

ESPUMOSOS

ESPUMOSOS NACIONALES

BLUBLUB

29€

Bodega: Ros Marina
Origen: Penedés (Cataluña)
Uva: Xarel.lo
Añada: 2024
Método: Ancestral
Características: Vino espumoso de una sola fermentación, sin levaduras ni azúcar añadido.
Perfil: Burbuja muy fina y una bebida alucinante. Un gluglú que es blublublublub.

AUS PET NAT

26€

Bodega: Celler de les Aus
Origen: Penedés (Cataluña)
Uva: Xarel.lo
Método: Ancestral
Características: Vino natural, sin filtrado ni clarificado. Burbuja fina, fresco y vibrante.
Perfil: Aroma a manzana verde, cítricos y flores blancas. Boca ligera y refrescante con un toque ácido.

DUMENGE
ROSADO

38€

Bodega: Dumenge
Origen: Penedés (Cataluña)
Uva: Sumoll
Añada: 2023
Método: Ancestral
Características: Burbuja natural, sin azúcares, muy fresco.
Perfil: Sumoll con burbujas frescas y divertidas, ideales para copeo, charlas y mesas que se alargan.

LES MINES

33€

Bodega: Celler Viader
Origen: Corpinnat (Cataluña)
Uva: Garnacha y sumoll (*blanc de noirs*)
Añada: 2024
Método: Ancestral
Características: Blanc de noirs que expresa finura y frescura a partir de variedades tintas vinificadas en blanco. Intervención mínima en bodega, buscando pureza y carácter del viñedo. Burbuja sutil.
Perfil: Espumoso fresco y elegante. Notas de fruta blanca y roja muy delicada (fresa sutil), junto a matices cítricos y ligeros toques florales. En boca es vivo, con buena acidez, burbuja fina, textura ligera y un final seco, limpio y refrescante.

MAS CANDI
BRUT NATURE

33€

Bodega: Mas Candi
Origen: Corpinnat (Cataluña)
Uva: Xarel.lo, Macabeo y Parellada
Añada: 2022
Método: Tradicional (Champenoise)
Características: Crianza mínima de 18 meses. Sin azúcar añadido, elegante y mineral.
Perfil: Notas a manzana madura y almendra.

RECAREDO
INTENS BRUT
NATURE ROSAT

52€

Bodega: Recadero
Origen: Corpinnat (Cataluña)
Uva: Monastrell
Añada: 2021
Método: Tradicional (Champenoise)
Características: Crianza mínima de 36 meses. Sin azúcar añadido, complejidad y textura cremosa.
Perfil: Frutos rojos frescos, notas tostadas y mineralidad marcada.

ROVELLATS
PREMIER BRUT
NATURE

29€

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.

CALVESTRA
BRUT NATURE

35€

Bodega: Mustiguillo
Origen: Utiel-Requena (Valencia)
Uva: Chardonnay y Merseguera
Añada: 2019
Características: Brut Nature. 60 meses de crianza. Viñedo a 920 metros de altura sobre el nivel del mar. Viticultura sostenible en viñedos de secano. Ecológico.
Perfil: Notas de flor blanca, hinojo, tomillo y frutos secos. Espumoso cremoso, elegante y fresco. Buena acidez. Burbuja fina. Final largo y persistente.

PALOMA
MINGUEZ BRUT
ECOLOGICO

26€

Bodega: Manuel de Manzanque
Origen: Castilla La Mancha
Uva: Macabeo y Chardonnay
Método: Tradicional (Champenoise)
Características: Crianza prolongada, ecológico certificado.
Perfil: Aromas florales y frutales con notas de levadura, burbuja fina y fresca acidez.

MAHARA
AGUJA

35€

Bodega: Vinificate
Origen: San Fernando (Cádiz)
Uva: Palomino
Añada: 2023
Método: Ancestral
Características: Pago de Miraflores. Ancestral, 18 meses de rima.
Perfil: Espumoso ancestral de Palomino, muy seco y salino, con notas de manzana fresca, cítricos y tiza. Burbuja fina, boca ligera y final limpio y marítimo.

ESPUMOSOS INTERNACIONALES

SOTTORIVA
MALIBRAN

27€

Bodega: Malibran
Origen: Véneto (Italia)
Uva: Glera
Método: Charmat (segunda fermentación en tanque)
Características: Prosecco Natural.
Perfil: Notas de fruta madura, pan y levadura. Seco, amplio, crujiente, equilibrado y agradable.

L'AIR DU
PARADIS

35€

Bodega: Les Hautes Terres
Origen: Rosellón (Francia)
Uva: Mauzac
Método: Ancestral
Características: Ancestral de burbuja fina. Ideal para aperitivos.
Perfil: Este espumoso es una auténtica golosina, no porque sea dulce, que no lo es, sino por su facilidad para beberse y por su elegancia

FRANCOIS
SECONDE BRUT
GRAND CRU

52€

Bodega: François Seconde
Origen: Champagne (Francia)
Uva: Chardonnay, Pinot Noir y vinos de reserva
Método: Tradicional (Champenoise)
Características: Larga crianza, complejidad y fineza.
Perfil: Frutas blancas, panadería, levaduras. Estructura y frescura.

ANDRE CLOUET
BRUT

53€

Bodega: André Clouet
Origen: Champagne (Francia)
Uva: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
Método: Tradicional (Champenoise)
Características: Equilibrio entre fruta y crianza.
Perfil: Aromas a manzana, brioche, frutos secos. Fresco y elegante.

VINOS BLANCOS

BLANCOS NACIONALES

RIBAS

29€

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.

SUPERNOVA

31€

Bodega: Ca'n Verdura
Origen: DO Binissalem (Mallorca)
Uva: Moll
Añada: 2024
Características: Vendimia manual en horas tempranas para mantener la frescura de la uva. Prensado delicado y trabajo sobre lías finas durante un corto periodo para aportar volumen y complejidad.
Perfil: Aromas de fruta blanca como pera y manzana verde, con matices cítricos y ligeros toques florales. En boca es fresco, equilibrado, con acidez viva, paso ligero y final limpio y persistente con un sutil recuerdo salino.

NOUNAT

33€

Bodega: Binigrau
Origen: Vi de la Terra de Mallorca
Uva: Premsal blanc y Chardonnay
Añada: 2025
Características: Fermentado parcialmente en barrica de roble, ofrece una armonía entre frescura y complejidad.
Perfil: 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.

CANADA PARIS

28€

Bodega: Baldovar 923

Origen: DO Valencia

Uva: Merseguera

Añada: 2023

Características: Interior montañoso, intervención mínima, agricultura biodinámica.

Perfil: Mineral, seco. Aromas herbales y de fruta blanca, final largo y ligeramente salino.

LAS BLANCAS

27€

Bodega: Bruno Murciano

Origen: Utiel - Requena

Uva: Maris ancho, Macabeo, Malvasía, Merseguera, Moscatel.

Añada: 2025

Características y perfil: Blanco ecológico de inspiración mediterránea, elaborado con mínima intervención y prácticas biodinámicas. Complejo y expresivo, con notas de fruta blanca, cítricos y flores, acompañadas de un sutil fondo de frutos secos; en boca es envolvente, equilibrado y fresco, con buena acidez y un final largo y armónico.

PELL BLANCA

29€

Bodega: La Natural

Origen: Empordà (Cataluña)

Uva: Garnacha Blanca y gris, cariñena y blanca macabeu

Añada: 2023

Características: Blanco brisado. Natural.

Perfil: Vino potente, intenso y aromático, pero a la vez con una acidez que lo hace fresco y bebible.

PIRIPÍ

29€

Bodega: La Natural y Gilles Trouiller

Origen: Empordà (Cataluña)

Uva: Macabeo y Muscat

Añada: 2023

Perfil: Fresco, aromático y con ese punto clásico y moderno que hace que entre solo pero su sabor persista un rato.

PARELLADA

29€

Bodega: Celler Eravi

Origen: Tarragona (Cataluña)

Uva: Parellada

Añada: 2024

Características: Vendimiado a mano, macerado 3 días con sus pieles y fermentado con sus propias levaduras. Sin filtrar, clarificar ni estabilizar.

Perfil: Color amarillo pajizo, con aromas florales y frutas blancas. Sabor a fruta de hueso y cítricos. Acidez viva y frescura en boca.

LAS MERCEDES
BARRICA

29€

Bodega: Henrique de Benoît

Origen: DO Rioja

Uva: Viura

Añada: 2023

Características: Viñas viejas de 1945 en Labastida, en sierra. Vendimia manual, despalillado en bodega y crianza en barricas de roble francés durante 11 meses. Levaduras en bodega y elevado con vino de los años 2018-2022. Crianza estilo francés, respetando variedad y terroir. 7000 botellas.

Perfil: Nariz pura y fresca donde encontramos fruta blanca y avellanas. Boca esbelta con perfume a panadería. Acidez afrutada.

ITURREGI

33€

Bodega: Iturregi

Origen: Hondarribi Zuri

Uva: Getariako txacolina

Añada: 2023

Características: Vendimia manual, prensado horizontal, crianza en 8 meses sobre finas lías en tonel de castaño.

Perfil: Txakoli tradicional de alta gama. Elegante y fresco. Notas de fruta blanca y matices herbáceos. Boca sedosa, estructurada. Acidez moderada y final persistente.

NENO

29€

Bodega: Viña Somoza

Origen: DO Valdeorras (Galicia)

Uva: Godello

Añada: 2023

Características: Agricultura sostenible, enfoque artesanal, fermentaciones espontáneas.

Perfil: Elegante, fresco, con cuerpo. Fruta blanca, flores y toque mineral.

ALBAMAR

33€

Bodega: Albamar (Xurxo Alba)

Origen: Rías Baixas (Galicia)

Uva: Albariño

Añada: 2024

Características: Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Crianza sobre lías. Producción limitada, sin clarificar ni estabilizar.

Perfil: 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.

BLANCOS INTERNACIONALES

CHAMINE

35€

Bodega: Anna Jorgensen

Origen: Alentejo (Portugal)

Uva: Antao Vaz, Arinto y Roupeiro

Añada: 2023

Características: Blanco joven y fresco, elaborado para expresar el carácter aromático de las variedades locales. Vinificación limpia y directa, enfocada en la fruta.

Perfil: Fresco y jugoso. Notas de cítricos, manzana verde y fruta tropical ligera. Paso suave y equilibrado que invita a otro trago.

ANNE

30€

Bodega: Vini Noüe Marinic

Origen: Eslovenia

Uva: Friulano

Añada: 2020

Características: Agricultura sostenible, leve crianza.

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

VINOS NARANJAS

NARANJAS NACIONALES

MANDARINAS

33€

Bodega: La Natural

Origen: Empordà

Uva: Garnacha Blanca

Añada: 2025

Características: Maceración carbónica con pieles durante 37 siete días.

Perfil: Fresco y desenfadado, con notas frutales ligeras y textura suave.

Perfecto para compartir en una terraza.

NARANJA

29€

Bodega: La Natural

Origen: Empordà

Uva: Garnacha Blanca

Añada: 2025

Características: Vino de garnacha blanca fermentado con pieles.

Perfil: Fresco, aromático, sorprendentemente fácil de beber, el Orange que pone de acuerdo a todo el mundo.

BRISAT

MAS PERDUT

27€

Bodega: Mas Perdut

Origen: Penedés (Cataluña)

Uva: Xarel·lo Tinto, Malvasía de Sitges y Samsó Blanco

Añada: 2024

Características: Orange wine de gran intensidad aromática y carácter mediterráneo. Elaborado con variedades autóctonas y una marcada frescura en boca.

Perfil: En nariz aparecen notas de piel de naranja, almendra, hierbas aromáticas y flores silvestres. En boca es seco, fresco y vivo, con buena amplitud y volumen. Equilibrado y expresivo. Final intenso y persistente.

MEDIR

27€

Bodega: Rabassaires

Origen: Vallès Occidental (Cataluña)

Uva: Macabeo, Malvasía y Pensalet

Características: Vino de viñedos urbanos elaborado mediante fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable. Maceración prefermentativa entre 24 y 36 horas y crianza sobre lías hasta el embotellado en primavera. Sin clarificar ni filtrar.

Perfil: Fresco y elegante, de marcada esencia mediterránea. Aromático, con notas de fruta blanca y de hueso, toques florales, recuerdos minerales y un punto vegetal. En boca es fresco, sabroso y muy afrutado, con acidez equilibrada y un final de matices salinos.

THE NEW
WAVE GIRL

29€

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*.

NARANJAS INTERNACIONALES

RUFIA

31€

Bodega: Joao Tavares de Pina

Origen: Portugal.

Uva: Siria, Bical, Cerceal, Encruzado y Malvasía

Añada: 2021

Características: Agricultura regenerativa. Maceración prolongada.

Fermentación espontánea y sin clarificar.

Perfil: Fresco y profundo, con notas de fruta seca, hierbas mediterráneas y un toque terroso. Textura agradable y acidez marcada.

SWING

24€

Bodega: Bossanova

Origen: Abruzzo, Italia

Uva: Trebbiano Trebbiano

Añada: 2022

Características: Viñas sobre suelos arcillosos. Fermentación espontánea en depósitos de cemento vitrificado y crianza mínima de al menos 8 meses en cemento antes del embotellado. Producción limitada.

Elaboración que prioriza la expresión pura de la uva y del *terroir*

Perfil: Vino fresco y vibrante, con aromas de manzana verde, cítricos y notas florales sutiles. En boca es seco, tenso y preciso, buena acidez, textura limpia y un marcado carácter mineral. Final largo y elegante. Ideal para amantes de blancos gastronómicos, naturales y de gran finura.

VINOS ROSADOS

ES TREN

21€

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.

RIBAS

31€

Bodega: Bodegas Ribas

Origen: Consell (Mallorca)

Uva: Manto Negro y Syrah

Añada: 2023

Características: Bodega Ribas, fundada en 1711, es uno de los Grandes Pagos de España. Este es un rosado ecológico de viñas viejas, fermentado en acero para conservar frescura.

Perfil: Elegante y seco, con aromas de frutos rojos y pétalos de rosa. Equilibrado y ligero.

ROSAT 110

29€

Bodega: Vins Nadal

Origen: DO Binissalem (Mallorca)

Uva: Manto Negro

Añada: 2025

Características: Rosado mediterráneo con identidad mallorquina, fresco pero con cierta estructura, donde la fruta y el carácter floral se entrelazan con un punto goloso y envolvente.

Perfil: Delicado y sugerente. Aromas de fresa, frambuesa y pétalos de rosa con un ligero toque de caramelo. En boca es seco pero jugoso, con notas de pomelo y un fondo anisado que aporta frescura y elegancia.

MOOD

33€

Bodega: Chapi Wines

Origen: Chapinería (Madrid)

Uva: Aragón fino y Garnacha

Características: Vino rosado natural. Maceración con pieles fermentado en ánfora panzuda de 500l.

Perfil: Mood es rebelde y cambiante. Vino en constante mutación, de acidez punzante, que no busca definirse, sino explorar contradicciones.

Floral con toques especiados, largo, persistente y salino.

PANDA

35€

Bodega: La Natural

Origen: Maresme (Cataluña)

Uva: Chardonnay y Merlot (clarete)

Añada: 2022

Características: Entre los vinos de soif, los gluglú y con un punto gastronómico, por la delicadeza con los que está hecho. Chardonnay y Merlot de una misma finca. Las mejores uvas seleccionadas a mano, algunas pisadas como antaño, y una larga vinificación invernal fina al embotellamiento en la luna de abril.

VINOS TINTOS

TINTOS NACIONALES

AVA

31€

Bodega: Ava Vi

Origen: IGP Mallorca

Uva: Manto Negro

Añada: 2023

Características: Vendimia manual de variedades autóctonas. Fermentación, maceración y maloláctica en depósitos de acero. 6-8 meses en bodega de roble francés.

Perfil: Tinto mediterráneo lleno de carácter, con una riqueza de frutas rojas que captura el espíritu de nuestra tierra.

GORGOLLASSA

32€

Bodega: Can Majoral

Origen: DO Pla i Llevant (Mallorca)

Uva: Gorgollassa

Añada: 2023

Características: Recuperación de una variedad mallorquina casi desaparecida. Viñedos ecológicos en Algaida. Vendimia manual y fermentación con control de temperatura. Envejece entre 9 y 12 meses en fudres y barricas de roble francés, aportando estructura sin perder frescura ni elegancia.

Perfil: Tinto de color cereza madura, con reflejos violetas, aromas florales ligeros, fruta roja fresca. Suave, con acidez equilibrada, taninos finos y un final persistente. Recuerda a un Pinot Noir mediterráneo. Ideal para platos ligeros y para quienes buscan tintos elegantes y auténticos.

CA SES
ROSETES

35€

Bodega: Can Verdura Viticultors

Origen: DO Binissalem (Mallorca)

Uva: Callet

Añada: 2024

Perfil: Vino tinto jugoso, ligero y refrescante que presenta en nariz aromas a frutos rojos frescos con notas florales y especiadas. Con buena estructura y un final largo y fresco.

SIO

35 €

Bodega: Bodega Ribas

Origen: Vi de la Terra de Mallorca

Uva: Manto Negro, Syrah y Cabernet Sauvignon

Añada: 2023

Características: Bodega Ribas, fundada en 1711, es uno de los Grandes Pagos de España. Sio tiene crianza en barrica, lo que realza la elegancia y profundidad del vino.

Perfil: Tinto complejo y refinado. Aromas de fruta negra madura, especias y tostados sutiles. En boca es estructurado, sedoso y con largo recorrido.

ALBAFLOR
RESERVA

38€

Bodega: Vins Nadal

Origen: Binissalem (Mallorca)

Uva: Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

Añada: 2019

Características: Tinto de guarda que combina la tradición local con un perfil más internacional. La barrica aporta complejidad y profundidad sin perder la esencia de la uva autóctona.

Perfil: Notas de fruta negra madura, vainilla, cacao y tabaco. En boca es sedoso, amplio y envolvente, con un final largo donde se mezclan chocolate y especias dulces.

AN/2

44€

Bodega: Ànima Negra

Origen: Mallorca

Uva: Callet, Mantonegro y Syrah

Añada: 2023

Características: Vendimia manual, fermentación con levaduras autóctonas, fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero y cemento. Envejece en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

Perfil: Tipicidad, golosidad, personalidad, complejidad y elegancia. Rojo con tonos granates. Frutos rojos muy sazonados, notas mediterráneas, toque láctico y mineral.

RAF 110

55€

Bodega: Vins Nadal

Origen: Binissalem (Mallorca)

Uva: Mantonegro

Añada: 2022

Características: Tinto de carácter profundo y vocación gastronómica, donde la concentración de la fruta se equilibra con una crianza precisa y bien integrada. Expresa la intensidad del clima mediterráneo con elegancia, combinando potencia, finura y un marcado sentido de origen. Producción cuidada, buscando complejidad sin perder frescura ni definición.

Perfil: Complejo y potente. Aromas de fruta negra, cassis y notas minerales, envueltos en vainilla, café y chocolate. En boca es estructurado y elegante, con un final largo, sabroso y persistente.

JP

55€

Bodega: Jaume de Puntiro

Origen: DO Binissalem (Mallorca)

Uva: Manto Negro y Cabernet Sauvignon

Añada: 2018

Características: Agricultura ecológica, vinificación tradicional y crianza de 12 meses en barrigas.

Perfil: Potente y equilibrado. Fruta negra, especias dulces y un toque balsámico. Gran estructura, pero elegante.

ANGLIRU

38€

Bodega: Chapi Wines

Origen: Chapinería (Madrid)

Uva: Garnacha

Añada:

Características: Fermentación en ánfora panzuda, dos días de maceración con pieles. Crianza de 9 meses en ánfora y 6 meses en botella. 500 botellas. Inspirado en la subida al Angliru del Chava Jiménez en 1999.

Perfil: Frutal, muy bebible.

CERRO
NEGRO

31€

Bodega: Baldovar 923

Origen: DO Valencia

Uva: Mencía

Añada: 2023

Características: Mencía de montaña cultivada a casi 1.000 metros de altitud, con un perfil mediterráneo fresco y mineral.

Perfil: Mencía de altura con carácter mediterráneo. Fresco, floral y mineral, combina fruta roja madura, hierbas aromáticas y un paso elegante y vibrante. Un tinto jugoso, fino y muy gastronómico.

BRUTAL
BOBAL

31€

Bodega: Pigar

Origen: Utiel – Requena (Valencia)

Uva: Bobal

Añada: 2022

Características: Macerado con raspón 5-7 días, fermentado en acero inoxidable, con maloláctica y crianza sobre lías; sin sulfitos añadidos.

Perfil: Aromático y expresivo, con notas de frutos rojos y flores silvestres, frescura marcada, cuerpo medio y un equilibrio jugoso y fácil de beber.

LA CONRERIA
DE LES
BRUGUERES

35€

Bodega: La Conreria d'Scala Dei

Origen: Priorat (Cataluña)

Uva: Garnacha 60% y Syrah 40%

Añada: 2022

Características: Primera parte de la fermentación con levadura indígena. Crianza durante 10 meses en barricas de roble de 300 litros y en depósitos de acero inoxidable.

Perfil: Vino de color intenso, con mucha fruta en nariz, muy bien envuelta y respetada por la madera. Notas de especias y de hierbas mediterráneas. Carácter mineral marcado. Ligero y fresco.

LES FORQUES

24€

Bodega: Mas Candí

Origen: Penedés (Cataluña)

Uva: Monastrell (50%), Cabernet-Sauvignon, Sumoll, Mando y Mónica

Añada: 2023

Características: Primera maceración en frío de 24h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable.

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de 300l.

Perfil: Tinto mediterráneo, frutos negros y hierbas aromáticas, con toques especiados y balsámicos. Tanino fino, fresco y final jugoso y persistente.

COMUNICA

29€

Bodega: Celler Comunica

Origen: Montsant (Cataluña)

Uva: Garnacha Gris

Añada: 2020

Características: Viñedo de 30 años. Maceración de 5-18 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable. Crianza en huevo de polietileno durante 12 meses.

Perfil: Blanco de Garnacha Gris con carácter salino y mineral. Fruta de hueso discreta, textura suave y final seco y ligeramente amargo.

ACUSP

53€

Bodega: Castell D'Encusp

Origen: DO Costers del Segre (Cataluña)

Uva: Pinot Noir

Añada: 2021

Características: Viticultura de jardinería, alta densidad, suelos muy especiales y condiciones climatológicas extremas. Levadura salvaje y delicada elaboración. Acusp es el nombre de la montaña donde están situados los viñedos.

Perfil: Sutil y armonioso, con fruta roja crujiente, recuerdos de sotobosque y una acidez precisa que aporta gran finura.

ALCARAVAN

31€

Bodega: 5hormigas

Origen: Murcia

Uva: Monastrell

Añada: 2022

Características: Suelo arcilloso. Cultivo de secano y ecológico. Fermentación alcohólica en depósitos abiertos, maceración de 9 días y crianza de 6 meses en barricas usadas. Sin filtrado ni clarificado.

Perfil: 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.

CHEMA

35€

Bodega: Vinos Indar

Origen: Ciudad Real (Castilla La Mancha)

Uva: Tinto Velasco

Añada: 2024

Características: Natural. Vendimia manual. Maceración 7 días. Crianza de 6-8 meses en barrica de roble francés.

Perfil: Acidez brutal. Muy frutal.

MONTE-
HIGUERA

29€

Bodega: Alberto Calleja Viticultor

Origen: Vino de la Tierra de Castilla (Toledo)

Uva: Tempranillo

Añada: 2023

Características: Maceración semicarbónica en tinajas de barro y barrigas francesas de 500l. Solo 6775 botellas.

Perfil: Fresco, carácter floral, taninos suaves. Notas de violetas y pétalos azules, fresa silvestre y frambuesa. Final limpio y agradable.

ATTECA
ARMAS

49€

Bodega: Viñas Familia Gil

Origen: DO Calatayud (Aragón)

Uva: Garnacha

Añada: 2022

Características: Uvas de viñas viejas de suelos pedregosos de pizarra, en altitud, cosechadas a mano y elaboradas meticulosamente para dar un vino muy sofisticado y elegante.

Perfil: Color vivo y vibrante, intensos sabores de arándanos con recuerdos de frambuesas que persisten en un largo final de boca.

SIMPLE

33€

Bodega: Pablo Soldavini

Origen: Ribeira Sacra

Uva: Mencía (principal) y merenzao, brancellao, caiño y garnacha tinta

Añada: 2024

Características: Viticultura respetuosa en laderas de fuerte pendiente, vendimia manual y fermentación espontánea. Elaboración de mínima intervención para preservar pureza y carácter atlántico.

Perfil: Tinto fresco y delicado. Aromas de fruta roja crujiente y notas herbáceas sutiles. Boca fluida, acidez viva, tanino fino y final largo.

LAS ELADIAS

25€

Bodega: Henrique de Benoit

Origen: Rioja

Uva: Tempranillo, garnacha y viura

Añada: 2022

Características: Viñedos plantados en 1945 en Labastida. Vendimia manual y selección en la viña. Despalillado en bodega, fermentación espontánea con levaduras salvajes. Trasiego a fudres de roble francés y americano. Ensamblado en tina de barro y crianza 12 meses.

Perfil: Carácter vibrante. En nariz podemos encontrar grosella y zarzamora, con recuerdos a romero y un fondo de especias. Tanino amable con final a tiza, propio de Labastida.

SANGARIDA
PICO TUERTO

42€

Bodega: Bodega del Abad

Origen: DO Bierzo (León)

Uva: Mencía

Añada: 2020

Características: Edición limitada de 3.950 botellas procedentes de viñedos viejos situados en laderas de pizarra y suelos pobres. Elaborado con selección parcelaria y crianza en barricas de roble.

Perfil: Elegante y fresco, con intensa expresión de fruta roja madura, notas florales, hierbas de monte y un marcado carácter mineral. Jugoso, equilibrado, tanino fino, buena acidez y final largo y persistente.

LA BRECHA

30€

Bodega: La Brecha

Origen: DO Ribera del Duero

Uva: Tinto Fino

Añada: 2019

Características: Suelo arcillo-calcáreo. Vinificación con uva entera, maceración de 2 meses en depósitos abiertos y un tinto de roble. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. Crianza 12 meses en un tino y barricas de roble.

Perfil: Fruta negra madura sin pesadez, especia dulce, balsámicos; tanino presente pero pulido. Boca amplia, final largo y mineral.

TINTOS INTERNACIONALES

JEAN-MARC
BURGAUD

35€

Bodega: Jean-Marc Burgaud

Origen: Beaujolais-Lantigné

Uva: Gamay

Añada: 2024

Características: Vendimia manual de viñas situadas en suelos graníticos y arcillosos, maceración semicarbónica tradicional y crianza en depósitos neutros para respetar la expresión del terruño granítico.

Perfil: Beaujolais elegante y jugoso. Destacan la cereza roja, frambuesa y notas florales. Boca fresca, estructurada y con tanino sedoso.

L'ULTIM

32€

Bodega: Gilles Troullier

Origen: Rosellón (Francia)

Uva: Syrah

Añada: 2023

Características: 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.

Perfil: Syrah ligera y fresca, fácil de beber. Agradará a quien le gusten los clásicos, pero en versión natural, más auténtica y singular.

LE FRUIT DU HASARD

32€

Bodega: Domaine Du Possible

Origen: Rosellón (Francia)

Uva: Cariñena y Syrah

Añada: 2023

Características: Vino natural. La Estrella del Fenolleda (el corazón de las Corberas), una zona medio montañosa donde esta cariñena sale fresca y ligera y al mismo tiempo con su toque verde y batallante característico.

LA PUBILLA

32€

Bodega: La Natural (colaboración con Gilles Troullier)

Origen: Rosellón (Francia)

Uva: 2022

Añada: Cariñena y Muscat

Historia: La Pubilla era una chica joven y heredada obligada a casarse con el heredero. La Natural cambia la historia: La Pubilla se ha casado con quien ha querido: la Muscat. Esta Pubilla es mayor y experimentada, desprende la sabiduría de una vida que ha disfrutado y resistido. Esta Pubilla es una Cariñena vieja que se ha juntado con la Muscat.