

WINE IS SEXIER THAN BEER

VINO
por
COPA

@canviu.bar

ESPUMOSOS

LES MINES | CELLER VIADER | CORPINNAT 6,5€

Ancestral | Garnacha y Sumoll, 2024

Blanc de noirs fresco y elegante, con intervención mínima en bodega. Burbuja sutil. Notas de fruta blanca y roja delicada (fresa sutil), con matices cítricos y toques florales. En boca es vivo, con buena acidez, ligero y final seco y refrescante.



PALOMA MÍNGUEZ | MANUEL DE MANZANEQUE | C. la MANCHA 5,5€

Champenoise | Macabeo y Chardonnay



Espumoso ecológico de crianza prolongada. Fresco y delicado. Aromas de flores blancas y fruta de hueso, con sutiles notas de panadería y levadura. Burbuja fina, acidez vibrante y un final largo y refinado.

NARANJAS

SWING | BOSSANOVA | ABRUZZO, ITALIA 5,5€

Trebbiano D'Abruzzo, 2022

Fermentación espontánea y crianza de 8 meses en cemento para potenciar la expresión de la uva y el terroir. Fresco y vibrante, con notas de manzana verde, cítricos y flores; en boca es seco, mineral, con buena acidez y final elegante.



6€ NARANJA | LA NATURAL | EMPORDÀ Garnacha blanca, 2025



Vino de garnacha blanca fermentado con pieles. Fresco, aromático, sorprendentemente fácil de beber, el Orange que pone de acuerdo a todo el mundo.

ROSADOS

RIBAS ROSAT | BODEGA RIBAS | CONSELL, MALLORCA 6,5€

Manto Negro y sirah, 2023

Rosado mediterráneo de viñas viejas. Elegante y seco, con aromas de frutos rojos y pétalos de rosa. Equilibrado y ligero. Ecológico



ES TREN | FAMILY OWNED WINERIES | MALLORCA) 4,5 €

Manto Negro, Syrah y Merlot, 2023



Rosado de elaboración ligera, con variedades autóctonas. Rosa pálido con ribete fresa. Fresco, con buena acidez y recuerdos a fresa y frambuesa. Ideal para verano y aperitivos. Fácil de beber.

BLANCOS

RIBAS BLANC | RIBAS | VI DE LA TERRA DE MALLORCA **Premsal Blanc y Giró Ros, 2024**

Bodega Ribas, fundada en 1711, es uno de los Grandes Pagos de España. Elaboración en acero inoxidable con fermentación lenta a baja temperatura. Fresco y elegante, con aromas a pera, manzana, membrillo y flores blancas; en boca vibrante, cítrico y delicado.

6€



NOUNAT | BINIGRAU | VI DE LA TERRA DE MALLORCA **Premsal Blanc y Chardonnay, 2025**

6,5€



Blanco elegante y equilibrado. Aromas a fruta blanca madura, notas cítricas y toques sutiles de vainilla y tostado. En boca es sedoso, con buena acidez y final persistente. Fermentado parcialmente en barrica.

SEA OF DREAMS | VIÑA ZORZAL | NAVARRA **Viura y Garnacha Blanca, 2024**

5€

Blanco expresivo y equilibrado. Notas de fruta blanca, cítricos y ligeros matices florales. Boca fresca, con buena tensión, textura cremosa y final persistente. Vendimia manual, prensado delicado. Crianza de la Viura en huevos de hormigón.



ALBAMAR | XURXO ALBA | RÍAS BAIXAS (GALICIA) **Albariño, 2024**

6,5€



Este blanco es como darse un baño en la costa gallega: fresco, chispeante y con esa salinidad que te deja sonriendo. En boca es alegre y con carácter, como un paseo bajo el sol con el mar de fondo.

PELL BLANCA | LA NATURAL | EMPORDÀ (CATALUÑA) **Garnacha Blanca y Gris, Cariñena Blanca y Macabeo, 2023**

7€

Blanco brisado. Natural. Vino potente, intenso y aromático, pero a la vez con una acidez que lo hace fresco y bebible.



TINTOS

ALCARAVAN | 5 HORMIGAS | MURCIA 6,5€ **Monastrell, 2022**

Color violeta intenso. En nariz, aromas a fruta negra y roja madura, como moras, ciruela roja y granada. En boca es una explosión de fruta, acidez interesante. Fresco y muy equilibrado. maceración de 9 días y crianza de 6 meses en barricas usadas. Sin filtrado ni clarificado.



6€ LA BRECHA | LA BRECHA | DO RIBERA DEL DUERO **Tinto Fino, 2019**



Aromas a fruta negra madura, sin pesadez, especia dulce, balsámicos; tanino presente pero pulido. Boca amplia, final largo y mineral. Crianza 12 meses en un tino y barricas de roble.

L'ÚLTIM | GILLES TROULLIER | ROSELLÓN (FRANCIA) 6,5€ **Syrah, 2023**

Natural. Giles Troullier tiene las viñas de Syrah más viejas de Rosellón. Se vinifica en una semi carbónica durante 20 días sin intervención, en tanque de cemento.



SIMPLE | PABLO SOLDAVINI | RIBEIRA SACRA (GALICIA) **6,5€ Mencía (principal) y otras, 2024**



Tinto fresco y delicado, con carácter atlántico. Aromas de fruta roja crujiente y notas herbáceas sutiles. Boca fluida, acidez viva, tanino fino y final largo. Viticultura respetuosa en laderas de fuerte pendiente, vendimia manual y fermentación espontánea.