - A savoury, old-fashioned Mediterranean style of wine that is perfect with grilled meats.

PRICE - €21,90

casta diva cosecha miel

Ecológico

*Bodegas
Gutiérrez de la Vega®*

Casta Diva Cosecha Miel 2018 es el vino insignia de Bodegas Gutiérrez de la Vega. Cosecha Miel se elabora con uvas de Moscatel de Alejandría procedentes de cepas de 40 años. El vino tiene una crianza de algo más de un año, en barricas de roble francés, americano y húngaro.

Casta Diva Cosecha Miel 2018 is the flagship wine of Bodegas Gutiérrez de la Vega. Cosecha Miel is made from Moscatel de Alexandria grapes that have been harvested from 40-year-old vines. The wine is aged for just over a year, in French, American, and Hungarian oak barrels.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Producto de España

UVA - 100% Moscatel de Alejandría

ALCOHOL - 14.5%

BOTELLA - 375ml

NOTA DE CATA - El Casta Diva Cosecha Miel tiene notas de vainilla, miel, agua de rosas, piel de naranja y especias dulces.

RECOMENDACIONES - Este vino marida perfectamente con un postre blanco clásico español por sus notas de miel y naranja. También puede combinarse con almendras tostadas, pasteles y postres a base de vainilla.

PRECIO - €15,50

VINTAGE - 2018

D.O. - Product of Spain

GRAPE - 100% Moscatel de Alejandría

ALCOHOL - 14.5%

BOTTLE - 375ml

TASTING NOTE - The Casta Diva Cosecha Miel has notes of vanilla, honey, rose water, orange peel, and sweet spices.

RECOMMENDATIONS - This wine pairs perfectly with a classic Spanish white dessert due to its notes of honey and orange. It can also be combined with toasted almonds, cakes, and vanilla-based desserts.

PRICE - €15,50

Recóndita Armonía es un vino dulce y embotellado con tonos rojos procedente de la variedad de uva Monastrell. Según Gutiérrez de la Vega, "es el primo juguetón, alegre, vivo y fresco del Fondillón". El vino se prensa en barricas y se deja envejecer durante 3 años.

Recóndita Armonía is a sweet, bottled wine with red tones from the Monastrell grape variety. According to Gutierrez de la Vega, 'it is the playful, cheerful, lively and fresh cousin of Fondillón'. The wine is pressed in barrels and left to age for 3 years.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Producto de España

UVA - Monastrell

ALCOHOL - 14.5%

BOTELLA - 500ml

NOTA DE CATA - Este vino es de color cereza intenso, con aromas de fruta fresca, fresa, caramelo, hierbas y cacao. En boca, es un clásico vino tinto de postre español, con fruta roja y negra equilibrada por una exquisita acidez.

RECOMENDACIONES - Puede combinarse con quesos frescos rociados con aceite de oliva, postres a base de chocolate y turrón de Alicante.

PRECIO - €21,00

VINTAGE - 2018

D.O. - Product of Spain

GRAPE - Monastrell

ALCOHOL - 14.5%

BOTTLE - 500ml

TASTING NOTE - This wine is a deep cherry colour, with aromas of fresh fruit, strawberry, caramel, herbs, and cocoa. On the palate, it is a classic Spanish red dessert wine, with red and black fruit balanced by exquisite acidity.

RECOMMENDATIONS - It can be paired with fresh cheeses drizzled with olive oil, chocolate-based desserts, and Alicante nougat.

PRICE - €21,00

masusta

LMT
wines

Masusta proviene de una viña de 60 años en la zona de Carcar cuyo paisaje cautivó a su enólogo Luis Moya. Masusta, mora en euskera, toma su nombre de la enorme zarza que se encuentra en medio del viñedo.

Masusta comes from a 60-year-old vineyard in the area of Carcar, whose landscape captivated its winemaker Luis Moya. Masusta, blackberry in Basque, takes its name from the huge bush that is in the middle of the vineyard.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Navarra

UVA - Garnatxa

ALCOHOL - 14,8%

NOTA DE CATA - Aromas sutiles y delicados a frutos rojos, cerezas, frambuesas junto con aromas florales tipo violeta. Notas de resina y monte. En boca fino, elegante, fresco y sutil. Mismo perfil aromático en boca que en nariz. Equilibrio y sinceridad.

RECOMENDACIONES - Temperatura de servicio recomendada 16°C.

PRECIO - 11€

VINTAGE - 2018

D.O. - Navarra

GRAPE - Garnatxa

ALCOHOL - 14,8%

TASTING NOTE - A wine with subtle, delicate aromas of red fruits, cherries, and raspberries, along with violet floral aromas. There are also notes of resin. This wine is fine, elegant, fresh, and subtle in the mouth. It has the same aromatic profile in the mouth as in the nose. This is a wine that is balanced and sincere.

RECOMMENDATIONS - Recommended serving temperature, is 16°C.

PRICE - 11€

kimera

LMT
wines

Kimera proviene de viñedos de 35 a 65 años en San Martín de Unx. Este vino nace de la colaboración de dos amigos enólogos, Gonzalo Celayeta y Luis Moya. Comparten su entusiasmo por este proyecto, produciendo un vino que transmite el terroir y la peculiaridad de la garnatxa de esta zona excepcional de Navarra.

Kimera comes from 35 to 65 yr old vineyards in San Martin de Unx. This wine is born from the collaboration of two winemaker friends, Gonzalo Celayeta and Luis Moya. They share their enthusiasm for this project, producing a wine that transmits the terroir and the peculiarity of the garnatxa from this exceptional area of Navarra.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Navarra

UVA - Garnatxa

ALCOHOL - 14,5%

NOTA DE CATA - Nos encontramos con una potente concentración aromática de frutos rojos, cereza, frambuesa. Flores secas, debido a la crianza en tinaja y notas de arcilla de la crianza. En boca gran potencia con toda esa rapsodia aromática inicial de la nariz con un recuerdo arcilloso al final del paladar.

RECOMENDACIONES - Temperatura de servicio recomendada 16°C.

PRECIO - 13,50€

VINTAGE - 2019

D.O. - Navarra

GRAPE - Garnatxa

ALCOHOL - 14,5%

TASTING NOTE - This wine has a potent, aromatic concentration of red fruits, cherries, and raspberry. Dried flowers and clay notes appear, due to the aging in an amphora. In the mouth, the wine is very powerful, with an initial aromatic rhapsody in the nose and a clay recollection at the end of the palate.

RECOMMENDATIONS - Recommended serving temperature, is 16°C.

PRICE - 13,50€

el yesal

LMT
wines

El Yesal es el nombre de un lugar que también es el nombre del vino. Los viñedos se cultivan sin productos químicos, herbicidas o labranza del suelo. La vinificación se realiza sin aditivos. Ha habido un pequeño envejecimiento en barricas de roble francés y navarro usadas (7 meses). El vino no se clarifica ni se filtra y solo utiliza una cantidad mínima de azufre para preservar el vino.

El Yesal is the name of a place that is also the name of the wine. The vineyards are cultivated without any chemicals, herbicides, or soil tillage. Vinification is done without any additives. There has been a small amount of aging in used Navarro and French oak barrels (7 months). The wine is not clarified or filtered and only uses a minimum amount of sulphur to preserve the wine.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Navarra

UVA - Garnatxa

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - Notas florales (violetas), fruta (frambuesa, cereza) y resinas. En boca nos encontramos con un vino muy fino y elegante. Tensión que nos sacude la boca y nos la refresca.

RECOMENDACIONES - Temperatura de servicio recomendada 16°C.

PRECIO - 24€

VINTAGE - 2018

D.O. - Navarra

GRAPE - Garnatxa

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - This wine has floral notes (violets), fruit notes (raspberry, cherry), and resin notes. In the mouth, it is a very fine and elegant wine. There is a tension in the wine that agitates and refreshes the mouth.

RECOMMENDATIONS - Recommended serving temperature, is 16°C.

PRICE - 24€

korteta

LMT
wines

KORTETA es el nombre del lugar donde Luis tiene unas cepas que utiliza para este coupage en particular. Las cepas son plantas de garnatxa viejas y están libres de herbicidas, insecticidas y tratamientos con productos sistémicos. Para la crianza se han utilizado barricas de roble usadas y damajuanas de 54L.

KORTETA is the name of the place where Luis has vines that are used for this particular blend. The vines are old garnatxa plants and they are free of herbicides, insecticides, and treatments with systemic products. Used oak barrels have been used for aging, as well as 54L demijohns.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Sin D.O.

UVA - 88% Garnatxa & 12% Graciano

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Korteta tiene aromas de frutos rojos (frambuesa) y frutos negros (mora). En boca es agradable, con una buena acidez debida al efecto de la uva graciano. Este vino también tiene taninos finos.

RECOMENDACIONES - Temperatura de servicio recomendada 16°C. Marida con entrantes, pescados grasos y carnes rojas.

PRECIO - 15€

VINTAGE - 2018

D.O. - No D.O.

GRAPE - 88% Garnatxa & 12% Graciano

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - The Korteta has aromas of red fruit (raspberry) and black fruit (blackberry). It is pleasant on the palate, with a sharpness due to the effect of the Graciano grape. This wine also has fine tannins.

RECOMMENDATIONS - Recommended serving temperature, is 16°C. Pair with starters, fatty fish, and red meat.

PRICE - 15€

lmt wines la tapada

LMT
wines

"La Tapada" es un viñedo situado en Azagra, un pueblo de Rioja Oriental (antigua Rioja Baja) ubicado en la comunidad de Navarra. El cultivo en esta zona es mayoritariamente emparrado con riego y altamente mecanizado. La Tapada es una de las ultimas viñas en cultivo tradicional que resistieron el arranque y posterior transformación del viñedo.

"La Tapada" is a vineyard located in Azagra, a town in Rioja Oriental (old Rioja Baja) located in the community of Navarra. The cultivation in this area is mainly highly mechanized and irrigated trellis. La Tapada is one of the last vineyards in traditional cultivation that resisted the uprooting and subsequent transformation of the vineyards.



VENDIMIA - 2019

D.O. C. Rioja

UVA - Garnatxa

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - Notas de frutas rojas, frambuesa y cereza junto con frutas negras más maduras. Notas de violetas. Boca golosa con notas de crianza que contrastan con la buena acidez. Intenso, largo y concentrado.

RECOMENDACIONES - Temperatura de servicio recomendada 16°C.

PRECIO - 20€

VINTAGE - 2019

D.O.C. Rioja

GRAPE - Garnatxa

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - Notes of red fruit, raspberry, and cherry together with more ripe black fruits. Floral notes, such as violets. It has a sweet palate with notes of oak, contrasting with good acidity. Intense, long, and concentrated.

RECOMMENDATIONS - Recommended serving temperature, is 16°C.

PRICE - 20€

lmt wines ostoki

LMT
wines

Parcela en fuerte pendiente de más de 70 años compuesta mayoritariamente por garnatxa. Magnífica orientación sur con vistas a toda la ciudad. Única superviviente de cuando la media ladera era toda viña. Ostoki, significa en euskera, lugar de hojas. Hojas que caían en el otoño de los árboles, robles y encinas situados justamente encima.

The grapes come from a plot with 70-year-old vines. The plot is located on a steep slope, and it is mainly made up of Garnatxa. It has a magnificent south orientation with views of the entire city (Pamplona). This plot is the only survivor when the hillside was once all vineyards. Ostoki in Basque means, 'place of leaves'. Leaves that fall from the oak trees during the Autumn months, just above.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Sin D.O.

UVA - Garnatxa

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - Notas a cereza y violetas tan típicas de la garnatxa. En boca nos encontramos con cierta rusticidad que le da ese carácter que sin duda tenían los vinos que hace 100 años se elaboraban en esta ladera. Paso fresco y elegante.

RECOMENDACIONES - Temperatura de servicio recomendada 16°C.

PRECIO - 25€

VINTAGE - 2018

D.O. - No D.O.

GRAPE - Garnatxa

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - Hints of cherry and violet that are so characteristic of the Garnatxa variety. There is a rustic touch in the mouth, no doubt giving it the same personality as wines that were created here 100 years ago. A fresh, elegant wine.

RECOMMENDATIONS - Recommended serving temperature, is 16°C.

PRICE - 25€

kimera ancestral rosado

LMT

wines

Este vino rosado espumoso se crea de acuerdo con la técnica ancestral de producción (una sola fermentación), que es un enfoque más rústico y artesanal que el método tradicional de doble fermentación para hacer un vino espumoso. Este vino también refleja el terroir y las variedades utilizadas, lo que le da autenticidad. Se envejece en botella, sobre sus lías, durante 10 meses.

This sparkling rosé wine is created according to the ancestral technique of production (a single fermentation), which is a more rustic and artisanal approach than the traditional double fermented method of making sparkling wine. This wine also reflects the terroir and the varietals used, giving it authenticity. It is aged in a bottle, on its lees, for 10 months.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Navarra

UVA - Garnacha Tinta 80%, Garnacha Blanca 20%

ALCOHOL - 12.5%

NOTA DE CATA - Este vino es fino, delicado y suave con un aroma a frutas rojas.

Hay recuerdos de fresas, frambuesas y dulces en la nariz. En boca es fresco, afrutado y divertido. La burbuja no es persistente.

RECOMENDACIONES - Disfrutar solo o con quesos ligeros, pizza, pasta, platos de verduras, legumbres y carnes a la parrilla.

PRECIO - 16€

VINTAGE - 2020

D.O. - Navarra

GRAPE - Garnacha Tinta 80%, Garnacha Blanca 20%

ALCOHOL - 12.5%

TASTING NOTE - This wine is fine, delicate, and soft with an aroma of red fruits. There are recollections of strawberries, raspberries, and sweets in the nose. On the palate, it is fresh, fruity, and fun. The bubble is not persistent.

RECOMMENDATIONS - Enjoy it on its own or with lighter cheeses, pizza, pasta, vegetable dishes, legumes, and grilled meats.

PRICE - 16€

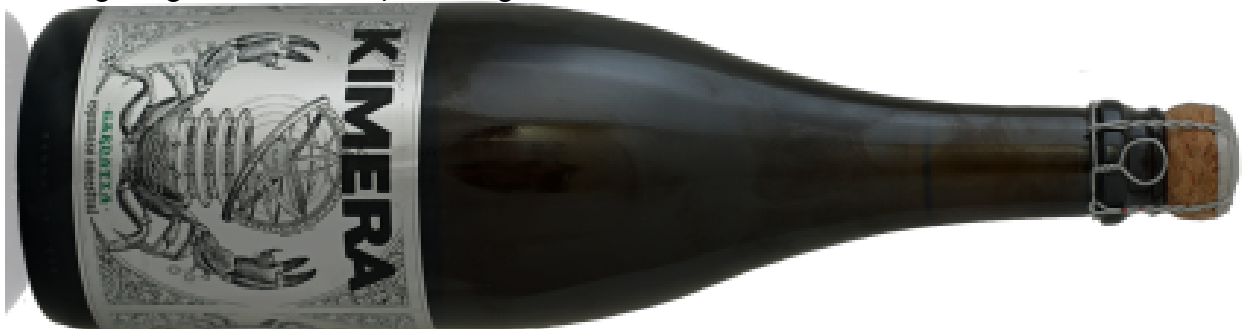
kimera ancestral blanco

LMT

wines

Este vino blanco espumoso se crea de acuerdo con la técnica ancestral de producción, un enfoque más artesanal que el método tradicional de doble fermentación para hacer un vino espumoso. Este vino también refleja el terruño y las variedades utilizadas, lo que le da autenticidad. Se envejece en botella, sobre sus lías, durante 10 meses.

This sparkling white wine is created according to the ancestral technique of production, a more artisanal approach than the traditional double fermented method of making sparkling wine. This wine also reflects the terroir and the varietals used, giving it authenticity. It is aged in a bottle, on its lees, for 10 months.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Navarra

UVA - 100% Garnacha Blanca

ALCOHOL - 12.5%

NOTA DE CATA - Un vino delicado y suave, con un aroma fresco y afrutado, así como una presencia adicional de anís y hierbas. En boca es fresco, con los matices añadidos de las frutas blancas y anís. No tiene una burbuja persistente.

RECOMENDACIONES - Muy bueno con carnes a la parrilla, barbacoas y sabores ahumados o tostados debido a su carácter.

PRECIO - 16€

VINTAGE - 2020

D.O. - Navarra

GRAPE - 100% Garnacha Blanca

ALCOHOL - 12.5%

TASTING NOTE - A delicate and soft wine, with a fresh and fruity aroma as well as an added presence of aniseed and herbs. In the mouth, it is fresh, with the added nuances of white fruits and aniseed. It does not have a persistent bubble.

RECOMMENDATIONS - Very good with grilled meats, barbecues, and smoked or toasted flavours due to its character.

PRICE - 16€

melquiades

Esteban Celmer

Melquíades es un vino de la variedad Tinta de Toro, procedente de 4 viejos viñedos situados en 4 municipios. Cada parcela aporta su singularidad, Morales de Toro la finura del tanino, Valdefinjas la exuberancias frutal, Toro la estructura y Villafranca la complejidad aromática.

Melquíades is a Tinta de Toro wine, from 4 old vineyards located in 4 municipalities. Each plot gives a uniqueness to the wine; Morales de Toro - the fine quality of the tannin, Valdefinjas - the fruitful exuberance, Toro - the structure, and Villafranca - the aromatic complexity.



VENDIMIA - 2018

V.T. - Castilla y León

UVA - 100% Tinta de Toro

ALCOHOL - 16%

NOTA DE CATA - Melquíades ha resultado con una gran complejidad aromática basada en la fruta de sazón. En boca, es un vino exuberante, glicérico y lleno de sabor. Su fluidez y persistencia de sabores le da carácter al vino.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 18°C & 20°C.

PRECIO - €17,85

VINTAGE - 2018

V.T. - Castilla y León

GRAPE - 100% Tinta de Toro

ALCOHOL - 16%

TASTING NOTE - Melquíades has great aromatic complexity due to the seasonal fruit. In the mouth, this wine is lush, glyceric, and full of flavour. Its fluidity and persistence of flavours give character to the wine.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 18°C and 20°C.

PRICE - €17,85

senora vale

Esteban Celmer

Señora Vale es un vino de una parcela muy singular. Plantada en 2014 con sarmientos de supervivientes viñedos de Albillo Real, que fueron elegidas al azar para mantener la diversidad genética de los viejos viñedos en la nueva plantación. Aquí, Esteban está experimentando continuamente con diferentes sistemas de conducción, manejos de suelo y podas.

Señora Vale is a wine from a very unique plot. The vines were planted in 2014, using surviving vineyards of Albillo Real, which were randomly chosen to maintain the genetic diversity of the old vineyards and the new plantation. Here, Esteban is continually experimenting with different driving systems, soil management, and pruning.



VENDIMIA - 2020

V.T. - Castilla y León

UVA - 100% Albillo Real de Castronuño

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - La textura de este vino es el factor diferencial, con una entrada glicérica, que enseguida se acelera en el centro del paladar dando una sensación de brío, con un final serio y un amargor muy agradable que le hace muy gastronómico.

PRECIO - €18,35

VINTAGE - 2020

V.T. - Castilla y León

GRAPE - 100% Albillo Real de Castronuño

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - The texture of this wine is a key factor, with a glyceric entry, which immediately accelerates in the centre of the palate, giving a feeling of vigour. It has a serious finish and a very pleasant bitter quality that makes it gastronomic.

PRICE - €18,35

a horquilla

Esteban Ceballos

A Horquilla es un vino de una única parcela, en una terraza fluvial clásica del Río Duero, con arcillas en profundidad y arenas en superficie. Es un viñedo que nos muestra la historia de la comarca de Toro, cuando las familias agricultoras plantaban 'su albillería', para tener uva a finales de Julio, y siempre incluían algún melocotonero, cerezo, ciruelo y almendro.

A Horquilla is a wine from a single plot, located on a classic river terrace next to the Duero River, where there is deep clay and surface sand. It is a vineyard that shows the history of the region of Toro, when the farming families planted 'their albillería', to have grapes at the end of July, as well as some peach trees, cherry trees, plum trees, and almond trees.



VENDIMIA - 2020

D.O - Vino de España

UVA - 100% Albillo Real

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Este vino tiene tensión y profundidad en el paladar. El rico suelo arcilloso le da al vino estructura y volumen, mientras que la superficie de la arena proporciona finura y longitud en la boca.

PRECIO - €24,90

VINTAGE - 2020

D.O - Vino de España

GRAPE - 100% Albillo Real

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - This wine has tension and depth on the palate. The rich clay soil gives the wine structure and volume whilst the surface sand provides a fine quality and length in the mouth.

PRICE - €24,90

últimas huellas

Esteban Celmer

Últimas Huellas es un vino procedente de tan sólo 285 plantas de Albillo Real, que se plantaron dentro de una única parcela. Esta parcela es el suelo más clásico en la comarca de Toro, en una terraza fluvial clásica del Río Duero, con arcillas en profundidad y cantos rodados en superficie.

Últimas Huellas is a wine created from just 285 Albillo Real plants, which were planted within a single plot. This plot is the most classic land in the Toro region, on a classic river terrace of the Duero River, with deep clays and surface boulders.



VENDIMIA - 2018

V.T. - Castilla y León

UVA - 100% Albillo Real

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Últimas Huellas tiene un carácter aromático y exuberante, donde las notas a melocotón, la cera de abeja y una nota muy singular de jengibre hacen un conjunto fantástico. En boca es impactante, con la sinergia de la propia exuberancia del Albillo Real, glicérico, amplio y jugoso.

PRECIO - €23,45

VINTAGE - 2018

V.T. - Castilla y León

GRAPE - 100% Albillo Real

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - Últimas Huellas has an aromatic, exuberant character, where notes of peach, beeswax, and a unique sense of ginger make a fantastic combination. In the mouth, this wine is impressive, glyceric, ample, and juicy, with the exuberant quality of the Albillo Real variety.

PRICE - €23,45

brisat del coster

Natural



Vino natural y 'brisado'. Es un vino que nos transporta a una manera antigua de elaboración mostrando gran carácter y complejidad. No está filtrado para que no pierda ninguna de sus propiedades y se mantenga protegido aunque no lleva sulfuroso añadido.

A natural, orange wine. This is a wine that transports us to an ancient way of elaboration showing great character and complexity. It is not filtered so it does not lose any of its properties and it remains protected although it does not carry added sulphur.



VENDIMIA - 2017

D.O. - Costers del Segre

UVA - 100% Macabeu

ALCOHOL - 12.5%

NOTA DE CATA - Aroma: fruta blanca, cítricos, sotobosque. Entrada suave para luego mostrar gran amplitud; tánico y eléctrico.

RECOMENDACIONES - Queso de pasta blanda, arroces, verduras y carnes rojas.

Temperatura ideal de consumo, entre 10C a 12C.

PRECIO - €15,80

VINTAGE - 2017

D.O. - Costers del Segre

GRAPE - 100% Macabeu

ALCOHOL - 12.5%

TASTING NOTE - On the nose, you get white fruit, citrus fruit, and undergrowth. It has a soft entry on the palate but then it shows great amplitude. A tannic and electric wine.

RECOMMENDATIONS - Enjoy with soft cheese, rice, vegetables, and red meats.

Ideal temperature, enjoy at 10°C to 12°C.

PRICE - €15,80

la peluda y el niño

Natural



Petra y Alex son dos jóvenes enólogos que decidieron comenzar a hacer vino sin ayuda mecánica ni de electricidad. Cada detalle del vino trata sobre la pureza, el amor y el cuidado de la tierra y las viñas.

Petra and Alex are two young winemakers who decided to start making wine without the help of any mechanical aid or electricity. Every detail of the wine is about purity, love, and care for the land and the vines.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Sin D.O.

UVA - 50% Garnacha Tinta, 50% Garnacha Peluda

ALCOHOL - 13.9%

NOTA DE CATA - Este vino tiene una explosión de frutas rojas en la nariz y una sensación de densidad y cuerpo en la boca.

RECOMENDACIONES - Bebe este vino libremente, con lo que quieras. No te decepcionará.

PRECIO - €19,25

VINTAGE - 2018

D.O. - No D.O.

GRAPE - 50% Garnacha Tinta, 50% Garnacha Peluda

ALCOHOL - 13.9%

TASTING NOTE - This wine has a real explosion of red fruits in the nose and a feeling of density and body in the mouth.

RECOMMENDATIONS - Drink this wine freely, with anything you want. You won't be disappointed with it.

PRICE - €19,25

el ciego

Natural



El Ciego ha sido elaborado con uvas Garnacha Blanca y Macabeo. No se ha utilizado electricidad durante la producción de este vino. El vino se fermenta en un ánfora enterrada y solo se producen 600 botellas por año.

El Ciego has been made with Garnacha Blanca and Macabeo grapes. No electricity has been used during the production of this wine. The wine is fermented in a buried amphora and only 600 bottles per year are produced.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Sin D.O.

UVA - Garnacha Blanca, Macabeo

ALCOHOL - 12.3%

NOTA DE CATA - Aromas refrescantes a frutas que son intensos en nariz. Seco y fresco con sabores a fruta blanca y anís típicos de la garnacha blanca.

RECOMENDACIONES - Este vino tiene una alta acidez y densidad, por lo que se combinará bien con cualquier plato cremoso.

PRECIO - €19,25

VINTAGE - 2018

D.O. - No D.O.

GRAPE - Garnacha Blanca, Macabeo

ALCOHOL - 12.3%

TASTING NOTE - Refreshing fruit aromas that are intense on the nose. Dry and fresh in the mouth, with white fruit and aniseed flavours that are typical of the white grenache variety.

RECOMMENDATIONS - This wine has high acidity and density so it will pair well with any creamy dishes.

PRICE - €19,25

blanco seco

La Haya

Amarillo pajizo, ribetes con tonalidades verdosas, cristalino y brillante. De intensidad media alta, fruta fresca con notas a hinojo, cítrico y manzana verde, con buena complejidad aromática recuerda al varietal del que procede y la aportación del multivarietal.

A wine with a straw yellow colour and greenish tinges that are crystalline and bright. A medium high intensity, with fresh fruit and vegetable notes such as fennel, citrus, and green apple. This wine has an aromatic complexity that is reminiscent of the varietal from which it comes, as well as the contribution of the other varieties.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Valle de La Orotava

UVA - 90% Listán Blanco y 10% multivarietales canarias (Gual, Forastera Gomera, Vijariego Blanco, Malvasía Aromática, Albillo)

ALCOHOL - 13,38%

NOTA DE CATA - Es alegre, muy fresco en el paso por boca, bien estructurado, untuoso, con buena acidez integrada, mineral, haciéndose notar el pleno sabor de la fruta, que incluso aparecen en el retronasal resaltando la misma complejidad aromática que aporta el multivarietal.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 7°C a 9°C.

PRECIO - €13,10

VINTAGE - 2019

D.O. - Valle de La Orotava

GRAPE - 90% Listán Blanco and 10% Canarian Varieties (Gual, Forastera Gomera, Vijariego Blanco, Malvasía Aromática, Albillo)

ALCOHOL - 13,38%

TASTING NOTE - A wine that is cheerful and very fresh in the mouth. It is well structured, unctuous, with good integrated acidity and minerality. The full flavour of the fruit is noticeable, which also appears in the retronasal, highlighting the same aromatic complexity that the multi-varietal grapes add to the wine.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine from 7°C to 9°C.

PRICE - €13,10

blanco seco barrica

La Haya

Amarillo limón, ribetes con tonalidades aceradas, cristalino y brillante y presencia burbuja muy fina de gas carbónico. Ocho meses criado sobre sus lías en Barrica de Roble Francés.

A lemon-yellow coloured wine with steely tinges, as well as crystalline and bright tones. There is also a presence of very fine bubbles of carbon dioxide. Aged for eight months in French oak barrels whilst on its lees.



VENDIMIA - 2018

D.O. - Valle de La Orotava

UVA - 90% Listán Blanco y 10% multivarietal (Gual, Forastera Gomera, Vijariego Blanco, Malvasía, Albillo)

ALCOHOL - 13,5%

NOTA DE CATA - Muy fresco en boca, bien estructurado, con buena acidez integrada y con matices tostados de crianza en barrica. Se aprecia un sabor pleno de la fruta, resaltando la complejidad aromática y el punto de dióxido de carbono.

RECOMENDACIONES - Maridaje con cerdo, ternera, pescado, pollo y quesos.

Temperatura ideal de consumo, entre 7°C a 9°C.

PRECIO - €20,60

VINTAGE - 2018

D.O. - Valle de La Orotava

GRAPE - 90% Listán Blanco and 10% multivarietal (Gual, Forastera Gomera, Vijariego Blanco, Malvasía, Albillo)

ALCOHOL - 13,5%

TASTING NOTE - A wine that is very fresh on the palate, well structured, and with well-integrated acidity, as well as toasted nuances due to the aging in barrels. The full flavour of the fruit can be appreciated, highlighting the aromatic complexity and the element of carbonic gas.

RECOMMENDATIONS - Pair with red meats such as pork and beef, white meat such as chicken, as well as fish and cheese. Serve this wine from 7°C to 9°C.

PRICE - €20,60

Lorenzo Hernández comenzó a trabajar con viñas viejas en el área de Las Riquelas en el municipio de El Sauzal. Con los años, el sistema de cultivo cambió y la bodega se extendió a 3,5 hectáreas. La granja también cambió su sistema de cultivo, sin embargo, las viñas viejas permanecen.

Lorenzo Hernández began working with old vines in the area of Las Riquelas in the municipality of El Sauzal. Over the years the farming system changed and the winery extended to 3,5 Hectares. The farm also changed its cultivation system however, the old vines remain.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Tacoronte - Acentejo

UVA - 100% Listán Negro

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Capa media, rojo picota con reflejos violáceos. En nariz posee aromas a frutos rojos, higuera y algo de balsámico, aromas característicos de la variedad. En boca está muy bien estructurado con una entrada dulce, tanino pulido y persistente.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, a 16°C.

PRECIO - €14,18

VINTAGE - 2020

D.O. - Tacoronte - Acentejo

GRAPE - 100% Listán Negro

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - The colour of the wine is a medium intense cherry red with violet reflections. On the nose, this wine has aromas of red fruits, balsamic, and figs, which are characteristic aromas of this grape variety. In the mouth, it is very well structured with a sweet entrance and a polished and persistent tannin.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine at 16°C.

PRICE - €14,18

Las uvas Listán Negro se cosechan de viñas de 60 años cuando están en su punto óptimo. Maceración con las pieles durante 21 días y posterior envejecimiento en barricas de roble francés durante 9 meses.

The Listán Negro grapes are harvested from 60-year-old vines when they are at their optimum. Maceration with the skins for 21 days and subsequent aging in French oak barrels for 9 months.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Tacoronte - Acentejo

UVA - 100% Listán Negro

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - Este vino tiene aromas maduros, frutales, notas especiadas y ahumadas y un final mineral. El vino tiene una buena estructura y acidez. La complejidad y la personalidad es lo que define a este vino.

RECOMENDACIONES - Maridaje con queso maduro y carnes rojas.

PRECIO - €20,90

VINTAGE - 2019

D.O. - Tacoronte - Acentejo

GRAPE - 100% Listán Negro

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - This wine has ripe, fruit aromas, spicy and smoky notes, and a mineral finish. The wine has a good structure and acidity to it. The complexity and personality are what define this wine.

RECOMMENDATIONS - It pairs well with mature cheese and red meats.

PRICE - €20,90

tradicional



En 2013 Lorenzo decidió hacer un cambio y mejorar la calidad de sus vinos; es entonces cuando se convirtió en parte de la DO Tacoronte Acentejo. Al mismo tiempo se lanzó la nueva marca comercial LoHer. Lorenzo trabaja con su hija Fátima Hernández (que es la enóloga).

In 2013 Lorenzo decided to make a change and improve the quality of their wines, which is when it became part of the DO Tacoronte Acentejo. At the same time, the new commercial brand LoHer was launched. Lorenzo works with his daughter Fátima Hernández (who is the winemaker).



VENDIMIA - 2018

D.O. - Tacoronte - Acentejo

UVA - Listán Negro y Negramol

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Atractivo rojo granate de capa media-alta. Intensa nariz de notas marcadas del varietal, frutos rojos, balsámico, pimienta negra y aromas ahumados debido a su fermentación y crianza posterior de barricas de roble francés. En la boca hay carácter, taninos suaves y agradables. Sabroso y con un final persistente.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo a 16°C.

PRECIO - €16,20

VINTAGE - 2018

D.O. - Valle de La Orotava

GRAPE - Listán Negro & Negramol

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - This wine is an attractive garnet red colour of medium-high intensity. It has an intense nose with marked notes of the varietal - red fruits, balsamic and black pepper, as well as smoky aromas due to its fermentation and subsequent aging in French oak barrels. In the mouth, there is character with soft, pleasant tannins. A tasty wine with a persistent finish.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine at 16°C.

PRICE - €16,20

crianza



El proyecto LoHer se basa en tecnificar una tradición familiar sin perder la esencia de lo artesanal, elaborar vinos que representan la variedad de uva y la zona de donde nacen. Loher produce 7 vinos diferentes, 4 tintos y 3 blancos.

The Loher project is based on adding new techniques to family traditions without losing the essence of their craftsmanship, as well as producing wines that represent the grape varieties and the area where they come from. Loher produces 7 different wines, 4 reds, and 3 whites.



VENDIMIA - 2015

D.O. - Tacoronte - Acentejo

UVA - Listán Negro, Negramol y Syrah

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - Capa media-alta, rojo granate. En nariz destacan los tostados y la vainilla, típicos aromas de la crianza en barricas de roble francés y notas minerales procedentes del suelo donde nace éste vino. Bien estructurado, con una acidez alta dejando recuerdos a frutas maduras y notas salinas y minerales, con un paso elegante, aterciopelado y persistente.

RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo a 16°C.

PRECIO - €22,95

VINTAGE - 2015

D.O. - Tacoronte - Acentejo

GRAPE - Listán Negro, Negramol & Syrah

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - This wine has a medium-high intensity garnet red colour. Toasted and vanilla notes can be recalled on the nose, as well as the typical aromas of aging in French oak barrels and the mineral notes from the soil where this wine was born. A well-structured wine with high acidity, leaving recollections of ripe fruits, saline, and mineral notes. This wine has an elegant, velvety, and persistent finish.

RECOMMENDATIONS - Serve this wine at 16°C.

PRICE - €22,95

loher san clemente tinto



San Clemente Tinto Barrica se elabora con dos variedades locales, Listán Negro y Tintilla. El vino se cría en barricas de roble francés de 225 litros. Se estabiliza de forma natural y no se filtra.

Este vino tiene una producción limitada de 2000 botellas.

San Clemente Tinto Barrica is made with two local grape varieties, Listán Negro and Tintilla. The wine is aged in 225 litre French oak barrels. It is naturally stabilised and unfiltered.

This wine has a limited production of 2000 bottles.



VENDIMIA - 2019

D.O. - Tacoronte - Acentejo

UVA - 65% Listán Negro, 35% Tintilla

ALCOHOL - 14%

NOTA DE CATA - El San Clemente Tinto es un vino tinto de gran cuerpo con una combinación de aromas vegetales y ahumados. En boca, hay notas de fruta negra y especias oscuras. Tiene una longitud media con ligeros toques de roble.

RECOMENDACIONES - Se sirve mejor a 17º y marida bien con diversos platos de carne roja y quesos curados.

PRECIO - €22,90

VINTAGE - 2019

D.O. - Tacoronte - Acentejo

GRAPE - 65% Listán Negro, 35% Tintilla

ALCOHOL - 14%

TASTING NOTE - San Clemente Tinto is a full-bodied red wine with a combination of vegetable and smoky aromas. In the mouth, there are notes of black fruit and dark spices. It has a medium length with light oak touches.

RECOMMENDATIONS - It is best served at 17º and pairs well with various red meat dishes and cured cheese.

PRICE - €22,90

loher san clemente blanco seco



San Clemente Blanco Seco se elabora con un coupage de las variedades locales Malvasía Aromática, Baboso Blanco, Marmajuelo y Vilariego Blanco. El vino se envejece de tres maneras diferentes: un 30% "sur lies" en acero inoxidable, un 40% en barricas de roble francés y un 30% en ánfora con contacto con la piel. El vino se mezcla durante 6 meses antes de la clarificación natural. Este vino no se filtra.

San Clemente Blanco Seco is made using a blend of the local grape varieties, Malvasía Aromática, Baboso Blanco, Marmajuelo and Vilariego Blanco. The wine is aged 3 different ways - 30% 'sur lies' in stainless steel, 40% in French oak barrels, and 30% in amphora with skin contact. The wine is then blended for 6 months before natural clarification. This wine is not filtered.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Tacoronte - Acentejo

UVA - Malvasía Aromática, Baboso Blanco, Marmajuelo & Vilariego Blanco

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Un color amarillo claro con aromas crujientes y cítricos. En boca tiene una acidez refrescante, con sabores herbáceos, minerales y cítricos.

También se detectan toques de salinidad. Un vino blanco bien equilibrado.

RECOMENDACIONES - Se sirve mejor a 12° y combina bien con los arroces.

PRECIO - €27,00

VINTAGE - 2020

D.O. - Tacoronte - Acentejo

GRAPE - Malvasía Aromática, Baboso Blanco, Marmajuelo & Vilariego Blanco

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - A light yellow colour with crisp, citrus aromas. To taste, it has a refreshing acidity, with herbal, mineral, and citrus flavours. Hints of salinity can also be detected. A well-balanced white wine.

RECOMMENDATIONS - It is best served at 12° and pairs well with rice dishes.

PRICE - €27,00

calius listan blanco seco



Con los vinos monovarietales, Bodegas CHP quiere expresar un vino de parcela, bajo un manejo cuidadoso del viñedo y de la mínima intervención humana en su elaboración. Estas características son el sello de estos varietales distintivos.

With monovarietal wines, Bodegas CHP wants to express a wine from a singular plot, under the careful management of the vineyard and with minimal human intervention during its elaboration. These characteristics are the hallmark of these distinctive varietals.



VENDIMIA - 2021

D.O. - Valle de Güimar

UVA - 100% Listan Blanco

ALCOHOL - 13%

NOTA DE CATA - Aromas de frutas tropicales, con toques amielados. En el gusto es fresco, redondo y equilibrado con un retrogusto cítrico. Vino que en el tacto llena la boca, con untuosidad.

RECOMENDACIONES - Maridaje con arroz y mariscos combina a la perfección.

PRECIO - €12,75

VINTAGE - 2021

D.O. - Valle de Güimar

GRAPE - 100% Listan Blanco

ALCOHOL - 13%

TASTING NOTE - This wine recalls the aromas of tropical fruits, with hints of honey. To taste, it is fresh, round, and balanced with a citrus after-taste. This particular wine fills the mouth with unctuousness.

RECOMMENDATIONS - The wine pairs perfectly with rice dishes and seafood.

PRICE - €12,75

bodegas candido hernandez pio

calius tinto



Las cepas están plantadas en los viñedos de la bodega en Candelaria, a una altura de 150 m sobre el nivel del mar. Las uvas se recogen a mano en diferentes parcelas del norte de Tenerife, lo que les confiere un carácter inigualable. Se transportan cuidadosamente a la bodega y se elaboran con todos los medios necesarios para garantizar la calidad e higiene del mosto.

The vines are planted in the bodega's vineyards in Candelaria, at an altitude of 150 m above sea level. The grapes are hand-harvested from different plots of land in the north of Tenerife, giving them an unequalled character. They are carefully transported to the winery and then made with all the means necessary to guarantee the quality and hygiene of the must.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Valle de Güimar

UVA - Vijariego Negro, Castellana, Tintilla y Tempranillo

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - Aromas de fruta madura y algunos toques especiados en nariz.

En boca es franco, equilibrado y vigoroso con un retrogusto especiado.

RECOMENDACIONES - Se recomienda servir este vino a una temperatura entre 15 y 16°C. Acompañe este vino con comida canaria para una experiencia auténtica.

PRECIO - €12,75

VINTAGE - 2020

D.O. - Valle de Güimar

GRAPE - Vijariego Negro, Castellana, Tintilla y Tempranillo

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - Aromas of ripe fruit and some spicy touches on the nose. To taste, it is frank, balanced and vigorous with a spicy aftertaste.

RECOMMENDATIONS - It is recommended to serve this wine at a temperature between 15 and 16°C. Pair this wine with Canarian food for an authentic experience.

PRICE - €12,75

vina riquelas



Viña Riquelas es un vino que realza las uvas autóctonas de las Islas Canarias. Las viñas tienen más de 100 años y se cultivan de forma tradicional. Todo se hace manualmente, lo que agrega algunas peculiaridades al vino.

Viña Riquelas is a wine that enhances the indigenous grape varieties from the Canary Islands. The vines are more than 100yrs old and are cultivated traditionally. Everything is done manually, which adds some peculiarities to the wine.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Tacoronte-Acentejo

UVA - 95% Negramoll, 5% Tintilla

ALCOHOL - 13,5%

NOTA DE CATA - Aromáticamente intenso con aromas torrefactos, notas de chocolate y toques dulces. En boca es largo, redondo y vigoroso. De taninos potentes al tacto y con una acidez agradable.

RECOMENDACIONES - Con carnes a la parrilla y pescados rojos hace una combinación perfecta.

PRECIO - €12,75

VINTAGE - 2020

D.O. - Tacoronte-Acentejo

GRAPE - 95% Negramoll, 5% Tintilla

ALCOHOL - 13,5%

TASTING NOTE - An aromatically intense wine with toasted aromas, chocolate notes, and sweet touches. In the mouth, it is long, round, and vigorous. The wine has a powerful tannin structure as well as a pleasant acidity.

RECOMMENDATIONS - This wine perfectly combines with grilled meats and red fish.

PRICE - €12,75

balcon canario



Un vino tinto elaborado con una mezcla donde predomina la Listán Negro, seguido de la Negramoll, y la Castellana Tinta o Tintilla, más alguna otra dispersa en menor proporción. Es un vino amable, de paso fácil, que nos recuerda a los vinos tradicionales que se bebían en la zona norte de la Tenerife.

A red wine made from a blend in which the Listán Negro is predominant, followed by the Negramoll, and the Castellana Tinta or Tintilla, plus some others scattered in smaller proportions. It is a pleasant wine, easy to drink, and reminiscent of the traditional wines drunk in the north of Tenerife.



VENDIMIA - 2020

D.O. - Tacoronte-Acentejo

UVA - Listan Negro, Negramoll and Tintilla.

ALCOHOL - 13.5%

NOTA DE CATA - De color cereza medio, limpio y brillante con abundante lágrima. Tiene una intensidad aromática media-alta con aromas de frutas rojas como la fresa y toques de regaliz. En boca es fresco, equilibrado, redondo y sabroso. Es un vino que llena la boca con taninos frescos y una buena evolución.

RECOMENDACIONES - Acompaña a pescados grasos, carnes blancas y platos típicos canarios.

PRECIO - €12.75

VINTAGE - 2020

D.O. - Tacoronte-Acentejo

GRAPE - Listan Negro, Negramoll and Tintilla.

ALCOHOL - 13.5%

TASTING NOTE - Medium cherry in colour, clean and bright with abundant tears. It has a medium-high aromatic intensity with aromas of red fruits such as strawberries and hints of liquorice. In the mouth, it is fresh, balanced, round, and tasty. This is a wine that fills the mouth with fresh tannins and a good evolution.

RECOMMENDATIONS - Pair with oily fish, white meats, and typical Canarian dishes.

PRICE - €12.75

bodegas candido hernandez pio

punta del sol



El nombre de este vino hace referencia al lugar de origen de sus uvas; la zona de Punta del Sol, en La Matanza, donde Bodegas CHP tiene unas parcelas a 200 metros de altitud.

Las uvas se vendimiaron tarde, y las variedades Malvasía y Marmajuelo se secaron al sol, lo que da al vino un toque dulce natural y característico.

The name of this wine refers to the place of origin of its grapes; the area of Punta del Sol, in La Matanza, where Bodegas CHP has some plots at an altitude of 200 metres above sea level.

The grapes were harvested late, and the Malvasía and Marmajuelo varieties were sun-dried, giving the wine a natural, characteristic sweet touch.



VENDIMIA - 2001

D.O. - Tacoronte - Acentejo

UVA - Gual, Verdello, Marmajuelo, Malvasía

ALCOHOL - 14,5%

NOTA DE CATA - En nariz el Punta del Sol muestra notas de fruta madura, caramelo y tostados bien combinados. En boca es redondo, agradable, untuoso, glicérico y con buena acidez.

RECOMENDACIONES - Es un vino que funciona perfectamente como aperitivo y con un postre.

PRECIO - €28,50 - 50cl

VINTAGE - 2001

D.O. - Tacoronte - Acentejo

GRAPE - Gual, Verdello, Marmajuelo, Malvasía

ALCOHOL - 14,5%

TASTING NOTE - On the nose, the Punta del Sol shows hints of ripe fruit, caramel, and toasted notes that are well combined. On the palate, it is round, pleasant, unctuous, glyceric, and has good acidity.

RECOMMENDATIONS - This is a wine that works perfectly as an aperitif and with a dessert.

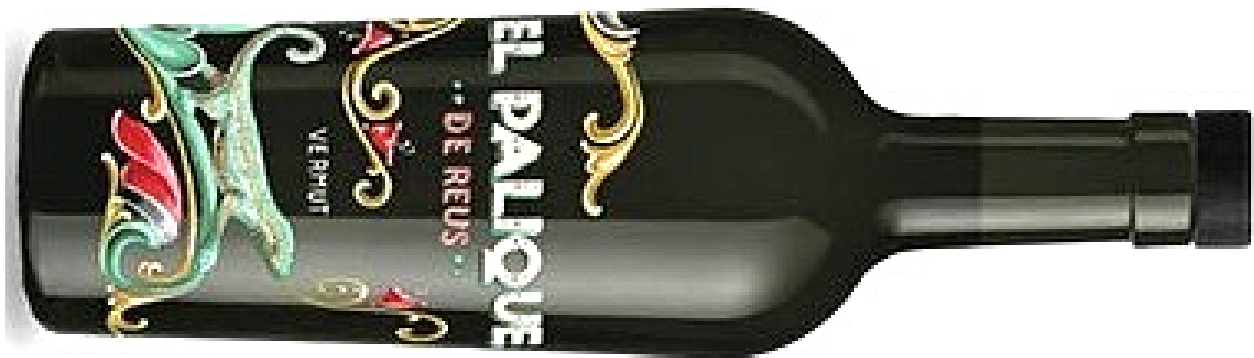
PRICE - €28,50 - 50cl

vermut de reus

EL PALIQUE

Este Vermut tiene un color terroso con toques de teja roja. Predominan los aromas de cítricos, como la mandarina, la cáscara de naranja y la lima, pero también hay notas de hierbas mediterráneas.

This vermouth has an earthy colour with hints of tile red. The aromas of citrus, such as mandarin, orange peel, and lime predominate but there are also notes of Mediterranean herbs.



D.O. - Sin D.O.

UVA - Macabeo

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - Este es un Vermut muy fresco y balsámico. En boca es muy sabroso, con un contraste equilibrado entre dulce y ácido. También deja una sensación agradable en boca al final.

RECOMENDACIONES - Perfecto con anchoas, boquerones en vinagre, tosta de sardina ahumada y berberechos al vapor.

PRECIO - €9,28

D.O. - No D.O.

GRAPE - Macabeo

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - This is a very fresh and balsamic Vermouth. In the mouth, it is very tasty, with a well-balanced contrast between sweet and tart. It also leaves a pleasant sensation in the mouth at the end.

RECOMMENDATIONS - Perfect with steamed cockles, anchovies, sardines in vinegar, and toasts with smoked sardines.

PRICE - €9,28

vermut de los madriles

EL PALIQUE

Este vermut tiene un atractivo color rojo rubí. El vermut en sí destaca por sus dulces aromas a vainilla, canela y galletas de mantequilla. También hay matices de frutas y hierbas mediterráneas.

This vermouth has an attractive ruby red colour. The vermouth itself stands out because of its sweet aromas of vanilla, cinnamon, and butter cookies. There are also nuances of fruit and Mediterranean herbs.



D.O. - Sin D.O.

UVA - Airen

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - En el paladar es suave y dulce, con un buen equilibrio entre la dulzura y la acidez. Este es un vermut muy bien redondeado.

RECOMENDACIONES - Perfecto con arroz con leche, leche frita, torrijas, helado de vainilla y coulant de chocolate.

PRECIO - €16,30

D.O. - No D.O.

GRAPE - Airen

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - On the palate, it is soft and sweet, with a nice balance between the sweetness and the tartness. This is a very well-rounded vermouth.

RECOMMENDATIONS - Perfect with rice pudding, custard desserts, French toast, vanilla ice cream, and chocolate coulant.

PRICE - €16,30

vermut de jerez

EL PALIQUE

Este vermut es de un rico color caoba con toques de ámbar. Tiene una intensidad aromática que recuerda al incienso, piel de naranja y azahar. Este vermut tiene un estilo distintivo de Jerez; los vinos base utilizados en la maceración le dan matices oxidativos, y la crianza durante 12 meses en barricas de roble francés que le dan notas tostadas de la madera.

This vermouth is a rich mahogany colour with hints of amber. It has an aromatic intensity, recalling incense, orange peel, and orange blossom. This vermouth has a distinctive Jerez style; the base wines used in the maceration give it oxidative nuances, and the aging for 12 months in French oak barrels gives it toasted notes from the wood.



D.O. - Sin D.O.

UVA - Palomino & Pedro Ximénez

ALCOHOL - 15%

NOTA DE CATA - En boca, este vermut es elegante, con frescura, una dulzura moderada y un sugestivo matiz amargo al final.

RECOMENDACIONES - Perfecto con platos de caza, foie, alcachofas y risotto.

PRECIO - €29,60

D.O. - No D.O.

GRAPE - Palomino & Pedro Ximénez

ALCOHOL - 15%

TASTING NOTE - On the palate, this vermouth is elegant, with a freshness, a moderate sweetness, and a suggestive bitter undertone at the end.

RECOMMENDATIONS - Pairs well with game dishes, foie gras, artichokes, and risotto.

PRICE - €29,60

cava brut gran reserva

Ecológico



Este es el cava más joven de la familia Mas Xarot. Es un cava fresco, aromático y afrutado que es fácil de beber e invita a repetir. Las variedades de uva típicas de la región, con el predominio de la Xarel·lo, hacen de éste un cava clásico pero cosmopolita.

This is the youngest cava in the Mas Xarot family. It is a fresh, aromatic, and fruity cava that is also inviting and easy to drink. The typical grape varieties of the region, with the predominance of Xarel·lo, make this a classic yet cosmopolitan cava.



D.O. - Cava

UVA - Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Pinot Noir

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - Un color dorado pajizo con una burbuja pequeña y persistente. En nariz destacan los aromas frutales del ligero envejecimiento. En boca es fresco, agradable, amplio y sabroso, con una estructura carbónica bien integrada.

RECOMENDACIONES - Perfecto para disfrutar en cualquier momento del día.

También combina perfectamente con comidas ligeras como aperitivos, tapas, ensaladas, arroz o carnes blancas.

PRECIO - €8,25

D.O. - Cava

GRAPE - Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Pinot Noir

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - A golden straw colour with a small and persistent bubble. On the nose, the fruity aromas of the light aging stand out. On the palate, it is fresh, pleasant, broad, and tasty, with a well-integrated carbonic structure.

RECOMMENDATIONS - Perfect to enjoy at any time of the day. It also pairs perfectly with light meals such as appetizers, tapas, salads, rice, or white meat.

PRICE - €8,25

cava rosado reserva

Ecológico



Un cava rosado ecológico elaborado con uvas Pinot Noir. Ha envejecido durante 15 meses, por lo que está clasificado como Reserva. Es un cava redondo, fácil de beber, aromático y con una buena estructura de burbujas (pequeña y constante).

An organic rosé cava made from Pinot Noir grapes. It has been aged for 15 months so it is classed as a Reserva. This is a round, easy-drinking, and aromatic cava with a good bubble structure (small and constant).



D.O. - Cava

UVA - Pinot Noir

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - Color rosa cereza, con ligeros matices rubí. En nariz destacan los aromas frutales, con notas de frutos del bosque. En boca es estructurado y sabroso, con una acidez equilibrada y un postgusto persistente.

RECOMENDACIONES - Una cava versátil, excelente solo o con entrantes ligeros. Combina bien con comida italiana (pasta y pizzas), así como platos de carne blanca y pescado. Excelente con postres, particularmente postres de frutas y chocolate blanco.

PRECIO - €9,25

D.O. - Cava

GRAPE - Pinot Noir

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - Cherry pink in colour, with light ruby nuances. On the nose, the fruity aromas stand out, with hints of wild berries. In the mouth, it is structured and tasty, with balanced acidity and a persistent aftertaste.

RECOMMENDATIONS - A versatile cava, excellent on its own or with light starters. Pairs well with Italian food (pasta and pizzas), as well as white meat and fish. It is also great with desserts, particularly fruit and white chocolate desserts.

PRICE - €9,25

brut nature gran reserva

Ecológico



Mas Xarot Gran Reserva es un cava ecológico brut nature que ha sido envejecido en bodega durante más de 54 meses. Este cava tiene un sabor equilibrado y sutiles notas de envejecimiento. Las uvas se recogen de las viñas viejas del Penedés y sólo se utiliza el mosto del primer prensado.

Mas Xarot Gran Reserva is an organic brut nature cava that has been aged in the cellar for more than 54 months. This cava has a balanced taste and subtle aging notes. Grapes are harvested from the old vines in the Penedés region, and only must is used from the first pressing.



VENDIMIA - 2017

D.O. - Cava

UVAS - Xarel·Lo, Macabeo, Parellada

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - Color pajizo dorado, con burbujas pequeñas y persistentes. Tiene un sabor complejo y una notable intensidad. Aromas de fruta blanca tostada, frutos secos y hierbas aromáticas. En boca es sabroso, vivo y seco, con notas de crianza muy integradas y un elegante carbónico. El final es largo y aromático.

RECOMENDACIONES - UDisfrútalo solo o acompañado de platos como guisos, cazuela de ternera y setas, ahumados y todo tipo de carnes blancas.

PRECIO - €9,25

VINTAGE - 2017

D.O. - Cava

GRAPE - Xarel·Lo, Macabeo, Parellada

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - Golden straw colour, with small, persistent bubbles. It has a complex flavour and a remarkable intensity. Aromas of roasted white fruit, nuts, and aromatic herbs. Tasty, lively, and dry in the mouth, with very integrated aged notes and an elegant carbonic taste. The finish is long and aromatic.

RECOMMENDATIONS - Enjoy on its own or accompanied with dishes such as stews, veal, and wild mushroom casserole, smoked dishes, and all types of white meat.

PRICE - €9,25

gran reserva enoteca

Ecológico



Este cava reposa en bodega desde febrero del 2015 por lo que tiene un mínimo de 72 meses. Se ha utilizado tapón de corcho durante su larga, por lo que su degüelle y acabado se realiza de forma totalmente manual.

This cava has been in the cellar since February 2015 so it has been aged for a minimum of 72 months. A cork stopper was used during the aging process. The disgorging and finishing were completed manually.



VENDIMIA - 2014

D.O. - Cava

UVA - Xarel·lo, Macabeo, Parellada

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - Color amarillo dorado, de fina burbuja y con elegante formación de corona. En nariz destacan los aromas de pastelería y tostados. En boca es seco, sabroso y elegante.

RECOMENDACIONES - Ideal para maridar quesos grasos, guisados, ahumados y carnes de caza.

PRECIO - €15,20

VINTAGE - 2014

D.O. - Cava

GRAPE - Xarel·lo, Macabeo, Parellada

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - A golden yellow colour, with fine bubbles and an elegant crown formation. On the nose, the aromas of pastry and toast stand out. In the mouth, it is dry, tasty, and elegant.

RECOMMENDATIONS - Ideal for pairing with strong cheese, stews, smoked meats, and game.

PRICE - €15,20

brut tradition champagne

CHAMPAGNE

Gilbert
LESEURRE

RÉCOLTANT-MANIPULANT
À ARRENTIÈRES

Earl Gilbert Leseurre ha estado produciendo champagne desde 1979. Hoy tiene 7 hectáreas de tierra divididas en 17 parcelas únicas para poder aprovechar los diversos tipos de orientación y rica geología.

Earl Gilbert Leseurre has been producing champagne since 1979. Today he now has 7 hectares of land divided into 17 unique plots so that he can take advantage of the various types of orientation and rich geology.



REGIÓN - Côte des Bar

UVA - 100% Pinot Noir

ALCOHOL - 12%

NOTA DE CATA - Este es un champagne brut de método clásico. El color es amarillo pajizo, claro y brillante. Este champagne tiene una nariz afrutada, con notas cítricas y de fruta blanca. Es voluminoso y largo en boca.

RECOMENDACIONES - Combínalo con salmón ahumado, atún, sushi, cerdo y queso cremoso suave.

PRECIO - €37,20

REGION - Côte des Bar

GRAPE - 100% Pinot Noir

ALCOHOL - 12%

TASTING NOTE - This is a classic method, brut champagne. The colour is straw yellow, clear and bright. This champagne has a fruity nose, with notes of citrus and white fruit. It is voluminous and long in the mouth.

RECOMMENDATIONS - Pair with smoked salmon, tuna, sushi, pork, and creamy soft cheese.

PRICE - €37,20