

BLANCOS

RIBAS

6€

Bodega: Ribas

Origen: Vi de la Terra de Mallorca

Uva: Premsal blanc y Giró Ros

Añada: 2024

Características: Bodega Ribas, fundada en 1711, es uno de los Grandes Pagos de España. Elaboración en acero inoxidable con fermentación lenta a baja temperatura.

Perfil: Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Fresco y elegante, con aromas a pera, manzana, membrillo y flores blancas; en boca vibrante, cítrico y delicado.

KOMOKABRAS

7,5€

Bodega: Entre os Ríos

Origen: Viño da Terra de Barbanza e Iria (Galicia)

Uva: Albariño

Añada: 2024

Características: Vino de pequeña producción, fermentado con levaduras autóctonas en acero inoxidable. Proyecto artesanal y sostenible.

Perfil: Vibrante y fresco, con aromas de lima, pomelo y hierbas. Paso ligero, muy vivo, con acidez marcada y carácter desenfadado. Albariño directo y muy refrescante.

LES ASTRONAUTES
VERDEJO

6€

Bodega: Les Astronautes

Origen: Rueda

Uva: Verdejo

Añada: 2024

Características y perfil: Natural. Maceración peculiar durante 24 horas. Fermentación sin pieles y posterior crianza de 3 meses en huevos de cemento para ganar textura y complejidad.

ANNE

6,5€

Bodega: Vini Noüe Marinic

Origen: Eslovenia

Uva: Friulano

Añada: 2019

Características: Agricultura sostenible, leve crianza en inox. Sin intervención química.

Perfil: Seco, mineral y elegante. Aromas a fruta blanca, almendra y flores silvestres. Final fresco y persistente.

TINTOS

1856

6,5€

Bodega: Macià Batle
Origen: Binissalem (Mallorca)
Uva: Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
Añada: 2021
Características: Tinto con crianza de 12 meses en barrica francesa y americana. Producción limitada.
Perfil: Sabroso y estructurado, con notas de frutos negros, cacao y especias. Redondo, con taninos suaves y final persistente. Ideal para carnes y quesos.

LA SEARA CASTES
TINTAS

6€

Bodega: Iría Otero
Origen: DO Ribeiro
Uva: Alvarelhao, Souzao, Mencía, Caiño Tinto
Añada: 2022
Características: Vino tinto de terruño atlántico, cultivo respetuoso, vendimia manual.
Perfil: Tinto con carácter atlántico que mezcla frescura, elegancia y cierta rusticidad amable. Frutas rojas maduras, notas florales y ligeros matices herbáceos. Fondo mineral, textura sedosa y sensación de frescura que invita a seguir bebiendo.

VENTA LA OSSAH

6€

Bodega: Mano a mano
Origen: Tierra de Castilla la Mancha (Ciudad Real)
Uva: Syrah
Añada: 2019
Características: Syrah 100%. Crianza en barrica durante 12 meses. Producción limitada.
Perfil: Potente, especiado, notas de mora, pimienta negra y cacao. Persistente y moderno.

LA CELESTINA

5,5€

Bodega: Dominio de Atauta
Origen: DO Ribera del Duero
Uva: Tempranillo
Añada: 2020
Características: Viñedos de altitud, fermentación con levaduras indígenas, crianza de 12 meses.
Perfil: Clásico Ribera del Duero. Fruta negra, especias, taninos firmes y final largo.

ESPUMOSOS

ROVELLATS BRUT NATURE

6€

Bodega: Rovellats
Origen: DO Cava (Cataluña)
Uva: Xarel.lo, Macabeo y Parellada
Añada: 2021
Método: Tradicional (Champenoise)
Características: Crianza mínima de 18 meses, seco y mineral.
Perfil: Notas cítricas, manzana verde, panadería y mineralidad. Refrescante y seco.

3B BLANC DE BLANCS

5,5€

Bodega: Filipa Pato & William Wouters
Origen: Bairrada (Portugal)
Uva: Bical, Maria Gomes y Cercial
Método: Método tradicional, crianza 9 meses en botella con sus lías, sin dosaje.
Perfil: Brota con finas burbujas, notas minerales y de pera, un toque de hierbas y cremosidad equilibrada. Seco, refrescante y lleno de carácter.

NARANJAS

ATAVIKO₂

6,5€

Bodega: The Orange Wines
Origen: Valencia
Uva: Merseguera y Macabeo
Añada: 2023
Características: Biodinámico. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Maceración con pieles durante varios días, sin filtrado ni clarificación.
Perfil: Un vino naranja fresco y aromático, con notas de fruta madura y un toque cítrico. Ligero, seco y con carácter.

THE NEW WAVE GIRL

6€

Bodega: Malaparte Wines
Origen: Cuéllar (Castilla y León)
Uva: Verdejo
Añada: 2023
Características: Verdejo de viñas viejas (60 años), fermentada 30 días con pieles en tinajas de barro a 900m de altitud. Sin clarificar ni filtrar.
Perfil: Ambar vibrante, estructura firme. Aromas a pera, membrillo y bizcocho de higo. En boca, seco, con volumen y un final *leesy* que recuerda a un *blanc de noirs*.

ROSADOS

ES TREN

4,5€

Bodega: Family Owned Wineries

Origen: Mallorca

Uva: Manto Negro, Syrah y Merlot

Añada: 2023

Características: Rosado de elaboración ligera, con variedades autóctonas. Rosa pálido con ribete fresa.

Perfil: Fresco, con buena acidez y recuerdos a fresa y frambuesa. Ideal para verano y aperitivos. Fácil de beber.

LA VIGILIA
ROSADO

5,5€

Bodega: La Vigilia

Origen: Valle de Uco, Mendoza (Argentina)

Uva: Pinot Noir

Añada: 2023

Características: Suelo pedregoso-calcáreo en altitud. Fermentación en tanque de acero inoxidable.

Perfil: Elegante, equilibrado, con notas dulces entre frutos rojos y membrillo, y notas cítricas a pomelo. Cuerpo sostenido y acidez vivaz. Final largo y refrescante.