



# wine industry

## vino donde quieras

Catálogo de productos para profesionales  
2025  
(IVA NO INCLUIDO)

IVÁN GONZÁLEZ GAÍNZA

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

TEL: 0034 657 88 32 48

N.I.F: 78610668A

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

RGSEAA: 30.015333/IB



## WINE INDUSTRY

‘Nuestra misión es sencilla:

Compartir los mejores vinos de bodegas pequeñas e independientes, muchas de las cuales siguen siendo joyas por descubrir. Estamos especializados en vinos de calidad de bodegas menos conocidas de España y Mallorca, cada una con su propia historia

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



### Bienvenido a Wine Industry Mallorca

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

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

Salud,

Iván y Lara



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

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

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

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

## Rías Baixas y Otras Denominaciones



**ALBAMAR**

**24**

Rías Baixas

100% Albariño

13%

Expresivo, salino,  
cítrico, mineral

75cl - 11.20€

Magnum - 24.60€

**O SEBAL**

**24**

Rías Baixas

100% Albariño

13%

Fresco, cítrico,  
mineral, final largo

75cl - 13.00€

Magnum - 27.50€

# Rías Baixas y Otras

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



## O ESTEIRO CAIÑO 22

Rías Baixas

100% Caiño Tinto

11%

Vibrante, afrutado, jugoso

## O ESTEIRO TINTO 22

Rías Baixas

Mencía, Caiño

Tinto, Espadeiro

12,5%

Elegante, herbal, balsámico, floral

75cl - 21.50€

75cl - 17.30€

## O ESTEIRO MENCÍA 20

Rías Baixas

100% Mencía

11,2%

Elegante, floral, balsámico

75cl - 17.15€



## 69 ARROBAS

**23**

Rías Baixas

100% Albariño

13%

Con tensión,  
equilibrado, salino

75cl - 27.90€

## PEPE LUIS

**22**

Rías Baixas

100% Albariño

**Crianza**

13%

Seco, tanino fino,  
salino, fresco

75cl - 26.00€



## CEIBO

**24**

Valdeorras

100% Godello

13,5%

Fresco, estructurado,  
persistente, untuoso

75cl - 16.35€

## FUSCO

**22**

Ribeira Sacra

100% Mencía

12,5%

Afrutado, especiado,  
fresco, persistente

75cl - 9.35€



## CLARETE

**23**

Sin D.O.

Mencía, Albariño

12%

Vivo, refrescante,  
sophisticado, fácil de  
beber

75cl - 13.90€

## ANCESTRAL

**23**

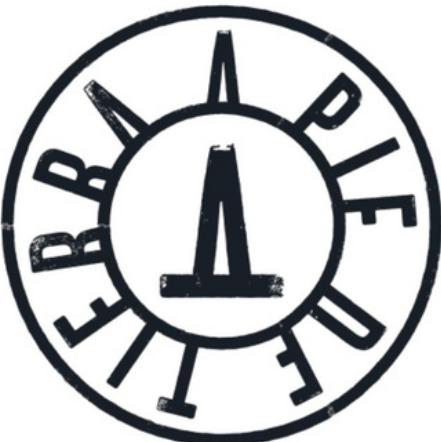
Sin D.O.

100% Albariño

11,2%

Fresco, con burbujas  
finas bien integradas

75cl - 15.45€



En 2015, Aitor Paul y David Villamiel estaban completando su formación en la Escuela Profesional de Viticultura y Enología de Madrid. Fue allí donde concibieron su plan de crear sus propios vinos. Sus experiencias en la escuela les proporcionaron los conocimientos teóricos que necesitaban y les permitieron trabajar con otras bodegas durante sus prácticas.

Su proyecto, "A Pie de Tierra", tiene sus raíces en el respeto al medio ambiente y su tipicidad. Trabajan desde la finca familiar de David, que se extiende por unas 20 hectáreas en el pueblo de Méntrida, formando los valles del Alberche.

Su objetivo es trabajar con la variedad autóctona de uva Garnacha y los suelos graníticos de la zona central. Su objetivo también es desarrollar los viñedos que David heredará de la anterior generación y desvincularse progresivamente del desastroso sistema cooperativista que aún predomina en la zona.

Con ello esperan no perder viñas de gran potencial y dignificar el entorno rural. Mirando a Gredos desde los valles que custodian el río Alberche en pleno curso medio, se ha apostado por la uva garnacha porque representa el puro carácter mediterráneo de la zona central.

# Sierra de Gredos

'Quizás influido por las nuevas tendencias enológicas, pero fiel a nuestra filosofía de "hacer el vino que nos gusta beber", el proyecto "A Pie de Tierra" nace del respeto al medio ambiente y su tipicidad, con el objetivo marcado de trabajar con la uva Garnacha y Granito de la zona central.'



**EL SURCO 22**

Méntrida Toledo  
100% Garnacha  
13,5%



**FUERZA  
BRUTA 22**

Vinos de Madrid  
100% Garnacha  
14%

Fruta, acidez, fácil de beber, sutiles notas de barrica

75cl - 9.70€

Estructurada, salina, especiado, mineral

75cl - 13.00€

# Ribeiro

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



**BITOKU**  
**22**  
Ribeiro  
95% Treixadura  
5% Loureira  
12%  
Fresco, frutas  
blancas, herbáceo,  
floral

75cl - 9.25€



**PIOTR K**  
**22**  
Producto de España  
100% Loureira  
12,5%  
Delicado, elegante,  
sutil, fresco

75cl - 11.60€



**ACEA DO  
MIÑO 21**  
Ribeiro  
Caiño Longo,  
Sousón, Brancellao  
12%  
Cuerpo ligero, seco,  
fresco, ligeramente  
especiado

75cl - 8.15€



**TINTO DO  
DEMO 20**  
Ribeiro  
Caiño Longo,  
Sousón, Brancellao  
13%  
Afrutado, mineral,  
terroso, final largo

75cl - 9.50€



a de g a · d o · d e m o



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

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

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

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



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



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

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

La Familia Candela lleva toda la vida trabajando con el vino y Barahonda es el resultado visible de esta pasión.

Barahonda está situada en la Denominación de Origen Yecla, en la comarca del Altiplano, zona de transición entre la meseta y el Mediterráneo rodeada por un anillo de montes y montañas bajas.

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

# Yecla, Murcia



## ORGANIC BLANCO

**24**

Yecla

60% Verdejo, 40%  
Sauvignon Blanc

12,5%

Fresco, floral,  
equilibrado

75cl - 4.75€



## ORGANIC ROSADO

**24**

Yecla

Monastrell y Syrah

13,5%

Fresco, floral, buena  
longitud

75cl - 4.75€



## BARRICA ORGANIC TINTO

**22**

Yecla

60% Monastrell, 40%  
Syrah

15%

Afrutado, intenso,  
aterciopelado, limpio

75cl - 6.25€  
Magnum - 14.10€



## CASA DEL CAPITÁN

### MACABEO 22

Yecla

100% Macabeo

12%

Afrutado, notas  
amaderadas, ácido,

75cl - 9.75€



## CASA DEL CAPITÁN

### MONASTRELL 22

Yecla

100% Monastrell

13,5%

Afrutado, toques de  
roble, sedoso, suave

75cl - 9.75€



## SUMMUM CRIANZA

**21**

Yecla

100% Monastrell

15%

Amplio, carnoso,  
persistente

75cl - 13.25€  
Magnum - 29.90€

# Jumilla

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

STRATUM WINES



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

En los años noventa, la familia Cerdán encontró resistencia al solicitar la certificación ecológica, pero su compromiso con la sostenibilidad nunca decayó. Dieron prioridad a la reforestación, la regeneración del suelo y la colaboración con asociaciones ecologistas, garantizando que sus viñedos permanecieran sanos para las generaciones futuras. Su filosofía va más allá de la conservación: se esfuerzan por restaurar y regenerar la tierra mediante una cuidadosa gestión y prácticas energéticamente eficientes. Una iniciativa clave de Bodega Cerrón es Stratum Wines lanzada en 2011 para recuperar viñedos históricos sin injertar en Fuente-Álamo. Su bisabuelo, Francisco Cerdán, fue el primero en reconocer el potencial de la región hace más de un siglo, seleccionando las mejores zonas para la plantación de viñedos. Hoy, sus descendientes honran ese legado elaborando vinos que reflejan a la vez tradición e innovación, consolidando la reputación de Bodega Cerrón como referente de la viticultura sostenible en Jumilla.



## EL CERRICO

22

Jumilla

100% Airén

12,5%

Cremoso, con cuerpo, equilibrado, ácido, complejo

75cl - 51.50€

## LA CALERA DEL ESCARAMUJO

Jumilla

100% Monastrell

14%

Elegante, con carácter, floral, calcáreo, tónico

75cl - 61.60€

# Jumilla



demeter



**REMORDIMIE  
-NTO BLANCO**

**24**

Jumilla  
100% Chardonnay

12,5%

Suave, equilibrado,  
fresco, cítrico



**REMORDIMIE  
-NTO TINTO**

**23**

Jumilla  
85% Monastrell,  
15% Garnacha

14,5%

Fresco, mineral,  
persistente, fruta  
madura



**EL TIEMPO  
QUE NOS UNE**

**22**

Jumilla  
100% Monastrell

14%

Fresco, fluido,  
balsámico,  
especiado



**MATAS ALTAS  
BLANCO**

**23**

Jumilla  
60% Macabeo, 30%  
Airén, 10% otros

12,5%

Suave, cremoso,  
herbáceo, floral



**MATAS ALTAS  
TINTO**

**23**

Jumilla  
95% Monastrell, 5%  
mezcla

14%

Jugoso, mineral,  
taninos finos  
ahumados



**LA SERVIL**

**23**

Jumilla  
94% Monastrell, 6%  
mezcla  
15%

Afrutado, herbáceo,  
mineral, persistente



**LOS YESARES**

**23**

Jumilla  
94% Monastrell, 6%  
mezcla  
14%

Afrutado, floral,  
elegante, taninos  
calcáreos

75cl - 7.70€

75cl - 6.70€

75cl - 6.50€

75cl - 13.90€

75cl - 11.50€

75cl - 18.00€

75cl - 31.90€

'En El Lagar de Moha cuidamos el medio ambiente y la calidad de nuestros vinos.

Nos gusta trabajar basándonos en unos principios que guían y dan sentido a nuestro trabajo diario.

Trabajamos de forma seria y responsable, intentando siempre generar confianza y cercanía.'

# Rueda y Otras



demeter



## SAPIENTIA

23

Rueda

100% Sauvignon

Blanc

13%

## TIEMPOS

MODERNOS 23

VTCastillayLeón

100% Godello

13,5%

Fresco, con cuerpo, Herbáceo, mineral,  
complejo, un poco seco,  
redondo y equilibrado

75cl - 6.70€

Magnum - 14.50€



## VARRÓN

22

Rueda

100% Verdejo

En Barrica

13,5%

Fruta de hueso,  
complejo, sedoso,  
persistente

75cl - 11.75€

Magnum 17.80€



## NUESTRA FAUNA 20

VT Castilla y León

100% Verdejo

En Tinaja

14%

Aromático,  
volumen, redondo,  
largo

75cl - 17.85€



## ANTÍGONA

24

VT Castilla y León

100% Tempranillo

14%

Fruta negra,  
balsámico, suave,  
equilibrado

75cl - 6.20€



EL LAGAR  
DE MOHA



El Lagar de Moha es una bodega familiar ecológica en la D.O. Rueda. (Valladolid - España). Alberga los sueños de la familia. Ofrece generaciones de enólogos familiares y siempre ha sido su sueño montar su propia bodega. Ese deseo se hizo realidad en 2018.

Esvidandarlaenbiopdiversidad,ydebosviñedosyviñedosestáncertificadoscomoecológicosporlaUniónEuropea.Recientemente,tambiénobtuvieronla certificación biodinámica Demeter. Son la primera y única bodega biodinámica de la D.O. Rueda.

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



*Esteban Celemín*  
VITICULTOR

La ciudad natal de Esteban Celemín es Castronuño, en el río Duero, en la provincia española de Valladolid. En cuanto a la viticultura, la zona es conocida por la Tinta de Toro y la Verdejo de Rueda, pero Castronuño tiene su propia tradición vitivinícola, centrada en una única uva: la Albillo Real. Esteban lleva tiempo trabajando para preservar y recuperar la uva Albillo Real. En 2007 elaboró su primer vino con fruta de los alrededores de Castronuño y en 2014 plantó un nuevo viñedo. Bautizó el vino de este nuevo viñedo con el nombre de Señora Vale, en honor a su abuela y como homenaje a su generación. Aquí, los suelos son calcáreos y sus vinos blancos reflejan esta mineralidad. Además de sus vinos blancos de finca, Esteban también elabora dos vinos tintos de Tempranillo, uno de ellos procedente de cuatro viñedos de Toro, llamado Melquíades, en homenaje a su abuelo. Esteban cultiva todos sus viñedos de forma ecológica, sin pesticidas ni herbicidas, y sin añadir nada más que (en algunos casos) una pequeña cantidad de azufre.

# Castilla y León, Valladolid

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



## SEÑORA VALE A HORQUILLA AFUERÑAS...

**22**

Castilla y León

100% Albillo Real de  
Castronuño

14%

Glicérico, ligero  
amargor, vigoroso

**22**

Sin D.O.

100% Albillo Real

Tensión,  
profundidad,

estructura, longitud

**AFUERÑAS... LA UVAS**

Sin D.O.

Roussanne, Chenin  
Blanc, Viognier

15%

Frutado, potencia,  
sabor

## MOMVASÍA DEL DUERO 21

Sin D.O.

100% Malvasía

**Brisat / Orange**

14,5%

Rico, con cuerpo,  
textura, redondo

## MELQUÍADES TINTA DE TORO

**20**

Castilla y León

100% Tinta de Toro

15%

Exuberante, glicérico,  
fluido, persistente

75cl - 15.40€

75cl - 19.90€

75cl - 14.30€

75cl - 15.20€

75cl - 15.20€



## Bodegas Gutiérrez de la Vega®

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



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

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

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

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

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

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

# Parcent, Alicante



## COSECHA DORADA 22

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

75cl - 8.25€

## TÍO RAIMUNDO

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

75cl - 18.50€

## MONTE DIVA 22

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

75cl - 17.00€



## VIÑA ULISES

**22**

Sin D.O.  
60% Giró, 40% Garnacha  
13%

Frutos rojos, flores, elegante, fluido, vivo, sedoso, taninos finos

75cl - 9.00€

## ROJO Y NEGRO

**18**

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

75cl - 16.50€



## COSECHA MIEL

**22**

Sin D.O.  
100% Moscatel  
14,5%  
**Dulce**

Vainilla, miel, floral, cítricos, especias

37,5cl - 12.00€  
Magnum - 48.00€

## RECÓNDITA ARMONÍA 21

Sin D.O.  
100% Monastrell  
14,5%  
**Dulce**

Fresco, afrutado, caramel, herbáceo, cacao, ácido

37,5cl - 13.95€



## RECÓNDITA ARMONÍA 10

Sin D.O.  
100% Monastrell  
13,2%  
**Dulce**

Fruta confitada, caramel, hoja de té, especias, cacao

37,5cl - 29.90€

## RECÓNDITA ARMONÍA 87

Sin D.O.  
100% Monastrell  
15%  
**Dulce**  
Tostado, chocolate, café, caramel, pasas sultanas, persistencia

37,5cl - 59.90€

# LMT wines

La pasión que siento por el mundo del vino hace que además de elaborar nuevos vinos siempre esté dispuesto a viajar y conocer zonas donde aprender e inspirarme. Mi mundo particular está basado en Navarra y Rioja.

Navarra, donde la Garnacha me lo da todo, y Rioja, con sus innumerables terroños que me fascinan.'



Luis Moya Tortosa descubrió el mundo del vino por primera vez regentando un bar en su Burlada natal, poco después de graduarse como Ingeniero Técnico Agrícola. Fascinado por el enorme potencial del vino, se convirtió en el bebedor de vino más entusiasta del bar. Luis comenzó a trabajar en la Cooperativa Santo Cristo del Amparo en Aibar, Navarra y se sumergió en el mundo del vino.

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

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

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

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

# Navarra



**KIMERA  
21**

Navarra  
100% Garnatxa

Tinaja

14,5%

Potente, aromático, Fresco, frutas  
frutos rojos

75cl - 9.50€

**KIMERA  
ANCESTRAL**

**BLANCO 21**

Navarra  
100% Garnacha

Blanca

12,5%

Fresco, frutas  
blancas, anís

75cl - 10.75€

**KIMERA  
ANCESTRAL**

**ROSADO 21**

Navarra  
Garnacha Tinta,  
Garnacha Blanca

12,5%

Frutos rojos,  
frescos, finos

75cl - 10.75€



## GOROBEL 21

Bizkaiko Txakolina  
100% Hondarrabi

Zuri

12,7%

Manzanas,  
orejones, aromático,  
textural

75cl - 14.40€

## LA TAPADA 21

Rioja  
100% Garnacha

15%

Afrutado, floral,  
taninos finos, largo

75cl - 13.00€



## EL YESAL 21

Navarra  
100% Garnatxa

14,5%

Floral, frutos rojos,  
resina, fino, elegante

75cl - 18.50€

## KORTETA 20

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

14%

Frutas rojas y negras,  
afilado, taninos finos

75cl - 10.50€



## ARTAXO 23

Sin D.O.  
100% Garnatxa

14,5%

Equilibrado, taninos  
finos, persistente,  
largo

75cl - 14.40€

## OSTOKI 21

Sin D.O.  
100% Garnatxa

15%

Aromático, frutos  
rojos, fresco,  
elegante

75cl - 16.50€

# MAGNA VIDES

VIÑAS Y VINO S

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

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



Magna Vides es una bodega diferente. Situada en Ribera del Duero, Magna Vides abre el camino hacia el futuro aplicando las lecciones aprendidas del pasado. Ubicada entre viñedos orgánicos, la bodega ofrece un impresionante enfoque ecológico en su trabajo. En la bodega se trata de hacer lo que amas con quienes amas, y sus fundadores, Pablo Arranz y Andrea Sanz, han estado trabajando para hacer realidad esta visión desde 2005. Sus viñedos albergan cepas viejas, algunas del tamaño de árboles, que han sido cuidadas con esmero y respeto durante generaciones. El resultado es una selección de vinos ágiles, vivaces, reales y auténticos. La visión de la bodega es respetar la tierra y el fruto que de ella nace, y ponen mucho cuidado en que su trabajo esté en armonía con el medio ambiente. Mientras caminas por el viñedo, te sorprenderá la belleza del paisaje. En otoño, el viñedo es un cuadro vivo, con un derroche de colores que reflejan las numerosas variedades de uva que se han plantado a lo largo de los años. El más importante de ellos es el Tinto Fino o Tempranillo, exclusivo de la región. Otras variedades interesantes y aclimatadas son la Albilllo Mayor, Bobal, Garnacha Blanca, Garnacha Tintorera, Garnacha común, Pirulesa, Alarije y al menos otras tres misteriosas variedades aún por identificar.

# Ribera del Duero



**VERA VIDES  
BLANCO**  
**23**

Ribera del Duero  
Albillo Mayor &  
Otros  
12%  
Herbal, frutas  
blancas, fresco,  
salino, ácido  
75cl - 8.90€

**VERA VIDES  
TINTO**  
**23**

Riberadel Duero  
75% Tempranillo,  
10% Bobal, 10%  
Albillo, 5% Garnacha  
12,5%  
Afrutado,  
refrescante, con  
cuerpo, equilibrado  
75cl - 8.90€

**ALMA DE  
CÁNTARO  
BOBAL 22**

Castilla y León  
100% Bobal  
13%  
Cuerpo medio,  
fresco, afrutado,  
equilibrado  
75cl - 13.00€

**ALMA DE  
CÁNTARO  
GARNACHA 22**

Castilla y León  
100% Garnacha  
13%  
Cuerpo medio,  
afrutado, sedoso,  
elegante  
75cl - 13.00€

**MAGNA VIDES  
20**

Ribera del Duero  
85% Tinta Fina, 10%  
Albillo, 5% Otros  
**Viñas Viejas**  
13,5%  
Complejo, floral,  
frutas negras,  
generoso, intenso  
75cl - 22.70€

**VIÑA DEL  
CUADRÓN 22**

Riberadel Duero  
98% Tempranillo,  
2% Garnacha  
**Parcela Histórica**  
%  
Intenso, bayas  
oscuras,  
equilibrado  
75cl - 49.00€

**FUENTE DE  
ZORRO 22**

Ribera del Duero  
98% Tempranillo, 75%  
Tempranillo, 25%  
Albillo Mayor  
**Parcela Histórica**  
%  
Equilibrado, taninos  
finos, bayas  
oscuras  
75cl - 62.00€

**BANCALES DEL  
SARDAL 22**

Ribera del Duero  
98% Tempranillo, 75%  
Tempranillo, 25%  
Albillo Mayor  
**Parcela Histórica**  
%  
Intenso, bayas  
oscuras, taninos finos,  
equilibrado  
75cl - 75.00€

# MAISULAN



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



Eva y Luis son una pareja de locos enamorados de su tierra, enamorados de las sierras que protegen del viento del norte, enamorados de los barrancos que obligan a las vides a crecer en pequeñas laderas, y enamorados del olivo centenario.

Desde pequeños han cultivado los mismos viñedos con sus padres, y desde pequeños supieron que este era su lugar, sabían que serían agricultores y que necesitarían estar en contacto con la tierra todos los días.

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

Esta es su vida, y es por eso que intentan hacer todo lo posible para cuidar este lugar especial: no utilizan ningún producto químico y aplican técnicas agrícolas naturales basadas en los principios de Fukuoka, extractos de plantas y la biodinámica.

Cada botella de MAISULAN contiene años de duro trabajo, un trabajo realizado por un trío: la tierra, el clima y ellos (interviniendo lo menos posible).

# Rioja Alavesa



**SEIS  
22**

Rioja Alavesa  
100% Tempranillo  
13,5%

Especiado, fruta  
madura, tostado,  
taninos maduros

75cl - 6.45€



**EL HONDÓN  
20**

Rioja Alavesa  
Viura & Tempranillo  
14%

Bayas oscuras,  
ahumado, rico,  
aterciopelado, largo

75cl - 13.60€



**13**

Rioja Alavesa  
100% Tempranillo  
14%

Ciruleas carnosos,  
taninos agradables,  
largo

75cl - 25.00€



**20**

Rioja Alavesa  
Tempranillo & Otras  
14%

Frutos negros,  
salino, potente,  
taninos maduros

75cl - 15.90€



**TXABOLA  
MAZUELA 20**

Rioja Alavesa  
100% Mazuela  
14%

Especiado, mineral,

Frutas negras,  
jugoso, taninos  
suaves

75cl - 22.95€



**TXABOLA  
GRACIANO 19**

Rioja Alavesa  
100% Graciano  
13,5%

estructurado,  
herbáceo,  
fruta negra

75cl - 22.95€



**TXABOLA  
VIURA 21**

Rioja Alavesa  
100% Viura  
14%

Cítrico, membrillo,  
voluminoso,  
equilibrado

75cl - 14.50€



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

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

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

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

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

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



## Cava, Penedes



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

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



### BRUT

**19**

Gran Reserva  
Xarel-lo, Macabeo,  
Parellada, Pinot Noir

12%

Fresco, afrutado,  
amplio, largo,  
burbujas finas

### BRUT NATURE

**17**

Gran Reserva  
Xarel-Lo, Macabeo,  
Parellada

12%

Complejo, vivo, seco,  
elegante, largo,  
burbujas finas

### ROSAT

**22**

Reserva  
100% Pinot Noir

12%

Afrutado,  
estructurado, citrico,  
persistente

### PINOT NOIR

**GR 21**

Gran Reserva  
100% Pinot Noir

12%

Burbuja fina, frutos  
del bosque,  
persistente

### ENOTECA

**19**

Gran Reserva  
Xarel-lo, Macabeo,  
Parellada

12%

Seco, elegante,  
brioche, tostado,  
intenso

75cl - 6.95€

75cl - 7.95€

75cl - 7.95€

75cl - 12.35€

75cl - 14.25€

# Córdoba, Montilla-Moriles

Miguel Castro  
Maillo



## LA VEREDAOJO Y COILLOOJO Y COILLO DEL CERRO BENAVENTE RIOFRÍO ALTO MACHO 23 ALTO 22

100% Pedro Ximénez

85% Pedro Ximénez,

15% Otros

**12 Meses en  
bota de Fino**

12,9%

Cítrico, fresco, fluido, Fresco, vibrante,  
salino, mineral brioche, cítrico

75cl - 11.25€

75cl - 13.00€

75cl - 13.00€

75cl - 24.80€

50cl - 21.75€

## ESTÁTICO 20/21

100% Pedro Ximénez

95% Pedro Ximénez, 100% Pedro Ximénez

**Naturalmente  
Dulce**

5% Otros  
**24 Meses en  
bota de Fino**  
13,6%  
Fresco, vertical,  
mineral, largo  
Equilibrado, pasas,  
higos, albaricoques

Miguel Castro Maillo: Un viticultor con una rica herencia familiar

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

Trabajada principalmente con las variedades Pedro Ximénez y sus viñedos están plantados sobre suelos de margas de albariza.

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

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





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

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

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

# San Cladio, Ribeiro



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



## MIX BLANCO

**21**

O Ribeiro / Melgaço

55% Treixadura, 45% Mencía, Caiño Tinto, Albariño  
13.5%

Cremoso, especiado, Fruta roja madura, fruta madura, expresivo, largo, hierbas, con cuerpo, taninos cremosos, largo

## MIX TINTO

**20**

Bierzo / Ribeiro

Brancellao, Sousón  
12.5%

Fruta roja madura, expresivo, largo, taninos cremosos, aromático

## MIXTURA BLANCA 21

**21**

O Ribeiro/Melgaço

55% Treixadura, 45% Albariño  
12.5%

Cítricos, fruta de hueso, especias, mineralidad, sedoso, pomelo, especias, largo, fresco

## MIXTURA GREEN 21

**Ecológico**

Melgaço

100% Albariño  
13.5%

Fluido, mango, melocotón blanco, piedra mojada

## MIXTURA BLUE 21

**Bierzo**

100% Mencía

14%

Bayas silvestres, hierbas, especias, fresco, taninos finos, largo, limpio

75cl - 15,50€

75cl - 15,50€

75cl - 22.10€

75cl - 32.00€

75cl - 32.00€



La comarca del Priorat es un lugar único y especial, situado entre las colinas de Tarragona, en el suroeste de Barcelona. La zona está rodeada de montañas secas y presenta un paisaje accidentado que puede resultar bastante escalofriante en determinadas zonas. Pese a ello, la región produce uvas y vinos excepcionales, con sabores y aromas intensos de naturaleza casi balsámica.

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

Uno de los actores más nuevos en la región es Trossos del Priorat, una bodega y hotel ubicado en las colinas a las afueras de Gratallops, que es una de las capitales del vino de la región junto con Porrera. El edificio Trossos está diseñado para integrarse perfectamente con el paisaje y cada habitación ofrece impresionantes vistas de las montañas y los viñedos.

# TROSSOS DEL PRIORAT

HANDCRAFTED IN GRATALLOPS

'Nuestros vinos son un reflejo del estilo de vino que ofrece el Priorat.

Son concentrados, elegantes, sofisticados y llenos de sabor.'



## 90 MINUTS

**22**

Priorat

70% Garnacha, 20% Cariñena,

Cariñena, 10%

Cabernet Sauvignon

14,5%

Fruta madura,  
potente, especias

75cl - 11.15€



## LO MON

**19**

Priorat

70% Garnacha, 20% Cariñena,

Syrah, Cabernet

Sauvignon

14,5%

Complejo, potente,  
largo, redondo

75cl - 16.70€

# Priorat



# Terra Dominicata

natura · silentium · priorat

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



## TERRA DOMINICATA

### DOMUS AQUILAE19

Priorat

100% Garnacha Negra

14,5%

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

75cl - 20.90€



VERONICA ORTEGA

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

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

El Bierzo es una región única.

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

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



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

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

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

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

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

# Bierzo



## QUITE 22

Bierzo

100% Mencía

12,3%

Ligero, esbelto,  
frutado, floral

75cl - 10.50€



## ROC 22

Bierzo

100% Mencía

13,5%

Elegante, frutado,  
mineral, largo

75cl - 26.50€



## TORMENTA 22

Bierzo

100% Godello de  
grano menudo

12%

Fresco, mineralidad,  
salinidad, vibrante

75cl - 26.50€

## LA LLORONA 22

Bierzo

100% Godello

12,5%

Crujiente, jugoso,  
fresco, equilibrado

75cl - 20.45€

## KINKI 18

Bierzo

Mencía, Palomino,  
Godello, Otras

### Velo Flor

13,5€

Frutado, balsámico,  
fresco, sutil

75cl - 18.00€

## COBRANA 22

Bierzo

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

12,3%

Fresco, balsámico,  
elegante, equilibrado

75cl - 26.50€

## GLOC 19

Bierzo

70% Mencía, 30%

### Palomino

### Ancestral

12,5%

Equilibrado, sabroso,  
fresco, vivacidad

75cl - 17.90€

## ROTO 21

Bierzo

100% Palomino

Crianza en bota de  
fino & Velo Flor

12,2%

Mineral, fresco,  
cítrico, salino

75cl - 29.90€



## Rueda



### **RAYOS Y TRUEÑOS L'ENFANT 23**

Rueda

100% Verdejo

**Sobre lías**

13%

Seco, sabroso,  
equilibrado, ácido,  
redondo, elegante

75cl - 6.00€



## Francia



### **FANIEL & FILS AGAPANE CHAMPAGNE**

Pinot Meunier  
& Pinot Noir

12%

Extra Brut

Suave, sedoso, frutas  
confitadas, mirabel

75cl - 32.00€



## Lanzarote



### **TISALAYA DIEGO 23**

Lanzarote

95% Diego

(Vijariego)

**Sobre lías**

13%

Fruta blanca  
madura, ácido,  
mantequilla, cítricos

75cl - 22.20€

Rayos y Truenos es una colaboración entre Bodega Tres Pilares y Vinos Selectos & Cia, para mostrar la verdadera esencia del Verdejo. Este proyecto aúna experiencia y pasión, dando como resultado un vino que refleja a la vez tradición e innovación. Los viñedos están situados en La Seca, en el corazón de la D.O. Rueda, una región famosa por producir algunos de los mejores Verdejos de España. Con una geografía única y contrastes climáticos extremos, Rueda ofrece las condiciones ideales para el cultivo de uvas Verdejo de alta calidad.

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

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

# Valle de Güímar Tacoronte-Acentejo, Tenerife

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



**CALIUS  
BLANCO 23**

Valle de Güímar  
100% Listán Blanco

13%

Fresco, redondo,  
equilibrado, cítrico

**CALIUS  
TINTO 22**

Valle de Güímar  
Vijariego Negro,  
Castellana, Tintilla &  
Tempranillo

13,5%

Franco, equilibrado,  
especiado, tónico

**VIÑA  
RIQUELAS 22**

Tacoronte-Acentejo  
95% Negramoll, 5%  
Listan Negro,

Tintilla

13,5%

Achocolatado  
tánico, largo

**BALCÓN  
CANARIO 22**

Tacoronte-Acentejo  
Listan Negro,  
Negramoll & Tintilla

13,5%

Afrutado, taninos  
frescos, redondo

75cl - 9.85€

75cl - 9.45€

75cl - 9.85€

75cl - 9.45€

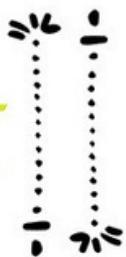


Bodegas CHP cuentan con una superficie aproximada de 20 hectáreas distribuidas entre las comarcas de Tacoronte de Acentejo y Valle de Güímar -en Tenerife- donde cuentan con viñas centenarias y jóvenes.

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

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

# TITEROK-AKAET



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

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



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

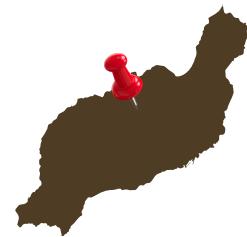
Juan Daniel Ramírez es ingeniero agrónomo con especialidad en viticultura y máster en enología.

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

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

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

# Lanzarote



## PARAJE

**22**

Lanzarote  
Malvasía Volcánica,  
Listán Blanco, Diego  
& Listán Negro

12,3%

Salino, untuoso,  
mineral

75cl - 17.90€



## VALLE DE MALPASO 23

Lanzarote  
Malvasía Volcánica,  
Listán Blanco & Diego

13%

Floral, lavanda, anís,  
hinojo, fruta de hueso,  
salino

75cl - 21.90€



## FINCA GUATISEA

**22**

Lanzarote  
100% Malvasía  
Volcánica

### Tinaja Esférica

13,5%

Fruta de hueso,  
untuoso, balsámico,  
acidez, taninos finos

75cl - 26.00€



## BARRANCO DEL OBISPO 22

Lanzarote  
Malvasía Volcánica,  
Listán Blanco & Diego

### Orange

12%

Fresco, vivo, fina  
acidez, fruta de hueso,  
cítricos, suave

75cl - 25.50€



## YE-YÉ BLANCO

**23**

Lanzarote  
Malvasía Volcánica

13,5%

Fruta blanca, lavanda,  
flores, fresco, ligero

75cl - 15.95€



## YE-YÉ TINTO

**23**

Lanzarote  
Listán Negro &  
Listán Blanco

13%

Cuerpo ligero, sedoso,  
seco, mineral, tabaco,  
café, mora, nuez

75cl - 15.95€

# Tacoronte-Acentejo, Tenerife

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



**100% LN**

**22**

Tacoronte-Acentejo  
100% Listán Negro

13%

Intensidad media,  
frutos rojos,  
balsámico,

**CRIANZA**

**20**

Tacoronte-Acentejo  
Listán Negro,  
Negramoll, Syrah

14%

Vainilla, tostado,  
bien estructurado,  
aterciopelado

**DELIRIO**

**19**

Tacoronte-Acentejo  
100% Listán Negro

13,5%

Aromas afrutados, Refrescante, herbal,  
notas ahumadas, mineral, complejo

**SAN CLEMENTE SAN CLEMENTE**

**BLANCO 21**

13%

Malvasía Aromática,  
y otros  
mineral, cítrico,  
equilibrado

**TINTO 20**

65% Listán Negro  
& 35% Tintilla

14%

Fruta negra,  
especias, con cuerpo,  
vegetal, ahumado

75cl - 12.80€

75cl - 20.15€

75cl - 18.80€

75cl - 21.60€

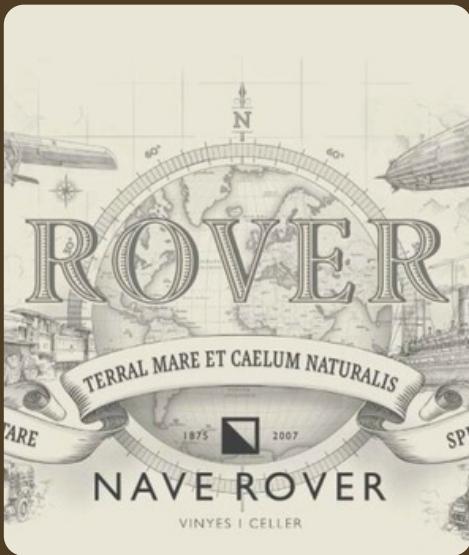
75cl - 20.15€



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

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

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



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

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

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



## Algaida, Mallorca

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



**ROVER  
BLANCO 24**

Sin D.O.  
Moscate

%

Aromatico, fresco,  
ligero

75cl - 8.00€



**ROVER  
TINTO 20**

Sin D.O.  
Syrah,  
Mantonegro

14%

Bayas, taninos  
suaves, sutilmente  
ahumado, elegante

75cl - 11.40€



**ROVER N1  
TINTO 20**

Sin D.O.  
75% Syrah,  
25% Mantonegro

14,5%

Fruta negra,  
herbáceo, tostado,  
estructurado

75cl - 16.60€



**ROVER DULCE  
BLANCO 21**

Sin D.O.  
Moscate de Grano

Menudo  
14%

Azahar, frutas  
tropicales, suave,  
untuoso

50cl - 22.90€

7103  
PETIT CELLER



Pep y Sebastià son los apasionados propietarios de 7103 Petit Celler. Desde su creación en 2013, la bodega se ha diferenciado por apostar por el uso de variedades locales en sus vinos, y rápidamente han consolidado su identidad.

El nombre 7103 es significativo para la isla de Mallorca, ya que representa los metros cuadrados de una 'Cuarterada', una medida exclusiva de la isla. 7103 Petit Celler es relativamente joven, pero tiene una arraigada tradición vitivinícola gracias al abuelo de Sebastià, que cultivaba vides de Mantonegro en Santa María del Camí hace más de 60 años.

Estas vides jugaron un papel crucial en muchos de sus excelentes vinos.

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



## Vi de la Terra Mallorca

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



AU IDÒ!

Vermut de Mallorca. 100% Premsal + 19 botánicos. 15%

Aromático, complejo, armonioso, elegante, dulces, equilibrado, toque amargo, cítrico

75cl - 11.80€

TE DIC COSES

Vermut de Mallorca. 100% Premsal + 19 botánicos. 15%

Intenso, hierbas dulces, equilibrado, complejo, elegante

75cl - 11.80€

NO PASSIS PENA

Vermut de Mallorca. 100% Mantonegro + 21 botánicos. 15%

Expresivo, especias dulces, pasas, amargos, ligeramente amargo

75cl - 11.80€

ANCESTRAL ROSADO

Vi de la Terra. 100% Callet

12.5%

burbuja fina, refrescante

75cl - 13.00€

'Nuestro trabajo es cultivar, mantener y transmitir nuestra cultura a la próxima generación. Nos gusta la innovación y creemos que nuestros vinos representan a toda una población dentro de una botella de vino.'



### PREMSAL 22

Vi de la Terra  
100% Premsal

12,5%

Delicado, fresco,  
ligero

75cl - 8.70€

### MANTO NEGRO 23

VidelaTerra  
100%  
Mantonegro

12,5%

Voluminoso, vivo,  
gastronómico

75cl - 9.75€

### GIRÓ ROS 23

Vi de la Terra  
100% Giró Ros

12,5%

Voluminoso, cítrico,  
afrutado

75cl - 8.70€



### 40 BRACES

#### BLANC 22

Vi de la Terra  
100% Giró Ros  
15%

Voluminoso, vivo,  
largo, tostado

75cl - 20.95€

### 40 BRACES

#### NEGRE 21

Vi de la Terra  
100% Mantonegro  
14,5%

Fino, complejo,  
expresivo, largo

75cl - 20.95€



### NEGRE JOVE

#### 23

Vi de la Terra  
100% Mantonegro

14,5%

Mineral, equilibrado,  
taninos redondos

75cl - 7.70€

### NEGRE BOTA

#### 20

Vi de la Terra  
70% Mantonegro,  
30% Merlot  
14%

Fresco, elegante,  
taninos suaves, largo

75cl - 11.70€



### ROSAT 23

Vi de la Terra  
100% Mantonegro  
13%

Limpio, refrescante,  
afrutado

75cl - 6.80€

### BRISAT 21

Vi de la Terra  
100% Giró Ros  
14,5%

Afrutado, intenso,  
rico, cálido

75cl - 11.10€



# Vi de la Terra Mallorca



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



## ROSADO

**23**

Videla Terra  
Callet and  
Syrah

13,5%

Jugoso, afrutado,  
cítrico, salino

75cl - 11.50€

Magnum - 23.00€

## CALLET

**23**

Vi de la Terra  
80% Callet,  
20% Mantonegro

12,5%

Elegante, afrutado,  
jugoso, especiado

75cl - 14.25€

## GRAN VI

**23**

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

13,5%

Jugoso, largo,  
afrutado

75cl - 15.50€

Magnum - 33.50€

## CHARDONNAY & GIRÓ 23

## GIRÓ ROS

**23**

Videla Terra  
Chardonnay &  
Giró Ros

15%

Aterciopelado,  
mineral, fresco

13,5%

Sedoso, salino, con  
cuerpo, largo

75cl - 15.50€

75cl - 12.90€



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

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

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

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

# Cas Quitxero

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

En 2010, Bartomeu abandonó la ciudad y regresó al campo donde decidió plantar un viñedo alrededor de su casa. Su idea inicial era crear vinos convencionales pero tras descubrir los vinos naturales prefirió esta forma de trabajar. Los viñedos que utiliza se componen de variedades mallorquinas como Manto Negro, Callet y Fogoneu. También existen algunas Merlot y Cabernet que han sido reinjertadas con las variedades anteriores.

2015 fue la primera añada de este proyecto. Unos años más tarde se unió al proyecto Rafel Lladó Cilimingras aportando sus conocimientos de enología y su experiencia de trabajo en diversas bodegas. Aunque es difícil mantener una buena cobertura del suelo en Mallorca debido a su clima cálido y seco, Cas Quitxero utiliza cultivos de cobertura en algunas de sus parcelas para ayudar a la retención de agua y mejorar la vida biológica en su suelo.



## Algaida, Mallorca

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



### ROSTOLL BRISAT 24

Sin D.O.  
100% Giró Ros

13%

75cl - 13,90€

### GRÜMER BRISAT 24

Sin D.O.  
100% Premsal

12,5%

Fruta de hueso,  
fresco, herbáceo,  
mineral

75cl - 13,30€

### SES PUTES PEDRES 24

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

13,5%

75cl - 12,70€

### CANTIMPLORA 24

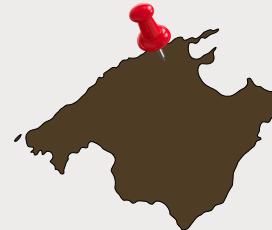
Sin D.O.  
Mantonegro, Callet,  
Fogoneu

%

75cl - 11,70€

# Vi de la Terra Mallorca

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



## L'INSOMNI

**24**

Vi de la Terra  
50% Malvasía,  
50% Giró Ros  
14,5%  
Floral, fruta de  
hueso, fresco,  
crujiente



## ETZEL

**24**

Vi de la Terra  
Giró Ros de Guarda

13%



## JARDÍ DE FRAULES ROSAT

**24**  
Vi de la Terra  
Gorgollassa, Merlot

12.5%



## CUROLLA

**22**

Vi de la Terra  
100% Gorgollassa  
13%  
Vibrante, frutos  
negros, seco,  
balsámico, largo



## SELVÀTIC

**22**

Vi de la Terra  
Syrah, Monastrell y  
Gorgollassa  
13,5%  
Complejo, fruta  
negra, elegante,  
redondo



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

En su tiempo libre trabaja en su proyecto personal con la ayuda de su familia. A pesar de ser un joven enólogo, su pasión y dedicación por la elaboración del vino le han valido el reconocimiento en la industria. Joan ha recuperado algunos de los antiguos viñedos de su familia en la región de Alcudia en Mallorca, y su "Celler" está situado cerca de Campanet.

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

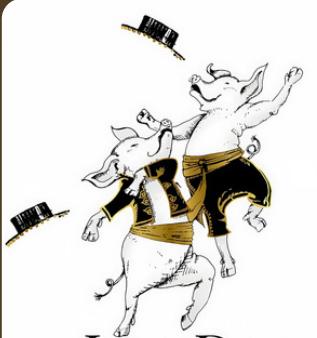
75cl - 10.60€

75cl - 15.55€

75cl - 10.95€

75cl - 17.85€

75cl - 12.25€



## Los Dos Caballeros

Winery



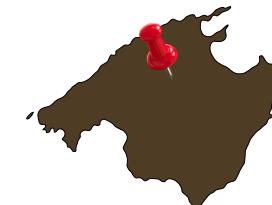
La Finca Los Dos Caballeros se encuentra en el centro de Mallorca, cerca de Inca. La propiedad está rodeada por un viñedo próspero y ha sido renovada en un estilo moderno mallorquín. Los dueños, Walter y William, proporcionan una experiencia vacacional singular, que incluye una piscina privada, alojamiento exclusivo y una sala de cata de vinos situada en la granja original erigida hace más de 100 años.

Los dueños de Finca Los Dos Caballeros muestran una pasión por conservar y proteger la tierra que trabajan. Han implementado tecnología solar de vanguardia, lo que les permite ser completamente autosuficientes con energía renovable. Además, priorizan prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente y evitan el uso de productos químicos o pesticidas dañinos. Incluso las botellas del vino que producen están hechas de vidrio reciclado, lo que refleja su compromiso con la sostenibilidad. Ya sea un entusiasta del vino o simplemente en busca de una escapada tranquila, Finca Los Dos Caballeros brinda una experiencia inolvidable.



## Inca, Mallorca

‘El viñedo es un sueño hecho realidad para nosotros, pero para mí (Walter), la viticultura es una tradición familiar. Crecer en un viñedo viendo a mi abuelo cuidar las vides año tras año cultivó un profundo amor por la viticultura y fue la inspiración para este proyecto único.’



### SAUVIGNON

#### BLANC 24

Vi de la Terra  
100% Sauvignon

Blanc

13%

Seco, crujiente,  
cítrico, fresco, bien  
redondeado

75cl - 15.50€

### ROSADO

#### 24

Sin D.O.  
100% Garnacha

12.5%

Equilibrado, bien  
redondeado,  
afrutado, expresivo

75cl - 11.99€

### GARNACHA

#### MERLOT 23

Sin D.O.  
55% Garnacha,  
45% Merlot

12.5%

Con cuerpo,  
afrutado, tostado,  
aterciopelado

75cl - 18.60€

### GRUMPY

#### 24

Sin D.O.  
100% Grenache

12.5%

Ligero, fresco,  
maduros, especias,  
suave, elegante

75cl - 16.12€

### M MERLOT

#### 23

Vi de la Terra  
100% Merlot

**Estilo Appassimento**

14%

Robusto, frutos rojos  
maduros, especias,  
suave, elegante

75cl - 38.35€



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



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

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

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

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

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

# Binissalem, Mallorca



## BLANC DE PRENSAL 23

Binissalem  
100% Prensal

12%

Afrutado, fresco,  
equilibrado, largo

75cl - 6.60€



## ROSAT DE NEGRES 22

Binissalem  
Mantonegro & Syrah

12,5%

Frutos rojos,  
equilibrado, fresco

75cl - 5.00€



## LLAMPANT 22

Binissalem  
80% Prensal Blanc,  
20% Chardonnay  
12,5%

Burbujas finas, acidez  
equilibrada, volumen,  
larga persistencia

75cl - 11.57€



## NEGRE ANYADA 23

Binissalem  
Mantonegro, Syrah

14%

Especiado, frutos rojos, Complejo, con cuerpo,  
cuerpo, entrada suave, frutos rojos, especias,  
tánico

75cl - 5.40€



## BRODAT 21

Binissalem  
Mantonegro & Syrah

21

14,5%

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

75cl - 7.44€



## ENCOCBEIT 21

Binissalem  
Mantonegro viñas  
viejas  
14,5%

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

75cl - 14.88€



## SES TALAOLES

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



La mágica Ses Talaioles, la historia de su antigua torre, su luz interminable, el ambiente de vida rural tradicional que todavía se respira aquí, la pasión de los jóvenes viticultores y el sentimiento de familia en la finca son los elementos que crear el espíritu de esta finca. A esto se suma el terreno único y los conocimientos más novedosos de enólogos experimentados; el vino originario de aquí refleja todo esto. La gente suele buscar un lugar para calmar su alma y Ses Talaioles es ese lugar, con luz y espacio, raíces profundas y una larga historia. Aquí es donde las diferencias aparentes se unen en un todo único. La familia empresarial holandesa-alemana De Waal descubrió esta bella durmiente por casualidad en el año 2000, pero pronto la despertó y descubrió su enorme potencial. La familia se puso a trabajar con el convencimiento de que en esta isla se podrían producir vinos de mucha mayor calidad que nunca. Como guía, reclutaron al enólogo Bernd Philippi del Palatinado en Alemania, conocido por su preferencia por los vinos auténticos. Luego recomendó a su alumno, un joven y talentoso enólogo, la tarea de crear aquí un proyecto ejemplar, tal como él lo hubiera hecho. Hoy en día se cultivan doce variedades de uva muy plantadas en diez hectáreas de terreno.

# Vi de la Terra, Mallorca



**TALVIN BLAN**

**24**

Videla Terra Mallorca Vide la Terra Mallorca

60% Merlot, 38% Callet, 2% Syrah

12,5%

Refrescante, mineral, fruta blanca, acidez equilibrada



**24**

Videla Terra Mallorca Vide la Terra Mallorca  
60% Merlot, 38% Callet, 2% Syrah

Elegante, cremoso, especias, complejo, frutos rojos, kumquats



**TALVIN TINTO**

**21**

Videla Terra Mallorca Vide la Terra Mallorca  
Merlot, Tempranillo, Syrah, Callet, Cabernet Sauvignon

Fresco, vivo, cacao, especias, taninos elegantes, volumen



**SESTALINO**

**20**

Videla Terra Mallorca Vide la Terra Mallorca Vi dela Terra Mallorca Videla Terra Mallorca  
50% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 10% Callet

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



**SESTAL**

**19**

Videla Terra Mallorca Vide la Terra Mallorca Vi dela Terra Mallorca Videla Terra Mallorca  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Manto Negro

Complejo, especias mediterráneas, persistente, elegante



**NA PUJOLA**

**20**

Videla Terra Mallorca Vide la Terra Mallorca Vi dela Terra Mallorca Videla Terra Mallorca  
79% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah

Pleno, complejo, mineral, confitura, especias

**75cl - 9.95€**

**75cl - 9.95€**

**75cl - 10.50€**

**75cl - 15.75€**

**75cl - 23.75€**

**75cl - 52,50€**

# Son Puig

Vi de la terra **Mallorca**

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

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

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



Bodegas Son Puig está situada cerca del encantador pueblo de Puigpunyent, a sólo 20 minutos en coche de Palma. Son Puig es una finca tradicional que, entre otras cosas, tiene olivos, vides, aguacates y un famoso huerto de cerezos. ¡Algunos dicen que las mejores cerezas de la isla provienen de aquí! La finca tiene varios edificios y los registros más antiguos muestran que muchos de estos edificios ya existían en 1597. Aún más sorprendente es el hecho de que en aquella época también se producía vino aquí. La familia Alabern todavía vive en la finca y ha hecho buen uso de su gran espacio. Recientemente, construyeron una nueva bodega, con maquinaria enológica y equipamiento tecnológico de última generación. Los vinos que se producen aquí se elaboran con uvas autóctonas e internacionales, a veces mezcladas, lo que les da un toque diverso. Toda la uva procede de su finca, y cada año el mismo equipo recoge la uva en su momento óptimo. Las uvas se recogen a mano y se tratan con el máximo respeto y mimo.

# Vi de la Terra, Mallorca



## PRENSAL

**23**

Vi de la Terra  
90% Prensal, 8%  
Chardonnay, 2%  
Sauvignon Blanc  
13%

Cítrico, mineral,  
afrutado, floral,  
fresco

75cl - 11.40€

## BLANC

**BARRICA 23**

Sin.D.O.

Chardonnay,  
Sauvignon Blanc,  
Prensal Blanc  
13,5%

Intenso, con  
cuerpo, rico,  
tostado, miel

75cl - 15.60€

## PETIT

Vi de la Terra

Merlot,

Tempranillo, Callet,  
Cabetn Sauvignon  
14%

Frutas confitadas,  
vivo, acidez y  
taninos

75cl - 10.90€



## BLANC D'ESTIU 23

Videla Terra  
Chardonnay, Prensal,  
Sauvignon Blanc,  
Giró Ros, Malvasía

13,5%

Fresco, untuoso,  
miel, bollería,  
melocotón

75cl - 10.50€

## ESTIU TINTO 22

Videla Terra  
Merlot, Callet,  
Tempranillo

13,5%

Afrutado, herbáceo,  
flores de prado

75cl - 10.50€



## CULPABLES BLANCO

75cl - 8.20€

## CULPABLES TINTO

75cl - 8.20€



## TINTO CRIANZA 18

Vide la Terra  
Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Callet,  
Tempranillo  
13,5%

Fruta confitada, vivo,  
tanino suave, mineral

75cl - 15.25€

## GRAN SON PUIG 17

Vi de la Terra.  
Merlot,  
Tempranillo

15%

Potente, equilibrado,  
taninos finos, fruta  
madura, largo

75cl - 24.95€

# S VINS



Selva Vins fue fundada en 2015 por Carlos Rodríguez Furthmann, cuyo enfoque innovador en la elaboración del vino ha desafiado las opiniones tradicionales sobre el vino mallorquín. Como resultado, muchos productores de vino locales siguieron su ejemplo y adoptaron nuevos métodos de elaboración del vino. Carlos elabora su vino en un humilde taller de Selva, que luego llega a las mesas de algunos de los mejores restaurantes de Mallorca, París, Barcelona y más allá. Carlos sigue su intuición y creencias personales a la hora de crear su vino, dando como resultado un producto único que se refleja en cada botella. Su objetivo siempre ha sido producir vinos adaptados a sus preferencias y elaborados con su estilo único. Mientras que algunas Asociaciones de Vinos Naturales se refieren a sus vinos como "naturales", otras no lo hacen ya que Carlos añade una pequeña cantidad de sulfito. Debido a las diferentes interpretaciones de lo "natural", Carlos prefiere crear vinos según su visión y evita entrar en debates sobre si son naturales o no.



# Selva, Mallorca

'Me encanta la uva Gorgollassa. Es totalmente diferente a cualquier otra uva tinta. Siempre digo que es como un 'Pinot Noir' mallorquín. Tiene un perfil único y en sabor recuerda a frutas del bosque, violetas y endrinas. La uva Gorgollassa produce un vino sutil, delicado y elegante, lo que no es la norma en un vino mediterráneo.'



## GIRÓ ROS

**21**

Sin D.O.  
100% Giró Ros

11,5%

Cítrico, herbáceo,  
cremoso, intenso,  
largo, complejo



## GN

**21**

Sin D.O.  
100% Giró Negre

12,5%

Tomates secos,  
algarroba, especias,  
intenso, largo



## GARGO

**19**

Sin D.O.  
100% Gorgollassa

12%

Fresas, bosque,  
 hierbas, elegante,  
fresco, complejo



## MALVASÍA DULCE 17

Vi de la Terra  
100% Malvasía

**Natural**  
13,5%

Pastelería, caramelo,  
frutos secos, fruta  
confitada, cremosotánico,  
intenso, largo



## ROSADO DULCE 16

Vi de la Terra  
100% Merlot

**Natural**  
15%

Mermelada de  
frutas, carbón,  
cremosotánico, intenso, largo

75cl - 12.15€

75cl - 12.15€

75cl - 12.15€

50cl - 8.10€

50cl - 8.10€

'Remi Wildbunch rinde homenaje a la época de los 80 y 90, encarnando el rock, los cómics y la esencia de la libertad y la rebelión.

Cada vino de la colección se somete a un proceso diferente, lleva un nombre único y una etiqueta individual. Al igual que los paneles de un cómic, cada personaje Remi de cada etiqueta representa una acción diferente, lo que garantiza que cada vino sea una edición limitada.'



## NO HAY TREGUA 23 MANERAS DE VIVIR 23

SinD.O.  
4 x Variedades autóctonas de uva blanca 11%  
Afrutado, fresco, láctico, largo

SinD.O.  
7 x Variedades de uva autóctonas de Mallorca 11%  
Afrutado, grafito, ahumado, herbal

## ¡BANZAI! 24

Sin D.O.  
100% Callet Negrella  
11,5%



## S VINS

### P 24

Sin D.O.  
100% Prensal  
11,5%  
Mineral, fresco, ligero, afrutado, almendrado

75cl - 12.15€

## S VINS P ORANGE 24

Sin D.O.  
100% Prensal  
11,5%  
Afrutado, cítrico, salino, intenso

75cl - 12.15€



## S VINS P CASTAÑO 24

Sin D.O.  
100% Prensal  
11,5%  
Fruta blanca, castañas, salino, cremoso, intenso

75cl - 12.15€

## S VINS CLARETE 24

Sin D.O.  
Variedades locales de uva tinta y blanca  
12%  
Afrutado, cítrico, hinojo, cremoso, fresco, ligero

75cl - 12.15€



## HADA FURTHMANN ESCURSHADA 23

Sin D.O.  
100% Escursac  
12,5%

75cl - 13.50€

## HADA FURTHMANN RAININ SNAILS 23

Sin D.O.  
100% Vinater  
11%

75cl - 13.50€

75cl - 13.50€

75cl - 13.50€

75cl - 13.50€