CUVÉE 3000

NUESTRA SELECCIÓN

CATÁLOGO
2026

VINOS NACIONALES

CATÁLOGO
2026

LA RURAL

España, Cataluña, Alt Camp, Santes Creus

NATURAL



La Rural Macabeu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de viñas de más de 25 años	cal, arcilla, orientación norte y sur, altitud de 316 m	vendimia manual, despalillado, maceración de 5 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, control temperatura, contacto con las pieles de 5 días, prensado suave	en un depósito de fibra de vidrio	Alcohol: 9,74 %, Ph: 3,49, SO2: 4, Azúcar residual: <0,3 g/l



2024	50801	75 CL	9,10 €
2023	50801	75 CL	8,90 €

La Rural Parellada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada de viñas de más de 40 años	arcillo-calcáreo, 337 m de altitud,	vendimia manual, despalillado, maceración carbónica de 15 días con pieles en un tanque de fibra, prensado suavemente, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	en el mismo tanque de fibra, embotellado sin filtrar y sin sulfitos añadidos	Alcohol: 10 %, Ph: 3,57, SO2: 7, Azúcar residual: <0,3 g/l



2023	50810	75 CL	9,05 €

La Rural Claret

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (80%), Sumoll (10%) y Ull de llebre (10%) de viñas de 28 años	cal, arcilla, piedra de río, orientación norte y sur, altitud 315 m a 400 m	vendimia manual, despalillado, maceración de 3 días, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, control de temperatura, contacto con las pieles de 6 días, prensado suave	en un depósito de fibra de vidrio	Alcohol: 10,3 %, Ph: 3,53, SO2: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l



2024	50806	75 CL	9,50 €
2023	50806	75 CL	9,30 €

LA RURAL

España, Cataluña, Alt Camp, Santes Creus

NATURAL

La Rural Sumoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll de viñas de más 56 años	cal, arcilla, orientación este-oeste, altitud 422 metros	vendimia manual, despalillado, maceración y fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, control temperatura, contacto con las pieles de 2 días, prensado suave	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12,26 %, Ph: 3,38, SO2: 6, Azúcar residual: <0,3 g/l



2023	50809	75 CL	10,90 €
2022	50809	75 CL	10,65 €

La Rural Ull de Llebre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (Ull de llebre) (90%) y Garnacha tinta (10%) de viñas de más de 25 años	cal, arcilla, piedra de río, orientación sur-este, altitud 408 metros	vendimia manual, despalillado, maceración y fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, control temperatura, contacto con las pieles de 3 días, prensado suave	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 10,87 %, Ph: 3,76, SO2: 9, Azúcar residual: <0,3 g/l



2023	50808	75 CL	10,90 €
2022	50808	75 CL	10,65 €

La Rural Vinyater

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Vinyater de viñas de más de 50 años	cal, arcilla, orientación sur-este, altitud 284 metros	vendimia manual, despalillado, maceración y fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, control temperatura, contacto con las pieles de 4 días, prensado suave	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 9,26 %, Ph: 3,42, SO2: 5, Azúcar residual: <0,3 g/l



2024	50804	75 CL	10,90 €

La Rural Garnacha rosada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de una viña de 6 años	cal, arcilla, piedra de río, orientación norte y sur, altitud 317 metros	vendimia manual, despalillado, maceración y fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, control temperatura, contacto con las pieles de 4 horas, prensado suave	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 10,26 %, Ph: 3,34, SO2: 5, Azúcar residual: <0,3 g/l



2024	50807	75 CL	10,90 €

LA RURAL

España, Cataluña, Alt Camp, Santes Creus

NATURAL

La Rural Moscatel d'Alexandria

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel d'Alexandria de viñas de 8 años	cal, arcilla, piedra de río, orientación norte y sur, altitud 340 metros	vendimia manual, uva despalillada, maceración 3 días y fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, control de temperatura a 21°, prensado suave	en un depósito de fibra	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,51, SO2: 3, Azúcar residual: <0,3 g/l



2025	50803	75 CL	10,90 €
2024	50803	75 CL	10,90 €

La Rural Yellow

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (50%), Moscatel de Alejandría (30%), Xarel·lo vermell (15%) y Vinyater (5%) de viñas de 10 años	arcillo-calcáreo con piedras de río, exposición norte-sur, 340 m de altitud	vendimia manual, despalillado, maceración de 6 días en un depósito de acero inoxidable, infusión sin prensar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a 21°	en un depósito de fibra de vidrio	Alcohol: 10,25 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50811	1 L	10,95 €

La Rural Malvasía de Sitges

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía de Sitges de viñas de 10 años	cal, arcilla, orientación sur este, altitud 363 metros	vendimia manual, despalillado, maceración y fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, control temperatura, contacto con las pieles de 3 días, prensado suave	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11,35 %, Ph: 3,16, SO2: 5, Azúcar residual: <0,3 g/l



2024	50805	75 CL	12,35 €

TUETS

España, Cataluña, Alt Camp, El Pont d'Armentera

NATURAL



Tuets Tot blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chenin blanc (80%) y Garnacha blanca (20%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual de todas las variedades juntas de las diferentes parcelas, uva con grano entero sin raspón, ensamblaje en depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado después de 7 días en depósito con sombrero estático	8 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	54001	75 CL	8,05 €

Tuets Tot rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Parellada, Macabeo, Garnacha blanca, Chenin blanc, Tempranillo y Syrah	arcillo-calcáreo	todas las variedades vendimiadas al mismo día en diferentes parcelas, despalilladas y metidas en el mismo depósito de acero inoxidable durante 1 día y prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54003	75 CL	8,05 €

TUETS

España, Cataluña, Alt Camp, El Pont d'Armentera

NATURAL

Tuets Tot tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (50%) y Tempranillo (50%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, la mitad con grano entero sin rapa y la otra mitad prensado directo, ensamblaje, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, prensado después de 7 días en depósito con sombrero estático	9 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	54002	75 CL	8,05 €
2023	54002	75 CL	8,05 €

Tuets Ancestral Moscatel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado y maceración con las pieles durante 1 día, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, método tradicional	embotellado a densidad 1002, degüelle 6 meses después de la vendimia	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	54008	75 CL	10,95 €

Tuets Panxu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo (Ull de Llebre)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, uva entera (sin despalillar), maceración de 6 días, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	8 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54005	75 CL	10,95 €

Tuets Parellada brisada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado y todas las pieles en ánfora, dos semanas de maceración con sombrero estático y prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en ánfora	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54004	75 CL	10,95 €

TUETS

España, Cataluña, Alt Camp, El Pont d'Armentera

NATURAL

Tuets Tot Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Parellada (95%) y Moscatel de Alejandría (5%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado y maceración con las pieles durante 1 día, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, método tradicional	degüelle 6 meses después de la vendimia	Alcohol: 10 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	54007	75 CL	10,95 €
2023	54007	75 CL	10,95 €

Tuets Brutal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Parellada brisada (50%), Tempranillo (Ull de Llebre) (30%) y Moscatel de Alejandría (20%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración carbónica para el Tempranillo y el Moscatel, ensamblaje de todo, 13 días de maceración con sombrero estático en un depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en un depóstio de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	54009	75 CL	14,60 €

Tuets Garnacha brisada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca	arcillo-calcáreo	vendimia manual, 100% despalillado, todas las pieles en ánfora, maceración con las pieles durante 3 semanas con sombrero estático, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en ánfora	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54006	75 CL	14,60 €

Tuets Etern vino dulce

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	arcillo-calcáreo	vendimia manual, mosto de la uva hervido, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	en damajuanas al aire libre durante 2 años	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54010	50 CL	19,00 €

CYCLIC BEER FARM

España, Cataluña,
Barcelona, La Sagrera

NATURAL



Cyclic Beer Farm Grisette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malta: Belgian Pilsen Bio (85%), Belgian malta de trigo (15%). Lúpulo: Perle, Hallertauer Tradition.		Estilo Clásico. Levadura Mezcla-Farmhouse.		Alcohol: 3,8 %



79701	75 CL	4,60 €	
79701	33 CL	2,30 €	

Cyclic Beer Farm Saison - 75 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malta: 100% Belgian Pilsen Bio. Lúpulo: Perle, Hallertauer Tradition, Hersbrucker Spat.		Estilo Clásico. Levadura Mezcla-Farmhouse.		Alcohol: 5,5 %



79702	75 CL	5,00 €	
79702	33 CL	2,45 €	

Cyclic Beer Farm Xino Xano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malta: Belgian Pilsen Bio (50%), Belgian malta de trigo (25%), copos de trigo (25%). Lúpulo: HBC 431		Estilo Berliner Weisse Dryhopped. Levadura Lactobacillus Plantarum y Mezcla-Farmhouse.		Alcohol: 4 %



79703	75 CL	5,60 €	
79703	33 CL	2,80 €	

CYCLIC BEER FARM

España, Cataluña, Barcelona, La Sagrera

NATURAL

Cyclic Beer Farm Jamaica - 33 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malta: Pilsen Belga eco, Aroma, Cara. Flores de hibiscus eco y piel y zumo de naranjas agrias del huerto eco.		Ácida con flores de hibiscus y naranja.		Alcohol: 5,5 %



79717	33 CL		2,85 €

Cyclic Beer Farm Garnacha de Vinyes Tortuga - 33 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
cerveza ácida con pieles de Garnacha ecológica de Vinyes Tortuga		malta de cebada, agua, uva, lúpulo, azúcar de remolacha*, y levadura, 13 días de maceración de las pieles en base ácida, sin filtrar y sin pasteurizar		Alcohol: 9,2 %



79724	33 CL		3,50 €

Cyclic Beer Farm Pansa blanca de l'Oriol

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
cerveza ácida con pieles de Pansa Blanca (Xarel·lo) ecológica de Oriol Artigas		malta de cebada, agua, uva, lúpulo, azúcar de remolacha, y levadura, 8 días de maceración de las pieles en base ácida, sin filtrar y sin pasteurizar		Alcohol: 6,1 %



2025	79725	33 CL		3,50 €

Cyclic Beer Farm Sumoll de Pol - 33 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
cerveza ácida con pieles de Sumoll ecológica de Pol Ansdnes		malta de cebada, agua, uva, lúpulo, azúcar de remolacha, y levadura, 11 días de maceración de las pieles en base ácida, sin filtrar y sin pasteurizar		Alcohol: 6,7 %



79726	33 CL		3,50 €

CYCLIC BEER FARM

España, Cataluña, Barcelona, La Sagrera

NATURAL

Cyclic Beer Farm Xarel·lo de Cyclic

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
cerveza ácida con pieles de Xarel·lo ecológico		malta de cebada, agua, uva, lúpulo, azúcar de remolacha, y levadura, 8 días de maceración de las pieles en base ácida, sin filtrar y sin pasteurizar		Alcohol: 5,5 %



2025		79727	33 CL	3,50 €

Cyclic Camaradas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ull de Llebre, Sumoll y Parellada	arcillo-calcáreo en Mas Llorenç y Cal Garrigó	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas		Alcohol: 10,7 %



2021		79720	75 CL	5,85 €

Cyclic Beer Farm Beets

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malta: Pilsen belga eco		Base ácida envejecida en barrica. Acida con remolacha.		Alcohol: 5,5 %



AHORA NO DISPONIBLE		79706	75 CL	6,00 €

Cyclic Beer Farm Xarel·lo de Cyclic

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malta: Pilsen blega eco. Pieles de uva Xarel·lo.		Base ácida macerada con pieles de uva Xarel·lo y madurada en barrica.	13 meses en barrica	Alcohol: 7,4 %



		79719	75 CL	7,90 €

Cyclic Swallows

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	arcillo-calcáreo en Cal Garrigó / Alt Camp	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas		Alcohol: 10,4 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	79721	75 CL	8,60 €

CYCLIC BEER FARM

España, Cataluña, Barcelona, La Sagrera

NATURAL

Cyclic Tamri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat	arcillo-calcáreo en La Conca de Barberà	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas		Alcohol: 9,6 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021 | 79722 | 75 CL | 8,60 €

Cyclic Beer Farm Xarel·lo d'en Joan Rubió

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malta: Belgian Pilsen Bio. Xarel·lo de Joan Rubió.		Estilo ácida con pieles de uva. Levadura Maezla de la casa, mezcla de Lactobacillus y funky blend. Segundo uso de las pieles de uva Xarel·lo de Joan Rubió (Cal Tiques)		Alcohol: 6,1 %



AHORA NO DISPONIBLE | 79704 | 75 CL | 10,25 €

Cyclic y Antoine Lienhardt Aligoté/Parellada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Aligoté (88%) de Antoine Lienhardt y Parellada (12%) de Cyclic	arcillo-calcáreo	prensado directo del Aligoté 2022, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de 228 l, maceración de una semana de la Parellada 2021, con la cual se hicieron los rellenos durant la crianza	2 años en barrica de roble, más 18 meses en botella, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



AHORA NO DISPONIBLE | 79728 | 75 CL | 22,10 €

CELLER JORDI LLORENS

España, Cataluña,
Conca de Barberà,
Blancafort

NATURAL



Llorens Garrut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell	lutitas carbonatadas y areniscas calcáreas	despalillado total, maceración de 4 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24917	75 CL	10,30 €

Llorens Atikete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (50%),Cabernet-Sauvignon (20%), Syrah (25%) y Bobal (5%)	lutitas carbonatadas y yesos	despalillado parcial, maceración de 2 semanas, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de roble de 400 l del 2003, otras del 2006 de 225 l	Alcohol: 15,5 %, Ph: 3,48, SO2: 5, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24905	75 CL	12,85 €

Llorens Blankaforti

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (25%), Cabernet-Sauvignon (25%), Syrah (25%) y Parellada (25%)	lutitas carbonatadas marrón oscuro y areniscas calcáreas, y margas rojas y yesos	despalillado parcial, maceración de 2 semanas, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas	6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	24902	75 CL	11,30 €

CELLER JORDI LLORENS

España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

NATURAL

Llorens Tosut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (50%) y Syrah (50%)	arcillo-calcáreo	despalillado parcial, maceración de 2 semanas, fermentación alcohólica en depóstios abiertos con levaduras autóctonas	6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	24916	75 CL	11,60 €
2022	24916	75 CL	11,30 €

Llorens Blan 5·7

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu y Parellada	lutitas carbonatadas y guijarros de areniscas calcáreas	maceración de una semana, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas	6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24901	75 CL	11,60 €

Llorens Blan d'Anzera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (90%) y Moscatel (10%)	lutitas carbonatadas y areniscas calcáreas, donde destaca la presencia de elementos groseros, 438 m de altitud, precipitación anual: 338 l/m², temperatura media: 15,0 °C, amplitud térmica media anual: 12,7 °C, 46 días con heladas	maceración de 4 días, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas	6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l



2025	24904	75 CL	12,85 €
2022	24904	75 CL	12,85 €
2021	24904	75 CL	11,70 €

Llorens Brutalment

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta y Syrah (90%), Sumoll blanco, Sumoll tinto, Moscatel	arcillo-calcáreo, parcela La Cova a 600 m de altura	sin despalillar, maceración de 2 semanas, solo mosto flor, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas	6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24907	75 CL	12,85 €
2021	24907	75 CL	11,70 €

CELLER JORDI LLORENS

España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

NATURAL

Llorens Si Si Macabeu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu y Parellada	arcillo-calcáreo	maceración de 7 días, también con pieles de Garnacha tinta y Syrah, en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas	6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	24913	75 CL	12,20 €

Llorens Cristina

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	arcillo-calcáreo	maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	6 meses en botella con sus lías finas, degollado	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	24915	75 CL	12,85 €

Llorens Parellada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	arcillo-calcáreo	maceración de 7 días, fermentación alcohólica en un depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	6 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	24911	75 CL	12,85 €

ESCODA SANAHUJA

España, Cataluña, Conca de Barberà, Prenafeta - Montblanc

NATURAL



Escoda-Sanahuja Els Bassotets

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca y gris (70%), Macabeu y Parellada (30%)	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, embotellado sin filtrar ni clarificar	10 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: 15, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	02307	75 CL	12,45 €

Escoda-Sanahuja Nas del Gegant

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet franc (30%), Garnacha (30%), Cariñena (20%), Merlot (20%)	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado sin filtrar, ni clarificar, ni estabilizar	10 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: 13, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	02305	75 CL	12,45 €
2023	02305	75 CL	12,15 €

Escoda-Sanahuja Nas del Gegant rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat	arcillo-calcáreo	sangrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado sin filtrar, ni clarificar, ni estabilizar	8 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,39, SO2: 8, Azúcar residual: <2 g/l



2025	02313	75 CL	12,45 €
2023	02313	75 CL	12,15 €

ESCODA SANAHUJA

España, Cataluña, Conca de Barberà, Prenafeta - Montblanc

NATURAL

Escoda-Sanahuja Coll del Sabater

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet franc (80%) y Parellada (20%)	arcillo-calcáreo	maceración de las dos variedades juntas durante 5-6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas	7 meses en ánforas con sus lías totales, más 6 mese en botella	Alcohol: 14,4 %, SO2: 13, Azúcar residual: 0,4 g/l



2024	02302	75 CL	16,45 €

Escoda-Sanahuja La Llopetera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	limoso-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado sin filtrar, ni clarificar, ni estabilizar	6 meses en barrica de roble francés	Alcohol: 13 %, Ph: 3,20, SO2: <4, Azúcar residual: 0,1 g/l



2023	02304	75 CL	16,45 €

Escoda-Sanahuja Les Paradetes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (60%) y Garnacha (40%)	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de unos 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: 19, Azúcar residual: <0,2 g/l



2023	02303	75 CL	16,80 €
2022	02303	75 CL	16,45 €

Escoda-Sanahuja Els Bassots

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	arcillo-calcáreo	despalillado total, maceración de 10 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una ánfora grande	7-8 meses en una ánfora grande	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,15, SO2: 9, Azúcar residual: 0,10 g/l



2024	02301	75 CL	16,80 €

ESCODA SANAHUJA

España, Cataluña, Conca de Barberà, Prenafeta - Montblanc

NATURAL

Escoda-Sanahuja Brutal blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll blanc	arcillo-calcáreo	despalillado total, maceración de 9-10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, sin sulfuroso añadido	6 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	02310	75 CL	17,20 €

Escoda-Sanahuja Mas del Gaio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Perellada (50%), Garnacha blanca (25%), Macabeu de 100 años (25%)	arcillo-calcáreo	maceración de 8-10 días, fermentación alcohólica en ánfora con levaduras autóctonas	8 meses en ánfora con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: 14, Azúcar residual: <0,2 g/l



2023	02309	75 CL	21,20 €

Escoda-Sanahuja Carmen

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet franc	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, 25 días de maceración, sin filtrar ni clarificar	24 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 14,7 %, Ph: 3,72, SO2: 14, Azúcar residual: <0,2 g/l



2023	02317	75 CL	29,20 €

Escoda + Mendall ¿Vamos? ¡Vamos!

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	arcillo-calcáreo en la Conca de Barberà (Escoda) y Tierre Alta (Mendall)	prensado directo de una parte (25%) y maceración de 4-5 días para el resto, vinificación por separado y posterior ensamblaje en una pequeña ánfora de la bodega de Joan-Ramon Escoda	7 meses en ánfora	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	02306	MAGNUM	36,50 €
2022	02306	MAGNUM	35,75 €

ESCODA SANAHUJA

España, Cataluña, Conca de Barberà, Prenafeta - Montblanc

NATURAL

Escoda-Sanahuja Vamos, Vamos, Vamos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet franc (30%), Garnacha (30%), Cariñena (20%), Merlot (20%)	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado sin filtrar, ni clarificar, ni estabilizar	10 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,39, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	02318	MAGNUM	48,20 €

SUCCÉS VINÍCOLA

España, Cataluña,
Conca de Barberà,
Montblanc

NATURAL



Succès Vinícola Experiència blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	elaborado con 5 viñedos de parellada vieja de entre 40 y 60 años situadas a 450m de altura con terreno arcillo-calcáreo	macerado durante 15 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación espontánea con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica, sin proceso de clarificación	embotellado después del invierno y finalmente envejecido un año en botella	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	49001	75 CL	6,80 €

Succés Vinícola La Cuca de Llum tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat de viñas de entre 40 y 70 años	arcillo-calcáreo, 450 m de altitud	maceración de 20 días y posterior prensado, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica, sin proceso de clarificación	la mitad en depósitos de acero inoxidable, la otra mitad de en depósitos de fibra de vidrio, embotellado después del invierno y finalmente envejecido en botella	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49003	75 CL	6,80 €

Succés Vinícola La Trompa rojo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat de la viña Les Ferrioles	arcillo-calcáreo, situada a 500 m de altitud	maceración de 24 horas y posterior prensado, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica	embotellado después del invierno sin clarificar	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	49004	75 CL	6,80 €

SUCCÉS VINÍCOLA

España, Cataluña, Conca de Barberà, Montblanc

NATURAL

Succés Vinícola Patxanga rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat de viñas de 60 años	arcillo-calcáreo, viñedos situados a 450 m de altitud	prensado de uva entera, fermentación alcohólica espontánea con las levaduras autóctonas, fermentación maloláctica, sin proceso de clarificación	embotellado después del invierno	Alcohol: 11,7 %, Ph: 3,45, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	49002	75 CL	7,10 €

Succès Vinícola El Prat blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	Viña El Prat situada en Cabra del Camp a 520m de altura con terreno arcillo-calcáreo.	Maceración de 7 días con piel y raspón y posterior prensado. Fermentación espontánea con las levaduras autóctonas, fermentación maloláctica, sin proceso de clarificación. Fermentación en depósitos de acero inoxidable	Embotellado después del invierno y finalmente envejecido en botella.	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49005	75 CL	9,80 €
2022	49005	75 CL	9,80 €

Succés Vinícola Feedback tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
50% Trepat, 50% Cabernet Sauvignon	Trepat de 70 años situado en Barberà de la Conca y cabernet de 30 años situado a 700m en Cabra del campo.	Co-fermentación de ambas variedades en depósitos de acero inoxidable y maceración de 15 días. Fermentación espontánea con las levaduras autóctonas, fermentación maloláctica, sin proceso de clarificación.	Posterior envejecimiento en botas de 500 y 600L durante 14 meses.	Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	49007	75 CL	10,70 €

Succés Vinícola El Mentider tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat	Viñedos de más de 80 años con terreno arcillo-calcáreo.	Maceración de 25 días y posterior prensado. Fermentación espontánea con las levaduras autóctonas, fermentación maloláctica, sin proceso de clarificación.	Fermentación en depósitos en acero inoxidable y posterior envejecimiento en botas de 500 y 600L durante 10 meses. Embotellado y envejecido en botella.	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	49006	75 CL	13,30 €

SUCCÉS VINÍCOLA

España, Cataluña, Conca de Barberà, Montblanc

NATURAL

Succès Vinícola El Pedregal blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada de un viñedo plantado en los años 50	piedra caliza, grava y canto rodado en la viña "El Pedregal" en Cabra del camp a más de 640 m de altitud	vendimia manual, despalillado, prensado, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con las levaduras autóctonas solo con el mosto flor (el mosto conseguido antes del prensado) en depósitos de acero inoxidable	aproximadamente 6-8 meses en depósitos de acero inoxidable antes del embotellado, después se reposa en botella	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	49008	75 CL	19,50 €
2020	49008	75 CL	19,50 €

Succés Vinícola El Solà

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat de un viñedo plantado en 1900 en Serral	arcilla blanca con un elevado contenido de carbonato de cal, 480 m de altitud, cultivo ecológico	vendimia manual, despalillado, maceración con las pieles y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable durante 25 días, prensado	14 meses en el bocoy (un tipo de barrica) más grande posible, siempre dependiendo de los litros obtenidos en esa añada	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	49010	75 CL	21,60 €

Succés Vinícola El Corrià tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat	Viña El Corrià plantada en 1936 en Barberà de la Conca. Un viñedo que estuvo abandonado 7 años y que en 2017 recuperaron.	Maceración de 20 días con raspón y posterior prensado. Fermentación espontánea con las levaduras autóctonas, fermentación maloláctica, sin proceso de clarificación.	Fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior envejecimiento en bota de 225L durante 14 meses. Embotellado y posteriormente envejecido en botella.	Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	49009	75 CL	38,35 €

CASA PARDET

España, Cataluña,
Costers del Segre,
Verdú - Lleida

NATURAL



Casa Pardet 4 Corrals Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (50%) y Macabeu (50%)	arcillo-calcáreao	vendimia manual, maceración pelicular de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,21 %, SO2: <7



2022	28813	75 CL	10,75 €

Casa Pardet 4 Corrals Blanc Anfora

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (50%) y Macabeu (50%)	arcillo-calcáreao	vendimia manual, maceración pelicular de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora	en ánfora	Alcohol: 12,21 %, SO2: <7



2022	28814	75 CL	10,75 €

Casa Pardet MAC

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu				Alcohol: 10,5 %, SO2: <9, Azúcar residual: <2 g/l



2021	28812	75 CL	10,75 €

CASA PARDET

España, Cataluña, Costers del Segre, Verdú - Lleida

NATURAL

Casa Pardet Blanquet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (50%) y Chardonnay (50%)	arcillo-calcáreo, muy pedregoso	despalillado total, maceración de 4 días, prensado y encubado de la Chardonnay en un depósito de acero inoxidable y de la Macabeu en ánforas	10 meses en un depósito de acero inoxidable y ánforas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 7, Azúcar residual: <0,5 g/l



2019		28809	75 CL	12,15 €

Casa Pardet Roiget

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat	arcillo-calcáreo, muy pedregoso	prensado directo de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas		



2021	AHORA NO DISPONIBLE	28810	75 CL	12,15 €

Casa Pardet Rosé TP Ánfora

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat	arcillo-calcáreo, muy pedregoso	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora	10 meses en ánfora	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	28811	75 CL	13,60 €

L'HEREU

España, Cataluña,
Costers del Segre,
Seró - Lleida



Flor de Grealó

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (40%), Syrah (30%), Cabernet Sauvignon (30%)	arcilla blanca, orientación noroeste y noreste	selección de las fincas, maceración prefermentativa en frío (3-4días), maceración 30-35 días con pigeages	12 meses en barrica de roble francés de 300l	Alcohol: 14 %, Ph: 3,89, Azúcar residual: 0,48 g/l



2009	06002	75 CL	12,15 €

CELLER MARTÍ FABRA

España, Cataluña, Empordà, Sant Climent Sescebes



Martí Fabra Verd Albera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (40%), Macabeo (25%), Moscatel (25%), Cariñena blanca (5%) y Chardonnay (5%)	granito	vendimia manual, prensado directo, la eliminación de impurezas se realiza por simple decantación y la fermentación se realiza en depósitos de hormigón donde el vino se mantiene a temperatura baja y controlada	9 meses con las lías en los mismos depósitos subterráneos	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	55403	75 CL	6,40 €

Martí Fabra l'Oratori

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (40%), Merlot (20%), Cariñena (5%), Cabernet Sauvignon (5%), Ull de Llebre (Tempranillo, 5%) y Syrah (10%)	pobre de pizarra y granito	vendimia manual, fermentación en depósitos de hormigón con temperatura controlada	12 meses en depósitos subterráneos de hormigón	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	55401	75 CL	6,75 €
2024	55401	75 CL	6,65 €

Martí Fabra Masia Carreras Els Còdols

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de una sola parcela	extremadamente pedregoso, entre cantos rodados en la orilla del Anyet y en los pies de la Albera	fermentación alcohólica en tinas de hormigón	9 meses sobre lías en las mismas tinas subterráneas	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

2025	55408	75 CL	8,25 €

CELLER MARTÍ FABRA — España, Cataluña, Empordà, Sant Climent Sescebes

Martí Fabra Flor d'Albera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría	pobre de pizarra y granito	vendimia manual con cajas de 15 kg, prensado suave, decantado, fermentación en depósitos subterráneos de hormigón	12 meses en barricas de roble francés de 225 l	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	55404	75 CL	9,45 €
2023	55404	75 CL	9,45 €

Martí Fabra Vinyes Velles tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (44%), Garnacha (37%) y Cabernet Sauvignon (19%) de viñas de entre 40 y 80 años	pobre de pizarra y granito	vendimia manual con cajas, fermentación en depósitos de hormigón con control de temperatura	12 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 15 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	55402	75 CL	9,90 €

Martí Fabra Masia Pairal Garnatxa 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca y rosada		cofermentación de las dos variedades	7 años en botas de 500 l, después pasa a una solera conservada en toneles de más de tres generaciones de antigüedad	Alcohol: 16 %

2025	55407	75 CL	12,00 €

Martí Fabra Masia Carreras blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena blanca (40%), Garnacha blanca (30%), Cariñena (15%), Garnacha negra (10%) y Picapoll (5%) de viñas centenarias	granítico	cofermentación de todas las variedades	12 meses sobre sus lías en barricas de roble francés de 225 l	Azúcar residual: <2 g/l

2024	55405	75 CL	16,95 €

CELLER MARTÍ FABRA

España, Cataluña, Empordà, Sant Climent Sescebes

Martí Fabra Masia Carreras tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena de viñas centenarias de un viñedo documentado desde el siglo 15	extremadamente pobre de pizarra y sauló (arena granítica), rendimiento bajo del viñedo	fermentación en antiguas depósitos subterráneas de hormigón	9 meses en antiguas tinas subterráneas de hormigón y luego 12 meses en barricas de roble francés de 225 l	Alcohol: 15 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	55406	75 CL	16,95 €

TROÇ D'EN ROS

España, Cataluña,
Empordà, Capmany

NATURAL



Troç d'en Ros Rock & Ros Xarel·lo espumoso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	aluvial, con guijarros y arena	método tradicional (primera fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas 100% acabada, más una segunda fermentación en botella con la ayuda de mosto sin fermentar)	en rima sobre sus lías	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2014 AHORA NO DISPONIBLE 20311 75 CL 9,60 €

Troç d'en Ros Rock & Ros Claret de Samsó

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena negra (50%) y Cariñena blanca (50%)	aluvial con presencia de arcilla	maceración de 5 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019 20309 75 CL 13,50 €

Troç d'en Ros Rock & Ros Vermentino brisat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Vermentino	aluvial, con guijarros y arena	maceración con los pieles de 21 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019 20310 75 CL 13,50 €

TROÇ D'EN ROS

España, Cataluña, Empordà, Capmany

NATURAL

Troç d'en Ros La Bèstia Blanca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Xarel-lo	pizarra con cuarzo	fermentación espontanea alcohólica con levaduras autóctonas		Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	20306	75 CL	17,90 €
2018	20306	75 CL	16,55 €

Troç d'en Ros La Bèstia Negra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Samsó y Garnacha tinta	pizarra con cuarzo	fermentación espontanea alcohólica con levaduras autóctonas	en barrica de roble usada	Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	20307	75 CL	17,90 €
2018	20307	75 CL	19,50 €

Troç d'en Ros Rock & Ros Colera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena, Garnacha, Garnacha gris, Picapolla, Muscat de un viñedo en coplantación más de 100 años	pizarra con cuarzo	uva entera, maceración pelicular conjunta de 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	20308	75 CL	19,95 €
2021	20308	75 CL	19,50 €

VINYES TORTUGA

España, Cataluña,
Empordà, Rabos

NATURAL



Fruita Analogica Stop Making Sense ROSADO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Marselan, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Viognier y Roussanne de un viñedo en coplantación	pizarra	prensado directo de todas las vareidades, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en los antiguos depósitos de hormigón de la cooperativa de Rabos	6 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023		41717	75 CL	7,90 €

Fruita Analogica A Whole Lotta Love

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (55%) y Merlot (45%)	pizarra	Garnacha despalillada y macerada durante 4 días. Merlot maceración carbónica de 3 días y crianza en fudres		Alcohol: 12,6 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023		41714	75 CL	9,85 €

Vinyes Tortuga Magnolias

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet-Sauvignon y Barbera				Alcohol: 13 %



2024	AHORA NO DISPONIBLE	41723	75 CL	10,40 €

VINYES TORTUGA

España, Cataluña, Empordà, Rabos

NATURAL

Vinyes Tortuga Sugar Magnolia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet-Sauvignon	pizarra	despalillado a mano, maceración de 2 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos pequeños, de los cuales uno en maceración carbónica	9 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 14,2 %, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	41706	75 CL	10,55 €

Vinyes Tortuga Bliss

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha y Merlot		vendimia manual, despalillado, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas		Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	41726	75 CL	11,05 €

Vinyes Tortuga Comfy Numb

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha negra, Cariñena y Moscatel de Alejandría	esquisto	vendimia manual, Garnacha: 3 días de maceración carbónica (racimo entero), Cariñena: prensado directo (despalillado-pisado-prensado), Moscatel: 4 días de maceración con racimo entero pisado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de las 3 variedades separadas en depósito de plástico	en depósito de fibra de vidrio después del ensemblaje, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,32, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	41724	75 CL	11,05 €

Vinyes Tortuga Mojo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (mayoritariamente) y Merlot	esquisto	vendimia manual, 5 días de maceración en depósitos de plástico de 1.000 l, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en ánfora	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	41727	75 CL	11,05 €

VINYES TORTUGA

España, Cataluña, Empordà, Rabos

NATURAL

Vinyes Tortuga blanco Little Fluffy Clouds

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (50%) y Moscatel de Alejandría (50%)	pizarra	despalillado, 1 semana de maceración con pieles, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de fibra de vidrio	en depósitos de fibra de vidrio	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2025		41710	75 CL	11,35 €

Vinyes Tortuga Orange Crush

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca, Garnacha negra, Moscatel de Alejandría, Cariñena blanca y Macabeo	esquisto	vendimia manual, una semana de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en botella	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	41725	75 CL	11,50 €

Vinyes Tortuga Juicy

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (75%) y Merlot (25%)	pizarra	prensado directo sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	4 meses en barricas usadas (50%) y depósitos de acero inoxidable (50%)	SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	41703	75 CL	12,05 €

Vinyes Tortuga Hurdy Gurdy

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet franc (60%) y Merlot (40%)	pizarra	maceración carbónica de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en barricas usadas (50%) y depósitos de acero inoxidable (50%)	Alcohol: 13 %, SO2: <7, Azúcar residual: <2 g/l



2021		41701	75 CL	13,85 €

Vinyes Tortuga Cloudbusting

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena	pizarra	maceración carbónica de 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021		41713	75 CL	13,85 €

VINYES TORTUGA

España, Cataluña, Empordà, Rabos

NATURAL

Vinyes Tortuga Magic Potion

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet-Sauvignon, Cariñena y Cabernet franc	pizarra	despalillado, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de fibra de vidrio, embotellado con 8 g de azucar residual, final de fermentación en la botella	12 meses en botella con sus lías totales, sin degollar	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	41705	75 CL	13,85 €
2023	41705	75 CL	13,85 €

Vinyes Tortuga Hunky Dory

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	pizarra	despalillado a mano, maceración carbónica de 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable y ánforas	Alcohol: 13 %, SO2: <7, Azúcar residual: <2 g/l



2022	41704	75 CL	16,70 €

Vinyes Tortuga Doolittle

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Barbera	pizarra	vendimia manual, prensado directo sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	14 meses en barricas usadas sin llegar al tope de su capacidad	Alcohol: 12 %, Ph: 3,09, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2022	41707	75 CL	19,15 €

Vinyes Tortuga Libertango

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chenin blanc, Macabeo, Parellada, Garnacha blanca	pizarra	6 días de maceración pelicular, prensado y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas	6 meses en barricas usadas	Alcohol: 12,6 %, Ph: 3,34, SO2: 10, Azúcar residual: <1 g/l



2024	41709	75 CL	22,70 €
2023	41709	75 CL	21,65 €

VINYES TORTUGA

España, Cataluña, Empordà, Rabos

NATURAL

Vinyes Tortuga Pana-Vision

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Marselan	pizarra	despalillado manual, maceración de 2 días con bazuqueos diarios	6 meses en barricas pequeñas de roble	Alcohol: 12,1 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	41719	75 CL	21,65 €
2023	41719	75 CL	21,65 €

Vinyes Tortuga Doolittle Oxy rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Barbera	esquisto	vendimia manual, prensado directo de racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18 meses en barrica sin llenar y bajo velo	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	41728	75 CL	22,70 €

Vinyes Tortuga Brutal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
variedades de 90 años plantadas juntas de Macabeu, Cariñena blanca, Garnacha tinta y Garnacha blanca	pizarra	vendimia manual, despalillado con mano, maceración de una semana con sus pieles, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas	en un depósito de acero inoxidable	SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	41720	75 CL	25,15 €

MARIO ROVIRA VITICULTOR

España, Cataluña,
Maresme, Tiana



Mario Rovira
Montse & Mario

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pansa blanca de Tiana (Can Cirera) (60%) y Monastrell de Calonge (Mas Molla) (40%)	arenosos sobre granito y franco-arcilloso	vendimia manual, maceración conjunta de la dos variedades de 8 días, cofermentación con levaduras autóctonas en un boicoi centenario	8 meses en un boicoi centenario con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,5, SO2: 6, Azúcar residual: <2 g/l



2022	40704	75 CL	11,15 €

ORIOL ARTIGAS

España, Cataluña, Maresme, Alella

NATURAL



Oriol Artigas Sammay Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (34%), Xarel-lo (34%), y Parellada (32%)	arcilla y piedra caliza, altitud 270- 520 metros	vendimia manual, despalillado, 5 días de contacto con las pieles, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	11 meses sobre sus lías en depósito de fibra de vidrio y de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34748	75 CL	9,15 €

Oriol Artigas Sammay Tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Trepat (100%)	arena roja, 400 metros de altitud	vendimia manual, 8 días de contacto con las pieles, prensado, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en depósito de fibra de vidrio	11 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34749	75 CL	9,15 €

Oriol Artigas El Rall

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (50%), Garnacha (20%), Syrah (20%), Mataró y Sumoll	arenas graníticas	vendimia manual, despalillado, maceración de 4 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses en depósitos de acero inxodable (80%) y barricas de roble (20%)	Alcohol: 12 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34728	75 CL	10,55 €

ORIOL ARTIGAS

España, Cataluña, Maresme, Alella

NATURAL

Oriol Artigas La Canya

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pansa blanca (50%), Godello (35%), Garnacha blanca (10%) y Picapoll (5%)	arenas graníticas blancas y rosas	despalillado, prensado suave, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34711	75 CL	11,35 €

Oriol Artigas A Coco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pansa blanca (80%) y Garnacha tinta (20%) de un viñedo de 25 años	arenas graníticas, parcela Can Cumelles a 120 m de altura, en Alella	uva entera para la Garnacha y despalillado total de la Pansa blanca, maceración pelicular conjunta de 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34727	75 CL	12,40 €

Oriol Artigas El Rumbero

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	arenas graníticas blancas y rosas	vendimia entera, 5 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble (8%)	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34715	75 CL	12,40 €
2023	34715	MAGNUM	27,45 €

Oriol Artigas La Rauxa Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pansa blanca	arenas graníticas blancas y rosas, cara sur oeste, a 350 m de altura, en Vilassar de Dalt	despalillado, inicio de fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	9-15 meses en botellas con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	34721	75 CL	12,40 €

ORIOL ARTIGAS

España, Cataluña, Maresme, Alella

NATURAL

Oriol Artigas La Rumbera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pansa blanca de viñedos de 18 a 76 años	arenas graníticas blancas y rosas y terrazas aluviales cuaternarias con fósiles	despalillado al 50%, maceración película de 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34701	75 CL	12,80 €
2022	34701	MAGNUM	26,70 €

Els Bardissots Vesc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada				Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34747	75 CL	14,55 €

Oriol Artigas Al Fons de la Rural

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll, Pansa Blanca, Garnacha Gris		vendimia manual, fermentación espontanea con levaduras autóctonas y corta de maceración de pieles con racimos enteros en depósito de fibra	9 meses en depósito de acero inoxidable, embotellado sin clarificar, sin filtrar y sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34743	75 CL	14,55 €
2022	34743	75 CL	14,55 €

Oriol Artigas Lloritu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Jacqué	arenas graníticas blancas y rosas	despalillado total, pisado con los pies, maceración de una noche, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: <2



2022	34725	75 CL	14,55 €

ORIOL ARTIGAS

España, Cataluña, Maresme, Alella

NATURAL

Oriol Artigas La Fossa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada de un viñedo de 50 años	arcillas y conglomerados, exposición sureste a 330 m de altura	vendimia manual, prensado directo, hervido suavamente durante 60 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas hasta que se acabe de forma natural	22 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <4, Azúcar residual: 160 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	34750	37,5 CL	14,65 €

Oriol Artigas SOS #3 Sangenís i Vaqué

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (60%) y Cariñena (40%)	pizarra en el Priorat	maceración de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020		34736	75 CL	17,90 €

Oriol Artigas Els Perles Boruguita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán negro (80%) y blanco (20%) de un viñedo de 80-100 años en complantación	volcánico	maceración de 5 días de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		34746	75 CL	20,80 €
2022		34746	75 CL	20,30 €

Oriol Artigas Els Perles Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco de un viñedo de 80-100 años	volcánico	maceración de 5 días de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	34744	75 CL	20,30 €

ORIOL ARTIGAS

España, Cataluña, Maresme, Alella

NATURAL

Oriol Artigas Els Perles Jarrita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán negro (67%), Listán blanco (35%) y Moscatel Alexandria (3%) de un viñedo de 60-70 años en complantación	volcánico	maceración de 2 dáis en el lagar de as uvas pisadas con los pies, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34745	75 CL	20,80 €

Oriol Artigas La Bella

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pansa blanca de un viñedo de 75 años	arenas graníticas blancas, parcela Can Coll Clara a 120-145 m de altura, en Martorelles	despalillado delicado, maceración pelicular de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble (25%)	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34712	75 CL	20,80 €
2022	34712	MAGNUM	43,15 €

Oriol Artigas La Bèstia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pansa blanca de un viñedo plantado en 2021	pizarra, parcela Les Licorelles a 150-200 m de altura, en Martorelles	despalillado delicado, maceración pelicular de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble (25%)	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34713	75 CL	20,80 €
2022	34713	MAGNUM	43,15 €
2021	34713	MAGNUM	40,30 €

Oriol Artigas La Perla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pansa blanca de un viñedo de más de 70 años	gneis y arenas graníticas	vendimia entera, 12 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34726	75 CL	20,80 €
2021	34726	MAGNUM	40,05 €

ORIOL ARTIGAS

España, Cataluña, Maresme, Alella

NATURAL

Oriol Artigas La Prats Vinyes Velles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pansa blanca (50%), Sumoll (8%), Beier (8%), Garnacha blanca (5%), y otras de un viñedo de 106 años	terrazas aluviales cuaternarias con fósiles, parcela La Prats a 75 m de altura, en Vilassar de Dalt	vendimia entera, pisado, maceración de 1 día de las variedades en conjunto en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2022		34705	75 CL	23,15 €
2022		34705	MAGNUM	50,30 €

Oriol Artigas La Familía G-9

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (50%) y Syrah (50%)	arcillo-calcáreo	pisado con los pies de la mitad de la uva, "trempette" de la otra mitad durante 5 días, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depóstios	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	34742	MAGNUM	26,00 €

Tuets + Frisach + Artigas 3 Porcs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pansa blanca (Artigas), Parellada (Frisach) y Macabeu (Tuets)	arenas graníticas (Artigas), arcilla (Frisach) y arena caliza (Tuets)	maceración de todas las variedades durante 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en un depósito de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		34718	MAGNUM	31,75 €

CELLER COMUNICA

España, Cataluña,
Montsant, Falset



Celler Comunica Vi del Mas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (70%) y Syrah (30%)	arcillo-calcáreo y granítico	despalillado al 50%, maceraciones de 3-4 días, fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y huevos polímeros	6 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías, más 2 meses en huevos polímeros	Alcohol: 14 %, Ph: 3,3, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2025	22808	75 CL	6,95 €

Celler Comunica Gris Granit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha gris de un viñedo de 30 años	arenas graníticas a 370 m de altura	maceración de 5-18 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en huevo de polietileno	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	22812	75 CL	10,00 €

Celler Comunica Comunica Suc de Sauló

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (65%), Garnacha peluda (32%), Garnacha (3%)	granítico (70%) con limos y arcillas calcáreas (30%)	maceración y fermentación en depósitos de 1000 l con pigeage durante 12-18 días	reductiva sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable durante 10-12 meses	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: 35, Azúcar residual: <1 g/l



2022	22801	75 CL	10,00 €

CELLER COMUNICA — España, Cataluña, Montsant, Falset

Celler Comunica Fristyle

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (2/3) y Macabeo (1/3) de viñas de 30 años	arcillo-calcáreo y canto rodado, 245 m de altitud	maceración corta con las pieles durante 2 días con 30% de racimos enteros, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica acabada	6 meses en huevo de polietileno y damajuana	Alcohol: 12 %, Ph: 3,4, SO2: 22, Azúcar residual: <1 g/l



2025	22816	75 CL	10,00 €

Celler Comunica La Pua

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (85%) y Garnacha tinta (15%)	arena granítica, arcillo-calcáreo, pizarra	prensado directo y fermentación entre 7 y 12 días	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	22807	75 CL	10,00 €

Celler Comunica Litoral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cartoixà Vermell, Garnacha tinta, Cartoixà y Macabeu	arcillo-calcareo sedimentario y canto rodado en Conca del Gaià (Alt Camp)	maceración de 2-3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Ph: 3,35, SO2: 23, Azúcar residual: <2 g/l



2024	22814	75 CL	10,00 €

Celler Comunica Germinal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha gris de un viñedo de 25 años	arenas graníticas, a 370 m de altura	prensado directo, fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en huevo de polietileno	16 meses en huevo de polietileno	Alcohol: 14,4 %, Ph: 3,03, SO2: 47, Azúcar residual: 0,4 g/l



2021	22811	75 CL	16,80 €
2020	22811	75 CL	16,80 €

CELLER COMUNICA

España, Cataluña, Montsant, Falset

Celler Comunica La Peluda

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha peluda	arena granítica a 400 m de altitud, partida Fontanals	maceración y fermentación en depósitos de 1000 l con pigeage durante 12-18 días	10 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: 30, Azúcar residual: <1 g/l



2022	22805	75 CL	16,80 €
2021	22805	75 CL	16,80 €

Celler Comunica La Figa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de un viñedo centenario	piedras calcáreas a 590 m de altura	maceración de 8-10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos	18 meses en damajuanas de 54 l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: 42, Azúcar residual: 0,2 g/l



2021	22813	75 CL	24,85 €
2018	22813	75 CL	24,35 €

CHRISTIAN BARBIER

España, Cataluña,
Montsant, La Figuera

NATURAL



Christian Barbier Deunidó Daroka orange

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de un viñedo de 80-100 años	arcilla roja a 1000 m de altitud, 2 hectáreas	uva entera sin despalillar, maceración muy corta con pieles, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en un depósito de acero inoxidable, más 6 meses en botella, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,72, SO2: 15, Azúcar residual: 0,66 g/l



2024	43102	75 CL	14,60 €

Christian Barbier Deunidó tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	arcilla blanca, fincas "La Coma" y "Marga" a 600 m de altura, en el pueblo de La Figuera	maceración de 1 semana con el 50% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	5 meses en depósitos de acero inoxidable, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,5 %, Ph: 4,04, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	43101	75 CL	14,60 €

D'ANGUERA & VALENCIA

España, Cataluña, Montsant, Darmós - Tarragona

NATURAL

D'Anguera & Valencia Irakere

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (70%), Garnacha (20%) y Cariñena (20%)	calcáreo pedregoso y aluviones	racimos enteros pisados, maceración por separado de 30 días para la Macabeu y de 20 días para las demás en cubos abiertos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas viejas de roble francés de 225 l, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,18, SO2: 6, Azúcar residual: 0,2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	07711	75 CL	12,90 €

D'Anguera & Valencia La Cova de Salveri tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (85%) y Punxó Fort (15%)	calcáreo pedregoso y aluviones	sin despalillar, pisado con los pies, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas durante 20-30 días	12 meses en barricas de roble	Alcohol: 14 %, Ph: 3,5, SO2: 8, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	07709	75 CL	15,75 €

D'Anguera & Valencia La Cova de Salveri blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de viñas de 12 años	franco arenoso-calcáreo	vendimia manual de uva madura, prensado directo sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en una barrica de roble francesa de tercer año	Alcohol: 14,5 %



2025	AHORA NO DISPONIBLE	07717	75 CL	23,40 €

JOAN D' ANGUERA

España, Cataluña,
Montsant, Darmós



Joan d'Anguera Altaroses

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de viñedos de 10 a 35 años	limoso y arcilloso, calcáreo, finca "Les Altaroses" con orientación norte	fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea, sin filtración	15 meses en barricas de roble franceses	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,5, SO2: 16, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	07706	75 CL	13,00 €
2023	07706	75 CL	12,55 €
2022	07706	75 CL	12,30 €

Joan d'Anguera Les Maiols

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	laderas con suelo limoso, calcáreo y arenoso, orientación norte	vendimia manual, prensado directo de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 3 vinos	11 meses en barricas de roble de 3 vinos con 3 a 4 batonnages semanales	Alcohol: 13,5 %, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	07718	75 CL	12,55 €

Joan d'Anguera Planella

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (60%) y Garnacha (40%) de viñas de entre 15 y 70 años	limoso-arenoso con calcáreo, laderas con orientación norte, cultivo secano, poda en vaso, 2.000 kg/ha	sin despalillar, fermentación alcohólica y en dépositos de hormigón con levaduras autóctonas, maceración de 20 días, maloláctica espontánea	14 meses en barricas de roble francés de 10-15 años, embotellado sin filtrar	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,4, SO2: 35, Azúcar residual: 0,3 g/l



2023	07702	75 CL	12,95 €

JOAN D' ANGUERA — España, Cataluña, Montsant, Darmós

Joan d'Anguera Finca l'Argata



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de viñedos de 10 a 40 años	laderas con suelo limoso, calcáreo y arenoso, orientación norte, 50-80 m de altitud, 580 l de pluviometría este año, cultivo secano, poda en vaso, 2.000Kg/Ha (13Hl/Ha)	vendimia manual con selección de uvas durante finales de septiembre y principios de octubre, sin despalillar, fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea en los mismos depósitos	24 meses en barricas de roble francés, embotellado sin filtrar	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,2, SO2: 35, Azúcar residual: 0,3 g/l

2022		07703	75 CL	27,05 €
2022		07703	MAGNUM	56,50 €
2020		07703	75 CL	25,75 €

Joan d'Anguera Finca l'Argata BLANC



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	laderas con suelo limoso, calcáreo y arenoso, orientación norte	vendimia manual, prensado directo de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas nuevas de roble	11 meses en barricas nuevas de roble con 3 a 4 batonnages semanales, más 12 meses en botella	Alcohol: 15 %, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l

2023	AHORA NO DISPONIBLE	07716	75 CL	46,15 €

Joan d'Anguera Vinya de la Glòria



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	laderas con suelo limoso, calcáreo y arenoso, orientación norte. la mágica ARENA CALCÁREA	vendimia manual con selección de uvas, sin despalillar, fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas durante 3 semanas, fermentación maloláctica espontanea en barricas de 10-15 años	24 meses con sus lías finas en barricas de roble de 10-15 años, 36 meses de crianza en botella	Alcohol: 15 %, Ph: 3,3, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l

2020		07715	75 CL	58,40 €

Joan d'Anguera L'Hostal



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (65%) y Cariñena (35%) de viñedos de 50 a 80 años	arenoso calcáreo, en laderas	vendimia manual, fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas	36 meses en barricas viejas de roble francés, más 12 mese en botella	Alcohol: 14 %, Ph: 3,3, SO2: 40, Azúcar residual: 0,1 g/l

2019	AHORA NO DISPONIBLE	07710	75 CL	58,65 €

VINS NUS MONTSANT

España, Cataluña, Montsant, Siurana

NATURAL



Vins Nus JUS de Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta y blanca, Cariñena	calcareos, piedra caliza y "panal", a 520 m de altura	maceración racimo entero con raspón y sangrado/prensado directo	en tinas de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



2025	31016	75 CL	9,45 €
2024	31016	75 CL	9,35 €

Vins Nus Lemon Melon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca y Garnacha gris	arcilla roja y pizarras	prensado directo y 20 días en tinas de inox	en botella	Alcohol: 12 %, Ph: 3,3, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l



2025	31017	75 CL	9,95 €

Vins Nus Siuralta Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (95%) y Trepat (5%)	calcáreo	sin despalillar, prensado directo de una parte, maceración carbónica de otra, maceración de 10 días más en depósitos de acero inoxidable y prensado, final de fermentación en ánforas de gres	6 meses en ánforas de gres	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,42, SO2: 26, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023	31003	75 CL	10,65 €

VINS NUS MONTSANT

España, Cataluña, Montsant, Siurana

NATURAL

Vins Nus Siuralta Orange

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha y Cariñena blancas, Malvasía...	arcillas y pizarras a 820 m de altitud	despalillado a mano, maceración pelicular de 60 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alochólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable y tinas de acero	Alcohol: 13,5 %, Ph: 2,9, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	31007	75 CL	12,50 €

Vins Nus Siuralta Morat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (90%) y Viognier (10%)	arcillas rojas a 780 m de altitud	vendimia conjunta de las dos variedades, despalillado, co-fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	10 meses en grandes ánforas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,1, SO2: 17, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31006	75 CL	12,75 €

Vins Nus Siuralta Antic

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Samsó (90%) y Sumoll (10%)	calcáreo	vendimia manual, sin despalillar, maceración de 20 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en ánforas de gres y bocoys de roble	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,02, SO2: 11, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31002	75 CL	17,65 €

Vins Nus Siuralta Gris

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Garnacha gris	arcillas amarillentas	vendimia manual, maceración de 4 días, uva prensada en racimo entero, fermentación alcohólica en ánforas con levaduras autóctonas	8 meses en ánforas y depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,09, Azúcar residual: <2 g/l



2022	31001	75 CL	19,95 €

AMÓS BAÑERES

España, Cataluña, Penedés, La Múnia - Alt Penedès

NATURAL



Amós Bañeres Hey!

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu y Xarel·lo	arcillo-calcáreo	prensado directo de la Macabeu, despalillado y maceración de 10 días para el Xarel·lo, fermentación	12 meses en barricas usadas para el Xarel·lo y depósitos de fibra para la Macabeu	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2023	30608	75 CL	9,50 €

Amós Bañeres Missatge En Una Ampolla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	arcillo-calcáreo	despalillado, prensado con el raspón añadido a la prensa, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y con un 3% de uvas enteras	6 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías totales	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,39, SO2: 4, Azúcar residual: <1 g/l



2023	30604	75 CL	13,15 €

Amós Bañeres Vinya Oculta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de 30 años	arcillo-calcáreo	uva entera, maceración semi-carbónica de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea	11 meses en barricas de roble frances de 300 l sobre sus lías totales	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,34, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	30601	75 CL	18,60 €

AMÓS BAÑERES

España, Cataluña, Penedés, La Múnia - Alt Penedès

NATURAL

Amós Bañeres Let It Be

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de viñas de 60 años	arcillo-calcáreo con cantos rodados	despalillado total, maceración de 8 meses sin tocar (ni remontados ni sumergido del sombrero) con la tapa del depósito en contacto con las pieles, sangrado sin prensar	2 meses en depósito de fibra, más 4 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	30612	75 CL	23,60 €

Amós Bañeres Chaxiraxi Baboso Negro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Baboso de viñas de 20 años	volcánico arcilloso, 1280 m de altitud	vendimia manual, despalillado y fermentado en cubas de plástico abiertas durante dos semanas sin control de temperatura, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	barricas de roble francés de 300 litros durante un año	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	30610	75 CL	26,45 €

Amós Bañeres Chaxiraxi blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco de viñedos de 100 años	volcánico, exposición sur, a 1280 m de altura	vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de rob	12 meses en barricas de roble francés de 300 l sobre sus lías totales	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	30607	75 CL	26,45 €

Amós Bañeres Diables

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de 30 años	calcáreo	prensado directo, reducción del mosto con calor, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante casi un año	12 meses en barricas de roble frances de 300 l sin batonnage	Alcohol: 9,5 %, Ph: 3,54, SO2: <20, Azúcar residual: 254 g/l



2025		30603	75 CL	34,10 €

AMÓS BAÑERES

España, Cataluña, Penedés, La Múnia - Alt Penedès

NATURAL

Amós Bañeres Les Arrels del Cel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de 60 años	arcillo-calcáreo	uva entera, maceración semi-carbónica de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea	8 meses en barricas de roble frances de 300 l sin batonnage	Alcohol: 12 %, Ph: 3,1, SO2: <20, Azúcar residual: <1 g/l



2021	30605	75 CL	42,20 €

Amós Bañeres Sense Nom

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de viñedos de 60-70 años	arcillo-calcáreo, a 500 de altitud	uva entera, maceración semi-carbónica de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas,	12 meses en barricas de roble francés de 300 l	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	30606	75 CL	41,50 €

ANNA SERRA

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

NATURAL



Anna Serra Noia del Bosc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arenoso, arcillo-calcáreo, parcela Vicenta plantada en el 2002	vendimia manual, despalillado total, maceración de 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	7 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,3, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022 | 46001 | 75 CL | 12,00 €

Anna Serra Euga

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	arenoso, arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, maceración de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	20 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 | 46002 | 75 CL | 12,50 €

Anna Serra Borrasca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (70%), Bastard negre, Mandó, Mònica, Malvasía de Sitges, Xarel·lo, Macabeu de un viñedo plantado en el 2021	arcillo-calcáreo, parcela Carola	despalillado, maceración de 4 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,6, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 46003 | 75 CL | 13,00 €

BERTHA

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia



Bertha Autora Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu, Xarel·lo y Muscat de Fontignan	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, posterior ensamblaje de las tres variedades	5 meses sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable con batonage	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,1, SO2: 47, Azúcar residual: 5 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	02028	75 CL	7,00 €

Bertha Umami

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (45%), Xarel·lo (45%) y Muscat de Frontignan (10%)	arcillo-calcáreo	vendimia en cajas de 25 kg, enfriamiento de la uva, fermentación alcohólica muy lenta con levaduras seleccionadas y temperaturas bajas	4 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	02020	75 CL	7,55 €
2024	02020	75 CL	7,35 €

Bertha Autora Xarel·lo Vermell

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo Vermell	arcillo-calcáreo	vendimia manual, ligera maceración pelicular, prensado, fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable	5 meses sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable con batonage	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3, SO2: 55, Azúcar residual: 4 g/l



2024	02027	75 CL	7,95 €
2023	02027	75 CL	7,95 €

BERTHA

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Bertha Brut Ivette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (40%), Xarel·lo (35%), Parellada (25%)	arcillo-calcáreo	elaboración del vino base por variedad, método tradicional	12-18 meses en botella con lías	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,91, SO2: 72, Azúcar residual: 7,4 g/l



2023	02001	75 CL	8,50 €

Bertha Brut Nature Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeo (40%), Parellada (35%), Xarel·lo (25%)	arcillo-calcáreo	elaboración del vino base por variedad, método tradicional	15-25 meses en botella con lías	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,9, SO2: 68, Azúcar residual: 0,4 g/l



2023	02002	75 CL	9,65 €

Bertha Lounge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (50%), Parellada (50%)	arcillo-calcáreo	elaboración del vino base por variedad, método tradicional	9-14 meses en botellas con sus lías	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: 7 g/l



2024	02007	75 CL	9,85 €
2024	02007	MAGNUM	20,35 €
2023	02007	MAGNUM	21,10 €

Bertha Lounge Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (70%), Pinot Noir (30%)	arcillo-calcáreo	vinificación monovarietal cava (10% vol), maceración muy corta	9-14 meses en botellas con sus lías	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: 7 g/l



2023	02012	75 CL	9,65 €

Bertha Torbig

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo, viñedo cultivado en ecológico	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	3 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada en frío, sin filtrar, sin clarificar, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	02031	75 CL	10,05 €

BERTHA	España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia			

Bertha Mountain

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de viñedos de 65 años	arcillo-calcáreo	vendimia en cajas de 25 kg, enfriamiento de la uva, fermentación alcohólica muy lenta con levaduras seleccionadas y temperaturas bajas	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas, más 12 meses en botella	Alcohol: 12,65 %, Ph: 3,04, Azúcar residual: <2 g/l



2024	02019	75 CL	12,10 €
2023	02019	75 CL	11,55 €

Bertha Brut Nature Gran Reserva Cardùs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeo (40%), Parellada (25%), Xarel·lo (35%)	arcillo-calcáreo	elaboración del vino base por variedad, método tradicional	36-48 meses en botella con lías	Alcohol: 12,05 %, Ph: 2,94, SO2: 70, Azúcar residual: 0,3 g/l



2020	02003	75 CL	15,95 €
2016	02003	MAGNUM	27,60 €
2016	02003	MAGNUM ESTUCHE	34,80 €
2009	02003	MAGNUM	27,60 €

Bertha Siglo XXI Brut Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo	maceración en cuba de 12h, método tradicional	30-45 meses en botella con lías	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: 6,2 g/l



2019	02013	75 CL	19,25 €

Bertha Siglo XXI

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (38%), Macabeu (30%), Parellada (17%) y Chardonnay (15%)	arcillo-calcáreo	elaborado a base cava (10%vol.) con maceración pelicular, fermentación carbónica en botella a 13°C, todos los procesos de etiquetado se han realizado a mano	42-60 meses en botella con lías	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,85, Azúcar residual: 0,5 g/l



2019	02004	75 CL	22,10 €
2016	02004	75 CL	21,20 €
2009	02004	MAGNUM	49,15 €

BERTHA

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Bertha MAX Gran Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeo (20%), Xarello (30%), Chardonnay (40%), Pinot Noir (10%)	arcillo-calcáreo	Chardonnay fermentado en barrica, Pinot Noir vinificado en blanco, metodo tradicional	36-46 Meses en botella con lías	Alcohol: 12 %, Ph: 3,11, SO2: 71, Azúcar residual: 0,3 g/l



2008	02008	75 CL	27,40 €

CAN-VI

España, Cataluña, Penedés, La Múnia



NATURAL

Can-Vi The Must - 25 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
		44606	25 CL	2,20 €

Can-Vi Blanco - 25 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu y Parellada con certificación ecológica	arcillo-calcáreo, orientación sureste y noroeste	4 días de maceración pelicular, sangrado y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en ánforas sobre sus lías	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,44, SO2: 8, Azúcar residual: 0,4 g/l
		44601	25 CL	3,15 €



Can-Vi Rosado - 25 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu, Parellada, Garnacha y Syrah, con certificación ecológica	arcillo-calcáreo	maceración pelicular de las uvas negras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en ánforas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,47, SO2: 7
		44602	25 CL	3,15 €



CAN-VI

España, Cataluña, Penedés, La Múnia

NATURAL

Can-Vi Tinto - 25 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Trepat (de viñas viejas) y Garnacha tinta con certificación ecológica	arcillo-calcáreo a 400 m de altitud	10 días de maceración pelicular, sangrado y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en ánforas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,58, SO2: 9, Azúcar residual: 0,78 g/l



44603 | 25 CL | 3,15 €

Can-Vi Ancestral blanco - 25 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu y Parellada con certificación ecológica	materiales carbonatados del Eoceno-Oligoceno a 425 m de altura, en el pueblo de Blancafort	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en lata		Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



44604 | 25 CL | 3,30 €

Can-Vi Ancestral rosado - 25 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu y Parellada con certificación ecológica	arcillo-calcáreo, en el pueblo de Blancafort	prensado directo, maceración de pieles de Garnacha tinta, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en lata		



44605 | 25 CL | 3,30 €

CELLER CREDO

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia



Celler Credo And the Winner is... blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo, Macabeo, Monastrell, Sumoll tinto, Parellada, Garnacha negra, Malvasía de Sitges y Xarel·lo vermell (rojo)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses con sus lías finas en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,6 %, SO2: 31, Azúcar residual: <0,05 g/l



2025	01624	75 CL	6,15 €

Celler Credo And the Winner is... rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll, Garnacha negra y Monastrell	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,2 %, SO2: 13, Azúcar residual: <0,05 g/l



2025	01632	75 CL	6,15 €
2024	01632	75 CL	6,15 €

Celler Credo Volaina

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, ligera maceración de uvas despalilladas al final de la fermentación	6 meses con batonnage en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 9,5 %, SO2: 39, Azúcar residual: 0,5 g/l



2023	01621	75 CL	7,90 €
2022	01621	75 CL	7,90 €

CELLER CREDO

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Celler Credo Miranius

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses con sus lías finas en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, Ph: 3,14, SO2: 40, Azúcar residual: 0,5 g/l



2024	01610	75 CL	8,70 €
2013	01610	75 CL	8,30 €

Celler Credo Aloers

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración con raspón durante unas horas,fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	2 meses con trabajo de lías, más 12 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,17, SO2: 63, Azúcar residual: 0,14 g/l



2021	01609	75 CL	12,50 €
2020	01609	75 CL	11,95 €

Celler Credo Ratpenat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de un viñedo de 30 años	pizarra con cuarzo, a 250 m de altura, cerca de Piera	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	1 mes en barricas de roble, más 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: 48, Azúcar residual: 0,5 g/l



2021	01627	75 CL	16,80 €

Celler Credo Vi-d-Re

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	extremadamente calcáreo, textura franca	vendimia manual, toda la vinificación en damajuanas de 32 l, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses en damajuanas de 32 l, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 10 %, SO2: <7, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025	01623	75 CL	18,90 €

CELLER CREDO

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Celler Credo Can Credo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de la finca Pedra Blanca	arcillo-calcáreo	vendimia manual, mesa de selección, despalillado, maceración con pieles durante unos días, mosto descubado sin prensar, fermentación alcohólica en barrica de roble con levaduras autóctonas	1 mes en barricas de roble sobre sus lías	Alcohol: 11,5 %, SO2: 38, Azúcar residual: <0,05 g/l



2021	01608	75 CL	20,45 €

Celler Credo Mirabelles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía de Sitges	franco-arcilloso, en Can Rossell de la Serra	vendimia manual, maceración pelicular de 4 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en jarras de arcilla roja	1 mes con bâtonage en jarras de arcilla roja, más dos años en botellas	Alcohol: 10,5 %, SO2: 27, Azúcar residual: 0,3 g/l



2019 AHORA NO DISPONIBLE	01628	75 CL	22,50 €

Celler Credo Capficat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	vendimia manual, mesa de selección, maceración con pieles,solo mosto flor, fermentación alcohólica en barrica de roble con levaduras autóctonas,sin sulfitos añadidos	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,09, SO2: 60, Azúcar residual: 0,5 g/l



2019	01612	75 CL	24,55 €

Celler Credo Mística & Rústica

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo	2 parcelas de montaña a 420 metros de altitud	vendimia manual, prensado directo, fermentación espontanea con las levaduras autóctonas en vasija de arcilla blanca	3 años en botella antes de salir en el mercado	Alcohol: 9,5 %, SO2: 22, Azúcar residual: <0,5 g/l



2020	01631	75 CL	24,55 €

CLOS LENTISCUS

España, Cataluña,
Penedés, Garraf

NATURAL



Clos Lentiscus Rosé N 41°

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Samsó	arenoso calcáreo	2 h 30 de maceración pelicular, 1ª y 2ª fermentación alcohólica con levaduras autóctonas (pie de cuba hecho a partir de mosto congelado para la 2ª)	36 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31904	75 CL	10,80 €

Clos Lentiscus Syrah Colection CRV Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	arenoso calcáreo	4 h de maceración pelicular, 1ª y 2ª fermentación alcohólica con levaduras autóctonas (pie de cuba hecho a partir de mosto congelado para la 2ª)	36 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2017	31908	75 CL	10,80 €

Clos Lentiscus Greco di Subur Malvasia Blanc de Blancs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía	arenoso calcáreo	1ª y 2ª fermentación alcohólica con levaduras autóctonas (pie de cuba hecho a partir de mosto congelado para la 2ª)	36 meses en botellas con sus lías finas, sin licor de expedición	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	31903	75 CL	11,40 €
2012	31903	MAGNUM	32,50 €

CLOS LENTISCUS

España, Cataluña, Penedés, Garraf

NATURAL

Clos Lentiscus Cric Cric blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arenoso calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	8 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	31921	1 L	12,45 €

Clos Lentiscus Pet' Nat' Gentlemant Xarel·lo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arenoso calcareo	prensado directo, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en botella	36 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31911	75 CL	12,45 €

Clos Lentiscus C'est la Vie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	arenoso calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora	9 meses en ánfora	Ph: 3,06, SO2: <10, Azúcar residual: 3 g/l



2023	31924	1 L	12,45 €
2021	31924	1 L	12,45 €

Clos Lentiscus Croac Croac rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ull de Llebre (50%) y Xarel·lo Vermell (50%)	arenoso calcáreo	vendimia conjunta de las dos variedades, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	8 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	31919	1 L	12,45 €

CLOS LENTISCUS

España, Cataluña, Penedés, Garraf

NATURAL

Clos Lentiscus Gubi Gubi Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll (70%) y Moscatel de Alejandría (30%)	arenoso calcáreo	prensado directo de las dos variedades juntas, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, final de fermentación en botella	8 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	31923	75 CL	12,45 €
2019	31923	MAGNUM	32,50 €

Clos Lentiscus Kikiriki tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ull de Llebre (60%) y Cariñena (40%)	arenoso calcáreo	despalillado total, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	8 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31920	1 L	12,45 €

Clos Lentiscus Núria Cartoixa Vermell

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cartoixà Vermell	arenoso calcáreo	prensado directo, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en damajuanas de 55 l, final de fermentación en botella	12 meses en botella con sus lías finas, degüelle manual	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	31918	75 CL	12,45 €
2018	31918	MAGNUM	32,50 €

Clos Lentiscus Núria Muscat d'Alexandria

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría	arenoso calcáreo	prensado directo, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en damajuanas de 55 l, final de fermentación en botella	24 meses en botella con sus lías finas, degüelle manual	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31917	75 CL	12,45 €
2019	31917	75 CL	12,45 €

CLOS LENTISCUS

España, Cataluña, Penedés, Garraf

NATURAL

Clos Lentiscus Núria Parellada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	arenoso calcáreo	prensado directo, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en damajuanas de 55 l, final de fermentación en botella	10 meses en botella con sus lías finas, degüelle manual	Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2018	31916	75 CL	12,45 €

Clos Lentiscus Perill Blanc Anfora

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arenoso calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica en ánforas con levaduras autóctonas	6 meses en ánforas de 300 l y de 26,2 l (= 1 pie cubico romano)	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	31906	75 CL	12,45 €

Clos Lentiscus Perill de Perills

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arenoso calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica en ánforas con levaduras autóctonas, aparición de velo flor	14 meses bajo velo flor en ánforas (80%) y barricas usadas (20%)	



2021	31927	75 CL	12,45 €

Clos Lentiscus Perill Noir Carinyena

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Carinyena	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, maceración de 15 días en fudres de roble de 1.000 l y ánforas de 500 l solo mojando el sombrero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18-24 meses en fudres de 1.000 l y ánforas de 500 l sobre sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,02, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	31914	75 CL	12,45 €
2011	31914	MAGNUM	23,20 €

CLOS LENTISCUS

España, Cataluña, Penedés, Garraf

NATURAL

Clos Lentiscus Perill Noir Sumoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll	arenoso calcáreo	despalillado, maceración de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	30 meses en barrica de roble francés	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2017	31901	75 CL	12,45 €
2011	31901	MAGNUM	23,15 €

Clos Lentiscus Pet' Nat' Gentlemant Malvasia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía	arenoso calcareo	prensado directo, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en botella	36 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,44, SO2: 7, Azúcar residual: <0,8 g/l



2018	31912	75 CL	12,45 €

Clos Lentiscus Pet' Nat' Gentlemant Sumoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll	arenoso calcareo	maceración de unas horas, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en botella	36 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2017	31913	75 CL	12,45 €

Clos Lentiscus Wow Wow tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	arenoso calcáreo	despalillado total, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	8 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31922	1 L	12,45 €

CLOS LENTISCUS

España, Cataluña, Penedés, Garraf

NATURAL

Clos Lentiscus Sumoll Blanc de Noirs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll	arenoso calcáreo	1ª y 2ª fermentación alcohólica con levaduras autóctonas (pie de cuba hecho a partir de mosto congelado para la 2ª)	36 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,17, SO2: 8,5, Azúcar residual: 5 g/l



2019	31905	75 CL	12,45 €
2018	31905	MAGNUM	34,75 €
2017	31905	MAGNUM	32,80 €

Clos Lentiscus Night Potion Skin Contact

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	calcáreo arenoso	maceración de las uvas enteras de 30 días, fermentación con levaduras autóctonas, sin clarificación, ni filtración, ni aditivos	10 meses en ánforas de 300 litros	Alcohol: 11 %, Ph: 3,05, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31928	75 CL	13,65 €

Clos Lentiscus Love Potion

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu, Moscatel de Alejandría, Cartoixà, Cartoixà Vermell y Sumoll	arenoso calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en damajuanas de 55 l, ligera aparición de velo flor, embotellado en luna menguante	36 meses en damajuanas de 55 l	Ph: 3,10, SO2: <10, Azúcar residual: 3.5 g/l



2021	31925	1 L	17,65 €

Clos Lentiscus Xarel·lo domaine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arenoso calcáreo	maceración de 1 día, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	6 meses en barricas de roble francés de 225 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	31902	75 CL	24,75 €
2018	31902	MAGNUM	43,35 €
2017	31902	75 CL	24,75 €
2016	31902	MAGNUM	42,40 €

CLOS LENTISCUS

España, Cataluña, Penedés, Garraf

NATURAL

Clos Lentiscus Xarel·lo Xpressió

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (50%) y Xarel·lo Vermell (50%)	arenoso calcáreo	fermentación alcohólica de 7 meses con levaduras autóctonas en barricas de roble para el Xarel·lo, en ánforas romanas para el Xarel·lo Vermell, 2ª fermentación alcohólica hecha con miel y levaduras autóctonas	60 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2011	31909	75 CL	24,85 €

Clos Lentiscus Sumoll Ferestec

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll	arenoso calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 7 meses en barricas de roble (50%) y ánforas romanas (50%), 2ª fermentación alcohólica hecha con miel y levaduras autóctonas	60 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2011	31910	75 CL	39,85 €
2010	31910	75 CL	39,85 €

DG VITICULTORS

España, Cataluña, Penedés, Pontons



DG Cinclus

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Albariño, Riesling y Chardonnay	arcillo- calcáreo, con abundancia de gravas, finca Mas Fonoll a 800 m de altura	vendimia manual, fermentación alcohólica por parte en barricas nuevas de roble francés de 400 L, por otra parte en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada a 15°C	3 años en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,6, Azúcar residual: <2 g/l



01108	75 CL	8,50 €	

DG Merula

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Merlot	calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundanciade gravas.	vendimia manual. 30% uva entera y 70% despalillada.Maceración y fermentación durante tres semanas atemperatura controlada a 24°C. Pigeage.	6 meses en depósito de acero y seis meses en barricade 400 L de roble francés.	Alcohol: 14 %, Ph: 3,63, Azúcar residual: <2 g/l



2016	01104	75 CL	8,50 €

DG Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir de 2016 (75%) y Albariño de 2012 (25%)	calcáreo, 800 m de altitud	fermentación alchohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable de 1000 l cerrados herméticamente, método Champenoise	en depósitos de acero inoxidable cerrado , mínimo de 16 meses en botella	Alcohol: 12 %, Ph: 3,15, Azúcar residual: <2 g/l



01115	75 CL	12,80 €	

DG VITICULTORS

España, Cataluña, Penedés, Pontons

DG Caligo Vi de Boira

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (60%) e Incrocio Manzoni (40%)	calcáreo, de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas, a 800 m de altura	vendimia manual tardia (noviembre), uva con botrytis, prensado directo en prensa vertical, fermentación alcohólica a temperatura controlada durante más de 4 meses	3 años en barrica de roble francés de 400 l y depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Ph: 3,84, Azúcar residual: 180 g/l



2013 | 01101 | 37,5 CL | 13,50 €

DG Caligo Col·leció 3 SB Essència

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc	calcáreo, de estructura franco-arcillosa, parcela "La Clota"	vino naturalmente dulce elaborado al 100% con uvas muy pasificadas en la viña y afectadas por podred	7 años en depósitos de acero inoxidable y barrica de roble francés	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,84, Azúcar residual: 360 g/l



2009 | 01114 | 75 CL | 28,00 €

DG Caligo Col·leció 2 GW El Roure

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gewürztraminer	calcáreo, de estructura franco-arcillosa, parcela "El Roure"	vino naturalmente dulce elaborado al 100% con uvas muy pasificadas en la viña y afectadas por podred	6 años en depósitos de acero inoxidable y barrica de roble francés	Alcohol: 12 %, Ph: 3,92, Azúcar residual: 200 g/l



2010 AHORA NO DISPONIBLE | 01113 | 75 CL | 38,00 €

ELS VINYERONS

España, Cataluña,
Penedés, La Bleda

NATURAL



Els Vinyerons Lluerna blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	4 meses en depósitos de acero inoxidable (90%) y 12 en barrica de roble francés (10%)	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: 0,7 g/l



2024	34401	75 CL	6,95 €

Els Vinyerons Saltamartí negre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Ull de Llebre	arcillo-calcáreo	despalillado total, maceración de 10 días, fermentación alcohólica lenta en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: 1,7 g/l



2024	34402	75 CL	6,95 €

Els Vinyerons Pregadéu Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	vendimia manual, inicio de fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	18 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,01, SO2: <20, Azúcar residual: 0,7 g/l



2024	34403	75 CL	7,55 €

JOAN RUBIÓ

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

NATURAL



Joan Rubió La Petita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (95%), Malvasía y Sumoll blanco	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una ánfora de 1000 l	2 meses en una ánfora de 1000 l	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	36112	75 CL	10,60 €

Joan Rubió MAM

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo, Macabeu, Malvasía de Sitges y Sumoll blanc	arcillo-calcáreo	ensamblaje de los vinos de gota de todos los blancos de la bodega, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, parte en ánfora de cerámica roja, parte en depósito de acero inoxidable	4 meses en ánfora de cerámica roja y depósito de acero inoxidable	Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	36110	75 CL	12,05 €

Joan Rubió Ull de Llebre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Ull de Llebre	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, maceración de 5 días en un depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	36108	75 CL	13,50 €

JOAN RUBIÓ

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

NATURAL

Joan Rubió 4 Mans

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Premsal de Cati Ribot	arcillo-calcáreo en Santa Margalida (Mallorca)	maceración de 10 días, emsamblaje con un 10% de vino de prensa, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	36113	75 CL	13,25 €

Joan Rubió Essencial

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo plantado en el 1996	arcilla con mucho calcáreo, textura franca, exposición norte	despalillado total, maceración de 6 días en depósitos de acero inoxidable, descubado, final de fermentación alcohólica en barricas de 500 l con levaduras autóctonas	2 meses en barricas de roble de 500 l, más 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	36103	75 CL	15,00 €
2021	36103	MAGNUM	32,95 €

Joan Rubió Monastrell/Sumoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll (60%) y Monastrell (40%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual en cajas de 20 kg, mesa de selección, despalillado total, cada variedad por separado, maceración de dos semanas con sombrero estático, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, descubado sin prensar	10 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	36114	75 CL	15,35 €

Joan Rubió Joanots

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de viñedos de más de 40 años	arcillo-calcáreo	maceración de 5 días en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación alcohólica en ánforas de cerámica blanca con levaduras autóctonas	4 meses en ánfora de cerámica blanca, más 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	36102	75 CL	16,45 €
2021	36102	75 CL	16,45 €

JOAN RUBIÓ

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

NATURAL

Joan Rubió Monastrell Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell de viñas jovenes	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de una hora, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	14 meses en botellas con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	36105	75 CL	17,90 €
2022	36105	75 CL	16,55 €

Joan Rubió Sumoll Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll de un viñedo joven	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, maceración de 1 h, descubado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en botella	9 meses en botella con sus lías finas, degüelle	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	36111	75 CL	17,90 €

Joan Rubió Xarel·lo Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de 7 días, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	21 meses en botellas con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	36106	MAGNUM	36,00 €
2022	36106	75 CL	17,90 €

Joan Rubió Deix

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo, viña La Rovira en Santa Margarida i els Monjos	vendimia manual, despalillado total, maceración de 11 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en barricas de roble de 500 l, aparición de velo flor	Alcohol: 10 %, Ph: 3,3, SO2: 15, Azúcar residual: <2 g/l



2023	36109	75 CL	20,10 €
2022	36109	75 CL	19,75 €
2021	36109	MAGNUM	38,90 €

JOAN RUBIÓ

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

NATURAL

Joan Rubió Tiques

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo plantado en el 1998	arcillo-calcáreo, parcela "Cal Tiques"	vendimia manual en cajas de 25 kg, mesa de selección, despalillado, se cuba en depósito de acero inoxidable, maceración con las pieles durante 6 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas, se descuba por gravedad sin prensar	1 mes en una ánfora, 3 meses en barrica de 500 l de roble americano y luego 5 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 10 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	36101	75 CL	26,65 €
2023	36101	75 CL	26,00 €

Joan Rubió Obstinat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	muy calcáreo y de textura franca, una sola parcela de 0,8 ha	encubado en barricas abiertas de 500 l y en depósitos de acero inoxidable, maceración de 8 días, fermentacióncon levaduras autóctona en depósitos de acero inoxidable	6 semanas en barricas de roble francés y americano	Alcohol: 10 %, Ph: 3,6, SO2: 39, Azúcar residual: <0,3 g/l



2019	36104	75 CL	38,35 €

LA FITA

España, Cataluña, Penedés

NATURAL



La Fita Els Arpiots

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (80%) y Macabeu (20%) del viñedo Mariona (plantado en 2018) y el viñedo Betes (plantado en 1991)	arcillo-calcáreo, conducción en royat doble con 3 pulgares por brazo	vendimia manual en palots de 200 kg, despalillado y prensado suave seguido de desfangado estático, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas a temperatura elevada (20/21/22°C)	6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas, battonage una vez al mes, embotellado después de filtrar suavemente	Alcohol: 10,81 %, Ph: 3,22, SO2: 44, Azúcar residual: 0,22 g/l



2024	46305	75 CL	10,25 €
2023	46305	75 CL	10,25 €

La Fita Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu del viñedo Betes plantado en 1991	arcillo-calcáreo, conducción en royat doble con 4 pulgares por brazo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella, método ancestral	6 meses en botella con sus lías finas, embotellado el 17 de septiembre de 2024, degüelle en abril del 2025	Alcohol: 11,67 %, Ph: 3,1, SO2: 20, Azúcar residual: 0,29 g/l



2024	46304	75 CL	11,25 €

La Fita Vinya de la Creu Macabeu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (80%) plantado el 1974 y Malvasía de Sitges (20%) del segundo bancal de cepas jovenes	arcilla roja con una capa superficial calcárea (llamada cervell de gat en la zona) (finca del Sant Sadurní), viñedo en vaso, orientación sud-oeste (Macabeu), arenoso a Can Catassús, orientación sud-este, viticultura ecológica, zona Penedés sin certificar (Malvasía de Sitges)	vendimia manual, uva derrapada y prensado muy suave, desfangado estático en depósito de acero inoxidable seguido de fermentación con levaduras autóctonas del viñedo a temperatura elevada (18°C-20°C) maloláctica en depósito	6 meses en damajuanas de vidrio, embotellado en abril del 2025	Alcohol: 11,27 %, Ph: 3,10, SO2: 28, Azúcar residual: <0,50 g/l



2024	46302	75 CL	12,25 €

LA FITA

España, Cataluña, Penedés

NATURAL

La Fita Sumoll tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll	arenoso, plantado en Can Catassús por la familia de Cal Nogués, conducción en emparrado, el primero de 4 bancales, pendiente aprox. del 5%	vendimia manual 29 de agosto de 2024, entrada de la uva sin rapa en depósito de acero inoxidable, fermentación a temperatura de 23 ºC aprox. haciendo un remontado diario durante 7 días, momento en que se descuba, no se prensan las pieles	acaba la fermentación alcohólica y seguidamente entra en 4 barricas de 225 l de roble americano de 4rt y 5t año y una de francés de 4rt año, fermentación maloláctica en estas mismas barricas, al cabo de 6 meses “assemblage” de todo, embotellado en abril de 2025	Alcohol: 11 %, Ph: 3,05, SO2: 19, Azúcar residual: 0,50 g/l



2024	46301	75 CL	13,25 €

La Fita Xarel·lo de les Granges

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de un viñedo plantado en el 1987 y cultivado por Pep Mulet	pedregoso y extremadamente calcáreo, parcela Les Granges en el Parque Natural de Olèrdola	despalillado total, maceración pelicular de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable, más 9 meses en botella	Alcohol: 10,97 %, Ph: 3,25, SO2: 35, Azúcar residual: 0,31 g/l



2024	46303	75 CL	14,80 €
2023	46303	75 CL	14,80 €

LA GUIXERA

España, Cataluña,
Penedés, Masllorenç

NATURAL



La Guixera El Mar Fòssil Xarel·lo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de la parcela Els Plans	arcilla blanca sobre roca madre calcárea, cuatro pequeñas terrazas con márgenes de piedra seca en la ladera este de un monte, totalmente rodeadas de bosque, viña en vaso	racimo entero pisado a pie, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, final de fermentación en la bota (trasiego a ~1.005 de densidad)	36 meses sobre lías finas sin batonaje en una bota de 1.000 litros de castaño catalán de los bosques de Montseny fabricada por un tonelero del Penedès sin trasiegos, más 28 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,47, SO2: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l



2020 AHORA NO DISPONIBLE 50203 75 CL 26,30 €

La Guixera Sumoll Plana Morella "Aquest Obscur Objecte"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll de un viñedo del 1959	arcilla roja sobre roca madre calcárea, una terraza con márgenes de piedra seca en la ladera noreste de una colina, viña en vaso	racimo entero pisado a pie, 40 días de maceración con pisoneo diario, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	42 meses en una bota de 650 litros de castaño catalán de los bosques de Montseny fabricada por un tonelero del Penedès sin trasiegos, más 34 meses en botella	Alcohol: 11,8 %, Ph: 3,06, SO2: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l



2019 50201 75 CL 26,30 €

La Guixera Xarel·lo Vermell El Clot "La Nit al Migdia"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo Vermell	arcilla blanca sobre roca madre calcárea, dos terrazas con márgenes de piedra seca en un pendiente hacia el sureste, viña en vaso	racimo entero pisado a pie, entre 30-40 días de maceración según la añada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	42/30/18 meses (según la añada) en botas de 300 litros de castaño catalán de los bosques de Montseny fabricadas por un tonelero del Penedès, sin trasiegos, 34 meses en botella	Alcohol: 12,1% %, Ph: 3,50, SO2: 6, Azúcar residual: <0,3 g/l



2020 50202 75 CL 26,30 €

LA SALADA

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

NATURAL



La Salada El Pagès Content blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (40%), Macabeu (25%) y Montònec (Parellada) [35%]	arcillo-calcáreo	vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado y maceración de 48 horas con las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 20 días en un cup de cemento	6 meses en un cup de cemento	Alcohol: 10,3 %, Ph: 3,5, SO2: 13, Azúcar residual: <0,1 g/l



2025	50111	75 CL	8,35 €
2024	50111	75 CL	8,35 €

La Salada Roig Boig Tranquil

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Montònec (41%), Xarel.lo (23%), Sumoll (15%), Roigenc, Mandó, Cannonnau, Mònica, Torbat, Macabeu y Malvasia de Sitges	arcillo-calcáreo	vendimia manual de todas las variedades el mismo día, maceración del 15% de las variedades tintas durante 20 días, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,44, SO2: 9, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024	50105	75 CL	8,65 €

La Salada El Pagès Content tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (50%), Sumoll (20%), Xarel·lo (20%) y otras (10%)	arcillo-calcáreo, de las viñas Vinya del Bosc y Cal Massana	50% uva entera pisada con los pies y macerada 15 días en tina de barro, 50% despalillado y macerado	6 meses en un "cup" de cemento	Alcohol: 13,14 %, Ph: 3,49, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	50108	75 CL	9,00 €

LA SALADA

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

NATURAL

La Salada El Pagès Content orange

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (93%), Malvasia de Sitges (2%) y otras (Sumoll, Rogenc, Cannonnau, Mònica, Torbat,...)	arcillo-calcáreo	sin despalillar, pisado con los pies, maceración de 1 semana en un "cup" de cemento, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 8,7 %, Ph: 3,29, SO2: 9, Azúcar residual: <0,3 g/l



2025	50112	75 CL	9,30 €

La Salada Roig Boig Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Montònec (41%), Xarel.lo (23%), Sumoll (15%), Roigenc, Mandó, Cannonnau, Mònica, Torbat, Macabeu y Malvasía de Sitges	arcillo-calcáreo	vendimia manual de todas las variedades el mismo día, maceración del 15% de las variedades tintas durante 20 días, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	8 meses en botella con sus lías totales, degüelle	Alcohol: 12,2 %, Ph: 3,29, SO2: 21, Azúcar residual: <0,2 g/l



2025	50104	75 CL	9,15 €

La Salada La Serra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de un viñedo propio plantado en 2008	muy pedregoso, parcela de 1 ha, a 280 m de altura	vendimia manual en cajas pequeñas, racimos enteros pisado con los pies, maceración de una semana, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	6 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, Ph: 3,48, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l



2025	50109	75 CL	10,30 €

La Salada L'Ermot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de un viñedo de 70 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración de 24 horas, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóconas en depósitos de acero inoxidable	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 10,4 %, Ph: 3,46, SO2: 11, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024	50101	75 CL	10,95 €

LA SALADA

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

NATURAL

La Salada Con barbas y a lo loco - 1,5 l

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (40%), Xarel·lo (38%), Sumoll (12%), Mandó (10%)	arcillo-calcáreo	despalillado al 50%, pisado con los pies, maceración de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	6 meses en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11,59 %, Ph: 3,54, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	50110	75 CL	11,55 €
2022	50110	75 CL	11,35 €
	50110	MAGNUM	26,00 €

La Salada La Fusta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de viñas del año 1985	arcillo-calcáreo, parcela "La Fusta"	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable y barricas de castaño usadas sobre sus lías finas, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,38, SO2: 4, Azúcar residual: 1,7 g/l



2024	50106	75 CL	11,80 €

La Salada La Vinya d'en Jep Garnacha

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	pizarra, parcela Vinya d'en Jep en el pueblo de Piera	vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado parcial (20%), uva entera (80%) pisado con los pies, maceración de 8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,4 %, Ph: 3,47, SO2: 16, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024	50117	75 CL	12,00 €

La Salada + Nuria Renom PAR MAC

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Parellada de Can Barceló (50%) y Macabeu de la Vinya de la Pixeta (50%)	calcáreo	maceración de 4 días para la Macabeu, prensado directo de la Parellada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en botella	10 meses en botella con sus lías finas, degüelle	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	50115	75 CL	12,50 €

LA SALADA — España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

NATURAL

La Salada Raig Verd

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasía (86%) y Macabeu (14%)	arcillo-calcáreo, Viña de Can Catasús	vendimia manula, despalillado al 50%, pisado con los pies, maceración de 14 días, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable (Malvasía) y "cup" de piedra (Macabeu)	7 meses en depóstios de acero inoxidable	Alcohol: 9,3 %, Ph: 3,7, SO2: 16, Azúcar residual: <0,1 g/l



2025		50120	75 CL	13,10 €

La Salada Sota Els Ametllers

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía de un viñedo plantado en el 2013	arcillo-calcáreo	vendimia manual en cajas pequeñas, maceración de las uvas enteras de 10 días en depósitos de acero inoxidable, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10,3 %, Ph: 3,74, SO2: 16, Azúcar residual: <0,1 g/l



2025		50107	75 CL	15,05 €

La Salada La Bufarella Xarel·lo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de un viñedo del 1982	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado, maceración pelicular de 7 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	7 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11,4 %, Ph: 3,54, SO2: 31, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	50103	75 CL	13,65 €

La Salada La Mulassa o La Barraca de L'Avi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca	arcillo-calcáreo	pisado con los pies, 2 semanas de maceración con pieles y raspón en tina de barro abierta, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado y final de fermentación en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10,9 %, Ph: 3,36, SO2: 11, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024		50114	75 CL	17,40 €

LA SALADA

España, Cataluña, Penedés, Pla de Penedés

NATURAL

La Salada La Filla del Maçaners

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll (98%) y otra variedades viejas catalanas de un viñedo plantado en el 2014 con injertes que provienen de la viña del Maçaners de 90 años	arcillo-calcáreo, en el pueblo de Castelladral (Bages)	vendimia manual, uva entera, pisado con los pies, maceración de 2 semanas en una ánfora, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en ánfora	Alcohol: 11,41 %, Ph: 3,5, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	50116	75 CL	21,50 €
2021	50116	75 CL	21,05 €

La Salada La Vinya d'en Jep Sumoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll de grano menudo	pizarra, parcela Vinya d'en Jep en el pueblo de Piera	vendimia manual en pequeñas cajas, sin despalillar, pisado con los pies, maceración de 8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en jarras	6 meses en jarras	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	50119	MAGNUM	29,05 €

La Salada Vinya Oncle Jaume

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasía rosa (70%) y blanca (30%) de Sitges	arcillo-calcáreo	vendimia manual, pisado con los pies, maceración de las uvas enteras sin despalillar durante 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en damajuanas de 50 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,23, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	50118	75 CL	29,20 €
2023	50118	75 CL	29,20 €

MARIA CASANOVAS

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurni d'Anoia



Maria Casanovas Brut de Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Parellada (36 %), Macabeo (32 %) y Xarel·lo (32 %)	arcillo-calcáreo	método tradicional	mínimo 12 meses en rima	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,97, SO2: 34, Azúcar residual: 0,8 g/l



54405	75 CL	8,00 €	

Maria Casanovas Glaç Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel.lo, Macabeo y Parellada (60 %) y Pinot noir (40 %)	arcillo-calcáreo	método tradicional	mínimo 18 meses en rima	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,99, SO2: 35, Azúcar residual: 1 g/l



AHORA NO DISPONIBLE	54403	75 CL	10,25 €

Maria Casanovas Glaç Brut Nature Rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo, Macabeo y Parellada (60 %) y Pinot noir (40 %)	arcillo-calcáreo	método tradicional	mínimo 18 meses en rima	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,98, SO2: 28, Azúcar residual: 1 g/l



54404	75 CL	10,25 €	

Maria Casanovas Vinya Lluny

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo, 183 m de altitud, orientación nordoeste en Sant Jaume Sesoliveres	maceración pre-fermentativa de 2 días con los pieles del 30% de las uvas, prensado hasta el 60% de renidimiento junto al resto de los racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas,	8 meses sobre sus lías, no filtrado ni estabilizado	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	54406	75 CL	12,30 €

MARIA CASANOVAS

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurni d'Anoia

Maria Casanovas Gran Reserva Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (42 %), Pinot noir (38 %) y Xarel·lo, Macabeo y Parellada (20 %)	arcillo-calcáreo	método tradicional	mínimo 30 meses en rima	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,94, SO2: 24, Azúcar residual: 0,8 g/l



54401 | 75 CL | 14,50 €

Maria Casanovas rosado Pinot noir Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (90 %) y Chardonnay (10 %)	arcillo-calcáreo	método tradicional con una maceración de 8 horas antes del prensado	entre 12 y 24 meses sobre lías	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,94, SO2: 29, Azúcar residual: 0,8 g/l



54402 | 75 CL | 14,75 €

MAS CANDÍ

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès



Mas Candí Desig

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de 50 años	arcillo-calcáreo con gravas	vendimia manual, maceración en frio 24 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	7 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable, con batonnage	Alcohol: 12,67 %, Ph: 3,25, SO2: 55, Azúcar residual: 1,1 g/l



2025	21802	75 CL	7,70 €

Mas Candí Desig Rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (80%) y Macabeu (20%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo de la Merlot, añadido de mosto fresco de Macabeu, fermentación alcohólica conjunta con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	8 meses sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l



2025	21852	75 CL	7,70 €
2024	21852	75 CL	7,70 €

Mas Candí Les Forques vi negre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (50%), Cabernet-Sauvignon, Sumoll, Mandò y Mónica	arcillo-calcáreo con gravas	primera maceración en frio de 24 h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, con pigeage	12 meses en barricas de roble francés de 300 l	Alcohol: 14,8 %, Ph: 3,41, SO2: 56, Azúcar residual: 2,03 g/l



2024	21804	75 CL	7,95 €

MAS CANDÍ — España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Mas Candí Gall Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasía de Sitges, Garnacha blanca, Xarel·lo y Moscatel	arcillo-calcáreo, procedente de viñedos certificados ECO por CCPAE	vendimia manual, enfriado a 4º durante 24h, prensado directo y fermentado a 14º	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Ph: 3,27, Azúcar residual: <1 g/l



2025	21864	75 CL	8,15 €

Mas Candí Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (45%), Macabeu (30%), Sumoll (12%), Parellada (13%)	arcillo-calcáreo con gravas	fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, segunda fermentación alcohólica en botella	15 meses en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 12,11 %, Ph: 3,11, SO2: 66, Azúcar residual: 1,8 g/l



	21801	75 CL	9,50 €

Mas Candí Pecat Noble

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel.lo	arcillo-calcáreo	vendimia tardía de uva pasificada despues de un episodio de granizo en la parcela	10 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,97 %, Ph: 3,42, SO2: 102, Azúcar residual: 53,9 g/l



2022	21805	50 CL	10,25 €

Mas Candí Prohibit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll	arcillo-calcáreo	maceración de 6 horas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, segunda fermentación alcohólica en botella	18-30 meses en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,02, SO2: 43, Azúcar residual: <2 g/l



2024	21812	75 CL	11,50 €
2021	21812	75 CL	11,25 €

Mas Candí QX 4 Xarel·los

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de 4 parcelas, entre 54 y 60 años	arcillo-calcáreo con gravas	vendimia manual, maceración de 24 h a 4°C, fermentación alcohólica en barricas a 18-20°C	8 meses con batonnage en barricas de acacia, castaño, roble francés, depósitos de acero inoy ánforas	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,29, SO2: 58, Azúcar residual: 0,4 g/l



2025	21803	75 CL	12,05 €

MAS CANDÍ — España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Mas Candí Segunyola

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de viñas de 65 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual en cajas, enfriado en cámara frigorífica, prensado directo, fermentación en depósito de acero inoxidable y parcialmente en barrica de roble francés (un 15%), primera fermentación con levaduras autóctonas, segunda fermentación con levaduras seleccionadas	desde febrero de 2022, degollado en julio de 2025	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,01, SO2: 38, Azúcar residual: 0,24 g/l



2021	21809	75 CL	12,30 €

Mas Candí Orange Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasía de Sitges (80 %), Mandó (20 %)	arcillo-calcáreo	2 semanas de maceración pelicular, cofermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable, 12 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,3, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2024	21847	75 CL	12,75 €

Mas Candí Indomable

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll (50%), Xarel·lo (50%) de viñas viejas certificado CCPAE	arcillo-calcáreo con gravas	vendimia manual en cajas de 10kg, enfriado en cámara frigorífica, prensado directo y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, tiraje después de un año	5 años en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 12,14 %, Ph: 3,16, SO2: 33, Azúcar residual: 0,73 g/l



2018	21806	75 CL	17,90 €

Mas Candí Sol+Sòl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet Sauvignon (90%), Sumoll, Garnacha i otras variedades recuperadas (10%)	arcillo-calacáreo con gravas, viñedo Mas d'en Tort en Torrelavit (Alt Penedès) plantado en 1983	vendimia manual en cajas de 12 kg, enfriado de las uvas durante 24 horas en cámara frigorífica, maceración de 18 días con pigeage en cubas abiertas	18 meses en barricas nuevas de roble frances (Allier i Tronçais)	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,60



2024	21807	75 CL	19,95 €

MAS CANDÍ — España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Mas Candí Montombra blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (90%) y Malvasía (10%) en coplantación	arcillo-calcáreo	el 100% de la Malvasia y el 50% del Xarel·lo maceran dos semanas con las pieles, resto prensado directo	12 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,3, SO2: 12, Azúcar residual: <2 g/l



2019		21848	75 CL	20,20 €

Mas Candí Montombra tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell	calcáreo	60% con raspón pisado y el otro 40% despalillado. Maceración de 7 días	6 meses en barricas de 500 litros y después inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,26, SO2: 17, Azúcar residual: <2 g/l



2022		21849	75 CL	20,20 €

Mas Candí La Pura

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	maceración de 24h con las pieles y prensado, fermentación alcohólica en ánfora con levaduras autóctonas	8 meses en ánfora	Alcohol: 13,21 %, Ph: 3,40, SO2: 13, Azúcar residual: 0,9 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	21825	75 CL	23,05 €

Mas Candí Tort

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de un viñedo parcelario de 100 años	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica usada	12 meses en la misma barrica, segunda fermentación en botella con mosto de la misma parcela del siguiente año, 5 años en rima sobre sus lías, degüelle 3 meses antes de su salida al mercado	Alcohol: 11 %, Ph: 3,3, SO2: 38, Azúcar residual: 0,5 g/l



2020		21868	75 CL	32,70 €

NURIA RENOM

España, Cataluña,
Penedés, Varias zonas

NATURAL



Nuria Renom LIL

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Parellada (95%) y Moscatel de Alejandría (5%)	calcáreos en Can Barceló (Parellada) y Sant Pere de Ribes (Moscatel)	prensado directo de la Parellada, maceración de 7 días para la Muscat, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 9 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	38117	75 CL	9,10 €

Nuria Renom Free Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (70%) y Parellada (30%)	calcáreos a 420 m de altitud en Can Barceló	maceración de 4 días para el Macabeu de viña vieja, prensado directo de la Parellada y la Macabeu joven, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	38107	75 CL	10,05 €

Nuria Renom Free Bubble!

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Parellada (93%) y Moscatel (7%)	arcillo-calcáreo en Can Barceló (Parellada) y Sant Pere de Ribes (Moscatel)	prensado directo de la Parellada, 7 días de maceración para la Moscatell, final de fermentación en botella	24 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 9,7 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38130	75 CL	9,85 €

NURIA RENOM

España, Cataluña, Penedés, Varias zonas

NATURAL

Nuria Renom Free Roig

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ull de Llebre (40%) y Parellada (60%)	calcáreos a 420 m de altitud en Les Cantarelles	maceración de 4 días para la Ull de Llebre, prensado directo de la Parellada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38126	75 CL	9,85 €

Nuria Renom Free Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (90%) y Parellada (10%)	calcáreos, viña Cosiné en Can Barceló a 420 m de altitud	despalillado total, maceración de 5 días de la Tempranillo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38109	75 CL	6,50 €

Nuria Renom Free Orange

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Muscat petit grain (40%), Chardonnay (30%) y Parellada (30%)	calcáreos en Can Barceló y Sant Pere de Ribes (Muscat)	maceración de 12 días para la Muscat, prensado directo del resto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en barrica	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	38122	75 CL	10,05 €

Nuria Renom Adda

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada de un viñedo de 40 años	arcillo-calcáreo en Can Barceló a 420 m de altitud	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fin de la fermentación en botella	8 meses en botella sobre lías	Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	38114	75 CL	10,75 €
2024	38114	75 CL	10,55 €

NURIA RENOM

España, Cataluña, Penedés, Varias zonas

NATURAL

Nuria Renom Parcer

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	extremos más calcareos de Can Barceló (Vinya de la Creu + Vinya d'en Gili)	despalillado, 7 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	3 meses en depósitos de acero inoxidable (70%) y barricas de roble Dammy (30%)	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38124	75 CL	11,35 €

Nuria Renom La Maca Beu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (90%) y Moscatel (10%)	calcáreos de Can Barceló (Macabeu) y Sant Pere de Ribes (Moscatel)	maceración por separado de 7 días, sangrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	38101	75 CL	14,70 €

Nuria Renom The Pinky Way

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (85%) y Moscatel de Alejandría (15%)	calcáreos en Can Barceló (Tempranillo) y Sant Pere de Ribes (Moscatel)	maceración de 4 días y sangrado para el Tempranillo, de 7 días para el Moscatel, inicio de la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de la fermentación en botella con el mosto del moscatel	24 meses en botella sobre lías, degüelle	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	38113	75 CL	15,35 €
2022	38113	75 CL	15,00 €

Nuria Renom Fauna y Flor

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Muscat de Frontignan	calcáreos, parcela Fondo de la Coma en Sant Pere de Ribes a 150 m de altitud	despalillado total, maceración de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	5 meses en barrica Dammy 300 L del 2011 (40%) y depósitos de acero inoxidable (60%)	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	38110	75 CL	16,95 €

NURIA RENOM

España, Cataluña, Penedés, Varias zonas

NATURAL

Nuria Renom Donna

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de un viñedo de 1984	calcáreo en Viña Argelí (Can Barceló) a 420 m de altura, exposición Norte	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble Dammy (Meursault) de 300 l, final de fermentación en la botella	33 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle	Alcohol: 11,9 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	38120	75 CL	17,90 €
2022	38120	75 CL	16,90 €

Nuria Renom Everything But The Kitchen Sink

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (25%), Macabeu (30%), Merlot (20%), Moscatel de Alejandría (25%)	calcáreos en Can Barceló y Sant Pere de Ribes	prensado directo de la Tempranillo, despalillado, 10 días de maceración pelicular, sangrado, maceración carbónica del resto de uvas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	9 meses en botella con sus lías finas, degüelle	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38102	75 CL	17,30 €

Nuria Renom Atòmic

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de viñas de 50 años	calcáreos, parcela La Lloana en Villobí del Penedès a 292 m de altitud	vendimia manual, despalillado, 2ª fracción de un prensado largo en una prensa horizontal, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	38119	75 CL	17,40 €

Nuria Renom Capítulo 2: El cobijo de Pastora en la Mata Vella, y viceversa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada de 42 años	arcillo-calcáreo, Vinya d'en Gili en Can Barceló a 410 m de altura	pisado de la uva entera, maceración de 3 meses en ánfora, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en una ánfora de Carles Llarch	Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38128	75 CL	17,45 €

NURIA RENOM

España, Cataluña, Penedés, Varias zonas

NATURAL

Nuria Renom El Viaje de Pastora

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada de 42 años	arcillo-calcáreo, Vinya d'en Gili en Can Barceló a 410 m de altura	pisado de la uva entera, maceración de 3 meses en ánfora, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en una ánfora de Carles Llarch	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	38123	75 CL	17,45 €

Nuria Renom La Mosca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscatel de Alejandría (70%) y Muscat de frontignan (30%)	calcáreos, parcelas Camí Ral y Fondo de la Coma en Sant Pere de Ribes	maceración en depósito de acero inoxidable de 5 días para Alejandría y de 13 para Frontignan, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, iniciada en depósitos de acero inoxidable y finalizada en botella	15 meses sobre lías, degüelle	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		38103	75 CL	17,55 €

Nuria Renom Tres Reinas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay del 2025 (70%), Macabeu del 2025 (15%) y Garnacha blanc del 2024 y 2025 (15%)	arcillo-calcáreo, Chardonnay "Vinya Argelí", Macabeu "Maca Vella" y Garnacha "ex-Dvia"		9 meses crianza en una barrica de 300 l Dammy (Meursault) del 2014	Alcohol: 12 %

2025		38132	75 CL	18,90 €

Nuria Renom Maca Vella

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de un viñedoa plantado en el 1959	calcáreos en Vinya Vella (Can Barceló) a 420 m de altura, exposición Sur	despalillado total, maceración de 4 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	7 meses en depósitos de acero inoxidable, más 3 meses en barricas Dammy usadas	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		38121	75 CL	18,95 €

NURIA RENOM

España, Cataluña, Penedés, Varias zonas

NATURAL

Nuria Renom Viñargelí

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	calcáreos, Vinya Argelí - Can Barceló, a 420 de altura, exposición norte	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica de roble y damajuana	5 meses en barrica de roble Dammy y en una damajuana de 54 l	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025		38125	75 CL	20,35 €
2025		38125	MAGNUM	40,75 €

Nuria Renom Diva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca de un viñedo plantado en el 1960	calcáreos, parcela Feixa del Sant en Sant Pere de Ribes	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica de roble 300 l y depósitos de acero inoxidable	6 meses en barrica Dammy 300 l (50%) y depósitos de acero inoxidable (50%)	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	38112	75 CL	22,85 €

Nuria Renom Isch!

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	calcáreo, Vinya Argelí - Can Barceló, a 420 de altura, exposición norte	prensado directo (2/3) y uva entera pisada (1/3), maceración de 7 días en una ánfora de Carles Llarch	9 meses sobre sus lías en damajuanas de 54 l	Alcohol: 12,7 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024		38129	75 CL	23,40 €
2023		38129	75 CL	22,90 €

Nuria Renom Atònit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	calcáreos, parcela La Lloana en Villobí del Penedès	prensado suave y mosto flor, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica de roble 300 l y depósitos de acero inoxidable	6 meses en barrica Dammy 300 l (40%) y depósitos de acero inoxidable (60%)	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	38111	75 CL	24,90 €

NURIA RENOM

España, Cataluña, Penedés, Varias zonas

NATURAL

Nuria Renom Viva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca de un viñedo plantado en el 1960 (65%) y Chardonnay de un viñedo del 1984 (35%)	calcáreos, parcela Feixa del Sant en Sant Pere de Ribes para la Garnacha, y Vinya Argelí en Can Barceló para la Chardonnay	Garnacha despalillada y macerada 3 días, prensado directo de la Chardonnay, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en barricas Dammy del 2014 de 300 l, sin rellenar	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 | 38131 | 75 CL | 24,90 €

Nuria Renom Parcer Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Parellada	extremos más calcareos de Can Barceló (Vinya de la Creu + Vinya d'en Gili)	despalillado, 7 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	3 meses en depósitos de acero inoxidable (70%) y barricas de roble Dammy (30%)	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE | 38127 | MAGNUM | 29,95 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL



Partida Creus BN Blanco Natural

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (80%), Xarel·lo (10%) y Garnacha blanca (10%)	arcillo-calcáreo	cada variedad por separado, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y botas de 300 l, posterior ensamblaje	8 meses en barricas de 300 l, más 1 mes en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	24824	75 CL	11,35 €

Partida Creus TN Tinto Natural

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll, Bobal y Ull de Llebre (1/3 de cada)	arcillo-calcáreo	maceración por separado en uva entera durante 4-5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 300 l	10 meses en barricas de 300 l, más 1 mes en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24830	75 CL	11,35 €

Partida Creus VNB Vinel·lo blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca, Macabeu, Moscatell, Vinyater, Xarel·lo, Parsé, Parelleda	arcillo-calcáreo	parte despalillado, maceración pelicular de 1 a 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin sulfuroso	2 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,37, SO2: 11, Azúcar residual: 0,6 g/l



2023	24819	75 CL	11,35 €
2022	24819	MAGNUM	29,60 €
2022	24819	75 CL	11,35 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus VNR Vinel·lo tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnatxa, Ull de Perdiu, Sumoll, Queixal de Llop, Samsó, Garrut,Trepat, vendimiados a mano en este orden	arcillo-calcáreo	maceración corta con raspón, pisado con los pies, los mostosprensados se añaden uno encima de los otros alargando muchola fermentación del conjunto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación malolácticaespontánea con bacterias indígenas, sin sulforoso añadido	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, Ph: 3,19, SO2: 8, Azúcar residual: 1,2 g/l



2022	24810	75 CL	11,35 €
2022	24810	MAGNUM	29,60 €

Partida Creus CL Clarete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (2/3) y Garnacha tinta (1/3)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado con las dos variedades, sin despalillar del todo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable (la varieded tinta y blanca fermentadada junta)	en el mismo depósito de acero inoxidable, embotellado sin filtrar y sin sulfitos añadidos	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	24844	75 CL	12,05 €

Partida Creus UL Ull de Llebre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Ull de Llebre	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	8 meses en depósitos de acero inoxidable, más 5 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	24834	75 CL	12,05 €
2020	24834	75 CL	12,05 €

MUZ Vermut - 1 l

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha, Ull de Perdiu, Sumoll, Queixal de Llop, Samsó, Garrut y Trepat	arcillo-calcáreo	ensamblaje y destilación propia de un vino tinto criado en barrica, un vino joven y un vino blanco oxidado, maceración en alcohol (62°-63° vol.) durante 2 lunas de la mezcla de hierbas de un herborista de Torino (Receta 1870 del Sr. Carpano)	mezcla de licor obtenido con el mismo vino base, adicción de mosto	Alcohol: 15 %



	24812	1 L	13,10 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus BB Bobal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Bobal, uva tinta típica de la Manchuela, en el interior de la Comunidad Valenciana	granítico y arenoso, 850 m de altitud, clima continental, cultivo ecológico	despalillado, pisado con los pies maceración de 2-3 días, fermentación alcohólica con levaudras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	largo tiempo en barricas de roble francés	Alcohol: 12 %, Ph: 3,58, SO2: 11, Azúcar residual: <2 g/l



2021	24825	75 CL	15,25 €
2018	24825	MAGNUM	41,25 €

Partida Creus Brutal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Vinyater, Subirat Parent, Xarel·lo, Cartoixa Vermell, Blanc de Sumoll	arcillo-calcáreo	ensamblaje de los vinos acabados despues del embotellado de cada uno, sin sulfuroso añadido	7 meses de decantación en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, Ph: 3,3, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2022	24818	75 CL	15,25 €

Partida Creus GB Garnacha blanca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración corta con los pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	al menos 8 meses sobre lías en barricas neutras de 300 l y depósitos de acero inoxidable, embotellado sin filtrar y sin sulfitos añadidos	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24837	75 CL	15,25 €
2021	24837	75 CL	16,45 €

Partida Creus GN Garnatxa Negra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	arcillo-calcáreo	racimos enteros pisados con los pies, maceración de 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, acaba su fermentación en botas de castaño de 300 l	12 meses en botas de castaño de 300 l, más 5 meses en botella	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24841	75 CL	15,25 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus GT Garrut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garrut	franco arcilloso, calizo y muy pedregoso, de la finca “Sitgetí”, enel Massis de Bonastre	despalillado total, maceración de 3 días con pigeage cada 3horas, fermentación alcohólica con levaudras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	4 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas, más 20 meses en barricas deroble	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	24805	75 CL	15,25 €
2020	24805	MAGNUM	34,70 €

Partida Creus MC Macabeu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de viñas viejas	arcillo-calcáreo, hasta 300 m de altitud	vendimia manual, maceración corta de 2-3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	en un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24843	75 CL	15,25 €
2019	24843	MAGNUM	58,80 €

Partida Creus SM Sumoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll de gra petit de 70 años	arcillo-calcáreo	despalillado al 50%, maceración de 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin sulfuroso añadido	8 meses en depósitos de acero inoxidable, más 5 meses en botella	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,12, SO2: 9, Azúcar residual: 0,3 g/l



2021	24820	75 CL	15,25 €
2017	24820	MAGNUM	41,25 €

Partida Creus SP Subirat Parent

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Subirat Parent de 70 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado 100%, maceración con las pieles durante 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en botas de roble francés de 300 l sin llenar (con veloflor), embotellado sin filtrar ni clarificar, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 9,6 %, Ph: 3,51, SO2: 11, Azúcar residual: <0,5 g/l



2022	24802	75 CL	15,25 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus SW Red Sweet Wine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Bobal	arcillo-calcáreo	vendimia tardía, despalillado, maceración de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble	en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble	Alcohol: 15 %, SO2: <10



2017	24838	50 CL	15,25 €

Partida Creus TP Trepat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trepat	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de 3 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos de acero inoxidable, más 5 meses en botella	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,14, SO2: 8, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24829	75 CL	15,25 €

Partida Creus VY Vinyater

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Vinyater de más de 60 años	arcillo-calcáreo	prensado directo sin despalillar, en prensa neumática, desfangando, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona, fermentación maloláctica espontánea	3 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11 %, Ph: 3,24, SO2: 5, Azúcar residual: 0,17 g/l



2021	24803	75 CL	15,25 €

Partida Creus XL Xarel·lo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	prensado directo sin despalillar en prensa neumática, desfangando, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, sin sulforoso añadido	en barrica de roble	Alcohol: 11 %, Ph: 3,72, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2022	24801	75 CL	15,25 €
2021	24801	75 CL	15,50 €
2018	24801	MAGNUM	38,35 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus CX Cartoixa Vermell

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cartoixà Vermell	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración pelicular de 120 días, prensado enprensa neumática, desfangando, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona, sin sulforoso añadido	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,62, SO2: 8, Azúcar residual: 0,02 g/l



2022	24811	75 CL	16,10 €
2020	24811	MAGNUM	36,90 €

Partida Creus AA Anonimo Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Moscatel y Ull de Llebre	arcillo-calcáreo	sin despalillar, maceración de 1 día para la Parellada, de 4-5 días para el Ull de Llebre pisado con los pies, fermentación alcohólica con levaduras muy lenta en frío, final de fermentación en la botella	12 meses en botella con sus lía finas	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	24827	75 CL	16,45 €
2019	24827	MAGNUM	33,95 €

Partida Creus HY Hydromiel Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración corta de 2 días, prensado suave, una parte de las pieles contacta con la mezcla de miel y agua,		Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	24839	75 CL	16,45 €

Partida Creus MP Macabeu Parellada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (50%) y Parellada (50%)	arcillo-caclcáreo	prensado directo sin despalillar en prensa neumática, desfangando, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctonas	3 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	24835	75 CL	16,45 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus SP Subirat Parent Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Subirat Parent	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación alcohólica en botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 9,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	24842	75 CL	16,45 €

Partida Creus VNBA Vinel·lo blanco Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca, Macabeu, Moscatell, Vinyater, Xarel·lo, Parsé, Parelleda	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación alcohólica en botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 10 %, Ph: 3,37, SO2: 11, Azúcar residual: 0,6 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	24821	75 CL	16,45 €

Partida Creus XLA Xarel·lo Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación alcohólica en botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 10 %, Ph: 3,72, SO2: 9, Azúcar residual: 0,03 g/l



2023		24822	75 CL	16,45 €

Partida Creus VNRA Vinel·lo tinto Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnatxa, Ull de Perdiu, Sumoll, Queixal de Llop, Samsí, Garrut, Trepat, vendimiado en este orden	arcill-calcáreo	maceración corta con raspón, pisado con los pies, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación alcohólica en botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,19, SO2: 8, Azúcar residual: 1,2 g/l



2021		24813	75 CL	16,75 €
2019		24813	MAGNUM	47,40 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus BB Bobal Selección Cuvée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Bobal, uva tinta típica de la Manchuela, en el interior de la Comunidad Valenciana	granítico y arenoso, 850 m de altitud, clima continental, cultivo ecológico	despalillado, pisado con los pies maceración de 2-3 días, fermentación alcohólica con levaudras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	largo tiempo en barricas de roble francés	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	24836	75 CL	17,90 €

Partida Creus BS Blanc de Sumoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll de Grá Gros y Sumoll de Grá Allargat	arcillo-calcáreo	vendimia manual en cajas, prensado directo sin despalillaren prensa neumática, desfangando, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósito de acero inoxidable con levadura autóctona	3 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11 %, Ph: 3,14, SO2: 1, Azúcar residual: 0,17 g/l



2020	24804	75 CL	22,30 €

Partida Creus SK Moscatel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de 8 meses, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24832	75 CL	22,30 €
2019	24832	MAGNUM	47,10 €

Partida Creus TP Trepat Selección Cuvée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Trepat de viñas de 35 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, pisado con los pies, maceración de 6 días y prensado, fermentación alcohólica en damajuanas de 54 l con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de roble francés de 300 l con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,7, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2019	24833	75 CL	22,30 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus MC Macabeu Selección Cuvée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2019	24840	MAGNUM	38,35 €

Partida Creus GT Garrut Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de 3 días, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de acero inoxidab	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 14 %, Ph: 3,15, SO2: 8, Azúcar residual: 0,4 g/l



2019	24816	MAGNUM	46,30 €

Partida Creus BB Bobal Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Bobal	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de 3 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación alcohólica en botella, sin sulfuroso añadido	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,12, SO2: 9, Azúcar residual: 0,3 g/l



2019	24823	MAGNUM	47,40 €

Partida Creus VYA Vinyater Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Vinyater	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación alcohólica en botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11 %, Ph: 3,2, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2015	24828	MAGNUM	46,40 €

PARTIDA CREUS

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

NATURAL

Partida Creus SMloveCV

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cartoixà Vermell, Sumoll	arcillo-calcáreo	Sumoll pisado con los pies, 8 días de maceración pelicular de la Cartoixà Vermell, fermentación alcohólica a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fin de fermentación en botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 10 %, Ph: 3,3, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2015	24831	3 L	120,10 €

RAMON JANÉ VITICULTOR

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

NATURAL



Ramon Jané Tinc Set Ancestral CANS

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (35%), Parellada (33%) y Xarel·lo (32%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, vinificación conjunta de las tres variedades blancas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	6-8 meses en lata con sus lías finas	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,35, SO2: <4, Azúcar residual: <0,8 g/l



2025	21865	25 CL	3,35 €

Ramon Jané Xisclada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasía y Moscatel	arcillo-calcáreo	maceración con las pieles, agua añadido, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	embotellado una vez sin degollar (método ancestral)	Alcohol: 7,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	21867	75 CL	6,00 €

Ramón Jané Baudili BLANCO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (65%) y Parellada (35%)	arcillo-calcáreo	resfrio de la uva a 3-4°C, vinificación de las dos variedades juntas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,1, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	21828	75 CL	7,50 €

RAMON JANÉ VITICULTOR

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

NATURAL

Ramon Jané Baudili ROSAT

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (70%) y Macabeu (30%) de viñedos de 10-25 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, resfrio de la uva a 3-4°C, prensado directo (maceración de 4 horas), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas, embotellado sin filtrar	Alcohol: 13,01 %, Ph: 3,45, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2025	21850	75 CL	7,50 €

Ramón Jané Baudili TINTO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet-Sauvignon (40%), Xarel·lo (39%) y Parellada (21%)	arcillo-calcáreo	despalillado y maceración de 15 días de la Cabernet, prensado directo de Xarel·lo y Parellada, cofermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,4, SO2: 8, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	21846	75 CL	7,50 €

Ramon Jané Cap de Pardals Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mandó	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración de dos horas en la prensa, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	12 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,18 %, Ph: 3,3, SO2: <10, Azúcar residual: 1,04 g/l



2023	21842	75 CL	7,70 €
2022	21842	75 CL	7,70 €

Ramon Jané Tinc Set Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (35%), Parellada (33%) y Xarel·lo (32%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, vinificación conjunta de las tres variedades blancas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	8 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,2, SO2: 19, Azúcar residual: 0,41 g/l



2025	21823	75 CL	7,70 €

RAMON JANÉ VITICULTOR

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

NATURAL

Ramon Jané Baudili ORANGE

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Brisat de Macabeu, Xarel.lo vermell , Parellada i Moscatell				Alcohol: 11,5 %, SO2: <15



2025	21862	75 CL	7,95 €

Ramon Jané Tinc Set Ancestral ROSADO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (35%), Parellada (32%), Xarel·lo (31%) y Mandó (2%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, vinificación conjunta de las tres variedades blancas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella, añadido de vino Cabòries durante el degüelle	8 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,4, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	21855	75 CL	7,95 €

Ramon Jané Ovella Negra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (65%), Malvasía de Stiges (35%)	arcillo-calcáreo	vendmia manual, despalillado, maceración de 1 semana, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, sin filtrar	6 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	21808	75 CL	9,15 €
2024	21808	75 CL	8,95 €

Ramon Jané Cabòries

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll, Mandó y Xarel·lo	arcillo-calcáreo	Mandó parte con grano entero y rapa, resto con los hollejos. Sumoll prensado directo y Xarel·lo con	2 meses en barrica de roble francés	Alcohol: 12,29 %, Ph: 3,39, SO2: 10, Azúcar residual: 0,9 g/l



2023	21826	75 CL	9,60 €

RAMON JANÉ VITICULTOR

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

NATURAL

Ramon Jané A La Borina Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (60%), Malvasía de Stiges (30%) y Parellada (10%)	arcillo-calcáreo	vendmia manual, despalillado, maceración de 2 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, embotellado con mosto de Parellada y refermentación en botella	6 meses en botella, sin degollar	Alcohol: 11,3 %, Ph: 3,36, SO2: 14, Azúcar residual: 0,38 g/l



2024	21856	75 CL	10,75 €

Ramon Jané QX Brisat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de viñedos de 50 a 70 años	arcillo-calcáreo, tres parcelas entre Les Gunyoles y Font-Rubí	vendimia manual, maceración en frio de 24 horas, maceración pelicular de 2 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	10 meses en barricas de acacia (40%), castaño (40%) y en ánforas (20%)	Alcohol: 12,23 %, Ph: 3,3, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	21851	75 CL	10,75 €
2022	21851	75 CL	10,75 €

RECAREDO

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia



Recaredo L'Infinit Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo, Macabeu, Garnacha tinta, Malvasia de Sitges, Xarel·lo Vermell	arcillo-calcáreo	vendimia manual en pequeñas cajas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano sin congelar	mínimo 18 meses en botella, sin licor de expedición (Brut Nature)	Alcohol: 11,5 %, SO2: 29



2023	01633	75 CL	14,00 €

Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (50%), Xarel·lo (48%) y Parellada (2%)	textura franca, con arenas, limos y arcillas	vendimia manual en pequeñas cajas, 4% de vinos criados ligeramente en barrica,fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, toma de espuma con tapón de corcho natural,"degüelle" a mano sin congelar	mínimo de 4años y 11 meses (59 meses) en botella	Alcohol: 12 %, Ph: 3,27, SO2: 53, Azúcar residual: 0,6 g/l



2021	01613	75 CL	21,00 €
2019	01613	ESTUCHE	22,00 €
2019	01613	MAGNUM ESTUCHE	51,00 €
2018	01613	3 L	163,00 €

RECAREDO

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Recaredo Intens Rosat Brut Nature Gran Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (41%), Pinot Noir (41%), Garnacha (18%)	textura franca, con arenas, limos y arcillas	vendimia manual en pequeñas cajas, maceración de 6 horas, 11% de vinos criados 2 meses en barrica, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano	desde 30 meses en botella	Alcohol: 12 %, Ph: 3,08, SO2: 32, Azúcar residual: 0,2 g/l



2022	01602	75 CL	27,50 €
2022	01602	ESTUCHE	27,50 €
2021	01602	ESTUCHE	28,00 €

Recaredo Subtil Brut Nature Gran Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	textura franca, con arenas, limos y arcillas	vendimia manual en pequeñas cajas, 7% de vinos criados 10 meses en barrica, toma de espuma con mosto propio y tapón de corcho natural,"degüelle" a mano	desde 37 meses en botella	Alcohol: 11,5 %, Ph: 2,96, SO2: 31, Azúcar residual: 0,3 g/l



2019	01603	ESTUCHE	31,95 €
2019	01603	75 CL	29,95 €

Recaredo Serral del Vell Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (51%), Macabeu (49%)	Finca "Serral del Vell", textura franca, de naturaleza muy calcárea	vendimia manual en pequeñas cajas, fermentación alcohólica del Xarel·lo en barricas de roble, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano	mínimo de 5 años y 7 meses (67 meses)	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,08, SO2: 60, Azúcar residual: 0,3 g/l



2018	01604	75 CL	31,00 €

Recaredo Reserva Particular Brut Nature Gran Rva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (53%) y Xarel·lo (47%) de viñas plantadas entre los años 1950 y 1960	textura franca, de naturaleza muy calcárea	vendimia manual en pequeñas cajas, fermentación alcohólica del Xarel·lo en barricas de roble, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano	8 años y 2 meses sobre sus lías	Alcohol: 11 %, SO2: 32, Azúcar residual: <0,5 g/l



2017	01605	75 CL	66,00 €

RECAREDO — España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Recaredo Turó d'en Mota Brut Nature

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Xarel·lo plantada el año 1940	profundo y bien drenado, de textura franca-limosa y naturaleza muy calcárea	vendimia manual en pequeñas cajas, primera fermentación en barrica de roble de 300 l, bâtonnage de las lías durante un mes	mínimo 12 años y 6 meses sobre sus lías con corcho natural, degüelle sin adición de azúcar de expedición	Alcohol: 11,7 %, Ph: 3,14, SO2: 51, Azúcar residual: 1,03 g/l



2012	AHORA NO DISPONIBLE	01606	75 CL	115,00 €

Recaredo Homenaje a Josep Mata Capellades

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (67%) y Xarel·lo (33%)	profundo, de material sedimentario, de naturaleza muy caliza y textura franco-arcillosa	vendimia manual en pequeñas cajas, fermentación alcohólica y crianza de 3 meses en barricas de roble, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano	18 años y 8 meses sobre sus lías	Alcohol: 12 %, SO2: 42



2004	01630	75 CL	170,00 €

Recaredo Turó d'en Mota Brut Nature Enoteca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Xarel·lo plantada el año 1940	profundo y bien drenado, de textura franca-limosa y naturaleza muy calcárea	vendimia manual en pequeñas cajas, fermentación alcohólica y crianza de 3 meses en barricas de roble, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano	8 años y 4 meses sobre sus lías	Alcohol: 12 %, Ph: 3,07, SO2: 28, Azúcar residual: 0,4 g/l



1999	AHORA NO DISPONIBLE	01629	75 CL	406,70 €

TON RIMBAU

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

NATURAL



Ton Rimbau Spill

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo	estrujado en frío, prensado suave, desfangado estático en frío de 1 día, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea	12 meses en depósito de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3, SO2: 4, Azúcar residual: 0,5 g/l



2021	24008	75 CL	27,90 €

Ton Rimbau Porcellànic Orangebi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de 30 años	parcela "La Llaona" (292 m)	estrujado en frío, dos semanas de maceración con el 25% de pieles y raspón (en grandes cubos de plástico) a temperatura controlada, prensado suave al 50%, fermentación alcohólica con levadurs autóctonas, fermentación maloláctica	12 meses en depósito de inox. sobre sus lías finas, afinado en botella de cerámica sumergida en agua	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,25, SO2: <4, Azúcar residual: 0.5 g/l



2017	24005	75 CL	59,70 €

Ton Rimbau Porcellànic Dolç

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de 25 años	parcelas "Cal Roget Jove"	vendimia manual, estrujado, prensa neumática al 50%, fermentación lenta a temperatura controlada, fermentación maloláctica	18 meses en un depósito de acero inoxidable y damajuanas	Alcohol: 10 %, Ph: 3,65, SO2: <4, Azúcar residual: 268 g/l



2017	24003	50 CL	62,60 €

TON RIMBAU

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

NATURAL

Ton Rimbau Porcellànic Espurnejant

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo (80%) de 30 años y Macabeu (20%) de 25 años	parcelas "Cal Roget" (310 m) y "La Llaona" (292 m)	sobre el vino de la cosecha del 2011 se ha mezclado mosto fermentando del 2012 en substitución del azúcar y de las levaduras. Azúcar proveniente del mosto y levaduras indígenas. Sin sulfitos añadidos ni licor de expedición. Sin degüelle.	9 meses en barricas de roble, más 18 meses en botella	Alcohol: 13,08 %, Ph: 2,96, SO2: <4, Azúcar residual: 0,3 g/l



2011	24004	75 CL	62,60 €

Ton Rimbau Porcellànic Merlot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Merlot	Parcela Conde Moy, arcillo-calcáreo a 224 m de altitud	vendimia manual, estrujado en frío, 15 días de maceración con el 100% de pieles y raspón a temperatura controlada, prensado suave al 50%, fermentación alcohólica con levaduras auóctonas en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica	12 meses en depósito de acero inoxidable, afinado en botellas de cerámica sumergidas en agua	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: 0,5 g/l



2017	24007	75 CL	62,60 €

Ton Rimbau Porcellànic Macabeu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	Parcela Prats Vella, arcillo-calcáreo a 269 m de altitud	vendimia manual, estrujado en frio y prensado suave en prensado al 50%, desfangado estático en frío de un día. Fermentación lenta con levaduras autóctonas a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica	12 meses en depósito de acero inoxidable, afinado en botellas de cerámica sumergidas en agua	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: 5 g/l



2017	24006	75 CL	63,55 €

TON RIMBAU

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

NATURAL

Ton Rimbau Porcellànic Xarel·lo La Serra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de 18 (La Serra) y 48 años (Sota Serra)	arcillo-calcáreo, parcelas "La Serra" (306 m) y "Sota Serra" (295 m)	vendimia manual, estrujado en frío y prensado al 50% con posterior desfangado estático en frio de un día, fermentadción en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, cada proceso se hace según la luna	12 meses en depósito de acero inoxidable, afinado en botellas de Cerámica sumergidas en agua	Alcohol: 13 %, Ph: 3,05, SO2: <10, Azúcar residual: 0,5 g/l



2021	24001	75 CL	63,55 €

Ton Rimbau Porcellànic Xarel·lo Sur Lie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo de 30 años	parcela "La Llaona" (292 m)	vendimia manual, prensado suave al 50% y posterior desfangado estático de un día. Fermentación lenta a temperatura controlada con suave battonage inicial (3 semanas) en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica	12 meses en depósito de acero inoxidable, afinado en botellas de cerámica sumergidas en agua	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,35, SO2: <7, Azúcar residual: 0,5 g/l



2019	24002	75 CL	66,45 €

BODEGAS PUIGGROS

España, Cataluña, Pla de Bages, Sierra de Rubió



Puiggròs Exedra tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica parcialmente en ánforas y en depósitos de acero inoxidable, maceración muy ligera, fermentación maloláctica en ánfora	6 meses en ánforas	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,35, SO2: 28, Azúcar residual: 0,8 g/l



2022	19005	75 CL	7,90 €

Puiggròs Exedra blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca	arcillo-calcáreo, a 500 m de altitud	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica parcialmente en ánforas de 800 l y en depósitos de cemento,	4 meses en ánforas de 800 l con sus lías finas	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,19, SO2: 57, Azúcar residual: 0,52 g/l



2024	19006	75 CL	8,05 €

Puiggròs Signes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sumoll, Garnacha Negra de más de 70 años	arcilloso-calcáreo, 450-650m de altitud	fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable por variedad, maceración y ligeros bazuqueos durante 21 días	10 meses en barricas nuevas de roble francés, FML en barrica	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,19, SO2: 52, Azúcar residual: 0,74 g/l



2017	19003	75 CL	10,25 €

BODEGAS PUIGGROS — España, Cataluña, Pla de Bages, Sierra de Rubió

Puiggròs Impressionant Orange

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca	arcillo-calcáreo, a 500 m de altitud	vendimia manual, maceración pelicular de 5 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas de 800 l	4 meses en ánforas de 800 l con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,40, SO2: <10, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	19007	75 CL	10,75 €

Puiggròs Sense Sentits

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Garnacha tinta		vendimia manual, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas y maloláctica en barrica de madera francesa	12 meses en barrica de madera francesa	



2020	19008	75 CL	13,15 €
2019	19008	75 CL	12,90 €

Puiggròs Sentits Negres

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de más de 70 años	arcillo-calcáreo, 450-650 m de altitud	vendimia manula en pequeñas cajas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable entre 28°C y 32°C, maceración y bazuqueos durante 23 días	18 meses en barricas nuevas de roble francés, FML en barrica	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,18, SO2: 32, Azúcar residual: 0,35 g/l



2020	19002	75 CL	13,15 €
2019	19002	75 CL	13,15 €

Puiggròs Mestre Vilavell Sumoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sumoll de viñedos de más de 90 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, premaceración de 48 horas a 15°C,fermentación alcohólica y maceración en frio (máximo 20°C)	12 meses en barrica nueva de roble francés, FML en barrica	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,29, SO2: 45, Azúcar residual: 1,2 g/l



2017	19004	75 CL	14,30 €

BODEGAS PUIGGROS España, Cataluña, Pla de Bages, Sierra de Rubió

Puiggròs Sentits Blancs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca de viñedos de más de 50 años	arcillo-calcáreo	cosecha manual, fermentación alcohólica en barrica	5 meses en barricas nuevas de roble francés sobre sus propiaslías, no filtrado, 1.440 botellas en total	Alcohol: 14 %, Ph: 3,5, SO2: 45, Azúcar residual: 0,13 g/l



2023	19001	75 CL	14,60 €
2022	19001	75 CL	14,30 €

Puiggròs Signes del Priorat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena	pizarra	maceración prefermentativa de 48 h a 15°C, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a 20°C, maloláctica	12 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 15 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	19009	75 CL	17,20 €
2020	19009	75 CL	17,20 €

GRALTON

España, Cataluña, Priorat, La Morera de Montsant



Gralton La Sort de Ponent

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de viñas plantadas en la década 1980	arcillo-calcáreo, 700 m de altitud, viñedo compuesto por 3 bancales con orientación noroeste	vendimia manual, uva entera (sin despalillar), fermentación con remontados durante 20 días en cemento abierto	fermentación maloláctica y crianza de 15 meses en una barrica de 500 l	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,52, SO2: 65, Azúcar residual: 0,3 g/l



2021	54501	75 CL	39,10 €

Gralton Lo Coster del Crivi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena de un viñedo de más de 40 años	arcillo-calcáreo pizarroso, 600 m de altitud, orientación este	vendimia manual, despalillado al 75%, fermentación alcohólica espontánea con pigeage diario durante 10 días en depósito de cemento abierto	fermentación maloláctica y crianza de 15 meses en una barrica usada de roble francés de 500 l	Alcohol: 15 %, Ph: 3,4, SO2: 67, Azúcar residual: 0,4 g/l



2021	54502	75 CL	53,45 €
2020	54502	75 CL	53,45 €

L'INFERNAL

España, Cataluña, Priorat, Torroja del Priorat



L'Infernal Riu blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (50%) y Macabeu (50%)	arcillo-calcáreo y pizarra marrón	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	8 meses en barricas de 225 l de roble francés	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: 48, Azúcar residual: <1 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	05809	75 CL	17,20 €

L'Infernal Aguilera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena de viñas viejas (más de 90 años)	pizarras oxido ferrosa	fermentación alcohólica en barrica abierta de 500 l, maceración de 15-18 días con pigeages	18 meses en barricas de roble francés, más 8 años en botella	Alcohol: 14,6 %, Ph: 3,4, SO2: 43, Azúcar residual: <1 g/l



2017	05810	75 CL	49,95 €
2013	05810	75 CL	49,95 €

NITA

España, Cataluña,
Priorat, Gratallops



Meritxell Pallejà Nita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (45%), Samsó (35%), Cabernet Sauvignon (15%), Syrah (5%)	pizarra	despalillado total, estrujado, maceración de 25 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada	8 meses en depósitos de acero inoxidable a 14°C con sus lías finas, más 10 meses en botella	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,6, SO2: 51, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023	10201	75 CL	10,90 €
2021	10201	MAGNUM ESTUCHE	20,80 €

Meritxell Pallejà Nita BLANCO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (93%), Chenin blanc (6%) y uva de mesa (1%)	pizarra	vendimia manual, despalillado, pisado, prensado, desfangado durante 48 h en frío, fermentación alcohólica suave a temperatura controlada	3 días en barricas de roble nuevas a mitad de la fermentación maloláctica, más 3 meses en depósitos	Alcohol: 14 %, Ph: 3,32, SO2: 103, Azúcar residual: 1,1 g/l



2025	10206	75 CL	15,35 €

Meritxell Pallejà Ranci Garnatxa - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha negra	llicorella, Partida Camp d'en Piqué, Gratallops	vendimia y selección manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, 3 meses de sol y serena (asoleo) en antiguas botellas de vidrio de 2,5 l	al menos 24 meses con las madres del rancio, en sistema de criaderas y soleras, solera de 2013	Alcohol: 16 %, SO2: <10, Azúcar residual: 2,1 g/l



	10205	50 CL	21,45 €

NITA | España, Cataluña, Priorat, Gratallops

Meritxell Pallejà Magran



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	pizarra negra muy dura, parcela Les Manyetes (0,64 ha)	despalillado grano a grano, maceración de una luna con dos pigeages al día, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble francés nueva y de 1 vino, más 12 meses en botella	Alcohol: 14,9 %, Ph: 3,30, SO2: 44, Azúcar residual: 0,5 g/l

2018	10202	75 CL	23,40 €
2017	10202	75 CL	22,90 €

Meritxell Pallejà La Costa del Riu



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	pizarra deshecha y arcilla, parcela La Costa del Riu (0,5 ha)	despalillado grano a grano, maceración de una luna con dos pigeages al día, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	14 meses en barricas nuevas de roble francés, más 12 meses en botella	Alcohol: 15 %, Ph: 3,3, SO2: 30, Azúcar residual: 0,1 g/l

2021	10203	75 CL	29,20 €
2020	10203	75 CL	28,60 €
2019	10203	75 CL	28,60 €

Meritxell Pallejà Torrent



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena plantada en el 1969	pizarra negra muy dura, parcela de 0,84 ha en Gratallops, orientación sur-este	despalillado grano a grano, maceración de una luna con dos pigeages al día, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	15 meses en una barrica de roble francés de 110 l, más 3 años en botella	Alcohol: 15,34 %, Ph: 3,36, SO2: 81, Azúcar residual: 0,4 g/l

2021	10204	75 CL	39,35 €

Meritxell Pallejà caja madera 3 botellas "Selección Terroir"



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

20	10208	-	87,60 €

VINS NUS DE CULTE

España, Cataluña,
Priorat, Varias Zonas



Vins Nus Tabla Rrasa Col·lage

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca y negra	pizarras, 400m altitud	vendimia manual, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en diferentes contenidos	en damajuana	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	47406	75 CL	18,50 €

Vins Nus Damunt Roca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	arcillas rojas a 450 m de altura	despalillado al 50%, maceraciones pausadas y poca extracción, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	12 meses en depósitos de hormigón y bocoys de 600 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,5, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	47404	75 CL	21,25 €

Vins Nus La Llera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pedro Ximénez y Garnacha blanca de un viñedo de 20 años	pizarras en Vila del Lloar, a 280 m de altura	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica ligeramente oxidativa con levaduras autóctonas	6 meses en fudres y 6 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 13 %, Ph: 3,4, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	47405	75 CL	22,55 €

VINS NUS DE CULTE

España, Cataluña, Priorat, Varias Zonas

Vins Nus Tabla Rrasa Nèc-Tar

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía de un viñedo plantado en el 2006	pizarras y arcillas, a 750 m de altura	despalillado grano a grano, maceración de 70 días, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Ph: 3, SO2: 15, Azúcar residual: <2 g/l



2021	47401	75 CL	29,85 €

Vins Nus Tabla Rrasa Per Se

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de un viñedo entre 20 y 50 años	arcillo-calcáreo, a 450 m de altura	premaceración en frío, racimo entero en tinas de inox, mínima extracción, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, superposicón de añadas diversas	20 meses en diferentes formatos de cerámicas y porcelana	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



2020	47402	75 CL	42,95 €

Vins Nus Tabla Rrasa PXX

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pedro Ximénez de un viñedo de 45 años	licorella y calcáreo, en Vila del Lloar (Priorat), a 250 m de altura	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una sola barrica de 500 l, aparición de velo flor	5 meses bajo velo flor, luego relleno completo de una barrica de 300 l, más 3 meses en una pequeña tina de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Ph: 3,9, SO2: 23, Azúcar residual: <2 g/l



2021	47403	75 CL	54,35 €
2020	47403	75 CL	54,35 €

VINS NUS PRIORAT

España, Cataluña,
Priorat, La Morera

NATURAL



Vins Nus InStabile Pet'Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca y Garnacha gris de un viñedo de 25 años	arcillas, a 650 m de altura	inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	3 meses en botella	Alcohol: 12 %, Ph: 3,5, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	31012	75 CL	14,15 €

Vins Nus InStabile Ancestral "Pic-Pul"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Picapoll negre (un clon de origen antiguo)	una terraza de pizarras, altitud 300 metros	vendimia temprana manual, 4 días de maceración, prensado suave, inicio la fermentación espontanea alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	en botella	Alcohol: 13,5 %, SO2: 8, Azúcar residual: <2 g/l



2022	31015	75 CL	14,35 €

Vins Nus Vins Crus Cru' Picapoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Picapoll negre	llicorella (pizarra) a 350 m de altitud	vendimia tardía, sin despalillar, fermentación alcohólica en tinas abiertas con levaduras autóctonas	12 meses en damajuanas de 50 l	Alcohol: 13.5 %, Ph: 3,2, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2019	31013	75 CL	14,65 €

VINS NUS PRIORAT

España, Cataluña, Priorat, La Morera

NATURAL

Vins Nus InStabile Vermell

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (90%) y gris (10%) de 30 a 45 años	arcillas calcáreas a 450 m de altitud	despalillado al 50%, maceración de 10-12 para la uva entera y de 25 días para la despalillada, fermentación alcohólica en ánforas de 350-500 l con levaduras autóctonas	8 meses en huevos de cerámica y ánforas de 350-500 l	Alcohol: 14 %, Ph: 3.2, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	31004	75 CL	15,70 €
2022	31004	75 CL	14,70 €
2019	31004	75 CL	14,70 €

Vins Nus InStabile Clarete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta de viñedos de 30 años	arcillas	maceración prefermentativa de una noche, solo sangrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en fudres viejos y damajuanas	Alcohol: 14 %, Ph: 3, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l



2022	31011	75 CL	16,30 €
2021	31011	75 CL	15,60 €

Vins Nus InStabile Granat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha prefiloxérica de un clon muy antiguo	arcillas calcáreas	despalillado parcial, maceración larga, 3 fermentaciones alcohólicas sucesivas con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en bocoys de roble usados de 600 l	Alcohol: 14 %, Ph: 3,45, SO2: 16, Azúcar residual: <2 g/l



2019	31010	75 CL	16,95 €

Vins Nus InStabile Brisat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca, Macabeu, Cartoixa, Muscat de viñedos de 30 años	arcillas y pizarras a 480 m de altitud	prefermentación de 10-12 días con la uva entera, sangrado y prensado con una prensa muy suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en bocois (barricas de 500 l)	6 meses en ánforas ovoidas de gres blanco	Alcohol: 13 %, Ph: 3,25, SO2: 28, Azúcar residual: <2 g/l



2022	31008	75 CL	17,65 €

LA FURTIVA

España, Cataluña, Terra Alta, Vilalba dels Arcs

NATURAL



La Furtiva Punt Verd

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (50%), Morenillo (30%), Cariñena (15%) y Garnacha negra (5%)	arcilloso de suelos profundos y arcillo-calcáreo	prensado directo y alguna maceración de 24 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de hormigón de 3.000 l debajo del suelo de la bodega	1 mes en un depósito de hormigón de 3.000 l debajo del suelo de la bodega	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	41905	75 CL	8,80 €

La Furtiva Vi de Vila

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca y Macabeu	franco arenoso y arcillo-calcáreo	prensado directo de la uva entera, sin desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés y de castaño de 300 l y 500 l	6 meses en barricas y foudres frances, austriaco y castaño	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,48, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	41901	75 CL	10,00 €

La Furtiva Vi Daurat Paratge Faristol

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca de un viñedo de 40 años	panal con presencia de arcilla, Paraje Faristol situado entre Vilalba dels Arcs y Gandesa	vendimia a finales de septiembre de 2024, con uvas sobremaduras, maceración durante 15 días con pieles y raspón	21 meses bajo velo de flor en un foudre de 1.000 litros y damajuanas	Alcohol: 16,5 %, Ph: 3,6, SO2: 15, Azúcar residual: 20 g/l

2024	41912	37,5 CL	11,70 €

LA FURTIVA

España, Cataluña, Terra Alta, Vilalba dels Arcs

NATURAL

Eloi Cedo & Oscar Navas Furtifato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de un viñedo de 60 años, parcela Les Dotzenes (Villalba dels Arcs)	panal (Loess (Degradación eólica) de origen calcáreo	vendimiado 28/08/24, maceración carbónica seca de 10 días	6 meses en demi-muids de castaño	Alcohol: 13 %, Ph: 3,6, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 41910 75 CL 15,75 €

La Furtiva Brisat dels Arcs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca	franco arenoso y arcillo-calcáreo, parcela Els Tossals de Vilalba	uva entera sin despalillar, pisado con los pies en barreño de 1000 l, maceración pelicular de 50 días, fermentación alcohólica en abierto con levaduras autóctonas, solo vino flor	8 meses en botas de cataño	Alcohol: 14 %, Ph: 3,57, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 41902 75 CL 16,05 €

La Furtiva Comasorts

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de un viñedo plantado en el 1946	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en demi muids de castaño (20% barrica nueva)	10 meses en demi muids de castaño (20% barrica nueva)	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <10 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 41909 75 CL 20,45 €

La Furtiva Vinya d'en Miquel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha peluda de un viñedo de 40 años	calcáreos de suelos muy poco profundos (10-15 cm), parcela Les Trufes en Batea	uva entera sin despalillar, maceración de 42 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	12 meses en barricas de castaño	Alcohol: 15 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 41906 75 CL 20,45 €

LA FURTIVA

España, Cataluña, Terra Alta, Vilalba dels Arcs

NATURAL

La Furtiva Punt Villegas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (80%) y Garnacha (20%) de un viñedo del 1927	arena granítica descompuesta	maceración carbónica	12 meses en barricas de castaño, más 12 meses en botella	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,4, Azúcar residual: <2 g/l



2022 | 41908 | 75 CL | 28,60 €

La Furtiva Finca Rosita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (70%) y Garnacha blanca (30%) de una viña en complantación de 40 años	profundos, con mucho "panal" (arcilla blanca), parcela Finca Rosita	prensado directo de 7-8 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de castaño de 300 l, aparición de velo flor	14 meses en barricas de castaño de 225 l sin relllenar, más 24 meses en botellas con sus lías totales, rembotellado	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021 AHORA NO DISPONIBLE | 41907 | 75 CL | 35,75 €

La Furtiva Pas de l'Ase

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (60%) y Garnacha tinta (40%) de viñas coplantadas	pizarra gris y azul en Les Salanques (Poboleda, Priorat)	vendimia manual, sin despalillar, maceración con las pieles durante 15 días, dos remontados diarios, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	16 meses en barricas viejas de roble francés, embotellado en febrero	Alcohol: 15 %, Ph: 3,6, SO2: <10, Azúcar residual: 0,3 g/l



2023 | 41911 | 75 CL | 36,50 €

MENDALL

España, Cataluña, Terra Alta, Pinell de Brai

NATURAL



Mendall Alicia Caibelles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena de viñas de 5, 60 y 90 años	franco arcilloso con carácter calcáreo, agricultura ecológica	vendimia manual, despalillado, maceración de 17 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,8 %, SO2: <10, Azúcar residual: 1,4 g/l



2025 | 16942 | 75 CL | 12,05 €

Mendall Alicia Salmó

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta	franco arcilloso con carácter calcáreo, 130 m de altitud	vendimia manual, despalillado total, prensado lento, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica acabada	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,9 %, SO2: <10, Azúcar residual: 1,6 g/l



2025 AHORA NO DISPONIBLE | 16947 | 75 CL | 12,05 €

Mendall Terme de Guiu blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de un viñedo de 50 años	arcillo-calcáreo a 512 m de altura	maceración de 1 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,16 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 16937 | 75 CL | 13,15 €

MENDALL

España, Cataluña, Terra Alta, Pinell de Brai

NATURAL

Mendall Abeurador

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de viñas de más de 55 años	franco arcilloso con carácter calcáreo, 420 m de altitud, orientación oeste, agricultura ecológica, clima continental - mediterráneo	vendimia manual, despalillado, presnado en una prensa vertical, 6 días de maceración con sus pieles, 15 días de fermentación con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	8 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: 0,4 g/l



2025		16905	75 CL	13,50 €

Mendall La Plana de Guiu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (70%), Garnacha blanca (30%) de viñas de 4-9 años	arcillo-calcáreo, a 512 m de altura, clima continental-mediterráneo, método de agricultura orgánico sin certificación, método de cultivo con tractor,	vendimia manual, despalillado, maceración de 4 días y prensada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13,57 %, SO2: <10, Azúcar residual: 0,7 g/l



2024		16938	75 CL	13,50 €
2022		16938	75 CL	13,50 €

Mendall Terme de Guiu Arrosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (90%) y Cariñena (10%) de viñas de más de 45 años	franco arcilloso con carácter calcáreo, 512 m de altitud, en el viñedo método orgánico o biológico, sin certificación	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado directo en una Vaslin prensa horizontal, fermentación maloláctica acabada	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,7 %, SO2: <10, Azúcar residual: 5-10 g/l



2024		16948	75 CL	13,50 €

Mendall Terme de Laureano blanco Macabeu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de viñas de 48 años	franco arcilloso con carácter calcáreo, 512 m de altitud, 0,5 ha, 50 hl/ha, clima continental-mediterráneo, esta añada poca lluvia, invierno cálido, verano fresco, método de agricultura orgánica sin certificación, método de cultivo con tractor	vendimia manual, despalillado, prensado en una prensa horizontal Vaslin, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: <7, Azúcar residual: 0,3 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	16933	75 CL	13,50 €

MENDALL

España, Cataluña, Terra Alta, Pinell de Brai

NATURAL

Mendall Terme de Laureano tinto Cariñena

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena de viñas de más de 50 años	franco arcilloso con carácter calcáreo, 512 m de altitud, agricultura ecológica, 30 hl/ha, clima continental - mediterráneo	vendimia manual, despalillado, maceración de 32 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica	3 meses en terracota ánfora	Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: 0,8 g/l



2025	16934	75 CL	13,50 €

ALTEROVINUM

España, Cataluña, Terra Alta y Montsant, Gandesa (Terra Alta), Masroig (Montsant)



A. Qua Tinto bag in Box Montsant 3 ltr - 3 l

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (85%), Garnacha (5%), Tempranillo (5%), Merlot (5%)	arcillas rogizas sobre bases de pizarras	fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 18° durante 20 días	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Ph: 3,21, SO2: 77, Azúcar residual: 0,3 g/l



13302 | 3 L | 9,30 €

A. Sine Blanco bag in Box terra Alta 3 ltr - 3 l

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha Blanca de viñas de 35 años	panal (calcáreo)	prensado ligero y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 15° durante 18 días con levaduras seleccionadas	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Ph: 3,54, SO2: 90, Azúcar residual: 0,16 g/l



13301 | 3 L | 9,30 €

ELS BARDISSOTS

España, Cataluña,
Vallés Oriental,
Cardedeu

NATURAL



Els Bardissots Oriental tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Ull de Llebre	arenas graníticas y arcilla	vendimia manual, uva entera, maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de accero inoxidable	4 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	37904	75 CL	10,30 €
2019	37904	75 CL	9,75 €

Els Bardissots Oriental blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría de una viña joven	arenas graníticas, en Fogars de la Selva	vendimia manual, uva entera, maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de accero inoxidable	4 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 10 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	37903	75 CL	10,30 €
2022	37903	75 CL	10,60 €

Els Bardissots Ramiru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pansa rosada	arenas graníticas blancas y rosas, parcela Can Poc en Vallgorgina	encubado de todas las variedades juntas, pisado con los pies, maceración de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2022	37905	75 CL	15,50 €

ELS BARDISSOTS

España, Cataluña, Vallés Oriental, Cardedeu

NATURAL

Els Bardissots Vinyes Velles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
				Alcohol: 12 %



2020	37908	75 CL	17,20 €

Els Bardissots Beier

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Beier de un viñedo de 70 años	arenas graníticas, parcela Can Perdiu en Palou	vendimia manual, uva entera, maceración de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	4 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	37902	75 CL	17,90 €
2022	37902	MAGNUM	37,45 €

Els Bardissots Pixaca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pansa blanca (50%), Sumoll (40%) y Jacqué blanco (10%) en coplantación de un viñedo de más de 80 años	arenas graníticas, exposición Sur en Villalba Sassera	vendimia manual, maceración conjunta de las uvas enetras de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	10 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2022	37910	75 CL	17,55 €
2022	37910	MAGNUM	38,35 €

Els Bardissots La Besàvia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
13 variedades autóctonas en coplatación (Picapoll, Sumoll, Beier, Pansa blanca...) de 90 años	arcilloso con pizarra, muy degradado, parcela Can Volart en Cardedeu	vendimia manual, uva entera, maceración de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	10 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l



2023	37901	75 CL	17,90 €
2022	37901	MAGNUM	37,45 €

NARANJUEZ

España, Andalucía, Granada, Marchal

NATURAL



Naranjuez Más P'acá

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (50%), Cabernet-Sauvignon (15%), Merlot (15%), Cabernet Franc (10%), Pinot Noir (10%)	arcillo-calcáreo a 900 m de altitud	vendimia manual, maceración de 6-8 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: <3



2016	24404	75 CL	10,05 €

Naranjuez Rosa del Desierto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, a 900 m de altitud	vendimia manual, despalillado total, maceración de 1 día, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 14 %, Ph: 3,94, SO2: <8, Azúcar residual: <2 g/l



2020	24408	75 CL	10,25 €

Naranjuez Más P'allá

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet-Sauvignon (60%), Cabernet Franc (40%)	arcillo-calcáreo a 900 m de altitud	vendimia manual, maceración de 6-8 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable conlevaduras autóctonas, embotellado sin filtración y sin sulfurosoañadido	12 meses en barricas de roble europeo	Alcohol: 13,5 %, SO2: <3



2014	24402	75 CL	18,10 €

BARBADILLO EN SINGULAR

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda



Barbadillo Manzanilla Nave Trinidad en Rama

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 23 grados con levaduras seleccionadas propias	crianza biológica con solera propia ubicada en la nave Trinidad de la bodega El Toro. 35 botas. Manzanilla de crianza media de 4 años, con dos sacas al año y embotellada sin filtrar	Alcohol: 15 %, Ph: 3.17, SO2: <50, Azúcar residual: <1 g/l



45303	75 CL	9,25 €	
45303	MAGNUM	17,00 €	
45303	37,5 CL	5,38 €	

Barbadillo Ás de Mirabrás

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino fino	Albariza	Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con levaduras indígenas	depósito inox.	Alcohol: 14 %, Ph: 3.3, SO2: <50, Azúcar residual: <2 g/l



2024	45301	75 CL	7,60 €

Barbadillo Manzanilla Pastora Pasada en Rama - 75 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	Albariza	Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 22 grados, con levaduras seleccionadas propias	Crianza biológica. por edad, es una manzanilla pasada (más de 9 años de media), sin embargo, las condiciones de crianza de la bodega que la guarda ofrece una manzanilla con crianza biológica viva y elegante. Embotellado sin filtrar	Alcohol: 15 %, Ph: 3.3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



45305	37,5 CL	8,65 €	
45305	MAGNUM	34,60 €	
45305	75 CL	17,30 €	

BARBADILLO EN SINGULAR

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

Barbadillo Manzanilla Arboledilla Levante

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino	albariza	prensado directo vinificación en inox	entre 5 y 6 años en criaderas y soleras bajo velo de flor	Alcohol: 15 %, Ph: 3.1, SO2: 50, Azúcar residual: 2 g/l



45314 | 75 CL | 9,30 €

Barbadillo Manzanilla Arboledilla Poniente

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	palomino prensado directo	entre cinco y seis años de crianza biológica, saca en rama, con ventanas de la nave a entrada de poniente	Alcohol: 15 %, Ph: 3.1, SO2: 50, Azúcar residual: 2 g/l



45315 | 75 CL | 9,30 €

Barbadillo Nude

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tintilla de Rota	Albariza	Vinificación en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Ph: 3.3, SO2: <50, Azúcar residual: <2 g/l



2025 | 45313 | 75 CL | 9,40 €

Barbadillo Vermut Atamán - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino fino	albariza	elaborado fundamentalmente con Manzanillas de los históricos cascos bodegueros Angioletti y El Toro, ambos en el Barrio Alto Sanluqueño		Alcohol: 17 %, Ph: 3.2, SO2: <50, Azúcar residual: 140 g/l



45323 | 50 CL | 9,55 €

Barbadillo Amontillado Principe - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino	Albariza	Palomino encabezado bajo velo de flor 9 años,	5 años en oxidativa	Alcohol: 19.5 %, Ph: 3.2, SO2: 50, Azúcar residual: 3 g/l



45306 | 37,5 CL | 11,50 €

BARBADILLO EN SINGULAR

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

Barbadillo Oloroso Cuco - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Palomino	albariza	tradicional	crianza oxidativa en criaderas y solera durante 7 años	Alcohol: 19.5 %, Ph: 3.3, SO2: 50, Azúcar residual: 3 g/l



45307 | 37,5 CL | 11,50 €

Barbadillo Mirabrás

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	tras breve asoleo en la propia viña, fermentació espontánea en toneles viejos de roble americano que han estado criando manzanilla	14 meses en las mismas botas, permitiéndose la creación de velo	Alcohol: 15 %, Ph: 3.1, SO2: <50, Azúcar residual: <1 g/l



2019 AHORA NO DISPONIBLE | 45302 | 75 CL | 12,00 €

Barbadillo Mirabrás Velo Flor

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino de un viñedo de 50 años	albariza, Viña Cerro de Leyes	tras breve asoleo en la propia viña, fermentació espontánea en toneles viejos de roble americano que han estado criando manzanilla	18 meses en las mismas botas, permitiéndose la creación de velo, más 3 años en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 15 %, SO2: <50, Azúcar residual: <1 g/l



2018 AHORA NO DISPONIBLE | 45327 | 75 CL | 12,75 €

Barbadillo Mirabrás Viña Echevarría

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino fina	albariza	breve asoleo en la propia viña, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en toneles viejos de roble americano que han estado criando Manzanilla	3 meses en las mismas botas, permitiéndose la creación de “velo”	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,3, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024 | 45339 | 75 CL | 13,00 €

BARBADILLO EN SINGULAR

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

Barbadillo ÉS Mirabrás (Sumatorio) Manzanilla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino fino	albariza	fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable, con levaduras indígenas	biológica independiente en botas de Manzanilla bajo velo de flor	Alcohol: 15 %, Ph: 3,25



45326 | 75 CL | 15,15 €

Barbadillo Palo Cortado Obispo Gascón 15 años 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	tradicional	Oxidativa en criaderas y solera durante 15 años	Alcohol: 21 %, Ph: 3.3, SO2: 50, Azúcar residual: 6 g/l



45308 | 37,5 CL | 22,60 €

Barbadillo Atamán Inquina - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
variedad sin definir de color marrón oscuro				Alcohol: 17 %, Ph: 3.7, SO2: 50, Azúcar residual: 215 g/l



45317 | 37,5 CL | 35,15 €

Barbadillo Atamán V. - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Uva sin definir			vermut guardado durante 40 años por bodegas Barbadillo	Alcohol: 10 %, Ph: 3.4, SO2: 50, Azúcar residual: 300 g/l



45316 | 37,5 CL | 36,10 €

Barbadillo V.O.R.S. 30 años Palo Cortado Obispo Gascón - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	tradicional	Oxidativa en criaderas y solera durante 30 años	Alcohol: 22 %, SO2: 20 mg/l, Azúcar residual: 6 g/l g/l



45330 | 37,5 CL | 43,55 €

BARBADILLO EN SINGULAR

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

Barbadillo V.O.R.S. Amontillado Principe - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino	Albariza	Palomino encabezado bajo velo de flor 9 años,	30 años en oxidativa	Alcohol: 22 %



45329 | 37,5 CL | 43,55 €

Barbadillo V.O.R.S. Oloroso Cuco - 37,5

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino	albariza	tradicional	Crianza oxidativa en criaderas y solera durante 30 años	Alcohol: 22 %



45328 | 37,5 CL | 43,55 €

Barbadillo Amontillado Alcalde - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino fina			80 años en una bota de roble americano, crianza biológica y oxidativa con sistema estática	Alcohol: 22 %, Ph: 3,1



45338 | 37,5 CL | 58,00 €

Barbadillo Cacao Atamán Bota Única 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Uva sin definir			1 año en antigua barrica de roble	Alcohol: 21.5 %, Ph: 3,4, SO2: <50, Azúcar residual: 570 g/l



45333 | 37,5 CL | 63,40 €

Barbadillo Palo Cortado Don Benigno Bota Única - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino Fina			oxidativa estática, durante más de 35 años en tonel de roble americano	Alcohol: 22 %, Ph: 3,3, SO2: <10, Azúcar residual: <4 g/l



45332 | 37,5 CL | 63,00 €

BARBADILLO EN SINGULAR

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

Barbadillo Amontillado San Roberto 1/2 - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino	Albariza	San Roberto obedece al concepto “bota única”, es decir, que la bota se vacía completamente, limitando el número de botellas	Biológica y oxidativa, y con un tiempo de crianza superior a 30 años	Alcohol: 21 %, Ph: 3, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l



45310 | 37,5 CL | 63,25 €

Barbadillo Amontillado San Roberto 2/2 - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino	Albariza	San Roberto obedece al concepto "bota única", es decir, que la bota se vacía completamente, limitando el número de botellas	Biológica y oxidativa, con un tiempo en bota superior a 30 años	Alcohol: 19,5 %, Ph: 3,0, SO2: 40, Azúcar residual: 1,3 g/l



45311 | 37,5 CL | 63,25 €

Barbadillo caja 3 Bota Única Castillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
				

45335 | 37,5 CL | 64,40 €

Barbadillo caja 6 Manzanillas En Rama 25 Aniversario Saca De Invierno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Palomino				Alcohol: 15 %



45331 | 75 CL | 72,00 €

GUTIÉRREZ COLOSÍA

España, Andalucía, Jerez, El Puerto de Santa María



Gutiérrez Colosía Vinagre Jerez - 5 l



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
		00910	37,5 CL	4,30 €
		00910	1 L	2,90 €
		00910	5 L	13,60 €

Gutiérrez Colosía Fino



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	crianza biológica, vino encabezado	mínima de 3 años en el sistema de soleras y criaderas	Alcohol: 15 %, Ph: 3,40, SO2: 40, Azúcar residual: 1 g/l
		00901	37,5 CL	5,85 €
		00901	75 CL	8,20 €

Gutiérrez Colosía Manzanilla



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	crianza biológica, vino encabezado	mínima de 3 años en el sistema de soleras y criaderas	Alcohol: 15 %, Ph: 3,40, SO2: 40, Azúcar residual: 1 g/l
	AHORA NO DISPONIBLE	00902	75 CL	7,40 €

Gutiérrez Colosía Vinagre Jerez al PX - 37,5 cl



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
		00911	37,5 CL	8,90 €

GUTIÉRREZ COLOSÍA

España, Andalucía, Jerez, El Puerto de Santa María

Gutiérrez Colosía Vinagre de Jerez Gran Reserva - 25 cl



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
		00909	25 CL	11,70 €

Gutiérrez Colosía Amontillado



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	vino encabezado	vino muy viejo con 3 años de crianza biológica y un mínimo de 5 años de envejecimiento con el sistema de soleras y criaderas	Alcohol: 18 %, Ph: 3,40, SO2: 43, Azúcar residual: 1 g/l
		00904	75 CL	15,95 €

Gutiérrez Colosía Cream



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino y Pedro Ximénez	albariza	mezcla de Oloroso y Pedro Ximenez, vino encabezado	mínima de 5 años en el sistema de soleras y criaderas	Alcohol: 18 %, Ph: 3,40, SO2: 48, Azúcar residual: 130 g/l
		00903	75 CL	15,95 €

Gutiérrez Colosía Oloroso



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	vino encabezado	mínima de 5 años de envejecimiento con el sistema de soleras y criaderas	Alcohol: 18 %, Ph: 3,40, SO2: 43, Azúcar residual: 4 g/l
		00905	75 CL	15,95 €

Gutiérrez Colosía Oloroso Sangre y Trabajadero



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	vino encabezado	mínima de 7 años de envejecimiento con el sistema de soleras ycriaderas	Alcohol: 18 %, Ph: 3,39, SO2: 45, Azúcar residual: 3,5 g/l
		00920	75 CL	15,95 €

GUTIÉRREZ COLOSÍA

España, Andalucía, Jerez, El Puerto de Santa María

Gutiérrez Colosía Fino En Rama - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	crianza biológica, vino encabezado, sacado y embotelladomanualmente con la tradicional Venencia, sin filtración niestabilización	mínima de 3 años en el sistema de soleras y criaderas	Alcohol: 15 %, Ph: 3,40, SO2: 40, Azúcar residual: 1 g/l



00921	50 CL	16,00 €

Brandy Americo Vespucci - 70 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



00919	70 CL	18,55 €

Gutiérrez Colosía Moscatel Soleado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel	albariza	uvas expuestas al sol para su pasificación, vino encabezado	sistema de soleras y criaderas	Alcohol: 15 %, Ph: 3,40, SO2: 32, Azúcar residual: 200 g/l



00907	75 CL	18,85 €

Gutiérrez Colosía Pedro Ximenez

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pedro Ximénez	albariza	uvas expuestas al sol para su pasificación, vino encabezado	sistema de soleras y criaderas	Alcohol: 18 %, Ph: 3,40, SO2: 33, Azúcar residual: 400 g/l



00906	75 CL	18,85 €

Gutiérrez Colosía Solera Familiar Amontillado - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	vino encabezado	más de 50 años en el sistema de soleras y criaderas, producción muy limitada	Alcohol: 18 %, Ph: 3,40, SO2: 43, Azúcar residual: 1 g/l



00914	50 CL	73,00 €

GUTIÉRREZ COLOSÍA

España, Andalucía, Jerez, El Puerto de Santa María

Gutiérrez Colosía Solera Familiar Oloroso - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	vino encabezado	más de 40 años en el sistema de soleras y criaderas, producción muy limitada	Alcohol: 18 %, Ph: 3,40, SO2: 43, Azúcar residual: 4 g/l



00913	50 CL	73,00 €

Gutiérrez Colosía Solera Familiar Palo Cortado - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	vino encabezado	más de 50 años en el sistema de soleras y criaderas, producción muy limitada	Alcohol: 22 %, Ph: 3,40, SO2: 43, Azúcar residual: 1 g/l



00908	50 CL	73,00 €

Gutiérrez Colosía Solera Familiar Pedro Ximenez - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pedro Ximénez	albariza	uvas expuestas al sol para su pasificación, vino encabezado	más de 50 años en el sistema de soleras y criaderas, producción muy limitada	Alcohol: 16 %, Ph: 3,40, SO2: 38, Azúcar residual: 400 g/l



00915	50 CL	86,15 €

Brandy J.S. El Cano - 70 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Brandy de Jerez Solera Gran Reserva		Envejecimiento mediante criaderas y soleras		



00912	70 CL	90,55 €

RAUL MORENO

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

NATURAL



Raúl Moreno La Esencia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tintilla, Palomino, Pedro Ximénez & Arinto	caliza	fermentación en tinajas de barro crudo de 1.000 l (Carles Llarch) con cofermentación de racimos enteros de Tintilla, Palomino, Arinto y Pedro Ximénez. Maceración con pieles durante dos semanas, pigeage manual suave, prensado vertical y ensamblaje	7 meses entre tinaja de arcilla roja y depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11,2 %, Ph: 3,6, SO2: 19, Azúcar residual: <2 g/l



2025	42805	75 CL	15,55 €
2024	42805	75 CL	15,55 €
2023	42805	75 CL	15,55 €

Raúl Moreno Destellos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino (85%) y Arinto (15%) injertado sobre viña vieja del pago de Miraflores	albariza	estrujado de la uva a pie y contacto con pieles por 8 horas, prensado de racimos enteros en prensa vertical, fermentación de mosto turbio (sin desfangar) en bocoyes de castaño de 700 litros de Manzanilla y de Amontillado	Crianza reductiva donde se rellena la barrica una vez a la semana. El ADN de este vino sería "terruño-mineralidad", con la "sapidez-salinidad" del marco, y la "mineralidad" que le aporta el bajo PH donde claramente ayuda la variedad Arinto. Grande Raul Moreno.	Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,39, SO2: 41, Azúcar residual: <2 g/l



2025	42806	75 CL	13,90 €

RAUL MORENO

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

NATURAL

Raúl Moreno Alba y Barro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Beba y Alarije de Tierra de Barros (Extremadura) de viñedos de 20 años y Palomino de Sanlúcar de Barrameda (Andalucía) de un viñedo centenario	arcillo-calcáreo en Tierra de Barros y albariza de barajuelas en Sanlúcar de Barrameda	envío y enfriamiento del Palomino hasta que se vendimie las otras, prensado conjunto a una extracción del 50%, enfriamiento y desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos pequeños de 500 l, embotellado a densidad de 1005	9 meses en rima. Pretende ser un vino desnudo que hace alusión a variedades tradicionales Andaluzas aunque en este caso es un vino inter-regional de Tierra de Barros en Extremadura (Beba y Alarije) y Palomino de Sanlucar de Barrameda en Andalucía. Alarije es una variedad terpenica que le confiere un grado proteico ideal al vino para una crianza autolítica bajo presión carbónica.	Alcohol: 12 %, Ph: 3,4, Azúcar residual: <2 g/l



2024	42816	75 CL	18,90 €
2023	42816	75 CL	17,80 €

Raúl Moreno Dark N Stormy

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tintilla	albariza de barajuelas	extracción estilo 'Vintage Port', pisado de 5 a 7 horas, luego 2 remontados diarios suaves y de 15 min, maceración de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de 2 y 3 años de Taransaud, más uno en depósito de acero inoxidable. Pretende ser un vino tinto crujiente, energético, aromático y calizo. Un vino atlántico que se asiente a medio plazo entre el sur de España y el Norte de Portugal.	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, Azúcar residual: <2 g/l



2024	42815	75 CL	20,60 €

Raúl Moreno La Femme d'Argent

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino y Syrah	albariza de barajuelas, pagos de Miraflores en en Sanlucar de Barrameda (Palomino) y de Carrascal (Syrah)	prensado directo de la Palomino con aparición de velo de flor antes de la fermentación, fermentación de 4 semanas, Syrah sin despalillar, pisada a pie y maceración de 3 semanas con extracción suave	10 meses en barrica bajo velo de flor (más intenso en la Palomino y más sutil en la Syrah) seguidos del ensamblaje	Alcohol: 12,6 %, Ph: 3,75, SO2: 54, Azúcar residual: <2 g/l



2024	42818	75 CL	20,60 €

RAUL MORENO

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

NATURAL

Raúl Moreno La Morisca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino de su viñedo en la parte baja del pago Miraflores plantado en 1970	albariza, rendimientos bajos de 5.000 kg/hectárea	vendimia manual durante la noche en cajas de 15 kg, prensado oxidativo (expuesto al oxígeno) en una prensa hidráulica de canastillo de 10 hl, puesto en bocoyes de castaño de 700 litros que previamente se han utilizado para criar Manzanilla sin desfangar antes, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en los mismos bocoyes	10 meses bajo un ligero velo flor sin trasegar, luego una crianza reductiva de 4 meses solo con lías finas en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,3, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2024	42823	75 CL	20,60 €

Raúl Moreno La Mulata

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Negramoll (85%) y Tintilla (15%) de un viñedo de 80 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual en cajas de 15 kg, maceración en frío de 72 horas, fermentación de las uvas enteras sin despalillar de 2 semanas con levaduras autóctonas, extracción muy suave, post-maceración de otras dos semanas, drenaje del mosto, pisado con los pies de las pieles y hollejos	5 meses en tinas de barro, más 5 meses en barricas de roble francés de varios usos, sin filtrar	Alcohol: 12 %, Ph: 3,6, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l

2025	42824	75 CL	20,60 €

Raúl Moreno La Pretensión

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel	Albariza	Vendimia manual en varias pases, fermentación con hollejos y un 20% del raspón durante dos semanas. Extracción suave con "pigeage" cortos. Extracción de prensa 60%	10 meses en barricas de coñac de 350 l, una bajo velo de flor y otra rellenada regularmente, una crianza reductiva sobre lías, sin batonnage	Alcohol: 13 %, Ph: 3.3, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2024	42809	75 CL	20,60 €
2023	42809	75 CL	20,45 €

RAUL MORENO

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

NATURAL

Raúl Moreno La Inflexión

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (60%) y Syrah (40%)	albariza	vendimia manual en varias pasadas, fermentación con racimo entero en depósitos abiertos mediante maceración carbónica estilo Hickinbotham, seguida de dos semanas de maceración postfermentativa	en barricas de roble francés de 225 l (Taransaud y François Frères)	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l



2024	42808	75 CL	17,25 €

Raúl Moreno La Quimera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	albariza	vendimia manual en varias pases, micro-vinificaciones en depósitos abiertos a niveles diferentes de raspón entero y maceración post fermentativa de dos semanas	crianza en barricas de 2 y 3 años de Taransaud & François Fréres	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,73, SO2: 60, Azúcar residual: <2 g/l



2024	42810	75 CL	25,65 €

Raúl Moreno La Angostura

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino de Jerez de la parcela La Angostura plantada en 1949	albariza tosca cerrada y lentejuelas, sin pendiente y exposición sureste, viñedo en 3er año de conversión a ecológico	prensado de racimos enteros sin despalillar en prensa vertical de canastillo, fermentación de mosto sin desfangar en bocoyes de castaño de manzanilla y barricas de roble francés bajo velo de flor por nueve meses	sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable por dos meses	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,2, SO2: 50, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	42821	75 CL	20,60 €

RAUL MORENO

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

NATURAL

Raúl Moreno La Retahila Perruno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Perruno de un viñedo centenario	albariza de barajuelas, en Trebujena	vendimia manual, pisado a pie de la uva entera sin despalillar en tinajas de mastelone, pigeage a mano por 5 min dos veces al día durante 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado, aparición de velo flor	10 meses en bocoyes de castaño de amontillado (80%) y tanques (20%) con velo flor. La Retahila tiene una carga sápida y salina muy concentrada pero la estructura fenólica se percibe como arena en suspensión cuando se levanta el viento de Levante. Aromáticamente, La Retahila tiene más en común con un Pinot Gris o un Riesling alsaciano que con una variedad blanca del sur Peninsular. Es un vino muy complejo, con una carga frutal de piel de naranja, nectarinas y albaricoques complementadas por almendrados, miel y especies exóticas.	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,5, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2023	42817	75 CL	20,60 €

Raúl Moreno El Día

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de un viñedo plantado en 2016	albariza de barajuelas, orientación noreste	prensado del racimo entero, hiper-oxidacion del mosto, sin defangar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de François Frères de 500 l	9 meses en la misma barrica con sus lías totales, sin batonnage	Alcohol: 13 %, Ph: 3,2, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2024	42812	75 CL	25,65 €

Raúl Moreno Natura Médica

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino (70%) de La Morisca de una parcela plantada en 1950 en la última colina del pago Miraflores la Baja y Tintilla (30%) de Rota del pago Carrascal, Jerez de una viña plantada en el 2015, más los siguientes botánicos: Cinchona, Ajenjo costero, Ajedrea de verano, Nuez Moscada, Canela, Cacao, Lima, Limón Cascarúo y Melocotón de Periana	albariza tosca cerrada y barajuelas	vinificados por separado y con una maceración de ambos con hollejos de dos semanas, los botánicos se destilan uno por uno en alambiques jerezanos en vez de macerarse con el alcohol vínico	bajo velo de flor en barricas de roble frances de varios usos por ocho meses y tres meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 17 %, Ph: 3,3, SO2: 40, Azúcar residual: 45 g/l



2024	42822	75 CL	25,65 €

BODEGA EN MOVIMIENTO

España, Andalucía, Jerez - Cadiz, Puerto Real

NATURAL



En Movimiento Playa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino del pago Carrascal de viñas de más de 80 años	albariza	despalillado 100%, prensado en una prensa vertical de madera de 1000 kg, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en botella sobre lías	Alcohol: 10,4 %, Ph: 3,6, SO2: <10, Azúcar residual: 6,6 g/l



2025	53503	37,5 CL	15,00 €

En Movimiento La Marquesona ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino (70 %) del pago Burujena y Moscatel (30 %) de los pagos Miraflores y Burujena	albariza	vendimia manual, despalillado, prensado en una prensa vertical de madera, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	embotellado sin clarificar, sin filtrar y sin adición de SO2 en ningún momento, 6 meses en rima con sus lías, degüelle	Alcohol: 12,6 %, Ph: 3,49, SO2: <10, Azúcar residual: 15,7 g/l



2025	53506	75 CL	17,55 €

En Movimiento Burujena

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Palomino	Pago Burujena - Albariza			Alcohol: 12,8 %, Azúcar residual: 8 g/l

2025	AHORA NO DISPONIBLE	53507	75 CL	17,90 €

BODEGA EN MOVIMIENTO

España, Andalucía, Jerez - Cadiz, Puerto Real

NATURAL

En Movimiento Galán

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino del pago Miraflores	albariza	despalillado 100%, prensado en una prensa vertical de madera de 1000 kg, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en botella sobre lías	Alcohol: 10,8 %, Ph: 3,52, SO2: <10, Azúcar residual: 0,9 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	53501	75 CL	17,90 €

En Movimiento Blanca Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino de la parte alta del pago Miraflores	albariza	vendimia manual, despalillado, prensado en una prensa vertical de madera, fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	embotellado sin clarificar, sin filtrar y sin adición de SO2 en ningún momento, 30 meses en rima con sus lías, degüelle (método ancestral)	Alcohol: 10,7 %, Ph: 3,29, SO2: <10, Azúcar residual: 8,2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	53505	75 CL	19,75 €

En Movimiento Honey

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino	albariza	despalillado 100%, prensado en una prensa vertical de madera de 1000 kg, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en botella	Alcohol: 12,2 %, Ph: 3,24, SO2: <10, Azúcar residual: 26,5 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	53502	75 CL	20,10 €

En Movimiento La Gloria

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino del pago Balbaína de viñas de más de 80 años	albariza	racimos enteros pisado con los pies, 7 días de maceración con las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, sangrado	en botella sobre lías	Alcohol: 12,4 %, Ph: 3,53, SO2: <10, Azúcar residual: 16,4 g/l



2025		53504	37,5 CL	22,30 €

JORGE OLIVERA

España, Aragón,
Huesca,
Coscojuela de Sobrarbe

NATURAL



Jorge Olivera Kemisió ‘23

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
mezcla de uvas blancas (70%) y tintas (30%) que se desconocen de viñas de 30 años	limoso-calcáreo	despalillado tanto blancas como tintas (vendimiadas en días distintos), y 15 días de maceración con las pieles, luego acaba la fermentación en un depósito de acero inoxidable, y reposa también en el mismo depósito hasta el agosto siguiente	9-10 meses en un depósito de acero inoxidable, embotellado antes de vendimias	Alcohol: 12 %, Ph: 3,3, SO2: <7, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51401	75 CL	15,70 €

Jorge Olivera Entremón ‘23

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñas de 30 años	limoso-calcáreo	despalillado total, fermentación en un depósito de acero inoxidable	12 meses en barricas de François Freres de 500 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: <7, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51402	75 CL	21,45 €

Jorge Olivera O Charraire ‘23

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (40%) y Syrah (40%) de viñas de 30 años y Tempranillo (20%) de viñas de 15 años	limoso-calcáreo	Garnacha y Tempranillo despalillado, el Syrah se elabora en carbónica, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en barricas Stockinger de 500 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,4, SO2: <7, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51403	75 CL	21,45 €

JORGE OLIVERA

España, Aragón, Huesca, Coscojuela de Sobrarbe

NATURAL

Jorge Olivera As Nabatas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeo (60%) y Chardonnay (40%)	limoso-calcáreo	maceración con las pieles de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de plástico	2 meses en depósito de acero inoxidable para clarificar por gravedad, más 12 meses en una barrica Stockinger de 500 l y dos de François Freres de 228 l	Alcohol: 12,6 %, Ph: 3,49, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 51406 75 CL 22,30 €

Jorge Olivera Negiro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moristel (70%) y Garnacha (30%)	limoso calcáreo	vendimia manual, uva 100% despalillada, fermentación alcohólica espontánea de 12 días con levaduras autóctonas en depósitos de plástico de 1000 l	en barricas Stockinger de 500 litros durante 12 meses, sin sulfitos añadidos en ningún momento	Alcohol: 12 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 51405 75 CL 22,30 €

Jorge Olivera O Baile do Gurrión (Gorrión) '23

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (70%), Macabeo (20%) y Garnacha blanca (10%) de viñas de 30 años	limoso-calcáreo, viñedo cultivado con cantidades mínimas de azufre, cobre y cola de caballo	despalillado completo, fermentación fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en recipientes de plástico de 1000 l refrescando el sombrero una vez al día durante unos 15 días	12 meses en barricas usadas Stockinger de 500 l, embotellado sin añadidos químicos y sin filtrar	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: <7, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 51404 75 CL 22,30 €

CONSERVAS GÜEYU MAR

España, Asturias, Ribadesella, Playa de Vega

NATURAL



Güeyu Mar Lata de Pate de Atún - 69 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
		39413	69 GR	6,10 €



Güeyu Mar Lata de Pate de Sardinas - 69 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
		39417	69 GR	6,10 €



Güeyu Mar Lata de Sardinas en Escabeche PICANTE (Colas) - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Colas de Sardinas (Sardina pilchardus)	Origen España	Sardinas a la brasa en aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y especias		
		39418	150 GR	8,45 €



Güeyu Mar Lata de Sardinas Aceite (Colas) - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Colas de Sardinas (Sardina pilchardus)	Origen España	Sardinas a la brasa en aceite de oliva virgen extra de Arbequina Canena, sal		
		39402	150 GR	9,25 €



CONSERVAS GÜEYU MAR — España, Asturias, Ribadesella, Playa de Vega

NATURAL

Güeyu Mar Lata de Sardinas en Escabeche (Colas) - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Colas de Sardinas (Sardina pilchardus)	Origen España	Sardinas a la brasa en aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y especias		



39403 — 150 GR — 9,25 €

Güeyu Mar Lata de Bonito - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Bonito del norte (Thunnus alalunga)	Origen España	Bonito del norte a la brasa en aceite de oliva virgen extra, sal		



39411 — 150 GR — 11,10 €

Güeyu Mar Lata de Mejillones Medianos en Escabeche - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mejillones (Cerastoderma edule) 13/16 Piezas (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 90g)	Origen España	Mejillones a la brasa en aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y especias		



39420 — 150 GR — 12,35 €

Güeyu Mar Lata de Calamar en su Tinta - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Calamares (Loligo vulgaris)	Origen España	Calamares a la brasa en salsa de tinta (tinta de calamar, cebolla, pimiento, fumé de pescado)		



39409 — 150 GR — 12,75 €

Güeyu Mar Lata de Mejillones Grandes en Escabeche - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mejillones (Cerastoderma edule) 8/10 Piezas (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)	Origen España	Mejillones a la brasa en aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y especias		



39416 — 150 GR — 13,70 €

CONSERVAS GÜEYU MAR — España, Asturias, Ribadesella, Playa de Vega

NATURAL

Güeyu Mar Lata de Sardinas Aceite (Lomos) - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Lomos de Sardinas (Sardina pilchardus)	Origen España	Sardinas a la brasa en aceite de oliva virgen extra de Canena, sal		



39401	150 GR		14,15 €

Güeyu Mar Lata de Berberechos Mini - 70 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



39419	69 GR		14,85 €

Güeyu Mar Lata de Pulpo - 160 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pulpo del cantábrico (Octopus vulgaris) de menos de 2 kilos de peso	Origen España	Pulpo cortado en piezas grandes a la brasa en aceite de oliva virgen extra Arberquino de Torre de Canena, sal		



39410	160 GR		15,05 €

Güeyu Mar Lata de Atún Rojo Salvaje (Lomo Alto) - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



39415	150 GR		15,20 €

Güeyu Mar Lata de Navajas - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Navajas (Ensis arcuatus)	Origen España	Navajas (6-8 piezas) a a la brasa en aceite de oliva virgen extra Canena (45%), sal		



39404	150 GR		17,10 €

CONSERVAS GÜEYU MAR

España, Asturias, Ribadesella, Playa de Vega

NATURAL

Güeyu Mar Lata de Atún Rojo Salvaje (Ventresca) - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ventresca de Atún Rojo (Thunnus thynnus)	Origen España	Ventresca de Atún Rojo Salvaje a la brasa en aceite de oliva virgen extra, sal		



39407	150 GR	19,60 €

Güeyu Mar Lata de Atún Rojo Salvaje (Morrillo) - 150 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Morrillo de Atún rojo (Thunnus thynnus)	Origen España	Morrillo de Atún rojo a la brasa en aceite de oliva virgen extra, sal		



39412	150 GR	27,30 €

Güeyu Mar Lata de Angula - 110 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



39414	110 GR	73,35 €

JAUME PRATS

España, Baleares, Mallorca, Santa Margalida

NATURAL



Jaume Prats Jaumeta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Manto negro, Callet, Fogoneu, Prensal, Malvasía y Moscato de viñas coplantadas de entre 50 y 60 años	arcilla blanca (50%) y arcilla roja (50%)	vendimia manual, 50% maceración de uva entera (8 días) y otro 50% todo pisado (maceración 3 días), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en un depósito de acero inoxidable sobre lías antes de embotellar	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	44207	75 CL	13,15 €

Jaume Prats Fono

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Manto negro (50%), Premsal (Xarel·lo) (40%) y otras variedades autóctonas (10%) de viñas de entre 20 y 25 años	arcillo-calcáreo, 270 m de altitud	uva entera, maceración de 5-10 días, prensado pneumàtico, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías antes de embotellar	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,1, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	44203	75 CL	13,55 €

Jaume Prats Jaumet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Manto negro (60%), Callet y Fogoneu (20%) y variedades blancas (Premsal, Malvasia y Moscatel) (20%) de viñedos de 50-60 años	arcilla roja, Vinyets de Ca'n Cerdó a 180 m de altitud	vendimia manual, uva entera (sin despalillar), maceración de 8 días, prensado pneumàtico, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías antes de embotellar	Alcohol: 11 %, Ph: 3,1, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	44201	75 CL	14,60 €

JAUME PRATS

España, Baleares, Mallorca, Santa Margalida

NATURAL

Jaume Prats Tú a lo tuyo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mantonegro (50%) y Monastrell (50%)	arcilla	vendimia manual, maceración de 12 días con las pieles en una barrica abierta de 500 l, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable		Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	44208	MAGNUM	28,10 €

VICTORIA TORRES PECIS

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

NATURAL



Victoria Torres Monte

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco de pie franco (sin injertar) de viñas viejas	volcánico joven pobre en materia orgánica y ligero con una capa de ceniza volcánica profunda, viñas en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, selección masal propia	vendimia manual, prensa directa de racimo entero, prensado suave, fermentación alcohólica espontánea sin control de temperatura	en fudre roble francés de 500 l y damajuanas	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,6, Azúcar residual: 0,0 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	43004	75 CL	26,75 €

Victoria Torres Pieles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán blanco gacho (90 %), listán blanco alto, vijariego blanco, sabro, gual (10 %) de pie franco	volcánico joven, suroeste de Fuencaliente, a 500 m de altitud	vendimia manual, 8-9 días de maceración con pieles en hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, iniciada en hormigón y finalizada en barricas de castaño. Sin filtrar, sin clarificar	11 meses sobre lías en barricas de castaño	Alcohol: 13 %



2017	AHORA NO DISPONIBLE	43011	75 CL	15,60 €

Victoria Torres Listán Prieto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán Prieto de un viñedo espectacular en un bosque de pinar	volcánico con arcilla y materia orgánica, a 1.250 m de altura	despalillado total, maceración corta, fermentación con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de 600 l	10-11 meses en barricas usadas de roble francés de 600 l	Alcohol: 13,6 %, Ph: 3,5, SO2: 28, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	43003	75 CL	21,35 €

VICTORIA TORRES PECIS

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

NATURAL

Victoria Torres El Tíon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro	Volcánico	Parcelas de la parte sur en Fuencaliente a 1200 metros de altutud, vinificado parte con raspón	en depósitos de cemento	Alcohol: 13,37 %, Ph: 3,98, SO2: 42, Azúcar residual: <3 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	43013	75 CL	20,60 €

Victoria Torres Mazo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	volcánico	Maceración con pieles	en barrica de castaño	Alcohol: 14 %, Ph: 3.61, SO2: 48, Azúcar residual: <3 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	43018	75 CL	20,60 €

Victoria Torres T más D

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2019	AHORA NO DISPONIBLE	43015	75 CL	20,60 €

Victoria Torres Las Migas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco de 8 parcelas de pie franco, varias parcelas en el vértice sur de la isla	suelo volcánico joven, pobre en materia orgánica y ligero, cota de latitud entre los 350 y los 1.100 msnm, viñas en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, viñas viejas a pie franco, selección masal propia	vendimia manual de 8 parcelas distintas, añadiendo mostos según hacer vendimia por cota de latitud a lo largo de tres semanas, para algunas parcelas prensa directa suave con racimo entero, para las otras maceración película por entre 2 y 4 días, prensa directa suave, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas sin control de temperatura	10 meses sobre lías en tanque de hormigón	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: <20, Azúcar residual: 1,63 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	43010	75 CL	23,10 €

VICTORIA TORRES PECIS

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

NATURAL

Victoria Torres Lalo's Chupadero

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Negramoll (60%) y Listán negro (40%) en pie franco	volcánico evolucionado, Parcela de Lalo (de 30 años y a 1400 metros de altitud), un viticultor de 80 años con el que hace este trabajo Viki	100% con raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de cemento	barricas viejas de roble francés	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE 43014 75 CL 22,75 €

Victoria Torres Clarete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Negramoll, Listán negro y Listán blanco de 3 distintas parcelas con una edad media de 70 años	franco-arcilloso con arena en su composición (volcánico evolucionado), vertiente oeste, en conducción en vaso tradicional, selección basal propia	vendimia manual, racimo entero sin despalillar, prensado directo suavemente, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas sin control de temperatura	en una bota de roble americano de 600 l y un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,6, SO2: 17, Azúcar residual: 0,03 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 43005 75 CL 23,80 €

Victoria Torres Jerónimo Tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listan prieto, Listan Negro, negramoll	Parcela más al norte sobre 1300 mtrs sobre el nivel del mas	Dos momentos de vendimia, todo ensamblado durante la crianza		Alcohol: 13 %



2022 AHORA NO DISPONIBLE 43027 75 CL 24,20 €

Victoria Torres Ladera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Negramoll de viñas de 30 años en pie franco, las parcelas Ladera volcán San Antonio y Los Llanos Negros	volcánico ligero y pobre tipo "picón", a 400 m de altura, viñedos de secano	maceración corta con un 60% de los raspones, fermentación con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de 600 l	10-11 meses en barricas usadas de roble francés de 600 l	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE 43002 75 CL 24,20 €

VICTORIA TORRES PECIS

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

NATURAL

Victoria Torres Noroeste

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Negramoll (50%), Listán prieto (30%) y Listán negro (20%)	varias parcelas de la parte alta, donde el volcánico se vuelve arenoso, entre 1.200 y 1.400 m encima del nivel del mar	mezcla de varias parcela ensambladas antes del embotellado		Alcohol: 13 %



2022	AHORA NO DISPONIBLE	43026	75 CL	24,20 €

Victoria Torres Jerónimo Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco	arcilla con materia orgánica, de la parte norte de la isla, con vegetación y buena humedad	Prensado directo aunque con maceración de horas	en depósitos de cemento	Alcohol: 13.64 %, Ph: 3.34, SO2: 12, Azúcar residual: <3 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	43017	75 CL	25,65 €

Victoria Torres Sin Título blanco Albillo LB

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Albillo criollo (57%) de viñas de 70 años del paraje "Jerónimo" y Listán blanco (43%) de viñas de 80 años del paraje "el Tión"	franco-arcilloso con arena en su composición (volcánico evolucionado), en conducción en vaso tradicional, pié franco, selección basal propia (Albillo criollo), suelo volcánico joven pobre en materia orgánica y ligero, en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, pie franco, selección masal propia (Listán blanco)	vendimia manual de las 2 variedades, un porcentaje macerado por 48 horas, fermentación alcohólica espontánea sin control de temperatura, prensado suavemente	en depósitos de hormigón y acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,4, Azúcar residual: 0,08 g/l



	AHORA NO DISPONIBLE	43022	75 CL	25,70 €

Victoria Torres Sitio Los Quemados

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán blanco y Malvasía de viñas de 50-120 años de la parcela familiar "Sitio de Los Quemados"	volcánico joven pobre en materia orgánica y ligero con una capa de ceniza volcánica profunda, en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, viñas viejas a pie franco, anfiteatro en ladera de volcán, vertiente oeste, selección masal propia	field blend de Listán blanco y Malvasía de 2019, racimo entero pisado con los pies, maceración oxidativa 5 días, prensado suavemente, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas sin control de temperatura en fudre de castaño, fermentación prolongada a lo largo de un año, Malvasía de 2022, prensa directa, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en barrica	en fudre de castaño español de 600 l, barricas de roble francés de 225 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, Azúcar residual: 0,1 g/l



	AHORA NO DISPONIBLE	43028	75 CL	26,75 €

VICTORIA TORRES PECIS

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

NATURAL

Victoria Torres SLQ

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán blanco y Malvasía de viñas de 50-120 años del viñedo Sitio de los Quemados	volcánico, viticultura de secano, cepas sin injertar	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de castaño, añadas mezcladas	en barricas de castaño	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



AHORA NO DISPONIBLE | 43030 | 75 CL | 26,75 €

Victoria Torres Las Machuqueras

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco de viñas de 40-120 años de un solo viñedo	volcánico (en ladera de volcán), viñas en conducción rastrera soportado con horquetas, a pie franco, baja densidad, selección masal propia	vendimia manual, maceración oxidativa con pieles y racimo entero de duración variable (entre 2 y 4 días), prensado suave, fermentación espontánea sin control de temperatura, ensamblados en acero inoxidable en 2022, fermentación enmascaramiento fueres de castaño de 600 y 1.200 l	en fudres de castaño de 600 l y 1.200 l y en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,53, SO2: <20, Azúcar residual: 0,3 g/l



AHORA NO DISPONIBLE | 43024 | 75 CL | 28,20 €

Victoria Torres Negramoll

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Negramoll de las parcelas "Tinizara", "Garome", "Jerónimo", "Mayata" y "Las Machuqueras"	suroeste: suelo volcánico joven, franco arenoso, viñas en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, viñas viejas de pie franco, selección masal propia, noroeste: suelo volcánico evolucionado, franco arcilloso con arena en su composición, viñas en conducción en vaso tradicional, de pie franco, selección basal propia, cota entre los 1.270 y los 1.400 msnm, edad media entorno a los 70 años, (dos parcelas)	cada paraje o parcela elaborados por separado, la vendimia de Negramoll como variedad dura unos sesenta días en la bodega, se hace por cota de altitud moviéndose la maduración de este a oeste y por cota de altitud a lo largo de este tiempo, que varía apenas en unos días entre añadas, racimo entero, pisado con los pies, maceraciones del orden de los 8/15 días, prensado suave, fermentación espontánea sin control de temperatura	en fudres roble francés de 500 l, botas de roble americano 600 l, barricas de roble francés de 225 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,63, Azúcar residual: 0,0 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 43001 | 75 CL | 28,20 €

VICTORIA TORRES PECIS

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

NATURAL

Victoria Torres Malvasía Piezas N4

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía de 9 parcelas distintas	suelo volcánico joven pobre en materia orgánica y ligero con una capa de ceniza volcánica profunda, en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, viñas viejas a pie franco, selección masal propia	algunas prensadas directas suavemente, otras maceración película por entre 2 y 6 días antes de estar prensadas suavemente, fermentación alcohólica espontánea sin control de temperatura, Fermentación se prolongó a lo largo de casi dos años	en fudre de roble francés de 500 l, barricas de roble francés de 225 l, un depósito de hormigón	Alcohol: 13 %, Ph: 3,5, Azúcar residual: 3,01 g/l



2023		43008	75 CL	28,65 €

Victoria Torres Malvasía dulce

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % malvasía de las viñas más viejas	volcánico pobre y ligero, a 350-400 m de altura, en el suroeste, ladera del volcán San Antonio	vendimia tardía en 3 fases de plantas seleccionadas para la sobremaduración. Pisado con los pies y macerado en lagar. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	14 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable y posterior guarda en botella	



2019	AHORA NO DISPONIBLE	43012	50 CL	47,10 €

SUERTES DEL MARQUÉS

España, Canarias,
Tenerife, La Orotava



Suertes del Marqués 7 Fuentes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán Negro (90%) y Tintilla (10%)	volcánico	fermentación alcohólica con temperatura controlada entre 22º C y 25º C en depósitos de acero inoxidable,levaduras autóctonas, fermentación alcohlica en hormigón y barricas de 500 l	8 meses en depositos de hormigón (60%) y barricas de roblefrancés 500 l (40%)	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,44, SO2: 32, Azúcar residual: 0,1 g/l



2021	25601	75 CL	9,65 €
2020	25601	75 CL	8,90 €

Suertes del Marqués El Lance

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Vijariego Negro, Castellana Negra, Listan Negro, Baboso Negro y Malvasia Rosada de hasta 120 años	volcánico, entre 300 y 650 m de altitud, parcelas San Antonio, Florida, Cruz Santa y Habanera	cada parcela por separado, racimos enteros en cubos de hormigón abiertos con temperatura controlada entre 20°C y 27°C mediante bazuqueos manuales diarios, uva despalillada en cubos de plástico abierto	9 meses en barricas de roble francés de 500 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: 35, Azúcar residual: 0,1 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	25602	75 CL	10,40 €

Suertes del Marqués Cool

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro	volcánico	vendimia manual, despalillado total, maceración en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en depósitos de hormigón, sin sulfitos añadidos al embotellar	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,60, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l



2022	25613	1 L	11,85 €

SUERTES DEL MARQUÉS

España, Canarias, Tenerife, La Orotava

Suertes del Marqués La Floridita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro	volcánico	despalillado total, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, sangrado después de 4 días, final de fermentación en barricas de 500 l	5 meses en barricas de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,50, SO2: 60, Azúcar residual: <2 g/l



2025	25620	75 CL	11,85 €

Suertes del Marqués Solana

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro de viñedos de más de 100 años	volcánico	20% racimos enteros, fermentación alcohólica de 14 días con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, fermentación maloláctica en barricas neutras de 500 l	12 meses en barricas de roble francés de 500 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,30, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2022	25604	75 CL	12,55 €

Suertes del Marqués Esquilón

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán Negro (70%) y Tintilla (30%) de viñedos de más de 80 años	volcánico	despalillado al 85%, fermentación alcohólica de 14 días con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	12 meses en barricas de roble francés de 500 l	Alcohol: 14 %, Ph: 3,56, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2021	25603	75 CL	13,95 €

Suertes del Marqués Rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro	volcánico, exposición noroeste a 380-420 m de altura	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble de 500 l	12 meses en barricas usadas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	25625	75 CL	15,50 €
2024	25625	75 CL	15,50 €

SUERTES DEL MARQUÉS

España, Canarias, Tenerife, La Orotava

Suertes del Marqués Trenzado



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán Blanco (90%), Pedro Ximénez (6%), Vidueño (variedades autóctonas como Marmarjuelo, Gual...)	volcánico	vendimia manual, prensado de la uva entera, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable (20%) y en barricas de roble y fudres (80%)	9 meses en depósitos de hormigón (20%) y en barricas de roble de 500 l y fudres de 4.500 l (80%)	Alcohol: 13 %, Ph: 3,01, SO2: 60, Azúcar residual: <2 g/l

2025	25607	75 CL	18,40 €

Suertes del Marqués Candio



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro	volcánico	despalillado al 20%, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósiots de hormigón, maceración de 35 días, fermentación maloláctica en barricas de 500 l	12 meses en barricas de roble francés de 500 l	Alcohol: 14,3 %, Ph: 3,51, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l

2019	25606	75 CL	19,15 €
2018	25606	75 CL	18,60 €
2014	25606	75 CL	20,55 €

Suertes del Marqués El Chibirique



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro de viñedos de 80 años	volcánico	despalillado al 50%, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, maceración de 35 días, fermentación maloláctica en barricas de 500 l	9 meses en barricas de roble usadas de 500 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,58, SO2: 55, Azúcar residual: 0,99 g/l

2019	25610	75 CL	19,15 €
2018	25610	75 CL	18,60 €

Suertes del Marqués Sortevera tinto



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán Negro, Listán Gacho, Negramoll, Vijariego Negro, Moscatel Negra, Tintilla	parcelas Margalagua, Amogoje y Fajanetas	100% racimo entero	10 meses en barricas de 500 litros usadas	

2022	25616	75 CL	22,20 €
2020	25616	75 CL	22,80 €

SUERTES DEL MARQUÉS

España, Canarias, Tenerife, La Orotava

Suertes del Marqués Los Pasitos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Baboso	volcánico	despalillado al 50%, maceración de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de plástico de 750 l, fermentación maloláctica en una barrica de roble usada	12 meses con sus lías finas en una barrica usada de roble francés de 500 l	Alcohol: 12 %, Ph: 3,49, SO2: 65, Azúcar residual: 0,4 g/l



2024	25609	75 CL	27,15 €
2023	25609	75 CL	25,70 €
2022	25609	75 CL	23,60 €

Suertes del Marqués Cruz Santa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Vijariego negro de viñedos de 20 años en doble cordon Royat	volcánico	100% racimos enteros, pisado con los pies, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de plástico de 750 l, fermentación maloláctica en barricas usadas de 500 l	11 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,57, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2022	25612	75 CL	24,25 €
2021	25612	75 CL	24,25 €

Suertes del Marqués Vidueño

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
todas las variedades tintas (90%) y blancas (10%) de la bodega	volcánico	vendimia manual, racimo entero, pisado con los pies, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de plástico de 750 l	11 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 11,5 %, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2022	25615	75 CL	24,25 €

Suertes del Marqués Malvasia Rosada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía rosa	volcánico	vendimia manual, racimo entero, pisado con los pies, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de plástico de 750 l	11 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	25614	75 CL	25,70 €

SUERTES DEL MARQUÉS

España, Canarias, Tenerife, La Orotava

Suertes del Marqués Las Suertes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán negro (97%) y Listán blanco (3%)	volcánico	80% de rqacimos enteros, maceración de 20-28 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, fermentación maloláctica en barricas de roble usadas	11 meses con sus lías finas en barricas usadas de roble francés de 500 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,35, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2022	25608	75 CL	27,15 €

Suertes del Marqués Vidonia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco de viñedos de más de 100 años	volcánico	vendimia manual, despalillado, prensado suave, solo mosto flor, fermentación alcohólica en barricas de 500 l y fudres de 25 hl con levaduras autóctonas	10 meses en barricas de 500 l y fudres de 25 hl con sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,05, SO2: 60, Azúcar residual: <2 g/l



2025	25605	75 CL	31,55 €

Suertes del Marqués Edición 2 Tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro	volcánico, exposición noroeste, a 490-520 m de altura	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	11 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	25626	75 CL	50,90 €

Suertes del Marqués Fortificado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listán blanco	volcánico, dos parcelas en Las Suertes y el Mocán	vendimia manual, racimo entero, pisado 4 veces al día, fermentación de 6 días con levaduras autóctonas, fortificado con alcohol vinico	25 meses en barricas usadas de Madeira de 300 l	Alcohol: 17,8 %, Azúcar residual: 80 g/l



	AHORA NO DISPONIBLE	25619	75 CL	52,00 €

SUERTES DEL MARQUÉS

España, Canarias, Tenerife, La Orotava

Suertes del Marqués Vidonia V.P.

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco	volcánico a 350-550 m de altura	vendimia manual, despalillado, prensado suave, solo mosto flor, fermentación alcohólica en barricas de 500 l con levaduras autóctonas	11 meses en barricas de 500 l con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,05, SO2: 60, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	25621	75 CL	56,35 €

Suertes del Marqués Edición 4 Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco de la parcela El Bucarón	franco-arenoso	vendimia manual, despalillado, prensado suave y fermentación con levadura autóctona en barrica de roble de 500 litros	22 meses sobre sus lías finas en barrica de roble de 500 litros	Alcohol: 12,41 %, Ph: 3,12, SO2: 60, Azúcar residual: 1,2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	25624	75 CL	75,95 €

ADRIÁN ALONSO

España, Castilla y León, Arlanza, Lerma



Adrián Alonso El Serbal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (60%), Garnacha (30%), Viura (10%), Albillo y otras	franco-arenosos con bajo contenido en materia orgánica y elementos gruesos en superficie. Varias parcelas de viñas viejas de secano en vaso de más de 80 años de antigüedad. Situadas en un enclave montañoso rodeado de cerezos, almendros y bosque a altitudes superiores a los 950 metros	uvas 100% despalilladas, fermentación clohólica con levaduras autóctonas, maloláctica en barricas usadas de distintos tamaños	13 meses en barricas usadas de distintos tamaños	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,36, SO2: 28, Azúcar residual: <2 g/l



2024	52001	75 CL	20,10 €
2023	52001	75 CL	18,95 €

Adrián Alonso Paraje La Santa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (60%), Garnacha (30%), Viura (10%), Albillo y otras	franco-arenosos poco degradados con elementos superficiales muy gruesos y un perfil calcáreo en profundidad. Viñas viejas en vaso y en secano de 80-100 años ubicadas en el Paraje La Santa. Los viñedos se encuentran en una ladera orientada al noreste a 990 metros rodeados de bosques de pinos, encinas y serbales.	uvas despalilladas con un porcentaje de uva pisada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica en barricas usadas de 600 l	13 meses en barricas usadas de 600 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,36, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2024	52002	75 CL	27,40 €
2023	52002	75 CL	26,15 €

FRONTIO

España, Castilla y León, Arribes, Fermoselle



Frontio Una más

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Juan Garcia (50%) y Tempranillo (50%)	complejos, con granito, gravas y cuarzo	despalillado total de la Tempranillo, racimos enteros para la Juan García, maceración suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barricas, más 8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	40512	75 CL	5,90 €
2021	40512	75 CL	5,90 €

Frontio Follaco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Juan García	complejos, con granito, gravas y cuarzo	uvas enteras sin despalillar, maceración con las pieles durante 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de 225 l (edad 5-18 años)	5 meses en foudre de 1.200 l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,63, SO2: 40, Azúcar residual: 1,7 g/l



2025	40502	75 CL	7,10 €
2024	40502	75 CL	6,60 €
2023	40502	75 CL	6,45 €

Frontio Arbusto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (70%) y Juan García (30%)	complejos, con granito, gravas y cuarzo	uvas enteras sin despalillar, maceración de 10-12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 225 l, fermentación maloláctica espontánea	10 meses en barricas de roble de 225 l, más 7 meses en fudres de 1.200 l	Alcohol: 12 %, Ph: 3,5, SO2: 52, Azúcar residual: <2 g/l



2021	40503	75 CL	8,25 €

FRONTIO — España, Castilla y León, Arribes, Fermoselle

Frontio Corneo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (65%) y Puesta en Cruz (35%)	complejos, con granito, gravas y cuarzo	prensado directo, decantación de 48 h en un depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble, fermentación maloláctica espontánea	10 meses en barricas de roble	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,28, SO2: 49, Azúcar residual: 2,62 g/l



2023	40501	75 CL	9,30 €	

Frontio Bingo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Doña blanca, Juan García, Puesta en Cruz, Tempranillo, Rufete, Bruñal y más de un viñedo viejo en complantación	complejos, con granito, gravas y cuarzo	covinificación de todas la variedades, maceración de 10 días sin despalillar, uvas enteras sin despalillar, maceración de 10-12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos	10 meses en barricas de roble usadas de 225 l	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE	40511	75 CL	9,15 €	

Frontio Puesta en Chus

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Puesta en Cruz	complejos, con granito, gravas y cuarzo	vendimia manual, maceración de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble nuevas y usadas de 300 l	10 meses en barricas de 225 l (roble francés de 5-6 años) y foudre de 1000 l	Alcohol: 12 %, Ph: 3,39, SO2: 18, Azúcar residual: 0,25 g/l



2024	40507	75 CL	9,65 €	

Frontio Deldoma

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Doña Blanca de un viñedo de 80-100 años	complejos, con granito, gravas y cuarzo	vendimia manual, corta maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble nuevas y usadas de 300 l	10 meses en barricas de roble nuevas y usadas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 46, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE	40506	75 CL	12,60 €	

FRONTIO

España, Castilla y León, Arribes, Fermoselle

Frontio Bicholú

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Juan García de un viñedo de 80-100 años	arcilla, gravas y granito	uvas enteras sin despalillar, maceración de 10-12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 225 l, fermentación maloláctica espontánea	10 meses en barricas de roble de 225 l	Alcohol: 11 %, Ph: 3,67, SO2: 32, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	40509	75 CL	13,60 €

Frontio RØD

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de viñas viejas	arenas graníticas	uvas enteras sin despalillar, maceración de 10-12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 225 l, fermentación maloláctica espontánea	10 meses en barricas de roble de 225 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,29, SO2: 27, Azúcar residual: <2 g/l



2023	40510	75 CL	21,85 €

Frontio Bebeme

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Juan García de viñedos viejos	complejos, con granito, gravas y cuarzo	uvas enteras sin despalillar, maceración de 10-12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 225 l, fermentación maloláctica espontánea	10 meses en barricas de roble de 225 l	Alcohol: 11 %, Ph: 3,57, SO2: 23, Azúcar residual: <2 g/l



2023	40504	75 CL	15,75 €

TIERRA PROMETIDA

España, Castilla y León, Arribes, Formariz



Tierra Prometida
Tierra Prometida

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Bruñal, Juan García, Garnacha, Tempranillo y Syrah	arenas graníticas a 750 m de altura, orientación oeste, una sola parcela de 2 ha en coplantación	vendimia manual, primero de la Juan García y la parte de Tempranillo y Syrah, dos semanas después la Bruñal y la Garnacha, primer corte despalillado y segundo en racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, extracciones suaves sólo mojando sombrero, maceración de 22 días	10 meses de crianza en barrica de roble francés usado	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,35, Azúcar residual: <1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	55601	75 CL	15,70 €

Tierra Prometida
Bruñal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Bruñal	arenoso de origen granítico a 750 m de altura	vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	11-12 meses en barricas de roble sobre sus lías finas, ligera filtración	Alcohol: 13 %, SO2: 60, Azúcar residual: 1,5 g/l

2023	AHORA NO DISPONIBLE	55602	75 CL	21,55 €

Tierra Prometida
Puesta en Cruz

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Puesta en Cruz	granítico, exposición oeste	vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	11-12 meses en barricas de roble sobre sus lías finas, ligera filtración	Alcohol: 12 %, SO2: 67, Azúcar residual: 1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	55603	75 CL	23,00 €

LA NAVE DE LOS LOCOS

España, Castilla y León, Ávila, El Barraco

NATURAL



La Nave de los Locos Danger Zone

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha negra (50%) de Gredos, El Tiemblo y Syrah (50%) de Arcicóllar, Toledo	granítico-pizarra descompuesta	vendimia manual, despalillado parcial, maceración con pieles de 7 días	6 meses en barrica de castaño	Alcohol: 14 %, Ph: 3,80, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	46204	75 CL	8,40 €

La Nave de los Locos La Traductora

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta	arena granítica a 1080 metros de altitud	vendimia manual, 10 días de maceración carbónica, prensado suave del racimo entero, fin de la fermentación con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	8 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Ph: 3,59, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	46203	75 CL	10,60 €

La Nave de los Locos Donde Baila El Polvo Amarillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albillo real	arena granítica a 780 m de altura	vendimia manual en 2 tiempos, despalillado, maceración pelicular de 6-10 días, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable (70%) y barrica de castaño (30%)	6 meses sobre lías finas, 2 sobre velo flor, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 12 %, Ph: 3,7, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	46202	75 CL	12,05 €

LA NAVE DE LOS LOCOS

España, Castilla y León, Ávila, El Barraco

NATURAL

La Nave de los Locos tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta	esquistos (granito y pizarra descompuesta) a 780 metros de altitud	vendimia manual, 10 días de maceración carbónica, prensado suave del racimo entero, fin de la fermentación con levaduras autóctonas en una barrica de castaño	6 meses en una barrica de castaño	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,77, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	46205	75 CL	12,05 €

La Nave de los Locos Tronada d'Estiu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado, maceración película de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	6 meses sobre lías finas, con velo flor	Alcohol: 12 %, Ph: 3,5, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	46201	75 CL	12,05 €

MAS ASTURIAS

España, Castilla y León, Bierzo, Villafranca del Bierzo



Massuria

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mencía	suelos acidos de tipo arcillo-limoso	levaduras autóctonas, fermentación alcohólica de 3 semanas	12 meses, 100% barrica Francesa, 10% barrica nueva, 90% barrica de 1, 2 y 3 vinos	Alcohol: 13 %, Ph: 3,6, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	22201	75 CL	21,35 €
2020	22201	75 CL	21,35 €
2017	22201	MAGNUM	44,25 €
2016	22201	MAGNUM	44,25 €
2015	22201	MAGNUM	44,25 €
2010	22201	75 CL	18,50 €
2008	22201	75 CL	19,40 €
2007	22201	75 CL	19,40 €

RAÚL PÉREZ

España, Castilla y León, Bierzo, Valtuille



Raúl Pérez La Clave

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (90%), y otras variedades en coplantación de unos viñedos viejos	arcillo-calcáreo	despalillado parcial, maceración de 30 días con bazuqueos, fermentación alchólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y tinas de roble de 5.000 l	6 meses en barricas de roble francés de segundo año	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,73, SO2: 89, Azúcar residual: <2 g/l



2023	36901	75 CL	7,30 €

VERÓNICA ORTEGA

España, Castilla y León, Bierzo



Verónica Ortega Quite

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mencía de viñas de más de 80 años	arcilloso	despalillado total, maceración de 10 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	8 meses en barricas de roble francés de 2 y 3 años	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29702	75 CL	10,55 €

Verónica Ortega Gloc Ancestral rosado '19

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (70%) y Palomino (30%) de viñedos de 60 y 95 años respectivamente	arcillo-arenoso	despalillado total, ligera maceración pelicular de 8 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en botella	3 años y 5 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,4, SO2: 6, Azúcar residual: <2 g/l



2019	29709	75 CL	18,85 €

Verónica Ortega VO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (90%) y Alicante Bouschet (10%) de viñas de 90 años de las dos parcelas Villegas y El Castro de Valtuille de Abajo	muy arenoso, El Castro es el paraje con más altitud de Valtuille y Villegas está en el centro del viñedo de Valtuille, viñedos en vaso	vendimia manual, pigeage mínima de racimos enteros, maceración de 4 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en troncocónico abierto, fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés de 225 l	18 meses en barricas de roble francés de 225 y 300 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,35, SO2: 37, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29706	75 CL	20,80 €
2022	29706	75 CL	20,40 €

VERÓNICA ORTEGA — España, Castilla y León, Bierzo

Verónica Ortega La Llorona

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello de grano pequeño de un viñedo de 35 años	arenoso, a 500 m de altura en el pueblo de Pieros	despalillado, ligera maceración pelicular de una noche, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en barricas de 225 l, 500 l y 600 l	Alcohol: 13 %, Ph: 2,91, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l



2025	29707	75 CL	20,80 €

Verónica Ortega Kinki

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía, Palomino, Doña Blanca, Godello y otras de viñedos muy viejos	pizarra degradada y arcilla, a 750 m de altitud	vendimia manual, 8 días de maceración de los racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en troncocónico abierto	8 meses en ánfora de 800 l	Alcohol: 12,7 %, Ph: 3,4, SO2: 26, Azúcar residual: 0,6 g/l



2024	29705	75 CL	20,85 €
2023	29705	75 CL	20,85 €

Verónica Ortega Tormenta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello de un clon antiguo y de un viñedo de 25 años	arcillo-calcáreo en San Juan de la Mata a 650 m de altura, orientació Sur-Oeste	despallillado total, ligera maceración pelicular de una noche, suave desfangado, fermentación con levaduras autóctonas en barricas de 600, 500 y 225 l y ánfora de 800 l	13 meses en barricas de 600, 500 y 225 l y ánfora de 800 l	Alcohol: 12,1 %, Ph: 2,91, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29708	75 CL	27,25 €
2023	29708	75 CL	26,60 €

Verónica Ortega Cobrana

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía, Palomino, Doña Blanca, Godello y otras de un viñedo centenario	pizarra degradada y arcilla, a 750 m de altitud	vendimia manual, maceración de los racimos enteros en un fudre tronco-conico abierto de madera de 5.000 l, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en ánfora de 1.500 l y barrica de 4.300 l	12 meses en ánfora de 1.500 l y barrica de 4.300 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,66, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29704	75 CL	27,40 €

VERÓNICA ORTEGA — España, Castilla y León, Bierzo

Verónica Ortega Roc Mencia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (90%), Palomino (8%) y Doña blanca (2%) de viñas de 100 años	arcillo-arenoso, vaso (sistema de conducción)	vendimia manual en cajas de 18 kg, vinificado con el 100% de racimos enteros en un tino de madera de 5.000 l, pigeage, prensado con prensa vertical manual después de 33 días de maceración, fermentación maloláctica en barrica roble francés 300 l y tino de 3.400 l	16 meses en barrica de roble francés de 228 l de segundo y tercer uso	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,45, SO2: 45, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29701	75 CL	26,70 €

Verónica Ortega A Bruxa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
un ensamblaje de Mencía (70%), Alicante, Palomino y bastante Doña Blanca y Godello (30%) del mismo viñedo, lo cual es centenario	pizarra muy degradada sobre un suelo mucho más arenoso y arcillo-cálcareo (los suelos de Cobrana suelen tener la pizarra degradada en arcilla roja), 750 m de altitud, colina de 180 grados, orientación este a oeste, 0,46 ha, viñedo en vaso	vendimia manual, maceración de algo más de 5 semanas, cofermentación alcohólica con levaduras autóctonas con 75% racimos enteros en una maceta abierta de 1.000 kg	17 meses en dos barricas de roble francés de 300 l de capacidad y 1 ánfora de barro de 700 l	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,45, SO2: 14-25, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	29713	75 CL	29,60 €

Verónica Ortega Cáreo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (90%) y otras antiguas variedades locales (sobre un 10% Doña Blanca, Palomino y Godello) de un viñedo centario	calcáreo, parcela La Fulgueira - Villa de Arganza de 0,9 ha a 650 m de altura, en San Juan de la Mata (Arganza, norte del valle Bierzo)	racimos enteros al 80%, maceración suave de 5 semanas, fermentación alcohólica de las variedades cojuntas con levaduras autóctonas en depósito tronco-cónico abierto de madera de 3.400 l	11 meses en barrica de roble francés de 300 l y más tarde otros 4 meses en ánforas de barro de 800 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,6, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	29712	75 CL	29,60 €

Verónica Ortega Roto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino de viñas de 90-100 años	pizarra muy degradada en arcilla roja, 750 m de altitud, conducción en vaso, 0,5 ha	prensado de uva entera en prensa neumática y suave desfangado, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con levaduras autóctonas a temperaturas más bien altas en depósitos de acero inoxidable	13 meses en botas Jerezanas de manzanilla vieja 500 y 600 l bajo velo de flor	Alcohol: 12,5 %, Ph: 2,89, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l

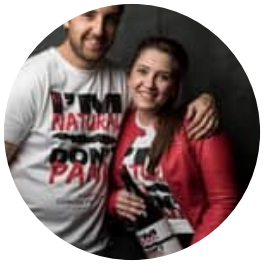


2023	29711	75 CL	31,05 €

BODEGAS CORUÑA DEL CONDE

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Coruña del Conde

NATURAL



Coruña del Conde Rouge de Rose

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo	arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud	despalillado, maceración de 40 días de una parte, de 24 h y sangrado de otra parte, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable por separado	14 meses para cada vino por separado, ensamblaje, 3 meses del conjunto en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	44110	75 CL	5,00 €

Coruña del Conde I'm Natural Don't Panic #19 blanco Patio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Airén	arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud	despalillado, maceración de 24 h , fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito, maloláctica	5 meses en depósito	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	44112	75 CL	12,30 €

Coruña del Conde I'm Natural Don't Panic #22 orange Patio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Airén	arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud	despalillado, maceración de 30 dias , fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito, maloláctica	5 meses en depósito	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	44113	75 CL	17,20 €
2021	44113	75 CL	12,30 €

BODEGAS CORUÑA DEL CONDE

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Coruña del Conde

NATURAL

Coruña del Conde I'm Natural Don't Panic

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de viñas centenarias	arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud	vendimia manual, despalillado, maceración de 20 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de fibra de vidrio, fermentación maloláctica	12 meses en depósito de fibra de vidrio y cuatro meses en botella	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	44101	75 CL	10,85 €

Coruña del Conde BCDC Pink

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de viñedos de 50 a 100 años	arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud	despalillado total, maceración de 24 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	5 meses en barrica vieja de 500 l de roble francés	Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: 7 g/l



2020	44106	75 CL	13,55 €

Coruña del Conde BCDC Tempranillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de viñedos de 50 a 100 años	arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud	despalillado al 50%, maceración de 20 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	5 meses en barrica vieja de 500 l de roble francés	Alcohol: 14,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	44104	75 CL	13,55 €

Coruña del Conde El Nieto de Alberto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (90%) y Albillo Mayor (10%) de viñedos de más de 100 años	arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud	despalillado total, maceración de 40 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica	9 meses en barrica vieja de 225 l de roble francés, más 2 años en botella	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	44107	75 CL	18,60 €

BODEGAS CORUÑA DEL CONDE

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Coruña del Conde

NATURAL

Coruña del Conde Alberto López Calvo Colección MMXI

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (75%), Cabernet Sauvignon (20%) y Merlot (5%) de un viñedo del 1970	arcillo-calcáreo a 1.000 m de altura	despalillado, fermentación alcohólica en depósito de fibra de vidrio, maloláctica en barricas viejas de 10 años	32 meses en barricas viejas de 10 años, más 30 meses en botella	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2011	AHORA NO DISPONIBLE	44117	75 CL	37,20 €

BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Roa



Lopez Cristobal Roble La Linde

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinta del país (95%) y Merlot (5%) de viñas de 25 años de la finca La Linde	calcáreo-limoso, 770 m de altitud	vendimia a mano en cajas de fruta y posterior mesa de selección, fermentación alcohólica a 23º en barricas de roble francés de 1 a 3 años	3 meses en barricas de roble francés de 1 a 3 años, 3 meses en botella antes de salir al mercado	Azúcar residual: <2 g/l



2025	54601	75 CL	8,05 €

López Cristóbal La Colorada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinta del país (95%) y Merlot (5%) de viñas de 30 años de la finca La Colorada	calcáreo, 790 m de altitud	vendimia a mano en cajas de fruta y posterior mesa de selección, fermentación alcohólica a 28º en barricas de roble francés (80%) y americano (20%) de 1 a 3 años	12 meses en en barricas de roble francés (80%) y americano (20%) de 1 a 3 años, 12 meses en botella antes de salir al mercado	Azúcar residual: <2 g/l



2022	54602	75 CL	15,15 €
2021	54602	75 CL	14,95 €

GOYO GARCÍA VIADERO

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Burgos

NATURAL



Goyo Garcia Joven Viñas Viejas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta del país	arena roja con cantos rodados en La Aguilera (Burgos) a 880 m de altura	despalillado, fermentación alcohólica de 10-15 días con levaduras autóctonas, maceración total de 3 meses		



2024	46409	75 CL	16,45 €

Goyo Garcia Georgieva blanco Albillo Malvasia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Albillo Mayor (80%) y Malvasía (20%)	arena roja con cantos rodados en Zazuar (Burgos) a 900 m de altura	despalillado, maceración pelicular de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica		Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	46401	75 CL	17,45 €
2021	46401	75 CL	17,45 €

Goyo Garcia Georgieva blanco Malvasia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía	arena roja con cantos rodados en Zazuar (Burgos) a 900 m de altura	despalillado, maceración pelicular de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica		Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	46402	75 CL	21,70 €

GOYO GARCÍA VIADERO

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Burgos

NATURAL

Goyo Garcia Beâtum blanco Palomino Fino

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Palomino	650m de altitud	vendimia manual, maceración con las pieles, fermentación espontanea con levaduras autóctonas, pigeage, fermentación malolactica		Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	46406	75 CL	22,30 €

Goyo Garcia Finca Guijarrales Graciano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Graciano de un viñedo de 40 años	arena roja con cantos rodados en La Aguilera (Burgos) a 880 m de altura	despalillado, fermentación alcohólica de 10-15 días con levaduras autóctonas, maceración total de 3 meses	12 meses en barricas de roble francés usadas	Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	46404	75 CL	18,85 €

Goyo Garcia Finca Los Quemados TINTO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta del país de un viñedo de 55 años	arena roja con cantos rodados en Villanueva de Gumiel (Burgos) a 900 m de altura	despalillado, fermentación alcohólica de 10-15 días con levaduras autóctonas, maceración total de 3 meses	12 meses en barricas de roble francés usadas	



2024	46413	75 CL	20,80 €

Goyo Garcia Beâtum TINTO Mencia/Palomino Fino

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (70%) y Palomino fino (30%) de un viñedo de más de 100 años	pizarras y arcillas en Pumareña (Cantabria) a 650 m de altura	despalillado, fermentación alcohólica de 10-15 días con levaduras autóctonas, maceración total de 3 meses	18 meses en barricas de roble francés usadas	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	46405	75 CL	23,75 €
2021	46405	75 CL	23,15 €
2020	46405	75 CL	23,15 €

GOYO GARCÍA VIADERO

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Burgos

NATURAL

Goyo García Finca Los Quemados CLARETE Gran Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta del país de viñas de más de 55 años	arena blanca con piedras y arcilla, exposición oeste, vides en vaso, 900-1000 m sobre el nivel del mar, 670 l/m2 de lluvia al año, clima continental	vendimia manual, despalillado, sin prensar, maceración de 10-15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	36 meses en bodega tradicional subterránea de piedra en barricas Bordelesas de duela ultrafina con 8-10 años de uso, estabilización en frío, embotellado sin filtrar	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	46414	75 CL	25,20 €

Goyo Garcia Finca El Peruco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinta del país (85%) y Albillo (15%) de un viñedo de 100 años	arena blanca con canto rodado en Anguíx (Burgos) a 900 m de altura	despalillado, maceración de 10-15 días en frío, fermentación alcohólica de 20-30 días con levaduras autóctonas	3 años en barricas de roble francés usadas	



2019	46410	75 CL	28,85 €

Goyo Garcia Finca Valdeolmos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinta del país (90-95%) y Albillo (5-10%) de un viñedo de 100 años	arena roja a la vista y caliza en el subsuelo en Olmedillo de Roa a 860 m de altura	despalillado, maceración de 10-15 días, fermentación alcohólica de 20-30 días con levaduras autóctonas	3 años en barricas de roble francés usadas	Alcohol: 14 %



2020	46411	75 CL	29,60 €

Goyo Garcia Finca Viñas de Arcilla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta del país de un viñedo de 100 años	arena roja a la vista con arcilla en el subsuelo en Anguix (Burgos) a 810 m de altura	despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 10-15 días, maceración total de 3 meses	3 años en barricas de roble francés usadas	



2019	46412	75 CL	29,60 €

GOYO GARCÍA VIADERO

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Burgos

NATURAL

Goyo Garcia GGV Reserva Especial

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta del país		selección de las dos mejores barricas de 225 l del calado de piedra de la bodega después de 3 años de crianza	5 años en total en barricas de roble francés usadas	Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2018		46407	75 CL	66,10 €

Goyo Garcia GGV

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta del país		selección de las dos mejores barricas de 225 l del calado de piedra de la bodega después de 3 años de crianza	5 años en total en barricas de roble francés usadas, más 30 anos en botella	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



1986	AHORA NO DISPONIBLE	46408	75 CL	286,25 €

LA BRECHA

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Gumiel de Mercado



La Brecha

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinto Fino	arcillo-calcáreo	uva entera, pisado, maceración de 2 meses en depósitos abiertos y un tino de roble de 3.000 l, fermentación alochólica con levaduras autóctonas	12 meses en un tino de 3.000 l y barricas de roble de 500 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2020	43601	75 CL	10,95 €

La Brecha La Despeinada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mayoritaria Tempranillo de viñas de 20 años de la parcela La Despeinada, una parcela de páramo	pedregoso y calcáreo, 920 m de altitud	vendimia manual, parte de uva entera (sin despalillar), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	parte en tinos de roble francés y parte en barricas de roble francés de varios volúmenes, reposo en botella largo	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: 45, Azúcar residual: 0,9 g/l



2019	43602	75 CL	23,40 €

La Brecha Las Cacharras

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
principalmente Tempranillo, pero aparecen salteadas cepas de muchas otras variedades, incluso blancas, de viñas de entre 80 y 120 años de varios viñedos, uvas pequeñas, con mucha piel y de racimos pequeños	arenosos y calizos con un fondo arcilloso en profundidad, 830 a 870 m de altitud, rendimientos muy bajos	vendimia manual, parte de uva entera (sin despalillar), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	parte en tinos de roble francés y parte en barricas de roble francés de varios volúmenes, reposo en botella largo	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,5, SO2: 50, Azúcar residual: 0,8 g/l



2018	43603	75 CL	23,40 €

PAGO DE LOS CAPELLANES

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero



Pago de los Capellanes Roble

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinto Fino (80%), Cabernet Sauvignon (10%) y Merlot (10%)	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable	5 meses en barrica de Roble Francés, tostado medio	Alcohol: 13,10 %, Ph: 3,44, SO2: 66, Azúcar residual: 1,54 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	12301	75 CL	11,00 €

Pago de los Capellanes Crianza

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de viñedos de unos 35 años	arcillo-calcáreo, pedregoso, muy pobre de fertilidad y baja producción	maceración prefermentativa en frío de 3 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, maceración de 30 días con remontados diarios, fermentación maloláctica espontánea	12 meses en barrica de roble francés de 300 l de grano seleccionado	Alcohol: 15 %, Ph: 3,66, SO2: 67, Azúcar residual: 1,39 g/l



2024	12302	MAGNUM	44,15 €
2023	12302	75 CL	21,05 €
2023	12302	MAGNUM	44,15 €

Pago de los Capellanes Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinto Fino de las parcelas más antiguas de la bodega (80 años)	arcillo-calcáreo	vendimia manual en cajas de 15 kg, prefermentación en frío durante 6 días, fermentación alcohólica de 20 días y maloláctica en depósitos de acero inoxidable	14 meses en barrica de roble francés de grado fino de 300 l, más 2 años en botella	Alcohol: 13,49 %, Ph: 3,66, SO2: 67, Azúcar residual: 1,39 g/l



2022	12303	75 CL	31,25 €
2022	12303	MAGNUM	62,50 €

PAGO DE LOS CAPELLANES

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

Pago de los Capellanes Un Sueño en las Alturas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinto fino (Tempranillo) de viñedos de 50-60 años	roca madre de composición silícea, con abundante presencia de gneis y de bloques autónomos de cuarzo, en superficie aflora un terreno de composición arcillosa y aspecto llamativamente rojizo, suelos pobres y de textura franca	maceración prefermentativa de tres días en frío (menos de 10°C), siembra de levaduras seleccionadas autóctonas, fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura en fudres de roble francés	12 meses en fudres de roble francés	Alcohol: 14,89 %, Ph: 3,68, SO2: 61, Azúcar residual: <2 g/l



2022	12326	75 CL	38,80 €
2021	12326	75 CL	38,80 €
2021	12326	ESTUCHE	38,80 €

Pago de los Capellanes El Nogal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinto Fino	franco-arenoso y pedregoso, parcela El Nogal de 6 ha, a 850 m de altura	maceración prefermentativa de 6 días a 12°C, fermentación alcohólica en tinas de roble francés, fermentación maloláctica espontánea	22 meses en barrica de roble francés de grano fino y tostado medio	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,60, SO2: 53, Azúcar residual: 1,85 g/l



2021	12304	MAGNUM	91,70 €
2021	12304	75 CL	45,85 €
2020	12304	75 CL	44,90 €
2019	12304	3 L	211,90 €
2018	12304	MAGNUM	76,00 €

Pago de los Capellanes Doroteo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinto fino	franco-arcilloso con gravas en superficie, muy pobre y bajos rendimientos	vendimia seleccionada en cajas de 15 kg, Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 12° C, maceración de 40 días y fermentación alcohólica en tinas de roble francés de pequeña capacidad, fermentación maloláctica espontánea	28 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino con 60 meses de secado	Alcohol: 15 %



2021	12321	75 CL	61,55 €

PAGO DE LOS CAPELLANES

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

Pago de los Capellanes El Picón

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinto Fino	franco arcilloso con gravas en superficie, parcela El Picón de 1,6 ha	vendimia seleccionada en cajas de 15 kg, maceración de 40 días y fermentación alcohólica en tinas de 10.000 l de roble francés, fermentación maloláctica espontánea	22 meses en barricas de roble francés, más 40 meses en botella	Alcohol: 14,58 %, Ph: 3,4, SO2: 85, Azúcar residual: 1,99 g/l



2020	12305	75 CL	143,95 €
2020	12305	MAGNUM	287,85 €
1999	12305	75 CL	343,20 €

PAGOS DE MATANEGRA

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Olmedillo de Roa



Matanegra Perillan Roble

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta fina de viñedos de 50 años	arcillo-calcáreo	mesa de selección, maceración de 4 días, fermentación alcohólica a 27°C, maloláctica en barrica, trasiegos en luna menguante	8 meses en barrica de roble francés	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,65, SO2: 27, Azúcar residual: 1,6 g/l



2023		21305	75 CL	8,80 €

Matanegra Olmedillo Crianza

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta fina de viñedos de 80 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual con selección de uva en la viña, maceración de 7 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 23 hl	14 meses en barrica de roble francés	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,79, SO2: 20, Azúcar residual: 1,4 g/l



2022		21301	75 CL	12,85 €

Matanegra Roble

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta fina de viñedos de 50 años	arcillo-calcáreo	mesa de selección, maceración de 4 días, fermentación alcohólica a 27°C, maloláctica en barrica, trasiegos en luna menguante	8 meses en barrica de roble francés	Alcohol: 14 %, Ph: 3,65, SO2: 27, Azúcar residual: <2 g/l



2014	AHORA NO DISPONIBLE	21302	MAGNUM	14,30 €

PAGOS DE MATANEGRA

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Olmedillo de Roa

Matanegra Finca Valentina

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% tinta fina	arcillo-calcáreo	mesa de selección, fermentación alcohólica a 26º, fermentación maloláctica en barrica, tasiegos en menguante	19 meses en barrica nueva de roble francés	Alcohol: 14,3 %, Ph: 3,87, SO2: 21, Azúcar residual: 1,58 g/l



2021	21303	75 CL	27,75 €

TORREMILANOS

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Aranda de Duero



Torremilanos Crianza

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (95%) y Cabernet Sauvignon (5%) de viñedos de 50 años	aluvional con cuarzo y sílex	vendimia manual, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en barricas de roble francés	24 meses en barricas de roble francés sobre sus lías finas	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	38002	75 CL	14,70 €
2020	38002	37,5 CL	5,15 €
2020	38002	MAGNUM	30,10 €

Torremilanos Montecastrillo rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de viñedos de más de 25 años situados en las segundas laderas al sur del Duero	suelos de origen aluvial con influencia atlántico-mediterránea	despalillado, prensado directo, decantación estática durante 24 horas y fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	en barricas de roble de 225 l de la propia tonelería de la bodega, sin adición de sulfuroso	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,13, SO2: 49, Azúcar residual: 0,35 g/l



2025	38009	75 CL	6,45 €
2022	38009	75 CL	5,30 €

Torremilanos Montecastrillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de viñedos de 30 años	aluvional con cuarzo y sílex	vendimia manual, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en barricas de roble francés	4 meses en barricas de roble francés sobre sus lías finas	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	38001	75 CL	6,80 €
2024	38001	75 CL	6,60 €
2024	38001	MAGNUM	13,50 €

TORREMILANOS

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Aranda de Duero

Los Cantos de Torremilanos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (95%) y Merlot (5%) de viñedos de 35 años	aluvional con cuarzo y silex	vendimia manual, maceración de 12 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	15 meses en barricas de 225 l de roble francés y americano	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38003	MAGNUM	19,60 €
2022	38003	75 CL	9,65 €
2021	38003	75 CL	9,25 €

Torremilanos El porrón de Lara rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo con un poco de Viura de viñas de edad media de 30 años	arcillo-calcáreo con terrenos naranjas con un poco más de arcilla en superficie, 800-900 m de altitud	vendimia manual y prensado directo, con un breve contacto con las pieles, fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en barrica	en barrica, embotellado sin filtrar, ni clarificar ni sulfitos añadidos	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,1, SO2: 30, Azúcar residual: 0,29 g/l



2025	38017	75 CL	10,25 €
2022	38017	75 CL	9,30 €

Torremilanos El porrón de Lara tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de varias parcelas propias	arcillo-calcáreo, suelos específicos distintos en cada viñedo, viñedos en vaso y espaldera, 800-900 m de altitud	vendimia manual en 2 partes, primero uva temprana (más fresca) y después uva más madura, 5 días de maceración para la primera vendimia, 8 días para la segunda, fermentación alcohólica y maloláctica actualizadas separadas durante 4 meses, conjuntado en barricas de roble y en pequeños depósitos de hormigón	11 meses en los mismos depósitos, embotellado sin filtrar, ni clarificar ni sulfitos añadidos	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	38018	75 CL	10,25 €
2023	38018	75 CL	9,90 €

TORREMILANOS

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Aranda de Duero

Torremilanos Ojo Gallo Rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (50%), Viura (30%), más varias variedades autóctonas	arcillo-calcáreo	despalillado total, estrujado, maceración de 5-8 días en depósitos de hormigón e inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, descube, final de fermentación en barricas viejas de 225 l, maloláctica espontánea	9 meses en barricas viejas de 225 l sobre sus lías	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	38014	75 CL	18,70 €

Torremilanos Torre Albéniz Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (97%) y Tempranillo blanco (3%)	aluvional con cuarzo y sílex	vendimia manual, maceración de 12 días en depósitos de acero inoxidable, barricas y pequeñas tinas de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y con control de temperatura	24 meses en barricas de 225 l de roble francés	Alcohol: 15 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	38005	75 CL	23,10 €

Torremilanos Cyclo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (95%), Garnacha (3%) Tempranillo blanco (2%) de una selección de tres viñedos en vaso de más de 90 años	suelos de cantos rodados, arenas, arcillas, limos, cuarzo y esquistos, entre 840 y 1.010 m de altitud	despalillado al 80%, maceración prefermentativa de 2–5 días y fermentación en depósitos troncocónicos de hormigón con levaduras autóctonas, fermentación alcohólica y maloláctica en barrica, con ensamblaje final en hormigón	22 meses en barricas de roble de 225 l (90%) y hormigón (10%), seguidos de 1 mes de ensamblaje en cuba de hormigón, sin adición de sulfuroso; filtración de 1 micra antes del embotellado	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,82, SO2: 24, Azúcar residual: 0,43 g/l



2020	38008	75 CL	25,75 €

Torremilanos Albillo blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albillo mayor de viñas de más de 80 años	calizo, 850 m de altitud, viñedos en vaso	vendimia manual seleccionada, prensado directo del racimo entero, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras autóctonas en barricas de 225 l	24 meses en barrica, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,23, SO2: 25, Azúcar residual: <0,1 g/l



2019	38019	75 CL	29,20 €

TORREMILANOS España, Castilla y León, Ribera del Duero, Aranda de Duero

Torremilanos Colección

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (97%) y otras variedades autóctonas (3%) de viñedos en vaso de más de 60 años	grava, caliza y arcilla, viñedo en espaldera a casi 900 m de altitud	despalillado al 90%, maceración prefermentativa de 4 días y fermentación en barricas y pequeñas tinas de hormigón con levaduras autóctonas, maceración total de 18 días y prensado manual	32 meses en barricas de roble francés y americano de 225 l	Alcohol: 15 %, Ph: 3,71, SO2: 50, Azúcar residual: 0,44 g/l



2020	38006	75 CL	35,75 €

VIÑEDOS DE NIEVA

España, Castilla y León, Rueda, Nieva



Blanco Nieva Rueda Verdejo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenoso y con abundancia de cantos	fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, selección del mosto yema	35 días sobre lías en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,57, SO2: 83, Azúcar residual: 0,29 g/l



2025	14502	75 CL	5,40 €

Blanco Nieva Sauvignon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc	arenoso y con abundancia de cantos	fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	25 días sobre lías en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,4, SO2: 102, Azúcar residual: 1,5 g/l



2025	14503	75 CL	5,70 €
2024	14503	75 CL	5,70 €

Blanco Nieva Pie Franco Verdejo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenoso con abundancia de cantos	fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, 35 días a baja temperatura	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: 92,8, Azúcar residual: 2,5 g/l



2025	14504	75 CL	10,25 €
2024	14504	75 CL	10,25 €

Blanco Nieva GRAN VINO de Rueda Pie Franco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñedos de 80-100 años	arenoso con cantos rodados, a 900 m de altura	vendimia manual, solo mosto yema, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble francés (25%) y depósitos de acero inoxidable (75%), más 10 meses en la botella	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	14511	75 CL	17,05 €

ARENAS DE SANTYUSTE

España, Castilla y León, Segovia, Santiuste

NATURAL



Y lo otro también Verdejo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	calizo franco-arenoso	vendimia manual, sin desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y sin control de temperatura en un Qvevri georgiano y un depósito de acero inoxidable	7 meses en un Qvevri georgiano y un depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	34917	75 CL	10,25 €
2024	34917	75 CL	9,50 €

Esmeralda García Arenas de SantYuste

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas de pie franco de 140-200 años	calizos franco-arenosos de gran profundidad, cuatro parajes diferentes, a 800-850 m de altura	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acer inoxidable (70%) y tinajas de barro (30%)	en depósito de acero inoxidable (70%) y tinajas de barro (30%) sobre sus lías totales	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	34901	75 CL	14,45 €
2024	34901	75 CL	14,45 €

Esmeralda García Paraje Vayuste

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas de pie franco de 180-220 años	arenoso con componentes sódicos, paraje Vayuste a 800 m de altura	vendimia manual, prensado directo, sin desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de barro	6 meses en tinajas de barro sobre sus lías totales	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	34908	75 CL	22,20 €

ARENAS DE SANTYUSTE

España, Castilla y León, Segovia, Santiuste

NATURAL

Esmeralda García En Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de un viñedo prefiloxérico	arenoso	se rompe la uva con la despalilladora, después entra en la tinaja con todo	tinaja de barro	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 | 34920 | 75 CL | 18,25 €

Esmeralda García Paraje El Carrascal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas de pie franco de 180-200 años	calizo franco-arenoso con alto contenido de canto rodado, paraje Carrascal a 840 m de altura	vendimia manual, prensado directo, sin desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de barro	6 meses en tinajas de barro sobre sus lías totales	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 34911 | 75 CL | 22,20 €

Esmeralda García Paraje Fuentecilla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas de pie franco de 130-180 años	calizo franco-arenoso de diferente procedencia, paraje Fuentecilla a 820 m de altura	vendimia manual, prensado directo, sin desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de barro	6 meses en tinajas de barro sobre sus lías totales	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 34910 | 75 CL | 22,20 €

Esmeralda García Paraje Vallejo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas de pie franco de 130-180 años	calizo franco-arenoso con algo de canto rodado superficial, paraje Vallejo a 835 m de altura	vendimia manual, prensado directo, sin desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de barro	6 meses en tinajas de barro sobre sus lías totales	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 34909 | 75 CL | 22,20 €

ARENAS DE SANTYUSTE

España, Castilla y León, Segovia, Santiuste

NATURAL

Esmeralda García Michika

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	calizos franco-arenosos de gran profundidad, a 800-850 m de altura	vendimia manual, ligero desfangado natural, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de barro	bajo velo flor en viejas barricas familiares de 7'5 arrobas (125 l)	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34919	75 CL	26,30 €

Esmeralda García Michiko

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	calizos franco-arenosos de gran profundidad, a 800-850 m de altura	vendimia manual, ligero desfangado natural, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de barro	bajo velo flor en una bota de Jerez (500 l) de Gutierrez Colosia	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34918	75 CL	26,30 €

Esmeralda García Parcela Las Miñañas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñedos de 210 años	calizo franco-arenoso con alto contenido de canto rodado, parcela Miñañas a 840 m de altura	vendimia manual, prensado directo, sin desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de castaño de 600 l	8 meses en tinajas de barro sobre sus lías totales	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	34912	75 CL	28,50 €

MICROBIO WINES

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

NATURAL



Microbio Acid for the House Vinagre de Verdejo - 25 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Verdejo	arenoso con gravas y láminas de arcilla	madre de 1893, 100 % vinagre vivo verdejo para los que no se andan con contemplaciones		



33925	25 CL	8,75 €	

MicroBio Correcaminos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado	vendimia manual, prensado de la uva entera en prensa vertical (sin miedo a la posible oxidación), desfangado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin obsesión con la temperatura	5 meses sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,29 %, Ph: 3,97, SO2: 15, Azúcar residual: <0,8 g/l



2024	33906	75 CL	11,85 €

Microbio Correcaminos rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (94%) y Verdejo (6%)	arenas silíceas y canto rodado	despalillado, maceración pelicular del Tempranillo de unas horas, prensado y desfangado, ensamblaje con mosto de Verdejo, fermentación alochólica con levaduras autóctonas	5 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	33917	75 CL	12,45 €
2024	33917	75 CL	11,85 €

MICROBIO WINES

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

NATURAL

MicroBio La Banda del Argilico

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenoso y arenoso con gravas y laminas de arcilla, dos viñedos que dan bajos rendimientos	2 vendimias, la primera buscando frescura y acidez y la segunda mayoritaria maduración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses con sus lías finas en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,46, SO2: 32, Azúcar residual: <2 g/l



2025		33907	75 CL	11,95 €
2024		33907	75 CL	11,95 €

Microbio La Resistencia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado	prensado de la vendimia entera en prensa vertical, desfangado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de 1.800 l de más de 250 años	8 meses en tinajas de 1.800 l de más de 250 años sobre sus lías totales	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	33922	75 CL	12,80 €

Microbio Sietejuntos Terroir Tempranillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo	arcillas	prensa vertical, 16-20 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	18 a 24 meses en barricas de roble de 228 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020		33929	75 CL	13,45 €
2019		33929	75 CL	13,05 €
2016		33929	75 CL	13,05 €

MicroBio Afinador de Estrellas Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Rufete	granito descompuesto con afloración de pizarra	prensado directo de la uva entera, desfangado, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósiot de acero inoxidable, bajada de la temperatura antes de embotellar, final de la fermentación en botella	6 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,32, SO2: 8, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	33918	75 CL	14,30 €

MICROBIO WINES

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

NATURAL

Microbio La Resistencia Activa Contra el Marqués Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado	prensado de la vendimia entera en prensa vertical, desfangado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de 1.800 l de más de 250 años, final de fermentación en botella	8 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle manual	Alcohol: 12,8 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	33923	75 CL	14,40 €

MicroBio Nieva York Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado	vendimia manual, prensado de la uva en prensa vertical, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en botella	8 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle	Alcohol: 11 %, Ph: 3,38, SO2: 7, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	33912	75 CL	14,40 €

MicroBio Sietejuntos Merlot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Merlot de viñedos de 20 años	pizarra gris	sin despalillar, remontados y aireaciones al principio de la fermentación alcohólica para sacar flor	en barricas borgoñonas de roble	



2022	33911	75 CL	15,30 €
2021	33911	75 CL	15,30 €
2020	33911	75 CL	14,60 €

MicroBio Issé "Tinaja"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas prefiloxéricas (1868)	arenas silíceas y canto rodado	vendimia entera, prensado directo sin desfangado a la tinaja, fermentación alcohólica muy lenta (varios meses) a 11-14°C	12 meses en tinajas tapadas, más 12 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Ph: 3,47, SO2: 34, Azúcar residual: <1 g/l



2022	33904	75 CL	15,30 €

MICROBIO WINES

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

NATURAL

MicroBio Ruf y Ann Rufete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Rufete de viñas plantadas en el 1951	granito descompuesto con afloración de pizarra	despalillado al 50%, maceración semi-carbónica, prensado antes del final de la fermentación alcohólica, final de fermentación alcohólica en barricas de roble de 228 l	9-10 meses en barricas (de los cuales 6 meses con batonnage)	Alcohol: 13,29 %, Ph: 3,38, SO2: 11, Azúcar residual: 1,3 g/l



2023	33905	MAGNUM	33,15 €
2023	33905	75 CL	15,65 €

MicroBio Sietejuntos Syrah

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñedos de 20 años	pizarra gris	sin despalillar, remontados y aireaciones al principio de la fermentación alcohólica para sacar flores y frutas, prensado es suave	en barricas borgoñonas de roble	



2022	33909	75 CL	15,65 €

MicroBio Rack

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas prefiloxéricas	arenas silíceas y canto rodado	mezcla de los mostos en fermentación de todos los blancos de la bodega completados con finas burbas frescas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	3 meses en DAI con todas sus lías, sin batonnage ni remontado para no perder la reducción	Alcohol: 11,98 %, Ph: 3,28, SO2: <6, Azúcar residual: 5,2 g/l



2023	33902	75 CL	15,85 €

Microbio Va-llena x Jonas Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado	vendimia manual, prensado de la uva en prensa vertical, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en botella	8 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle manual	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	33921	75 CL	15,65 €
2021	33921	75 CL	15,85 €

MICROBIO WINES

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

NATURAL

Microbio Brutal tinto Rufete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
				Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	33926	75 CL	16,35 €
2023	33926	75 CL	15,90 €

Microbio Brutal tinto Tempranillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2023	33933	75 CL	15,90 €

MicroBio Nieva York Reserve Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado	uvas vendimiadas más tarde que las del Nieva York, prensado en prensa vertical, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	24 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle manual	Alcohol: 12 %, Ph: 3,38, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	33920	75 CL	16,35 €
2023	33920	75 CL	16,35 €

MicroBio Kilometro 0 "El Origen"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas prefiloxéricas	arenas silíceas y canto rodado	2 meses de maceración de las uvas enteras en tinajas, final de fermentación alcohólica (3 meses en total) en barricas	12 meses en barricas de roble, más 6 meses en tinajas	Alcohol: 13,32 %, Ph: 3,47, SO2: <6, Azúcar residual: 1,5 g/l



2023	33901	75 CL	16,05 €

Microbio Brutal Orange Verdejo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado	maceración con mayoria de uva entera (75%) de 4 semanas, prensado muy suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 228 l	12 meses en barricas de roble de 228 l sobre sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	33916	75 CL	16,35 €
2023	33916	75 CL	16,35 €

MICROBIO WINES

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

NATURAL

MicroBio Sin Rumbo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas prefiloxéricas (1872)	arenas silíceas y canto rodado	vendimia manual, maceración en frío de 3-4 horas, prensa vertical para buscar una hiperoxidación del mosto, desfangado parcial, fermentación alcohólica en barricas de 600 l	10-11 meses en barricas de 600 l a temperatura no demasiado baja para buscar un toque de volátil	Alcohol: 14,09 %, Ph: 3,18, SO2: 11, Azúcar residual: 1,2 g/l



2023	33903	75 CL	15,85 €

MicroBio Microbio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenoso y arenoso con gravas y laminas de arcilla	prensado de la vendimia entera, desfangado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble	5 meses con sus lías finas en fudres de roble	Alcohol: 13,5 %, SO2: 34, Azúcar residual: <2 g/l



2024	33915	75 CL	17,85 €
2023	33915	75 CL	17,40 €

Microbio EvoluciÓn - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado	vendimia manual, prensado de la uva entera en prensa vertical (sin miedo a la posible oxidación), desfangado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	11 años en botas de Jerez de 500 l, de los cuales 9 con velor flor	Alcohol: 13,5 %, SO2: <2, Azúcar residual: <10 g/l



	33930	50 CL	17,30 €

MicroBio Sin Nombre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenoso y arenoso con gravas y laminas de arcilla, pagos "Los Navales"	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	9-10 meses en barricas de roble, más 9-10 meses en un depósito de acero inoxidable de 12 hl	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	33913	75 CL	20,40 €

MICROBIO WINES

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

NATURAL

Microbio Circustancial dulce

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo con botrytis y pasificación	arenas silíceas y canto rodado	prensado de la uva entera en prensa vertical (sin miedo a la posible oxidación), desfangado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: 130 g/l



2020	33931	50 CL	22,45 €

MicroBio Fragil

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo en vaso prefiloxérico	arenas silíceas y canto rodado	vendimia manual, mosto desfangado con baja turbidez, fermentación alcohólica en damajuanas de 16 litros con levaduras autóctonas	9 meses en damajuanas de 16 litros	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,32, SO2: 8, Azúcar residual: <2 g/l



2025	33908	75 CL	27,40 €
2023	33908	75 CL	26,30 €

MicroBio In Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau de un viñedo plantado en el 2021	arenas silíceas y canto rodado	uva entera sin despalillar, maceración de 12 días, feremtnación alcohólica con levaduras autóctonas, ligero prensado y final de fermentación en barricas usadas de vino blanco	10 meses en barricas usadas de vino blanco	Alcohol: 13,5 %

2025	AHORA NO DISPONIBLE	33934	75 CL	25,15 €

Microbio Enso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	arenoso de la parcela de 0,78 has. Bautizada como GANIEVAT	prensado directo con raspón, y sin deburbar va a barrica, donde fermenta. No se añade so2 en ningún momento	2 años en roble francés de segundo año.	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,35, SO2: <7, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	33932	75 CL	36,75 €

MICROBIO WINES

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

NATURAL

MicroBio Respublica Verdejo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y canto rodado, parcela "Grand Cru" en el paraje El Carril	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas borgoñonas de 228 l	10-11 meses en barricas borgoñonas de 228 l, más unos meses en botella	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	33914	75 CL	75,95 €
2022	33914	75 CL	74,40 €

DOMINIO DEL BENDITO

España, Castilla y León, Toro, Toro



Dominio del Bendito Buen Rollo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta de Toro de viñedos de 15-40 años (60%) y de más de 45 años (40%)	arcillo-calcáreo con alto contenido en arena	12-15 días de maceración, fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable	3-4 meses en barricas de roble americano y francés de 1 a 5 años	Alcohol: 15,7 %, Ph: 3,89, SO2: 48, Azúcar residual: 2,7 g/l



2022	12109	75 CL	8,70 €
2021	12109	75 CL	8,65 €

Dominio del Bendito Perlarena Rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinta de Toro (80%) y Syrah (20%)	franco arenoso con presencia de cantos rodados	maceración de unas horas, fermentación alcohólica en barricas de roble	8 meses sobre sus lías finas	Alcohol: 13,4 %, Ph: 3,48, SO2: 43, Azúcar residual: 3,32 g/l



2024	12105	75 CL	8,85 €

Dominio del Bendito Roble El Primer Paso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta de Toro	cantos y arena, 700m	artesanal con modernas instalaciones	6 meses en barrica	Alcohol: 15,5 %, Ph: 4,02, SO2: 75, Azúcar residual: 2,6 g/l



2025	12101	75 CL	10,55 €
2024	12101	MAGNUM	24,85 €

DOMINIO DEL BENDITO

España, Castilla y León, Toro, Toro

Dominio del Bendito Mi Verdadejo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas antiguas en pie franco		vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de roble francés	9 meses en barricas de roble francés sobre sus lías finas, embotellado, botellas afinadas en bodega durante un año	



2022	12108	75 CL	17,60 €
2021	12108	75 CL	16,70 €

Dominio del Bendito 16 meses Las Sabias

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta de Toro de más de 45 años	cantos y arena, 700 m de altitud	artesanal con modernas instalaciones	14 meses en barrica francesa (90%) y americana (10%), trabajo de lías	Alcohol: 16,5 %, Ph: 3,86, SO2: 118, Azúcar residual: 3,4 g/l



2023	12102	75 CL	19,00 €
2023	12102	MAGNUM	38,00 €

Dominio del Bendito Dulce La Chispa Negra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta de Toro	franco arenoso con presencia de cantos rodados	fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas, parada naturalmente por la concentración de azucar	2 años en barrica usada de roble, leve filtraciñon	Alcohol: 13,6 %, Ph: 3,67, SO2: 58, Azúcar residual: 138 g/l



2022	12104	50 CL	25,95 €
2018	12104	50 CL	23,85 €
2016	12104	50 CL	24,20 €

El Titan del Bendito

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta de Toro de 50-100 años del pago La Jara	cantos y arena, 700 m de altitud, viñas de pie franco	remontado y pigeage en depósito de hormigón con resina epoxy	20 meses en barrica	Alcohol: 15,7 %, Ph: 3,93, SO2: 91, Azúcar residual: 2,7 g/l



2023	12103	75 CL	40,55 €
2021	12103	MAGNUM	91,50 €

DOMINIO DEL BENDITO España, Castilla y León, Toro, Toro

Dominio del Bendito La Cuesta de las Musas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinta de Toro : viñas de 70 a 100 años	arena muy fina y piedra caliza en profundidad	vendimia manual, 28 dias de fermentación y maceración en pequeños depósitos de hormigón	22 meses en barricas francesas	



2019	12106	75 CL	119,75 €

BARCO DEL CORNETA

España, Castilla y León, Valladolid, La Seca



Barco del Corneta CUCÚ

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y cantos rodados	vendimia manual, maceración en frío de 12 horas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y control de temperatura	8 meses en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,18, SO2: 38, Azúcar residual: <2 g/l



2025	23503	75 CL	7,25 €
2022	23503	MAGNUM	14,95 €

Barco del Corneta LOSECO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Verdejo (60%) y Viura (40%)	sedimentario arenoso con cato rodado	80% acero inox. y 20% barrica. Racimo entero, y prensado directo. Fermentación alcoholica sin sulfitar. Se embotelló sin filtrar	6 meses en inox y acero.	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,20, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	23512	75 CL	9,75 €

Barco del Corneta Ladura

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Juan García (90%) y otras variedades (rufete, bastardillo chico, malvasía, punta en cruz...) de un viñedo de 80 años	granito a 750 m de altura	vendimia manual en cajas de 10 kilos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de 1.000 l, extracción muy suave durante 3 días, final de fermentación en depósitos de acero inoxidable	9 meses en tinajas, maloláctica espontánea, sin filtrar ni clarificar	Ph: 3,62, SO2: <6, Azúcar residual: <0,35 g/l



2024	23513	75 CL	12,45 €

BARCO DEL CORNETA

España, Castilla y León, Valladolid, La Seca

Barco del Corneta Tres Navíos clarete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo de más de 20 años y distintas variedades blancas (viura, verdejo, jerez, clairet...) de más de 60 años	cascajo, en el paraje Pago Sallana (Cubillas de Santa Marta) a 800 m de altura	vendimia manual, prensado directo de la mezcla de uvas tintas y blancas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de 1.500 l	6 meses en fudres de 1.500 l	



2021	23511	75 CL	14,15 €

Barco del Corneta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas silíceas y cantos rodados	vendmia manual en cajas de 15 kg, maceración de 24 h, decantación de 24 h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	9 meses sobre sus lías en barricas de roble francés de 300 litros	Alcohol: 13,50 %, Ph: 3,3, SO2: 90, Azúcar residual: 3,7 g/l



2024	23501	75 CL	16,35 €
2023	23501	75 CL	15,00 €
2022	23501	MAGNUM	32,90 €

Barco del Corneta Tres Navíos tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo de más de 20 años, Garnacha, Bobal y algunas variedades blancas	cascajo, en Cubillas de Santa Marta y Trigueros del Valle a 800 m de altura	vendimia manual, despalillado a mano, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3 semanas	15 meses en barricas de 500 y 600 l	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	23510	75 CL	17,90 €

Barco del Corneta El Judas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Viura de viñedos de 80-90 años	arenas silíceas con canto rodado a 710 metros de altitud	vendimia manual en cajas de 10 kg, maceración de 12-18 horas, prensado de la uva entera, fermetnación alcohólica espontánea en barricas de 500 l	12 meses sobre sus lías finas en barricas de 500 l, más 4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	23507	75 CL	24,35 €

BARCO DEL CORNETA — España, Castilla y León, Valladolid, La Seca

Barco del Corneta Las Envidias

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino de viñedos de 90 años	arenas eólicas a 780 metros de altitud	vendimia manual en cajas de 10 kg, maceración de 12-18 horas, prensado de la uva entera, fermetnación alcohólica espontánea en barricas de 300 l	12 meses bajo velo flor en 2 barricas de 300 l y una bota de Jerez, más 4 meses en depósitos	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	23506	75 CL	25,75 €

Barco del Corneta La Sillería

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas prefiloxéricas	arenas eólicas	vendimia manual en cajas de 10 kg, desfangado de 24 h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de 500 l	12 meses en barricas de roble francés de 500 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,31, SO2: 44,8, Azúcar residual: 1,6 g/l



2023		23508	75 CL	29,55 €

CANTALAPIEDRA VITICULTORES

España, Castilla y León, Valladolid, La Seca

NATURAL



Cantalapiedra Cantayano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de un viñedo de 20-32 años	franco-arenoso con canto rodado y caliza a 750 m de altitud	vendimia manual, despalillado, prensado directo, fermentación alochólica con levaduras autóctonas a 20ºC durante 20-25 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica completa	4-6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas, ligera clarificación	Alcohol: 14 %, Ph: 3,28, SO2: 45, Azúcar residual: 2,1 g/l



2025	52301	75 CL	9,00 €

Cantalapiedra Lirondo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Verdejo (80%) y Doña blanca (20%) de viñedos de 10-25 años	canto rodado, arena y subsuelo arcillo-calcáreo a 750 m de altura	vendimia manual, despalillado, prensado directo, fermentación alochólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica completa	4-6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas, embotellado sin azufre añadido	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,31, SO2: 12, Azúcar residual: 2,2 g/l



2025	52302	75 CL	9,00 €

Cantalapiedra Arenisca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinta de Toro (98%) y Verdejo, Palomino y Malvasía (2%) de viñas de 20 a 50 años	arenoso con un subsuelo calcáreo, 780 m de altitud, viñedo podado en vaso, densidad de alrededor de 1100-1200 cepas/ha, rendimiento 3800 kg/ha, clima continental	vendimia manual, despalillado al 80% (20% con raspón), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y tinas abiertas	11 meses en barricas de roble de 225, 300 y 500 l, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,65, SO2: 29, Azúcar residual: 1,7 g/l



2023	52307	75 CL	10,30 €

CANTALAPIEDRA VITICULTORES

España, Castilla y León, Valladolid, La Seca

NATURAL

Cantalapiedra Chiviritero

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de un viñedo de 40 años	canto rodado con subsuelo arcillo-calcáreo a 750 m de altura, parcela de 2,5 ha	vendimia manual, despalillado, prensado directo, fermentación alochólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de diferentes tamaños, maloláctica espontánea	11 meses en en barrica de roble francés sin batonnage, más 5 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Ph: 3,18, SO2: 27, Azúcar residual: <2 g/l



2024	52305	75 CL	17,40 €

Cantalapiedra El Espejo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de un viñedo de 25 años	arenoso-arcilloso y subsuelo de margas y calizas a 750 m de altura	vendimia manual, sin despalillar, prensado directo, fermentación alochólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de 500 y 600 l, maloláctica espontánea	11 meses en en barrica de roble francés sin batonnage, más 7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,17, SO2: 50, Azúcar residual: 1,4 g/l



2024	52306	75 CL	26,90 €

Cantalapiedra La Otea

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de tres parcelas distintas, una de más de 150 años y las otras dos plantadas en 1894	arena silíceas, viñedos en pie franco	vendimia manual, prensado de racimo entero, sin desfangar, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas, fermentación malolactica terminada	24 meses en barricas nuevas de roble francés, ligero sulfitado antes de embotellar, embotellado sin clarificar ni filtrar	Alcohol: 14,3 %, Ph: 3,06, SO2: 32, Azúcar residual: 1,5 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	52308	75 CL	51,10 €

MANUEL CANTALAPIEDRA

España, Castilla y León, Valladolid, La Seca

NATURAL



Manuel Cantalapiedra Obertura

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	arenas con cantos rodados, mezcla arcilla ferrosa y margas	vendimia manual, prensado directo sin desfangar y fermentación espontánea sin control de temperatura en barrica, malo acabada	24 meses en barrica	Alcohol: 12,8 %, Ph: 3,25, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51601	75 CL	29,20 €

Manuel Cantalapiedra Campanella

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (95%) y Cariñena (5%)	arenas con partes de margas y calizas	maceración de 15 días con racimo entero, fermentado con levaduras salvajes, sin maceración carbónica	18 meses en barrica de 600 l, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 15% %, Ph: 3,5, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51603	75 CL	36,50 €

Manuel Cantalapiedra Cornucopia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2024	AHORA NO DISPONIBLE	52309	75 CL	51,10 €

MANUEL CANTALAPIEDRA

España, Castilla y León, Valladolid, La Seca

NATURAL

Manuel Cantalapiedra Amansalobos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo	parcela en Alcazarén de 0,3 has de pie franco con 102 años y de suelo arenoso, que mezcla limo y marga descompuesta	prensado directo, con fermentación espontánea en barrica sin control de temperatura, maloláctica en barrica y se embotella sin clarificar ni filtrar	30 meses en barrica de roble francés	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	51602	75 CL	58,40 €

BODEGAS MARTÚE LA GUARDIA

España, Castilla-La Mancha, Campo de la Guardia, La Guardia - Toledo



Martue

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Petit Verdot (28%), Cabernet Sauvignon (22%), Syrah (11%), Tempranillo (11%), Merlot (11%) y Malbec (8%), procedente de las fincas de Campo Martuela y el Casar de la Guardia	arcilloso-arenoso-calizo	fermentado cada variedad por separado y posterior ensamblaje	10 meses en barrica de roble francés (70%) y americano (30%), embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,78, SO2: 99, Azúcar residual: <1 g/l



2023	05201	75 CL	6,75 €

Martue Especial

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	arcilloso-arenoso-calizo	fermentación alcohólica tradicional con remontados diarios en barrica de roblefrancés (80%) y americ	14 meses en barrica de roble francés (80%) y americano (20%), embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 15 %, Ph: 3,82, SO2: 99, Azúcar residual: <1 g/l



2021	05202	75 CL	11,40 €

Martue Syrah

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Syrah de las fincas Campo Martuela	arcilloso-arenoso-calizo	fermentación tradicional con remontados diarios en barricas, 25 días de maceración en depósitos de acero inoxidable con los hollejos	14 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 15 %, Ph: 3,72, SO2: 99, Azúcar residual: <1 g/l



2022	05203	75 CL	12,65 €

CANOPY CONSUL

España, Castilla-La Mancha, Toledo, Méntrida



Canopy Kaos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de 50-65 años	pizarra	maceración prefermentativa en frío 15 días, uva entera, suaves pisados, no se utilizan bombas, fermentación maloláctica en barrica	18 meses de barrica de 500 L de roble francés	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,39, SO2: 76, Azúcar residual: <1 g/l



2015	11305	75 CL	24,30 €	

Canopy Estereo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (50%) dela Sierra de Gredos y Sousón (50%) del Val do Salnés (Rías Baixas)	granítico con cantos rodados en Méntrida y entisoles graníticos descompuestos en Galicia	vendimia manual, maceración de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l, fermentación malo-láctica espontanea	12 meses en barricas de robel francés	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2016	AHORA NO DISPONIBLE	11308	75 CL	25,75 €

ESENCIA RURAL

España, Castilla-La Mancha, Toledo, Quero

NATURAL



Esencia Rural Pampaneo Tempranillo Natural

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cencibel (Tempranillo) de viñas plantadas entre 1994-1998	arenoso-calcáreo bastante carbonatado y pobre, entre 1800 kg y 2500 kg por ha	vendimia manual en cajas de 10 kg, despalillado total, maceración de 2 meses en depósitos de acero inoxidable, fermentacion alcóholica con levaduras autóctonas con remontados diarios (15-25 días), fermentación maloláctica espontánea	reposo de 6 meses en tinajas de barro, sangrado, reposo de 10-15 días, embotellado	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,7, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	37206	75 CL	6,45 €
2024	37206	75 CL	6,45 €

Esencia Rural Pampaneo Airén Natural

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Airén de viñas prefiloxericas	arenoso-calcáreo	despalillado total, maceración de 2 meses en depósitos de acero inoxidable, fermentacion alcóholica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea, prensado	en tinajas de barro	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,80, SO2: <8, Azúcar residual: 1,4 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	37205	75 CL	6,60 €

Esencia Rural ANCESTRAL Pampaneo Airén

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Airén	arenoso-calcáreo	despalillado total, maceración hasta conseguir la densidad deseada para descubar, sin prensado solo mosto flor del sangrado, fermentación con levadura autóctona, sin degüelle	6 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,7, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2025	37211	75 CL	7,60 €
2024	37211	75 CL	7,30 €

ESENCIA RURAL

España, Castilla-La Mancha, Toledo, Quero

NATURAL

Esencia Rural De Sol a Sol Tempranillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cencibel (Tempranillo) de una viña plantada en el 1992	arenoso-calcáreo, parcela "Los Solanas"	despalillado total, maceración de 191 días en depósitos de hormigón, fermentacion alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea, prensado	6 meses en depósitos de hormigón, más 12 meses en barricas usadas	Alcohol: 14,1 %, Ph: 3,83, SO2: 12, Azúcar residual: 0,8 g/l



2021	37204	75 CL	8,05 €
2020	37204	75 CL	7,75 €

Esencia Rural De Sol a Sol Airén

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Airén de viñas prefiloxericas	arenoso-calcáreo, paraje "El Almendruco"	3 vendimias (la última en diciembre), despalillado total, maceración de 403 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcóholica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea, prensado	varios meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías	Alcohol: 14,90 %, Ph: 3,90, SO2: <8, Azúcar residual: 8,6 g/l



2023	37201	75 CL	7,90 €
2021	37201	75 CL	7,90 €

Esencia Rural De Sol a Sol Tinaja Airén

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Airén de viñas prefiloxericas	arenoso-calcáreo, paraje "El Almendruco"	semi-despalillado a mano, maceración de 152 días en tres tinajas de barro en el mismo viñedo, fermentacion alcóholica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea	separación del vino y sus madres, embotellado en el mismo viñedo	Alcohol: 13,65 %, Ph: 3,79, SO2: <8, Azúcar residual: 0,7 g/l



2021	37202	75 CL	7,90 €

Esencia Rural Velasco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Velasco de viñas prefiloxéricas de más de 150 años	arenoso-calcáreo	vendimia manual, maceración de 9 meses en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado	12 meses en barricas usadas de roble francés	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,7, SO2: <10, Azúcar residual: 1,8 g/l



2022	37203	75 CL	8,80 €

ESENCIA RURAL — España, Castilla-La Mancha, Toledo, Quero

NATURAL

Esencia Rural De Sol a Sol Rancio Airén

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Airén de viñas prefiloxericas	arenoso-calcáreo	despalillado total, maceración de 13-14 meses en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcóholica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea, aparición de velo flor	6-8 meses en barricas con memoria de flor	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,79, SO2: <8, Azúcar residual: 7,9 g/l



2022	37207	75 CL	10,25 €

Esencia Rural Malandro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de viñas de 75 años	arenoso-calcáreo	vendimia manual, semidespalillado manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinaja enterrada en la parcela, maceración de 4 meses	6 meses en tinajas de barro enterradas	Alcohol: 14 %, Ph: 3,6, SO2: <10, Azúcar residual: 0,9 g/l



2019	37209	75 CL	14,45 €
2018	37209	75 CL	14,05 €

PEIXES

España, Galicia, Macizo Central Orensano, Viana do Bolo



Peixes Camándula

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mouratón, Mencía, Garnacha Tintorera, Grao Negro de viñas jovenes (60%) y viejas (40%)	granítico con mica y cuarzo naranjo (60%) y esquitos (40%)	uva entera, maceración de 2 meses en depósitos pequeños sin tocar mucho, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas	12 meses en un fudre de roble de 3000 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	39801	75 CL	10,05 €

Peixes Peixe da Estrada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mouratón, Mencía, Garnacha Tintorera, Grao Negro, Dona Branca y Godello de viñas viejas	granítico con mica y cuarzo naranjo	uva entera, maceración de 2 meses en depósitos pequeños sin tocar mucho, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	39802	75 CL	11,70 €
2020	39802	75 CL	10,40 €

Peixes Os Bidueiros

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía, Sumoll y Garnacha tintorera de viñedos de 60 a 80 años	granítico, a 500 m de altura	uva entera, maceración de 2 meses en depósitos pequeños sin tocar mucho, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	39804	75 CL	14,60 €

PEIXES España, Galicia, Macizo Central Orensano, Viana do Bolo

Peixes da Rocha

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mouratón, Mencía, Garnacha Tintorera, Grao Negro de viñas viejas	granítico con mica y cuarzo naranjo, en la zona más exrtrema y fría de la bodega	uva entera, maceración de 2 meses en depósitos pequeños sin tocar mucho, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	39803	75 CL	14,60 €
2019	39803	75 CL	14,60 €

Peixes EIXE

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merenzao, Albarello y Negreda (variedades prefiloxéricas)	pizarra y aluviales con canto rodado, a 500 m de altura	uva entera, maceración de 2 meses en depósitos pequeños sin tocar mucho, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	39805	75 CL	18,95 €

ADEGA PEDRO MÉNDEZ

España, Galicia, Rías Baixas, Padriñan – Sanxenxo



Pedro Méndez Viño branco do Val

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñedos de 30 a 80 años	xabre (granito descompuesto), varias parcelas de 10 m de altura sobre el nivel de la Ría de Arousa (Sanxenxo) a 190 m en la parte más alta del valle en la parroquia de Simes (Meaño)	selección manual en finca de los racimos, prensado de la uva sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóconas a temperatura controlada, fermentación maloláctica parcial	6 meses en depósitos de acero inoxidable (70%) y barricas y fudres de roble francés (30%), embotellado con dosis moderadas de SO2, suave filtrado de desbaste	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,28, SO2: 87, Azúcar residual: 0,7 g/l



2025	48601	75 CL	12,50 €
2024	48601	75 CL	12,15 €

Pedro Méndez As Abeleiras

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño	granito descompuesto y ricos en materia orgánica, pequeña parcela situada en el Valle del Salnés en la población de Meaño	vendimia manual, despalillado, maceración de 12 h a temperatura controlada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica parcial	10 meses sobre sus lías finas en barricas de roble francés (25%) y depósitos de acero inoxidable (75%)	Alcohol: 12,25 %, Ph: 3,53, SO2: 81, Azúcar residual: 1,68 g/l



2024	48603	75 CL	17,30 €
2023	48603	75 CL	16,85 €

Pedro Méndez Tresvellas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñedos de más de 80 años	xabre (granito descompuesto) en tres pequeñas parcelas ubicadas en el Valle del Salnés (Meaño - Sanxenxo), entre 10 y 190 m de altura	vendimia manual, prensado directo de las uvas sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés, fermentación maloláctica parcial	10 meses sobre sus lías en barricas de roble francés sin batonnage	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,14, SO2: 82, Azúcar residual: <2 g/l



2023	48602	75 CL	28,45 €

CONSTANTINA SOTELO

España, Galicia, Rías Baixas, Cambados

NATURAL



Constantina Sotelo Rosalía

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñas de entre 20 y 100 años	descomposición granítica, a 1 km del mar, orientados al norte, sistema emparrado	vendimia manual en cajas de 15 kg la primera semana de septiembre '24 con labores manuales de limieza de racimos, prensado directo en prensa neumática a baja presión sin estrujado, fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable, anfora de gres y damajuana con sus propias levaduras indígenas con control de temperatura, fermentación maloláctica espontánea durante la primavera	en el mes de junio se ensamblan los tres depósitos en un depósito de acero inoxidable, embotellado el 10 de agosto de 2024, en luna menguante, sin filtrar, separado de sus lías mediante decantación y sin ningún tratamiento de estabilización	Alcohol: 13 %, Ph: 3,30, SO2: 13, Azúcar residual: <1 g/l



2025	50601		75 CL	10,75 €

Constantina Sotelo Pelicas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñas de 30-40 años	de descomposición granítica, a 600 m del mar, orientación suroeste	vendimia manual, despalillado a mano, maceración de pieles en ánfora de barro durante la fermentación alcohólica, fermentación maloláctica espontánea	en ánfora de barro, retiran todas las pieles que se encuentran en suspensión, embotellado el 30 de junio de 2024	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	50604	75 CL	13,65 €

Constantina Sotelo Volandeira

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño	de descomposición granítica y sedimentos fluvio-marinos, 2 parcelas que se encuentran en segunda linea de playa	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en madera de castaño	en madera de castaño sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,22, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2025		50605	75 CL	14,85 €

CONSTANTINA SOTELO

España, Galicia, Rías Baixas, Cambados

NATURAL

Constantina Sotelo Octopus blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñas de entre 30 y 50 años	de descomposición granítica, 500-1000 metros del mar, orientación noreste	vendimia manual, despalillado a mano, maceración de pieles en ánfora de barro, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea	10 meses con sus pieles en ánfora de barro	Alcohol: 13 %, Ph: 3,38, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2023 | 50606 | 75 CL | 16,00 €

Constantina Sotelo Aquelarre Ancestral blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñas de 30 años	descomposición granítica: granodiorita y granito biotítico anfibólicos, facies de grano grueso, orentación suroeste, sistema de emparrado, 1 km del mar	vendimia manual en cajas de 15 kg, prensado directo sin estrujado en prensa neumática a baja presiónfermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada	embotellado antes de finalizar la fermentación alcohólica sin filtrar, clarificar, ni estabalizar, sin sulfitos, clarificantes ni aglutinantes añadidos para el degüelle, lo cual se hace a mano	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,03, SO2: <7, Azúcar residual: 7,4 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE | 50610 | 75 CL | 16,10 €

Constantina Sotelo Gazafello

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño	de descomposición granítica, cepas de 100 años con pie franco, orientado al noroeste, a 1km del mar	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en ánfora esférica de gres porcelánico	en ánfora sobre sus lías finas con batonage continuo, embotellado en agosto 2023	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,15, SO2: 2, Azúcar residual: 1,1 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE | 50608 | 75 CL | 16,85 €

Constantina Sotelo Aquelarre Ancestral tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Caíño tinto y Espadeiro de viñas de 50 años	descomposición granítica: granodiorita y granito biotítico anfibólicos, facies de grano gruesoorientación noroeste, sistema de emparrado alto (sobre pérgolas), 1 km del mar	vendimia manual en cajas de 15 kg, maceración con racimo completo durante 24 horas y posterior prensado en prensa neumática a baja presión, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada	embotellado antes de finalizar la fermentación alcohólica sin filtrar, clarificar, ni estabalizar, sin sulfitos, clarificantes ni aglutinantes añadidos para el degüelle, lo cual se hace a mano	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,33, SO2: <7, Azúcar residual: 1,1 g/l



2023 | 50609 | 75 CL | 17,45 €

CONSTANTINA SOTELO

España, Galicia, Rías Baixas, Cambados

NATURAL

Constantina Sotelo Fonte Cerqueiras

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Espadeiro (60%) y Caiño tinto (40%) de diversos pequeños viñedos de varias edades, uno siendo antes del 1900, otro del 1940, otros del 1980-90, y otro pequeño del 2000	suelos de descomposición granítica, viñedos en torno a una fuente de agua, con parcelas altas, secas y expuestas, y parcelas bajas con mayor humedad edáfica	vendimia manual en cajas, despalillado a mano, maceración con los pieles durante una semana, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	la parte que acabó de fermentar primero en madera, la otra (con más maceración) en ánfora, todo sobre lías, ensamblado 7 meses después de la vendimia, embotellado después de una decantación	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,35, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2025	50612	75 CL	17,90 €

Constantina Sotelo Octopus tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Caíño tinto y Espadeiro	de descomposición granítica	vendimia manual, despalillado a mano, maceración de 40% de pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora de barro, fermentación maloláctica espontánea	10 meses con sus pieles en ánfora de barro	Alcohol: 10 %, Ph: 3,52, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2024	50607	75 CL	17,90 €

Constantina Sotelo Dama Xoana

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñas plantadas en 1955	descomposición granítica con grandes rocas de granito sin fragmentar, orientación al norte, 280 m de la desembocadura del río Umia, conducida mediante el sistema de emparrado	vendimia manual en cajas de 15 kg, prensado directo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en pequeñas damajuanas de cristal, donde se realiza un batonage cada 15 dias en luna menguante hasta mayo del primer año 2 años en las damajuanas, las cuales espontáneamente van creando un suave velo hasta su embotellado	2 años en damajuanas, las cuales espontáneamente van creando un suave velo hasta su embotellado, embotellado sin filtrar, separado de sus lías mediante decantación y sin ningún tratamiento de estabilización	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,24, SO2: <7, Azúcar residual: 3,24 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE	50611	75 CL	28,85 €

DO FERREIRO

España, Galicia, Rías Baixas, Meaño



Do Ferreiro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñas de entre 10 y 50 años	franco-arenoso	vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado total, maceración entre 12 y 24 h a temperatura ambiente, desfangadoa 15ºC, fermentación alcohólica de 24 días entre 18 - 20ºC con levadura autóctona	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,7 %, Ph: 3,12, SO2: 64, Azúcar residual: 2,82 g/l



2025	00701	75 CL	12,35 €
2025	00701	50 CL	9,95 €
2025	00701	MAGNUM	32,85 €
2024	00701	50 CL	9,75 €

Do Ferreiro Lourido

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de un viñedo de 60 años	franco-arenoso muy degradado y rompible, a 14 m de altura	vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado total, maceración entre 12 y 24 h a temperatura ambiente, desfangado a 15°C, fermentación alcohólica de 24 días entre 18 - 20°C con levadura autóctona	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,18, SO2: 80, Azúcar residual: <1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	00711	75 CL	20,05 €

Do Ferreiro Tomada do Sapo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño	franco-arenoso, en el lugar de Simes (Meaño), a 250 m de altura	despalillado, maceración pelicular entre 24 y 48 horas, fermentación alcohólica con control de temperatura	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,19, SO2: 43, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	00712	75 CL	20,05 €

DO FERREIRO — España, Galicia, Rías Baixas, Meaño

Do Ferreiro Adina

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de un viñedo de 45 años	pizarra roja, parcela Adina (Sanxenxo) a 75 m de altura	vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado total, maceración entre 12 y 24 h a temperatura ambiente	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,18, SO2: 80, Azúcar residual: <1 g/l



2024		00708	75 CL	20,90 €

Aguardiente Blanca Do Ferreiro - 70 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



		00704	70 CL	21,90 €

Do Ferreiro Licor Cafe - 70 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



		00707	70 CL	21,90 €

Licor de Hierbas Do Ferreiro - 70 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



		00705	70 CL	21,90 €

Do Ferreiro Cepas Vellas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de cepas viejas	franco-arenoso	vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado total, maceración entre 12 y 24 h a temperatura ambiente, desfangado a 15°C, fermentación alcohólica de 24 días entre 18 - 20°C con levadura autóctona	12 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5% %, Ph: 3,19, SO2: 32, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	00702	75 CL	24,55 €

TRICÓ

España, Galicia, Rías Baixas, Vigo



Tricó

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño	granito descompuesto	prensado neumático de racimos enteros sin despalillar, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 15 días con levaduras autóctonas, sin estabilización en frio	12 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable y 12 meses en botella	Alcohol: 14 %, Ph: 3,2, SO2: 81, Azúcar residual: 0,6 g/l



2022	14101	75 CL	17,60 €
2021	14101	MAGNUM	34,25 €

Tricó Claudia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de una sola viña de un clon peculiar de racimos y uvas muy pequeñas	granito descompuesto en las laderas más altas del río Miño	prensado de la uva entera, desfangado estático de 24/48 horas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona, sin estabilización en frío	12 meses en depósitos de acero inoxidable sin trabajo de lías, más 12 meses en botella	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,10, SO2: 107, Azúcar residual: 1,6 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	14104	75 CL	17,95 €

Tricó Nicolás

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de viñas viejas	granito descompuesto	prensado neumático de racimos enteros sin despalillar, desfangado estático, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 15 días con levadura autóctona, sin estabilización en frio	12 meses en depósitos de acero inoxidable sin trabajo de lías, más 12 meses en botella	Alcohol: 14 %, Ph: 3,42, SO2: 115, Azúcar residual: 0,5 g/l



2022	14103	75 CL	21,55 €

FEDELLOS DO COUTO

España, Galicia, Ribeira Sacra, Pazo do Couto



Fedellos do Couto As Xaras

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mencía	graníticos metamórficos de esquistos con cuarcita	racimos enteros, fermentaciones a bajas temperaturas, no adición de levaduras ni productos enológico	12 meses en barrica vieja de roble francés de varios tamaños y demi-muids	SO2: 30-40, Azúcar residual: <2 g/l



2023	32205	75 CL	11,40 €

Fedellos do Couto Conasbrancas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Dona Branca y Godello (85%) y otras, de viñedos de más de 60 años	pizarras, esquistos y granitos	encubado al 80% sin despalillar, 20% prensado y fermentado en barricas con levaduras autóctonas a 18°C, maceración de 30 días	8 meses en barricas usadas de roble francés	Alcohol: 12,7 %, Ph: 3,3, SO2: 40-50, Azúcar residual: <1,5 g/l



2024	32204	75 CL	13,50 €

Fedellos do Couto Lomba dos Ares

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía, Mouratón, Merenzao, Garnacha tintorera y Caiño de viñedos de más de 60 años	pizarras, esquistos y granitos	racimos enteros, fermentaciones a bajas temperaturas, no adición de levaduras ni productos enológico	12 meses en barrica vieja de roble francés de varios tamaños y demi-muids	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,4, SO2: 30-40, Azúcar residual: <1,5 g/l



2022	32202	75 CL	13,15 €

FEDELLOS DO COUTO — España, Galicia, Ribeira Sacra, Pazo do Couto

Fedellos do Couto Testoiro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Dona Branca, Godello, Colgadeira y otras	esquisto pizarroso y gneis	encubado al 80% sin despalillar, 20% prensado y fermentado en barricas con levaduras autóctonas a 18°C, maceración de 30 días	8 meses en barricas usadas de roble francés	Alcohol: 12 %, SO2: 40-50, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32206	75 CL	18,95 €

Fedellos do Couto Bastarda

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Bastardo de viñas del río Sil y el río Bibei	pizarra y granito	racimos enteros, fermentaciones a bajas temperaturas, no adición de levaduras ni productos enológico	8 meses en barrica usada de roble francés	Alcohol: 11,8 %, Ph: 3,5, SO2: 30-40, Azúcar residual: <1,5 g/l



2023	32203	75 CL	22,90 €

Fedellos do Couto Torpedo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Brancellao de 5-15 años	arenas de granito con cuarcita en Xares - Bibei	vendimia manual, maceración pre fermentativa, fermentación alochólica con racimo entero a baja temperatura, con 40 días de maceraciónendimia manual, maceración pre fermentativa, FA con racimo entero, a baja temperatura, con 40 días de maceración	12 meses en barrica de roble francés usada de 500 l	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32207	75 CL	29,60 €

PERDIDO NO VIÑO

España, Galicia,
Ribeira Sacra,
Rosende-Sober

NATURAL



Perdido No Viño tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tintas (95%): Mencia (80%), Garnacha Tintorera (20%). Blancas (5%): Palomino, Godello y Albariño de viñedos de 60 años de media	granítico a 300 m de altura, orientación Sur	vendimia manual, maceración semi-carbónica de 20 días para la Garnacha, despalillado del resto, maceración de 10 días para las uvas blancas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea	6 meses con sus lías finas en barricas usadas de roble francés de 500 l	Alcohol: 12 %, Ph: 3,77, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2022	47201	75 CL	15,70 €

Perdido No Viño blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Palomino (50%), Godello (25%) y Albariño (25%) de viñedos de 30-80 años	granítico y arenoso a 400 m de altura, orientación Este-Oeste	vendimia manual en cajas pequeñas de 15 kg, maceración de 10 días del 50% del Palomino, prensado directo del resto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea	6 meses con sus lías finas en barricas de roble de 225 l (50%) y depósitos (50%)	Alcohol: 12 %, Ph: 3,26, SO2: 33, Azúcar residual: <2 g/l



2023	47202	75 CL	18,65 €
2022	47202	75 CL	17,95 €

PERDIDO NO VIÑO

España, Galicia, Ribeira Sacra, Rosende-Sober

NATURAL

Perdido No Viño Castiques

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Doña blanco (30%), Treixadura (30%), Godello (30%) y Palomino (10%) de viñas de edad media de entre 30 y 40 años	granito-arenoso, 300 m de altitud, orientación este-oeste, sistema de conducción espaldera, agricultura ecológica	vendimia manual en cajas de 25 kg, selección manual de la uva en viñedo y bodega, La Treixadura, la Doña blanca y el Godello se despalillan y se prensan directamente, fermentaciones en barrica de roble francés, La Palomino macera con piel y raspón hasta el final de la fermentación alcohólica, fermentación alcohólica y maloláctica espontáneas	en barrica de 225 l de roble francés del 50% del vino durante 6 meses con sus propias lías	Alcohol: 11,8 %, Ph: 3,5, SO2: 25, Azúcar residual: <3 g/l



2024	47204	75 CL	18,65 €

Perdido No Viño O'Val

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
ensamblaje de variedades tintas autóctonas como Mencía, Garnacha tintorera, Caiño Longo, Sousón y Merenzao de viñas de edad media de 30 y 90 años	granítico y arenoso, 400 m de altitud, orientación este-oeste, sistema de conducción en vaso, agricultura regenerativa con uso de técnicas de biodinámica y permacultura	vendimia manual en cajas de 25 kg, vinificación de la Garnacha tintorera a parte, con fermentación semi-carbónica durante 20 días, La Mencía, el Caiño y el Sousón se elaboran con uva entera y raspón, más adelante se pisan las uvas poco a poco y suavemente hasta final de fermentación, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea	en barrica de 500 l de roble francés durante 8 meses con sus propias lías	Alcohol: 11,9 %, Ph: 3,54, SO2: 15, Azúcar residual: <3 g/l



2024	47205	75 CL	18,65 €

Perdido No Viño Sobarreiro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
ensamblaje de variedades tintas autóctonas como Mencía, Garnacha tintorera, Araúxa, Syrah, Merenzao y Brancellao de viñas de edad media de entre 20 y 60 años	granito y chisto, 150 m de altitud, orientación norte-sur, sistema de conducción en espaldera, cultivo ecológico	vendimia manual en cajas de 25 kg, selección manual de la uva en viñedo y bodega, La Mencía y la Garnacha Tintorera se despalillan y fermentan juntos durante 15 días y las otras variedades (Araúxa, Syrah, Merenzao, Brancellao) maceran juntas con 100% raspón durante 15 días, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea	en barrica vieja de 500 l de roble francés durante 6 meses con sus propias lías	Alcohol: 11,8 %, Ph: 3,74, SO2: 22, Azúcar residual: <3 g/l



2024	47206	75 CL	18,65 €

PERDIDO NO VIÑO

España, Galicia, Ribeira Sacra, Rosende-Sober

NATURAL

Perdido No Viño Selección

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencia (40%), Garnacha Tintorera (20%), Caiño Longo, Souson y Merenzao (40%) de un viñedo en vaso de 30-90 años	granítico y arenoso, a 400 m de altura, orientación Este-Oeste	vendimia manual, fermentación semi-carbónica durante 10 días para la Garnacha, prensado directo del 50% de la Mencía, maceración en uva entera de 15 días del resto de la Mencía y de las demás variedades, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l, maloláctica espontánea	8 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,9, SO2: 28, Azúcar residual: <2 g/l



2022	47203	75 CL	23,75 €

FAZENDA AGRICOLA AUGALEVADA

España, Galicia,
Ribeiro, Riobóo



Augalevada Paco Rego tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

Augalevada Número Dous Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Treixadura, Albariño y Godello de viñedos entre 25 y 50 años, selección de parcelas de las riberas de Arnoia, Avia y Miño	granito descompuesto, pizarras rojas y otros de gneis con elevado contenido en arcillas	vendimia manual, prensado suave de la uva, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas y maceración en barrica de roble de 600 litros y tinaja de 400 litros	8 meses en barrica de roble de 600 y 500 litros y tinaja de 400 litros	Alcohol: 12,5 %, SO2: 45, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	36412	75 CL	9,70 €

Augalevada Número Dous tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Caiño tinto, Brancellao, Espadeiro y Sousón, selección de parcelas de las riberas de Arnoia, Avia y Miño	graníticos y pizarras rojas	vendimia manual, despalillado a mano (70%) y pisado leve (30%), fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración durante 25 y 35 días en depósito de acero inoxidable	10 meses en barrica de roble de 500 litros	Alcohol: 12,5 %, SO2: 45, Azúcar residual: <2 g/l



2024	36413	75 CL	9,70 €

FAZENDA AGRICOLA AUGALEVADA

España, Galicia, Ribeiro, Riobóo

Augalevada Ollos Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Treixadura, Albariño y Godello de viñedos entre 25 y 50 años	granito descompuesto, pizarras rojas y otros de gneis con elevado contenido en arcillas, selección de parcelas de las riberas de Arnoia, Avia y Miño	vendimia manual, prensado suave de la uva fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas y maceración en barrica de 600 y 500 litros y tinaja de 400 litros	8 meses en barrica de 600 y 500 litros y tinaja de 400	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	36409	75 CL	13,00 €

Augalevada Ollos tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Caiño tinto, Brancellao, Espadeiro y Sousón de una selección de parcelas de las riberas de Arnoia, Avia y Miño	graníticos y de pizarras rojas	vendimia manual, despalillada a mano (70%) y pisado leve (30%), uva fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas y maceración durante 25 a 35 días en depósito de acero inoxidable	10 meses en barrica de roble de 500 litros	Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,54, SO2: 46, Azúcar residual: 0,13 g/l



2024	36410	75 CL	13,00 €

Augalevada Areas de Rei blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Doña blanca	suelos muy pobres de arena	vendimia manual, prensado suave de la uva, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración en barrica de roble de 600 litros y bota de 500 litros	8 meses en barrica de roble de 600 litros y bota de 500 litros	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	36411	75 CL	15,55 €

Augalevada Areas de Rei tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Merenzao de viñas de más de 60 años	suelos muy pobres de arena	despalillado al 80%, el otro 20% pisado levemente, maceración de 40 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	10 meses en barricas de roble de 600 l y botas de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,56, SO2: 40, Azúcar residual: 1,5 g/l



2024	36415	75 CL	15,55 €

FAZENDA AGRICOLA AUGALEVADA

España, Galicia, Ribeiro, Riobóo

Augalevada Parcela Eiravedra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Albariño (100%) de la parcela Eiravedra en el Val do Salnés. El clon de la uva es antiguo y de grano menudo.	granito descompuesto, viñedo viejo en la localidad de Xil.	vendimia manual, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas y maceración en barrica de roble de 600 litros y bota de 500 litros	8 meses en barrica de roble de 600 litros y bota de 500 litros	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	36404	75 CL	15,55 €

Augalevada Ollos de Maia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Caiño tinto, Brancellao y Caiño da terra	granito descompuesto	vendimia manual, despalillado a mano (70%) y pisado leve (30%), fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración durante 30 a 40 días en depósito de acero inoxidable	10 meses en barrica de roble de 500 y 600 litros	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: 44, Azúcar residual: 0,13 g/l



2024	36408	75 CL	18,50 €

Augalevada Paco Rego blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2024	36416	75 CL	17,00 €

Augalevada Ollos de Roque

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Godello y Lado	granito descompuesto	vendimia manual, prensado suave de la uva, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración en barricas de roble de 600 y 330 litros,	8 meses en barricas de roble de 600 y 330 litros	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,06, SO2: 37, Azúcar residual: 0,20 g/l



2023	36401	75 CL	18,50 €

FAZENDA AGRICOLA AUGALEVADA

España, Galicia, Ribeiro, Riobóo

Augalevada Escuma de Parcela Eiravedra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño de la parcela Eiravedra	granito descompuesto	método tradicional, fermentación en barrica y luego en bota	en bota y luego 49 en rima una vez embotellado, degüelle 60 meses después de la vendimia, 2g/l de azúcar añadido	Alcohol: 12,5 %



2020	AHORA NO DISPONIBLE	36414	75 CL	24,30 €

TIRO AL BLANCO

España, Galicia,
Ribeiro, Ribadavia

NATURAL



Tiro al Blanco Castes Tintas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Brancellao, Caíño Tinto y Souson, toda de la misma parcela	granítico descompuesto (xabre), cepas viejas en terrazas sobre muros de granito, orientado a naciente, mirando al naciente, donde el poniente apenas da después de media tarde, maduración muy lenta	vendimia manual, elaboración tradicional del Ribeiro, uva despalillada 80% y uva entera 20%, maceración, con remontados muy suaves, fin de fermentación después de descube y maloláctica a continuación, ambas fermentaciones de manera expontánea, sin sembrado de levaduras, siempre con levaduras autóctonas	en un depósito de acero inoxidable , durante al menos 2 años, embotellado en primavera de 2024	Alcohol: 13 %, SO2: 55, Azúcar residual: 0,4 g/l



2020	42611	75 CL	6,95 €

Tiro al Blanco GODELLO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello de 3 parcelas de viñas de entre 15-25 años	profundo, de esquisto y arcilla, orientación norte-sur, exposición solar constante, manejo de suelo con cobertura espontánea y clareos de producción muy intensos entre 40-50% de eliminación de racimos, rendimiento alto entre 10.000-12.000 kg/ha	vendimia temprana en agosto, despalillado y maceración prefermentativa en frío (48 h) escurrido por gravedad y fermentación alcohólica en acero inoxidable a ≤19 °C, con levaduras autóctonas, fermentación de las distintas fracciones por separado	2 meses en depósito hasta finalizar la maloláctica, trasiego y sulfitado, sin mover las lías, trasieo unos días antes del embotellado, sin filtrar, ni clarificar, ni estabilizar	Alcohol: 12,5 %, SO2: 36, Azúcar residual: 1 g/l



2025	42612	75 CL	10,25 €
2024	42612	75 CL	10,05 €

TIRO AL BLANCO — España, Galicia, Ribeiro, Ribadavia

NATURAL

Tiro al Blanco Castes Blancas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Godello, Treixadura, Loureira y Albariño de diferentes parcelas de viñas de entre 15-40 años	granítico, diversidad de suelos, cota de altitud y orientaciones, 7.000-12.000 kg/ha	vendimia temprana en agosto, despalillado y maceración prefermentativa en frío (48 h), escurrido por gravedad y fermentación alcohólica en acero inoxidable a ≤19 ºC con levaduras autóctonas, fermentación de las distintas fracciones por separado	2 meses en depósito de acero inoxidable, seguida de fermentación maloláctica, trasiego y sulfitado	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	42610	75 CL	10,25 €
2024	42610	75 CL	10,05 €

O Morto A Via Treixadura

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Treixadura de viñedos de 30 años	granítico	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas	9 meses en ánforas sobre sus lías totales	Alcohol: 12,2 %, Ph: 3,58, SO2: 32, Azúcar residual: <2 g/l



2023	42603	75 CL	18,90 €

O Morto O Morto Godello

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello	pizarra	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas	9 meses en ánforas sobre sus lías totales	Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,61, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



2023	42604	75 CL	19,75 €

O Morto A Rocha Castes Blancas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Treixadura, Loureira, Lado, Albariño, Godello	granito descompuesto con rocas aflorando a superficie, paraje Paraviñol	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas	9 meses en ánforas sobre sus lías totales	Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,53, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2021	42605	75 CL	33,60 €
2019	42605	75 CL	32,90 €

TIRO AL BLANCO

España, Galicia, Ribeiro, Ribadavia

NATURAL

O Morto A Rocha Castes Tintas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño	granito descompuesto con rocas aflorando a superficie, paraje Paraviñol	racimos enteros, estrujado, separación de parte de los raspones, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas	9 meses en ánforas sobre sus lías totales	Alcohol: 12,2 %, Ph: 3,59, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l



2018 | 42608 | 75 CL | 32,90 €

O Morto Combullo [con pieles]

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Treixadura, Godello, Loureira, Lado, Albariño	granito y pizarra	elaborado a partir de las pieles de todos los vinos blancos, refrescado con mosto de A Rocha blanco, O Morto y A Via, fermentación y maceración de 6 meses en barricas usadas de 300 l	6 meses con velo flor en barricas usadas de 300 l	Alcohol: 12 %, Ph: 3,53, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2017 AHORA NO DISPONIBLE | 42609 | 75 CL | 34,60 €

O Morto G' Aviones Castes Blancas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Treixadura, Loureiro, Lado, Godello, Albariño	terrazas de granito puro con una gran inclinación, paraje Paraviñol	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de 300 l, maloláctica espontánea	12 meses en barricas usadas de 300 l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,53, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2018 | 42606 | 75 CL | 60,10 €

O LUAR DO SIL

España, Galicia,
Valdeorras, Seadur



O Luar do Sil Godello

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Godello	ladera granítica	mesa de selección manual, despalillado total, bajada de la temperatura a 10°C, maceración de 4 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a temperatura controlada (16-18°C)	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,5, SO2: 112, Azúcar residual: 2,1 g/l



2025	12316	75 CL	10,70 €
2025	12316	MAGNUM	22,40 €

O Luar do Sil Godello sobre lias

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello	pizarra	despalillado total, maceración en frío, fermentación alcohólica de 14 días a temperatura controlada	3 meses en depósitos de acero inoxidable con batonnage de sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,18, SO2: 120, Azúcar residual: 1,68 g/l



2025	12312	75 CL	15,45 €
2024	12312	75 CL	15,25 €

O Luar do Sil Vides de Córgomo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello	esquistos de pizarra en el pueblo de Córgomo, en la margen derecha (norte) del río Sil, a 350 metros de altitud	selección manual en mesa, despalillado y suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10°C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas, fermentación en depósito de acero inoxidable, huevo de hormigón, foudre de roble francés y barricas de 500 litros de acacia a temperatura controlada de 18°C	8 meses en depósito de acero inoxidable, huevo de hormigón, foudre de roble francés y barricas de 500 litros de acacia con removido periódico semanal, más 18 meses en botella	Alcohol: 13,9 %, Azúcar residual: 0,76 g/l



2024	12322	75 CL	28,90 €
2022	12322	75 CL	28,35 €
2021	12322	75 CL	27,45 €

O LUAR DO SIL

España, Galicia, Valdeorras, Seadur

O Luar do Sil Tostado de Seadur

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello	profundo y arcilloso, sobre roca de granito fragmentada y meteorizada (Xabre)	vendimia manual en cajas de 15 kg, colocación uno a uno del pedúnculo de los racimos con un cordel, dentro de un espacio seco, ventilado y protegido, pasificación de 5 meses, prensado suave, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	12 meses en contacto con sus lías finas barricas de roble francés, embotellado en abril de 2024	Alcohol: 13 %, SO2: 88, Azúcar residual: 121 g/l



2022	12325	50 CL	80,30 €

VIÑA SOMOZA

España, Galicia,
Valdeorras, A Rúa



Neno de Viña Somoza

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello	pizarra, granítico y arenoso, aluvial	prensado, 12 a 48 horas de maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable, tinos y barricas de roble francés	10 meses sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable, tinos y barricas de roble francés	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: 118, Azúcar residual: <2 g/l



2025	14701	75 CL	10,75 €
2025	14701	MAGNUM	23,75 €
2024	14701	75 CL	10,55 €
2024	14701	MAGNUM	23,25 €

Viña Somoza VIA XVIII

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (60%), Garnacha tintorera (25%), Mouratón (7%), Albarello (3%)	arcilla con pizarra negra y roja, arena y gneis, y aluviales	vendimia manual en cajas de 15 kg, fermentación con levaduras autóctonas y temperatura controlada, maceraciones largas en frío con uva en parte despalillada	12 meses en barricas de 300, 400, 500 y 600 l sin batonnage	Alcohol: 13 %, Ph: 3,21, Azúcar residual: <2 g/l



2022	14705	75 CL	11,65 €

VIÑA SOMOZA — España, Galicia, Valdeorras, A Rúa

Viña Somoza As 2 Ladeiras Selección

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello de viñas de 35 años	pizarra, gneis y xabre (arenas graníticas), de 500 a 640 m de altitud	vendimia manual en cajas de 15 kg, maceración en frío de 24/48 h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinos y barricas de roble francés	10 meses en tinos y barricas de roble francés sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,17, SO2: 102, Azúcar residual: <2 g/l



2024	14702	75 CL	17,15 €
2023	14702	75 CL	17,15 €
2022	14702	75 CL	16,10 €

Viña Somoza Edición Limitada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Godello (30%), Dona Branca (60%) y Palomino Fino (10%)	pizarras negras disgregadas y gneis glandular (granito, cuarzo), a 550-650 metros de altitud	vendimia manual, maceración de 35 días de los racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y temperatura controlada en una barrica de 500 l	9 meses en una barrica de 500 l de roble francés, más varios años en botella	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2015	AHORA NO DISPONIBLE	14706	75 CL	25,75 €

Viña Somoza Taté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía, Garnacha tintorera, Grao negro, Merenzao	granítico, tres viñedos en diferentes puntos de "As Ermidas", a 600 m de altura	vendimia manual en cajas de 15 kg, despalillado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y temperatura controlada, maceraciones largas en frío	12 meses en barricas de 500 l de roble francés	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	14707	75 CL	32,90 €

Viña Somoza Alma do Vello Tesouro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albarello (Brancellao)	aluvial, con buen drenaje, a 550 m de altura, exposición este-sureste	vendimia manual en cajas de 15 kg, fermentación con levaduras autóctonas y temperatura controlada, maceraciones largas en frío con uva en parte despalillada	12 meses en barricas de 400 y 500 l sin batonnage	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,45, SO2: 42, Azúcar residual: 0,06 g/l



2023	14704	75 CL	34,35 €

VIÑA SOMOZA

España, Galicia, Valdeorras, A Rúa

Viña Somoza Ededia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello	calcáreo de origen calizo, a 450 m de altitud, exposición sur	vendimia manual en cajas de 15 kg, maceración en frío de 48 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de 500 litros de roble francés	9 meses en una barrica de roble francés sobre sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,23, Azúcar residual: <2 g/l



2023	14703	75 CL	33,60 €

Viña Somoza Selección 25 Aniversario

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Godello de viñas de más de 50 años del viñedo Casar de Obisco	esquisto rojo con vetas de cuarzo, 510 m de altitud	vendimia manual en principios de septiembre, con una estricta selección de racimos, tras una maceración en frío de 12 horas, el mosto fermenta de forma espontánea con levaduras autóctonas en dos barricas de roble francés de 400 l	14 meses en crianza sobre sus lías en barrica, seguido de 6 meses adicionales en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 14,2 %, Ph: 3,04, SO2: 106, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	14709	75 CL	58,40 €

CONTINO

España, La Rioja, Rioja Alavesa, Laguardia



Contino Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (85%), Graciano (10%), Garnacha y Mazuela (5%) alrededor de la finca de San Rafael, vendimiado a mano, viñas de 20 a 60 años	arcilla, aluvial, profundo, buen drenaje, exposición sur	despalillado, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 12000l a 28-30°, maceración de 15-20 días, fermentación maloláctica, trasiego a barricas	24 meses en barrica de roble americano y francés, 24 meses enbotella	Alcohol: 14,27 %, Ph: 3,67, SO2: 70, Azúcar residual: <2 g/l



2021	00501	75 CL	22,95 €

Contino Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viura (70%), Malvasía (10%), Garnacha Blanca (20%)	aluvial, pedregoso y arenoso	maceración en frío, fermentación alcohólica a baja temperatura con los ollejos, finalde fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés de 350 y 500 l	6-7 meses en barricas nuevas de roble francés de 350 y 500 l condos batonnages semanales	Alcohol: 13,68 %, Ph: 3,25, SO2: 100, Azúcar residual: 1,8 g/l



2022	00506	75 CL	24,75 €

Contino Viña del Olivo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (80%), Graciano (20%), vendimiado a mano en la parcela del Olivo	calcáreo, aluvial	7 días de fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 30°, fermentación maloláctica en barrica nueva	16 meses en barrica de roble francés. americano y húngaro, 1 año en botella	Alcohol: 14,15 %, Ph: 3,60, SO2: 80, Azúcar residual: 1,6 g/l



2022	00503	75 CL	65,00 €
2019	00503	MAGNUM	119,00 €

CONTINO

España, La Rioja, Rioja Alavesa, Laguardia

Contino Graciano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Graciano, 3,7ha, 1 sola finca en San Gregorio Grande, vendimiado a mano en 2 recolecciones	calcáreo, aluvial	6 días de fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable por debajo de 32°, encubado largo, fermentación maloláctica enbarrica	Crianza en barrica de roble Francés y Húngaro, durante 15 meses(incluyendo Fermentación maloláctica en barrica), con trasiegascada cuatro meses.	Alcohol: 14,11 %, Ph: 3,23, SO2: 89, Azúcar residual: 2,8 g/l



2020	00502	75 CL	65,00 €

FAMILIA MARTÍNEZ ELORZA

España, La Rioja, Rioja Alavesa, Viñaspre (Lanciego)



Familia Martínez Elorza Rioja

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de un viñedo de 30-50 años	arcillo-calcáreo, orientación sur a 630-650 m de altura	vendimia manual, despalillado al 60%, maceración de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea en barricas y bocoys nuevos de roble francés y húngaro	12 meses en barricas y bocoys nuevos de roble francés y húngaro	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,92, SO2: 45, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49301	75 CL	14,55 €

Familia Martínez Elorza Laderas de Paulejas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de un viñedo de 33 años	arcillo-calcáreo, con sedimentos de arenas, areniscas y margas arcillosas, a 630-650 m de altura, orientación N-S con pendientes de hasta un 25%	vendimia manual, despalillado al 70%, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas abiertas, maloláctica espontánea en bocoy de un uso de 500 l de roble francés	12 meses en en bocoy de un uso de 500 l de roble francés con trasiegos cada 4 meses, más 2 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,65, SO2: 39, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49302	75 CL	21,00 €

LUBERRI

España, La Rioja, Rioja Alavesa, El Ciego



Luberri Maceración Carbónica

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (95%), Viura (5%)	arcillo-calcáreo	fermentación de los racimos enteros sin estrujar durante 8-10 días	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Ph: 3,7, SO2: 72, Azúcar residual: <1 g/l



2025	00401	75 CL	5,50 €

Luberri Zuri Blanco Joven

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viura (80%) y Malvasía (20%)	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración en frío, prensado suave, fermentación durante 20 días a 14°C	2 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	00409	75 CL	5,50 €

Luberri Biga crianza

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo	arcillo-calcáreo	mesa de selección, despalillado, fermentación alcohólica a 30°C, maceración durante 10 días	12 meses en barrica de roble americano y francés	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,7, SO2: 70, Azúcar residual: <1 g/l



2023	00402	75 CL	7,25 €
2022	00402	MAGNUM	14,45 €
2021	00402	50 CL	6,10 €

LUBERRI España, La Rioja, Rioja Alavesa, El Ciego

Luberri Seis de Luberri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo	arcillo-calcáreo	fermentación de los racimos enteros sin estrujar durante 8-10 días	6 meses en barrica de roble americano	Alcohol: 14 %, Ph: 3,7, SO2: 75, Azúcar residual: <1 g/l



2024	00405	75 CL	6,85 €
2022	00405	75 CL	6,50 €
2021	00405	75 CL	6,50 €

Luberri Florus de Luberri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado parcial, maceración de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y sin control de temperatura en un cubo grande de plástico, final de fermentación en tinajas de barro	6 meses en tinajas de barro	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	00411	75 CL	12,45 €

Luberri Las Salinas Zuri blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viura (80%) y Malvasía (20%) de viñas de 90 años de la finca Carravalseca - Las Salinas	arcillo-calcáreo	despalillado, macerado en frío y extracción suave del mosto flor, fermentado durante 45 días en barricas de roble francés		Alcohol: 13,7 %, SO2: 25, Azúcar residual: 1,1 g/l



2025	00412	75 CL	12,95 €
2024	00412	75 CL	12,55 €

Luberri Monje Amestoy Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (90%) y otras variedades (10%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa, despalillado, fermentación alcohólica a 30ºC con control de temperatura, maceración de 18 días	16 meses en barricas de una edad máxima de 6 años, 50% americana y 50% francesa Allier, 20 meses en botella antes de salir al mercado	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,5, SO2: 69, Azúcar residual: 1,2 g/l



2018	00403	75 CL	12,65 €

LUBERRI España, La Rioja, Rioja Alavesa, El Ciego

Luberri Las Salinas Beltza tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de viñas de más de 90 años de la finca Carravalseca	rodeada de lagunas de agua salada, 3800 kg/ha, 510 m de altitud	despalillado grano a grano sin utilización de bombas fermentado durante 14 días a una temperatura controlada de 28º	12 meses en barricas nuevas de roble francés tipo borgoña y 2 meses más en un huevo de hormigón de 1.500 l, lo completan 6 meses en botella	Alcohol: 14,2 %, SO2: 30, Azúcar residual: 0,8 g/l



2024	00413	75 CL	19,85 €

Luberri Cepas Viejas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo, cepas de 55 años	arcillo-calcáreo, finca «Los Merinos»	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,despalillado	18 meses en barrica nueva de roble francés	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,55, SO2: 71, Azúcar residual: 1,4 g/l



2022	00404	75 CL	28,35 €
2021	00404	75 CL	28,35 €
2020	00404	75 CL	27,50 €
2019	00404	75 CL	26,70 €
2018	00404	75 CL	26,70 €

GÓMEZ CRUZADO

España, La Rioja, Rioja Alta, Haro



Gómez Cruzado Crianza

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (80%), Garnacha (20%)	3 tipos: aluvial, arcillo-calcáreo y arcillo-ferroso	vendimia manual, 3 días de maceración prefermentativa en frío, remontados diarios, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada	12 meses en barricas de roble americano	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,62, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34102	75 CL	7,45 €
2022	34102	MAGNUM	15,35 €

Gómez Cruzado Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viura (70%), Tempranillo blanco (25%) y Garnacha blanca y Malvasía (5%) de viñedos en el entorno de Haro y en el Alto Najerilla	calizo (Haro) y arcillo-ferroso (Alta Najerilla)	vendimia manual en cajones de 200 kg, selección de racimos en bodega, prensado ligero con un 50% de raspón aproximadamente en prensa fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 16°C	una parte pasa 5 meses en barricas de roble francés y la otra en depósitos de hormigón, todo con sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,36, Azúcar residual: 1,6 g/l



2025	34101	75 CL	7,30 €

Gómez Cruzado El Predilecto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (65%) del Alto Najerilla, en el triángulo formado por las poblaciones de Badarán, Cordovín y Cárdenas y Tempranillo (35%) de la zona más alta de Samaniego, viñas viejas	calizo de color blanquecino en la Sierra Cantabria (Tempranillo) y arcillo-ferroso de color rojizo con alto contenido en hierro (Garnacha)	vendimia manual en palots de 200 kg, selección de racimos en bodega, vinificaciones separadas, despalillado total sin estrujar, fermentación en frío a temperatura controlada con levaduras autóctonas, maceración corta, posteriormente se ensamblan los dos vinos	alrededor de 6 meses en hormigón	Alcohol: 14 %, Ph: 3,69, SO2: 58, Azúcar residual: 2 g/l



2023	34103	75 CL	10,10 €

GÓMEZ CRUZADO

España, La Rioja, Rioja Alta, Haro

Gómez Cruzado Viña Dorana

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (60%) y Garnacha (40%)	arcillo ferroso a 710 m de altura	vendimia manual, 4 días de maceración prefermentativa en frío, remontados diarios, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, fermentación maloláctica en barrica	24 meses en barricas de roble francés de 225 l de 2º y 3º año, más 12 meses en botella	Alcohol: 14 %, Ph: 3,65, Azúcar residual: 1,3 g/l



2018	34104	75 CL	17,20 €

Gómez Cruzado Honorable

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mayoritariamente Tempranillo, con aportes de Garnacha y Graciano de viñas viejas situadas en diferentes pueblos de la ladera de la Sierra Cantabria, desde Lanciego hasta Labastida	arcillo-calcáreo, de color blanquecino, muy básico, pobre y con presencia en profundidad de "lastras" de roca calcáre	vendimia manual en cajas de 15 kg, selección de racimos en bodega, encubado de las parcelas de los distintos pueblos en depósitos separados, despalillado 100% pero sin estrujar, remontados y maceración favoreciendo la suave extracción de tanino	18 meses en barricas de roble francés (80%) y roble americano (20%)	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,6, Azúcar residual: 2 g/l



2021	34105	75 CL	20,45 €

Gómez Cruzado Pancrudo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de viñedos viejos	arcillo-ferroso, de color rojizo, en el pueblo de Badarán (Alto Najerilla) a 650 m de altitud, orientación norte, en vaso	vendimia manual en cajones de 200 kg, selección de racimos en bodega, elaboración tradicional, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con suaves bazuqueos, fermentación maloláctica en barricas (60%) y un huevo de hormigón (40%)	12 meses en barricas de roble francés (65%) y un huevo de hormigón (35%)	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,41, Azúcar residual: 1,8 g/l



2023	34106	75 CL	29,35 €
2021	34106	MAGNUM ESTUCHE	60,80 €

Gómez Cruzado Cerro las Cuevas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (80%), Graciano (12%), Mazulo (3%) y Garnacha (5%) de viñas de 90 años en el pueblo de Ollauri en los términos de “Las Laderas” y “Calitrancos"	calizo, con superficie de canto rodado en “Las Laderas” y más arenoso en “Calitrancos”, suelo pobre de gran contenido calizo, que alumbran vinos estructurados y con una excepcional trama tánica, viñedo en vaso	vendimia manual en cajas de 15 kg, selección de racimos en bodega, elaboración tradicional, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con suaves bazuqueos, fermentación maloláctica en barricas de roble francés	en barricas de roble francés	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,48, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34107	75 CL	34,35 €

GÓMEZ CRUZADO — España, La Rioja, Rioja Alta, Haro

Gómez Cruzado Montes Obarenes blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viura (65%), Tempranillo blanco (25%) y Malvasía (5%), Garnacha blanca y Calagraño (5%)	arcillo-calcáreo con una fina capa de gravas, en los Montes Obarenes	vendimia manual en cajas de 200 kg, selección de racimos en bodega, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas a baja temperatura	12 meses en barricas nuevas de roble francés (80%) y huevos de hormigón (20%), 14 meses en botella	Alcohol: 14 %, Ph: 3,44, Azúcar residual: 1,9 g/l



2023		34109	75 CL	33,60 €
2022		34109	75 CL	33,60 €
2016		34109	MAGNUM ESTUCHE	70,80 €

Gómez Cruzado Viña Motúlleri Gran Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (70%), Garnacha (25%) y Viura (5%) de viñedos de 60 años	arcillo-calcáreo, calizos y pobres	maceración prefermentativa en frío, remontados diarios, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, fermentación maloláctica en barrica	4 años en barricas de roble francés, más 4 años en botella	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,65, Azúcar residual: 1,8 g/l



2011	AHORA NO DISPONIBLE	34112	MAGNUM	68,65 €

JADE GROSS

España, La Rioja, Rioja Alta, San Vicente de la Sonsierra

NATURAL



Jade Gross Corza Beoda

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de un viñedo plantado en el 1988	arcilla calcárea y arenisca a 600 m de altura, parcela "La Cantera" en Labastida	vendimia manual, 70% vino del año anterior, 30% maceración carbónica de la añada actual, fermentación alcohólica en depósitos abiertos con levaduras autóctonas	una parte en barricas de roble francés 12 meses, otra parte en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,66, SO2: 54, Azúcar residual: 1,7 g/l



2025	48402	75 CL	19,70 €
2023	48402	75 CL	26,00 €

Jade Gross Jabalina

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (50%) y Tempranillo (50%)	arcilla (Garnacha tinta) y arcillo-calcáreo (Tempranillo) a 600 m de altura, parcela "La Cantera" en Labastida	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	6 meses en barricas de roble	Alcohol: 14 %, Ph: 3,28, SO2: 62, Azúcar residual: 1,9 g/l



2025	48401	75 CL	26,65 €

Jade Gross Piano, piano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
coplantación de Tempranillo (90%), Viura (5%) y Garnacha (5%)	aluvial/de grava a 480 m de altura, parcela de 0,5 hectáreas en San Vicente de la Sonsierra	vendimia manual, despalillado al 70%, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos abiertos	12 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 14 %, Ph: 3,55, SO2: 63, Azúcar residual: 2 g/l



2024	48404	75 CL	34,70 €
2023	48404	75 CL	33,85 €
2022	48404	75 CL	33,85 €

JADE GROSS

España, La Rioja, Rioja Alta, San Vicente de la Sonsierra

NATURAL

Jade Gross Chiguita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca, Viura, Tempranillo y Malvasia	arcillo-ferroso en el valle del Alto de Najerilla (Tempranillo y Garnacha), arcillo-calcáreo en Labastida y San Vicente de la Sonsierra (Viura)	vendimia manual, prensado directo con racimo entero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés, batonnage	6 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 13 %, Ph: 3,08, SO2: 51, Azúcar residual: 1,4 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	48403	75 CL	34,70 €

Jade Gross Garnacha blanca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca	arcillo-calcáreo y arenisca	vendimia manual en cajas de 18 kg, prensa directa, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica nueva de roble francés de 500 l, sin fermentación maloláctica	6 meses con bâtonnage en barrica nueva de roble francés de 500 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,19, SO2: 43, Azúcar residual: 1,5 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	48409	75 CL	34,70 €

Jade Gross Peace, Love & Garnacha

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	arenoso, parcela de Cordovin, en el valle de Alto de Najerilla	vendimia manual, despalillado al 90%, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos abiertos	12 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 14 %, Ph: 3,3, SO2: 54, Azúcar residual: 1,8 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	48405	75 CL	34,70 €

Jade Gross Tempranillo blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo blanco	arcillo ferroso	endimia manual en cajas de 18 kg, prensa directa, fermentación con levaduras autóctonas en barrica nueva de roble francés de 500 l, sin fermentactión maloláctica	6 meses con bâtonnage en barrica nueva de roble francés de 500 l	Alcohol: 14 %, Ph: 3,18, SO2: 60, Azúcar residual: 1,5 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	48408	75 CL	34,70 €

JADE GROSS

España, La Rioja, Rioja Alta, San Vicente de la Sonsierra

NATURAL

Jade Gross Viura

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Viura	arcillo-calcáreo y arenisca	vendimia manual en cajas de 18 kg, prensa directa, fermentación con levaduras autóctonas en barrica nueva de roble francés de 500 l, sin fermentación maloláctica	6 meses con bâtonnage en barrica nueva de roble francés de 500 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,08, SO2: 62, Azúcar residual: 1,4 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	48410	75 CL	34,70 €

Jade Gross Harrobia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo	arcillo-calcáreo a 600 m de altura, parcela "La Cantera" en Labastida	vendimia manual, despalillado a 70%, el resto de los racimos enteros (30%) puestos arriba en depósitos abiertos, remontados 2 veces al día durante 7-8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de roble francés (30% nueva)	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,6, SO2: 63, Azúcar residual: 1,8 g/l



2024	48406	75 CL	39,05 €
2023	48406	75 CL	38,15 €

Jade Gross Time Is On My Side

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (90%) y Graciano (10%)	calcáreo y arenisca, 550-600 m de altitud	vendimia por separado, despalillado total, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos abiertos	juntos en fudre de 1000 l durante 17 meses y posterior en botella unos 15 meses	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,8, SO2: 57, Azúcar residual: 1,7 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48412	75 CL	42,45 €

Jade Gross Moon Rocket tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (48%), Tempranillo (48%) y Viura (4%) de varios viñedos	arenosos, arcillo-calcáreos y de arenisca, entre 450 y 650 m de altitud	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tanques abiertos	12 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,2, SO2: 57, Azúcar residual: 1,6 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	48411	MAGNUM	88,00 €

KARMANWINES

España, La Rioja, Rioja Alta, Haro



Kármán clarete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viura (70%) y Garnacha (30%)	arcillo-ferroso, profundo, de color rojizo, parcela "Cerro Calvario"	prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas a baja temperatura	3 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,44, Azúcar residual: 1,4 g/l



2025	43402	75 CL	4,85 €

Kármán tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (88%) y Tempranillo (12%)	arcillo-calcáreo, viñedos del Valle del río Cárdenas - Sierra de la Demanda	despalillado sin estrujar, maceración semi-carbónica de 10 días, fermentación en frío en depósitos de acero inoxidable	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,6, SO2: 49, Azúcar residual: 1,6 g/l

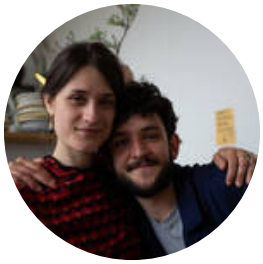


2025	43401	75 CL	4,85 €

AGRÍCOLA MOLINETA

España, Madrid, Sierra de Gredos, El Tiemblo

NATURAL



Agrícola Molineta 1º de Mayo - 1 l

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscatel de Alexandría (70%) de uva comprada (négoce) y Garnacha tinta (30%) de viñas propias de 30 años	granito, zona premontaña (faldas bajas de Gredos)	maceración del Moscatel, prensa directa de la Garnacha, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en botas de 500 l de un invierno, 10 mg de SO2 añadido al embotellado	Alcohol: 12 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	54801	75 CL	12,45 €

Agrícola Molineta El Abrazo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría de uva comprada (négoce) de viñas de 30 años	granito, zona premontaña (faldas bajas de Gredos)	maceración de racimo entero pisado de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en botas de 500 l de un invierno, 10 mg de SO2 añadido al embotellado	Alcohol: 10,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024		54802	75 CL	13,90 €

Agrícola Molineta La Virgen de Agosto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de viñas propias de más de 60 años	de granito poco profundo con contenidos comparativamente superiores de limo frente a la premontaña, la arena es el ADN de Gredos pero aquí encontramos un componente levemente superior de limo ona Gredos (dos parcelas de Cebreros y El Tiemblo)	maceración de racimos enteros durante 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	Crianza en barricas usadas durante un invierno y embotellado sin SO2 añadido	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	54803	75 CL	16,10 €

AGRÍCOLA MOLINETA

España, Madrid, Sierra de Gredos, El Tiemblo

NATURAL

Agrícola Molineta Los Aires

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de viñas propias de la parcela Los Aires	granito, zona premontaña	maceración racimo entero durante 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	Crianza en barricas usadas durante un invierno y embotellado sin SO2 añadido	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	54804	75 CL	16,10 €

CA' DI MAT

España, Madrid, Sierra de Gredos, San Martín de Valdeiglesias



Ca' di Mat Los Peros garnacha tinta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta	Garnacha del paraje de Adrinoso a 850 mtrs. de altura, con suelos graníticos con afloramientos de episienitas (granito rojo)	Elaboración no intervencionista con levaduras y bacterias indígenas. Maceración suave durante 60 dias con raspón	Un año en barricas de roble francés	Alcohol: 14.5 %, Ph: 3.48, SO2: 39, Azúcar residual: -2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	45005	75 CL	18,85 €

INDIANO

España, Madrid, Sierra de Gredos, Cebreros



Indiano Sierra de Gredos Garnacha

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de 3 valles diferentes de Gredos	graníticos, 2.600 kg/ha	vendimia manual a finales de agosto, 50% de las uvas despalilladas, 50% racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a cabo a una temperatura controlada de entre 24 °C y 26 °C, pieles trabajadas diariamente	10 meses viejos fudres de madera	Alcohol: 13,7 %, Ph: 3,4, SO2: 40, Azúcar residual: 1,5 g/l



2024	53001	75 CL	14,60 €

Indiano Rebeldes Albillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albillo Real de 2 parcelas distintas	granítico, 2.000 kg/ha	vendimia manual las primeras semanas de agosto, racimos despalillados, maceración de 45 días a baja temperatura, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas de barro	10 meses, una parte en ánforas de barro bajo velo de flor, otra parte en barricas de roble	Alcohol: 12,8 %, Ph: 3,3, SO2: 75, Azúcar residual: 1,8 g/l



2024	53002	75 CL	20,10 €

Indiano Rebeldes Clarete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta y Moscatel	granítico, 3.000 kg/ha	vendimia manual la primera semana de septiembre, 50% de las uvas despalilladas, 50% racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a cabo a una temperatura controlada de entre 16 °C y 18 °C, pieles trabajadas diariamente	10 meses en ánfora de arcilla	Alcohol: 14 %, Ph: 3,5, SO2: 45, Azúcar residual: 3 g/l



2024	53003	75 CL	20,10 €

SISTEMA VINARI

España, Mallorca,
Binissalem, Felanitx

NATURAL



Eloi Cedo Novetat Total

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Callet (85%) de selección masal [75%] y clonal [25%] y Montonegro (15%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado del 50% al 75% según el tipo de depósito, maceración de 15-20 días con "brassage" (pisado con los brazos) díario, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de plástico, hormigón y acero inoxidable, prensado suave	5 meses en depósitos de hormigón y acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	27906	1 L	16,45 €	

Eloi Cedo Lo Vilero Clar

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Premsal (70%), Callet y Fogoneu	arcillo-calcáreo	prensado directo de la Premsal 2020, maceración corta de la Callet y Fogoneu 2021, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje	9 meses en barricas de 500 l para la Premsal, más 9 meses en depósito despues del ensamblaje	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	27908	75 CL	17,90 €	

Eloi Cedo Lo Vilero Escursac

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Escursac	arcillo-calcáreo	maceración carbónica de las uvas sin despalillar, fermentación alcohólica en depósitos con levaduras autóctonas	6 meses en barricas de 500 l (50%) y en depósitos de acero inoxidable (50%), más 7 meses en botella	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	27909	75 CL	17,90 €	

SISTEMA VINARI — España, Mallorca, Binissalem, Felanitx

NATURAL

Eloi Cedo Fato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Callet, Fogoneus, Manto negro, Garnacha peluda y otras variedades autóctonas de viñas de 50-60 años arrendadas y trabajados por Eloi	arcilla roja	vendimia manual, maceraciones de 10-25 días con uva entera y alguna carbónica, fermentaciónes alcohólicas con levaduras autóctonas	6 meses en una barrica de roble francés de 500 l, embotellado en julio de 2025 sin añadir ni quitar nada. 1.500 botellas	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,65, SO2: <10, Azúcar residual: <0,8 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	27907	75 CL	18,90 €

Eloi Cedo Davall Los Garrovers

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasía de Banyalbrufar (aka Sitges)	arcillo-calcáreo	maceración carbónica de 9 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	11 meses en depósito de acero inoxidable, más 12 meses en botella	Alcohol: 10,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	27914	75 CL	20,60 €

Eloi Cedo Una Cosa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu, Premsal, Parellada y otras variedades autóctonas coplantadas de viñas de 50 años	argila roja, poda en vaso	vendimia manual, prensado y desfangado sin maceración con los pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	4 meses en depósitos de acero inoxidable, posterior crianza de 4 meses en una barrica roble francés de 500 l, embotellato en agosto de 2025	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,45, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	27915	75 CL	20,60 €

Eloi Cedo Listán Mecánico Puro Rofe

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
50% Malvasía Volcánica y 50% Listan Negro	hoyos y socos volcánicos enarenados con rofe (ceniza volcánica en forma de pequeñas piedras muy porosas) en la superficie	vendimiado a finales de julio. Prensa directa de la malvasía para iniciar la fermentación a la cual luego se le suma el listan negro parte despalillado y parte en racimo entero para terminar la fermentación junto. Sin sulfitos, sin filtrar y sin clarificar..	6 meses en barricas de 500 L	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	27912	75 CL	28,85 €

SISTEMA VINARI

España, Mallorca, Binissalem, Felanitx

NATURAL

Eloi Cedo Los Manos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Callet y Fogoneu	arcillo-calcáreo	despalillado parcial, maceración de las dos parcelas por separado, fermentación alcohólica con levaudras autóctonas	2 meses en barricas nuevas de 225 l (50%) y depósitos de acero inoxidable, más 9 meses después del ensamble, más 19 meses en botella	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	27910	75 CL	32,20 €

TIANNA NEGRE

España, Mallorca,
Binissalem, Binissalem



Tianna Negre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Manto Negro (55,3%), Cabernet-Sauvignon (18,4%), Syrah (16,3%), Callet (5,7%) y Merlot (4,3%)	pardo-calizo con calcáreo	fermentación alcohólica controlada, maceración de 38 días, con remontados, bazuqueosy délestages , embotellado sin filtrar	13 meses en barricas nuevas de roble francés, con diferentes tostados	Alcohol: 14 %, Ph: 3,77, SO2: 45, Azúcar residual: 1,4 g/l



2020	21704	75 CL	27,90 €
2018	21704	75 CL	27,90 €
2008	21704	MAGNUM	57,05 €

CATI RIBOT

España, Mallorca, Pla i Llevant, Santa Margalida

NATURAL



Cati Ribot Confitura de uva - 235 gr

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

Cati Ribot Son Llebre tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Escursac, mantonegro, callet y Callet negrella	arcillo-calcáreo denominado "Call vermell"	vendimia manual, fermentación i maceración con diferentes proporciones de racimo entero	5 meses en barrica de 500 l, más 5 meses en botella	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50401	75 CL	12,80 €
2024	50401	75 CL	12,80 €
2023	50401	75 CL	12,15 €

Cati Ribot Bosquet ancestral rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Escursac i Fogoneu	arcillo-calcáreo denominado "Call vermell"	corta maceración con las pieles de la variedad Escursac, la cual refermenta con la variedad Fogoneu, inicia la fermentación en depósito y la termina en botella (método ancestral)	4 meses en botella	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50406	75 CL	12,80 €

CATI RIBOT

España, Mallorca, Pla i Llevant, Santa Margalida

NATURAL

Cati Ribot Bosqueta ancestral blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasia y Giró ros	arcillo-calcáreo denominado "Call vermell"	vendimia a mano durante la tercera semana de agosto, inicio de la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable y final de la fermentación en botella (método ancestral)	10 meses de crianza en botella antes de su salida al mercado	Alcohol: 10 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50408	75 CL	12,80 €

Cati Ribot Cambuix

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Escursac y Callet	arcillo-calcáreo denominado "Call vermell"	vendimia manual, maceración con pieles de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	4 meses en barricas de 500 l de roble francés (10% del vino) y depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50405	1 L	12,80 €

Cati Ribot Son Llebre blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Giró Ros (Garnacha gris), Malvasía, Prensal blanc y Moscatel	arcillo-calcáreo denominado "Call vermell"	vendimia manual, maceración parcial de la Giró Ros, prensado directo del resto de variedades, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en hormigón para la Giró Ros y en depósitos de acero inoxidable para las otras variedades	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50402	75 CL	12,80 €

Cati Ribot Escursac

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Escursac	arcillo-calcáreo denominado "Call vermell"	vendimia manual, maceración carbónica estricta (sin despalillar), prensado, final de fermentación con levaduras autóctonas en cerámica de barro rojo	4 meses en cerámica de barro rojo	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50404	75 CL	14,25 €
2024	50404	75 CL	14,25 €
2024	50404	MAGNUM	33,95 €
2023	50404	75 CL	13,85 €

CATI RIBOT

España, Mallorca, Pla i Llevant, Santa Margalida

NATURAL

Cati Ribot Malvasia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Malvasia	arcillo-calcáreo denominado “Call vermell”	vendimia manual, maceración parcial con algo de raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	5 meses en barrica de roble francés de 500 litros y depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50403	75 CL	15,70 €
2025	50403	MAGNUM	39,05 €

LA DEL TERRENO

España, Murcia, Bullas



Julia Casado Ninja de las Uvas Tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de viñedos de 20 años	arcilloso cubierto de grava calcárea, a 750 m de altura	despalillado total, 2 o 3 remontados en total, maceración de 15 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica espontánea en barricas usadas de 500 l	12 meses en barricas de roble usadas de 500 l	Alcohol: 14,37 %, Ph: 3,72, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34503	75 CL	11,30 €

Julia Casado Ninja de las Uvas Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de un viñedo de 20 años	arcillas rojas con algo de gravas calcáreas, 750 m de altitud	vendimia manual, despalillado total, maceración de 1 mes y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable abierto	5 meses en barricas de 500 l con sus lías finas	Alcohol: 13,4 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34504	75 CL	11,30 €

Julia Casado La del Terreno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (95%) y variedades blancas locales (5%)	franco-arenoso, parcela de 2,5 Ha a 800 m de altura	sin despalillar, pisado con los pies, maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en hormigón y tinos abiertos de madera	8 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 13 %, Ph: 3,8, SO2: 10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	34501	75 CL	13,60 €

LA DEL TERRENO — España, Murcia, Bullas

Julia Casado La del Terreno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell, Garnacha y Airén de viñedos de 30 años	3 parcelas pequeñas de montaña de diferentes suelos, entre 800 y 1.300m de altitud	maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en hormigón y tinos abiertos de madera	12 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 14 %, Ph: 3,8, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34505	75 CL	14,60 €

Julia Casado La Cañada del Jinete

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monsatrell de viñedos de 60 años	franco arenoso con grava calcárea, parcela de 0,9 ha a 850 m de altitud, orientación norte	sin despalillar, pisado con los pies, maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de barro	24 meses en barricas usadas de 500 l de roble francés	Alcohol: 14 %, Ph: 3,6, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2021	34502	75 CL	25,60 €

BODEGAS CERRÓN

España, Murcia,
Jumilla, Fuente-Álamo



Bodegas Cerrón El Tiempo Que Nos Une

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell de 60-70 años	calcáreo, altitud 900m	vendimia manual, fermentación espontanea con levaduras autóctonas con 40% de uva entera en depósito de cemento, prensado suave y fermentación maloláctica en barrica de roble francés (10.000 L)	10-12 meses en barrica de roble francés (10.000 L)	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48007	75 CL	6,40 €

Bodegas Cerrón Remordimiento tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (85%) y Garnacha (15%) de viñedos de 25-50 años	textura arenosa con alta concentración de caliza y cantos rotos del estrato petrocálcico, a 800 - 920 m de altura	vendimia manual y selección de las uvas a mano, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas de barro, barricas abiertas y tinos usados de madera	8-10 meses en tinajas de barro, barricas de gran tamaño y foudres	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	48005	MAGNUM	15,20 €
2025	48005	75 CL	6,90 €

Bodegas Cerrón Remordimiento blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	calcareos con textura arenosa, viña "Las Heras" a 840 m de altura	vendimia y selección manual de la uva, maceración en frío y prensado directo de la uva, fermentación espontánea en barricas y foudres de roble francés de gran volumen	7 meses en barricas y foudres de roble francés de gran volumen	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	48009	75 CL	8,05 €

BODEGAS CERRÓN — España, Murcia, Jumilla, Fuente-Álamo

Bodegas Cerrón Matas Altas Tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell de viñas viejas de pie franco, más otras variedades locales coplantadas	calcáreos con diferentes composiciones y granulometrías, arenas y gravas calcáreas, areniscas degradadas, biocalcarenitas, toscas calcáreas y margas blancas y verdes, a 850-940 m de altura	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinos de madera y barricas abiertas	11 meses en fudres de 5.000 l y tinos de 1.000 l	Alcohol: 14,2 %, Ph: 3,47, SO2: 36, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	48001	75 CL	12,05 €

Bodegas Cerrón Matas Altas Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeo (60%), Airén (30%), otras (Tortosí, Malvasía, Pardilla...) de un viñedo del 1970 - 1990	calcáreos con diferentes composiciones y granulometrías, arena calcárea con grava en superficie y margas blancas y verdes en profundidad, a 840-900 m de altura	vendimia manual de todas las variedades, fermentación alcohólica conjunta con levaduras autóctonas a temperaturas relativamente altas	11 meses en un fudre de 5.000 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	48004	75 CL	15,70 €

Bodegas Cerrón La Servil

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (94%) y otras (Blanquilla, Moravia Agria, Rojal) de un viñedo de pie franco plantado en 1954-1956	gravas y arenas calcáreas, parcela "El Cenajo" en el paraje La Servil (Fuente-Álamo), a 900-960 m de altura, orientación Norte	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tina de madera	14 meses en un fudre de 5.000 l y otro de 8.000 l	Alcohol: 14,2 %, Ph: 3,4, SO2: 37, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024		48003	75 CL	20,30 €

Bodegas Cerrón Los Yesares

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (94%), Moravia agria (5%) y otras variedades de parcelas plantadas desde el año 1942 al 1967, viñedo plantado a pie franco.	calcáreo de roca degradada y arenas de conchas marinas en profundidad. aparición de rocas de sílex “Pedernal”, altitud 900-940 metros	vendimia manual, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en tino de madera de 1000L	30 meses en fudre sin S02 y luego en botella	Alcohol: 14 %, SO2: <30, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48006	75 CL	29,95 €

BODEGAS CERRÓN — España, Murcia, Jumilla, Fuente-Álamo

Bodegas Cerrón El Cerrico

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Airén de un viñedo del 1922	calcáreo, presencia de fósiles marinos, viñedos prefiloxéricos, altitud 1000 metros	vendimia manual, maceración de 20 días con las pieles, fermentación espontánea con levaduras autóctonas en tinaja de barro de 450 litros sin control de temperatura	4 meses en barrica de roble y 12 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48008	75 CL	58,80 €

Bodegas Cerrón La Calera del Escaramujo ’23 - 1,5 l

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (95%) y Blanquilla (5%) de un viñedo plantado en el 1942	calcáreo rocoso en superficie, biocalcarenitas en la cara este, margas versicolores en la parte alta y materia orgánica de monte con textura arenosa en la zona central, parcela única de 1,67 Ha a 900-940 m de altura, orientación norte	vendimia manual, fermentación alcohólica en tinos de madera	16 meses en barricas usadas de grandes volúmenes	Alcohol: 14,58 %, Ph: 3,28, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l



2031	AHORA NO DISPONIBLE	48002	MAGNUM	131,80 €

OLIVARES

España, Murcia,
Jumilla, Jumilla



Olivares

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell de 65 años	franco-arenoso con porcentaje alto de caliza a 825m de altitud,de la finca “Hoya de Santa Ana”	despalillado, estrujado, maceración larga de más de 30 días y fermentación alcohólica parcial en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	24 meses en botella	Alcohol: 16 %, Ph: 3,67, SO2: 58, Azúcar residual: 211 g/l



2020	00801	50 CL	13,15 €

Olivares Valor

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell de un viñedo viejo de pie franco	franco-arenoso con porcentaje alto de caliza a 825 m de altitud, de la finca “Hoya de Santa Ana”	despalillado, estrujado, maceración larga de más de 30 días y fermentación alcohólica parcial en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	25 años en toneles de 90 y 100 arrobas	Alcohol: 18 %, Azúcar residual: 190 g/l



1996	00802	50 CL	73,00 €

NEKEAS

España, Navarra, Pamplona, Añorbe



Nekeas La Fuente de Nekeas Crianza

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet Sauvignon (40%), Tempranillo (30%), Merlot (30%)	Cabernet Sauvignon sobre margas rojas y Tempranillo sobre margas grises procedentes de rocas areniscas, orientaciones variadas, cepas poco vigorosas	las dos variedades se elaboran por separado, maceración en frío durante al menos 5 días, maceración total media: 25 días, fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de inoxidable/barrica (50:50)	entre 12 y 14 meses en barrica de roble francés, crianza del vino en rama con frecuentes trasiegos en barrica, estancia en botellero mínima de un año (la mezcla se realiza después de 6 meses de crianza inicial, el resto de la crianza se realiza con el vino ensamblado, clarificación ligera, no estabilización por frío, filtración por placas de celulosa)	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,64, SO2: 82, Azúcar residual: 1,02 g/l



2022	00604	75 CL	4,85 €
2021	00604	75 CL	4,85 €
2008	00604	50 CL	3,10 €

Nekeas Tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (50%), Merlot (50%)	Las vides se colocan sobre las colinas, sobre la marga roja o gris, con algunos diques de arenisca. Su profundidad depende de la pendiente y muestran una capa calcárea. Tienen una composición arcillosa, con una cantidad media de carbonatos de 30% en el suelo y 40% en subsuelo. Hay también vides colocadas sobre suelos pedregosos menos texturas finas, bien drenadas con una proporción de carbonatos poco más altas	Las dos variedades se elaboran por separado, salvo que las condiciones climáticas de la cosecha concedan el lujo de elaborarlas juntas. Maceración en frío durante al menos 5 días seguida de al menos otros 10 días más a temperatura de fermentación que nunca es mayor de 28 C. Fermentación maloláctica	sin	Alcohol: 14,1 %, Ph: 3,72, SO2: 77, Azúcar residual: <1 g/l



2025	00601	75 CL	3,30 €
2024	00601	75 CL	3,30 €

NEKEAS — España, Navarra, Pamplona, Añorbe

Nekeas Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viura (70%), Chardonnay (30%)	viura de laderas sur/sudeste sobre suelos pobres que porporcionan uvas de pequeño tamaño y alta concentración en azúcar y aromas, Chardonnay del fondo del valle que aporta acidez	elaboración por separado de cada variedad, maceración pelicular prefermentativa en frío de 12h de la Chardonnay y 36h de la viura, mosto obtenido por sangrado, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, sin fermentación maloláctica	en depósitos de acero inoxidable	



2025	00603	75 CL	3,35 €

Nekeas Rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet Sauvignon (50%), Garnacha (50%)	franco-arcilloso con gravas	elaboración por separado de cada variedad, maceración pelicular en frío de 8 a 12 horas, extracción del mosto por sangrado con un rendimiento del 40% de caldo, fermentación alcohólica larga de 20 a 25 días a menos de 18°, sin fermentación maloláctica	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,69 %, Ph: 3,18, SO2: 18, Azúcar residual: <0,30 g/l



2025	00602	75 CL	3,35 €

Nekeas Cepa por Cepa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
60% garnacha de 70 años, 40% tempranillo de 20 años	laderas orientación sur, altitud 500m	elaboración por separado de cada variedad, maceración en frio	3 meses en roble francés	Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,4, SO2: 49, Azúcar residual: 0,9 g/l



2025	00611	75 CL	3,95 €
2024	00611	75 CL	3,95 €
2022	00611	75 CL	3,90 €

NEKEAS | España, Navarra, Pamplona, Añorbe

Nekeas El Rincon Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de las viñas más altas del Valle de Nekeas	pedregoso, entre 600 y 650 m de altitud	maceración películar en frío durante varias horas, mosto obtenido exclusivamente por sangrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio, sin pasar por la fermentación maloláctica	3 meses en barrica sobre sus lías con batoneados frecuentes, no se estabiliza por frío, se filtra con placas de celulosa	Alcohol: 14,4 %, Ph: 3,62, SO2: 132, Azúcar residual: 0,45 g/l



2025	00618	MAGNUM	9,35 €
2025	00618	75 CL	4,95 €
2024	00618	MAGNUM	9,35 €

Nekeas Chardonnay Allier

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	viñas más altas del valle sobre suelos pedregosos, laderas sur de la cabecera del valle a 600 m debajo de la Sierra de San Martín, afloraciones de cantos rodados, tierras rojizas y pobresdando suelos bien drenados, calizos	despalillado, maceración pelicular en frío de 24 h, mosto obtenido por sangrado, desfangado muy ligero, fermentación alcohólica en barrica de roble francés con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica completa	6 meses sobre lías en barrica de roble francés Allier, bâtonnage frecuentes	Alcohol: 14,16 %, Ph: 3,67, SO2: 130, Azúcar residual: 0,54 g/l



2025	00606	75 CL	7,45 €
2024	00606	75 CL	7,45 €
2022	00606	75 CL	7,30 €

Nekeas El Chaparral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de viñas viejas de más de 60 años	pendientes más pobres de zonas altas del Valle	despalillado total, maceración de 25 días, 5 días en frío, fermentación alcohólica con levaduras propias, fermentación maloláctica en barrica	8-10 meses en barrica nueva de roble francés (50%) y americanade 1 vino (50%), frecuentes trasiegos	Alcohol: 15 %, Ph: 3,58, SO2: 107, Azúcar residual: 0,44 g/l



2023	00607	75 CL	7,45 €
2022	00607	MAGNUM	14,95 €
2021	00607	75 CL	7,30 €

NEKEAS

España, Navarra, Pamplona, Añorbe

Nekeas Los Olivos Reserva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (30%), y Tempranillo (20%)	CS plantado en la Finca de la Ermita, en el corazón del valle, consuelo extremadamente pobre, con una profundidad de apenas10cm encima de la roca madre. Merlot plantado en la finca SantaEulalia, la viña más alta de Nekeas: ladera sur, suelo pedrego	por separado, maceración de 25 días, 8/10 días en frío, fermentación maloláctica enbarrica nueva y de 1 vino (50/50)	15 a 18 meses en barrica de roble francés (70%) y americano(30%) de 1 año de uso como media, crianza del vino en ramacon frequentes trasiegos en barrica, crianza mínima de 1 año enbotella	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,65, SO2: 74, Azúcar residual: <2 g/l



2019	00608	75 CL	7,45 €
2017	00608	75 CL	7,45 €
2016	00608	75 CL	7,30 €

MANIN Y SUS MUCHACHOS

España, Navarra,
Sonsierra de Navarra,
El Busto

NATURAL



Manin Valdeherrero

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Todas las variedades de la parcela: alrededor de 5 blancas controladas (viura, malvasía, garnacha blanca, moscatel) y unas 4 tintas (entre ellas garnacha, tempranillo, graciano)	piedras cálcicas, el suelo más calcáreo de la bodega, orientación norte, parcela de 0,3 ha en el pueblo de El Busto	sin despalillar, maceración de 15 días, cofermentación	en barrica de 400 l	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	51504	75 CL	13,15 €

Manin Clarete Negro III

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de un viñedo de 70 años	piedra calcárea grande en superficie, poco profundo en cabezada, arena y más arcilla en el hondon, paraje "Barranco Balsero"	vendimia manual, despalillado parcial (70%), maceración suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de cemento	en depósitos de cemento	Alcohol: 12,5 %, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l



2024	51501	75 CL	13,95 €

Manin Clarete Negro V

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de un viñedo de 35 años	tierra de monte, con mucha presencia de arcilla, tierras fuertes, con buena retención de agua, paraje Arrobia (cantera en euskera)	vendimia manual, despalillado parcial (70%), maceración suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de cemento	en depósitos de cemento	Alcohol: 13,5 %, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l



2025	51506	75 CL	14,55 €

MANIN Y SUS MUCHACHOS

España, Navarra, Sonsierra de Navarra, El Busto

NATURAL

Manin Perdidas en el Mariñanas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha, Graciano, Miguel de Arco (Moristel), Viura, Malvasía, Tempranillo, y otras	5 parcelas muy viejas en diferentes parajes del pueblo	vendimia manual, uva entera sin despalillar, fermentaciones alcohólicas con levaduras autóctonas en varios tipos de depósitos y de más o menos duración,	en cemento y 1 barrica de 400 l de roble francés	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	51502	75 CL	20,15 €
2023	51502	75 CL	19,30 €

Manin Ezprogui 1968

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025	AHORA NO DISPONIBLE	51505	75 CL	20,15 €

Manin Las Olvidadas del Oeste

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	0,55 ha en 3 parcelas muy viejas en Nazar, 1 parcela de 0,15 ha en Torralba y 1 parcela de 0,3 ha en Aguilar de Codés	vendimia manual, uva entera sin despalillar, maceración de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en barrica de 225 l y damajuanas de 54 l	Alcohol: 13,5 %



2024	51503	75 CL	21,75 €

MAKATZAK

España, País Vasco, Getariako Txakolina, Aia

NATURAL



Makatzak Ghaur

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Hondarrabi Zuri (60%) y Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) (40%)	profundidad media de textura franco arenosa con horizonte mineral de areniscas, parcela de 2 ha en Mendarte (Zerain), a 400 m de altura	despalillado, prensado y desfangado estático por gravedad y frio de 24 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable	10 meses sobre lias finas sin battonage en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,03, SO2: 12, Azúcar residual: 1,67 g/l



2025 | 48501 | 75 CL | 18,35 €

Makatzak Gandor

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Hondarrabi beltza (50%) y Hondarrabi zuri (50%)	el horizonte orgánico franco-arcilloso poco profundo y el horizonte mineral es pizarra calcárea y lutita calcárea	vendimia manual, uva sin despalillar, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas sin bazuqueo	10 meses en barrica	Alcohol: 13 %, Ph: 3,77, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2023 | 48505 | 75 CL | 23,90 €

Makatzak Sorkin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza		vendimia manual en cajas de 15kg, prensado suave, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable a baja temperatura	5 meses sobre sus lías finas sin battonage	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE | 48504 | 75 CL | 23,90 €

MAKATZAK

España, País Vasco, Getariako Txakolina, Aia

NATURAL

Makatzak Narrasti

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Hondarrabi Zuri de pie franco (90% y Hondarrabi Zuri Zerratia (10%)	poco profundo de textura franco arcillosa, con horizonte mineral de pizarra calcárea (lutita calcarea), viñedo de 3 ha en Andatza (Aia), con mucha pendiente y organizado en bancales, a 300 m de altura, exposición sur	Parte de prensado directo (90%): despalillado, prensado y desfangado estático por gravedad y frio de 36 horas, fermentación alcohólica con pie de cuba autóctono a baja temperatura. Parte fermentación con pieles (10%): despalillado al 90%, maceración de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado.	11 meses en depósitos de acero inoxidable (parte prensado directo), una barrica de roble francés de 400 l de 3 usos y una tinaja de 225 l de barro (parte ermentación con pieles)	Alcohol: 12,44 %, Ph: 3,20, SO2: 16, Azúcar residual: <2 g/l



2024 | 48503 | 75 CL | 32,35 €

Makatzak Harri Ta Zur

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Hondarrabi Zuri de pie franco (90%) y Hondarrabi Zuri Zerratia (10%)	poco profundo de textura franco arcillosa, con horizonte mineral de pizarra calcárea (lutita calcarea), viñedo de 3 ha en Andatza (Aia), con mucha pendiente y organizado en bancales, a 300 m de altura, exposición sur	despalillado, prensado y desfangado estático por gravedad y frio de 36 horas, inicio de fermentación con levaduras autóctonas a baja temperatura en depósito de acero inoxidable, trasiego del mosto a barricas de 225 l para el final de la fermentación, maloláctica espontánea	10 meses sobre lias finas con battonage en barricas de 225 l de roble francés de 2 y 3 usos, más 12 meses en botella	Alcohol: 12,06 %, Ph: 3,14, SO2: <10, Azúcar residual: 1,22 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 48502 | 75 CL | 39,45 €

AMA

España, País Vasco, Guipúzcoa, Irun

NATURAL



Ama Impossible Pétillant Naturel 0,0 No. 404

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Té orgánico de Ceilán Indulgashinna y saúco	suelo laterítico rojo, franco-arenoso y bien drenado, 1.600 - 1.800 m de altitud	el té de grado “Orange Pekoe”, cosechado en verano en la finca, es un té negro de hoja entera, elaborado mediante técnicas tradicionales de enrollado y oxidación, no contiene alcohol	en botella	Alcohol: 0 %, Ph: 3-3,2, SO2: 10-40, Azúcar residual: 15-20 g/l



54703 75 CL 8,90 €

Ama Impossible Pétillant Naturel 0,0 No. 405

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Puntas blancas ecológicas y té verde de la Península de Qingshan	granítico y arenoso, 750 m de altitud	mezclado con agua de manantial local e inoculado con cultivos de levaduras y bacterias cuidadosamente seleccionados, fermentación, no contiene alcohol	en botella	Alcohol: 0 %, Ph: 3-3,2, SO2: 10-40, Azúcar residual: 15-20 g/l



54704 75 CL 8,90 €

Ama Impossible Pétillant Naturel 0,0 No. 540

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Hierba de limón ecológica y té verde de Beira, Portugal	granítico y esquistoso, ácido y bien drenado	una reinterpretación contemporánea de los métodos ancestrales de espumosos anteriores al champán, no contiene alcohol	en botella	Alcohol: 0 %, Ph: 3-3,2, SO2: 10-40, Azúcar residual: 15-20 g/l



2025 54705 75 CL 8,90 €

AMA

España, País Vasco, Guipúzcoa, Irun

NATURAL

Ama Impossible Pétillant Naturel No. 4

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Té oolong Milk Oolong “Golden Lily” de Taitung, Taiwan	suelo aluvial, franco-arenoso, rico en materia orgánica	mezclado con agua de manantial local e inoculado con cultivos de levaduras y bacterias cuidadosamente seleccionados, fermentación	en botella	Alcohol: 1,5 %, Ph: 3-3,2, SO2: 10-40, Azúcar residual: 15-20 g/l



54702 | 75 CL | 11,70 €

Ama Impossible Pétillant Naturel No. 5

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Té blanco de jazmín de Fuding, Fujian— China	suelos rojos y amarillos, profundos y ricos en materia orgánica	(elaborado en su laboratorio de Irun) cosechada exclusivamente de los brotes más tiernos de primavera, cuidadosamente aromatizado con flores frescas de jazmín durante seis noches consecutivas; cada mañana se retiran las flores del día anterior y se sustituyen por un nuevo lote sobre las hojas de té, mezclado con agua de manantial local e inoculado con cultivos de levaduras y bacterias cuidadosamente seleccionados	en botella	Alcohol: 1,5 %, Ph: 3-3,2, SO2: 10-40, Azúcar residual: 15-20 g/l



2025 | 54701 | 75 CL | 11,70 €

BODEGAS GUTIERREZ DE LA VEGA

España, Valencia, Alicante, Parcent



Gutiérrez de la Vega Casta Diva Cosecha Dorada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría de mas de 60 años, conducción en vaso sin riego	arcillo calcáreos rojos, orientación sur, a 400 m de altitud	levaduras autóctonas, despalillado y prensado,fermentación a temperatura controlada,fermentación alcohólica de 12 días	4 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,21, SO2: 58, Azúcar residual: <1 g/l



2024	21609	75 CL	9,00 €
2021	21609	75 CL	7,95 €

Gutiérrez de la Vega Viña Ulises

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha y Giró	margas calcáreas blancas y arcillas ferruginosas, orientación : sur-este y norte	vendimia manual, despalillado, prensado,10 días de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	una parte sobre sus lías finas en depósito de acero inoxidable y la otra en barrica de roble francés de un uso	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,2, SO2: 46, Azúcar residual: <2 g/l



2022	21613	75 CL	9,25 €

Gutiérrez de la Vega Casta Diva Cosecha Miel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría, conducción en vaso	arcillo-calcáreo	recolección a mediados de septiembre cuando el racimo posee la mitad de uvas pasificadas, despalillado suave, levaduras autóctonas, fermentación alcohólica lenta de 60 días, parada de la fermentación debido a su contenido de azúcar	12 meses en barriles de roble americano, francés, húngaro y delCáucaso de 225 litros con batonnage regular	Alcohol: 14 %, Ph: 3,4, SO2: 45, Azúcar residual: 207,5 g/l



2024	21604	37,5 CL	11,45 €

BODEGAS GUTIERREZ DE LA VEGA — España, Valencia, Alicante, Parcent

Gutiérrez de la Vega Monte Diva Brisat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel Romano de un viñedo de 40 años	arcillas ferruginosas y cantos rodados	vendimia manual, maceración pelicular de 8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	13 meses en barricas de roble francés usadas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,4, Azúcar residual: <1,5 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	21615	75 CL	17,05 €

Gutiérrez de la Vega Recondita Armonía

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (90%) y Syrah (10%), conducción en vaso sin riego	arenoso-calcáreos del cretácico inferior	vendimia a finales de septiembre - principios de octubre,despalillado y maceración de hollejos, fermentación alcohólica con levadurasautóctonas en barriles de roble francés, parada de lafermentación por alta concentración de azúcares, sin encabezar,duración aprox. 8	12 meses en barriles de roble francés y húngaro de 225 litros conbatonnage regular	Alcohol: 14 %, Ph: 3,59, Azúcar residual: 204 g/l



2024	21606	37,5 CL	13,95 €

Gutiérrez de la Vega Tio Raimundo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel Romano	margas calcáreas blancas	vendimia manual, fermentación alcohólica en barricas de roble americano de 225 l con levaduras autóctonas, aparición de velo flor	18 meses bajo velo flor en barricas de roble americano	Alcohol: 15 %, Ph: 2,85, SO2: <30, Azúcar residual: <2 g/l



2017	21614	75 CL	18,55 €

Gutiérrez de la Vega Rojo y Negro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de más de 80 años de la partida Cuta	600 metros de arcillo-calcáreo, rico en óxido de hierro, con textura arenaaltitud, orientación noroeste, conducción en vaso y en secano	se vendimia en un estadio de fruta fresca con madurez optima, vendimia manual en cajas de 15 kg, una vez en bodega se despalilla sin estrujar pasando a fermentar en tinas de madera, estuvo 16 días después de la finalización de la fermentación en contacto con las pieles hasta su prensado	en bocoy de 650 l de roble austriaco, clarificación natural en barrica después filtración a 5 micras	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,38, SO2: 65, Azúcar residual: 0,34 g/l



2024	21601	75 CL	16,55 €

BODEGAS GUTIERREZ DE LA VEGA

España, Valencia, Alicante, Parcent

Gutiérrez de la Vega La Diva

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría	calizo, tierras blancas en terrazas situadas a 200 m del mar	recolección a mediados de octubre - principios de noviembre cuando la el racimo esta totalmentepasificado, despalillado suave, levaduras autóctonas, fermentación alcohólica lenta de 60 días en barrilesde roble de 300 litros, parada de la fermentación debido a suconten	12 meses en barriles de roble francés de 225 litros con batonnage regular	Alcohol: 14 %, Ph: 3,05, Azúcar residual: 269,6 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	21605	37,5 CL	19,95 €

Gutiérrez de la Vega Viña Alejandría

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Girò (80%), Merseguera (5%) y Moscatel (5%) de la partida (el viñedo) Tarafa	marga caliza en Xaló a 250 m de altitud con orientación norte, viñedo en vaso y de secano	vendimia manual de las uvas en el punto de madurez de uva crujiente y fresca, despalillado, estrujado, maceración y fermentación alcohólica de 15 días	3 meses en una barrica francesa de 600 l, clarificación natural en depósito de inoxable y después filtración a 5 micras	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,35, Azúcar residual: <2 g/l



2025		21617	75 CL	12,95 €

Gutiérrez de la Vega La Riba

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Trepadell, Merseguera, Raim de Planta, Planta Nova, Moscatel	margas calizas, textura arena	las uvas vendimiadas en el punto de madurez de uva crujiente y fresca, se despalilló y estrujo, prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	en una barrica de 300 l de roble francés	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,5, Azúcar residual: <2 g/l



2023		21616	75 CL	18,50 €

Gutiérrez de la Vega Imagine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Giró (Garnacha tinta) de un viñedo de 80 años	margas calcáreas blancas, en Jalón Masserof, a 600 m	despalillado, vinificación en barricas de 500 litros, 10 días de maceración, prensado ligero	18 meses barricas usadas de roble francés e italiano	Alcohol: 13 %, Ph: 3,5, SO2: 43, Azúcar residual: <2 g/l



2023		21612	75 CL	19,50 €
2021		21612	75 CL	19,50 €

BODEGAS GUTIERREZ DE LA VEGA — España, Valencia, Alicante, Parcent

Gutiérrez de la Vega Príncipe de Salinas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría, conducción en vaso	arcillo-calcáreo	desecación y posterior concentración de azúcares y acidez en un "riurau" (casasolariega de la Marina	2 meses en depósito de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 15 %, Ph: 2,8, Azúcar residual: 2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	21602	75 CL	19,95 €

Gutiérrez de la Vega Recondita Armonía Fondillón Vintage

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell de más de 40 años, conducción en vaso sin riego	arenoso-calcáreos del cretácico inferior, a 600 metros de altitud	sin despalillar, maceración de hollejos, fermentación alcohólica muy lenta (1 año) con levaduras autóctonas	10 años en barricas de roble como mínimo, método parecido a la solera	Alcohol: 16,6 %, Ph: 3,56, Azúcar residual: 150 g/l



2016	21607	37,5 CL	29,95 €
2013	21607	37,5 CL	29,95 €

Gutiérrez de la Vega Fondillón 1987

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Monastrell de más de 40 años, conducción en vaso sin riego	arenoso-calcáreos del cretácico inferior, a 600 metros de altitud	sin despalillar, maceración de hollejos, fermentación alcohólica muy lenta (1 año) con levaduras autóctonas	10 años en barricas de roble como mínimo, método parecido a la solera	Alcohol: 16 %, Ph: 3,61, Azúcar residual: 144,6 g/l



1987	21608	37,5 CL	59,90 €

LEBULC CELLER

España, Valencia, Clariano, Fontanars del Alforins

NATURAL

Luca Bernasconi Temide

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasía Riojana (95%) y Moscatel (5%)	malvasía riojana sobre suelo franco-arcilloso y moscatel en suelo calcáreo	vendimia manual, 12 días de maceración con las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de 500 L	7 meses en tinajas de 500 L	Alcohol: 12,7 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50901	75 CL	13,90 €
2023	50901	75 CL	13,15 €

Luca Bernasconi Adele

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (90%) de viñedo de 45 años, Garnacha (10%) de viñedo de 35 años	franco arenoso de origen calcáreo en Fuente-Álamo	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de cemento con un 20 % de raspon	13 meses en fudre de 1500 l	Alcohol: 14 %, Ph: 3,3, SO2: 28 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l



2023	50902	75 CL	16,45 €

MUSTIGUILLO

España, Valencia,
Terrerazo, Utiel



Mustiguillo Quincha Corral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Bobal de viñedos plantados en 1919 y 1940, con muy bajos rendimientos	pobre y drenante costra caliza de textura franco-arenosa,orientación sur, 800m de altura	en pequeñas tinas de roble, con largas maceraciones y escasos remontados	18 meses en barrica nueva de roble francés, embotellado sintratamientos de estabilización o filtrado	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,49, SO2: 101, Azúcar residual: <1,5 g/l



2019	01001	75 CL	68,70 €

BODEGAS CUEVA

España, Valencia, Utiel-Requena, La Portera

NATURAL



Cueva Rosatto - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tardana (95%) y Bobal (5%)	arcillo-calcáreo	vendímia tardía, prensado directo, mosto parcialmentefermentado con levaduras autóctonas, fermentación alcohólica detenida al 5% confrio, corto paso en calor a 60ºC	2 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 3 %, Ph: 3,54, SO2: 13, Azúcar residual: 135 g/l



28502	37,5 CL	7,25 €

Cueva Tardatto - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscatel (50%) y Tardana (50%)	arcillo-calcáreo	vendímia tardía, mosto parcialmente fermentado con levadurasautóctonas, fermentación alcohólica detenida al 5% con frio, corto paso en calor a 60ºC	2 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 3 %, Ph: 3,48, SO2: 11, Azúcar residual: 135 g/l



28501	37,5 CL	7,25 €
28501	33 CL	7,40 €

Cueva Marianer Fruit Sidra Naranja

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Zumo de manzana y Tardana (5%)		zumo de manzana de fermentación espontánea en depósito, refermentación en botella con adición de agua de mar, zumo de naranja y mosto fresco de uva Tardana		Alcohol: 4 %, SO2: <10



28533	75 CL	11,70 €

BODEGAS CUEVA

España, Valencia, Utiel-Requena, La Portera

NATURAL

Cueva Orange

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tardana (50%), Macabeu (45%) y Moscatel (5%)	arcillo-calcáreo	vendimia tardía, maceración pelicular de 5-6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas (50% con pieles)	3 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 12,71 %, Ph: 3,70, SO2: <5, Azúcar residual: 0,7 g/l



2025		28505	75 CL	11,70 €

Cueva Tardana

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tardana	arcillo-calcáreo	vendimia manual, presnado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	3 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <5, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	28528	75 CL	11,70 €

Cueva Lail

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Bobal (50%) y Tempranillo (50%)	arenoso-calcáreo	vendimia manual, maceración semicarbónica, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	2-3 meses an un depósito de acero inoxidable, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13 %, Ph: 3,2, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		28534	75 CL	12,05 €

Cueva Tinto Bobal - Marselan

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Bobal (60%), Marselan (40%)	calcáreo-arenoso	despalillado total, maceración de 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	7 meses en depósitos de acero inoxidable, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 13 %, Ph: 3,84, SO2: <5, Azúcar residual: <2 g/l



2025		28507	75 CL	12,05 €

BODEGAS CUEVA

España, Valencia, Utiel-Requena, La Portera

NATURAL

Cueva Licor de Jengibre Artesano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscato, Tardatto, Macabeu, entre otras	calcáreo arenoso	prensado suave, maceración de jengibre fresco rallado en el mosto, añadido de alcohol vínico hasta lograr 15ºC	6 meses en DAI	Alcohol: 15 %, Ph: 4,44, SO2: 38,4, Azúcar residual: 166 g/l



28504 | 75 CL | 12,95 €

Cueva Bobal Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Bobal	arcillo-calcáreo a 650-700 m de altitud	inicio de la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, sin filtrar ni clarificar, fin de la fermentación en botella	mínimo 4 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,56, SO2: 6, Azúcar residual: <10 g/l



2020 AHORA NO DISPONIBLE | 28524 | 75 CL | 13,15 €

Cueva Brutal Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscatel (60%) y Macabeu (40%)	arcillo-calcáreo	prensado directo, inicio de la fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	4 meses en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,62, SO2: 10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 | 28514 | 75 CL | 13,15 €

Cueva Flowers Jengibre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Bobal, Gengibre, Sauco y otras flores	arcillo-calcáreo	prensado directo, maceración con flores en depósito, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	mínimo 4 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021 | 28531 | 75 CL | 13,15 €

BODEGAS CUEVA

España, Valencia, Utiel-Requena, La Portera

NATURAL

Cueva Joy Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tardana (50%) y Macabeu (50%) con lías de Bobal	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje con lías de Bobal, final de fermentación en la botella	4 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2020		28518	75 CL	13,15 €

Cueva Supertack Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tardana, con lías de Bobal	arcillo-calcáreo	maceración pelicular de 5-6 días de la Tardana, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje con lías de Bobal, final de fermentación en la botella	4 meses en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2020		28522	75 CL	13,15 €

Cueva Vi Viu Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah, Garnacha y Monastrell	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, sangrado, inicio de fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella	4 meses en botella sobre sus lías	Alcohol: 12 %, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2020		28525	75 CL	13,15 €

Cueva Xarel.lo & Macabeo Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (60%) y Xarel·lo (40%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	4 meses en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	28532	75 CL	13,15 €

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR

España, Varias zonas,
Varias zonas

NATURAL



Alfredo Maestro Viña Almate

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de Peñafiel (Valladolid)	franco arenoso, arcilloso y calizo	vendimia manual, despalillado total, maceración de 12-15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34205	75 CL	7,40 €
2023	34205	MAGNUM	17,90 €

Alfredo Maestro A Dos Tiempos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (50%) y Garnacha (50%)	arenoso de granito descompuesto	vendimia manual, despalillado, maceración de 25 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	6 meses en barrica de roble francés de segundo año	Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34207	75 CL	10,55 €

Alfredo Maestro 46 Cepas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Merlot de Corcos del Valle (Valladolid)	arcillo-aluvional, altitud de 862 metros	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin corrección ni aportación ninguna, el mosto remontado diariamente, maceración de 12-15 días, desfangado e inicio de la fermentación maloláctica también en depósito de acero inoxidable durante 20-30 días aproximadamente, varios trasiegos	sin crianza	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34206	75 CL	10,55 €
2021	34206	75 CL	10,55 €

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR

España, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL

Alfredo Maestro Amanda

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha Tintorera del viñedo "El Cuchillejo" en Olmos de Peñafiel, plantado en 1953, más uva de otras viejas parcelas de las provincias de Burgos, Valladolid y Segovia	calizo-arcilloso, orientación norte, altidud de 850 m (El Cuchillejo)	vendimia manual, despalillado, prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y barricas francesas con levaduras autóctonas	sin crianza	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34201	75 CL	10,55 €

Alfredo Maestro El Marciano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de viñas con una edad media de 70 años	arenas de granito y roca madre granítica a escasos centímetros de la superficie, altura media de 1.100 m, en ladera, orientación sur	vendimia manual, despalillado total, maceración de 23 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	sin crianza	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34203	75 CL	10,55 €

Alfredo Maestro El Rey del Glam

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de Peñafiel (50%) y Sierra de Gredos (50%)	franco arenoso, arcilloso y calizo, entre 700-920 m en Peñafiel y granítico a 1.100 m en Sierra de Gredos	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	4 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 15 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34204	75 CL	10,55 €

Alfredo Maestro Lovamor

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albillo de viñedos plantados desde 1891 a 1910	calizos, arcillosos, etc... varios viñedos a diferentes altitudes (770-1000 m), orientaciones y tipos de suelos	vendimia manual, despalillado, estrujado, 7 días de maceración, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	sin crianza	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34202	75 CL	10,55 €

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR

España, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL

Alfredo Maestro Sobrecasa Rosado Clasico

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tempranillo (80%) y otras (Garnacha, Moscatel, Verdejo, Palomino) del viñedo "Sobrecasa" plantado en 1936	cascajo aluvional, 745 m de altitud	vendimia manual, despalillado total, prensado directo, fermentación alcohólica en barricas francesas con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	34214	75 CL	10,65 €

Alfredo Maestro Tinto Valdecastrillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo de viñedos a lo largo de la Ribera del Duero	arcillas rojas, aluvión y roca caliza, 750-1.000 m de altitud	vendimia manual, despalillado al 20%, maceración de 12-15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de roble francés	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	34208	75 CL	10,90 €

Alfredo Maestro La Cosa / The Thing

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría de grano menudo	canto rodado y arcilla, 1.000 m de altitud	vendimia manual, 15 días colgado en aireación y deshidratación, originándose Botrytis en el 90% de la uva, prensado, fermentación alcohólica lenta, a temperatura baja, en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	decantación en depósito de acero inoxidable durante los meses de invierno	Alcohol: 11 %, Ph: 1,5, SO2: <10, Azúcar residual: 132 g/l



2025	34215	37,5 CL	10,90 €

Alfredo Maestro Cañonazo Pet' Nat' rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (95%), Garnacha tintorera (5%)	piedra caliza a 350 m de altitud (Pinot noir), aluvial a 750 m (Garnacha tintorera)	vendimia manual, prensa directa, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en botella	12 meses en rima (con sus lías) en botella	Alcohol: 12 %, Ph: 3,13, SO2: <10, Azúcar residual: 2 g/l



2022	34216	75 CL	12,30 €

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR

España, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL

Alfredo Maestro Consuelo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albillo Mayor de viñedos centenarios	varios tipos (calizo, arcilloso...) en distintos pueblos	vendimia manual, maceración de 7 días, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de roble francés de 500 l	Azúcar residual: <2 g/l



2022	34218	75 CL	15,00 €
2021	34218	75 CL	14,55 €

Alfredo Maestro Cuevas de Provanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinto fino y Garnacha tinta más una multitud de otras variedades tintas, viñas plantadas en vaso entre los años 1894 y 1910	roca caliza, altitud de 900 metros, plantas sin herbicidas, pesticidas y sistémicos, cepas sin regar	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y maceración de 25 días en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica	12 meses en barrica de 500 l de roble francés	Alcohol: 14 %, Ph: 3,61, SO2: <6, Azúcar residual: 0,16 g/l



2020	34219	75 CL	14,55 €
2019	34219	75 CL	14,55 €

Alfredo Maestro Torrecilla del Pinar

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Albillo, Verdejo y Tinto fino, más una multitud de otras variedades tintas de viñas de más de 70 años que se encuentran entre pinares	arenas silíceas en la superficie y margas en el subsuelo, altitud de 875 metros, cultiva de una forma natural y lógica sin productos químicos como herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc., cepas sin regar	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, maceración de 25 días	12 meses en barricas de 225 litros de roble francés	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34220	75 CL	15,00 €
2020	34220	75 CL	14,55 €

Alfredo Maestro La Cosa ÚNICO / The Thing ÚNICO

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría de grano menudo	canto rodado y arcilla, 1.000 m de altitud			Alcohol: 9 %, Ph: 1,5, SO2: <10, Azúcar residual: 132 g/l



2024	34222	37,5 CL	15,00 €

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR

España, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL

Alfredo Maestro La Badi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha Gris	aluvional	vendimia manual, despalillado, 3 días de maceración con pieles, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	sin crianza, embotellado sin clarificar ni filtrar	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	34217	75 CL	17,45 €

Alfredo Maestro Viña Almate La Asperilla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinto fino (80%) más Albillo, Moscatel, Palomino y otras (20%) del viñedo "La Asperilla" plantado en 1936	calizo-arcilloso, 750 m de altitud, orientación este, viticultura natural y lógica sin productos químicos como herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc., sin regar	vendimia manual, despalillado total, maceración de 15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en barricas	12 meses en tonel de 2.000 litros de castaño	Alcohol: 14.5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	34211	75 CL	21,70 €

Alfredo Maestro Viña Almate La Guindalera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinto fino de viñas de más de 25 años	franco arenoso con cantos rodados, 756 m de altitud, viticultura natural y lógica sin productos químicos como herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc., sin regar, formación doble "cordón royat"	vendimia manual, despalillado total, maceración de 20-30 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de 500 l de roble francés	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	34210	75 CL	21,70 €

Alfredo Maestro Viña Almate La Olmera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tinto fino del viñedo "La Olmera" plantado en 1986	franco arenoso con cantos rodados, 756 m de altitud, viticultura natural y lógica sin productos químicos como herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc., sin regar	vendimia manual, despalillado total, maceración de 15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en barricas	12 meses en barricas de 500 litros de roble francés	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	34209	75 CL	21,70 €

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR

España, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL

Alfredo Maestro Verdejo Kvevri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo en pie franco, viñas de más de 100 años	aluvión (arenas y cantos rodados), 786 m de altitud, cultiva de forma natural y lógica sin productos químicos como herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc, cepas sin regar	vendimia manual, despalillado, pisado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y 9 meses de maceración bajo velo de flor en tinaja de barro bajo tierra en la ribera del río Duratón en su paso por Peñafiel	6 meses en botas de oloroso	Alcohol: 13.5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	34221	75 CL	28,85 €

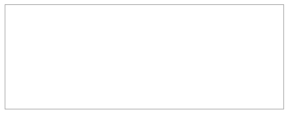
CUVÉE 3000

España, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL

Cuvée 3000 Gorra Drink Different

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	AHORA NO DISPONIBLE	55501	-	15,80 €

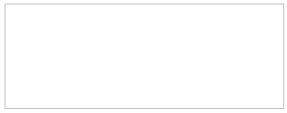


Cuvée 3000 Camiseta Drink Different

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	AHORA NO DISPONIBLE	55502	-	27,65 €

Cuvée 3000 Pantalón Drink Different

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	AHORA NO DISPONIBLE	55504	-	35,55 €



Cuvée 3000 Sudadera Drink Different

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	AHORA NO DISPONIBLE	55503	-	47,40 €



ENVÍNATE

España, Varias zonas, Varias zonas



Envínate Albahra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha Tintorera de 25 años	calcáreo y arcilloso	vendimia manual, despalillado al 60%, maceración de 14 adías, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, fermentación maloláctica	7 meses sobre sus lías finas en depósitos de hormigón	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,5, SO2: 38, Azúcar residual: <1 g/l



2025	27409	75 CL	9,70 €
2024	27409	MAGNUM	22,70 €

Envínate Benje blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán blanco	volcánico (tosca roja, basálticos) en Santiago del Teide, a 1.000 m de altura	prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de hormigón y pequeños cubos abiertos con levaduras autóctonas	8 meses sobre sus lías finas en depósitos de hormigón y barricas neutras de roble francés	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27411	75 CL	13,40 €
2025	27411	MAGNUM	30,25 €

Envínate Benje tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Negramol, Listan Negro, Moscatel Negra, Listan Gacho, Vijariego Negro entre otras	volcánico (tosca roja, basálticos) en Santiago del Teide, a 1.000 m de altura	maceración de 20 días en hormigón y pequeños cubos abiertos con 30% de raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en barricas de 228 l, sin sulfitos añadidos	8 meses en barricas neutras de roble francés	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,25, SO2: 28, Azúcar residual: 1,6 g/l



2025	27410	75 CL	13,35 €
2024	27410	MAGNUM	30,25 €

ENVÍNATE — España, Varias zonas, Varias zonas

Envínate Lousas Viñas de Aldea

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía, entre otras	pizarra	en pequeños cubos abiertos, con el 40% del raspón en algunas parcelas y otras despalilladas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maceración de 18 días con suaves bazuqueos con las manos, fermentación maloláctica espontánea en barricas neutras de roble francés	11 meses en barrica con sus propias lías sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuros	Alcohol: 13 %, Ph: 3,5, SO2: 30, Azúcar residual: 1,6 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	27406	MAGNUM	32,80 €

Envínate Linit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pardillo de un viñedo centenario cultivado en vaso	en superficie de cantos rodados, base calcárea con arcilla, parcela de 1,7 ha a 700 m de altura	prensado directo y desfangado estático 24 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón durante un periodo entre 10 y 15 días sin control de temperatura, maloláctica en depósitos de hormigón y barrica parcialmente	8 meses en depósitos de hormigón y barricas neutras de 350 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27420	75 CL	14,70 €

Envínate Táganan blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listan Blanco, Malvasia, Marmajuelo, Albillo, Gual y Forastera	volcánico (Tosca roja, basalticos)	cada parcela por separado, alguna de ellas con maceración, fermentación alcohólica con laveduras autóctonas en barricas de roble de 500 l	8 meses en barricas de roble (60%) y depósitos de acero inoxidable (40%) con sus lías finas	Alcohol: 13,4 %, SO2: 35, Azúcar residual: 2,2 g/l



2025	27407	MAGNUM	44,55 €
2025	27407	75 CL	20,10 €

Envínate Táganan tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Negramol, Listan Negro, Moscatel Negra, Listan Gacho, Vijariego Negro entre otras	volcánico (tosca roja, basalticos)	cada parcela por separado, maceración de 10 a 18 días en hormigón y pequeños cubos abiertos con 30% de raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	8 meses en barricas neutras de roble francés	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,25, SO2: 28, Azúcar residual: 1,6 g/l



2025	27408	75 CL	20,10 €

ENVÍNATE

España, Varias zonas, Varias zonas

Envínate Lousas Parcela Camiño Novo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (90%) y Alicante Bouschet (10%) de viñedos de 70 años	pizarra, a 430 metros de altura con exposición sudeste	en pequeños cubos abiertos, maceración de las uvas enteras durante 18 días con suaves bazuqueos con las manos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea en barricas neutras de roble francés de 500 l	11 meses en barrica con sus propias lías sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuros	Alcohol: 13 %, Ph: 3,6, SO2: 32, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	27405	75 CL	49,60 €

Envínate La Santa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Listan Negro (50%), Negramoll (48%) y Listan blanco (2%)	volcánico, 3 parcelas en el pueblo de La Corujera, a 350 m - 600 m de altura	cada parcela por separado, mayoría de uva entera (50-75%), parte de maceración carbónica (20%), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos	8 meses en barricas de roble de 228 l	Alcohol: 12 %, SO2: 28, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27416	75 CL	20,10 €

Envínate Lousas Doad

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (95%) y otras (Merenzao, Alicante Bouschet...)	pizarra, con buena exposición al sol	en pequeños cubos abiertos, maceración de las uvas enteras durante 21 días con suaves bazuqueos con las manos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea en barricas neutras de roble francés de 225-500 l	11 meses en barrica con sus propias lías sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuros	



2025	AHORA NO DISPONIBLE	27417	75 CL	20,10 €

Envínate Lousas Rosende

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (95%) y otras (Merenzao, Alicante Bouschet...)	granítico, en el valle de Rosende	en pequeños cubos abiertos, maceración de las uvas enteras durante 21 días con suaves bazuqueos con las manos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea en barricas neutras de roble francés de 225-500 l	11 meses en barrica con sus propias lías sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuros	



2025	AHORA NO DISPONIBLE	27418	75 CL	20,10 €

ENVÍNATE

España, Varias zonas, Varias zonas

Envínate Migan

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán negro de viñedos de 120 años	volcánico, 2 parcelas a 350 y 500 m de altitud	despalillado parcial (50% aprox.), maceración de 20-30 días en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de roble	Alcohol: 12,5 %, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	27414	75 CL	20,10 €

Envínate Palo Blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán Blanco de viñedos de 100 años	volcánico, parcela única a 550 m de altitud	1-2 días de maceración, prensado de la uva entera (sin despalillar), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	12 meses en fudres de roble de 2.500 l	Alcohol: 11,5 %, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27413	75 CL	20,10 €
2025	27413	MAGNUM	44,55 €

Envínate Lousas Parcela Seoane

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mencía (95%) y otras (Merenzao, Alicante Bouschet...)	pizarra, a 400 metros de altura, con exposición sudoeste	en pequeños cubos abiertos, maceración de las uvas enteras durante 21 días con suaves bazuqueos con las manos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea en barricas neutras de roble francés de 500 l	11 meses en barrica con sus propias lías sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuros	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,8, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	27404	75 CL	49,60 €

Envínate Táganan Margalagua

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Vidueño (mezclas de distintas variedades) de cepas a pie franco de variedades autóctonas	volcánico	en pequeños cubos abiertos, con el 100% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maceración de 18 días, con bazuqueos manuales diarios, fermentación maloláctica espontánea en una barrica neutra de roble francés de 500 litros	11 meses en barrica con sus propias lías sin realizar ningún trasiego ni adición de sulfuroso	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27402	75 CL	49,60 €

ENVÍNATE

España, Varias zonas, Varias zonas

Envínate Palo Blanco Las Molinas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Listán Blanco de viñedos de 100 años	volcánico, parcela única "Las Molinas" en la zona de Los Realejos	1-2 días de maceración, prensado de la uva entera (sin despalillar), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	12 meses en fudres de roble de 2.500 l	Alcohol: 12 %, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27419	75 CL	49,60 €

GARCÍA & VALENCIA YLOT

España, Varias zonas,
Varias zonas

NATURAL



G&V Y lo otro también Garnacha

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	laderas con suelo limoso, calcáreo y arenoso	vendimia manual, maceración de las uvas enteras y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en botas de roble usadas	7 meses en botas de roble usadas	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	80702	75 CL	10,75 €

PANDURO VINOS

España, Varias zonas,
Varias zonas

NATURAL



Panduro Vinos Panduro

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (95%) y variedades locales (5%) de un viñedo de más de 40 años	franco-arenoso, valle Hoya de Torres a 800 m de altura	despalillado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable durante 16 días	9 meses en barricas usadas de roble francés de 500 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	47004	75 CL	13,85 €

Panduro Vinos Quartó

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Callet	arcillo-calcáreo en Petra	despalillado parcial, maceración de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en barricas de roble francés de 500 l	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	47002	75 CL	13,85 €

Panduro En Medio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (95%) y otras variedades autóctonas (5%) de viñas viejas	franco-arenoso, 800 m de altitud, 10 ha	vendimia manual, 30% despalillado, 70% prensado directo, maceración conjunta de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en barricas usadas de roble francés de 500 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <1,5 g/l



2023	47005	75 CL	14,25 €

PANDURO VINOS

España, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL

Panduro Vinos Quarterada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Callet y Mantonegro de viñas viejas	arcillo-calcáreo en Felatnix y Porreras	despalillado parcial, maceración de 16 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en barricas de roble francés de 500 l	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	47003	75 CL	16,00 €

WINE SIDE STORY

España, Varias zonas,
Varias zonas

Cap de Turc - D.O. Penedés

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ull de Llebre (50%) y Cariñena (50%)	arcillo-calcáreo con gravas	despalillado total, maceración de 5 días a 12°C, prensado reductivo en prensa neumática, fermentación alcohólica a temperatura controlada, fermentación maloláctica	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: 70, Azúcar residual: <1 g/l



2024	21815	75 CL	5,65 €

Babau Xarel·lo - D.O. Penedés

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Xarel·lo	arcillo-calcáreo con gravas	despalillado, maceración en frío de 6 horas a 8-10°C, prensado suave, desfangado estático	3 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,10, SO2: 70, Azúcar residual: <1 g/l



2024	21811	75 CL	5,50 €
2023	21811	75 CL	5,50 €

Cau de Papallones - D.O. Penedés

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (60%) y Cariñena (40%)	arcillo-calcáreo con gravas	despalillado total, maceración durante 3 horas a 12°C, prensado en prensa	7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 70, Azúcar residual: <1 g/l



2024	21816	75 CL	5,50 €
2023	21816	75 CL	5,50 €

WINE SIDE STORY

España, Varias zonas, Varias zonas

Menganito - D.O. Rueda

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Verdejo de viñas viejas en vaso (20%) y viñas en espaldera de más de 15 años (80%)	3 tipos: cantos rodados, franco arenosos, cascajo y arcilla	maceración en frío del 30% de la uva, fermentación a 15º en depósitos de acero inoxidable durante 23 días	45 días sobre lías en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,57, SO2: 83, Azúcar residual: 0,23 g/l



2025	14505	75 CL	5,20 €

Bebito - D.O. Cava

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Xarel·lo, Macabeu, Parellada	arcillo-calcáreo	primera fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a tempertura controlada, método tradicional	18 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,38, SO2: 65, Azúcar residual: <4 g/l



21824	75 CL	6,40 €

Vinilo - D.O.Ca Rioja

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tempranillo	arcillo-calcáreo	maceración carbónica	6 meses de barrica	Alcohol: 14 %, Ph: 3,7, SO2: 75, Azúcar residual: <1 g/l



2025	00410	75 CL	6,85 €
2023	00410	75 CL	6,85 €

Fulanito - D.O. Ribera del Duero

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Tinto Fino (95%), Cabernet-Sauvignon (3%), Merlot (2%)	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas a temperatura controlada,maceración de 18 días	6 meses en barrica de roble americano y francés, más 5 meses enbotella	Alcohol: 14 %, Ph: 3,75, SO2: 79, Azúcar residual: <2 g/l



2025	14801	75 CL	5,85 €

WINE SIDE STORY

España, Varias zonas, Varias zonas

Zutanita - Côtes de Provence

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cinsault (60%) y Garnacha (40%)	arenoso	descenso de la temperatura de la vendimia a 8°C, 4 horas demaceración en medio reductor en la prensa, prensado suave de1h30, estabilización en frio (4°C) del mosto, fermentación alcohólica de 1 mes al 50%con levaduras autóctonas	6 meses en DAI	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,39, SO2: 106, Azúcar residual: 1,35 g/l



2025	16801	75 CL	8,10 €
2024	16801	75 CL	8,10 €

Ocho Patas - D.O. Rias Baixas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Albariño	granito descompuesto	prensado suave, decantación de 24 h., fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduraautóctona y control de temperaturas de 1-2 semanas	6 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %



2024	14102	75 CL	8,40 €
2016	14102	MAGNUM	16,80 €

Mosca TO - Moscato d'Asti

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscato Bianco	arcillo-calcáreo	vendimia manual, enfriamiento del mosto, fermentación alcohólica a 19° C con levaduras autóctonas, interrupción con frío, ligera filtración	10-15 días en depósitos de acero inoxidable, 2 meses en botella	Alcohol: 5,5 %, Ph: 3,4, Azúcar residual: 130 g/l



2022	25803	75 CL	11,95 €
2012	25803	75 CL	11,95 €

VINOS INTERNACIONALES

CATÁLOGO
2026

DOMAINE RIETSCH

Francia, Alsacia,
Alsacia Central,
Mittelbergheim

NATURAL



Rietsch Tout Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Auxerrois (60%) y Riesling (40%)	arcillo-calcáreo con arenisca	fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: 17, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025		14910	1 L	13,95 €
2024		14910	1 L	13,95 €

Rietsch Tout Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot Noir (70%) y Pinot gris (30%) de viñedos jovenes	arcillo-calcáreo	vendimia entera, maceración de 15 días y fermentación alcohólica espontánea en fudres con levaduras autóctonas	8 meses en fudres de 1500 l	Alcohol: 12 %, SO2: 16, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025		14903	1 L	14,45 €

Rietsch Entre Chien et Loup

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Auxerrois	arcillo-calcáreo	prensado directo de las uvas enteras, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos	7 meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: 13, Azúcar residual: 1,5 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	14902	75 CL	16,50 €

DOMAINE RIETSCH

Francia, Alsacia, Alsacia Central, Mittelbergheim

NATURAL

Rietsch Murmure Muscat

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Muscat Ottonel	piedra caliza margosa (una parte en el Grand Cru Zotzenberg)	maceración semi-carbónica de 12 días (racimos enteros sobre 1/3 de uvas despalilladas), fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	8 meses sobre lías en cuve	Alcohol: 11 %, SO2: 13, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025	14917	75 CL	16,50 €

Rietsch Sylvaner Vieille Vigne

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sylvaner de viñedos de 40 años	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	21 meses en DAI sobre sus lías	Alcohol: 12 %, Ph: 2,8, SO2: 13, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	14909	75 CL	16,50 €
2023	14909	75 CL	16,50 €

Rietsch Crémant d'Alsace Extra Brut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Auxerrois, Chardonnay y Pinot gris	arcillo-calcáreo	vino base del 2023, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con mosto fresco del 2024	17 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	14921	75 CL	17,65 €

Rietsch Coquette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot gris (40%), Sylvaner (30%), Gewürtztraminer (16%) y Pinot noir (14%)	arcillo-calcáreo	maceración semi-carbónica de 14 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	8 meses en fudre y en cuve, ensamblaje	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,6, SO2: 13, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025	14922	75 CL	17,65 €
2023	14922	75 CL	17,65 €

DOMAINE RIETSCH

Francia, Alsacia, Alsacia Central, Mittelbergheim

NATURAL

Rietsch Demoiselle

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gewürztraminer	arcillo-calcáreo (una parte en el Grand Cru Zotzenberg)	maceración de la uva entera de 3 semanas, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas, FML	6 meses en fudres con sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: 15, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 14918 75 CL 17,65 €

Rietsch Les Mains Libres

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Klevener de Heiligenstein (Savagnin rosa)	arcillo-calcáreo	maceración de 10 días, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 7, Azúcar residual: <2 g/l



2022 14923 75 CL 17,65 €

Rietsch Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	sin despalillar, maceración semi-carbónica de 10 días (racimos enteros sobre 1/3 de uvas despalilladas), fermentación alcohólica espontánea en fudres con levaduras autóctonas	8 meses sobre lías en cuve	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,6, SO2: 15, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025 14904 75 CL 17,65 €

Rietsch Quand le chat n'est pas là...

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot gris	arcillo-calcáreo (una parte en el Grand Cru Zotzenberg)	maceración de la uva entera de 3 semanas, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	6 meses en fudres con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 6, Azúcar residual: 0,3 g/l



2023 14915 75 CL 17,65 €

DOMAINE RIETSCH

Francia, Alsacia, Alsacia Central, Mittelbergheim

NATURAL

Rietsch Pinot noir Stierkopf

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir viñas del viñedo Stierkopf de 35 años, selección massal (en vez de clones) de viñas viejas de Borgoña	arenisca-calcárea en Mutzig, orientación Sur	maceración semi-carbónica de 15 días (racimos enteros sobre 1/3 de uvas despalilladas), fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	8 meses sobre lías en cuve	Alcohol: 12,5 %, SO2: 15, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025	14920	75 CL	20,70 €

Rietsch Pinot noir Vieilles Vignes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir del viñedo Stein de 50 años	arcillo-calcáreo, parcela Stein en Mittelbergheim	maceración semi-carbónica de 7 días (racimos enteros sobre 1/3 de uvas despalilladas), fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	8 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Ph: 3,7, SO2: 14, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025	14924	75 CL	20,70 €

Rietsch La Nef Des Fous assemblage 21/22/23/24

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Riesling	arcilloso con grés ferruginoso, Grand Cru Zotzenberg	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y fudre de roble	varias añadas en solera	Alcohol: 12,5 %, SO2: 9, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	14925	75 CL	21,50 €

Rietsch Riesling Grand Cru Zotzenberg

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Riesling	arcillo-calcáreo con arenisca y hierro, orientación Sur	prensado suave de las uvas sin despalillar, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea	22 meses en fudres de roble sobre sus lías totales	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3, SO2: 8, Azúcar residual: 0,2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE	14911	75 CL	21,50 €

DOMAINE RIETSCH

Francia, Alsacia, Alsacia Central, Mittelbergheim

NATURAL

Rietsch Riesling Stein

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Riesling	arcillo-calcáreo, orientación Sur	prensado directo de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos	29 meses en fudres con sus lías	Alcohol: 12,5 %, Ph: 2,9, SO2: 8, Azúcar residual: 1,1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	14908	75 CL	20,70 €

Rietsch Pas à Pas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin rose	arcillo-calcáreo			Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



		14919	75 CL	30,75 €

PHILIPPE BRAND

Francia, Alsacia, Ergersheim

NATURAL



Philippe Brand La Mandoline

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Riesling (20%), Pinot blanc (20%), Sylvaner (20%), Pinot gris (20%), Muscat (10%), Gewürztraminer (10%)	arcillo-calcáreo	maceración pelicular de la Pinot gris, prensado directo de las otras variedades, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	36 meses en fudres de roble	Alcohol: 13,5 %, SO2: <15, Azúcar residual: <0,3 g/l



47802 | 75 CL | 15,80 €

Philippe Brand Apollinaire

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot blanc (60%) y Chardonnay (40%) de viñas con una edad media de 35 años	arcillo-calcáreo, rendimiento de 40 ha/ha, conducción de viñedo en guyot doble y poda Poussard, cultivo biodinámico	vendimia manual, prensado directo lento con racimo entero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje del vino de 2022 y el mosto de 2023	24 meses en foudre, embotellado sin ningún añadido de productos enológicos en ningún momento	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,3, SO2: 9, Azúcar residual: 0,3 g/l



47811 | 75 CL | 16,30 €

Philippe Brand L'Oeillet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot Blanc de un viñedo de 55 anos	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado suave de la uva entera, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje de 2022 con 2023 para acabar la fermantación	18 meses en depositó de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: <13, Azúcar residual: 0,5 g/l



47810 | 75 CL | 17,00 €

PHILIPPE BRAND

Francia, Alsacia, Ergersheim

NATURAL

Philippe Brand Fleurs Macération

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot gris	arcillo-calcáreo, paraje "Côteaux du Kefferberg"	maceración de las uvas enteras sin despalillar de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas (1/3) y fudres (2/3) usados de roble	Alcohol: 13,5 %, SO2: <13, Azúcar residual: <2 g/l



2022	47809	75 CL	21,35 €

Philippe Brand L'Oiseau et Le Bouquet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de un viñedo de 50 años	arcilo-calcáreo	fermentación alcohólica on levaduras autóctonas	7 meses en fudres de roble	Alcohol: 11,5 %, SO2: <13, Azúcar residual: <3 g/l



2023	47801	75 CL	21,35 €

Philippe Brand La Table Des Rois

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de un viñedo de 35 años	arcillo-calcáreo, paraje "Côteaux du Kefferberg"	maceración de las uvas enteras sin despalillar de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de roble de 3 y 4 vinos	Alcohol: 13,5 %, SO2: <13, Azúcar residual: <2 g/l



2024	47807	75 CL	22,00 €
2022	47807	75 CL	22,00 €

Philippe Brand Tout Terriblement Macération

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gewurztraminer de un viñedo de 45 años	arcillo-calcáreo, paraje "Côteaux du Kefferberg"	maceración de las uvas enteras sin despalillar de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 14 %, SO2: <13, Azúcar residual: 0,5 g/l



2023	47808	75 CL	23,70 €

Philippe Brand La Fleur Au Fusil Macération

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Riesling (80%) y Moscatel (20%)	arcillo-calcáreo, en el paraje de Westdorf	maceración conjunta de 18 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <13, Azúcar residual: <2 g/l



2021	47804	75 CL	24,55 €

PHILIPPE BRAND

Francia, Alsacia, Ergersheim

NATURAL

Philippe Brand Fleurs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Gris vendimiado en sobremadurez con parte de Botrytis	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	30 mesesen fudres de roble	Alcohol: 15,5 %, SO2: <13, Azúcar residual: <18 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	47806	75 CL	25,40 €

Philippe Brand Kvevri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Auxerrois (40%), Chardonnay (30%) y Riesling (30%)	arcillo-calcáreao	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en Qvevri georgiano	2 meses en Qvevri georgiano	Alcohol: 13 %, SO2: <13, Azúcar residual: <2 g/l



2021	47805	75 CL	26,20 €

Philippe Brand Retenez Son Nom Sous Voile

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sylvaner de un viñedo de 55 años	arcillo-calcáreo	prensado suave, fermentación alcohólica de 30 meses con levaduras autóctonas, aparición de velo flor	30 meses en fudres de roble	Alcohol: 14 %, SO2: <15, Azúcar residual: <4 g/l



2015	47803	75 CL	29,60 €

SCHOFFIT

Francia, Alsacia, Haut-Rhin



Schoffit Gewurztraminer Harth Caroline

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gewürztraminer	grava, compuesto por guijarros compactados y arena, rendimientos muy bajos	vendimia manual, uva entera (sin despalillar), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	10-11 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,9, SO2: 100, Azúcar residual: 12 g/l



2022	02414	75 CL	12,95 €

Schoffit Riesling Harth Tradition

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Riesling de más de 40 años	arenoso con gravas	selección de viñedos viejos, fermentación alcohólica lenta (entre 3 y 12 meses) conlevaduras propias	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,26, Azúcar residual: 4,5 g/l



2025	02412	75 CL	13,60 €

Schoffit Pinot Gris - GC Rangen de Thann - Clos Saint Théobald

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot gris de viñas de más de 35 años	volcánico, entre 350 y 465 m de altitud, orientación sur, costeros muy inclinados (hasta 80°), rendimientos de 25 hl/ha	deburbado en frío, fermentación alcohólica lenta (entre 3 y 12 meses) con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en barrica	Alcohol: 14 %, Ph: 3,7, SO2: 96, Azúcar residual: 32 g/l



2022	02411	75 CL	30,40 €
2018	02411	75 CL	30,40 €

SCHOFFIT | Francia, Alsacia, Haut-Rhin

Schoffit Riesling - GC Rangen de Thann - Clos Saint Théobald

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Riesling	volcánico, costeros muy inclinados (hasta 80°)	deburbado en frío, fermentación alcohólica lenta con levaduras propías	en depósitos de acero inoxidable	



2024	02404	75 CL	34,60 €

SAINT-GÉRON

Francia, Auvergne, Haute-Loire, Saint-Géron

NATURAL



Agua Saint Géron - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	Saint-Géron es un agua naturalmente carbónica que proviene directamente de un manantial milenario citado por Julio César en " la guerra de las Galias". Las transformaciones geológicas en el suelo volcánico del Auvergne han forjado a lo largo del tiempo su carácter. Con una pureza excepcional y gasificación natural, cero nitratos (sin sabor metálico) y cero pesticidas, tiene una alta estabilidad y menor acidez que las carbonatadas artificialmente. Gracias a sus burbujas naturales muy finas, Saint-Géron combina una presencia muy elegante en la boca con un sabor delicado permitiendo que los platos y vinos se expresen plenamente, por eso está presente desde el XIX en las mesas más exigentes.			



49602	37,5 CL	1,75 €	

SAINT-GÉRON

Francia, Auvergne, Haute-Loire, Saint-Géron

NATURAL

Agua Saint Géron - 75 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	Saint-Géron es un agua naturalmente carbónica que proviene directamente de un manantial milenario citado por Julio César en " la guerra de las Galias". Las transformaciones geológicas en el suelo volcánico del Auvergne han forjado a lo largo del tiempo su carácter. Con una pureza excepcional y gasificación natural, cero nitratos (sin sabor metálico) y cero pesticidas, tiene una alta estabilidad y menor acidez que las carbonatadas artificialmente. Gracias a sus burbujas naturales muy finas, Saint-Géron combina una presencia muy elegante en la boca con un sabor delicado permitiendo que los platos y vinos se expresen plenamente, por eso está presente desde el XIX en las mesas más exigentes.			



49601	75 CL	2,65 €	

DOMAINE LA BOHÈME

Francia, Auvernia, Clermont-Ferrand, Chauriat

NATURAL



Patrick Bouju Môl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
ensamblaje de Gamay de Auvernia, Sauvignon del Loira, Cinsault, Carignan, Garnacha de Pézenas y Moscatel de Alejandría de Perpiñán	arcillo-calcáreo y volcánico (Sauvignon)	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas por separado	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54901	75 CL	14,45 €

Patrick Bouju G & M

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gewürztraminer de Alsacia, Moscatel de Alejandría de Canet-en-Roussillon, Chardonnay de Auvernia, Ugni blanc y Garnacha gris de Pinet	gran diversidad, destaque en caliza/marga (Gewürztraminer), arenas y aluviales mediterráneos (Moscatel de Alejandría), volcánico dominante (Chardonnay), arcillo-calcáreo con variantes arenosas (Ugni blanc y Garnacha gris)	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas y ánforas	en depósitos de acero inoxidable y ánforas de gres	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54905	75 CL	16,15 €

Patrick Bouju M

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Melon de Bourgogne de Damien Rineau (Loira)	gabbro	prensa directa, se remueve regularmente (removiendo las lías), fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas	crianza tradicional de 24 meses en depósitos subterráneos revestidos de vidrio (típicos de la región Muscadet)	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	54906	75 CL	16,15 €

DOMAINE LA BOHÈME

Francia, Auvernia, Clermont-Ferrand, Chauriat

NATURAL

Patrick Bouju P & G

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
mayoritariamente Gamay de viñas centenarias y Pinot noir de las laderas de Gergovie	volcánico (basáltico), viñedo en ladera	vendimia manual, maceración durante dos semanas con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	en depósito de acero inoxidable y ánforas	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	54904	75 CL	16,15 €

Patrick Bouju PA

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pineau d'Aunis	arcillo-silíceos y arenosos, con abundante presencia de sílex	vendimia manual, maceración corta de 6 días con los pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en depósitos de acero inoxidable	SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	54913	75 CL	16,15 €

Patrick Bouju Super B

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay del viñedo Pisse Vieille en la región vitícola de Brouilly, Beaujolais	granito rosa	vendimia manual, maceración de racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en ánforas de arenisca durante 12 meses y en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54903	75 CL	16,15 €

Patrick Bouju ¡Festejar! rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay y Pinot noir de Auvernia	volcánico (basaltico)	vendimia manual, método ancestral	6-8 meses sobre lías	SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	54914	75 CL	17,80 €

Patrick Bouju CH

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay del Jura	calcáreo y de marga blanca	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas de arenisca	2 años en ánforas de arenisca	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	54907	75 CL	22,85 €

DOMAINE LA BOHÈME

Francia, Auvernia, Clermont-Ferrand, Chauriat

NATURAL

Patrick Bouju La Commune

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay de Auvernia, Merlot y Cabernet Sauvignon de Côte de Blaye (Bordeaux)	volcánico (basáltico) para el Gamay y arcillo-calcáreo para el Merlot y Cabernet Sauvignon	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, método ancestral	sobre lías durante 3 años antes del degüelle	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	54909	75 CL	22,85 €

Patrick Bouju ¡Festejar! blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay de Auvernia y Pinot blanc de Alsacia, del mismo viñedo que el Gewürztraminer	volcánico (basáltico)	vendimia manual, método ancestral	2 años de crianza sobre lías	SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54908	75 CL	22,85 €

Patrick Bouju Cailloux

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 40 años	margo-calcáreo	vendimia manual, maceración de uva entera, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	2 años en ánforas de gres y barricas de roble	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



	54912	75 CL	26,20 €

Patrick Bouju Lulu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de viñas entre 80 y 100 años	volcánico (basáltico), 490 m de altitud, orientación norte, agricultura biodinámica	vendimia manual, maceración de racimos enteros (semi-carbónica), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en ánforas de arenisca	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	54911	75 CL	26,20 €

Patrick Bouju The Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de la finca	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas y ánforas de gres	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



	54910	75 CL	26,20 €

DOMAINE LA BOHÈME

Francia, Auvernia, Clermont-Ferrand, Chauriat

NATURAL

Patrick Bouju P

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (80%) y Gamay (20%)	volcánico (basáltico), viñedo en la ladera volcánica de Gergovie	vendimia manual, maceración de racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en depósitos de acero inoxidable y ánforas de gres	Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	54902	MAGNUM	36,30 €

SCHOTT ZWIESEL

Alemania, Baviera, Zwiesel

Copa Favorit	VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
			47101	-	3,15 €

THILLARDON

Francia, Beaujolais, Chénas

NATURAL



Domaine Thillardon Beaujolais Raisin Libre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arcillo-calcáreo y granito	vendimia manual, bajada de la temperatura a 10ºC, maceración carbónica de 16 días, prensado en prensa vertical, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y acero inoxidable	6 meses en depósitos de hormigón y acero inoxidable	Alcohol: 11 %, Ph: 3,45, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	47601	75 CL	18,50 €
2023	47601	MAGNUM	41,00 €

Domaine Thillardon Chénas Les Carrières

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de un viñedo de 35-65 años	silex, en una antigua cantera aluvionaria, exposición sur	vendimia manual, bajada de la temperatura a 10ºC, maceración carbónica de 16 días, prensado en prensa vertical, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y acero inoxidable	8 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 12 %, Ph: 3,37, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	47602	75 CL	24,20 €
2023	47602	75 CL	25,20 €

Domaine Thillardon Chénas Vibrations

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de un viñedo de 60-90 años	granítico con cuarzo y aluviones	vendimia manual, bajada de la temperatura a 10ºC, maceración carbónica de 20 días, prensado en prensa vertical, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y acero inoxidable	8 meses en barricas usadas de roble (50%) y depósitos de hormigón y acero inoxidable (50%)	Alcohol: 11 %, Ph: 3,3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	47603	75 CL	25,05 €
2023	47603	75 CL	26,20 €

THILLARDON

Francia, Beaujolais, Chénas

NATURAL

Domaine Thillardon Blanc Au sud du Nord

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble usadas	20 meses en 4 barricas de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	47605	75 CL	28,90 €

Domaine Thillardon Moulin-à-Vent Sous la Roche

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de viñas plantadas en 2016	granito rosa, 400 m de altitud, orientación suroeste, 0,36 ha	vendimia manual, uvas enfriadas a 5-8º, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de racimos enteros en depósito de hormigón durante 20 días	8-9 meses en depósito de hormigón y madera neutra de varios tamaños, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 11 %, Ph: 3,5, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	47606	75 CL	29,60 €

Domaine Thillardon Cuvée Georges blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 6 años	margas sobre caliza, 25 hl/ha, 8.000 cepas/ha	vendimia manual, prensado tradicional en prensa vertical de madera, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	20 meses en barricas usadas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,37, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	47607	75 CL	33,45 €

Domaine Thillardon Chénas Chassignol

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de un viñedo de 80-100 años	granítico con cuarzo, en una de las laderas más bonitas de Chénas, con mucha cercanía de la roca madre	vendimia manual, bajada de la temperatura a 6°C, maceración carbónica de 23 días, prensado en prensa vertical, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y acero inoxidable	8 meses en barricas usadas de roble (50%) y depósitos de hormigón y acero inoxidable (50%)	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	47604	75 CL	34,80 €

THILLARDON

Francia, Beaujolais, Chénas

NATURAL

Domaine Thillardon Cuvée Albert blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (70%) y Aligoté (30%) de viñas viejas en Anse, en el sur de Beaujolais	arcilla y caliza, 8000 cepas/ha	vendimia manual, prensado tradicional en prensa vertical de madera, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	92 meses en barricas usadas de roble sobre sus lías	Alcohol: 12 %, Ph: 3,18, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	47608	75 CL	56,45 €

BONNET COTTON

Francia, Beaujolais,
Côte-de-Brouilly,
Odenas

NATURAL



Bonnet Cotton Ygueule Gamay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	aluviones	vendimia manual, maceración carbónica en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en fudres usados de 14 a 42 hl	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	36508	75 CL	11,95 €

Bonnet Cotton Beaujolais Bas les Masques

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración semi-carbónica en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autoctonas	8 meses en fudres usados de 14 a 42 hl	Alcohol: 13,56 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		36503	75 CL	13,30 €
2023		36503	MAGNUM	28,90 €

Bonnet Cotton Gamay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	aluviones	vendimia manual, maceración carbónica en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en fudres usados de 14 a 42 hl	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	36512	75 CL	13,95 €

BONNET COTTON

Francia, Beaujolais, Côte-de-Brouilly, Odenas

NATURAL

Bonnet Cotton Orange Carbonique

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	granítico	vendimia entera, uva entera, maceración carbónica, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en un pequeño depósito	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	36507	75 CL	16,15 €

Bonnet Cotton Brouilly 100% Cotton

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de viñedos de 65 años	limoso con granito rosa	vendimia manual, maceración carbónica en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en fudres usados de 14 a 42 hl	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	36501	75 CL	16,65 €
2022	36501	MAGNUM	35,65 €

Bonnet Cotton Côte de Brouilly 100% Cotton

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de viñedos de 65 años	100% diorita, muy pedregoso, en la cima de la colina de Brouilly	vendimia manual, maceración carbónica en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en fudres usados de 14 a 42 hl	Alcohol: 13,35 %, Ph: 3,41, SO2: <10, Azúcar residual: 1,1 g/l



2023	36502	75 CL	18,35 €

Bonnet Cotton Régnié

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	limoso con granito amarillo	vendimia manual, maceración carbónica en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en fudres usados de 14 a 42 hl	Alcohol: 13,39 %, Ph: 3,35, SO2: <15, Azúcar residual: 1,03 g/l



2023	36505	75 CL	19,50 €

BONNET COTTON

Francia, Beaujolais, Côte-de-Brouilly, Odenas

NATURAL

Bonnet Cotton Fleurie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	granito rosa, exposición sur	vendimia manual, maceración carbónica en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en fudres usados de 14 a 42 hl	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		36509	75 CL	20,50 €

Bonnet Cotton Côte de Brouilly La Chapelle

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de viñedos de 65 años	100% diorita, muy pedregoso, en la cima de la colina de Brouilly	vendimia manual, maceración carbónica en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en fudres usados de 14 a 42 hl	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	36517	75 CL	22,35 €

Bonnet Cotton Côte de Brouilly "Les Grillés"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de viñas de 60 años	granito rosa, amarillo y rojo en ladera, exposición al sur, poda en vaso	vendimia manual, maceración carbónica con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	bajo tierra en foudres centenarios durante 8 meses, embotellado sin filtrar, sin clarificar y sin SO2 añadido	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,37, SO2: 11, Azúcar residual: 0,95 g/l



2023		36506	MAGNUM	39,65 €

DOMAINE DES MORIERS

Francia, Beaujolais, Lancié



Domaine des Moriers Beaujolais-Villages

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de un viñedo de 40 años	granito descompuesto y aluviones	maceración de las uvas enteras sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y hormigón	12 meses en depósitos (70%) y barricas usadas de roble (30%)	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	44501	75 CL	14,15 €

Domaine des Moriers Morgon Charmes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de un viñedo de 40 años	granítico	maceración de las uvas enteras sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y hormigón	12 meses en depósitos (50%) y barricas usadas de roble (50%)	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	44502	75 CL	20,35 €

Domaine des Moriers Moulin à Vent

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de un viñedo de 40 años	granítico	maceración de las uvas enteras sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y hormigón	12 meses en depósitos (50%) y barricas usadas de roble (50%)	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,43, SO2: <10, Azúcar residual: 0,65 g/l



2020	44504	75 CL	21,20 €

DOMAINE DES MORIERS

Francia, Beaujolais, Lancié

Domaine des Moriers Fleurie La Madone

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de un viñedo de 40 años	granítico, exposición Sudeste	maceración de las uvas enteras sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y hormigón	12 meses en depósitos (50%) y barricas usadas de roble (50%)	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	44503	75 CL	24,55 €

PHILIPPE JAMBON

Francia, Beaujolais, Saône-et-Loire, Chasselas

NATURAL



Jambon Une Tranche (sudiste) tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (55%), Syrah (35%) y Monastrell (10%) de viñas de 45 años	arcillo-calcáreo	maceración semi-carbónica de 15 dáis en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin sulfitos añadidos	2 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	37102	75 CL	11,95 €

Jambon La Tranche Sudiste blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2021	AHORA NO DISPONIBLE	37109	75 CL	14,45 €

Jambon La Tranche Sudiste rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena, Monastrell y un poco de Syrah	arcillo-calcáreo	maceración de pocas horas, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin sulfitos añadidos	6 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	37112	75 CL	15,30 €

PHILIPPE JAMBON

Francia, Beaujolais, Saône-et-Loire, Chasselas

NATURAL

Jambon La Tranche de Chenas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	granítico	vendimia manual, maceración carbónica de 21 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de 500 l con sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <5, Azúcar residual: <2 g/l



2018 | 37106 | 75 CL | 23,70 €

Jambon Blanc assemblage 2015/2018 - II

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	maceración de 2 años de las uvas enteras de 2015 (50%), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, añadido de mosto fresco del 2018 para acabar la fermentación (50%)	casi 4 años en barricas de roble usadas de varios tamaños	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



37113 | 75 CL | 43,00 €

Jambon Leynes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arcillo-calcáreo, parcelas Balmont - Batailles y Ganivets	vinificación tradicional en barricas de roble de varios tamaños	embotellado en abril 2022	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019 AHORA NO DISPONIBLE | 37107 | 75 CL | 46,40 €

Jambon Rouge assemblage 2002/2014

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arcillo-calcáreo	base de Roche Noire 2014 ensamblado con casi todas las añadas de la bodega, de 2002 a 2013	tipo solera, embotellado en diciembre del 2019	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



37111 | 75 CL | 46,40 €

JEAN FOILLARD

Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

NATURAL



Foillard Beaujolais Nouveau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arcillo-granítico	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío (4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	1 mes en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,74, SO2: 25, Azúcar residual: <0,2 g/l



2026	AHORA NO DISPONIBLE	26005	75 CL	14,15 €

Foillard Morgon Classique

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arcillo-granítico y pizarra	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío (4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sin sulfuroso añadido	4 a 5 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	26003	75 CL	18,65 €

Foillard Morgon Corcelette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arenas graníticas	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío (4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sin sulfuroso añadido	6 a 9 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	26006	75 CL	27,05 €
2022	26006	75 CL	27,05 €

JEAN FOILLARD

Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

NATURAL

Foillard Morgon Côte du Py

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arcillo-granítico con sílex	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío (4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sin sulfuroso añadido	6 a 9 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 12,8 %, SO2: 24, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	26001	75 CL	27,90 €
2024	26001	MAGNUM	56,45 €

Foillard Fleurie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	arena granítica	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío (4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sin sulfuroso añadido	6 a 9 meses en barricas de roble	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	26002	75 CL	30,40 €
2022	26002	75 CL	29,60 €

Foillard Morgon 3.14

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de las mejores parcelas de Côte du Py	pizarra granítica en descomposición	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío (4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sin sulfuroso añadido	6 a 9 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	26004	75 CL	52,25 €

DOMAINE LEROY

Francia, Borgoña,
Auxey-Duresses



Domaine Leroy Savigny Les Beaune 1er Cru Les Narbantons

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, parcela 1er Cru "Les Narbantons" (47°03'10.5"N 4°50'13.4"E)	rendimientos muy bajos, cuidadosa vendimia manual, maceración de las uvas enteras sin despalillar, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas	18 meses en barricas de roble	Alcohol: 13 %



2011	08528	75 CL	6.385,00 €

ALICE & OLIVIER DE MOOR

Francia, Borgoña, Chablis, Courgis

NATURAL



De Moor Bourgogne Aligoté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Aligoté de 2022 (25%) y 2023 (75%) de viñas de 25 años	kimmeridgiano superficial, pedregoso en la superficie, alternando entre lecho de roca y capas de arcilla en el subsuelo, 1,9 ha, una mezcla de poda Guyot simple, poda en vaso y poda de cordón de Royat, 51 hl/ha, agricultura ecológica desde 2005	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, ligera desfangación	11 meses sobre lías en cuve y luego trasiego para el 2023 y 23 meses sobre lías en cuve y luego trasiego para el 2022 y ensamblaje en cuve la mitad y en foudre la otra mitad durante 12 meses, luego ensamblaje en cuve y embotellado el 17 de noviembre de 2025	Alcohol: 12 %, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



AHORA NO DISPONIBLE | 53201 | 75 CL | 19,85 €

De Moor Vendangeur Masqué Le même Azimut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Riesling (40%), Gewürztraminer (40%), Pinot blanc (10%) y Moscatel (10%)	calcáreo	vendimia manual, el mosto de la Riesling pasa por la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas y demi-muids, las otras variedades pasan por la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en cubas con maceración de racimos enteros durante 3 semanas, luego prensados y colocados en barricas y demi-muids	11 meses en barricas de roble, más 3 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: 36, Azúcar residual: <2 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE | 53204 | 75 CL | 21,20 €

De Moor Chablis L'Humeur du Temps

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 30 años	kimmeridgiano pedregoso y calcáreo, 4 ha, poda Guyot simple y poda Guyot doble asimétrico, 25 hl/ha, agricultura ecológica desde 2005	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de varios vinos, ligera desfangación	12 meses sobre lías, posterior trasiego y ensamblaje en cuve durante 4 meses, embotellado el 18 de noviembre de 2025	Alcohol: 12 %, SO2: 32, Azúcar residual: <2 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE | 53202 | 75 CL | 37,65 €

ALICE & OLIVIER DE MOOR

Francia, Borgoña, Chablis, Courgis

NATURAL

De Moor Chablis 1er cru Vau de Vey

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 30 años	arcillo-calcáreo kimmeridgiense, 0,9 ha, poda Guyot Poussard doble asimétrico y poda Guyot Poussard simple 35 hl/ha, agricultura ecológica certificada desde 2017	vendimia manual, fermentación alcohólica larga con levaduras autóctonas en demi-muids de varios años, ligera defangación	11 meses sobre lías en demi-muids sin trasiegos, posterior ensamblaje en foudres durante 12 meses, posterior trasiego a cuve y embotellado el 18 de noviembre de 2025	Alcohol: 13,5 %, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	53203	75 CL	64,85 €

CHÂTEAU DE BÉRU

Francia, Borgoña, Chablis



Athénaïs de Béru Bourgogne Aligote

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté	arcillo-calcáreo, orientacion este-sud oeste, altitud 250 metros	vendimia manual de la uva entera, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 228 l	12 meses en barricas de roble de 228 l de varios vinos	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	29910	75 CL	24,55 €

Athénaïs de Béru Bourgogne Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo suave, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, sin filtrar ni clarificar	16 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: 26, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29906	75 CL	24,55 €

Château de Béru Chablis Terroirs de Béru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	piedras calcáreas y fósiles	vendimia manual, prensa neumática, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	14-16 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29901	75 CL	32,10 €
2023	29901	75 CL	29,60 €

CHÂTEAU DE BÉRU — Francia, Borgoña, Chablis

Athénaïs de Béru Bourgogne Pinot Gris

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot gris	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado a mano, maceración corta, fermentación alcohólica en barricas de roble de 228 l	12 meses en barricas de roble de 228 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	29908	75 CL	30,40 €

Athénaïs de Béru Pinot noir Côtes d'Auxerre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo kimmeridgiano, 210-250 m encima del nivel del mar, exposiciones sur, este y suroeste	vendimia manual en tinas de madera cónicas truncadas, racimos enteros sin despalillar, maceración de 2 o 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con suaves remontados y bazuqueos para una extracción muy delicada,	12-18 meses en barricas de roble francés de Borgoña	Alcohol: 13,5 %



2022	29912	75 CL	32,10 €

Athénaïs de Béru Bourgogne Aligoté Maceración

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté	arcillo-calcáreo kimmeridgiano	vendimia manual, despalillado a mano, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 2-3 semanas, prensado vertical del orujo	12 meses en barricas usadas de roble francés de Borgoña	Alcohol: 11,5 %



2022	29911	75 CL	34,60 €

Château de Béru Chablis Montserre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	piedras calcáreas y fósiles	vendimia manual, prensa neumática, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	14-16 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29904	75 CL	38,00 €

CHÂTEAU DE BÉRU

Francia, Borgoña, Chablis

Athénaïs de Béru Pinot noir Amphore Côtes d'Auxerre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2021	29913	75 CL	43,85 €	

Château de Béru Chablis Côte aux Prêtres

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	piedras calcáreas y fósiles en la colina más alta de "Clos Béru", orientación sureste	vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica en barricas usadas (de 2 a 4 vinos) con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 5, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29905	75 CL	43,85 €	

Château de Béru Chablis Orangerie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	piedras calcáreas y fósiles, parcela "L'Orangerie", a 300 m de altitud	vendimia manual, prensa neumática, fermentación alcohólica en barricas usadas (de 2 a 4 vinos) con levaduras autóctonas	18 meses en barricas usadas	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29902	75 CL	50,60 €	
2022	29902	75 CL	47,20 €	

Château de Béru Chablis Clos Béru Monopole

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñedos de 30 años	piedras calcáreas y fósiles, parcela-monopolio "Clos Béru", orientación suroeste	vendimia manual, prensa neumática, fermentación alcohólica en barricas usadas (de 2 a 4 vinos) con levaduras autóctonas	18 meses en barricas usadasseguida de un año en barricas de roble y 6 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	29903	75 CL	75,80 €	
2021	29903	MAGNUM	155,60 €	

JEAN-PAUL & BENOIT DROIN

Francia, Borgoña, Chablis



Droin Petit Chablis

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	portlandiano, también conocido como caliza barrosa que se encuentra siempre en las mesetas por encima de los estratos kimmeridgianos, a unos 200 m de altitud	prensado suave con prensa neaumática, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica	8-10 meses en depósito de acero inoxidable, clarificación si necesario, ligera filtración	Alcohol: 12 %, Ph: 3,34, SO2: 74, Azúcar residual: 0,1 g/l



2025	11009	75 CL	20,35 €
2024	11009	75 CL	20,35 €

Droin Chablis

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	marga del kimmeridgiense	prensado suave, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica	8 a 10 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	11006	75 CL	24,55 €
2024	11006	75 CL	24,55 €
2023	11006	75 CL	24,55 €

Droin Chablis 1er Cru Vaillons

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	caliza del kimmeridgiense con exogyra virgula	entrada por gravedad de los racimos en la prensa neumática, fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable y parte en barrica, con control de temperatura, fermentación maloláctica	10 meses en barrica, ensamblaje	Alcohol: 12,6 %, Ph: 3,33, SO2: 85, Azúcar residual: 0,3 g/l



2025	11010	75 CL	35,45 €
2024	11010	75 CL	35,45 €

JEAN-PAUL & BENOIT DROIN — Francia, Borgoña, Chablis

Droin Chablis 1er Cru Montmains

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo, suelos mas profundos	entrada por gravedad de los racimos en la prensa neumática, fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable y parte en barrica, con control de temperatura, fermentación maloláctica	10 meses en barrica, ensamblaje	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,38, SO2: 81, Azúcar residual: 0,6 g/l



2025	11007	75 CL	39,65 €

Droin Chablis 1er Cru Mont de Milieu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	kimmeridgiano	entrada por gravedad de los racimos en la prensa neumática, fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable y parte en barrica, con control de temperatura, fermentación maloláctica	10 meses en barrica, ensamblaje	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,31, SO2: 95, Azúcar residual: 1,1 g/l



2025	11002	75 CL	41,70 €

Droin Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	alternancia de capas calcáreas muy compactas y de tiernasmarnas arcillosas con organismos marinos fosilizados	entrada por gravedad de los racimos en la prensa neumática, fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable y parte en barrica, con control de temperatura, fermentación maloláctica	10 meses en barrica, ensamblaje	Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,3, SO2: 89, Azúcar residual: 0,2 g/l



2025	11001	75 CL	45,70 €
2024	11001	75 CL	45,70 €

Droin Chablis Grand Cru Vaudésir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	alternancia de capas calcáreas muy compactas y de tiernas marnas arcillosas con organismos marinos fosilizados del Kimmeridgiano	entrada por gravedad de los racimos en la prensa neumática, fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable y parte en barrica, con control de temperatura, maloláctica espontánea	10 meses en barrica, ensamblaje	Alcohol: 12,8 %, Ph: 3,34, SO2: 86, Azúcar residual: 1,3 g/l



2025	11005	75 CL	69,90 €
2024	11005	75 CL	69,90 €

JEAN-PAUL & BENOIT DROIN | Francia, Borgoña, Chablis

Droin Chablis Grand Cru Grenouilles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	kimmeridgiense y marga caliza, orientación sur y suroeste	entrada por gravedad de los racimos en la prensa neumática, fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable y parte en barrica, con control de temperatura, fermentación maloláctica	10 meses en barrica, ensamblaje	Azúcar residual: <2 g/l



2025	11004	75 CL	82,50 €
2023	11004	75 CL	74,95 €

Droin Chablis Grand Cru Les Clos "Hommage à Louis"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	kimmeridgian	entrada por gravedad de los racimos en la prensa neumática, fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable y parte en barrica, con control de temperatura, fermentación maloláctica	10 meses en barrica, ensamblaje	Alcohol: 13 %, Ph: 3,39, SO2: 91, Azúcar residual: 0,3 g/l



2025	11008	75 CL	82,50 €
2024	11008	75 CL	82,50 €
2023	11008	75 CL	82,50 €

THOMAS TIXIER

Francia, Borgoña,
Chablis, Courgis

NATURAL



Thomas Tixier Aligoté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté	arcillo-calcáreo en Saint-Bris	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en una barrica de 225 l	15 meses en una barrica de 225 l, 2g de sulfuroso añadido al embotellado	SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

	2025	AHORA NO DISPONIBLE	51904	75 CL	22,85 €

Thomas Tixier Grosse Terre ‘25

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcilla de una sola parcela	prensado directo con fermentación espontanea mitad en inox y mitad en barrica, después del ensamblaje, añade una dosis mínima de sulfuroso	12 meses en barricas de roble	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,35, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	51901	75 CL	31,25 €

Thomas Tixier Auxillium ‘24

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	margas calcáreas, mezcla de parcelas, una es les corvées con bastante calcáreo en su arcilla	prensado directo y fermentación espontánea mitad inox, mitad barrica. el vino trabaja totalmente libre, y en el ensamblaje se le añade una dosis mínima de so2	16 meses en barrica	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51902	75 CL	31,25 €

THOMAS TIXIER

Francia, Borgoña, Chablis, Courgis

NATURAL

Thomas Tixier Lacryma Vinea

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia mecánica, fermentación alcohólica mitad en barricas y mitad en depósitos de acero inoxidable sin aditivos	12 meses en sus depósitos distintos, después ensamblaje de los dos vinos, embotellado sin filtrar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,22, SO2: 35, Azúcar residual: <0,3 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51903	75 CL	31,25 €

MAISON MONCHOU

Francia, Borgoña, Chassagne-Montrachet

NATURAL



Maison Monchou Aligoté Cuvée Pangur

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025	AHORA NO DISPONIBLE	52608	75 CL	34,60 €

Maison Monchou Bourgogne Pinot Noir Cuvée Bottée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025	AHORA NO DISPONIBLE	52609	75 CL	34,60 €

Maison Monchou Bourgogne Aligoté Cuvée Trueno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado parcialmente con una prensa vertical y parcialmente con una prensa neumática, desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en barricas nuevas de roble	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	52606	75 CL	34,65 €

MAISON MONCHOU

Francia, Borgoña, Chassagne-Montrachet

NATURAL

Maison Monchou Bourgogne Chardonnay Cuvée Maneki

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025 AHORA NO DISPONIBLE 52607 75 CL 38,00 €

Maison Monchou Cuvée Ruan Ruan

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo			Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE 52601 75 CL 38,00 €

Maison Monchou Bourgogne Aligoté Cuvée Tornado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado en una prensa vertical y sin desfangar, lo que le confiere una mayor complejidad (aunque el vino todavía pueda parecer un poco austero hoy en día), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en barricas nuevas de roble	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 52605 75 CL 43,00 €

Maison Monchou Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Cuvée An An

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo			Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 52602 75 CL 43,00 €

Maison Monchou Auxey-Duresses Cuvée MoMo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo (marga blanca)	vendimia manual, racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en barricas nuevas de roble	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 52603 75 CL 51,40 €

MAISON MONCHOU

Francia, Borgoña, Chassagne-Montrachet

NATURAL

Maison Monchou Côte de Nuits Villages Cuvée Bastet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2025	AHORA NO DISPONIBLE	52611	75 CL	51,40 €

Maison Monchou Côte de Nuits-Villages Cuvée MianMian

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual, racimo entero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en barricas nuevas de roble	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	52604	75 CL	51,40 €

Maison Monchou Beaune 1er Cru Les Cents Vignes Cuvée Mafdet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2025	AHORA NO DISPONIBLE	52610	75 CL	64,85 €

ANTOINE LIENHARDT

Francia, Borgoña,
Côte de Nuits,
Comblanchien

NATURAL



Antoine Lienhardt Hél Ô de Rose

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, viñas altas aradas por caballo	vendimia manual selectiva, maceración con las pieles de 1 día, prensa manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	8 meses	Alcohol: 13,5 %, SO2: <30, Azúcar residual: <2 g/l



2023	52916	75 CL	17,00 €

Antoine Lienhardt Grand Crew

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (40%), Syrah (40%) y Pinot noir (20%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	11 meses en barricas viejas de roble francés, 0,5g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 14,3 %, Ph: 3,71, SO2: 8, Azúcar residual: <1 g/l



2025	52914	75 CL	21,20 €
2024	52914	75 CL	21,20 €

Antoine Lienhardt Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 30 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual selectiva, prensa directa, fermentación alcohólica en barricas de roble francés, fermentación maloláctica acabada	22 meses en barricas de roble francés, 1g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,12, SO2: 10, Azúcar residual: 3 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	52903	75 CL	21,20 €

ANTOINE LIENHARDT

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Comblanchien

NATURAL

Antoine Lienhardt Côteaux Bourguignons Gamayoptère

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de Pierre Henri Rougeot	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas viejas de roble francés, fermentación maloláctica acabada	11 meses en barricas viejas de roble francés	Alcohol: 11,7 %, Ph: 3,3, SO2: 8, Azúcar residual: <1 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	52915	75 CL	22,10 €

Antoine Lienhardt Bourgogne Aligoté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de viñas de 45 a 55 años y 90 años de 3 parcelas distintas	arcillo-calcáreo	vendimia manual selectiva, prensa directa, decantación del mosto durante 24h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés (80%) y huevos de hormigón (20%), fermentación maloláctica acabada	22 meses en barricas de roble francés, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,2, SO2: 14, Azúcar residual: <1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	52902	75 CL	28,75 €

Antoine Lienhardt Bourgogne blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2024	AHORA NO DISPONIBLE	52918	75 CL	31,25 €

Antoine Lienhardt Bourgogne tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025	AHORA NO DISPONIBLE	52919	75 CL	31,25 €

ANTOINE LIENHARDT

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Comblanchien

NATURAL

Antoine Lienhardt Bourgogne Aligoté 35 meses

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de viñas de más de 30 años	arcillo-calcáreo, 100% viñas altas aradas por caballo	vendimia manual selectiva, prensa directa, decantación del mosto durante 24h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de roble francés de 600 l	35 meses en una barrica de roble francés de 600 l, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	52901	75 CL	38,00 €

Antoine Lienhardt Côte de Nuits-Villages Aux Vignottes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 60 años	arcillo-calcáreo, poda en Guyot-Poussard	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	11 meses en barricas viejas de roble francés, 1g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,7, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



2025	52907	75 CL	42,20 €
2023	52907	75 CL	42,20 €

Antoine Lienhardt Côte de Nuits-Villages Les Plantes aux Bois

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 70 años	arcillo-calcáreo, poda en Guyot-Poussard	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	11 meses en barricas viejas de roble francés, 1g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 11,4 %, Ph: 3,86, SO2: 10, Azúcar residual: <1 g/l



2025	52904	75 CL	42,20 €
2023	52904	75 CL	42,20 €

Antoine Lienhardt Côte de Nuits-Villages Emphase

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 70 a 85 años de 7 parcelas distintas	arcillo-calcáreo arenoso, 25% viñas altas aradas por caballos	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	11 meses en barricas viejas de roble francés, 0,5g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 12 %, Ph: 3,76, SO2: 10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	52908	75 CL	49,75 €

ANTOINE LIENHARDT

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Comblanchien

NATURAL

Antoine Lienhardt Nuits-Saint-Georges Village

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 50 a 85 años	arcillo-calcáreo, 50% viñas altas aradas por caballo	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	11 meses en barricas viejas de roble francés, 0,5g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,65, SO2: 20, Azúcar residual: <1 g/l



2025		52909	75 CL	62,35 €
2023		52909	75 CL	62,35 €

Antoine Lienhardt Gevrey-Chambertin Village

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, entre 280 m y 380 m de altitud, orientación este sureste	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	22 meses en barricas de roble francés, 1g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,67, SO2: 28, Azúcar residual: 1 g/l



2025		52910	75 CL	80,00 €
2023		52910	75 CL	80,00 €

Antoine Lienhardt Meursault Sous la Velle

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 60 años	arcillo-calcáreo, se trata de un terruño de pueblo bajo con una capa de arcilla de 40-50 cm y luego roca caliza, viña certificada ecológica desde 2014	prensa directa, decantación del mosto durante 24h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés, fermentación maloláctica acabada	22 meses en barricas de roble francés, 1g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 13,9 %, Ph: 3,19, SO2: 10, Azúcar residual: <1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	52905	75 CL	83,35 €

Antoine Lienhardt Volnay 1er Cru Santenots

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	22 meses en barricas de roble francés, 1g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023		52911	75 CL	100,15 €

ANTOINE LIENHARDT

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Comblanchien

NATURAL

Antoine Lienhardt Clos de Vougeot Grand Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, 51 ha	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	22 meses en barricas de roble francés, 1g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 13 %, Ph: 3,65, SO2: 18, Azúcar residual: <1 g/l



2023	52912	75 CL	421,10 €

Antoine Lienhardt Charmes-Chambertin Grand Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual selectiva, maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica acabada	22 meses en barricas de roble francés, 1g de SO2 añadido antes de embotellar	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,71, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l



2023	52913	75 CL	471,45 €

ANTOINE JOBARD

Francia, Borgoña,
Côtes de Beaune,
Meursault



Jobard Bourgogne blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica en barricas de roble usadas	20-24 meses sobre lías en barricas de roble francés	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	13107	75 CL	27,75 €

Jobard Meursault en la Barre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 80 años y 15 años	arcilla y piedra caliza	prensada suavemente en prensa pneumática, fermentación alcohólica y maloláctica en barrica	24 meses en barricas de roble francés, embotellado sin filtrar	



2019	AHORA NO DISPONIBLE	13103	75 CL	47,80 €

Jobard Meursault Les Tillets

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, sin deburbado, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en barrica, sin batonnage	2 años en barrica (20% nueva), sin filtrar	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,34, SO2: 112, Azúcar residual: 0,8 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	13106	75 CL	47,80 €

ANTOINE JOBARD

Francia, Borgoña, Côtes de Beaune, Meursault

Jobard Pommard

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración en frío durante 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés durante 10 días	12 meses en barricas de roble francés (20% nuevas)	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024		13110	75 CL	54,05 €

Jobard Beaune Epenottes 1° Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas entre 65 y 80 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	12 meses en barricas de roble francés (20% nuevas)	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	13111	75 CL	54,05 €

Jobard Beaune Les Montrevenots 1° Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de una edad media de 45 años	arcillo-calcáreo, 1,43 ha	vendimia manual, prensado directamente, reposición de 12-24 horas en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica del mosto con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	12 meses en barricas de roble francés (20% nuevas)	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	13112	75 CL	54,05 €

Jobard Meursault

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado un una prensa automática, fermentación alcohólica del mosto con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	12 meses en barricas de roble francés sin batonnage	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	13108	75 CL	67,20 €

ANTOINE JOBARD Francia, Borgoña, Côtes de Beaune, Meursault

Jobard Meursault-Blagny 1° Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo, tendancia arcilloso	prensado neumático, sin deburbado, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en barrica, sin batonnage	2 años en barrica (20% nueva)	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	13101	75 CL	124,10 €

Jobard Meursault-Poruzots 1° Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, sin deburbado, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en barrica, sin batonnage	2 años en barrica (20% nueva), sin filtrar	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	13102	75 CL	124,10 €

Jobard Pommard Epenots 1° Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas plantadas en 1982 y 1986	arcillo-calcáreo, 0,58 ha	vendimia manual, 100% despalillado, remojo en frío durante 5 días, fermentactión alcohólica con levaduras autóctonas durante 10 días en barricas de roble francés	12 meses en barricas de roble francés (20% nuevas)	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	13109	75 CL	96,40 €

Jobard Meursault Genevrieres 1° Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 55 años y 8 años	arcilla y piedra caliza	prensa neumática, fermentaciones primaria y maloláctica en barricas de roble	20-23 meses en barricas de roble francés	



2023	13104	75 CL	233,60 €

ANTOINE JOBARD

Francia, Borgoña, Côtes de Beaune, Meursault

Jobard Meursault Charmes 1º Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de más de 60 años, 18 años y 11 años	arcilla y piedra caliza	prensada suave con prensa pneaumática, permitiendo una extracción delicada del mosto sin apenas desfangado (decantación), fermentaciones primaria y maloláctica en barricas de roble	24 meses en barricas de roble francés, embotellado sin filtrar	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	13105	75 CL	124,10 €

CHATEAU DE BEAUREGARD

Francia, Borgoña, Fuissé



Burrier Macon-Milly-Lamartine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, mesa de selección, prensado suave, deburbado, fermentación alcohólica lenta en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura	8 meses en depósitos de acero inoxidable con lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,45, SO2: 120, Azúcar residual: <1 g/l



2024	05108	75 CL	14,45 €

Chateau de Beauregard Saint Veran

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 40 años	suelo pedregoso de piedra caliza, orientado al sur	vendimia manual con mesa de selección, prensado suave, deburbado, fermentación alcohólica lenta en depósitos de hormigón y barricas de roble	8 meses sobre lías finas: 50% en barricas, 50% en depósitos de hormigón	Alcohol: 13 %, Ph: 3,5, SO2: 74, Azúcar residual: <1 g/l



2022	05102	75 CL	20,85 €
2021	05102	75 CL	20,85 €

Chateau de Beauregard Pouilly Fuissé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de 40 años de los mejores pagos	arcillo-calcáreo	vendimia manual, mesa de selección, prensado suave, deburbado, fermentación alcohólica la mitad en d	9 Meses con lías finas, la mitad en DAI , la otra mitad en barrica borgoñesa de roble de 228l 1/3 nu	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,40, SO2: 125, Azúcar residual: <1 g/l



2021	05103	75 CL	25,90 €

CHATEAU DE BEAUREGARD

Francia, Borgoña, Fuissé

Chateau de Beauregard Pouilly Fuissé les Insarts

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, mesa de selección, prensado suave, deburbado, fermentación alcohólica lenta en barricas nuevas (30%) y usadas de roble de 228 l	11 meses en barricas nuevas (30%) y usadas de roble de 228 l	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,45, SO2: 102, Azúcar residual: <1 g/l



2017	05104	75 CL	32,10 €

Grand Beauregard Pouilly Fuisse

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de 50 años de los mejores viñedos de la bodega	suelo arcilloso-calcáreo entre 200 y 400 m de altitud, orientación este, sureste	vendimia manual con mesa de selección, uva prensada, 12 a 24 horas para deburbar, fermentación con levaduras naturales en barricas tradicionales de Borgoña de 228 l	24 meses en barrica y 6 meses en un depósito de acero inoxidable, luego de 5 a 7 años en botella	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,37, SO2: 139, Azúcar residual: <1 g/l



2016	05105	75 CL	57,80 €
2015	05105	75 CL	56,80 €

LES MONTS

Francia, Borgoña, Hautes-Côtes de Beaune, Savigny-les-Beaune



Les Monts BLANCO Hautes Côtes de Beaune "Les Crucibées" Monopole

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo (aluvión de piedra caliza formado durante el periódo jurásico-kimmeridgiano), subsuelo compuesto de marga, caliza y dolomita, 470 m de altitud, exposición sureste, de 14% a 43% de pendiente, viñedo en Guyot, agricultura ecológica	vendimia manual, prensado directamente en una prensa neumática (ligero hasta un prensado final intenso y denso), oxidación del mosto en sus lías, trasladado a un depósito de acero inoxidable para clarificar en frío, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	12 meses en barricas de roble francés, fermentación maloláctica, un pequeño dosis de sulfitos añadidos tras la fermentación maloláctica y antes de embotellar	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	53901	75 CL	30,40 €

Les Monts TINTO Hautes Côtes de Beaune "Les Crucibées" Monopole

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo (aluvión de piedra caliza formado durante el periódo jurásico-kimmeridgiano), subsuelo compuesto de marga, caliza y dolomita, 470 m de altitud, exposición sureste, de 14% a 43% de pendiente, viñedo en Guyot, agricultura ecológica	vendimia manual, 100% despalillado, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 20 días en un depósito de hormigón, remontados diarios, prensado largo y suave, ensamblaje del mosto yema y el mosto de prensa, trasladado a barricas de roble francés de 228 l de 2,3 y 4 años	12 meses en barricas de roble francés de 228 l de 2,3 y 4 años, embotellado con un pequeño dosis de sulfitos durante la maceración, después de la fermentación maloláctica y antes del embotellado	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	53902	75 CL	30,40 €

SAISONS

Francia, Borgoña, Hautes-Côtes de Beaune, Meloisey

NATURAL



Saisons Bourgogne Aligoté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de una parcela en orgánico	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentado en barrica con levaduras salvajes y ningún tipo de añadido	12 meses en barricas usadas y posteriormente trasegado a Inox con sus lías para pasar un segundo invierno. Embotellado sin filtrar ni clarificar. Mínimamente sulfitado antes de embotellado.	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 52401 75 CL 24,55 €

Saisons Jacquère

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Jacquère de un viñedo en orgánico	arcillo-calcáreo y marino-calcáreo, pedregosos	vinificación 100% natural, en Inox tanto fermentación como crianza	7 meses en Inox, embotellado sin filtrar ni clarificar, y sin añadir ningún tipo de SO2	Alcohol: 10% %, SO2: 15, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 52404 75 CL 25,40 €

Saisons Saint-Véran "Mont Saint-Pierre"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	caliza jurásica y caliza margosa, exposición este a sureste	prensado directo de racimos enteros, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en barricas de 350 l	18 meses en barricas de 350 l y 12 meses en en depósitos de acero inoxidable	Azúcar residual: <2 g/l

2023 AHORA NO DISPONIBLE 52406 75 CL 34,60 €

SAISONS

Francia, Borgoña, Hautes-Côtes de Beaune, Meloisey

NATURAL

Saisons Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, orientación sureste con una vista panorámica a Corton-Charlemagne, cultivado en biodinámica, con las vides espaciadas 1,3 m y con el método “tressage” (trenzado)	vinificación muy suave, racimo entero, prensado con prensa vertical, remontado diario con cubo y 3 bazuqueos	barricas usadas de Borgoña durante 13 meses, embotellado sin filtrar ni clarificar añadiendo solamente sulfuroso en esta fase	Alcohol: 10,8 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 52402 75 CL 41,35 €

Saisons Savigny-lès-Beaune

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, rocoso	vinificación muy suave, racimo entero, prensado con prensa vertical, remontado diario con cubo y 3 bazuqueos	barricas usadas de 350 l durante 18 meses, embotellado sin filtrar ni clarificar añadiendo solamente sulfuroso en esta fase	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 52403 75 CL 66,55 €

Saisons Beaune 1er Cru Les Boucherottes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo con profundos ricos en marga	remontados manuales diarios con cubo, sin bomba, y cuatro bazuqueos, priorizando la creación de mosto y no la extracción de taninos, prensado largo en prensa vertical de madera	16 meses en barrica de 350 l de 5 años con rellenos semanales, adición de 3 g/hl de sulfuroso una vez durante la crianza y otros 3 g/hl en el embotellado, trasiego sin bomba, utilizando únicamente CO_2 y nitrógeno	Alcohol: 12 %, SO2: 33, Azúcar residual: 0,1 g/l

2024 AHORA NO DISPONIBLE 52405 75 CL 80,00 €

DOMAINE DES LUTERNES - LOUIS AUGUSTE DUBAND

Francia, Borgoña, Hautes-Côtes de Nuits, Chevannes

NATURAL



Domaine des Luternes L'Inopiné Vin Mousseux tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	arcillo-calcáreo			



2024		52504	75 CL	24,95 €

Domaine des Luternes Cofermentation

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
50% Pinot Noir, 50% Chardonnay de viñas de 60 años plantadas por su abuelo	arcillo-calcáreo, 5000 viñas / ha (baja densidad)	vendimia manual, Pinot 100% raspón, Chardonnay despalillada, 6 días de maceración en cemento	barricas antiguas de 5-6 usos y damajuanas de 54 l	Alcohol: 12,4 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	52501	75 CL	28,50 €

Domaine des Luternes Cuvée 1926

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 60 años plantadas por su abuelo	arcillo-calcáreo, 10.000 viñas / ha (alta densidad)	racimo entero en barricas de 228 l por 6 días, extracción suave por rotación de las barricas 3 veces al día	12 meses en barricas antiguas de 5 a 6 usos y depósitos “Wineglobe Glass” de 220 l	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	52502	75 CL	35,65 €

GUILLEMOT MICHEL

Francia, Borgoña, Mâconnais, Viré-Clessé



Guillemot-Michel Une Bulle Méthode Ancestrale

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcilla, limo, subsuelo calcáreo	vendimia manual, prensado neumático suave de los rácimos enteros, ligero deburbado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en botella	36 meses en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,07, SO2: 23, Azúcar residual: 4,78 g/l



2022	18203	75 CL	26,20 €

Guillemot-Michel Viré-Clessé Quintaine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcilla, limo, subsuelo calcáreo	vendimia manual, prensado neumático suave de los rácimos enteros, ligero deburbado, fermentación alcohólica espontánea con levaduras indigenas, fermentación maloláctica	sobre lías finas en depósito de cemento, embotellado sin estabilizar por frío	Alcohol: 13,6 %, Ph: 3,22, SO2: 43, Azúcar residual: 1,79 g/l



2023	18201	75 CL	26,65 €

Guillemot-Michel Marc de Bourgogne

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
de viñas de 65 años	arcilla, limo, subsuelo calcáreo, viñas injertadas sobre "Riparia Gloire de Montpellier", un portainjerto antiguo obtenido en 1880 y conocido por su escaso vigor que produce bajos rendimientos	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinajas de terracota de 800 l hechas con arcilla de la misma zona,		



2018	AHORA NO DISPONIBLE	18202	50 CL	46,35 €

YANN DURIEUX

Francia, Borgoña, Messanges

NATURAL



Yann Durieux Love and Pif

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de viñedos de 40 años	arcillo-calcáreo, exposición sur-este, a 400 m de altura, parcela "Love and Pif"	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34309	75 CL	28,65 €

Yann Durieux La Gouzotte

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, varias parcelas	vendimia manual, sin despalillar, 12 días de maceración, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	10-12 meses en depósitos de acero inoxidable sobre con sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34314	75 CL	37,40 €

Yann Durieux Les Ponts tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de viñedos de más de 30 años	arcillo-calcáreo, en ladera paralela a Haute-Côtes Nuits	vendimia manual, sin despalillar, 30 días de maceración con pigeages, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en depósito de acero inoxidable, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34318	75 CL	56,35 €

YANN DURIEUX — Francia, Borgoña, Messanges

NATURAL

Yann Durieux Night Cost

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, “Cote de Nuits Village” cerca de Nuits-Saint-Georges	vendimia manual, sin despalillar, 12 días de maceración, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	10-12 meses en depósitos de acero inoxidable sobre con sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34315	75 CL	78,25 €
2021	34315	75 CL	76,40 €
2020	34315	75 CL	70,95 €
2017	34315	75 CL	67,85 €

Yann Durieux Les 1ers Ponts

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de viñedos de 40 años	arcillo-calcáreo, exposición sur, parcela en el monte de l'Abadía de Saint Vivant	vendimia manual, sin despalillar, maceración de 30 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble de 1 y 2 vinos, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34303	75 CL	72,45 €

Yann Durieux CDN

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de viñedos de más de 30 años	arcillo-calcáreo, exposición sur-este, “Cote de Nuits Village”	vendimia manual, sin despalillar, 12 días de maceración, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble de 1 o 2 vinos	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	34310	75 CL	84,10 €

Yann Durieux Les Ponts Blancs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de viñedos de 40 años	arcillo-calcáreo, exposición sur-este, a 400 m de altura, parcela "Love and Pif"	vendimia manual, maceración de 21 días con pigeages, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2016	34317	75 CL	85,55 €

YANN DURIEUX — Francia, Borgoña, Messanges

NATURAL

Yann Durieux Manon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñedos de 40 años	arcillo-calcáreo, exposición sur-este	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble de 1 y 2 vinos, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34301	75 CL	87,05 €

Yann Durieux Les Grands Ponts Blancs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de viñedos de 40 años	arcill-calcáreo, exposición sur-este, a 400 m de altura, parcela "Les Grands Ponts"	vendimia manual, maceración de 21 días con pigeage, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	34307	75 CL	96,45 €

Yann Durieux BT

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de viñedos de 50 años	arcillo-calcáreo, limo, exposición sur, parcela "Boutières" a la entrada de Savigny	vendimia manual, maceración de 30 días con pigeages, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble de 1 vino, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	34305	75 CL	99,30 €

Yann Durieux PV Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo, parcela situada a Pernand Vergelesses	vendimia manual, sin despalillar, 30 días de maceración con pigeages, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble de 1 y 2 vinos, sin sulfuroso añadido	SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34321	75 CL	101,65 €

YANN DURIEUX — Francia, Borgoña, Messanges

NATURAL

Yann Durieux PV Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	arcillo-calcáreo, parcela situada a Pernand Vergelesses	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble de 1 y 2 vinos, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	34319	75 CL	142,20 €

Yann Durieux DH Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñedos de 30 años	arcillo-calcáreo, exposición sur-este, parcela "Dames Huguettes" en Nuits Saint Georges	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble de 1 y 2 vinos, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34302	75 CL	145,45 €

Yann Durieux GC

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo, Gevrey Chambertin	vendimia manual, sin despalillar, maceración, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble de 1 y 2 vinos, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	34320	75 CL	249,45 €

Yann Durieux Jeannot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir, selección de las mejores uvas de la parcela Les Dames Huguettes, Nuits-Saint-George	arcillo-calcáreo, exposición sur-este	vendimia manual, sin despalillar, maceración de 30 días con pigeages, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barricas nuevas de roble	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34312	75 CL	301,65 €

BALLOT-MILLOT & FILS

Francia, Borgoña, Meursault



Ballot-Millot Bourgogne blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, mosto enfriado a 12°, fermentación alcohólica lenta	18 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,26, SO2: 91, Azúcar residual: <2 g/l



2023		11607	75 CL	27,90 €
2021		11607	75 CL	31,25 €

Ballot-Millot Meursault

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, mosto enfriado a 12°, fermentación alcohólica lenta en barrica	12 meses en barrica, 20% nueva, mín 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,4, SO2: 80, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	11605	75 CL	61,50 €

Ballot-Millot Meursault Les Criots

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, mosto enfriado a 12°, fermentación alcohólica lenta en barrica	12 meses en barrica, 20% nueva, mín 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022		11606	75 CL	68,20 €

Ballot-Millot Meursault Les Narvaux

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, mosto enfriado a 12°,fermentación alcohólica lenta en barrica	12 meses en barrica, 25% nueva, mín 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,40, SO2: 78, Azúcar residual: 0,1 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	11604	75 CL	76,60 €

BALLOT-MILLOT & FILS | Francia, Borgoña, Meursault

Ballot-Millot Chassagne Morgeot Blanc 1er Cru Tête de Clos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, mosto enfriado a 12°, fermentación alcohólica lenta en barrica	12 meses en barrica, 25% nueva, mín 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022		11608	75 CL	110,20 €

Ballot-Millot Meursault 1er Cru Charmes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, mosto enfriado a 12°, fermentación alcohólica lenta en barrica	12 meses en barrica, 25% nueva, mín 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	11602	75 CL	143,80 €

Ballot-Millot Meursault 1er Cru Genevrières

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, mosto enfriado a 12°, fermentación alcohólica lenta en barrica	12 meses en barrica, 25% nueva, mín 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5% %, Ph: 3,30, SO2: 76 mg/L, Azúcar residual: 0,9 g/L g/l



2022		11601	75 CL	160,60 €

Ballot-Millot Meursault 1er Cru Perrières

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado neumático, mosto enfriado a 12°, fermentación alcohólica lenta en barrica	12 meses en barrica, 25% nueva, mín 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,28, SO2: 82, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	11603	75 CL	185,80 €

DOMAINE DE COURCEL

Francia, Borgoña, Pommard



Courcel Pommard Les Vaumuriens

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 40 años	arcillo-calcáreo bastante blanco, orientación Noreste	importante selección en el viñedo y en la bodega, maceración de 1 mes, fermentación alcohólica en frío (máx. 30°) con pigeages y remontados	18 a 24 meses en barrica de roble 30% nueva, embotellado sinningún tratamiento, sin filtrar	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	08905	75 CL	63,20 €

Courcel Pommard 1er Cru Les Fremiers

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, algo más profundo y arcilloso	importante selección en el viñedo y en la bodega, maceración de 1 mes, fermentación alcohólica en frío (máx. 30°) con pigeages y remontados	18 a 24 meses en barrica de roble 30% nueva. Fruta negra concentrada, mucho volumen en boca, ataque sedoso que contrasta con cierta densidad.	Alcohol: 13 %, Ph: 3,69, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	08903	75 CL	80,00 €

Courcel Pommard 1er Cru Le Grand Clos des Epenots

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 60 años	arcilla marrón con muchas piedras calcáreas	importante selección en el viñedo y en la bodega, maceración de1 mes, fermentación alcohólica en frío (máx. 30°) con pigeages y remontados	18 a 24 meses en barrica de roble 30% nueva. Musculoso sin asperidades, taninos magníficamente equilibrados y maduros, mucha armonía y potencial.	Alcohol: 13 %, Ph: 3,62, Azúcar residual: <2 g/l



2019		08901	75 CL	101,80 €

DOMAINE DE COURCEL

Francia, Borgoña, Pommard

Courcel Pommard 1er Cru Les Rugiens

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-margoso, orientación Este Este-Oeste	importante selección en el viñedo y en la bodega, maceración de 1 mes, fermentación alcohólica en frío (máx. 30°) con pigeages y remontados	18 a 24 meses en barrica de roble 30% nueva. Ataque suave sobre la fruta negra fina, lleno, carnoso, pero siempre elegante. Compite con los Grands Crus de la Côte de Nuits.	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2019	08902	75 CL	127,00 €

DOMAINE JACQUES CARILLON

Francia, Borgoña,
Puligny-Montrachet



Carillon Puligny Montrachet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de un viñedo de 40 años	suelos planos arcillo-calcáreos	vendimia manual, vinificación tradicional, prensado neumático, fermentación alcohólica en barrica con lías finas, trabajo de lías con bâtonnage, lo justo para ganar en untuosidad sin nunca perder en frescor	1 año en barrica de 228 l, 20% nueva y barricas de hasta 6 años,algunas “demie-nuits” (600l) que compró para hacer pruebas , más 6 meses en depósitos de acero inoxidable antes de embotellar	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,9, SO2: 120, Azúcar residual: <1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	10501	75 CL	61,50 €

Carillon Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de un viñedo de 50 años	suelos planos arcillo-calcáreos, orientación sureste, parcela de 0,55 ha	tradicional, prensado neumático, fermentación alcohólica en barrica con lías finas, trabajo de lías con bâtonnage, lo justo para ganar en untuosidad sin nunca perder en frescor	1 año en barrica de 228 l, 20% nueva y barricas de hasta 6 años, algunas “demie-nuits” (600l) que compró para hacer pruebas, 6 meses en depósitos de acero inoxidable antes de embotellar	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	10504	75 CL	113,60 €

Carillon Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de un viñedo de 45 años	debajo de Les Combettes a la izquierda, en la parte baja delpendiente	vendimia manual, prensado neumático, fermentación alcohólica en barrica con lías finas, trabajo de lías con bâtonnage, lo justo para ganar en untuosidadsin nunca perder en frescor	1 año en barrica de 228 l, 15% nueva y barricas de hasta 6 años,algunas “demie-nuits” (600l) que compró para hacer pruebas, más 6 meses en depósitos de acero inoxidable antes de embotellar	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,19, SO2: 135, Azúcar residual: <1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	10502	75 CL	113,60 €

DOMINIQUE DERAIN

Francia, Borgoña,
Saint-Aubin

NATURAL



Derain Allez Goûtons blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de viñedo joven	arcillo-calcáreo	vino "primeur", embotellado enseguida después de la fermentación alcohólica y maloláctica	sin	Alcohol: 11 %, Ph: 3,14, SO2: 7, Azúcar residual: <1 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	25009	75 CL	18,65 €

Derain Allez Goûtons rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo	despalillado parcial y maceración de 8 días (60%), prensado directo (40%), fermentación alcohólica en depósitos de fibra, ensamblaje despues de fermentación	sin	Alcohol: 11 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	25013	75 CL	18,65 €

Derain Bourgogne Aligoté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de viñedos de 35 - 50 años	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	7 meses en barricas de 5-10 años con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	25014	75 CL	18,65 €

DOMINIQUE DERAIN

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

NATURAL

Derain Bourgogne blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (90%) de un viñedo joven y Pinot Blanc (10%)	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de fibra	7 meses en depósitos de fibra con sus lías finas	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	25015	75 CL	21,20 €

Chut... Derain Méthode Traditionnelle

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Aligoté	arcillo-calcáreo	elaborado con el método tradicional	12 meses en botella sobre sus lías finas, sin dosificar	Alcohol: 12 %, Ph: 2,9, SO2: 6, Azúcar residual: <1 g/l



2023	25005	75 CL	22,85 €

Derain Bourgogne Blanc La Corvée Aux Moines

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (90%) de un viñedo joven y Pinot Blanc (10%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de fibra	7 meses sobre sus lías finas en depósitos de fibra	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	25017	75 CL	22,85 €
2023	25017	75 CL	22,85 €

Derain Bourgogne Les Riaux

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillas profundas ferruginosas	despalillado al 50%, maceración de 8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses en barricas de 5 vinos mínimo	Alcohol: 11,65 %, Ph: 3,49, SO2: 14, Azúcar residual: <2 g/l



2024	25010	75 CL	24,55 €

Derain Bourgone Blanc La Combe

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en barrica usada	12 meses en barricas sobre sus lías finas en barrica de roble usada	Alcohol: 12,7 %, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



2023	25002	75 CL	26,20 €

DOMINIQUE DERAIN — Francia, Borgoña, Saint-Aubin

NATURAL

Derain Saint-Aubin Le Ban

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de viñas de 60 años y de 7 años	arcillo-calcáreo con grava	vinificación tradicional en cubas cónicas de madera, 80% despalillado durante 18 días de maceración	11 meses en barricas de 228l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,65, SO2: 31, Azúcar residual: <2 g/l



2023	25007	75 CL	32,10 €
2022	25007	75 CL	32,10 €
2020	25007	75 CL	30,10 €

Derain Saint-Aubin blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica en barricas usadas con levaduras autóctonas	12-14 meses en barricas de roble usadas con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	25016	75 CL	38,00 €

Derain Mercurey La Plante Chassey

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de viñas de más de 100 años	marga orientada al este	depósitos cónicos de madera con uva despalillada al 70%, 15 días de maceración	12-18 meses en barricas con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,65, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



2024	25001	75 CL	36,30 €
2023	25001	75 CL	36,30 €

Derain Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo, exposición sur	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica en barricas usadas con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	12-14 meses en barricas de roble usadas con sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,26, SO2: 23, Azúcar residual: <2 g/l



2022	25019	75 CL	54,80 €

DOMINIQUE DERAIN

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

NATURAL

Derain Pommard Petits Noizons

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo	uva entera al 80%, maceración de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	12 meses en barricas de 5-10 años	Alcohol: 12 %, Ph: 3,54, SO2: 7, Azúcar residual: <1 g/l



2022	25004	75 CL	59,80 €
2020	25004	75 CL	51,45 €
2018	25004	75 CL	51,40 €

Derain Saint-Aubin 1er Cru Remilly

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 37 años	piedra caliza de mármol duro orientado al sur	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica en barricas usadas con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	sobre lías durante 18 meses	Alcohol: 13,5 %, SO2: <2, Azúcar residual: <20 g/l



2023	25003	75 CL	59,80 €
2022	25003	75 CL	59,80 €

Derain Gevrey-Chambertin En Vosné

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de viñas de 90 años	arcillo-calcáreo	tradicional	12-18 meses en barricas con sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,65, SO2: 23, Azúcar residual: <2 g/l



2021	25006	75 CL	93,40 €
2020	25006	75 CL	93,40 €

HUBERT LAMY

Francia, Borgoña, Saint-Aubin



Hubert Lamy Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de 40 años	calcáreo, poco profundo (10 a 20cm), muchas piedritas, exposición Sud, pendiente de 40%, 280-300m de altitud	vendimia manual en pequeñas cajas, prensado neumático muy lento, sin deburbado, sin aporte de levaduras externas, sin chaptalizar. fermentación alcohólica de 90 días y fermentación maloláctica en barrica de 300l y 600l con control de temperatura	12 meses en barrica de 300l y 600l de Vosges, Allier y Tronçais, 20% nueva y 80% de 1 y 2 años. Luego, 12 meses en DAI.	Alcohol: 13,1 %, Ph: 3,2, SO2: 120, Azúcar residual: 1 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	12502	75 CL	133,75 €

Hubert Lamy Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de 18 años	calcáreo, poco profundo (10 a 20cm), muchas piedritas,exposición Sur-Sur Este, pendiente de 20 a 30%, 280-300m dealtitud	vendimia manual en pequeñas cajas, prensado neumático muylento, sin deburbado, sin aporte de levaduras externas, sinchaptalizar, fermentación alcohólica de 90 días y fermentación maloláctica en barrica de 300l y 600l concontrol de temperatura	12 meses en barrica de 300l y 600l de Vosges, Allier y Tronçais,20% nueva y 80% de 1 y 2 años. Luego, 12 meses en DAI.	Alcohol: 13,1 %, Ph: 3,2, SO2: 120, Azúcar residual: 1 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	12503	75 CL	53,25 €

Hubert Lamy Saint-Aubin 1er Cru BLANCO Derrière Chez Edouard

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	calcáreo, poco profundo (10 a 20cm), muchas piedritas	vendimia manual en pequeñas cajas, prensado neumático muy lento, sin deburbado, sin aporte de levaduras externas, sin chaptalizar. Fermentación alcohólica de 90 días y fermentación maloláctica en barrica de 300 l y 600 l con control de temperatura	12 meses en barrica de 300 l y 600 l, más 12 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: 120, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	12506	75 CL	73,95 €

HUBERT LAMY | Francia, Borgoña, Saint-Aubin

Hubert Lamy Bourgogne Chataigniers

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de 16 años	calcáreo, poco profundo (10 a 20cm), muchas piedritas,exposición Este, pendiente de 20%, 350m de altitud	vendimia manual en pequeñas cajas, prensado neumático muylento, sin deburbado, sin aporte de levaduras externas, sinchaptalizar, fermentación alcohólica de 90 días y fermentación maloláctica en barrica de 300l y 600l concontrol de temperatura	12 meses en barrica de 300l y 600l de Vosges, Allier y Tronçaisde 1 y 2 años. Luego, 6 meses en DAI.	Alcohol: 12,8 %, Ph: 3,18, SO2: 120, Azúcar residual: 1 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	12501	75 CL	43,00 €

SEXTANT

Francia, Borgoña,
Saint-Aubin

NATURAL



Sextant Métisse Gamay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay, uvas de Maxime Troncy	granítico en el sur del Beaujolais	50% despalillado parcial y maceración de 12-15 días, 50% en prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de fibra, ensemblaje despues de la fermentación	6 meses en depósitos de fibra	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	29106	75 CL	14,15 €

Sextant Bourgogne Gamay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de Guillaume Bouchacourt	granítico en Chenas, Beaujolais	maceración de las uvas enteras durante 1 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	6 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29126	75 CL	17,00 €

Sextant Côteaux Bourguignons

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay (65%) y Pinot Noir (35%)	arcillo-calcáreo	uva entera al 80%, maceración de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un fudre de 15 hl (75%) y en barricas de 5-10 años (25%)	8 meses en un fudre de 15 hl (75%) y en barricas de 5-10 años (25%)	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29117	75 CL	17,00 €

SEXTANT

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

NATURAL

Sextant Foufounette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Aligoté (50%) y Chardonnay (50%)	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de fibra, método ancestral	6 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023		29122	75 CL	17,80 €

Sextant L'Ecume

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Aligoté (50%) y Gamay (50%)	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de fibra, método ancestral	6 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 14, Azúcar residual: <2 g/l



2023		29108	75 CL	17,80 €

Sextant Bourgogne Aligoté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autoctonas en depósitos de fibra	6 meses en barricas de 5-10 años	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	29101	75 CL	18,65 €

Sextant Bourgogne La Fleur au Verre Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un fudre grande de roble	6 meses en fudre de roble con sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023		29113	75 CL	22,00 €

Sextant Bourgogne La Fleur au Verre Pinot Noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de la Côte Chalonnaise	arcillo-calcáreo	despalillado parcial (max. 60%), maceración de 7-8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en barricas de 5-10 años	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023		29109	75 CL	22,00 €

SEXTANT

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

NATURAL

Sextant Clin d'Oeil

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viognier (75%) y Gamay (25%)	arcillo-calcáreo	prensado directo de la Gamay e inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, añadido de la uvas enteras de Viognier, maceración de 10 días y prensado	5 meses en depósitos de fibra	Alcohol: 12 %, SO2: 12, Azúcar residual: <2 g/l



2022	29120	75 CL	22,85 €

Sextant MaMaMia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Gris, uva de Patrick Besson	granítico	despalillado al 50%, maceración de 12 días en depósitos de fibra, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en barrica	8 meses en barricas de 5-10 años	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	29116	75 CL	22,85 €

Sextant Plein Po

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay muscaté	suelo arcilloso pardo, sobre roca caliza	vendimia manual, uva parcialmente despalillada, 10 días de maceración, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	12 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: 24, Azúcar residual: <2 g/l



2022	29127	75 CL	22,85 €

Sextant Po à Po Aligoté Skin Contact

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté	arcillo-calcáreo	despalillado al 50%, maceración pelicular de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	12 meses en barricas de roble de 5-10 años con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29107	75 CL	22,85 €

SEXTANT

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

NATURAL

Sextant Bourgogne Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	12 meses en barricas de 5-10 años con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	29104	75 CL	23,70 €

Sextant Bourgogne Pinot Noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo	uva entera al 80%, maceración de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	12 meses en barricas de 5-10 años	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29103	75 CL	23,70 €

Sextant Vin de France En Chapon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de una viña de viticultura "salvaje"	arcillo-calcareo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	18 meses en barricas de 5-10 años con sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	29124	75 CL	23,70 €
2021	29124	75 CL	23,70 €
2019	29124	75 CL	23,70 €

Sextant Maranges

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo	uva entera al 80%, maceración de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	12 meses en barricas de 5-10 años	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	29105	75 CL	26,20 €

SEXTANT

Francia, Borgoña, Saint-Aubin

NATURAL

Sextant Intuition Talmot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual y tardía, recolectada con un potencial del 17º, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica de roble de 500 l	3 años sobre sus lías finas	Alcohol: 15 %, SO2: 21, Azúcar residual: 8 g/l



2020		29128	75 CL	32,95 €
2018		29128	75 CL	32,95 €

Sextant Monthélie 1er Cru "Sur la Velle"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir, uvas de Eric de Suremain (Château de Monthélie)	arcillo-calcáreo	uva entera al 80%, maceración de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	12 mese en barricas de 5-10 años	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022		29111	75 CL	36,30 €

Sextant Rully 1er Cru blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2022		29129	75 CL	46,40 €

Sextant Intuition Foudre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 5-10 años	4 años en barricas de 5-10 años con sus lías finas, ligera aparición de velo flor	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	29125	75 CL	48,05 €

LE PETIT TÊTU

Francia, Borgoña,
Saint-Romain

NATURAL



Jean-Marie Berrux
Nondegu tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo, viñas de 50 años	vendimia manual, maceración de 10 días, prensado neumático suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, sin sulfuroso añadido	12 meses en barricas viejas y demi-muids, embotellado sin filtrar, sin sulfito	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	30903	75 CL	24,55 €

Jean-Marie Berrux
Le Petit Têtu blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas propias de 35 años	arcillo-calcáreo, agricultura biodinámica (hace 20 años),	vendimia manual, prensado neumático suave, fermentación alcohólica lenta (4 a 6 meses) en barricas de 5 a 20 años con levaduras autóctonas y control de temperaturas, sin sulfuroso añadido	18 meses en barricas de 5 a 20 años, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 12,55 %, Ph: 3,16, SO2: 16, Azúcar residual: <0,30 g/l



2024	30901	75 CL	28,75 €

Jean-Marie Berrux
Le Petit Têtu tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, cultivo ecológico	racimos enteros, maceración de 9 días en depósitos de acero inoxidable, pisado con los pies, remontado con cubo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas, luego 6 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 11,49 %, Ph: 4,03, SO2: 31, Azúcar residual: <0,30 g/l



2024	30904	75 CL	31,25 €

LE PETIT TÊTU

Francia, Borgoña, Saint-Romain

NATURAL

Jean-Marie Berrux
Le Têtu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñedos de 60 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado neumático suave, fermentación alcohólica lenta (4 a 6 meses) con levaduras	12 meses en barricas viejas, embotellado sin filtrar	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	30902	75 CL	35,45 €

CONFURON COTETIDOT

Francia, Borgoña,
Vosne-Romanée



Confuron Aligoté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aligoté de viñas de 70 años	arcillo-calcáreo, en Vosne-Romanée	despalillado, prensado, fermentación alcohólica parte en depósitos de acero inoxidable, parte en barrica de 500l.		Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,30, SO2: 88, Azúcar residual: <2 g/l

2018	AHORA NO DISPONIBLE	06715	75 CL		12,80 €

Confuron Bourgogne Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	arcillo-calcáreo	despalillado, prensado, fermentación alcohólica parte en depósito de acero inoxidable, parte en barrica de 500l.		

2020	AHORA NO DISPONIBLE	06719	75 CL		17,80 €

Confuron Bourgogne Passetoutgrain

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot Noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceracion y fermentacion con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable		

2022	AHORA NO DISPONIBLE	06718	75 CL		21,20 €

CONFURON COTETIDOT — Francia, Borgoña, Vosne-Romanée

Confuron Nuit St. Georges

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-pedregoso	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave enuna prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 13 %, Ph: 3,80, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	06703	75 CL	51,40 €

Confuron Vosne Romanée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	finca «Portefeuille du Clos», arcilloso con piedras	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave enuna prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 12,7 %, Ph: 3,5, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	06702	75 CL	51,40 €

Confuron Chambolle Musigny

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo, pedregoso	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados,	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,5, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	06705	75 CL	51,40 €

Confuron Gevrey Chambertin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot Noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave enuna prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	



2023	AHORA NO DISPONIBLE	06704	75 CL	51,40 €

CONFURON COTETIDOT

Francia, Borgoña, Vosne-Romanée

Confuron Pommard

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot Noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave en una prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	



2023	AHORA NO DISPONIBLE	06717	75 CL	51,40 €

Confuron Nuit St. Georges 1er Cru Les Vignes Rondes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-pedregoso	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave enuna prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,8, Azúcar residual: <2 g/l



2023	06709	75 CL	118,60 €
2021	06709	75 CL	101,80 €
2019	06709	75 CL	93,40 €

Confuron Gevrey 1er Cru Craipillot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo, pedregoso	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa, maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave en una prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 12,8 %, Ph: 3,6, Azúcar residual: <2 g/l



2023	06714	75 CL	118,60 €
1996	06714	75 CL	320,20 €

Confuron Chambolle Musigny 1er Cru Derrière la Grange

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo, pedregoso	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave en una prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,6, Azúcar residual: <2 g/l



2023	06716	75 CL	135,40 €
2021	06716	75 CL	110,20 €

CONFURON COTETIDOT

Francia, Borgoña, Vosne-Romanée

Confuron Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	finca situada entre la Romanée St Vivant y los Echézeaux	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave enuna prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 13,6 %, Ph: 3,7, Azúcar residual: <2 g/l



2023		06708	75 CL	135,40 €
1996		06708	75 CL	421,00 €

Confuron Charmes Chambertin Grand Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	muy pedregoso, poca arcilla	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave enuna prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 14,3 %, Ph: 3,75, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	06712	75 CL	202,60 €

Confuron Clos de Vougeot Grand Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	mucha arcilla, al Norte del Clos de Vougeot	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave enuna prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 14,2 %, Ph: 3,62, Azúcar residual: <2 g/l



2023		06711	75 CL	185,80 €
2021		06711	75 CL	177,40 €

Confuron Echezeaux Grand Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	mucha arcilla, al Norte del Clos de Vougeot	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,maceración en frío, pigeages y remontados,	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 14,2 %, Ph: 3,62, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	06710	75 CL	185,80 €

CONFURON COTETIDOT

Francia, Borgoña, Vosne-Romanée

Confuron Mazis Chambertin Grand Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	piedras y arcilla, más sobre el costero que el Charmes Chambertin	vendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa, maceración en frío, pigeages y remontados, prensado suave en una prensa horizontal de 100 años	18 a 24 meses en barrica	Alcohol: 14,2 %, Ph: 3,68, Azúcar residual: <2 g/l



2017	AHORA NO DISPONIBLE	06713	75 CL	236,20 €

DOMAINE BERTAGNA

Francia, Borgoña, Vougeot



Bertagna Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	suelo pedregoso (lava de Borgoña)	vendimia manual,18 días de maceración fría, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	10-12 meses en depósito de acero inoxidable (50%) y barrica de roble francès (50%)	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	46112	75 CL	21,10 €

Bertagna Vougeot Village Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	despalillado total, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas en depósitos termoregulados, maceración total de 19-21 días	15-18 meses en barricas de roble	



2021	AHORA NO DISPONIBLE	46103	75 CL	56,05 €

Bertagna Vougeot 1er Cru Les Petits Vougeot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	despalillado total, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas en depósitos termoregulados, maceración total de 19-21 días	15-18 meses en barricas de roble nuevas (50%) y usadas	



2021		46106	75 CL	84,10 €

DOMAINE BERTAGNA — Francia, Borgoña, Vougeot

Bertagna Nuits Saint Georges 1er Cru Les Murgers

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	despalillado del 50-70% de la uva, maceración de 3-4 semanas, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas	15-18 meses en barricas de roble nuevas (50%) y usadas	



2021	46108	75 CL	89,20 €	
2020	46108	75 CL	73,35 €	

Bertagna Vougeot 1er Cru Clos de la Perrière Monopole

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, entre los Grands Crus Clos de Vougeot y Musigny	despalillado del 65% de la uva, maceración prefermentativa en frío, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas en depósitos termoregulados, maceración total de 21-28 días	15-18 meses en barricas de roble nuevas (50%) y usadas	



2021	46104	75 CL	94,20 €	

Bertagna Chambolle Musigny 1er Cru Les Plantes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot Noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, 18 días de maceración fría, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	15-18 meses en barrica nueva de roble francès	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	46101	75 CL	91,25 €	

Bertagna Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot Noir	muy rico en guijarros con excelente drenaje	vendimia manual, despalillado parcial, 3 semanas de fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas	18 meses en barrica de roble francès, (50% de barrica nueva)	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	46107	75 CL	91,25 €	

DOMAINE BERTAGNA — Francia, Borgoña, Vougeot

Bertagna Vougeot 1er Cru Les Cras

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot Noir	sobre caliza blanca y dura	vendimia manual, despalillado total, maceración fría, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas	18 meses en barrica de roble francès (50 % de barrica nueva)	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	46105	75 CL	91,25 €

Bertagna Corton Grand Cru Les Grandes Lolières

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	despalillado total, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas, maceración post fermentativa	16 a 18 meses en barricas nuevas de roble	



2021	46110	75 CL	162,70 €
2020	46110	75 CL	133,40 €

Bertagna Clos Saint Denis Grand Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot Noir	arcillo-calcáreo, situado junto a Clos de la Roche	vendimia manual, 35% uva entera, maceración al frio, fermentación alcohólica espontanea en pequeño depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	18 meses en barrica nueva de roble francès	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	46109	75 CL	169,35 €

Bertagna Corton Charlemagne Grand Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	marga rica en arcilla, calcáreo	vendimia manual, prensado suave de las uvas enteras, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas, fermentación malolactica	15 a 18 meses en barrica de roble francès (30% de barrica nueva)	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	46111	75 CL	173,65 €

DOMAINE BERTAGNA

Francia, Borgoña, Vougeot

Bertagna Chambolle Musigny 1er Cru Les Amoureuses

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado parcial, 18 días de maceración fría, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	16 meses en barrica de roble francès	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	46102	75 CL	338,70 €

AUDY

Francia, Burdeos, Pomerol / Saint Émilion



Chateau du Courlat Cuvée Jean Baptiste

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (90%), Cabernet Franc (10%), viñas de min. 25 años vendiamiadas a mano	costeros arcillo-calcáreos, noreste de la A.O.C. Lussac	selección en la viña y con mesa de selección, vinificación en depósitos de acero inoxidable termolregulado, maceración larga de 4 semanas	en barrica de roble 30% nueva y de 2 vinos (algunas del Clos duClôcher), embotellado 18-20 meses después de la vendimia	Alcohol: 13,60 %, Ph: 3,47, SO2: 113, Azúcar residual: 1,5 g/l



2016	09102	75 CL	17,80 €

LE PUY

Francia, Burdeos, Pomerol / Saint Émilion, Saint-Cibard

NATURAL



Le Puy Émilien

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (85%), Cabernet Sauvignon (7%), Cabernet franc (6%), Malbec (1%) y Carménère (1%) de unos viñedos de 50 años	arcillas rojas con el calcáreo típico de Saint-Émilion	vendimia manual, maceración suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble	12 meses en fudres, más 12 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,45, SO2: 11, Azúcar residual: 0,8 g/l



2022	45101	75 CL	31,25 €
2019	45101	MAGNUM	74,95 €
2005	45101	75 CL	167,35 €

Le Puy Rose-Marie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Merlot	arcillas rojas con el calcáreo típico de Saint-Émilion	vendimia manual, sangrado de un depósito en fermentación, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	6 a 8 meses en barricas de roble usadas con dinamización, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,8 %, Ph: 3,27, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	45104	75 CL	41,35 €
2024	45104	MAGNUM	90,05 €

Le Puy Marie-Cécile

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sémillon (viñas de 70 años)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble usadas de 450 l	8 meses con sus lías finas en barricas de roble usadas de 450 l	Alcohol: 14,36 %, Ph: 3,32, SO2: <10, Azúcar residual: 0,3 g/l



2025	45105	75 CL	44,70 €

LE PUY

Francia, Burdeos, Pomerol / Saint Émilion, Saint-Cibard

NATURAL

Le Puy Barthélemy

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (85%) y Cabernet Sauvignon (15%)	arcillas rojas con el calcáreo típico de Saint-Émilion, parcela "Les Rocs"	vendimia manual, maceración suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble	24 meses en barricas de roble usadas con dinamización, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 14,29 %, Ph: 3,42, SO2: <10, Azúcar residual: 0,3 g/l



2022		45102	75 CL	105,20 €
2020		45102	75 CL	122,00 €

Le Puy Marie-Elisa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sémillon	calizo - arcilloso	vendimia manual, selección de las uvas por corte, vinificación natural en barricas de roble usadas	madurada por dinamización durante 8 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 16,5 %, Ph: 3,63, SO2: <10, Azúcar residual: 74 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	45106	50 CL	123,65 €

Le Puy Retour des Îles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
	arcillas rojas con el calcáreo típico de Saint-Émilion, parcela "Les Rocs"	vendimia manual, macaración suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble	12 meses en barricas de roble usadas con dinamización, más 10 meses en las mismas barricas a bordo de un velero que da la vuelta al Atlántico, pasando desde Burdeos por Canarias, Cabo Verde, el Sur del Caribe, Nicaragua y Mejico, antes de volver a Burdeos	Alcohol: 14,33 %, Ph: 3,42, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2018		45103	75 CL	320,20 €

GUT OGGAU

Austria, Burgenland, Eisenstadt-Umgebung, Oggau am Neusiedler See

NATURAL



Gut Oggau Gut Feeling

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
98% extracto de hierbas (ortiga, manzanilla, milenrama, diente de león y ajenjo), más 2% de azúcar, miel y zumo de limón				Alcohol: 0 %



32119	75 CL	14,45 €	
32119	33 CL	6,25 €	

Gut Oggau Maskerade blanco Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
field blend de mayoritariamente Gruner Veltliner, Weissburgunder y Welschriesling, más varias otras variedades de viñas de más de 40 años del mismo viñedo	grava y piedra caliza, orientación este	vendimia manual, despalillado a mano, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en barricas usadas de 1.000 y 1.500 l	8 meses sin bâtonnage en las mismas barricas, embotellado sin clarificar, sin filtrar y sin adición de sulfitos	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



AHORA NO DISPONIBLE	32121	75 CL	14,45 €

Gut Oggau Maskerade Rosé Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
field blend de mayoritariamente Blaufränkisch y Zweigelt, más varias otras variedades de viñas de más de 30 años del mismo viñedo	arena, piedra caliza, grava	vendimia manual, en parte prensado directamente, parte se deja fermentar sobre las pieles, mezclado, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en barricas grandes	en las mismas barricas, embotellado con mosto sin clarificar, sin filtrar y sin adición de sulfitos, refermentación en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <10 g/l



32120	75 CL	14,45 €	

GUT OGGAU

Austria, Burgenland, Eisenstadt-Umgebung, Oggau am Neusiedler See

NATURAL

Gut Oggau Maskerade Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Blaufränkisch y Zweigelt	caliza y grava	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas (una parte de las uvas con los pieles y otra parte en prensado directo) en barrica de roble de varios vinos	en barrica de roble de varios vinos, embotellado sin filtrar y sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12 %, SO2: <20



2024	AHORA NO DISPONIBLE	32116	75 CL	17,65 €

Gut Oggau Atanasius

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Blaufränkisch y Zweigelt	gravas calcáreas	despalillado parcial, maceración de 4 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas de roble	11 meses en barricas de roble de 1000 y 1500 l	Alcohol: 12,4 %, SO2: 33, Azúcar residual: 1,6 g/l



2024		32103	75 CL	25,70 €
2023		32103	75 CL	25,70 €

Gut Oggau Theodora

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grüner Veltliner y Welschriesling	gravas calcáreas	despalillado, maceración de 2 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas de roble	8 meses en barricas y tinas de roble	Alcohol: 11,2 %, SO2: 23, Azúcar residual: 2,5 g/l



2024		32101	75 CL	25,70 €

Gut Oggau Winifred Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Blaufränkisch y Zweigelt	gravas calcáreas	despalillado, maceración de 1 día, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l	8 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 11,7 %, SO2: 22, Azúcar residual: 1,1 g/l



2024		32102	75 CL	25,70 €

GUT OGGAU

Austria, Burgenland, Eisenstadt-Umgebung, Oggau am Neusiedler See

NATURAL

Gut Oggau Brutal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Rösler	calcáreo muy pobre	despalillado, maceración de unas horas, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 500 l	8 meses en barricas de roble de 500 l, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,2, SO2: 23, Azúcar residual: 2,7 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	32110	75 CL	27,90 €

Gut Oggau Cecilia Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
varias variedades blancas y tintas en complantación	calcáreo, parcela única de 1,4 ha	vendimia manual conjunta, parte de prensado directo (2/3), otra en maceración en el mosto (1/3, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble de 1500 l	8 meses en fudres de roble de 1500 l con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	32114	75 CL	40,85 €

Gut Oggau Emmeram

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gewürztraminer	calcáreo	despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l	12 meses en barricas de 500 l	Alcohol: 13,7 %, SO2: 43, Azúcar residual: 1,5 g/l



2024	32105	75 CL	40,85 €
2023	32105	75 CL	40,85 €

Gut Oggau Josephine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Blaufränkisch y Roesler	calcáreo	despalillado parcial, maceración de 5 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas de roble	18 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 13,2 %, SO2: 22, Azúcar residual: 1 g/l



2023	32106	75 CL	40,85 €
2022	32106	75 CL	40,85 €

GUT OGGAU

Austria, Burgenland, Eisenstadt-Umgebung, Oggau am Neusiedler See

NATURAL

Gut Oggau Timotheus

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grüner Veltliner y Weissburgunder	gravas calcáreas y pizarra	despalillado, maceración de 7 semanas y fermentación alcohólica de 1/3 en tinas abiertas de madera, los 2/3 restantes sin pieles en barricas de 500 l	12 meses en barricas de roble 500 l	Alcohol: 13,1 %, SO2: 21, Azúcar residual: 2 g/l



2024	32104	75 CL	40,85 €
2023	32104	75 CL	40,85 €

Gut Oggau Eugenie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
distintas variedades Piwi (uvas híbridas) en coplantación	pizarra y cuarzo, altitud 250 metros	vendimia manual, despalillado, maceración de 4 días con las pieles, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en barrica de Austria	10 meses en barrica de austria	Alcohol: 10,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: 1 g/l



2024	32115	75 CL	46,40 €
2023	32115	75 CL	46,40 €

Gut Oggau Joschuari

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Blaufränkisch	calcáreo y pizarra	despalillado parcial, maceración de 7 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas de roble	20 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 13,2 %, SO2: 25, Azúcar residual: 1 g/l



2023	32107	75 CL	46,40 €
2022	32107	75 CL	46,40 €
2021	32107	75 CL	46,40 €

Gut Oggau Edmund

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ensemblaje de variedades mayormente blancas de un viñedo de 55 años casi completamente salvaje (podan muy poco). El viñedo es de media hectárea con rendimiento de 10 hl/ha	calizo, orientación al este, 200 m de altitud, sin pesticidades desde 1970	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble austriaco de 225l durante 10 días con las pieles, sin despalillar	en barricas de roble austriaco de 225l durante 20 meses, sin filtrar, embotellado en abril 2025	Alcohol: 12 %, Ph: 5,1, SO2: <10, Azúcar residual: 0,7 g/l



2023	32118	75 CL	49,75 €

GUT OGGAU

Austria, Burgenland, Eisenstadt-Umgebung, Oggau am Neusiedler See

NATURAL

Gut Oggau Weiss

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gewürztraminer (25%), Grüner Veltliner (25%), Weissburgunder (25%), Welschriesling (25%)	caliza y esquisto	vendimia manual, despalillado parcial, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con los pieles durante algunas semanas en pequeños barriles	11 meses en pequeños barriles, embotellado sin clarificar, sin filtrar y sin agregar sulfitos	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2016	AHORA NO DISPONIBLE	32117	75 CL	83,35 €

Gut Oggau Bertholdi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Blaufränkisch	calcáreo y pizarra	sin despalillar, maceración de 8 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas de roble	24 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: 28, Azúcar residual: 1 g/l



2022	32109	75 CL	85,00 €
2020	32109	75 CL	85,00 €

Gut Oggau Mechthild

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grüner Veltliner	calcáreo y pizarra	sin despalillar, maceración de 8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l	24 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 12,7 %, SO2: 47, Azúcar residual: 2 g/l



2023	32108	75 CL	85,00 €
2022	32108	75 CL	85,00 €

CHRISTIAN TSCHIDA

Austria, Burgenland,
Neusiedl am See,
Illmitz

NATURAL



Christian Tschida Himmel auf Erden Grande Cuvée blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grüner Veltliner (mayormente), Furmint y Sauvignon Blanc de sus parcelas "Leithaberg"	gravas arenosas con pizarra y calcáreo al lado oeste del lago Neusiedl	vendimia manual, despalillado, pisado con los pies, fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras autóctonas	sobre 10 meses en barricas y fudres de 500 a 1.500 l	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	37002	75 CL	26,20 €

Christian Tschida Himmel auf Erden II Maischevergoren

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
varios clones de Moscatel (Dorado, Amarillo y Limón), Scheurebe y Chenin blanc	gravas arenosas con pizarra y calcáreo	vendimia manual, despalillado, maceración pelicular de entre 2 semenas y 4 meses según los depósitos, fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras autóctonas	12 meses en fudres de roble de 500 y 1.000 l	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	37006	75 CL	26,20 €
2023	37006	75 CL	26,20 €

Christian Tschida Himmel auf Erden rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Blaufränkisch	piedra caliza blanca con islas de alto contenido de tiza activa	vendimia manual, sin maceración, prensado suavemente, fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras autóctonas, sin trasiegar	12 meses en barricas y fudres de 500 a 1.200 l, embotellado sin clarificar ni filtrar, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	37001	75 CL	26,25 €

CHRISTIAN TSCHIDA — Austria, Burgenland, Neusiedl am See, Illmitz

NATURAL

Christian Tschida Kapitel I

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet Franc, Blaufränkisch y Syrah	gravas arenosas con pizarra y calcáreo	vendimia manual, despalillado, pisado con los pies, fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras autóctonas	24 meses en baricas y fudres de 500 a 1.200 l	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	37004	75 CL	26,20 €

Christian Tschida Brutal

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir y Blaufränkisch	gravas arenosas con pizarra y calcáreo	vendimia manual, despalillado a mano, 12 meses de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 600 l, embotellado del vino de gota únicamente	sin	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	37005	75 CL	27,90 €

Christian Tschida Felsen II Syrah

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	gravas arenosas con pizarra y calcáreo	vendimia manual, despalillado, pisado con los pies, fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras autóctonas	24 meses en fudres de 1.200 l	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		37009	75 CL	47,20 €
2022		37009	75 CL	47,20 €

Christian Tschida Laissez Faire

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Riesling	gravas arenosas con pizarra y calcáreo	vendimia manual, despalillado, pisado con los pies, fermentación espontánea en barricas de 500 litros, sin filtrar ni clarificar	8 meses en foudre Stockinger	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		37013	75 CL	47,20 €

CHRISTIAN TSCHIDA

Austria, Burgenland, Neusiedl am See, Illmitz

NATURAL

Christian Tschida Non Tradition blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grüner Veltliner	gravas arenosas con pizarra y calcáreo	vendimia manual, despalillado, pisado con los pies, fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras autóctonas	12 meses en barricas y fudres de 500 a 1.500 l	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		37011	75 CL	47,20 €
2022		37011	75 CL	47,20 €

Christian Tschida Felsen I

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Blaufränkisch de 65 años	esquisto	vendimia manual,5 semanas de maceración, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 1200 L, embotellado del vino de gota únicamente, sin SO2 y sin filtración		



2023		37007	75 CL	47,20 €

Christian Tschida Non Tradition tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet Franc	calcáreo	vendimia manual, despalillado, pisado con los pies, fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras autóctonas, sin filtrar ni clarificar	24 meses en fudres de 500 y 1000 l, 12 meses en un depósito de 2600 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	37014	75 CL	47,20 €

Christian Tschida Stockkultur

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de un viñedo de 40 años plantado con alta densidad	gravas arenosas con pizarra y calcáreo	vendimia manual, despalillado, pisado con los pies, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de roble de 600 l	10 meses en una barrica de roble nueva de 600 l	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	37016	75 CL	61,50 €

CHRISTIAN TSCHIDA

Austria, Burgenland, Neusiedl am See, Illmitz

NATURAL

Christian Tschida All The Love Of The Universe

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot blanc	arcilla con calcáreo activo al 70%, una sola parcela de mucho pendiente	vendimia manual, despalillado, pisado con los pies, fermentación alcohólica en una barrica de roble con levaduras autóctonas	12 meses en una barrica de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	37017	75 CL	63,20 €

Christian Tschida AEIOU

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de la parcela "Leithaberg"	caliza-esquisto-cuarzo, 115-240 m de altitud, viñedo cultivado con doble injerto, rendimiento bajo	vendimia manual, prensado suavemente con la fuerza de un apretón de manos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en una sola barrica grande, embotellado sin clarificar ni filtrar, sin sulfuroso añadido	Alcohol: 12 %



2023		37018	75 CL	66,55 €

Christian Tschida Balsamia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025	AHORA NO DISPONIBLE	37019	75 CL	95,10 €

PHELAN FARM

Estados Unidos, California, San Luis Obispo County, Cambria

NATURAL



Phelan Farm Brij Wines Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas viejas de roble francés	en las mismas barricas viejas de roble francés durante 11 meses, embotellado a mano, sin clarificar ni filtrar	Alcohol: 12 %, Ph: 3,4, SO2: 20, Azúcar residual: 0 g/l



2025		47911	75 CL	26,20 €
2024		47911	75 CL	26,20 €

Phelan Farm Brij Wines Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir				

2025	AHORA NO DISPONIBLE	47917	75 CL	26,20 €

Phelan Farm Scythian Wines blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino de un viñedo de más de 100 años	viñas planteadas en 1912 en San Bernardino	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble neutras	6 meses en barricas antiguas de Jerez de 100 años	Alcohol: 11 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	47910	75 CL	27,75 €

PHELAN FARM

Estados Unidos, California, San Luis Obispo County, Cambria

NATURAL

Phelan Farm Scythian Wines Lone Wolf

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
mezcla de Misión (Listán Prieto) con varias mutaciones de esta variedad de viñas plantadas en 1896		despalillado, maceración de 10 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con un bazuqueo por día	8 meses en barricas de roble neutras , sin clarificación, sin filtración, sin SO2 añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	47908	75 CL	29,05 €
2024	47908	75 CL	37,45 €
2023	47908	75 CL	27,75 €

Phelan Farm Scythian Wines tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Zinfandel (80%), Alicante Bouschet (20%)	viñas planteadas en 1912 en San Bernardino	maceración de las uvas enteras en depósitos de acero inoxidable durante 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 12 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	47909	75 CL	27,75 €

Phelan Farm Scythian Misturado de Cucamonga

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Alicante Bouschet, Mission, Garnacha, Zinfandel del viñedo Francis Road plantadas sin ejertar en 1905	granito arenoso, viñedo secano y de raíces propias	100% racimo entero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en foudre neutro de 1200 l, embotellado a mano sin clarificar, sin filtrar y sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12 %, Ph: 3,6, SO2: <10, Azúcar residual: 0 g/l



2023	47913	75 CL	37,45 €

Phelan Farm Scythian Palomino Ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palomino de viñas plantadas sin injertar en 1912	granito arenoso	prensado directo, método tradicional, degüelle: 4 de marzo de 2024	crianza en barricas neutras, embotellado sin sulfitos añadios	Alcohol: 11 %, Ph: 3,2, SO2: 20, Azúcar residual: 0 g/l



2023	47912	75 CL	37,45 €

PHELAN FARM

Estados Unidos, California, San Luis Obispo County, Cambria

NATURAL

Phelan Farm Autrement Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mondeuse (40%), Gamay (40%) y Pinot noir (20%)	felsita de Cambria (félsico de origen volcánico) y metamorfismo franciscano (mezcla de rocas del Cretácico)	despalillado total, maceración de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en barricas de roble neutras, ensemblaje antes de embotellar	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025		47901	75 CL	40,80 €
2024		47901	75 CL	40,80 €
2023		47901	75 CL	48,75 €

Phelan Farm Chardonnay Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay rosa	felsita de Cambria (félsico de origen volcánico) y metamorfismo franciscano (mezcla de rocas del Cretácico)	despalillado total, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	9 meses en barricas de roble neutras de 500l	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	47907	75 CL	48,75 €

Phelan Farm Leon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Poulsard (40%), Trousseau (30%) y Pinot noir (30%)	felsita de Cambria (félsico de origen volcánico) y metamorfismo franciscano (mezcla de rocas del Cretácico)	maceración de todas las vareidades juntas y sin despalillar en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de roble neutras	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	47904	75 CL	48,75 €

Phelan Farm Mencia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mencía	felsita de Cambria (félsico de origen volcánico) y metamorfismo franciscano (mezcla de rocas del Cretácico)	despalillado, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un Wine Globe (deposito de vidrio redondo)	7 meses en barricas de roble neutras	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	47903	75 CL	50,05 €
2024	47903	75 CL	49,95 €
2023	47903	75 CL	48,75 €

PHELAN FARM

Estados Unidos, California, San Luis Obispo County, Cambria

NATURAL

Phelan Farm Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	felsita de Cambria (félsico de origen volcánico) y metamorfismo franciscano (mezcla de rocas del Cretácico)	maceración de las uvas enteras en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de roble neutras	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025		47902	75 CL	58,45 €
2024		47902	75 CL	58,45 €

Phelan Farm Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau	felsita de Cambria (félsico de origen volcánico) y metamorfismo franciscano (mezcla de rocas del Cretácico)	despalillado total, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	7 meses en barricas de roble neutras	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025		47906	75 CL	50,05 €
2024		47906	75 CL	49,95 €
2023		47906	75 CL	48,75 €

Phelan Farm Chardonnay (Jerez)

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay				

2024	AHORA NO DISPONIBLE	47915	75 CL	58,45 €

Phelan Farm Chardonnay blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas propias de pie franco	arcillo-cuarzo	prensado directo, fermentado en fudre Stockinger de 1200 l durante 12 meses y 5 meses en un depósito de acero inoxidable	4 meses en acero inoxidable, embotellado a mano sin clarificar ni filtrar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,3, SO2: 20, Azúcar residual: 0 g/l



2024		47914	75 CL	58,45 €
2023		47914	75 CL	58,45 €

Phelan Farm Pinot noir Cuvée B

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir				

2025	AHORA NO DISPONIBLE	47916	75 CL	58,45 €

PHELAN FARM

Estados Unidos, California, San Luis Obispo County, Cambria

NATURAL

Phelan Farm Savagnin & Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Savagnin (50%) y Chardonnay (50%)	felsita de Cambria (félsico de origen volcánico) y metamorfismo franciscano (mezcla de rocas del Cretácico)	pisado y prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble neutras	16 meses en barricas Stockinger de 500 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	47905	75 CL	58,45 €

AMAURY BEAUFORT

Francia, Champagne, Côte des Bar, Bar-sur-Seine



Amaury Beaufort Chablis

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de négoce	arcillo-calcáreo	prensa directa, fermentación alcohólica en barrica vieja de champagne con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea	14 meses en barricas de 228 l y 350 l	Alcohol: 11,8 %, Ph: 3,09, SO2: 72, Azúcar residual: 0,6 g/l



2020	45403	75 CL	34,60 €

Amaury Beaufort Champagne Blanc de Noirs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de las parcelas «La Lampe» y «La Chappe», las dos plantadas en 2005	kimmerdgian arcilla-caliza, orientación sur (La Lampe) y orientación suroeste (La Chappe)	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin añadido de sulfitas, embotellado con levaduras de la misma añada	11 meses en barrica de roble de 420 l y fudre de 15 hl, envejecido 15 meses antes del degüelle	Alcohol: 11 %, Ph: 3,1, SO2: 30, Azúcar residual: 0,4 g/l



2022	45405	75 CL	76,60 €
2020	45405	75 CL	76,60 €

Amaury Beaufort De quoi te mêles tu ?

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de un viñedo plantado en 2005	kimmerdgian arcilla-caliza, orientación noroeste, 0,35 hectáreas	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres y barricas de roble usadas, embotellado con levaduras de la misma añada, sin sulfitos añadidos	11 meses de barrica de roble de 420 l, 15 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11 %, Ph: 3,09, SO2: 28, Azúcar residual: 0,3 g/l



2022	45402	75 CL	76,60 €

AMAURY BEAUFORT

Francia, Champagne, Côte des Bar, Bar-sur-Seine

Amaury Beaufort Jardinot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir 80% y Chardonnay 20%	kimmerdgian arcilla-caliza, orientación sureste, plantado en 1971 para Pinot noir y por el Chardonnay sobre suelo 'Portlandien'	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres, sin sulfitos añadidos, embotellado con levaduras de la misma añada	23 meses en fudre de 15 hl, envejecido 15 meses antes del degüelle	Alcohol: 11 %, Ph: 3,03, SO2: 22, Azúcar residual: 0,3 g/l



2021	45401	75 CL	76,60 €

Amaury Beaufort Champagne Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de un viñedo plantado en 1971	kimmerdgian arcilla-caliza, orientación sureste	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas sin sulfitos añadidos, embotellado con levaduras de la misma añada	11 meses en barrica de roble de 228 l y 350 l, envejecido 15 meses antes del degüelle	Alcohol: 11 %, Ph: 3, SO2: 23, Azúcar residual: 0,4 g/l



2022	45404	75 CL	76,60 €

Amaury Beaufort Bouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de un viñedo plantado en 1986	kimmerdgian arcilla-caliza, orientación sureste en el fondo del valle, 0,25 hectáreas	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres sin sulfitos añadidos, embotellado con levaduras de la misma añada	11 meses en fudres de 15hl, envejecido 15 meses antes del degüelle	Alcohol: 11 %



2022	45406	MAGNUM	202,60 €

CHARLES DUFOUR

Francia, Champagne,
Côte des Bar,
Landreville



Dufour Bulles de Comptoir #14 "Pirouette Cacahuète"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
				Alcohol: 12 %



		23233	75 CL	39,65 €
		23233	MAGNUM	88,40 €

Dufour Cidre de Comptoir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Vino espumoso híbrido, a medio camino entre la sidra y el vino... Producto de la cosecha de manzana, pera y membrillo de la finca. Prensado y cofermentado con el vino rosado. Se ha producido solo una barrica, embotellado con los azúcares naturales de la uva en octubre de 2022. Las botellas se taponan al inicio de la fermentación y son sin degüelle. La presencia de tártaro natural puede provocar una ligera emulsión.				Alcohol: 10,45 %, Ph: 3,47, SO2: < 5, Azúcar residual: < 0,4 g/l



	AHORA NO DISPONIBLE	23228	75 CL	43,00 €

Dufour Côteaux Champenois BLANCO Vin de Campagne

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	sin despalillar, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin sulfitos añadidos en abril 2025	Alcohol: 11 %



2023	AHORA NO DISPONIBLE	23230	75 CL	43,00 €

CHARLES DUFOUR

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Dufour Côteaux Champenois TINTO Vin de Campagne

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot meunier	arcillo-calcáreo	sin despalillar, fermentación semi-carbónica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en barricas, embotellado sin sulfitos añadidos en diciembre 2023	Alcohol: 11 %



2023	AHORA NO DISPONIBLE	23231	75 CL	43,00 €

Dufour Vin de Comptoir L.23.82

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (60%), Chardonnay (30%) y Pinot blanc (10%)	arcillo-calcáreo del Jurásico superior, en los pueblos de Landreville, Essoyes y Celles s/ Ource	ensamblaje "perpetual" de la bodega de 2022-1982, fermentación alcohólica en fudres de roble con levaduras autóctonas	solera desde el 1982 en fudre de roble	SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	23218	75 CL	43,00 €

Dufour Bistrotage B.20

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, cru Chervey	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras autóctonas en barricas y fudres de Borgoña, tiraje después de un año con azúcar de uva (24g/l), segunda fermentación tradicional (6 bares de presión)	12 meses sobre sus lías en barricas y fudres de roble, más 40 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle a partir de junio 2025	Alcohol: 12,5 %, SO2: <12, Azúcar residual: 1,2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	23207	75 CL	48,05 €

Dufour Bulles de Comptoir Face B "S'interdire de s'interdire"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay				Alcohol: 12,5 %

2023		23234	75 CL	48,05 €

CHARLES DUFOUR — Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Dufour Mistelle Liqueur de Comptoir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir, Chardonnay y Pinot blanc	arcillo-calcáreo	emsamblaje de las "rebêches" (finales de los prensados) con un orujo de la propia bodega destilado en 2011 y criado en barricas de roble desde entonces	reserva "perpetual" desde el 2015, crianza oxidativa en dépositos	



AHORA NO DISPONIBLE | 23221 | 75 CL | 59,80 €

Dufour Bistrotage B.17 Affinage prolongé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, cru Chervey y Neuville sur Seine	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras autóctonas en barricas y fudres de Borgoña, tiraje después de un año con azúcar de uva (24g/l), segunda fermentación tradicional (6 bares de presión)	12 meses sobre sus lías en barricas y fudres de roble, más 40 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle a partir de junio 2025	



2017 AHORA NO DISPONIBLE | 23220 | 75 CL | 74,95 €

Dufour Bistrotage B.11 Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo, crus Chervey y Neuville Sur Seine	maceración semi-carbónica de 21 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas y fudres de Borgoña	3 años en barricas y fudres, más casi 9 años en botella con sus lías finas	Alcohol: 12,25 %, SO2: <15, Azúcar residual: 0,3 g/l



AHORA NO DISPONIBLE | 23216 | 75 CL | 74,95 €

Dufour Robert Dufour The Ballad of the Villages

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vinificado en 2005 por el Yves, el padre de Charles Dufour, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado en primavera 2006	17 años (!) en botella con sus lías finas, degollado en junio 2024 sin dosage (brut nature)	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2005 AHORA NO DISPONIBLE | 23202 | 75 CL | 85,00 €

CHARLES DUFOUR

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Dufour Bistrotage B.13 Affinage prolongé ++

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 3 parcelas de su madre, Françoise Martinot	arcillo-calcáreo, cru Chervey y Neuville sur Seine	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras autóctonas en barricas y fudres de Borgoña, tiraje después de un año con azúcar de uva (24g/l), segunda fermentación tradicional (6 bares de presión)	12 meses sobre sus lías en barricas y fudres de roble, embotellado sin filtrar, más 10 años y medio en botella sobre sus lías finas, degüelle en junio 2025	Alcohol: 12 %



2013	AHORA NO DISPONIBLE	23232	75 CL	95,10 €

Dufour Françoise FF13 Non Dosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir				Alcohol: 12 %



2013	AHORA NO DISPONIBLE	23223	75 CL	101,80 €

JONATHAN CORNEVIN

Francia, Champagne,
Côte des Bar

NATURAL



Jonathan Cornevin
Côteaux
Champenois blanc
Le Château d'Eau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de la parcela "Chateau D'Eau"	arcillo-calcáreo (kimméridgien)	prensado directo de racimo entero, fermentación espontánea, sin adición de SO2	crianza de 11 meses en una barrica de segundo uso	Alcohol: 11 %, Ph: 2,9, SO2: <20, Azúcar residual: 0 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	55001	75 CL	58,40 €

SALIMA & ALAIN CORDEUIL

Francia, Champagne, Côte des Bar, Noé-les-Mallets

NATURAL

Cordeuil Cuvée Clair Obscur

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2022	AHORA NO DISPONIBLE	56101	75 CL	51,40 €

Cordeuil Cuvée Altitude 320m

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2022	AHORA NO DISPONIBLE	56102	75 CL	64,85 €

Cordeuil Cuvée Altitude 340m

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2022	AHORA NO DISPONIBLE	65103	75 CL	71,60 €

Cordeuil Cuvée Signée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2022	AHORA NO DISPONIBLE	56104	75 CL	81,65 €

VOUETTE-ET-SORBEE

Francia, Champagne,
Côte des Bar,
Buxières-Sur-Arce



Vouette & Sorbée Fidèle R22

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo con subsuelo calizo del Kimmeridgiense y Portlandiense	prensado directo (blanc de noirs), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 400 l y de 4 años, fermentación maloláctica sin inoculación, estabilización natural en frío, segunda fermentación en la botella	18-24 meses en botella con sus lias finas	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	30401	75 CL	61,85 €

Vouette & Sorbée Blanc d'Argile R22 - 1,5 l

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de edad media de 18 años de la parcela Biaune	arcillo-calcáreo con subsuelo Kimmeridgiense en Biaune-Vouette-Fonnet	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 400 l y de 4 años, fermentación maloláctica sin inoculación, estabilización natural en fríosegunda fermentación en la botella	10 meses en barricas antes de la segunda fermentación, más 18-24 meses en botella sobre sus lias finas	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022		30402	MAGNUM	164,15 €

LARMANDIER - BERNIER

Francia, Champagne,
Côte des Blancs,
Vertus



Larmandier-Bernier Latitude Extra Brut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chardonnay	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica y fermentación maloláctica con levaduras autóctonas en barricas, fudres y depósitos de acero inoxidable, 12 meses de reposo antes de la segunda fermentación alcohólica	2-3 años en botella sobre sus lías, degüelle 6 meses antes de la comercialización,dosificado a 3gr/L	



27001	75 CL	47,80 €	
27001	MAGNUM	103,60 €	

Larmandier-Bernier Longitude Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica y fermentación maloláctica con levaduras autóctonas en barricas, fudres y depósitos de acero inoxidable, 12 meses de reposo antes de la segunda fermentación alcohólica	2-3 años en botella sobre sus lías, degüelle 6 meses antes de la comercialización,dosificado a 3gr/L	Alcohol: 12,5 %



27002	75 CL	54,95 €	
27002	MAGNUM	120,75 €	

Larmandier-Bernier Terre de Vertus Non Dosé 1er Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica y fermentación maloláctica con levaduras autóctonas en barricas, fudres y depósitos de acero inoxidable, 12 meses de reposo antes de la segunda fermentación alcohólica	4 años en botella sobre sus lías finas, degüelle 6 meses antes de la comercialización, sin dosificar	



2017	27003	75 CL	76,40 €	
2016	27003	75 CL	76,40 €	

LARMANDIER - BERNIER | Francia, Champagne, Côte des Blancs, Vertus

Larmandier-Bernier Rosé de Saignée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Gris	arcillo-calcáreo	rosado de “saignée”, despalillado parcial, maceración en frío de 2-3 días, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica con levaduras autóctonas, 12 meses de reposo en depósitos de acero inoxidable antes de la segunda fermentación alcohólica	3 años en botella sobre sus lías, degüelle 6 meses antes de la comercialización, dosificado a 3gr/L	



27004 | 75 CL | 80,70 €

CARRÉ FRÈRES

Francia, Champagne, Montagne de Reims, Trépail

NATURAL



Carré Frères RO24

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas plantadas en 1995 (Les Menues) y 2005 (Les Maladries)	arcillo-calcáreo en el Trépail Premier Cru y el Verzy Grand Cru	prensa directa, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 300 l	11 meses en barricas de roble de 300 l, 10 meses más en botella	Alcohol: 11,9 %, SO2: <50, Azúcar residual: <2 g/l



2024		53305	75 CL	51,40 €

Carré Frères Le Champ des Maladries

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (60%) y Pinot noir (40%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 300 l	11 meses en barricas de roble de 300 l sobre sus lías finas, degüelle 29 meses después del tiraje de 2 g/l (40 meses después de la vendimia), 12 meses más en botella	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,13, SO2: 43, Azúcar residual: 3,2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	53301	75 CL	68,20 €

Carré Frères Origine Les Hauts Bouitais

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay del viñedo Grand Cru Les Hauts Bouitais plantado en 1962	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 450 l	23 meses en barricas de roble de 450 l, 10 meses más en botella	Alcohol: 12,4 %, SO2: <50, Azúcar residual: <2 g/l



2023		53304	75 CL	68,20 €

CARRÉ FRÈRES

Francia, Champagne, Montagne de Reims, Trépail

NATURAL

Carré Frères Le Champ Jeanvrai

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay del viñedo Premier Cru Le Champ Jeanvrai plantado en 1964	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 450 l (50% nuevas), fermentación maloláctica acabada	10 meses sobre lías en barricas de roble de 450 l (50% nuevas), 30 meses más en botella, degüelle, dosage de 2 g/l	Alcohol: 12,6 %, SO2: <50, Azúcar residual: <2 g/l



2022	53303	75 CL	71,60 €
2022	53303	MAGNUM	177,40 €

Carré Frères Les Blanches Maladries

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (50%) y Pinot noir (50%) de los viñedos Grand Cru La Blanche Voie y Les Maladries plantados en 1982 y 2005	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 450 l (50% nuevas), fermentación maloláctica acabada	10 meses con sus lías en barricas de roble de 450 l (50% nuevas), 30 meses más en botella, degüelle, dosage de 1,5 g/l	Alcohol: 12,1 %, SO2: <50, Azúcar residual: <2 g/l



2022	53302	75 CL	71,60 €
2022	53302	MAGNUM	177,40 €

LASSALLE

Francia, Champagne,
Montagne de Reims,
Chigny-les-Roses



Lassalle Rosé Brut 1er Cru

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (70%), Chardonnay (15%) y Pinot meunier (15%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica termorregulada, maloláctica, ensamblaje con un 40% de vinos de reserva y un 4% de vino tinto de la viña vieja "Champs Richard"	8-10 meses en depósitos de acero inoxidable, más 3-4 años en botella con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: 8 g/l



AHORA NO DISPONIBLE | 45602 | 75 CL | 48,05 €

Lassalle Blanc de Blancs Brut 1er Cru Millésimé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo, en el pueblo de Chigny les Roses	vendimia manual, fermentación alcohólica termorregulada, maloláctica, ensamblaje con un 40% de vinos de reserva	8-10 meses en depósitos de acero inoxidable, más 10 años en botella con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: 7 g/l



2011 | 45604 | 75 CL | 69,90 €

Lassalle Cuvée Angeline Brut 1er Cru Millésimé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (60%) y Chardonnay (40%)	arcillo-calcáreo, parcelas "Les Houssets" (1972) y "Les Pécherines" (1973)	vendimia manual, fermentación alcohólica termorregulada, maloláctica, ensamblaje con un 40% de vinos de reserva	8-10 meses en depósitos de acero inoxidable, más 10 años en botella con sus lías finas	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: 7 g/l



2011 | 45603 | 75 CL | 85,00 €

BILLECART - SALMON

Francia, Champagne,
Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ

Billecart-Salmon Le Réserve - Estuchado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot Meunier (40%) , Pinot Noir (30%) y Chardonnay (30%)	arcillo-calcáreo en los mejores terruños de la Marne	añadas de 2006 a 2019, vinificación en depósito inoxidable (92%) y en barrica de roble (8%), maloláctica parcial, método tradicional	30 meses en botellas con sus lías finas	Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,1, SO2: 76, Azúcar residual: 2,8 g/l



02501	37,5 CL	27,50 €	
02501	75 CL	43,95 €	
02501	ESTUCHE	46,15 €	
02501	MAGNUM ESTUCHE	94,60 €	
02501	MAGNUM	90,25 €	
02501	3 L	177,40 €	

Billecart-Salmon Le Rosé - Estuchado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (45%), Pinot Noir (35%), Pinot Meunier (20%)	arcillo-calcáreo (Montagne de Reims : Pinot Noir, Vallée de la Marne : Meunier, Côte des Blancs, Vitryat, Sézannais : Chardonnay)	ensamblaje de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier vinificados en blanco y de Pinot Noir vinificado en tinto en depósito de acero inoxidable, maloláctica parcial, añadas de 2014 a 2020, método tradicional	36 meses en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,15, SO2: 71, Azúcar residual: 5,3 g/l



02503	37,5 CL	39,60 €	
02503	75 CL	68,90 €	
02503	ESTUCHE	71,10 €	
02503	MAGNUM	146,00 €	
02503	MAGNUM ESTUCHE	150,40 €	

BILLECART - SALMON

Francia, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Billecart-Salmon Ratafia Champenois - 50 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
		02529	50 CL	51,40 €

Billecart-Salmon Le Blanc de Blancs - Estuchado



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo, en 4 Grands Crus de la Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger)	20 a 50% vinos de reserva, método tradicional, vinificación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable	4-5 años en botella con sus lías finas	Alcohol: 12,6 %, Ph: 3,06, Azúcar residual: 1,70 g/l
		02502	MAGNUM	146,00 €
		02502	75 CL	68,90 €
		02502	ESTUCHE	71,10 €
		02502	3 L	353,80 €

Billecart-Salmon Le Sous Bois



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot Noir (30%), Chardonnay (30%), Pinot Meunier (40%)	arcillo-calcáreo, en los mejores terruños de la Marne	ensamblaje de 3 añadas, método tradicional, vinificado en barricas de roble	6 a 7 años en botella sobre sus lías	Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,34, SO2: 67, Azúcar residual: 8,6 g/l
		02516	75 CL	68,90 €

Billecart-Salmon RDV N° 7 Meunier Venteuil



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot meunier de Venteuil del Valle de la Marne	arcilloso, expuesto al sol, en el margen derecho del Valle de la Marne	método tradicional, elaborado con base de cosecha 2018 en depósitos de acero inoxidable	sobre lías durante 63 meses	Alcohol: 12 %, Ph: 2,93, SO2: 46, Azúcar residual: 3,5 g/l
		02525	75 CL	78,30 €

BILLECART - SALMON

Francia, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Billecart-Salmon RDV N° 8 Meunier Leuvrigny



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot meunier de Leuvrigny del Vallée de la Marne	calcáreo	método tradicional, elaborado con base en la cosecha 2018 en depósitos de acero inoxidable	sobre lías durante 63 meses	Alcohol: 12 %, Ph: 2,92, SO2: 48, Azúcar residual: 3,5 g/l

		02526	75 CL	78,30 €

Billecart-Salmon RDV N° 9 Pinot noir Ambonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir				

2018	AHORA NO DISPONIBLE	02527	75 CL	78,30 €

Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon Blanc de Blancs



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de las mejores parcelas de los grands Crus de la Côtes des Blancs (Cramant por su finura, Avize por su potencia y Mesnil-sur-Auger por su estructura y longevidad)		método tradicional, 40% del vino base fermentado en barrica		Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,03, SO2: 74, Azúcar residual: 7,1 g/l

2009		02505	ESTUCHE	125,35 €

Billecart-Salmon Vintage



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier de los mejores terruños de la Marne		método tradicional		Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,15, SO2: 61, Azúcar residual: 3,2 g/l

2009		02509	MAGNUM	129,55 €

BILLECART - SALMON

Francia, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Salmon Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (50%), Pinot Noir (50%)		en blanco con una cantidad de Pinot Noir de Mareuil-Sur-Aÿ vinificado en tinto, método tradicional, 20% del vino base fermentado en barrica		Alcohol: 12,5 %, SO2: 73, Azúcar residual: 10,9 g/l



2013	02506	75 CL	142,15 €
2012	02506	ESTUCHE	158,10 €
2012	02506	MAGNUM	332,00 €
2009	02506	ESTUCHE	145,50 €

Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% premiers y grands crus: Chardonnay de la Côte des Blancs (40%) y Pinot noir de la Montagne de Reims (60%)	arcillo-calcáreo en los pueblos de Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ et Verzenay para la Pinot noir y de esnil-sur-Oger, Chouilly, Avize para la Chardonnay	por parte (10%) en barrica de roble	120 meses en botella sobre sus lías finas	Alcohol: 12,6 %, Ph: 3,02, Azúcar residual: 3,8 g/l



2015	02504	MAGNUM	298,40 €
2012	02504	75 CL	142,15 €
2012	02504	MAGNUM	298,40 €

Billecart-Salmon Clos Saint Hilaire

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de un pago de un sólo hectárea plantado en 1964	caliza	en blanco, método tradicional, sin adición de licor de expedición, vino base fermentado en barrica		Alcohol: 12,4 %, Ph: 3,05, Azúcar residual: 6,8 g/l



2009	02508	ESTUCHE	456,30 €
2008	02508	ESTUCHE	481,50 €
2005	02508	ESTUCHE	429,40 €

Billecart-Salmon Cuvée 200 Edición Limitada - 1,5 l - Estuchado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (92%), Chardonnay (4%) y Pinot Meunier (4%)	arcillo-calcáreo, ensamblaje de 8 Grands Crus de la Montagne de Reims y de la Côte des Blancs	ensamblaje de cuatro añadas míticas (2000, 2003, 2008, 2012), 50% del vino base fermentado en barrica de roble francés, método tradicional, dosage Extra Brut a 4,5 g/l	24 meses en botellas sobre sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 64, Azúcar residual: 5 g/l



AHORA NO DISPONIBLE	02518	MAGNUM ESTUCHE	980,00 €

CHARLES LE BEL

Francia, Champagne,
Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ



Champagne Inspiration 1818

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (37%), Pinot Meunier (30%) y Pinot Noir (33%)	arcillo-calcáreo	ensamblaje con un 70% de vinos de reserva, metodo tradicional		Alcohol: 12 %, Azúcar residual: 9 g/l



02510	75 CL	28,40 €

LAURENT BÉNARD

Francia, Champagne,
Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ



Laurent Bénard La Clé des Sept Arpents Extra Brut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (75%), Chardonnay (15%) y Pinot Meunier (10%)	arcillo-calcáreo, con subsuelo de "craie"	fermentación espontanea, y regeneración de la reserva perpétua cada año en foudres de madera. Es la mezcla de la frescura de los vinos jóvenes (2018) y la complejidad de la reserva perpetua	10 meses en barricas de roble (60%) y depósitos (40%), más 3 años en botella	Alcohol: 11,95 %, Ph: 3,17, SO2: <10, Azúcar residual: 2 g/l



45501	75 CL	35,80 €	
45501	MAGNUM	77,30 €	

Laurent Bénard Vendange Blanc de Noirs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
pinot Noir 60%, Pinot Meunier 40%	Arcillo calcáreo con el subsuelo de "craie"	Ensamblaje de las dos variedades durante el prensado de este blanc de noirs, y fermentación espontanea	10 meses en barrica y inox	Alcohol: 12.05 %, Ph: 3.16, SO2: <10, Azúcar residual: 1 g/l



2019	45502	75 CL	46,05 €

Laurent Bénard Le Parc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Meunier de una selección masal hecha por Jacques Bénard plantada en 1987	30 cm de arcillo-calcáreo sobre subsuelo de tiza, parcela "Le Jeune Parc", exposición sureste	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	10 meses en barricas sobre las lías de la primera fermentación, degollado en diciembre 2024, sin dosage	Alcohol: 12,5 %



2021	45504	75 CL	47,05 €
2020	45504	75 CL	47,05 €

LAURENT BÉNARD Francia, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Laurent Bénard Vibratis

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (90%) y Chardonnay (10%)	30 cm de tierra fina arcillo-calcárea, subsuelo de "craie", parcelas Les Vignes du Feuilly (90%) y Les Sept Arpents (10%)	fermentación espontánea y SIN adición de sulfitos en depósitos de acero inoxidable (75%) y barricas de roble (25%)	10 meses en depósitos de acero inoxidable (75%) y barricas de roble (25%), más 5 años en botella	Alcohol: 12,45 %, Ph: 3,12, SO2: <10, Azúcar residual: 0,5 g/l



2017	45503	75 CL	60,65 €
2017	45503	MAGNUM	124,65 €
2016	45503	75 CL	60,65 €

DENAVOLO

Italia, Emilia-Romaña,
Piacenza, Travo

NATURAL



Denavolo Catavela

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasia di Candia aromatica, Marsanne, Ortrugo, más una variedad olvidada (1/4 de cada)	calcáreo muy desmenuzable y drenante	pisado y despalillado de la vendimia, remontados los primerosdías de fermentación alcohólica, maceración pelicular durante 5 meses, sin sulfuroso añadido	1 mes en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,7, SO2: 8, Azúcar residual: <1 g/l



2024	24601	75 CL	13,95 €

Denavolo Dinavolino

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasia di Candia aromatica, Marsanne, Ortrugo, más una variedad olvidada (1/4 de cada)	calcáreo muy desmenuzable y drenante	pisado y despalillado de la vendimia, remontados los primerosdías de fermentación alcohólica, maceración pelicular durante 6 meses, sin sulfuroso añadido	3 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,34, SO2: 6,4, Azúcar residual: <1 g/l



2023	24602	75 CL	17,55 €
2022	24602	75 CL	17,55 €

Denavolo Mansano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc de un viñedo plantado en el 1989	calcáreo muy desmenuzable y drenante	pisado y despalillado dela vendimia, remontados los primeros días de fermentación alcohólica, maceración pelicular durante 10 meses, prensado muy suave de los orujos	1 mes en un depósito de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	24605	75 CL	20,50 €
2021	24605	75 CL	20,20 €

DENAVOLO

Italia, Emilia-Romaña, Piacenza, Travo

NATURAL

Denavolo Dinavolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Malvasia di Candia aromatica, Marsanne, Ortrugo, más una variedad olvidada (1/4 de cada)	calcáreo muy desmenuzable y drenante	selección de las bayas más pequeñas, pisado y despalillado dela vendimia, remontados los primeros días de fermentación alcohólica, maceración pelicular durante 10 meses, prensado muy suave de los orujos	4 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: 3 g/l



2022	24603	75 CL	23,70 €

DECIDERET

Dinamarca,
Hovedstaden,
Copenhague,
Nordhavnen

NATURAL



Decideret Who the fuck Pears!

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Peras Doyenne (52%) y Williams (13%) y manzanas Bramley (35%)	Lilleø (Lolland)	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	11 meses, segunda fermentación en la botella, sin filtrar, sin degollar	Alcohol: 6 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	45703	75 CL	15,30 €

Decideret Lees is More

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
varias variedades francesas para sidra (54%) del 2018, Bramley (37%) y varias manzanas de huerto del 2019 (9%)	Lilleø (Lolland)	prensado directo de las variedades para cidra, fermentación alcohólica de 12 meses con levaduras autóctonas, 48 horas de maceración para la Bramley, segunda fermentación con el mosto del 2019	11 meses sobre sus lías totales, sin filtrar, degüelle	Alcohol: 6 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



	45704	75 CL	17,80 €

Decideret Gewürztraminer

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Manzanas Rød Aroma y Pirouette con Gewürztraminer	Oure, Odense (Fyn)	prensado directo de las manzanas, 12 días de maceración para el Gewürztraminer, del cual las pieles se han quedado luego durante 30 días en la Rød Aroma, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje	6 semanas, segunda fermentación con la Pirouette, sin filtrar, sin degollar	Alcohol: 7,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	45705	75 CL	18,65 €

DOMAINE DE L'OCTAVIN

Francia, Jura, Arbois

NATURAL



Domaine de L'Octavin Cul Rond

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Poulsard de 30 años	arcillo-calcáreo, paraje "En Curon"	vendimia manual, sin despalillar, fermentación alcohólica en frio con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 10,7 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2016	25503	75 CL	19,50 €

Domaine de L'Octavin Dorabella

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Poulsard	margas grises y calizas, parcela La Mailloche	vendimia manual, 50% maceración carbónica sin despalillar, 50% despalillado manual e "infusion" de 8 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	25507	75 CL	43,00 €
2021	25507	75 CL	34,60 €
2015	25507	MAGNUM	50,05 €

Domaine de L'Octavin Pamina La Mailloche

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de 35 años	margas grises y calizas, parcela La Mailloche	vendimia manual, despalillado total, fermentación alcohólica en barricas de roble con levaduras autóctonas,	13 meses en barricas y fudres sobre sus lías finas, embotellado sin filtración ni añadidos de SO2	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	25501	75 CL	34,60 €

DOMAINE DE L'OCTAVIN — Francia, Jura, Arbois

NATURAL

Domaine de L'Octavin Commendatore

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau	margas grises sobre calcáreo, parcela "Les Corvées"	vendimia manual, despalillado total (10% a mano, en la parte superior del depósito), 7 meses de maceración, fermentación alcohólica con levadura autóctonas en depósitos de acero inoxidable	11 meses en DAI sobre sus lías finas, embotellado sin filtración ni añadidos de SO2	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	25508	75 CL	34,60 €
2017	25508	MAGNUM	61,50 €

Domaine de L'Octavin Corvées de Trou Trou

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau de 30 años	margas grises sobre calcáreo, parcela "Les Corvées"	vendimia manual, despalillado parcial, fermentación alcohólica y maceración de 6 semanas con un 30% en uva entera (semi-carbónica), levaduras autóctonas	5-6 en DAI sobre sus lías finas, embotellado sin filtración ni añadidos de SO2	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	25509	75 CL	34,60 €
2023	25509	MAGNUM	78,30 €

Domaine de L'Octavin Elle Aime

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (70%) y Chardonnay (30%)	arcillo-calcáreo y margas, parcela "En Arces" (Arbois)	vendimia manual, uva entera sin despalillar, maceración de las dos variedades en conjutno durante 2 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 11,9 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	25518	75 CL	34,60 €
2016	25518	MAGNUM	50,05 €

Domaine de l'Octavin Potion Magique

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
partes aproximadamente iguales de Poulsard, Chardonnay y Savagnin de La Mailloche	margas grises y calizas, parcela La Mailloche	vendimia manual, despalillado, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 6 semanas	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	25522	75 CL	34,60 €

DOMAINE DE L'OCTAVIN — Francia, Jura, Arbois

NATURAL

Domaine de L'Octavin P'tit Poussot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo, paraje "En Poussot"	vendimia manual, sin despalillar, fermentación alcohólica en frio con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024		25517	75 CL	34,60 €
2024		25517	MAGNUM	71,60 €
2018		25517	MAGNUM	78,30 €

Domaine de l'Octavin Tamino

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (60%), Savagnin (30%) y Poulsard (10%) de La Mailloche	margas grises en la parcela La Mailloche	cofermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas de las 3 variedades juntas	1 año bajo velo de flor, en contacto con las lías	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021		25527	75 CL	34,60 €

Domaine de L'Octavin Zerlina

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Trousseau (65%) y Pinot noir (35%)	arcillo-calcáreo y margas grises, paraje "En Curon"	despalillado manual, maceración de meses de las dos varidades juntas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de fibra	9 meses en depósitos de fibra sobre sus lías finas, embotellado sin filtración ni añadidos de SO2	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	25502	75 CL	34,60 €

Domaine de L'Octavin Chardonnay Maceré Arces

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo, parcela "Les Arces" en Arbois	despalillado total, maceración de 3 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos con sus lías finas, más 2 años en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020		25504	75 CL	43,00 €

DOMAINE DE L'OCTAVIN

Francia, Jura, Arbois

NATURAL

Domaine de L'Octavin Reine de la Nuit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (75%) y Savagnin (25%)	lechos calizos y lodo arcilloso	vendimia manual, 2 meses de maceración con racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,6 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2016	AHORA NO DISPONIBLE	25523	MAGNUM	60,10 €

Domaine de L'Octavin Chérubin Voile 7 ans

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo, fermentación espontánea con levaduras autóctonas	más de 7 años en foudre/barrica de roble bajo velo de flor, sin ouillage, siguiendo el método tradicional de los Vin Jaune	Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2018	25526	75 CL	135,40 €

DOMAINE DE LA PINTE

Francia, Jura, Arbois



Domaine de la Pinte Arbois Poulsard Pinte Bien

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Poulsard	margas rojas del Jurásico Inferior	vendimia manual, despalillado total, maceración pelicular de 25 días con leves remontados, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	3 meses en fudres de roble de 52 hl	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,36, SO2: 32, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	37403	75 CL	19,50 €
2023	37403	75 CL	19,50 €

Domaine de la Pinte Arbois Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	margas azules del Jurásico Inferior	vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	10 meses en fudres de roble de 50 hl	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,34, SO2: 35, Azúcar residual: 1,57 g/l



2023	37401	75 CL	21,20 €

Domaine de la Pinte Arbois tinto La Capitaine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinto noir (70%), Poulsard (20%) y Trousseau (5%) de la misma parcela	marga roja, 40 hl/ha,	vendimia manual de uva biodinámica, despalillado total, maceración de 3 semanas en un depósito de hormigón, remontado ligeramente cada día, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica acabada en el mismo depósito	18 meses en un fudre (una barrica de roble francés de 52 hl), filtrado ligeramente con diatomita antes del embotellado	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: 40, Azúcar residual: 0 g/l



2022	37408	75 CL	22,20 €
2020	37408	75 CL	21,50 €

DOMAINE DE LA PINTE — Francia, Jura, Arbois

Domaine de la Pinte Sav'Or Orange

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	margas azules del Tríasico	despalillado total, maceración pelicular de 10 días, fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de hormigón con sus lías finas	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,72, SO2: 26, Azúcar residual: 0,3 g/l



2023	37406	75 CL	22,85 €

Domaine de la Pinte Arbois Cuvée d'Automne

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Savagnin y Chardonnay	margas azules del Lías para la Savagnin, arcillo-calcáreo para el Chardonnay	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espntánea	4 años en fudres y barricas de roble, parte del Savagnin en crianza biológica (sin relleno)	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



37404	75 CL	22,35 €	

Domaine de la Pinte Arbois Poulsard de l'Ami Karl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Poulsard	margas rojas del Triásico	despalillado total, maceración de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, frementación maloláctica espontánea	6 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	37407	75 CL	23,55 €

Domaine de la Pinte Arbois Savagnin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	margas azules del Jurásico Inferior	vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	36 meses en fudres llenos (ouillé) de roble de 50 hl	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,19, SO2: 53, Azúcar residual: 0,5 g/l



2021	37402	75 CL	27,05 €

DOMAINE DE LA PINTE | Francia, Jura, Arbois

Domaine de la Pinte Arbois Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau	arcilla gravosa rica en sílex silíceo	vendimia manual, maceración de 3 semanas, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas, remontados puntuales para extraer los taninos y el color, fermentación maloláctica	9 meses en demi-muids	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	37410	75 CL	27,25 €
2023	37410	75 CL	27,25 €

Domaine de la Pinte Vin Jaune

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	margas azules del Tríasico	prensado directo, fermentación alcohólica a menos de 20°C con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea	6 años y 3 meses bajo velo flor en barricas de 228 l	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2018	37405	62 CL	68,20 €

DOMAINE DE LA TURLURETTE

Francia, Jura, Arbois

NATURAL

Domaine de la Turlurette Coup de Sang

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2024	AHORA NO DISPONIBLE	56501	75 CL	22,00 €

Domaine de la Turlurette Un indien dans la melée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2024	AHORA NO DISPONIBLE	56502	75 CL	22,00 €

DOMAINE VILLET

Francia, Jura, Arbois



Domaine Villet Chardonnay Ouillé Fût

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay del viñedo La Mailloche	arcilla calcárea, exposición este en plano, 1,73 ha	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	2 años en barrica de roble, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13 %, Ph: 3,2, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	52805	75 CL	22,20 €

Domaine Villet Savagnin Ouillé Cuve

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin de los viñedos La Pinte y La Mailloche	margas pesadas	vendimia manual, prensado largo tomando reducción después con autolísis	2 años de depósito, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	52801	75 CL	24,85 €

Domaine Villet Poulsard

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Poulsard de viñas plantadas en 1972	arcillo-calcáreo en marga roja	vendimia manual, despalillado a mano en la viña, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 15 días en cuba	8 meses en depósitos, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	52804	75 CL	28,25 €

DOMAINE VILLET

Francia, Jura, Arbois

Domaine Villet Rouge Cuvée Tradition

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Poulsard (1/3), Trousseau (1/3) y Pinot (1/3) de unas viñas coplantadas	marnas clásicas marrones de una parcela más alta, la uva madura 15 días más tarde	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 15 días de las 3 variedades juntas, una fermentación que no para	8 meses en cuba	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 52802 75 CL 28,25 €

Domaine Villet Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau con racimos abiertos del viñedo Les Corvées	calcáreo, exposición oeste	vendimia manual, despalillado a mano, 15 dias de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en cuba, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12 %, Ph: 3,2, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 52803 75 CL 28,25 €

L'IVRESSE DE LA COMÈTE

Francia, Jura, Arbois

NATURAL

L'Ivresse de la Comète Vendémiaire sidra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Manzanas y membrillos de una decena de variedades tradicionales de sus propios huertos y en los alrededores	arcillo-calcáreo	la fruta se tritura y macera durante una semana antes del prensado	embotellado por gravedad y fermentación secundaria en la propia botella, fermentación espontánea con levaduras autóctonas, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 6 %, SO2: <20

2025	AHORA NO DISPONIBLE	55903	75 CL	14,45 €	

L'Ivresse de la Comète La Grande Jasse

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cinsault y Garnacha de cepas viejas	arcillo-calcáreo en las estribaciones de Mont Ventoux, viñas de cultivo ecológico	4 semanas de maceración sin remontado ni bazuqueos, 50% de racimos enteros, 50% de uvas despalilladas a mano	10 meses en barricas usadas de Borgoña sobre lías finas, embotellado por gravedad sin filtración y sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

2024	AHORA NO DISPONIBLE	55901	75 CL	21,20 €	

L'Ivresse de la Comète Les Strombes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay (50%) de cepas viejas de Brouilly y Pinot noir (50%) de cepas viejas del norte de Alsacia, cerca de Estrasburgo	granítico en Brouilly de cultivo ecológico, otro tipo de suelo en el norte de Alsacia de cultivo biodinámico	1 semana de maceración carbónica de racimos enteros en cuba troncocónica, seguida de 1 semana de bazuqueos diarios	12 meses en barricas usadas de Borgoña sobre lías finas, embotellado por gravedad sin filtración, sulfitado muy ligero (20 mg/l) tras la fermentación maloláctica.	Alcohol: 12,5 %, SO2: <30, Azúcar residual: <2 g/l

2024	AHORA NO DISPONIBLE	55902	75 CL	22,85 €	

L'IVRESSE DE LA COMÈTE — Francia, Jura, Arbois

NATURAL

L'Ivresse de la Comète Roc del Duc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de 40 años	laderas empinadas con formaciones de derrubios calcáreos en el norte del Hérault, a 400 metros de altitud, cultivo ecológico	1 mes de maceración con las pieles, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de Borgoña sobre lías finas y embotellado por gravedad sin filtración, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l

2024	AHORA NO DISPONIBLE	55905	75 CL	43,00 €

L'Ivresse de la Comète La Grande Pésade

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mayoritariamente Cariñena de cepas de más de 120 años más Clairette y Garnacha, todo plantado en conjunto	limoso (antiguo lecho fluvial) cerca de la denominación Gigondas, cultivo biodinámico	2 semanas de maceración carbónica, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de Borgoña sobre lías finas, embotellado con llenadora de dos caños sin filtración, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

2024	AHORA NO DISPONIBLE	55904	MAGNUM	48,05 €

L'OCTAVIN

Francia, Jura, Arbois

NATURAL



L'Octavin Grenabar

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta de Claude Ughetto (Domaine l'Authentique)	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con racimos enteros, con una maceración de 10 días en depósito sobre mosto de Garnacha de prensado directo	8 meses de crianza sobre lías en depósito	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		33109	75 CL	14,45 €

L'Octavin Clé à Molette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Molette de viñas de 40 años del Domaine Trichon	gravas calcáreas, arcilla y morrena en el Bugey (Saboya)	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	33115	75 CL	16,15 €

L'Octavin Ivre de Vivre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Vermentino (50%), Marsanne y Roussanne (50%) de Claude Ughetto (Domaine l'Authentique)	arcillo-calcáreo en Saint-Pierre-de-Vassols (Ródano Sur)	prensado directo de la Vermentino, maceración de las uvas enteras sin despalillar de Roussane y Marsanne durante 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas por separado, ensamblaje	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		33117	75 CL	16,15 €

L'OCTAVIN — Francia, Jura, Arbois

NATURAL

L'Octavin Sylvaner

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sylvaner de Guillaume Clauss	margas blancas y grises en Ergersheim (Alsacia)	vendimia manual, racimos enteros, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración con las pieles durante unas 2 semanas	9 meses sobre lías en depósito	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021		33124	75 CL	16,15 €

L'Octavin Gros Lot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
ensamblaje de uvas de Sébastien Dervieux (Babass)	esquisto, arcilla y arenisca en Beaulieu-sur-Layon, Anjou-Saumur, Loira	vendimia manual a finales de septiembre, maceración de los racimos enteros en dos partes, maceración de 10 días de 2/3 de los racimos, 4 semanas de maceración del 1/3 restante de los racimos, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable para las dos partes	en depósitos de acero inoxidable después del ensamlaje de las dos partes	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024		25528	75 CL	17,80 €

L'Octavin Cigogne Gewürztraminer Pinot Gris

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gewürztraminer (60%) y Pinot gris (40%) de la familia Humbrecht	arcillo-margoso en Gueberschwihr (Alsacia)	vendimia manual, maceración de 5 semanas con los hollejos, fermentación alcohólica con levadura autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022		33129	75 CL	19,50 €

L'Octavin Betty Bulles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gewürztraminer (80%) y Savagnin (20%)	varios	vendimia manual, prensado directo de racimos enteros, fermentación alcohólica espontánea parcial con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	fermentación acabada en botella (método ancestral)	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	33110	75 CL	19,50 €

L'OCTAVIN — Francia, Jura, Arbois

NATURAL

L'Octavin Cigogne Gewürztraminer

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gewürztraminer de la familia Humbrecht	arcillo-margoso en Gueberschwihr (Alsacia)	maceración con los pieles, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 | 33128 | 75 CL | 19,50 €

L'Octavin Cariboom

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena y Garnacha de Claude Ughetto	arcillo-calcáreo en Saint Pierre de Vassols	"Trempette" de Garnacha de racimo entero en Cariñena en prensado directo, maceración de 20 días	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE | 33119 | 75 CL | 21,20 €

L'Octavin Ganache

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (95%) y Gamay (5%) de Claude Ughetto (Domaine l'Authentique)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración carbónica de las uvas enteras (sin despalillar) durante 2 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de fibra, embotellado sin filtración ni añadidos de SO2	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE | 33106 | 75 CL | 21,20 €

L'Octavin Jacquère macération

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Jacquère	calcáreo en Chapareillan (Savoie)	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021 AHORA NO DISPONIBLE | 33126 | 75 CL | 21,20 €

L'Octavin Le Roi Riesling

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Riesling de Philippe Brand	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración de 2 semanas con los hollejos, fermentación alcohólica con levadura autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12,9 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021 AHORA NO DISPONIBLE | 33116 | 75 CL | 21,20 €

L'OCTAVIN

Francia, Jura, Arbois

NATURAL

L'Octavin Mayga Gamay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de Pierre Boyat	arcillo-granítico, en el pueblo de Leynes (Beaujolais sur)	maceración de las uvas enteras sin despalillar durante 20 días, fermentación alochólica con levaduras autóctonas		Alcohol: 12 %



2022 AHORA NO DISPONIBLE 33121 75 CL 21,20 €

L'Octavin Mon Charlot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (50%) y Chardonnay (50%) de Thierry Gout	arcillo-calcáreo, cerca de Carcassonne (Languedoc)			Alcohol: 12 %



2023 AHORA NO DISPONIBLE 33118 75 CL 21,20 €

L'Octavin Muscattt

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría de Vincent Lafage	arcillo-calcáreo en Saint Jean Lasseille (Rosellón)	maceración de las uvas enteras sin despalillar de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos de fibra	



2022 AHORA NO DISPONIBLE 33114 75 CL 21,20 €

L'Octavin Synain

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
50% Chenin Blanc, 50% Syrah de Vincent Lafage	arcillo - calcáreo en Canet en Roussillon	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	"coupage" y crianza en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

2022 AHORA NO DISPONIBLE 33132 75 CL 21,20 €

L'Octavin Hip Hip Jura Poulsard Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Poulsard (50%) y Trousseau (50%)	arcillo-calcáreo	venidmia manual, maceración carbónica de 6 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en depósitos de acero inoxidable	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2018 AHORA NO DISPONIBLE 33131 75 CL 24,55 €

L'OCTAVIN

Francia, Jura, Arbois

NATURAL

L'Octavin Hip Hip Jura Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	maceración de las uvas enteras sin despalillar de 2 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en depósitos de acero inoxidable	



2021	AHORA NO DISPONIBLE	33122	75 CL	26,20 €

L'Octavin Hip Hip Jura Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de négoce	margas calcáreas en el Arbois	vendimia manual, fermentación espontánea de racimos enteros en depósito de fibra de vidrio bajo dióxido de carbono, con 2 semanas de maceración sin extracción activa	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	33125	75 CL	26,20 €

L'Octavin Hip Hip Jura Poulsard rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Poulsard	arcillo - calcáreo	vendimia manual, 10 días de maceración de racimos enteros/despalillados, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

2023	AHORA NO DISPONIBLE	33127	75 CL	26,20 €

L'Octavin Tour de France

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
mayoritariamente Pinot noir y Moscatel, es una mezcla de todas las variedades que consigue de négoce de distintas partes de Francia, blancas y tintas, sobretodo Pinot noir y Moscatel	varios	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de fibra de vidrio, con diferentes tiempos de maceración y una extracción ligera	tras el prensado, 7 meses en barricas usadas	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	33134	75 CL	26,20 €

L'OCTAVIN

Francia, Jura, Arbois

NATURAL

L'Octavin Hip Hip Jura Savagnin macération

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	arcillo-calcáreo	maceración de las uvas enteras sin despalillar de 2 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en depósitos de acero inoxidable	



2020	AHORA NO DISPONIBLE	33123	75 CL	34,60 €

L'Octavin Hip Hip Jura Savagnin Oxydatif

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	margas grises	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	oxidativa bajo velo de flor, sin ouillage, en foudres de 15 hl, con una parte procedente de una barrica de 2022	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	33133	75 CL	43,00 €
2023	33133	MAGNUM	83,35 €

PHILIPPE BORNARD

Francia, Jura, Arbois-Pupillin

NATURAL



Philippe Bornard Gamay Noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay				Alcohol: 13,75 %



2023	AHORA NO DISPONIBLE	46905	75 CL	26,20 €

Philippe Bornard Arbois Pupillin Les Viandris blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo bastante pedregoso	prensado directo de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 350 l	10 meses en barricas usadas de roble de 350 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	46901	75 CL	44,70 €

Philippe Bornard Arbois Savagnin Ouille

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin				Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	46906	75 CL	48,05 €

RENAUD BRUYÈRE & ADELINE HOUILLON

Francia, Jura, Arbois-Pupillin

NATURAL



Bruyère & Houillon Arbois Chardonnay / Savagnin Les Tourillons

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (80%) y Savagnin (20%) de viñedos de 50 años	arcillo-calcáreo	vendimia conjunta de las dos variedades, prensado manual muy lento, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	embotellado sin S02 y sin filtración	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	34002	75 CL	49,75 €

Bruyère & Houillon Arbois Pupillin Savagnin / Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Savagnin (70%) y Chardonnay (30%)	margas de Trias	vendimia manual conjunta de las dos variedades, prensado manual muy lento, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	embotellado sin s02 y sin filtración	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	34011	75 CL	38,00 €

Bruyère & Houillon Trousseau en Aspis

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Trousseau	arcilloso del Trias, viñedo joven de 10 ares plantado en 2015 y esta es su tercera añada	vendimia manual, despalillado, 29 días de maceración semi carbónica y fermentación con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	embotellado sin S02 y sin filtración	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	34009	75 CL	48,05 €

RENAUD BRUYÈRE & ADELINE HOUILLON — Francia, Jura, Arbois-Pupillin

NATURAL

Bruyère & Houillon Arbois Ploussard / Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau	arcillas del Lias	despalillado manual, maceración semi-carbonica de 1 mes, prensado manual muy lento, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con l	embotellado sin S02 y sin filtración	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	34005	75 CL	56,45 €

Bruyère & Houillon Arbois Savagnin Les Nouvelles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñedos de 40 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado manual muy lento, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	embotellado sin S02 y sin filtración	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	34004	75 CL	51,40 €

ANTOINE ROBLES

Francia, Jura, Côtes du Jura, Mantry

NATURAL



Antoine Robles Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	en barrica	Alcohol: 11,5 %



2024	AHORA NO DISPONIBLE	53101	75 CL	34,60 €

Antoine Robles Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas		Alcohol: 10,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	53103	75 CL	34,60 €

Antoine Robles Poulsard

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Poulsard	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas		Alcohol: 10,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	53102	75 CL	34,60 €

Antoine Robles Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
casi 100% Trousseau con una cantidad muy baja de Chardonnay y Poulsard	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas		Alcohol: 10,1 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	53104	75 CL	34,60 €

ANTOINE ROBLES

Francia, Jura, Côtes du Jura, Mantry

NATURAL

Antoine Robles Côtes du Jura Savagnin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	18 meses en barrica	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	53105	75 CL	41,35 €

Antoine Robles Côtes du Jura Savagnin + Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Savagnin (80%) y Chardonnay (20%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas	18 meses en barrica	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

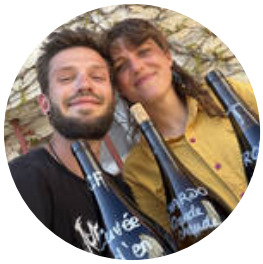


2024	AHORA NO DISPONIBLE	53106	75 CL	41,35 €

DOMAINE DES PETITES MAINS

Francia, Jura, Côtes du Jura, Passenans

NATURAL



Domaine des Petites Mains Chardonnay Aube

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo, 2 días en depósitos de acero inoxidable durante el comienzo de su fermentación, transferido a barricas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	aproximadamente 5 meses en barricas de roble francés antes del embotellado	Alcohol: 12 %, SO2: <30, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	55801	75 CL	22,85 €

Domaine des Petites Mains Trousseau Prémices

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración de 10 días utilizando mitad racimos enteros y mitad uvas despalilladas, prensado en una prensa de trinquete durante varias horas, transferido a despósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con levaduras autóctonas	aproximadamente 5 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	55802	75 CL	24,55 €

LES BOTTES ROUGES

Francia, Jura, Côtes du Jura, Abergement-le-Petit

NATURAL



Les Bottes Rouges Pollock's Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas plantadas en 1990	franco-arcilloso	vendimia manual, pisado con los pies y prensado directamente después, 1 o 2 días en un depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 5 o 6 años de 500 l y depósitos de hormigón de 20 hl, fermentación maloláctica acabada en las mismas barricas	20 meses sobre lías en barricas de roble de 5 o 6 años de 500 l y depósitos de hormigón de 20 hl	Alcohol: 12 %, Ph: 3-3,35, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49107	75 CL	22,85 €

Les Bottes Rouges Néo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-limoso de sus viñedos en Arbois	maceración carbónica de 4 días de los racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Ph: 3-3,5, SO2: <25, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49108	75 CL	23,85 €

Les Bottes Rouges Boomerang Ploussard/Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ploussard (50%) y Trousseau (50%)	margas grises del Lías	vendimia manual, despalillado a mano, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 2 a 4 semanas en depósitos de acero inoxidable, prensado	6 a 8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Ph: 3-3,35, SO2: <25, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	49102	75 CL	29,60 €

LES BOTTES ROUGES

Francia, Jura, Côtes du Jura, Abergement-le-Petit

NATURAL

Les Bottes Rouges La Pépée Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-limoso en Arbois	vendimia manual, despalillado a mano, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 2 a 4 semanas en depósitos de acero inoxidable, prensado	6 a 8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3-3,35, SO2: <25, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49101	75 CL	29,60 €
2023	49101	MAGNUM	63,20 €

Les Bottes Rouges Tôt ou Tard Ploussard

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Ploussard	margas grises del Lías y margas del Trías	vendimia manual, despalillado a mano, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 2 a 4 semanas en depósitos de acero inoxidable, prensado	6 a 8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, Ph: 3-3,35, SO2: <25, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49103	75 CL	29,60 €

Les Bottes Rouges Léon Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	acillo-limoso en Arbois	presando directo de las uvas enteras	18 meses en barricas de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3-3,35, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2023	49104	MAGNUM	63,20 €
2023	49104	75 CL	31,25 €

Les Bottes Rouges Gibus Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Trousseau	calcáreao pedregoso sobre arcillas del Trías	vendimia manual, despalillado a mano, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 2 a 4 semanas en depósitos de acero inoxidable, prensado	6 a 8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3-3,35, SO2: <25, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	49106	75 CL	32,95 €

LES BOTTES ROUGES

Francia, Jura, Côtes du Jura, Abergement-le-Petit

NATURAL

Les Bottes Rouges Face B Savagnin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	marga gris y lias	vendimia manual, pisado con los pies y prensado directamente después, 1 o 2 días en un depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 5 o 6 años de 500 l, fermentación maloláctica acabada en las mismas barricas	22 meses sobre lías en en barricas de roble de 5 o 6 años de 500 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3-3,35, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	49105	75 CL	36,30 €

Les Bottes Rouges Castor

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas plantadas en 1990	margas grises del Lías (la parte inferior del período Jurásico)	vendimia manual, pisado con los pies y prensado directo (sin maceración) de los racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con hollejos de Savagnin de su propio viñedo en 50% depósitos de acero inoxidable y 50% barricas de madera de 400 l	50% depósitos de acero inoxidable, 50% barricas de madera de 400 l	Alcohol: 12 %, Ph: 3-3,5, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	49109	MAGNUM	46,40 €

ANNE ET JEAN-FRANÇOIS GANEVAT

Francia, Jura, La Combe

NATURAL



Ganevat Madelon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay (80%) y Enfarinés (20%)	arcillo-calcáreo	pisado al pie, maceración carbónica de 19 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin sulfuroso añadido	8 meses en grandes depósitos de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	30501	75 CL	22,00 €	

Ganevat De Toute Beauté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay (70%) y más de 8 variedades antiguas del Jura	arcillo-calcáreo	pisado al pie, maceración carbónica de 26 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin sulfuroso añadido	8 meses en grandes depósitos de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	30502	75 CL	23,70 €	

Ganevat Poulprix

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah, Mondeuse y Trousseau	arcillo-calcáreo	pisado al pie, maceración carbónica de 26 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin sulfuroso añadido	8 meses en grandes depósitos de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	30504	75 CL	24,55 €	

ANNE ET JEAN-FRANÇOIS GANEVAT

Francia, Jura, La Combe

NATURAL

Ganevat J'en Veux Encore

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir y Pinot gris	arcillo-calcáreo, en Alsacia	maceración semi-carbónica a 12-14°C en fudre troncocónico, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en fudres de roble, sin sulfito añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	30510	75 CL	25,90 €

Ganevat Le Jaja du Fanfan

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo, en la Côte Chalonnaise (Borgoña)	maceración y fermentación alcohólica en barricas de 225 l con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble con sus lias finas, sin sulfitos añadidos	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	30535	75 CL	26,20 €

Ganevat Cremant du Jura

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay				



	AHORA NO DISPONIBLE	30513	75 CL	26,20 €

Ganevat Mon Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir		maceración semicarbónica fresca entre 12/14°, vinificación al estilo tradicional con levaduras autóctonas, sin sulfitos añadidos	2 años en fudres	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	30548	75 CL	26,20 €

Ganevat Le Courage Riesling

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Riesling	granito	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin clarificar, sin filtrar y sin SO2 añadido	más de 3 años en demi-muids de 600 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	30563	75 CL	31,25 €

ANNE ET JEAN-FRANÇOIS GANEVAT — Francia, Jura, La Combe

NATURAL

Ganevat Colline des Dames

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de Alsacia	arcillo-calcáreo	maceración semi-carbónica a temperatura controlada (12-14°C)	12 meses en foudres	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	30555	75 CL	34,60 €

Ganevat La Prairie du Haut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
				Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	30567	75 CL	39,65 €

Ganevat Pinot Noir Les Chonchons

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	margas grises del Lías y margas del Trías	maceración y fermentación alcohólica en barricas de 225 l con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble con sus lias finas, sin sulfito añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	30537	75 CL	43,00 €

Ganevat Au Sommet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Riesling			más de tres años en demi-muids, seguida de un año adicional en botella	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

2021	AHORA NO DISPONIBLE	30568	75 CL	43,00 €

Ganevat L'eau D'Range

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay y Savagnin de viñas viejas	marga gris de Lías	vendimia manual, maceración de 7 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en demi-muids	6 años en demi-muids	Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



	AHORA NO DISPONIBLE	30566	75 CL	43,00 €

ANNE ET JEAN-FRANÇOIS GANEVAT

Francia, Jura, La Combe

NATURAL

Ganevat Chardonnay Les Cèdres

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas viejas	margas calcáreas	vinificación de forma natural, sin intervención, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	más de 3 años sobre lías en barricas de roble, no clarificado, sin filtrar, sin adición de SO2	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	30517	75 CL	46,40 €

Ganevat Sulq - 37,5 cl

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay y Savagnin		pasificación de las uvas durante 5 meses sobre paja, prensado suave, sin sulfitos añadidos, sin filtrar, sin clarificar	6 años en barricas	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



	AHORA NO DISPONIBLE	30534	37,5 CL	49,75 €

Ganevat Chardonnay Champs poids

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas plantadas en 1986	calizo del Bajociano (de naturaleza calcárea)	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24-48 meses sobre sus lías	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	30565	75 CL	51,40 €

Ganevat Arbois Savagnin Le Clos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	marga gris y pedregal calizo	naturalmente sin intervención, levaduras autóctonas, no clarificado, no filtrado y sin adición de SO2	3 años protegido del aire ("ouillé") en demi-muids de 600 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	30561	75 CL	54,80 €

Ganevat Le P'tiot Roukin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
enamblaje de Gamay, Poulsard, y otras variedades tintas				SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

2023	AHORA NO DISPONIBLE	30564	MAGNUM	76,60 €

ANNE ET JEAN-FRANÇOIS GANEVAT

Francia, Jura, La Combe

NATURAL

Ganevat Rota Gamète

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay y más de 8 variedades antiguas del Jura	arcillo-calcáreo	maceración semi-carbónica de 20 días en fudre troncocónico, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en grandes depósitos de roble, sin sulfito añadido	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	30536	MAGNUM	76,60 €

Ganevat Vin Jaune

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	margas grises	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea	9 años bajo velo flor en barricas de 228 l	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2015	AHORA NO DISPONIBLE	30532	62 CL	78,30 €

Ganevat Arbois Vin Jaune

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin				Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

2006	AHORA NO DISPONIBLE	30570	62 CL	98,45 €

Ganevat Chateau Chalon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	marga gris		más de 60 meses bajo velo flor	Alcohol: 17,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2015	AHORA NO DISPONIBLE	30569	62 CL	135,40 €

MAYLIS BERNARD

Francia, Jura, La Combe

NATURAL



Zéroïne GaGa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay				



2022	AHORA NO DISPONIBLE	48115	75 CL	21,20 €

Zéroïne GaGa Fleurie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay				



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48116	75 CL	26,25 €

Zéroïne JuCrémant

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	margo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	un año en "demi muids" de 500 l, rellenados cada dos semanas antes de la segunda fermentación en septiembre de 2021. Tras casi tres años en punta, se degüelle sin dosificación en mayo de 2024	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	48111	75 CL	27,90 €

Zéroïne AlsPi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir				



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48118	75 CL	31,25 €

MAYLIS BERNARD — Francia, Jura, La Combe

NATURAL

Zéroïne MaCha

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de L'Etoile	marga, grava calcárea	vendimia manual, maceración de racimos enteros durante 30 días sin bazuqueos ni remontados, prensado y ligero desfangado	2 años en barricas de roble de 500 l más 2 años en botella	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	48110	75 CL	32,95 €

Zéroïne GriGri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gringet		Prensado directo y encubado tras un ligero desfangado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas	2 años en ánforas com relleno cada dos semanas, más 1 año en botella	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	48112	75 CL	34,60 €

Zéroïne PiAli

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (70%) del Côtes du Jura, Aligoté (30%) del Mâcconais				Alcohol: 12 %



2022		48113	75 CL	34,60 €
2022		48113	MAGNUM	76,60 €

Zéroïne JuCha

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay				



2022	AHORA NO DISPONIBLE	48107	MAGNUM	95,00 €

Zéroïne JuPPT

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Una mezcla de Pinot Noir, Trousseau y Poulsard del Côtes du Jura, cerca de la bodega de Maylis				Alcohol: 12 %



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48114	75 CL	39,65 €

MAYLIS BERNARD — Francia, Jura, La Combe

NATURAL

Zéroïne JuPi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir				



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48119	75 CL	41,35 €

Zéroïne JuTP

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Trousseau (50%) y Pinot noir (50%)				



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48120	75 CL	41,35 €

Zéroïne JuSa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin				



2022	AHORA NO DISPONIBLE	48121	75 CL	48,05 €

Zéroïne JuSaOx

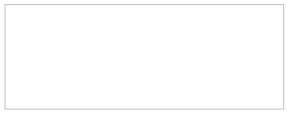
VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	paraje "Bodines" cerca de Arbois, Jura	prensado directo, fermentación en barricas de roble de 500 l	24 meses en barricas de roble de 500 l	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	48108	75 CL	58,15 €

Zéroïne PiGa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir del Jura (2/3) y Gamay del sur del Beaujolais (1/3)				



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48117	MAGNUM	71,60 €

MAISON MAENAD

Francia, Jura, Orbagna

NATURAL



Maison Maenad L'être Syrah

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñas jovenes	granito	vendimia manual, uvas pisadas con los pies, 3 semanas de maceración con 100% racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable en un depósito de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble francés de 500 l, embotellado sin sulfitos añadidos en ningún momento	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	43912	75 CL	32,95 €

Maison Maenad Le Néant Gamay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay	granito	vendimia manual, maceración de 2 semanas con 100% racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble francés de 500 l, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	43911	75 CL	32,95 €

Maison Maenad Drôle de Tendresse Poulsard

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Poulsard	arcilla roja con calcáreo, parcela "Saint Laurent Au Carré" en Orbagna	maceración de las uvas sin despalillar durante 10-14 días en un depósito cerrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	43906	75 CL	39,65 €

MAISON MAENAD

Francia, Jura, Orbagna

NATURAL

Maison Maenad Sous l'Ombrage Trousseau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100%Trousseau	arcilla roja con calcáreo, parcela "Saint Laurent Au Carré" en Orbagna, filas justo debajo del bosque, en su sombra ("sous l'ombrage") de tarde	maceración de las uvas sin despalillar durante 10-14 días en un depósito cerrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 43905 75 CL 39,65 €

Maison Maenad Ciel d'un Autre Ciel Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	esquisto	vendimia manual, maceración de 2 semanas con 100% racimos enteros, pigeage ligero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble francés de 500 l, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 43910 75 CL 40,50 €

Maison Maenad Ciel du Ciel Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcilla roja con calcáreo, parcela "Saint Laurent Au Carré" en Orbagna	maceración de las uvas sin despalillar durante 10-14 días en un depósito cerrado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 43904 75 CL 42,20 €

Maison Maenad De L'Avant Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	arcillo-calcáreo, parcela "Les Varrons" en Revermont	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble	24 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE 43903 75 CL 44,70 €

MAISON MAENAD

Francia, Jura, Orbagna

NATURAL

Maison Maenad Presque Là Syrah

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	granito, suelos mixtos y piedras	vendimia manual, maceración con 100% racimos enteros, pigeage ligero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble francés de 500 l, embotellado sin sulfitos añadidos en ningún momento	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	43913	75 CL	43,00 €

Maison Maenad Réveil Spectral Savagnin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	caliza-marga	prensado manualmente, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l	2 años en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	43907	75 CL	44,70 €

Maison Maenad De L'Avant Chardonnay Au Carré

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de su propia viña Au Carré Saint Laurent	marga pesada y calcáreo, 450 m de altitud	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en foudre y demi-muids	3 años en foudre y demi-muids, embotellado sin sulfitos añadidos en ningún momento	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	43908	75 CL	45,95 €

Maison Maenad Réveil Spectral Savagnin #2

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Savagnin	marga y arcillo-calcáreo con muchas rocas calizas	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de roble francés de 500 l	3 años en una barrica de roble francés de 500 l, embotellado sin sulfitos añadidos en ningún momento	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	43909	75 CL	47,65 €

OKRO'S WINES

Georgia, Kakheti, Sighnaghi

NATURAL



Okro's Wines Rkatsiteli

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Rkatsiteli	arcillas oscuras con arenisca	maceración de 15 días con el 10% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en Qvevri	18 meses en Qvevri	Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	34801	75 CL	17,55 €

Okro's Wines Budeshuri Saperavi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Budeshuri Saperavi	aluviones y arenisca, 500 m de altitud	despalillado, 15 días de maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en Qvevri	15 meses en Qvevri	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	34803	75 CL	19,25 €

PHEASANT'S TEARS

Georgia, Kakheti,
Sighnaghi, Tibaani

NATURAL



Pheasant's Tears Kisi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Kisi	aluvial con arenisca y cuarzo	racimos enteros, maceración de 6 meses y fermentación alcohólica en kvevri con levaduras autóctonas	9 meses en kvevri	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32406	75 CL	17,55 €

Pheasant's Tears Mtsvane

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mtsvane	aluvial con arenisca	despalillado total, maceración de 1 mes y fermentación alcohólica en kvevri con levaduras autóctonas	9 meses en kvevri	Alcohol: 12,7 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	32419	75 CL	17,55 €

Pheasant's Tears Rkatsiteli

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Rkatsiteli	aluvial con caliza a 400 m de altitud	despalillado suavemente y pisado en kvevri, maceración pelicular de 10 días, trasegado separando de las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en kvevri, luego 12 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32401	75 CL	17,55 €

PHEASANT'S TEARS

Georgia, Kakheti, Sighnaghi, Tibaani

NATURAL

Pheasant's Tears Saperavi

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Saperavi	aluvial con caliza y cuarzo a 480 m de altitud	vendimia manual temprana, despalillado al 70%, pisado después de enfriarse para minimizar la extracción, otra 30% uva entera, los dos se combinan en kvevri para maceración semi-carbónica, prensado y trasegado a otro kvevri	12 meses en kvevri con varios trasegos, luego acabando en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,3 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	32405	75 CL	17,55 €

Pheasant's Tears Tsitska

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tsiska del oeste de Georgia (Imereti)	arcillo-limoso	despalillado total, maceración de 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en kvevri	10 meses en kvevri con sus lías totales	Alcohol: 12,6 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32416	75 CL	17,55 €

Pheasant's Tears Tsolikouri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tsolikouri del oeste de Georgia (Imereti)	arcillo-limoso	despalillado total, maceración de 3 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en kvevri	10 meses en kvevri con sus lías totales	Alcohol: 10 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32407	75 CL	17,55 €

Pheasant's Tears Vardisperi Rkatsiteli

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Vardesperi Rkatsiteli	arenisca y cuarzo	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en kvevri y 3 semanas de maceración	9 meses en kvevri	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32421	75 CL	17,55 €
2023	32421	75 CL	17,55 €

PHEASANT'S TEARS

Georgia, Kakheti, Sighnaghi, Tibaani

NATURAL

Pheasant's Tears Poliphonia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ensamblaje de más de 117 variedades georgianas	aluvial con arenisca y cuarzo	despalillado, 5 días de maceración pelicular de las uvas blancas, prensado conjunto y fermentación alcohólica en kvevri con levaduras autóctonas	12 meses en kvevri, luego en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	32410	75 CL	18,40 €

Pheasant's Tears Chinuri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chinuri	aluvial con arenisca a 500 m de altitud	maceración de 3 meses y fermentación alcohólica en Qvevri (ánforas enterradas en tierra) con levaduras autóctonas	9 meses en Qvevri	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	32403	75 CL	19,20 €

Pheasant's Tears Chkhaveri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chkhaveri	arcilloso-granítico	despalillado total, 3-4 días de maceración pelicular, fermentación alcohólica en kvevri con levaduras autóctonas	9 meses en kvevri	Alcohol: 11,2 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32411	75 CL	19,25 €
2022	32411	75 CL	19,25 €

Pheasant's Tears Kakhuri Mtsvivani

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mtsvane	aluvial con arenisca	despalillado total, maceración de 6 meses y fermentación alcohólica en kvevri con levaduras autóctonas		Alcohol: 11,3 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	32422	75 CL	19,25 €

PHEASANT'S TEARS

Georgia, Kakheti, Sighnaghi, Tibaani

NATURAL

Pheasant's Tears Quinta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chinuri (25%), Goruli Mtsvane (25%), Tavkveri (20%), Danakharuli (20%) y Shavkapito (10%)	aluvial con arenisca	despalillado total, maceración de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	32420	75 CL	22,55 €

KETEVAN BERISHVILI

Georgia, Kakheti,
Telavi, Artana

NATURAL



Gogo Wine Ti Sogno Bene

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Rkatsiteli	marga pedregosa, el suelo es rico en minerales y detritos carbonatados, lo que proporciona un excelente drenaje y una distintiva estructura mineral al vino	maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con las pieles en un kvevri de 1.500 l	con las pieles durante 6 meses en un kvevri de 1.500 l, luego trasegado a un kvevri más pequeño, luego trasegado a un depósito de acero inoxidable por 2 meses durante el verano antes de embotellar, embotellado sin aditivos químicos, filtración o clarificación, sin sulfitos añadidos en ningún momento	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	53402	75 CL	19,25 €

Gogo Wine L'anamour

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Rkatsiteli y Saperavi	marga pedregosa, el suelo es rico en minerales y detritos carbonatados, lo que proporciona un excelente drenaje y una distintiva estructura mineral al vino	vendimia manual, 50% maceración con los pieles y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un kvevri de 1.700 l, acabado con la adición de 400 l de mosto de Saperavi pisado con los pies	separado de las pieles en primavera y envejecido durante 3 meses en depósito de acero inoxidable antes del embotellado a mano, embotellado sin aditivos químicos, filtración o clarificación, sin sulfitos añadido en ningún momento	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	53403	75 CL	20,95 €

KETEVAN BERISHVILI

Georgia, Kakheti, Telavi, Artana

NATURAL

Gogo Wine Saturn / Ça-tourne

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mtsvane (90%) y Rkatsiteli rosa (10%)	marga pedregosa, el suelo es rico en minerales y detritos carbonatados, lo que proporciona un excelente drenaje y una distintiva estructura mineral al vino	vendimia manual, la Mtsvane pisado con los pies, la Rkatsiteli rosa uva entera, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de las dos variedades juntas en un Kvevri de 800 l	en Kvevri hasta primavera, luego 3 meses en un depósito de acero inoxidable antes del embotellado a mano, mbotellado sin aditivos químicos, filtración o clarificación, sin sulfitos añadidos en ningún momento	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024 | 53401 | 75 CL | 20,95 €

Gogo Wine Vivir es Vivir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Rkatsiteli	marga pedregosa, el suelo es rico en minerales y detritos carbonatados, lo que proporciona un excelente drenaje y una distintiva estructura mineral al vino	vendimia manual, pisado con los pies, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un kvevri de 500 l	en kvevri hasta la primavera, luego 3 meses en depósito de acero inoxidable, embotellado sin aditivos químicos, filtración o clarificación, sin sulfitos añadidos en ningún momento	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE | 53404 | 75 CL | 20,95 €

IAGO'S WINE

Georgia, Kartli, Mukhrani

NATURAL



Marina's Wine Tavkveri-Chinuri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chinuri (60%) y Tavkveri (40%)	arcillo-calcáreo	maceración conjunta de las uvas enteras sin despalillar durante 5 meses en Qvevri (ánforas enterradas en tierra), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses en Qvevri	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	32704	75 CL	19,25 €

Iago's Wine Chinuri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chinuri	arcillo-calcáreo	sin despalillar, estrujado, maceración y fermentación alcohólica en Qvevri (ánforas enterradas en tierra) con levaduras autóctonas	6 meses en Qvevri	Alcohol: 12,69 %, SO2: 37, Azúcar residual: 2,51 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	32701	75 CL	19,25 €

LA SORGA

Francia, Languedoc, Béziers

NATURAL



La Sorga Sorgasme

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Colombard (90%), Sauvignon, Marsanne, Muscat de Alejandria	arcillo-calcáreo en Adissan (Hérault)	ensamblaje de maceraciones en jarras y algo de prensado directo	10 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

La Sorga Ouroboros

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2023	31362	75 CL	15,30 €	

La Sorga Bonne Arrivée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cinsault de viñedos de 70 (75%) y de 8 años (25%)	pizarra en Cabrerolles (Faugères)	despalillado, maceración de 25 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

2023	31353	75 CL	17,80 €	

La Sorga Sorga Africa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cinsault de 55 años (90%) y Cariñena de 65 años (10%)	arcillo-calcáreo	maceración conjunta de las variedades durante 3 meses, fermentación alcohólica con levaduras autócto	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	31306	75 CL	17,80 €

LA SORGA — Francia, Languedoc, Béziers

NATURAL

La Sorga Brutal !!! tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cinsault de un viñedo de 70 años	pizarra en Cabrerolles (Faugères)	despalillado a mano, maceración de 21 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en una jarra de arenisca	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 | 31307 | 75 CL | 19,50 €

La Sorga Eternel Retour

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2024 | 31361 | 75 CL | 19,50 €

La Sorga Gargantua

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2024 | 31360 | 75 CL | 19,50 €

La Sorga SM

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sauvignon blanc (30%), Marsanne (30%), Viognier (25%), Cinsault (15%)	sedimento Villafranquiense sobre base basáltica en Pézenas	prensado directo del Cinsault y de la Marsanne, maceración en el mosto de los granos despalillados del resto durante 18 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE | 31330 | 75 CL | 19,50 €

La Sorga Tradition

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot de 47 años (50%), Savignon Blanc de 24 años (40%), Muscat Blanc a Petit Grain y Muscat d'Alexandrie (10%)	arena calcárea (Carcassonne), arcilla-caliza (Marseillan)	maceración "trifásica" (mezcla de mosto de prensa, despalillado manual y racimos enteros según estado sanitario y madurez de la uva) en depósito durante 42 días	crianza en depósito durante 8 meses	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 | 31358 | 75 CL | 19,50 €

LA SORGA — Francia, Languedoc, Béziers

NATURAL

La Sorga A Freux

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca, gris y negra (50%), Mauzac (50%)	calcáreo, en Aspiran (valle del Hérault)	despalillado total, maceración de 30 días para las Garnachas, "trempette" de 21 días para la Mauzac	10 meses en jarras de grés	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022 | 31331 | 75 CL | 21,20 €

La Sorga Brutal blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Terret Bourret (60%), Picpoul (30%) y Garnacha gris (10%)	arcillo-calcáreao en Marseillan (Hérault)	prensado directo de los Terret y Picpoul, despalillado y maceración de 26 días para la Garnacha, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses en un depósito de arenizca	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 31351 | 75 CL | 21,20 €

La Sorga Fier Hérétique

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Niellucio (60%), Muscat de Alejandría (15%), Muscat de Hambourg, Chasselas, Listan, Cardinal (25%)	arcillo-calcáreo ferruginoso en Cessenon-Sur-Orb (Saint-Chinian)	ensamblaje de prensas, uva sin despalillar y uva despalillado según el estado sanitario y el grado de madurez, maceración conjunta de 45 días y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025 | 31319 | 75 CL | 21,20 €

La Sorga Chat Zen

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sauvignon blanc de 29 años (60%), Chasan de 44 años (40%),	arenas calcáreas en la zona de Carcassonne	maceración de las uvas sin despalillar durante 65 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18 meses en una jarra de arenizca	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021 | 31311 | 75 CL | 22,85 €

LA SORGA — Francia, Languedoc, Béziers

NATURAL

La Sorga Kuku Yodel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Terret Bourret (70 %), Sauvignon (12%), Picpoul (8%), Muscat de Alejandría (10%)	arcillo-calcáreo en Marseillan	prensado directo de las Terret Bourret y Picpoul, despalillado manual y 40 días de maceración pelicular para el resto, ensamblaje y fermentación conjunta con levaduras autóctonas	6 meses en depóstios de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	31342	75 CL	22,85 €

La Sorga Maître Splinter

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Picpoul	arcillo-calcáreo en Marseillan	prensado directo suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	9 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	31346	75 CL	24,55 €

La Sorga Aubunite

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Aubun (80%), Cariñena y Aramon (20%)	arenas calcáreas en Carcasonne	selección de los racimos, prensado directo de los menos maduros, "trempette" de los más maduros en el mosto durante 23 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	31355	75 CL	23,70 €

La Sorga Danse de Saint Guy

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	conglomerado calizo	vendimia manual, racimos enteros remojados (trempette) por 6 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	sobre lías durante 9 meses en un huevo de arenisca (oeuf de grès)	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	31356	75 CL	24,55 €

LA SORGA

Francia, Languedoc, Béziers

NATURAL

La Sorga Yodel Master ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (92%) y Moscatel de grano menudo (8%)	pudinga en Castelreng (Haute vallée de Limoux)	prensado directo de la Chardonnay, maceración de la Moscatel despalillada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en botella	3 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	31337	75 CL	24,55 €

La Sorga JC Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca de viñas de 65 años	margas calcáreas en Aspiran (Herault)	prensado directo, del cual solo se aprovecha el “corazón” sin desfangar, embotellado por gravedad teniendo en cuenta el calendario lunar, final de la fermentación en botella, con levaduras autóctonas	12 meses en botella sobre sus lías, degollado a mano	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

2025		31328	75 CL	25,40 €

La Sorga Jésus Reviens ! ancestral

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Colombard de un viñedo de 15 años	limos basálticos en Adissan (Hérault)	prensado directo, del cual solo se aprovecha el “corazón” sin desfangar, embotellado por gravedad teniendo en cuenta el calendario lunar, final de la fermentación en botella, con levaduras autóctonas	12 meses en botella sobre sus lías, degollado a mano	Alcohol: 9 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	31354	75 CL	25,40 €

La Sorga Maître Splinter Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Picpoul	arcillo-calcáreo en Marseillan	prensado directo suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en botella	17 meses en botella con sus lías, degüelle	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023		31349	75 CL	26,20 €

LA SORGA — Francia, Languedoc, Béziers

NATURAL

La Sorga A Freux Deluxe

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha blanca de un viñedo de 20 años	calcáreo en Aspiran (Hérault)	ensamblaje de técnicas de vinificación (uva entera, despalillado manual, algo de prensado directo), maceración de 45 días en tinajas	12 meses en tinajas	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	31347	75 CL	29,60 €

La Sorga Retour du Roy

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha tinta de viñas de 66 años	esquisto	vendimia manual, maceración de 30 días con los pieles		Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	31359	75 CL	31,25 €

La Sorga Allé Canto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Alicante-Bouschet de 60 años	arcillo-calcáreo ferruginoso, en Cessenon/Orb (St-Chinian), exposición norte	selección grano a grano de uvas de una parcela muy vieja, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora abierta, maceración de 3 meses	4 años en damajuanas	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2016	31344	37,5 CL	51,40 €

La Sorga Guy Roux

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
todas las variedades de La Sorga	todas las parcelas de La Sorga	selección de los granos más aristorcáticos, grano a grano, maceración de 11 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en damajuanas	4 años en en damajuanas	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31336	37,5 CL	85,00 €

BORIES JEFFERIES

Francia, Languedoc, Caux

NATURAL



Bories Jefferies Jus de Caillou

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (45%), Garnacha (35%) y Cinsault (10%)	basalto, pedregoso	vendimia manual, maceración de 3-5 semanas de las uvas enteras, fermentación alcohólica conjunta con levaduras autóctonas	11 meses sobre sus lías, sin sulfuroso añadido	



2019	31202	75 CL	14,45 €

Bories Jefferies 19/20

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta, Garnacha blanca, Garnacha gris y Cinsault	gravas basálticas sobre una colada de lava	maceración de 6 días de las uvas enteras, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje de añada 2019 (20%) y 2020 (80%)	6 meses sobre sus lías totales	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



	31206	75 CL	17,80 €

Bories Jefferies La Cabane de Jeanne

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (30%), Marsanne (30%), Terret blanco y gris (30%), Garnacha gris (10%)	basalto, pedregoso	vendimia manual, maceración de 9 días de la Marsanne, prensado directo de las demás, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	11 meses sobre sus lías totales, sin sulfuroso añadido	



2020	31203	75 CL	17,80 €

BORIES JEFFERIES

Francia, Languedoc, Caux

NATURAL

Bories Jefferies Pierre de Sisyphe

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Terret blanco y gris (40%), Marsanne (30%), Garnacha blanca (15%), Garnacha gris (15%)	basalto, pedregoso	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	8 meses sobre sus lías totales, sin sulfuroso añadido	



2021	31201	75 CL	17,80 €

Bories Jefferies Where black is the color where none is the number

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (80%), Garnacha tinta, Garnacha gris	gravas basálticas sobre una colada de lava	maceración de 6 días de las uvas enteras, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses sobre sus lías totales	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	31207	75 CL	19,50 €

PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN

Francia, Languedoc, Languedoc-Pézenas, Pézenas

NATURAL



Prieuré Saint Jean de Bébian La Vacque

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (50%) y Garnacha tinta (50%)	guijarros, dos parcelas situadas en terrazas de gravas del Villafranquiense	25 días de maceración con un 50% de racimos enteros, final de la fermentación alcohólica en fudre de 32 hl	por separado según la variedad durante 12 meses	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,47, SO2: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l



2024 | 53802 | 75 CL | 21,20 €

Prieuré Saint Jean de Bébian Saint Jean blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Roussanne (50%), Chardonnay (25%), Grenache gris (25%)	una combinación de suelos basálticos y gravas fluviales del terroir de Saint Jean, situado junto al Prieuré	fermentación larga con levaduras autóctonas en barricas viejas	24 meses sobre lías	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,29, SO2: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 53805 | 75 CL | 21,20 €

Prieuré Saint Jean de Bébian tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta de 80 años (70%) y Cinsault en vaso de 65 años (30%)	canturrales rodados del Villafranchiense	vendimia manual en cajas de 15 a 20 kg, paso por mesa de selección, 50% de racimos enteros para la Garnacha, despalillado para el Cinsault, fermentaciones alcohólicas con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, maceración de 26 días sin trabajo de extracción, final de azúcares y fermentación maloláctica en viejas fudres de 15 hl	parcelaria y por variedades separadas, crianza de 12 meses en viejas fudres	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,62, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024 | 53801 | 75 CL | 31,25 €

PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN — Francia, Languedoc, Languedoc-Pézenas, Pézenas

NATURAL

Prieuré Saint Jean de Bébian La Cote

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
				Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	53806	75 CL	34,60 €

Prieuré Saint Jean de Bébian Le Rec

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cinsault	depósitos fluviales del Villafranquiense en laderas de fuerte pendiente, compuestos por sílex, mármol, cuarzo y arena procedente de una parcela de 0,5 ha de Cinsault en fuerte pendiente, conducida en espaldera con estacas (échalas) y sin despunte, con las cepas trenzadas entre sí	infusión durante tres semanas de las bayas de Cinsault sin estrujar, sin ningún trabajo de extracción	12 meses en demi-muids	Alcohol: 12 %, Ph: 3,43, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024		53804	75 CL	34,60 €

Prieuré Saint Jean de Bébian Les Moutons

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mourvèdre (Monastrell) de viñas de 65 años	terraza fluvial villafranquiense: cantos rodados (cuarzo, mármol y sílex) sobre arcillas grises procedente de un paraje que alberga una vieja parcela de Mourvèdre	fermentación con un 80% de racimos enteros en depósito de acero inoxidable, final de la fermentación en fudre de 15 hl	12 meses en fudre de 15 hl, embotellado directamente desde el fudre en luna descendente y en día fruto, reposo en botella de 6 a 10 meses antes de su comercialización	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,59, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024		53803	75 CL	34,60 €

LE TEMPS DES CERISES

Francia, Languedoc,
Le Mas Blanc

NATURAL



Le Temps des Cerises Avanti Popolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cinsault	granítico con cuarzo	maceración carbónica, poca extracción, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin sulfuroso añadido	11 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin sulfuroso	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024		15701	75 CL	10,25 €

Le Temps des Cerises La capitulation ne paie pas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cinsault	cuarzo granítico	vendimia sin despalillado ni pisado, maceración carbónica de 14 días en frío, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin añadir sulfuroso	Alcohol: 9,7 %, Ph: 3,48, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	15706	75 CL	13,60 €

Le Temps des Cerises Jalava

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
casi 100% Cinsault con alguna uva blanca	granítico con cuarzo	tercer paso de vendimia (las uvas que más costaron llegar a madurez), maceración carbónica con alguna uva blanca durante 10 días, fermentación alochólica con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin añadir sulfuroso	Alcohol: 11,6 %, Ph: 3,58, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	15708	75 CL	16,15 €

LE TEMPS DES CERISES

Francia, Languedoc, Le Mas Blanc

NATURAL

Le Temps des Cerises La peur du rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	piedra caliza	vendimia manual, sin despalillado ni pisado, 10 días de maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,3 %, Ph: 3,53, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	15710	75 CL	16,15 €

Le Temps des Cerises Un pas de côté

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (40%), Garnacha (40%), Cinsault, Aramon y Carignan (20%)	cuarzo granítico	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica de 14 días en frío, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 14,9 %, Ph: 3,64, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l



2024	15709	75 CL	16,15 €

Le Temps des Cerises Les Lendemains qui Chantent

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Garnacha tinta de un viñedo de 40 años	cuarzo granítico, a 450 m de altura	vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica de 14 días en frío, fermentación alcohólica e	9 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, Ph: 3,45, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	15711	75 CL	21,20 €

Le Temps des Cerises Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay	cuarzo granítico	vendimia manual, sin despalillado ni pisado, 10 días de maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	15712	75 CL	21,20 €

LE PETIT GIMIOS

Francia, Languedoc, Minervois, Gimios

NATURAL



Le Petit Gimios Muscat Sec

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel	margas calcáreas con arenisca	vendimia manual, prensado directo la vendimia entera, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable		SO2: <10



2025	36704	75 CL	22,85 €
2023	36704	75 CL	22,85 €

Le Petit Gimios Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscatel (90%) y Rouge de Causse (10%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo la moscatel, maceración de 15 días para el Rouge de Causse, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje en depósitos de acero inoxidable	10 meses en depósitos de acero inoxidable	SO2: <10, Azúcar residual: 5 g/l



2025	36703	75 CL	22,85 €

Le Petit Gimios Rouge de Causse

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
12 variedades plantadas en 1856: Cariñena, Alicante, Cinsault, Monastrell, Terret, Garnacha...	margas calcáreas con arenisca	sin despalillar, maceración de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 15 días	10 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	36701	75 CL	22,85 €
2023	36701	75 CL	22,85 €

LE PETIT GIMIOS

Francia, Languedoc, Minervois, Gimios

NATURAL

Le Petit Gimios Rouge Fruit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
12 variedades plantadas en 1908: Cariñena, Alicante, Cinsault, Monastrell, Terret, Garnacha...	piedras calcáreas, parcela más fresca que Causse	sin despalillar, maceración de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 13 días	10 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,2 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	36702	75 CL	22,85 €
2024	36702	75 CL	22,85 €

Le Petit Gimios Muscat Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2025	36708	75 CL	24,55 €

Le Petit Gimios Muscat Pet' Nat' Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2025	36709	75 CL	24,55 €
2024	36709	75 CL	24,55 €
2023	36709	75 CL	24,55 €

Le Petit Gimios Muscat Doux Naturel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel	margas calcáreas con arenisca	vendimia manual, 1 o 2 días de maceración con pieles antes del prensado suave de las uvas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en barricas pequeñas de roble viejo	



2024	36707	50 CL	31,25 €
2023	36707	50 CL	31,25 €

MOURESSIPE

Francia, Languedoc, Saint Côme et Maruejols

NATURAL



Mouressipe Pitchounet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cinsault (50%) y Garnacha (50%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, maceración de 8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de fibra	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	45906	75 CL	11,95 €

Mouressipe Galapia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (75%) y Cinsault (25%) de un viñedo de 16 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, maceración de 7-10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos	10 meses en depósitos	Alcohol: 12,8 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	45909	75 CL	12,10 €

Mouressipe Tracassier

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de un viñedo de 20 años	arcillo-calcáreo, parcela "Carlong"	vendimia manual, despalillado total, maceración de 20 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en depósitos de fibra	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021		45903	75 CL	16,15 €

LE COSTE

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

NATURAL



Le Coste Litrozzo blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Procanico (70%), Malvasia di Candia e toscana, Roscetto, Pedino, Romanesco y otras variedades antiguas y autóctonas del lago (30%) de viñas de edad media de 50 años	volcánico, 400/450 m de altitud, orientación este, poda Guyot, 3.000 cepas/ha, 9.000 kg/ha	parte prensada directamente, la otra parte macerada durante aproximadamente 12 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	5 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29501	1 L	13,60 €

Le Coste Litrozzo rosato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Aleatico (90%), Merlot (10%) de viñas de edad media de 30 años	volcánico, 300 m de altitud, orientación este, sistema cordón speronato, 3.000 cepas/ha, 7.000 kg/ha	prensado directo tras una breve maceración en la prensa, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	5 meses en depósitos de acero inoxidable, 7 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29529	1 L	13,60 €

Le Coste Litrozzo tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sangiovese (50%), Merlot (30%), Montepulciano (20%) de viñas de edad media de 30 años	volcánico, 300/350 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot y cordón speronato, 3.000 cepas/ha, 6.000 kg/ha	100% despalillado, maceración con las pieles durante aproximadamente 7 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses en depósitos de acero inoxidable, 7 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29502	1 L	13,60 €

LE COSTE

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

NATURAL

Le Coste Rosso di Gaetano

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sangiovese (60%), Syrah y Merlot	volcánico	maceración de dos semanas en depósitos de fibra, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, posterior ensamblaje	6 meses en tinas de roble, más 6 meses en botella	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29513	75 CL	15,65 €
2022	29513	MAGNUM	32,45 €

Le Coste Bianchetto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Procanico (70%) y Malvasia (30%) de viñas de edad media de 30 años	volcánico, 400/450 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot, 3.000 cepas/ha, 6.000 kg/ha	vendimia manual, despalillado completo, maceración breve con las pieles durante 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	10 meses en depósitos de acero inoxidable, 7 meses en botella	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29510	75 CL	16,50 €
2023	29510	MAGNUM	34,10 €

Le Coste Pizzicante blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscato giallo (Moscatel) de viñas de edad media de 30 años	volcánico, 450 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot, 3.000 cepas/ha, 6.000 kg/ha	prensado directo suavemente, fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	24 meses en botella con sus lías finas, 12 meses tras el degüelle	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	29508	75 CL	17,65 €

Le Coste Pizzicante rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aleatico de viñas de edad media de 30 años	volcánico, 300 m de altitud, orientación sureste	despalillado total, maceración de 24 horas, sangrado, fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	24 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	29528	75 CL	17,65 €

LE COSTE

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

NATURAL

Le Coste Pizzicante rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sangiovese, Ciliegiolo y Merlot	volcánico	maceración de 8 días, 1ª fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, 2ª fermentación en botella con añadido de mosto fresco	12 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020		29517	75 CL	18,15 €

Le Coste Nini tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	volcánico	maceración carbónica con vendimia entera sin despalillar por 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de roble francés de 225 l	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	29535	75 CL	21,20 €

Le Coste Bianco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Procanico (70%), Malvasia di Candia y Toscana, Vermentino, Ansonica, Roscetto, Pedino, Romanesco, Greco Antico y otros variedades antiguas del lago de Bolsena (30%) de viñas de edad media de 10 años	volcánico, 400 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot, 6.000 cepas/ha, 9.000 kg/ha	despalillado completo, maceración de 10 días con las pieles en tinas de madera, 10 meses en grandes barricas de roble francés	10 meses en barricas de roble francés de 15/20 hl, 24 meses en botella	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022		29526	75 CL	20,70 €
2022		29526	MAGNUM	46,85 €

Le Coste Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Greghetto (Sangiovese) (80%), Ciliegiolo, Colorino y Cannaiolo (20%)	volcánico	despalillado total, maceración de 3 semanas y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas de madera	15 meses en barricas de roble y castaño	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022		29506	75 CL	20,85 €
2021		29506	75 CL	20,85 €

LE COSTE

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

NATURAL

Le Coste Le Primeur pour nos filles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aleatico de viñas de edad media de 10 años del viñedo Castiglione	volcánico, 480 m de altitud, orientación sureste, 5.000 cepas/ha, 5.000 kg/ha, poda Guyot	100% racimo entero, 15 días de maceración carbónica tras prensado fino, fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 3 semanas más	6 meses en depósitos de acero inoxidable, 6 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29518	75 CL	21,50 €

Le Coste Cocciuto Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sangiovese, Ciliegiolo y Merlot	volcánico	despalillado total, maceración de 2 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas de 500 l	12 meses en ánforas de 500 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29532	75 CL	28,05 €
2021	29532	75 CL	28,60 €

Le Coste Rosato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aleatico de viñedos de 50 años	volcánico, a 50 m de altitud	prensado directo de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble usadas	10 meses en barricas de roble usadas con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29512	75 CL	27,05 €

Le Coste SOS Lago Bianco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel amarillo	volcánico	maceración carbónica de 2 semanas, prensado suave, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable, más 2 años en botella	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	29540	75 CL	27,75 €

LE COSTE

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

NATURAL

Le Coste Carbò

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Sangiovese de las mejores añadas del viñedo “Le Coste”	volcánico	sin despalillar, maceración carbónica de 3 semanas en tino troncocónico de roble francés saturado con CO2, prensado, final de la fermentación en barricas de roble francés de 5 hl	2 años en barricas de roble francés de 5 hl, 6 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	29525	75 CL	27,90 €

Le Coste Cocciuto Bianco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Procanico (70%), Malvasia di Candia y Moscato (30%) de viñas de edad media de 30 años	volcánico, 400 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot, 5.000 cepas/ha, 6.000 kg/ha	despalillado completo, fermentación alcohólica en ánfora en contacto con los hollejos durante 20 días	12 meses en ánforas de 500 l, 12 meses en botella	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29531	75 CL	28,05 €
2021	29531	75 CL	28,60 €

Le Coste Le Chat blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñas de edad media de 30 años	volcánico, 450 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot, 5.000 cepas/ha, 6.000 kg/ha	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	12 meses en barricas de roble francés de 10 hl, 12 meses en botella	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29534	75 CL	28,05 €
2022	29534	75 CL	28,05 €

Le Coste Pinotto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot Noir y Syrah	volcánico a 470 m de altitud	sin despalillar, 1 mes de maceración carbónica, prensado, fin de la fermentación en barricas de roble de 500 l	12 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	29533	75 CL	30,75 €
2021	29533	75 CL	31,25 €

LE COSTE

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

NATURAL

Le Coste Rosso R

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grechetto (Sangiovese) de viñas de edad media de 15 años del viñedo Madonna della Quercia	volcánico, 450 m de altitud, orientación sureste, viñedo en vaso, 6.000 hectáreas/ha, 6.000 kg/ha	100% despalillado, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con las pieles durante 3 semanas en depósitos de roble, con remontados diarios	22 meses en barricas de roble francés seminuevas de 5/6 hl, 50 meses en botella	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	29514	75 CL	37,80 €

Le Coste Le Coste tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Greghetto (Sangiovese) a 470 m de altitud	volcánico	despalillado parcial, maceración de 1 mes en tina de roble francés, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en fudre de roble de 600 l, más 12 meses en botella	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2018	29507	75 CL	40,15 €

Le Coste Vigna Le Coste blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Procanico (70%), Vermentino, Roscetto, Malvasia di Candia y Toscana, Roscetto (30%) de viñas de edad media de 20 años	volcánico, parcela "Le Coste", exposición suroeste, 480 m de altitud, viñedo sistema Albarello, 10.000 cepas/ha, 5.000 kg/ha	100% despalillado, fermentación alcohólica espontánea en tinas de roble en contacto con los hollejos durante 5 días, seguido de una fermentación final en tina durante 3 semanas más	22 meses en barricas de roble francés seminuevas de 5 hl, 36 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	29503	75 CL	40,15 €
2019	29503	75 CL	40,15 €

Le Coste Bianco Due M

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscato (variedad local) y Moscato Giallo	volcánico	maceración carbónica (Moscato Giallo), despalillado y maceración pelicular (Moscato), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	20 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	29511	75 CL	49,25 €
2019	29511	75 CL	43,00 €

LE COSTE

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

NATURAL

Le Coste Alea Jacta Est

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aleatico	volcánico	incio de ferementación en uva entera durante unos, pisados suaves al pie durante una semana, prensado y final de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble	24 meses en barricas usadas de roble	



2019	29515	75 CL	49,25 €

Le Coste Paino

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Procanico	volcánico	vendimia seleccionada (plantas con 3 racimos máximo y de granos pequeños), despalillado total, maceración de 3 meses y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un fudre tronco-conico de roble frances	24 meses en barricas de roble de 500 l, más 3 años en botella	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2018	29522	75 CL	65,85 €
2017	29522	75 CL	68,55 €

Le Coste Le Vigne più Vecchie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Procanico de viñedos de más de 60 años	volcánico	ligera maceración prefermentativa, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	12 meses en barricas de roble, más 36 meses en botella	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2016	29505	75 CL	91,75 €

Le Coste Pinot Noir PNT

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	volcánico, a 480 m de altura, parcela Piancabella	maceración intrapelicular de 10 días, pisado, maceración de 3 semanas en un fudre abierto de roble francés, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en barricas de 500 l, más 3 años en botella	



2019	29520	75 CL	91,90 €
2018	29520	75 CL	107,20 €
2017	29520	75 CL	93,40 €

LE COSTE

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

NATURAL

Le Coste Unatantum

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aleatico	volcánico	secado de las uvas durante 1 mes al aire libre, maceración de 3 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	30 meses en pequeñas barricas de roble, más 42 meses en botella	Alcohol: 12 %



2007	29509	37,5 CL	93,40 €

Le Coste L'Ozio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Procanico (95%), Malvasía y otras variedades locales de los viñedos más viejos de la bodega	volcánico, parcela de viñas viejas (50%) y paraje Le Coste (50%)	maceración pelicular corta del Procanico de las viñas viejas, prensado directo de las uvas de Le Coste, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	8 años (!) en barricas de roble	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2010	AHORA NO DISPONIBLE	29539	75 CL	152,75 €

CLAU DE NELL

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Ambillou-Château



Clau de Nell Anjou Grolleau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grolleau de viñedos de 60-90 años	arcillo-arenoso con arenisca y pizarra púpura	despalillado total, prensado suave de 12-14 h., fermentación alcohólica de 20 a30 días con levaduras autóctonas y poca extracción, prensadovertical, uso muy limitado del sulfuroso	18 meses en barrica de roble de 5 vinos	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2013		15103	75 CL	20,50 €
2011		15103	75 CL	18,65 €

Clau de Nell Anjou Cuvée Violette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet-Sauvignon y Cabernet Franc de viñedos de 60 años	arcillo-arenoso con arenisca y pizarra púpura	despalillado total, prensado suave de 12-14 h., fermentación alcohólica de 20 a 30días a 18-25°C con levaduras autóctonas y poca extracción,prensado vertical, uso muy limitado del sulfuroso	18 meses en barrica de roble de 5 vinos	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2013	AHORA NO DISPONIBLE	15102	75 CL	19,35 €

DELESVAUX

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Saint-Aubin-de-Luigné



Delesvaux Coteaux du Layon St Aubin "Les Clos"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin Blanc botritizado y de uvas pasificadas	pudingues y schistes carboníferos	prensado lento tipo Vaslin 22hl VT, deburbado de 24h, fermentación alcohólica conlevaduras autóctonas	7 meses sobre lías finas en DAI	Alcohol: 12,43 %, Ph: 3,39, SO2: 94, Azúcar residual: 117 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	18506	50 CL	14,45 €

Delesvaux Côteaux du Layon St Aubin "Passerillé"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin Blanc de uvas pasificadas	schistes carboníferos y pulinges	prensado lento tipo Vaslin 22hl VT, deburbado de 24h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,32 %, Ph: 3,45, SO2: 182, Azúcar residual: 100,5 g/l



2020		18504	75 CL	16,15 €

Delesvaux Anjou Blanc Authentique Franc de Pied

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin Blanc de pie franco	schistes carboníferas, exposición sur	prensado lento tipo Vaslin 22hl VT, 24h de deburbado a temperatura ambiente, fermentación alcohólica en barrica de 1 vino a 15°	12 meses en barrica de 1 vino con bâtonnage	Alcohol: 13,5% %, Ph: 3,08, SO2: 70, Azúcar residual: <1 g/L g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	18503	75 CL	24,55 €

DELESVAUX Francia, Loira, Anjou-Saumur, Saint-Aubin-de-Luigné

Delesvaux Coteaux du Layon Selección de Granos Nobles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin Blanc botritisado	pudingues y schistes carboníferos	premsado lento tipo vaslin 22hl VT, deburbado de 24h a temperatura ambiente, fermentación alcohólica en barrica de 1 vino a 15º	18 meses en en barrica de 1 vino	Alcohol: 11,28 %, Ph: 3,33, SO2: 78, Azúcar residual: 160,6 g/l



2010	18505	50 CL	43,00 €

LES COQUILLES

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Le Puy-Notre-Dame

NATURAL



Charlotte Savary Fulda Ojalá

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet franc	loma de arcilla y un poco de piedra toba, viticultura ecológica desde hace 40 años	6 dias de maceración carbónica	12 meses en barrica	Alcohol: 12,73 %, Ph: 3,38, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024		49801	75 CL	23,20 €
2021		49801	75 CL	21,80 €

Charlotte Savary Fulda Magma

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet franc	suelo de toba y arcilla, viticultura ecológica desde hace 20 años	despalillado a mano, 7 dias de maceración suave, prensado en una prensa vertical	ensamblaje de vino de un año en barrica y un año en cuve	Alcohol: 13,87 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	49802	75 CL	24,05 €

Charlotte Savary Fulda Bois Guyon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet franc	arcilloso y de toba, viticultura ecológica desde hace 40 años	4 días de maceración carbónica, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas		Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024		49806	75 CL	23,20 €
2024		49806	MAGNUM	46,05 €

Charlotte Savary Fulda Bloom

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	arcilloso y de toba, parcela en proceso de conversión ecológica	método ancestral sin degüelle	3 años en botella	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: 10 g/l



2023		49808	75 CL	24,20 €

LES COQUILLES

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Le Puy-Notre-Dame

NATURAL

Charlotte Savary Fulda Au bord du soleil

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	silex y arcilla en Brossay, viticultura ecológica desde hace 40 años	despaillado a mano, maceración de 8 meses en ánforas, prensado	2 años más en barrica	Alcohol: 13,6 %, Ph: 3,07, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE 49803 75 CL 24,30 €

Charlotte Savary Fulda Chenin blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc			en barrica de roble francés	

AHORA NO DISPONIBLE 49807 75 CL 25,40 €

Charlotte Savary Fulda Les Fontenelles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	silex	despalillado a mano, prensa directa	8 meses en crianza anfora (60%), barrica (30%) y depósito neutro (10%)	Alcohol: 13,63 %, Ph: 3,07, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021 AHORA NO DISPONIBLE 49804 75 CL 26,25 €

LES INFILTRÉS

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Doué en Anjou

NATURAL



Frédéric Hauss Le Grand Saut rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet franc de las añadas 2023 (2/3) y 2024 (1/3) de la misma parcela	franco-arcilloso-arenoso sobre caliza jurásica alterada	maceración de 6 días durante ambos años, la mitad de los racimos despalillados y la otra mitad con los racimos enteros en milhojas	Cabernet franc 2023 en barricas de 5 a 10 años, Cabernet franc 2024 en fibra de vidrio	Alcohol: 12 %, Ph: 3,3, SO2: 26, Azúcar residual: 0 g/l



49904 | 75 CL | 14,45 €

Frédéric Hauss Itinéraire Bis

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay plantado en el 1993	arcilla limoso en marnas cretáceas	vendimia manual y prensado directo. levaduras de la viña,	6 meses mitad gres (60%) mitad viejas barricas (40%)	Alcohol: 13 %, Ph: 3,34, SO2: 11, Azúcar residual: 3 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE | 49901 | 75 CL | 14,95 €

Frédéric Hauss Le Grand Saut blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chenin blanc 2023 (60%) y 2024 (30%) de la misma parcela, Grolleau noir 2024 (10%)	franco-arcilloso-arenoso sobre caliza jurásica alterada	Grolleau noir prensado directo	Chenin 2023 en barricas de 5 a 10 años, Chenin 2024 en fibra de vidrio, Grolleau noir 2024 en fibra de vidrio	Alcohol: 12 %, Ph: 3,1, SO2: 30, Azúcar residual: 0 g/l



AHORA NO DISPONIBLE | 49903 | 75 CL | 16,15 €

LES INFILTRÉS

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Doué en Anjou

NATURAL

Frédéric Hauss Raging Bulles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	arcillo-limoso procedente de la alteración de caliza amonita del jurásico	prensa directa de uva ligeramente verde, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado con 19 g/l de azúcar, fermentación maloláctica acabada, segunda fermentación en botella	15 meses sobre sus lías, degüelle con la adición de 2 g/hl de SO2	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,1, SO2: 22, Azúcar residual: 6 g/l



2023 AHORA NO DISPONIBLE | 49905 | 75 CL | 17,00 €

Frédéric Hauss Hubert

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet franc	limo arenoso-arcilloso sobre caliza verde del Cretácico, orientación norte, parcela siempre se mantiene fresca	100% despalillado a mano, 6 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de 5 a 10 años	Alcohol: 13 %, Ph: 3,4, SO2: 19, Azúcar residual: 0,79 g/l



2023 | 49906 | 75 CL | 17,80 €

Frédéric Hauss Une histoire vraie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	arena limosa en alterno creta verde del cretaceo	vendimia manual, prensado directo, fermenta sin adición anterior de SO2	6 meses en viejas barricas de 5 a 10 años	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,15, SO2: 23, Azúcar residual: <2 g/l



2022 AHORA NO DISPONIBLE | 49902 | 75 CL | 20,20 €

MAI & KENJI HODGSON

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Bellevigne-en-Layon

NATURAL



Mai & Kenji Hodgson Luchini blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin		ensamblaje de Faia 2022 y 2023		Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



AHORA NO DISPONIBLE	51003	75 CL	17,80 €	

Mai & Kenji Hodgson Luchini tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet Franc, Grolleau, Syrah				Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51004	75 CL	17,80 €	

Mai & Kenji Hodgson Ô Galarneau !

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grolleau y Cabernet Franc	varias parcelas de Rablay-sur-Layon, en particular en la prestigiosa parcela de Les Rouliers	vendimia manual, maceración y fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en tinaja, 10 días para el Grolleau y 3 semanas para el Cabernet Franc	1 año en tinaja	Alcohol: 13 %



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51002	75 CL	21,20 €	

MAI & KENJI HODGSON

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Bellevigne-en-Layon

NATURAL

Mai & Kenji Hodgson Mont Jeunes Vignes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc de viñas plantadas en 2017, 2019 y 2021	arcillo-arenoso sobre esquisto y espilita (una roca volcánica), las plantas son una selección masal, a menudo de sus propias viñas, e injertadas en portainjertos mediante la técnica de "greffe à l'anglaise"	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en pequeñas barricas y tinajas de barro	en las mismas pequeñas barricas y tinajas de barro, embotellado sin filtrar, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,22, SO2: <10, Azúcar residual: 0,3 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51006	75 CL	24,55 €

Mai & Kenji Hodgson D.A.I.S.I.E.S.

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



	AHORA NO DISPONIBLE	51009	75 CL	26,20 €

Mai & Kenji Hodgson Faia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc de viñas de 100 y 50 años de los viñedos "Le Clos de Vigneau" y "Le Clos des Grands Champs"	arcillo-arenoso sobre esquisto y espilita (una roca volcánica)	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en barricas pequeñas de roble (nuevas al 20%) y fudres	en los mismos fudres y barricas de roble, embotellado sin filtrar, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,12 %, Ph: 3,29, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51001	75 CL	31,25 €

Mai & Kenji Hodgson Les Noëls de Montbenault

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc de viñas de 30-50 años	arcillo-arenoso sobre esquisto, viñas de 50 años situadas en una ladera aterrazada, las de 30 años en la ladera inferior, protegidas por bosques y con un barranco que desemboca en el río Layon	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en barricas pequeñas de roble (nuevas al 20%) y fudres	en los mismos fudres y barricas de roble, embotellado sin filtrar, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,75 %, Ph: 3,29, SO2: <10, Azúcar residual: <0,1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51007	75 CL	41,35 €

MAI & KENJI HODGSON

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Bellevigne-en-Layon

NATURAL

Mai & Kenji Hodgson Les Aussigouins

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	arcillo de la roca descompuesta de la pizarra-arenisca debajo	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas principalmente en fudres, una parte del mosto se traslada a barricas pequeñas (10 % nuevos)	en los mismos fudres y barricas de roble, embotellado sin filtrar, sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,27 %, Ph: 3,21, SO2: <10, Azúcar residual: 0,1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51005	75 CL	34,60 €

Mai & Kenji Hodgson FXAUS

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2024	AHORA NO DISPONIBLE	51008	75 CL	38,00 €

SIMON BATARDIÈRE

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Bellevigne-en-Layon

NATURAL



Simon Batardière Plein Nord Bulles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chenin blanc (50%) Y Cabernet franc (50%)	arcillo-calcáreo	prensado directo para ambas variedades, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, método tradicional	9 meses en barricas usadas, toma de espuma en junio 2023, 30 meses en botella con sus lías finas, más 6 meses después del degüelle, dosage a 2 g/l	Alcohol: 12 %, Ph: 3,2, SO2: 10, Azúcar residual: 0 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	49507	75 CL	27,05 €

Simon Batardière Miroir Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grolleau de Montbenault y Pineau d'Aunis de Rablay-sur-Layon	esquistos con un claro predominio de arena	despalillado, macerado durante 7 días, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	13 meses en "cuve"	Alcohol: 11 %, Ph: 3,57, SO2: 24, Azúcar residual: 0,1 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49501	75 CL	27,90 €

Simon Batardière Rocher des Quarts

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	predominancia de arcilla y "poudingue" (concreción de piedra a base de esquisto, cuarzo y gravilla) en el pueblo de Beaulieu-sur-Layon	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 225 l	24 meses en barricas de roble de 225 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49502	75 CL	36,30 €

SIMON BATARDIÈRE

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Bellevigne-en-Layon

NATURAL

Simon Batardière Chenin Cuvée Léa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc de las parcelas Au Rocher des Quarts y Montbenault	esquistos con un claro predominio de arena, bajo rendimiento	vendimia manual, prensado directo lento (3 a 4 horas), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	11 meses en barrica de roble y 2 meses en cuve	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,24, SO2: <15, Azúcar residual: 0,1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	49508	75 CL	39,65 €

Simon Batardière Montbenault

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc de viñas de 80 años, selección massale	esquisto sobre espilita y riolita, superficie de limo arcilloso, dos parcelas situadas (Pièce de la Douve y Grande Pièce) en la cima de la colina, rendimiento de 20hl/ha	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica de roble de 225 L	15 meses en barrica de roble de 225 l y en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49503	75 CL	44,70 €

MATHIEU COSTE

Francia, Loira,
Côteaux du Giennois,
Saint Père

NATURAL



Mathieu Coste MC²

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (50%) y Gamay (50%)	arcillo-calcáreo	sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	12 meses en depósitos de acero inoxidable	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2018	AHORA NO DISPONIBLE	37802	75 CL	17,00 €

Mathieu Coste Têtes de Chats

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (80%) y Gamay (20%)	arcillo-calcáreo	sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	36 meses en fudres de roble, más 12 meses en botella	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	37801	75 CL	17,80 €

Mathieu Coste Biau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay (80%) y Pinot noir (20%)	arcillo-calcáreo	sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	48 mese en fudres de roble, más 12 meses en botella	SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2014	AHORA NO DISPONIBLE	37803	75 CL	21,20 €

MATHIEU COSTE

Francia, Loira, Côteaux du Giennois, Saint Père

NATURAL

Mathieu Coste Rebelle

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc	arcillo-calcáreo			Alcohol: 14,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	37804	75 CL	24,55 €

JÉRÔME BRETAUDEAU

Francia, Loira,
Muscadet, Gétigné



Bretaudeau Théia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Melon de Bourgogne de viñas de 30 a 50 años	limo-arenoso con toques calcáreos, viñedo en proceso de conversión a orgánico y biodinámico	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	8 meses sobre lías en depósitos de hormigón y barricas de madera	Alcohol: 12 %, Ph: 3,38, SO2: 79, Azúcar residual: 1,4 g/l



2025	48801	75 CL	19,90 €

Bretaudeau Muscadet Gabbro "Clos des Bouquinardières"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Melon de Bourgogne de viñas de edad media de 30 años	gabro (piedras ígneas) sobre subsuelo granítico con cuarzo, parcela "Clos des Bouquinardières" en el pueblo de Clisson	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18 meses sobre lías en depósitos subterráneos	Alcohol: 12 %, Ph: 3,42, Azúcar residual: 1,5 g/l



2023	48802	75 CL	24,55 €

Bretaudeau Muscadet Granite "Clos des Perrières"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Melon de Bourgogne de viñas de 30 años	granito, cuarzo blanco y rosa	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	24 meses sobre lías en depósitos de hormigón	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	48804	75 CL	25,40 €
2023	48804	75 CL	25,40 €

JÉRÔME BRETAUDEAU

Francia, Loira, Muscadet, Gétigné

Bretaudeau Pinot Gris Macération



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot gris de viñas de edad media de 15 años	granito, cuarzo blanco y rosa	vendimia manual, 15 días de maceración con las pieles, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	en barrica doble de 400 l (de 10 años), ánfora de 800 l y fudre	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

2025	48806	75 CL	29,60 €	
2024	48806	75 CL	29,60 €	

Bretaudeau Justice



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (80%) de viñas de edad media de 30 años y Savagnin (20%) de viñas de edad media de 6 años	granito, cuarzo blanco y rosa	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	14 meses en ovoide de hormigón, ánfora de 800 litros y barrica doble	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l

2025	AHORA NO DISPONIBLE	48807	75 CL	30,40 €

Bretaudeau Ornaté



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Merlot de un viñedo de 25 años	granítico con cuarzo rosa y blanco, micro parcela de 0,5 ha con pendiente	vendimia manual, despalillado total, infusión de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18 meses en barricas de roble	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

2024	AHORA NO DISPONIBLE	48803	75 CL	31,25 €

Bretaudeau Gaïa



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Melon de Bourgogne de viñas de 60 años	gabbro	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	24 meses sobre sus lías finas en depósito ovoide	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l

2024	AHORA NO DISPONIBLE	48805	75 CL	37,15 €

JÉRÔME BRETAUDEAU

Francia, Loira, Muscadet, Gétigné

Bretaudeau Statera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Pinot noir	granito, cuarzo blanco y rosa	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	14 meses en barrica de roble	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,72, SO2: 46, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	48808	75 CL	66,55 €

CAROLINE BAIN

Francia, Loira, Pouilly Fumé



Caroline Bain Contre Coeur

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc	arcillo-arenoso	prensado directo de las uvas enteras, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	1 año en depósitos de acero inoxidable, más 1 año en botella	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	46601	75 CL	23,70 €

SEBASTIEN RIFFAULT

Francia, Loira, Sancerre, Sury-en-Vaux

NATURAL



Riffault Sancerre Akméniné

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon	arcillo-calcáreo, sureste y sur	vendimia manual , 30 % de Botrytis, 3 meses de fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación malólactica	36 meses sobre sus lias finas	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31504	75 CL	21,20 €

Riffault Sancerre Quarterons

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon de 20 años	arcillo-calcáreo, Sureste y Sur	vendimia manual, fermentación alcohólica de 3 meses con levaduras autóctonas entre 15 et 20°C	18 meses sobre sus lías finas en depósitos de acero,sin sulfuroso añadido, embotellad para gravedad	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31501	75 CL	21,20 €

Riffault Sancerre tinto Raudonas

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir	arcillo-calcáreo, sureste y sur	vendimia manual, 40% de Botrytis, 3 meses de fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación malólactica	36 meses : 24 meses en depósito de acero inoxidable y 12 meses en barrica de roble de varios vinos	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2017	31505	75 CL	22,85 €

SEBASTIEN RIFFAULT Francia, Loira, Sancerre, Sury-en-Vaux

NATURAL

Riffault Sancerre Skeveldra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon de 50 años	sílex, sureste y sur en Saint-Satur, con una pendiente media del 35%, superficie de 1 ha, poda en Guyot simple, rendimiento de 20 hl/ha	vendimia manual, 50% de las uvas afectadas por botrytis, fermentación alcohólica de 3 meses con levaduras autóctonas entre 15 et 20°C	24 meses en depósitos de acero inoxidable, seguidos de 12 meses en barricas de 8 a 15 vinos (barricas de octavo a decimoquinto uso), trasiegos y embotellado por gravedad, sin adición de SO_2 en ningún momento	Alcohol: 14,1 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2020	31503	75 CL	27,90 €
2013	31503	75 CL	29,60 €

Riffault Sancerre Auksinis

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon de 40 años	arcillo-calcáreo, sureste y sur	vendimia manual, fermentación alcohólica de 3 meses con levaduras autóctonas entre 15 et 20°C	24 meses sobre sus lías finas en barricas viejas, sin sulfuroso añadido, embotellado por gravedad	Alcohol: 14.80 %, SO2: 7



2013	31502	75 CL	29,60 €

CLOS DU TUE-BOEUF

Francia, Loira,
Touraine, Les Montils

NATURAL



Clos du Tue-Boeuf Vin Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Côt	arcillo-calcáreo	prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de fibra con levaduras autóctonas	unos meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,03 %, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27207	75 CL	12,45 €

Clos du Tue-Boeuf Vin Rouge Gamay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay de viñedos de 5 a 30 años	arcillo-calcáreo	sin despalillar, maceración carbónica de 2 semanas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	4 a 6 meses en tinas de roble	Alcohol: 12,5 %, SO2: 5, Azúcar residual: <2 g/l



2024	27208	75 CL	12,30 €

Clos du Tue-Boeuf Vin Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc de viñedos de 4 a 20 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo, desfangado ligero, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	4-6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías, ligera filtración	Alcohol: 12,5 %, SO2: 29, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27201	75 CL	12,45 €

CLOS DU TUE-BOEUF

Francia, Loira, Touraine, Les Montils

NATURAL

Clos du Tue-Boeuf Touraine Le Petit Buisson

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon Blanc de viñedos de 35 años	arcilla con sílex sobre roca madre calcárea	fermentación alcohólica en barricas de 228 l con levaduras autóctonas	10 meses en barricas de 228 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	27202	75 CL	15,80 €

Clos du Tue-Boeuf Cheverny Frileuse

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sauvignon Blanc (1/3), Chardonnay (1/3) y Fié Gris (1/3) de viñedos de 4 a 47 años	arcilla con sílex	fermentación alcohólica en barricas de 500 l con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de 500 l	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	27204	75 CL	18,00 €

Clos du Tue-Boeuf Cheverny Rouillon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay (50%) de viñas plantadas en 1996 y Pinot noir (50%) de viñas plantadas en 1991	arcilloso con sílex sobre una base de creta (craie de Blois), 1,9 ha, situada en una ladera muy pronunciada con orientación suroeste dentro de su viñedo histórico en Les Montils	maceración semicarbónica durante 10 días en fudre, fermentación espontánea con levaduras autóctonas y sin adición de sulfitos, prensado	5 meses en barricas	Alcohol: 12,72 %, Ph: 3,49, SO2: 19, Azúcar residual: 0,34 g/l



2022	27205	75 CL	18,00 €

Clos du Tue-Boeuf Pineau d'Aunis

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pineau d'Aunis	arcilla con sílex sobre calcáreo	sin despalillar, maceración semi-carbónica de 3 semanas, fermentación alcohólica en tinas de roble con levaduras autóctonas	10 a 12 meses en barricas de roble de 500 y 228 l	Alcohol: 11,51 %, SO2: 19, Azúcar residual: <2 g/l



2023	27216	75 CL	18,85 €

CLOS DU TUE-BOEUF

Francia, Loira, Touraine, Les Montils

NATURAL

Clos du Tue-Boeuf Touraine La Guerrerie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Côt (65%) y Gamay (35%)	arcilla con sílex sobre calcáreo	sin despalillar, maceración semi-carbónica de 3 semanas, fermentación alcohólica en tinas de roble con levaduras autóctonas	10 a 12 meses en barricas de roble de 500 y 228 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022		27210	75 CL	20,50 €
2021		27210	75 CL	20,50 €

Clos du Tue-Boeuf Touraine Le Buisson Pouilleux

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc de viñas plantadas en los 1950s	gravas y arenas silicosas	vendimia manual, prensado directo, desfangado ligero, fermentación alcohólica inicial en depósitos de acero inoxidable, fermentación final en barricas de 400 l, toda la fermentación con levaduras autóctonas	10 meses sobre sus lías en barricas de 400 l	Alcohol: 12,1 %, SO2: 47, Azúcar residual: 1 g/l



2024		27203	75 CL	20,70 €

Clos du Tue-Boeuf Cheverny Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot noir (95%) y Gamay (5%)	arcilla con sílex sobre calcáreo, ensamblaje de las tres parcelas Rouillon, Caillères y Gravotte por falta de producción en esa añada	sin despalillar, maceración carbónica de 10 días, fermentación alcohólica en tinas de roble con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de 228 y 400 l	Alcohol: 11,23 %, SO2: 17, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	27218	75 CL	21,20 €

Clos du Tue-Boeuf Cheverny La Gravotte blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Fié gris (Sauvignon rose) (65%) y Chardonnay (35%)	arcilla con sílex sobre calcáreo	sin despalillar, fermentación alcohólica en tinas de roble con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de 228 y 400 l	Alcohol: 12,89 %, Ph: 7, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	27219	75 CL	22,00 €

CLOS DU TUE-BOEUF

Francia, Loira, Touraine, Les Montils

NATURAL

Clos du Tue-Boeuf Cheverny La Gravotte Pinot Noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Noir de viñedos de 35 a 40 años	arcilla con sílex sobre calcáreo	sin despalillar, maceración carbónica de 10 días, fermentación alcohólica en tinas de roble con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de 228 y 400 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	27211	75 CL	22,00 €

Clos du Tue-Boeuf Cheverny La Caillère

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas plantadas en 1982	arcilla roja y sílex en una zona llana de su viñedo histórico en Les Montils, 1,3 ha	maceración semicarbónica durante 10 días en fudre, fermentación espontánea con levaduras autóctonas y sin adición de sulfitos, prensado	8 meses en barrica	Alcohol: 12,09 %, SO2: 21, Azúcar residual: <0,5 g/l



2022	27206	75 CL	22,85 €

Clos du Tue-Boeuf Le Brin de Chevre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Menu Pineau (90%) y Meslier Saint François (10%) de viñas plantadas en 1937, 1946 y 1950 de dos parcelas dinstintas	Le Brin de Chèvre: parcela de 0,45 ha plantada en 1937 con Menu Pineau y Meslier Saint François, sobre suelos arcillosos con sílex, la parcela Buisson Pouilleux: formada por dos parcelas de 0,16 ha y 0,50 ha, plantadas en 1946 y 1950 respectivamente, aquí solo se cultiva Menu Pineau sobre gravas silíceas	el 70% de las uvas se prensa directamente, mientras que el 30% restante se macera sin raspón, ambas partes se ensamblan al final de la fermentación espontánea con levaduras autóctonas, y se trasladan a barricas	18 meses en barrica	Alcohol: 12,42 %, SO2: 12, Azúcar residual: <2 g/l



2023	27221	75 CL	23,05 €

Clos du Tue-Boeuf Qvevri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc	arcillo-calcáreo	maceración pelicular de 4 semanas en Qvevri, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en Qvevri con sus lías totales	Alcohol: 12,04 %, SO2: 12, Azúcar residual: 20,1 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	27215	75 CL	24,55 €

HERVÉ GRENIER

Francia, Loira, Touraine, Montlouis-sur-Loire

NATURAL



Vallée Moray Arcadian rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gamay y Pinot noir				Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51302	75 CL	24,55 €

Vallée Moray Le Pechiu Chenin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc		fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	embotellado sin filtrar	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	51304	75 CL	22,85 €

Vallée Moray Cailloutis Chenin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin				Alcohol: 13 %, SO2: <15, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	51301	75 CL	24,55 €

Vallée Moray Figurines Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir				Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51303	75 CL	24,55 €

HERVÉ GRENIER

Francia, Loira, Touraine, Montlouis-sur-Loire

NATURAL

Vallée Moray A Mi Chemin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
				Alcohol: 12,5 %, SO2: 15, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	51306	75 CL	26,20 €

Vallée Moray Aubépine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc de viñas de entre 50 y 100 años	arcilloso y pétreo	vendimia manual tras varias pasadas por el viñedo, selección de racimos en el viñedo, prensa directa, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés	2 a 5 años en las mismas barricas de roble francés	



2022	AHORA NO DISPONIBLE	51305	75 CL	27,90 €

MICHEL AUTRAN

Francia, Loira,
Vouvray, Noizay

NATURAL



Michel Autran Cap à l'Ouest

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc			36 meses sobre lías, degüelle en Mayo de 2025	Alcohol: 13 %



2021	AHORA NO DISPONIBLE	51103	75 CL	24,55 €

Michel Autran Ciel Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chenin	arcillo-calcáreo con mucho arcillo rojo, viñas viejas	vendimia manual, prensado directo, fermentación espontanea con levaduras autóctonas	11 meses en barrica de roble de 228L y 400L y 15 meses en depósito de acero inoxidable, sin ningún sulfito añadido	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51102	75 CL	27,90 €

Michel Autran Les Enfers Tranquilles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chenin	arcilla de sílex, viñas viejas de 50 a 80 años	vendimia manual, prensado directo, fermentación espontanea con levaduras autóctonas	11 meses en barrica de roble de 228L y 400L y 15 meses en depósito de acero inoxidable, sin ningún sulfito añadido	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51101	75 CL	27,90 €

THOMAS PUÉCHAVY

Francia, Loira, Vouvray, Nazelles-Négron

NATURAL



Thomas Puéchavy Les Vrilles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	arcilla y pedernal	vendimia manual, racimo entero, prensado suave, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en tinas de fibra de vidrio	12 meses en depósito de fibra de vidrio	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	44304	75 CL	19,50 €

Thomas Puéchavy Le Rayon Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chenin blanc	arcilla y pedernal, viñedos de 25 años	vendimia manual, racimo entero, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica de roble de varios vinos	10 meses en barrica de roble de varios vinos	Alcohol: 13,6 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	44301	75 CL	22,85 €
2022	44301	75 CL	21,20 €

Thomas Puéchavy Les Turbulents

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chenin blanc	arcilla y pedernal	vendimia manual, racimo entero, prensado suave, fermentación alcohólica en barrica usada con levaduras autóctonas y termina la fermentación en botella	10 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 13,6 %, SO2: <20, Azúcar residual: <4 g/l



2023	44303	75 CL	21,20 €
2022	44303	75 CL	21,20 €

THOMAS PUÉCHAVY

Francia, Loira, Vouvray, Nazelles-Négron

NATURAL

Thomas Puéchavy Les Doyennes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Chenin blanc	arcilla y pedernal, las viñas más viejas de la bodega plantadas en 1940	vendimia manual, racimo entero, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica de roble de varios vinos	10 meses en barrica de roble de varios vinos	Alcohol: 13,6 %, SO2: <20, Azúcar residual: 6,5 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	44302	75 CL	24,55 €

KOLLEKTIV PETERNELL

Austria, Niederösterreich, Carnuntum, Petronell-Carnuntum

NATURAL



Peternell Risque Ruzovy

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot Gris (45%), Sankt Laurent (45%) y Merlot (10%)	arcilla con gravas y arcillo-calcáreo	sin depalillar, maceración conjunta de 2 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica	7 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

Peternell Risque de Schütt

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Blaufränkish (30%), Zweigelt (25%) y Sankt Laurent (45%) de viñas de 45 años	arcillo-calcáreo	maceración semicarbónica de 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica	7 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, Ph: 3,77, SO2: <7, Azúcar residual: <1 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	44703	75 CL	14,45 €

Peternell Auf Der Flucht

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Blaufränkisch (80%) y Grüner Veltltiner (20%) de viñedos de 25-40 años	arcillo-calcáreo y loess	10 días de maceración para la Blaufränkisch, 5 días para el Grüner Veltliner, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble	11 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021		44717	75 CL	17,80 €

KOLLEKTIV PETERNELL

Austria, Niederösterreich, Carnuntum, Petronell-Carnuntum

NATURAL

Peternell Wesh-Rizling

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Welschriesling de viñedos de 30-40 años	gravas calcáreas	maceración de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble	11 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	44715	75 CL	17,80 €

Peternell Hijo de Puszta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot gris (40%), Sankt Laurent (40%) y Merlot (20%) de viñedos de 30 años	arcilla con gravas y arcillo-calcáreo	maceración pelicular de 2 días, fermentación alcohólica conjunta con levaduras autoctónas, final de fermentación en la botella	6 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	44711	75 CL	20,35 €

Peternell San Peligroso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Blaufränkisch de un viñedo de 50 años	gravas	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	4 meses en botella con sus lías finas antes de degollar, más 5 meses antes de su comercialización	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021		44720	75 CL	20,35 €

Peternell 2 Year Bender

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (33%) del 2019 y Syrah (67%) del 2020	arcillo-calcárea y gravas	3 semanas de maceración para la Merlot, 4 días para la Syrah, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de 225 l, fermentación maloláctica, ensemblaje de los dos vinos	12 meses para la Merlot, 1 mes para la Syrah, en barricas usadas de 225 l	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



		44708	75 CL	21,20 €

KOLLEKTIV PETERNELL

Austria, Niederösterreich, Carnuntum, Petronell-Carnuntum

NATURAL

Peternell A Message To You, Ruly

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Ruländer (Pinot gris) de un viñedo de 30 años	arcillo-arenoso con gravas	maceración de 8 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble usadas	11 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021		44718	75 CL	22,00 €

Peternell Broatl Racing Grün

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grüner Veltliner de un viñedo de 45 años	arcilla y loess	sin despalillar, maceración de 4 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de 225 l	12 meses en barricas usadas de 225 l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	44709	75 CL	22,85 €

Peternell Rotundon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de un viñedo de 20 años	arcillo-calcáreo con gravas, parcela Lichtenberg con bastante pendiente	10 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble usadas	11 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021		44716	75 CL	24,55 €

Peternell BIM

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sankt Laurent (50%) de Peternell y Syrah con infusión de pieles de Sauvignon blanc y Garnacha de Ad Vinum (50%)	gravas en Gols (Neusiedlersee, Austria) y calcáreo en el Gard (Ródano, Francia)	4 días de maceración para la Sankt Laurent, prensado directo de la Syrah e infusión de pieles de Sauvignon blanc y Garnacha, fermentación alcohólica por separado con levaduras autóctonas, ensamblaje	6 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 10 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021		44712	75 CL	26,20 €

ÉRIC BORDELET

Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville



Bordelet Jus de Pomme Pétillant

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Unas 15 variedades autóctonas de manzanas para cidra, dulces, acidas y amargas, entre las cuales destacan: Dous Moën, Kermerrien, Fréquin Blanc y Marie Ménard.				



2025	27507	75 CL	9,00 €
2025	27507	33 CL	4,55 €

Bordelet Sidre Brut

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Unas 25 variedades autóctonas de manzanas para cidra, dulces, acidas y amargas, entre las cuales destacan: Dous Moën, Kermerrien, De Gilbert, Fréquin Blanc, Fréquin Rouge, Fréquin Barré, Doux Normandie, Bedan en manzanos de 40 a 100 años	granítico y pizarroso	ensamblaje de las variedades, triturado, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas	varios meses en botella	Alcohol: 7 %, Ph: 3,79, SO2: 59, Azúcar residual: 11 g/l



2024	27501	75 CL	8,40 €

Bordelet Sidre Tendre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
30 variedades de manzanos de 40 a 100 años	granítico y pizarroso	ensamblaje de las variedades, triturado, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas	varios meses en botella	Alcohol: 4 %, Ph: 3,79, SO2: 108, Azúcar residual: 57 g/l



2024	27502	75 CL	8,40 €

ÉRIC BORDELET — Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville

Bordelet Poiré Authentique

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Unas 12 variedades autóctonas de peras para cidra, dulces, acidas y amargas, entre las cuales destacan: Plant de Blanc, Gobert, Rouge Vigné, Gros Blanc, Antricotin, Petit Blot y Gros Blot. En perales de 40 a 100 años.	granítico y pizarroso	ensamblaje de las variedades, triturado, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas	varios meses en botella	Alcohol: 4 %, Ph: 3,66, SO2: 100, Azúcar residual: 36 g/l



2025	27505	75 CL	11,25 €
2024	27505	75 CL	11,25 €
2023	27505	MAGNUM	23,30 €

Bordelet Sidre Argelette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
50 variedades amargas (40%), dulces (40%) y acidas (20%) de manzanos de 150 a 300 años	pizarroso	ensamblaje de las variedades, triturado, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas	varios meses en botella	Alcohol: 6 %, Ph: 3,72, SO2: 68, Azúcar residual: 23 g/l



2024	27503	75 CL	13,60 €
2023	27503	75 CL	13,60 €
2019	27503	MAGNUM	24,55 €

Bordelet Poiré Granit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
30 variedades de perales de 200 a 300 años	granítico	ensamblaje de las variedades, triturado, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas	varios meses en botella	Alcohol: 4 %, Ph: 3,59, SO2: 98, Azúcar residual: 36 g/l



2025	27504	75 CL	19,50 €
2024	27504	75 CL	19,50 €
2024	27504	MAGNUM	38,75 €
2023	27504	75 CL	19,10 €

Bordelet Cormé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Variedad : La Corme				Alcohol: 6 %



2018	27508	50 CL	41,35 €

ÉRIC BORDELET — Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville

Bordelet Poiré de Glace



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2015	27509		50 CL	50,75 €
2014	27509		50 CL	49,75 €

Bordelet Calvados Argelette



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
50 variedades amargas (40%), dulces (40%) y acidas (20%) de manzanos de 150 a 300 años	pizarroso	doble destilación de la sidra Argelette (vendimia manual, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas)	25 años en barricas de roble seleccionadas en la bodega del Château de Hauteville, en perfectas condiciones naturales de humedad, temperatura, oxigenación, y con una evaporación ("la part des anges") limitada al 1% por año	Alcohol: 47 %
1996	27510		50 CL	204,55 €

Bordelet Calvados Granit



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
30 variedades de perales de 200 a 300 años	pizarroso	doble destilación del poiré Granit (vendimia manual, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas)	24 años en barricas de roble seleccionadas en la bodega del Château de Hauteville, en perfectas condiciones naturales de humedad, temperatura, oxigenación, y con una evaporación ("la part des anges") limitada al 1% por año	Alcohol: 43 %
1999	27511		50 CL	238,05 €

CAMILLE RAVINET

Francia, Normandía,
Eure, Giverny

NATURAL



Camille Ravinet Les Vignettes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay plantado en 2018 a 9mil plantas / ha 20% pendiente exposición sur / suroeste	Terroir prefiloxérico, suelo de caliza blanda con sílex / tiza	Prensado directo suave, con prensa neumática. Desfangado en frío y de poca duración. Sin battonage. Sin filtrar, sin clarificación. Trasiego justo antes de embotellado.	12 meses sobre lías, 50% en Inox y 50% en barricas usadas.	Alcohol: 13% %, SO2: <25



2025	AHORA NO DISPONIBLE	65201	75 CL	30,40 €

CLAUDIU DUMEA

Alemania, Palatinado, Landau

NATURAL



Hannes & Claudiu Rosa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Portugieser, Dornfelder y Pinot gris principalmente, con un toque de Pinot noir y Moscatel	arcillo-calcáreo	prensado directo de la Pinot noir y Moscatel, maceración semi-carbónica de 14 días del resto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble	8 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	47703	75 CL	15,45 €

Hannes & Claudiu Pet' Nat'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Müller-Thurgau, Scheurebe y Riesling principalmente, con un toque de Pinot gris y Gewürztraminer	arcillo-calcáreo	prensado directo, cofermentación de todas las variedades con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella	8 meses en botella con sus lías, sin degollar	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	47701	75 CL	17,15 €

Hannes & Claudiu Bianco 20/21/22

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Riesling, Müller-Thurgau, Sylvaner, Scheurebe, y otras en coplantación	arcillo-calcáreo	parte en prensado directo, otra parte con hasta 14 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble	8 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022		47702	75 CL	19,50 €

CLAUDIU DUMEA

Alemania, Palatinado, Landau

NATURAL

Hannes & Claudiu Riesling

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Riesling	arcillo-calcáreo	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barrica de roble de varios vinos	8 meses en barrica de roble de varios vinos	Alcohol: 12.5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	47705	75 CL	19,50 €

Hannes & Claudiu Rosso 20/21/22

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	arcillo-calcáreo	maceración de 14 días de las uvas entras sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble	8 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	47704	75 CL	19,50 €

CASTRUM ROCHE DI COSTAMAGNA

Italia, Piamonte,
Barolo, La Morra



Castrum Roche Langhe Rosato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	viñas en un anfiteatro frente de la Rocche dell'Anunziatta, exposición este-sudeste	despalillado, estrujo, maceración de 12h, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	3 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,3 %, SO2: 45, Azúcar residual: 0,28 g/l



2025	50503	75 CL	16,15 €

Castrum Roche Langhe Nebbiolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	viñas en un anfiteatro frente de la Rocche dell'Anunziatta, exposición este-sudeste	vendimia manual, despalillado total, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración de 10 días en depositó de acero inoxidable, fermentación maloláctica espontánea	7 meses de crianza en depositó de acero inoxidable, embotellado sin clarificación ni filtración	Alcohol: 14,5 %, SO2: <40, Azúcar residual: <2 g/l



2025	50501	75 CL	29,05 €
2024	50501	75 CL	29,60 €

Castrum Roche Langhe Nebbiolo Legno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	viñas en un anfiteatro frente de la Rocche dell'Anunziatta, exposición este-sudeste	vendimia manual, despalillado total, fermentación espontánea alcohólica con levaduras autóctonas y maceración de 10 días en depositó de acero inoxidable, fermentación maloláctica espontánea	8 meses en barrica de roble, embotellado sin clarificación sin filtración	Alcohol: 14,5 %, SO2: <40, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	50502	75 CL	31,25 €

ELIO SANDRI - CASCINA DISA

Italia, Piamonte, Barolo, Monforte d'Alba



Elio Sandri Minium Rosato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	arenisca compuesta por 52% de limo, 23% de arcilla y 25% de arena, pH 8,2 con 12% de caliza activa, orientación sur, 350m sobre el nivel del mar	despalillado y, tras 12 horas, una parte del mosto flor se separa cuidadosamente de los hollejos y se introduce en un pequeño depósito de cemento donde pasa por la fermentación alcohólica	sobre sus lías de fermentación durante 12 meses, tras lo cual se embotella	Ph: 3,5, SO2: 80, Azúcar residual: 3 g/l

Elio Sandri Barbera d'Alba DOC Superiore

VARIEDADES
100% Barbera



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51205	75 CL	26,20 €

Elio Sandri Jaunis

VARIEDADES



2023	AHORA NO DISPONIBLE	51208	75 CL	26,20 €

Elio Sandri Langhe Nebbiolo DOC

VARIEDADES	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	Alcohol: 14,5 %



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51203	75 CL	26,20 €

ELIO SANDRI - CASCINA DISA | Italia, Piamonte, Barolo, Monforte d'Alba

Elio Sandri Piemonte Grignolino DOC

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grignolino				



2025		51209	75 CL	26,20 €

Elio Sandri Barolo Perno DOCG

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo				Alcohol: 14,5 %



2021	AHORA NO DISPONIBLE	51201	75 CL	53,45 €

Elio Sandri Barolo Perno Reserva DOCG

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo				Alcohol: 14,5 %



2020	AHORA NO DISPONIBLE	51202	75 CL	59,50 €

Elio Sandri Barolo Perno Vigna Ceretta Reserva DOCG

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	arenisca compuesta por un 52% de limo, un 23% de arcilla y un 25% de arena, pH 8,2 con un 12% de caliza activa, orientación sureste, 350 metros sobre el nivel del mar	vendimia manual, seguida de una fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	38 meses en grandes barricas de roble	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,65, SO2: 60, Azúcar residual: 0,3 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	51206	75 CL	67,55 €

Elio Sandri Perno Vigna Disa Reserva DOCG

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo				



2020	AHORA NO DISPONIBLE	51207	75 CL	67,55 €

ESTER CANALE

Italia, Piamonte, Barolo, Serralunga d'Alba



Ester Canale Langhe Nebbiolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	Exposición sur, con altitud entre 345 y 360 metros. replantado en 2011	Vendimiado a mano en octubre. después de despalillar y hacer un prensado sueve, el mosto fermenta en contacto con las pieles en tanques 15 dias con remontado diario	Unos meses en botis de 25 a 50 hl.	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	50702	75 CL	85,90 €

PREMIER Ester Canale Barolo Vigna Rionda

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	Exposición sud, con altitud entre 345 y 360 metros. Suelo típico de formación Lequio con piedra de Langa. Pendiente pronunciada y parcela plantada en 1946	Vendimiado a mano en octubre. Despalillado y fermentado con las pieles durante 25 dias	de 24 a 36 meses en un boti esloveno de 16 hl.	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	50701	75 CL	219,40 €

GIOVANNI ROSSO

Italia, Piamonte, Barolo, Serralunga d'Alba



Giovanni Rosso Barbera d'Alba

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Barbera	diferentes exposiciones y altitudes de 350 a 520 m	uvas vendimiadas a mano en octubre, maceración de 10 a 15 días en depósitos de acero inoxidable	unos meses (6-9) en botis de 50 hl	Alcohol: 13 %, Ph: 3,42, SO2: 64, Azúcar residual: 2,3 g/l



2025	48901	75 CL	12,80 €
2024	48901	75 CL	12,80 €

Giovanni Rosso Langhe Nebbiolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	Diferentes exposiciones, altitudes entre 340 y 520 mtrs.	Vendimiado a mano en octubre. Después del despalillado fermenta en depósitos y tiene contacto con las pieles durante 15 dias	unos meses en botis de 50 hl	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: 2 g/l



2024	48902	75 CL	14,45 €

Giovanni Rosso Barolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	arena compacta y caliza con diferentes exposiciones y altitudes entre 260 y 380 metros	Vendimiado a mano en octubre. Despalillado el zumo fermenta con las pieles durante 25 dias en cemento	entre 24 y 36 meses en boti de 50 hl.	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	48903	75 CL	29,60 €

GIOVANNI ROSSO — Italia, Piamonte, Barolo, Serralunga d'Alba

Giovanni Rosso Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	300-350 m de altitud, exposiciones sud este y sud oeste	vendimia manual en octubre, después del depalillado fermentación alchohólica con levaduras autóctonas en contacto con las pieles durante aproximadamente 25 dias	de 24 a 36 meses en boti de 50 hl	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	48904	75 CL	36,30 €

Giovanni Rosso Barolo Cerretta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	Exposición sur y sur este. Morfología de la finca en anfiteatro con bosque subyacente. el cru está en el límite norte de la formación Lequio.	Vendimiado a mano en octubre, despalillado y fermentado en tanque durante 25 dias con contacto con las pieles.	de 24 a 36 meses en botis de 25 y 50 hl.	Alcohol: 14 %



2020	48905	75 CL	76,60 €

Giovanni Rosso Barolo Serra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	Altitudes entre 370 y 395 mtrs. Todavía de formación Lequio, el suelo aquí es blanco y se caracteriza por un mayor porcentaje de caliza activa. la pendiente de la parcela es vertiginosa, , con exposición media a este.	Vendimiado a mano en octubre. despalillado y fermentado en contacto con las pieles durante 25 dias.	de 24 a 36 meses en botis de 25 y 50 hl	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: -2 g/l



2020	48906	75 CL	76,60 €

MAFFREI

Italia, Piamonte,
Barolo, La Morra

NATURAL



Maffrei Vino Rosso Croce e Delizia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Dolcetto (80%) y Nebbiolo (20%)	viñedos familiares situados en las colinas de La Morra	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y cemento	en depósitos de acero inoxidable y cemento	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025		49204	75 CL	17,80 €

Maffrei Langhe Dolcetto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Dolcetto de un viñedo de 30 años	arcilla-limo-arena		en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49202	75 CL	19,50 €

Maffrei Langhe Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay				Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49205	75 CL	22,00 €

Maffrei Verduno Pelaverga

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Palaverga piccolo	predominantemente arcilloso-calcáreos característicos de las colinas de Langhe	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49208	75 CL	22,85 €

MAFFREI

Italia, Piamonte, Barolo, La Morra

NATURAL

Maffrei Langhe Nebbiolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo de un viñedo de 30 años	arcilla-lima-arena		en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49201	MAGNUM	68,20 €

Maffrei Barolo Torriglione

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo de viñas de más de 25 años	50% arcilla, 30% limo, 20% arena	vendimia manual, 100% despalillado, 20 días de maceración con las pieles, 2 remontajes al día para conseguir una extracción suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a temperatura baja (entre 26° y 28°), fermentación maloláctica	20 meses en toneles franceses curados (4-5-6 años) (500 l cada uno)	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,38, SO2: 80, Azúcar residual: 0,3 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	49207	75 CL	71,60 €

Maffrei + Pierre-Olivier Garcia Pinot noir La Cross Cuvée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de Nuits-Saint-Georges, concretamente la parcela "Au Défoi" en HCN de Pierre-Olivier Garcia	arcillo-calcáreo	vendimia manual el 14 de septiembre, la mitad de la uva despalillada y pisada suavemente, la otra mitad de la uva sin despalillar (entera) y sumergida en el medio del depósito de acero inoxidable durante la fermentación alcohólica, temperatura inicial naturalmente baja calentándose gradualmente sin exceder a los 27°C, 2 remontajes al día, después de 11 días de maceración pieles y racimos enteros sacados y prensados suavemente, fermentación maloláctica en el mismo depósito	vino trasiegado a 3 barricas de roble francés dónde se quedó 10 meses, embotellado en Agosto	Alcohol: 12,5 %, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49206	75 CL	67,70 €

BERA VITTORIO & FIGLI

Italia, Piamonte, Canelli

NATURAL



Bera Vittorio Arcese

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cortese, Sauvignon blanc, Vermentino, Arneis	margas calcáreas	prensado de la uva entera, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, embotellado con 10 g/l de azúcar residual para final de la fermentación en botella	9 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: 30, Azúcar residual: 4 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	25804	75 CL	12,80 €

Bera Vittorio Baravantan

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscato bianco di Canelli de viñedos de 18 años	arcillo-calcáreo	prensado directo de la uva sin despalillar, fermentación alcohólica lenta con levaduras autóctonas,	12 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 13 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2019	AHORA NO DISPONIBLE	25810	75 CL	14,45 €

Bera Vittorio Piemonte Le Verrane

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Barbera de viñedos de 20 años	arcillas y margas calcáreas	despalillado total, maceración de 22 días en un depósito de hormigón de 50 hl, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18 meses en un depósito de hormigón sobre sus lías finas	Alcohol: 14,5 %, SO2: 40, Azúcar residual: 6,4 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	25806	75 CL	14,45 €

BERA VITTORIO & FIGLI

Italia, Piamonte, Canelli

NATURAL

Bera Vittorio Sarvanet

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Dolcetto	arcillas y margas calcáreas	despalillado total, maceración de 15 días en un depósito de cemento de 50 hl, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	12 meses en depósito de hormigón	Alcohol: 12,5 %, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l



2020	25807	75 CL	14,45 €

Bera Vittorio Ninét

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	calcáreo, sedimentos fluvio-marinos	pisado, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración con los pieles durante 15 dias, non filtrado	6 meses sobre sus lias finas en deposito de hormigón	Alcohol: 13 %, SO2: 30



2023	25811	75 CL	16,15 €

Bera Vittorio Barbera d'Asti Ronco Malo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Barbera de 50 años de la parcela “Ronco Malo”	margas calcáreas	22 días de maceración en depósitos de hormigón de 50 hl, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado sin estabilización o filtración	24 meses en un depósito de hormigón sobre sus lías finas	Alcohol: 15 %, Ph: 3,59, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	25802	75 CL	17,30 €

TENUTE VERCELLINO

Italia, Piamonte, Coste della Sesia, Valdengo

Tenute Vercellino Ferruccio Vino Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nebbiolo 90% Vespolina 10% Mezcla de uvas de lessona y ghemme	POSICIÓN EN COLINA ORIENTACIÓN SUR-SUROESTE. ALTITUD: 300 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR. SUELOS DE PH ÁCIDO, CARACTERIZADOS POR LA PRESENCIA DE ARENA MARINA EN LESSONA Y ARCILLA EN GHEMME	Selección y limpieza en el viñedo durante la vendimia; despalillado; FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA EN ACERO INOXIDABLE; vendimia el 8/10/2024; dos remontados diarios al aire libre hasta el final de la fermentación	Crianza de ocho meses en un tonel ovalado de roble de Eslavonia de 15 hl; embotellado el 26 de junio de 2026, en condiciones libres de oxígeno y con una adición mínima de dióxido de azufre	Alcohol: 12.5% %, SO2: <35

2025	AHORA NO DISPONIBLE	56302	75 CL	20,35 €

Tenute Vercellino Maria Rosa Metodo Classico Rosato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
90% NEBBIOLO 10% ERBALUCE		Degüelle en verano de 2025	Crianza en barricas	Azúcar residual: 2 g/l

	AHORA NO DISPONIBLE	56304	75 CL	27,90 €

Tenute Vercellino Coste Della Sesia Nebbiolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo de viñedos de 70-90 años. (Vigna la Vignetta y Vigna Sant'Andrea) Exposición S-SW a 300m.	Suelo con PH acido con marcado predominio de arenas marinas de color ocre	VENDIMIA: 8/10/2023 Las uvas de Nebbiolo se despalillaron y se estrujaron, y después comenzó la fermentación en un depósito de acero inoxidable de 21 hl, con dos remontados diarios al aire libre, seguidos de bazuqueo del sombrero durante 15 días.	Crianza de 12 meses en tonel ovalado de roble de Eslavonia. Embotellado en ausencia de oxígeno el 6 de junio de 2025 CON UNA ADICIÓN MÍNIMA DE AZUFRE Y UNA CRIANZA POSTERIOR DE AÑO Y MEDIO EN BOTELLA	Alcohol: 14% %, SO2: <35, Azúcar residual: <1 g/l

2023	AHORA NO DISPONIBLE	56301	75 CL	32,95 €

TENUTE VERCELLINO | Italia, Piamonte, Coste della Sesia, Valdengo

Tenute Vercellino Coste Della Sesia Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nebbiolo 60% Vespolina 10% Croatina 10% Uva Rara 10% otras 10% Viñedos de 60 años Ensamblaje de los viñedos de Valdengo y Cerreto Castello VIÑEDOS DE MOTTALCIATA	Terreno de colinas Orientación sur y suroeste. Altitud: 300 m s. n. m. Suelos de pH ácido con marcado predominio de arenas marinas de color ocre	VENDIMIA: 6/10/2024. Todas las uvas se vendimian el mismo día para obtener distintos niveles de madurez y acidez. Las uvas se despalillan y se estrujan, y después se trasladan a depósitos de acero inoxidable, donde se realizan dos remontados diarios en depósitos abiertos. La fermentación maloláctica y la estabilización tartárica tienen lugar en depósitos de acero inoxidable.	Crianza de 2-3 meses en hormigón y 1/3 en tonneaux usados. Embotellado en ausencia de oxígeno el 12 de septiembre de 2025	Alcohol: 13% %, SO2: <35, Azúcar residual: <2 g/l

	2024	AHORA NO DISPONIBLE	56303	MAGNUM	51,40 €

ATTITUDINE

Italia, Piamonte,
Langhe, Montà d'Alba

NATURAL



Attitudine Dolcetto d'Alba

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Dolcetto de viñas plantadas en los principios de los años 80	caliza rica en marga gris que alterna con capas de arena compacta y limo; el viñedo se asienta sobre una colina muy ventosa, orientada al este-sureste, con vistas a un pequeño valle abierto hacia la Alta Langa, donde se sienten las corrientes de aire por la tarde	vendimia manual, maceración de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón con la ayuda de pie de cuvée, remontado 2 veces al día, fermentación maloláctica acabada en los mismos depósitos de hormigón	6 meses en hormigón	Alcohol: 12,5 %, SO2: 42, Azúcar residual: 0,43 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 52703 75 CL 13,60 €

Attitudine Roero Arneis DOCG

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Arneis del viñedo Bric Valdiana, donde las viñas más jovenes son de entre 35 y 50 años	arenoso y calcáreo, 280-300 m de altitud	vendimia manual, uva despalillada y pisada, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón con contacto con los pieles durante 4 días una vez levantado el sombrero y con la ayuda de pied en cuvée, remontado 2 veces al día, prensado, fermentación maloláctica acabada en los mismos depósitos de hormigón	80% en depósitos de hormigón y 20% en depósitos damajuanas	Alcohol: 12,5 %, SO2: 63, Azúcar residual: 0,59 g/l



2024 AHORA NO DISPONIBLE 52702 75 CL 17,00 €

ATTITUDINE

Italia, Piamonte, Langhe, Montà d'Alba

NATURAL

Attitudine Nebbiolo d'Alba

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo de un viñedo plantado en el 1950, con una parte más joven plantada en 1970	arenoso "Arenas de Asti", con un buen porcentaje de limo	fermentación espontánea con ayuda de pie de cuba preparado una semana antes de la vendimia, fermentación en cemento, que a principios de año se trasiega a madera, despalillado 100%	después del cemento, 6 meses en madera más 3 meses en botella	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: 52, Azúcar residual: 0,23 g/l



2024		52701	75 CL	20,35 €

Attitudine Roero Corso DOCG

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	arenoso y calcáreo	maceración de 30 días con el sombrero sumergido en depósitos de hormigón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en barricas pequeñas usadas	Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	52704	75 CL	25,40 €

AZIENDA AGRICOLA NENE

Italia, Piamonte,
Langhe, Castiglione
Tinella

NATURAL



Irene "Nene" Maggiorotti Instinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de viñas de 20 y más de 50 años	capas alternas de rocas blandas de color gris azulado llamadas marga (compuesta de limo y arcilla) y arenita, compuesta de arena (piedra de Langa), 0,7 ha, exposición sur/sureste, 470 m de altitud	vendimia manual, despalillado, prensado y fermentación alcohólica en contacto con las pieles, sin remontados, únicamente bazuqueos manuales dos veces al día durante la fermentación alcohólica y la posterior fermentación maloláctica, tras aproximadamente tres semanas de maceración, el vino se separó de las pieles, unas semanas después se realizó un segundo trasiego para que las partículas sólidas restantes se asentaran	18 meses en barricas, y luego 1 año en botella	Alcohol: 12 %, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	55702	75 CL	25,40 €

Irene "Nene" Maggiorotti Primo Stato Rosé de Saignée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir de viñas de 10 años de la finca y viñas de 40 años de négoce	capas alternas de rocas blandas de color gris azulado llamadas marga (compuestas de limo y arcilla) y arenita, compuesta de arena (piedra de Langa), 0,5 ha, exposición sur, 450 m de altitud, rendimiento muy bajo (de 55 a 66%)	vendimia manual en cajas de 20 kg, 8 meses en acero/cemento/barrica/tonneaux sobre lías finas de la primera fermentación	20 meses sobre lías y 5 meses en botella tras el degüelle	Alcohol: 12,5 %, SO2: 60, Azúcar residual: 1,2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	55701	75 CL	28,75 €

DWNL - ALESSANDRO SALVANO

Italia, Piamonte,
Langhe, Montelupo
Albese

NATURAL



DWNL Langhe Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de uvas compradas (négoce)	arcillo-calcáreo a unos 400 m de altitud	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con racimo entero en depósitos de acero inoxidable abiertos con 8 días de maceración antes de prensar, fermentación maloláctica, sin uso de químicos, aparte de sulfuroso en dosis pequeñas	6-8 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 11 %, Ph: 3,45, SO2: 21, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	52202	75 CL	21,20 €

DWNL Langhe Nebbiolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	arcillo-calcáreo, 400 m de altitud, agricultura ecológica	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con racimo entero en depósitos de acero inoxidable abiertos, 17 días de maceración antes de prensar, fermentación maloláctica, ningún químico añadido aparte de una pequeña dosis de sulfuroso	6-8 meses en depósitos de acero inoxidable y cemento, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,65, SO2: 23, Azúcar residual: <2 g/l



2024		52205	75 CL	21,20 €

DWNL - ALESSANDRO SALVANO

Italia, Piamonte, Langhe, Montelupo Albese

NATURAL

DWNL Langhe Pinot Nero

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot nero (Pinot noir) de uva comprada (négoce)	arcillo-calcáreo, 400 m de altitud	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con racimo entero de 18 días en depósitos de acerdo inoxidabe abiertos, fermentación maloláctica, ningún tipo de químico añadido aparte de una pequeña dosis de sulfuroso, ningún tipo de químico añadido	6-8 meses en Inox y cemento, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 12 %, Ph: 3,7, SO2: 27, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	52204	75 CL	21,20 €

DWNL Langhe Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Dolcetto	arcillo-calcáreo, 400 m de altitud, agricultura ecológica	fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con racimo entero en depósitos de acero inoxidable abiertos, 14 días de maceración antes de prensar, fermentación maloláctica, ningún tipo de químico añadido aparte de sulfuroso en pequeña cantidad	6-8 meses en depósitos de acero inoxidable y cemento, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 12 %, Ph: 3,65, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2024	52203	75 CL	21,20 €

DWNL Outside Langhe Nebbiolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	arcillo-calcáreo, 400 m de altitud, agricultura ecológica	fermentación espontánea con racimo entero en depósitos de acero inoxidable abiertos, 21 días de maceración antes de prensar, fermentación maloláctica natural, A parte de pequeña dosis de sulfuroso, ningún tipo de químico añadido aparte de una pequeña dosis de sulfuroso	4 meses en cemento y depósitos de acero inoxidable, posteriormente en roble usado durante 2 años y 1 año en botella antes de salir al mercado, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,6, SO2: 28, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	52201	75 CL	44,70 €

CASCINA DEGLI ULIVI

Italia, Piamonte, Novi Ligure - Alessandria

NATURAL



Bellotti Semplicemente Vino Rosa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot y Freisa	arcillas rojas	despalillado total, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	3-6 meses en DAI y fudres sobre sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, SO2: 9, Azúcar residual: <2 g/l



2022	27605	75 CL	12,45 €

Bellotti Semplicemente Vino Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Barbera y Dolcetto	arcilloso	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés y esloveno, sin sulfuroso añadido	11 meses en barrica con sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, SO2: 15, Azúcar residual: <1 g/l



2025	27602	75 CL	13,20 €
2024	27602	75 CL	12,80 €

Bellotti Semplicemente Vino Bianco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cortese, Riesling y Malvasía	arcilloso	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de 110 Hl	11 meses en barricas de roble	Alcohol: 12,4 %, SO2: <20, Azúcar residual: <3 g/l



2025	27601	75 CL	13,20 €

CASCINA DEGLI ULIVI — Italia, Piamonte, Novi Ligure - Alessandria

NATURAL

Bellotti Le Mat du Raisin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Barbera (50 %) y Dolcetto (50 %) de viñas de 60 años	calcáreo con arcillas rojas	despalillado al 80 %, fermentación alcohólica espontánea con el sombrero sumergido, 7 días de maceración con pieles en barricas de roble de 25 y 32 hl	12 meses en barricas de roble de 25 y 32 hl	Alcohol: 13 %, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l



2023		27613	75 CL	16,15 €

Bellotti Ivag

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cortese	arcilloso, exposición sur	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de acacia de 25 Hl	15 meses en fudres de acacia de 25 Hl con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	27615	75 CL	16,15 €

Bellotti Boll Ancestral Le Pendu du Raisin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscato y Cortese	arcilla roja con calcáreo	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de	6 meses en botella con sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	27612	75 CL	16,15 €

Bellotti Nibiô

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nibiô ("padre" del Dolcetto)	arcillo-calcáreo	despalillado total, maceración de 40 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble	7-8 meses en toneles de madera, más 7-8 en fudres	Alcohol: 13 %, SO2: 13, Azúcar residual: <2 g/l



2016		27606	75 CL	22,85 €
2007		27606	75 CL	31,25 €

CASCINA DEGLI ULIVI

Italia, Piamonte, Novi Ligure - Alessandria

NATURAL

Bellotti Montemarino

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cortese	franco-limoso, exposición sur, paraje Montemarino	vendimia manual, maceración pelicular de 24 horas, fermentación alcohólica en fudres antiguos de roble de 25 Hl con levaduras autóctonas	11 meses en fudres de 25 Hl sobre sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	27604	75 CL	26,20 €
2016	27604	75 CL	41,35 €
2010	27604	75 CL	43,00 €
2007	27604	75 CL	46,40 €

Bellotti A Demûa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Timorasso, Verdea, Bosco, Riesling Italico, Chasselas y otras, de un viñedo de 90 años	arcilla roja, exposición sur-oeste, paraje Filagnotti	vendimia manual, maceración de 9 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un fudre de roble francés de 15 hl	2 meses en un fudre de roble francés de 15 hl sobre sus lías finas	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	27609	75 CL	27,90 €

Bellotti Gavi Filagnotti

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cortese	arcilla roja, exposición sur-oeste, paraje Filagnotti	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de acacia de 25 Hl	15 meses en fudres de acacia de 25 Hl con sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2023	27603	75 CL	26,20 €
2016	27603	75 CL	39,65 €

Bellotti Mounbè

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Barbera (85%), Dolcetto (10%), Ancellotta (5%)	arcillo-calcáreo	despalillado total, maceración de 35 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en toneles abiertos de mader	7-8 meses en toneles de madera, más 7-8 en fudres	Alcohol: 15 %, Ph: 3,35, SO2: 8, Azúcar residual: <2 g/l



2014	27607	75 CL	34,60 €
2009	27607	75 CL	31,25 €

CASCINA DEGLI ULIVI

Italia, Piamonte, Novi Ligure - Alessandria

NATURAL

Bellotti Cera una Volta il Passato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscato	calcáreo	vendimia manual, pasificación lenta, despalillado y pisado, maceración pelicular de 1 semana, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	2 años sin rellenos en una barrica de roble	Alcohol: 15 %, SO2: <10



2009		27611	37,5 CL	34,60 €

Bellotti Gavi La Merla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sauvignon blanc (50%) y Traminer aromático (50%)	arcillo-calcáreo	despalillado, maceración de 24 horas, prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble usadas de 500 l	18 meses en barricas de roble usadas de 500 l	Alcohol: 16 %, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2012		27610	75 CL	36,30 €
2006		27610	75 CL	36,30 €

Bellotti Nibiô Pinolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nibiô ("padre" del Dolcetto) de un viñedo de más de 100 años	arcillo-calcáreo	despalillado total, maceración de 4 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble	36 meses en barricas de roble	Alcohol: 15 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2011	AHORA NO DISPONIBLE	27614	75 CL	39,65 €

Bellotti L'Étoile du Raisin

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Barbera (85%), Dolcetto (10%) y Ancellotta (5%)	arcilla roja y calcáreo	maceración de 2 meses, fermentación con levaduras autóctonas en un fudre de roble de 25 y 50 hl, prensado, final de fermentación durante 4 años (!) en barricas de roble de 5-7 hl	4 años en barricas de roble de 5-7 hl	Alcohol: 15 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2007		27608	75 CL	59,00 €

CHÂTEAU MALHERBE

Francia, Provenza,
Côtes de Provence,
Bormes les Mimosas



Chateau Malherbe Le Fort

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
mayormente Garnacha complementada con Cinsault y Sémillon, es una mezcla de uvas de sus dos terruños	antiguos depósitos aluviales, intercalados con fragmentos de cuarzo, esquistos plateados y arcillas de color marrón rojizo	vendimia manual, prensado directo de racimos enteros, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras naturales	sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable durante 6 meses	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,5, SO2: 56, Azúcar residual: <1 g/l



2025	55305	75 CL	17,65 €

Chateau Malherbe blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Rolle (Vermentino, 60%) y Semillón (40%)	esquistos plateados y arcillas de color marrón rojizo en la parte inferior de la ladera	vendimia manual y fermentación con racimos enteros, prensado suave, fermentaciones alcohólica y maloláctica con levaduras naturales en barricas de 25 hl y depósitos de hormigón con forma de huevo	12 meses en los mismos depósitos	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,29, SO2: 100, Azúcar residual: <1 g/l



2022	55304	75 CL	33,80 €

Chateau Malherbe Madame Ferrari

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
partes iguales de Mourvèdre, Garnacha, Cinsault y Rolle (Vermentino)	esquistos plateados y arcillas de color marrón rojizo en la parte inferior de la ladera	vendimia manual y fermentación con racimos enteros, maceración corta con co-maceración y pisado, seguida de drenaje y prensado suave, fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras naturales en barricas de Borgoña previamente utilizadas para varios vinos de Maison Pacalet	18 meses en los mismos depósitos	Alcohol: 13 %, Ph: 3,33, SO2: 69, Azúcar residual: <1 g/l



2023	55302	75 CL	46,40 €

CHÂTEAU MALHERBE | Francia, Provenza, Côtes de Provence, Bormes les Mimosas

Chateau Malherbe Louis Ferrari

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Rolle (Vermentino, 70%) y Semillón (30%) de una sola parcela	esquisto plateado, viñas situadas en las laderas superiores del viñedo	vendimia manual y fermentación con racimos enteros, prensado suave, fermentación con levaduras naturales y fermentación maloláctica	sobre lías en barricas de roble de Borgoña previamente utilizadas para varios vinos de Maison Pacalet, durante 12 meses	Alcohol: 14 %, Ph: 3,24, SO2: 107, Azúcar residual: <1 g/l



2022	55303	75 CL	58,15 €

LOUIS-ANTOINE LUYT

Chile, Región del Maule, Talca

NATURAL



Frisach y Luyt Puny de l'Àngel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena de 30 años (50%) y Parellada de 40 años (50%)	arcilla con cantos rodados a 400 m de altura para la Parellada, arcilla roja a 350 m para la Cariñena	vendimia manual, uva entera, maceración carbónica seca en un depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses sobre sus lías finas con algún removido en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	45206	75 CL	12,60 €	

Louis-Antoine Luyt Assemblage Tinto Chileno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
País (31%), Legno duro (28%), Serine (26%), Muscat (11%) y Noirin Merlou (4%)	arenas graníticas descompuestas	maceración en depósitos abiertos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses	Alcohol: 13,5 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	45207	75 CL	16,00 €	

Louis-Antoine Luyt El Mismo Pais

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pais de viñas de 200 años	arenas graníticas descompuestas	uva entera en maceración carbónica durante 8 días (50%), prensado directo (50%), fermentación alcohólica por separado con levaduras autóctonas, ensamblaje	1 mes	Alcohol: 12,5 %



2022	AHORA NO DISPONIBLE	45203	1 L	16,00 €

LOUIS-ANTOINE LUYT

Chile, Región del Maule, Talca

NATURAL

Louis-Antoine Luyt Gorda Blanca

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
mezcla de variedades misionarias: Torontel, Moscatel de Alejandría, Corinto, Cristalina... de viñas de 350 años				Alcohol: 12,4 %



2017	AHORA NO DISPONIBLE	45204	75 CL	16,00 €	

Louis-Antoine Luyt Huasa de Pilen Alto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pais de viñas de 200-300 años				



2019	AHORA NO DISPONIBLE	45205	75 CL	16,00 €	

Louis-Antoine Luyt Huasa de Pichihuedque

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pais	arcillo-granítico con mucho hierro	vendimia manual, maceración de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas de madera abiertas	10 meses en tinas de madera	Alcohol: 12,2 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	45208	75 CL	19,35 €	

KRIEGESMANN

Alemania, Renania del Norte-Westfalia, Paderborn



Copa Oenophilia nº 2	VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
			47103	-	3,40 €

DOMAINE DU COULET

Francia, Ródano,
Cornas, Cornas



Domaine du Coulet Cornas Brise Cailloux

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de un viñedo de 50 años	suelos de tipo granítico muy degradado con bandas arcillolimosas	despalillado al 70%, un pigeage por día, ningún producto enológico añadido, fermentación de 3 semanas a baja temperatura con levaduras autóctonas	18 meses en una ánfora de 10 hl y en un depósito de hormigón de 20 hl, filtración tangencial, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,75, SO2: 30, Azúcar residual: <1,5 g/l



2023	18301	75 CL	40,00 €
2022	18301	75 CL	39,65 €
2021	18301	75 CL	38,80 €

Domaine du Coulet Cornas Vivre Libre ou Mourir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	granítico muy degradado con bandas arcillo-limonosas, 300 m de altitud	despalillado al 80%, maceración películar de 1-2 semanas, ningún producto enológico añadido, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, final de fermentación en damajuanas y depósitos de vidrio de 225 l	14 meses en WineGlobe de 225 l, desfangado antes del trasiego a depósitos, sin otros trasiegos antes de embotellar, embotellado sin sulfitos añadidos y sin filtrar	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	18305	75 CL	64,85 €

Domaine du Coulet Cornas "Billes Noires"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de un viñedo plantado en 1920	suelos de tipo granítico muy degradado con bandas arcillolimonosas, pendiente, 320 m de altitud, parcela más fría situada arriba de LesArlettes	vendimia manual, 80% despalillado, un pigeage por día, ningún producto enológico añadido, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de 3 semanas	24 meses, la mitad en en barricas de 500 l de 10 años, la otra en huevos de cemento	Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,65, SO2: 33, Azúcar residual: <1,5 g/l



2020	18303	75 CL	76,60 €

DOMAINE DU COULET | Francia, Ródano, Cornas, Cornas

Domaine du Coulet Cornas Ogre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de un viñedo plantado en el 1982	granítico muy degradado ("gore"), exposición Este y Norte, parcela "Les Arlettes" en Cornas	despalillado total, maceración película de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos ovoides de hormigón	18 meses en depósitos ovoides de hormigón	Alcohol: 12 %, Ph: 3,73, SO2: 38, Azúcar residual: 0,2 g/l



2021	18306	75 CL	93,40 €

MATTHIEU BARRET

Francia, Ródano, Cornas



Matthieu Barret Petit Ours Brun

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñedos de 50 años del pueblo de Visan	arcillo-calcáreo	levaduras autóctonas, 100% despalillado, dos remontados por día, ningún producto enológico añadido, fermentación de 2 semanas con levadudras autóctonas en depósitos de hormigón	9 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,6, SO2: 37, Azúcar residual: <1,5 g/l



2024	18401	75 CL	14,30 €

Matthieu Barret Je Suis Ton Père

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Dureza, el "padre" genetico de la Syrah, de un viñedo de 5 años	arcillo-calcáreo y limoso	despalillado total, maceración de 2 semanas, fermentación alcohólica con levaudras autóctonas en depósitos de hormigón	9 meses en un depósito ovoide de hormigón de 6 hl	Alcohol: 10,5 %, SO2: 33, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	18403	75 CL	18,15 €

Domaine du Coulet No Wine's Land

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	arcillo-calcáreo con bandas limosas	despalillado total, dos remontados por día, ningún producto enológico añadido, fermentación de 2 semanas	13 meses en depósitos Flextank con sus lías finas	Alcohol: 14 %, Ph: 3,66, SO2: 34, Azúcar residual: <1,5 g/l



2024	18304	75 CL	20,70 €
2023	18304	75 CL	20,35 €

MATTHIEU BARRET | Francia, Ródano, Cornas

Matthieu Barret Crozes-Hermitage La Bannière

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de un viñedo de 30 años	arcilla-caliza roja con cantos rodados, subsuelos de guijarros y grava aluvial del Ródano, comuna de Beaumont-Monteux	levaduras autóctonas, 80% en maceración carbónica y 20% en vinificación tradicional, 100% despalillado, fermentación de 2 semanas, sin producto enológico añadido	9 meses en un depósito de hormigón, filtración tangencial, dos trasiegos	Alcohol: 12,3 %, Ph: 4,05, SO2: 30, Azúcar residual: 0,21 g/l



2025	18402	75 CL	20,85 €

COMBIER

Francia, Ródano,
Crozes-Hermitage,
Pont-de-l'Isère



Combier Crozes-Hermitage Cuvée Laurent

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñedos de menos de 10 años	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, 20 días de maceración conpigeage y remontados	8 a 10 meses en depósitos ovoidos de hormigón	Alcohol: 14 %, Ph: 3,8, SO2: 52, Azúcar residual: <2 g/l



2025	09804	75 CL	16,15 €
2024	09804	75 CL	16,15 €

Combier Crozes-Hermitage

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñas de 25 años	aluviones viejos, canto rodado	vendimia manual, despalillado total, por gravedad, maceraciónen depósito de acero inoxidable con control de temperatura, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas,delestages, remontados	80% en barrica de roble francés, 20% en DAI	Alcohol: 13,4 %, Ph: 3,81, SO2: 59, Azúcar residual: 0,1 g/l



2024	09803	75 CL	22,00 €
2023	09803	75 CL	22,00 €

Combier Crozes-Hermitage Clos des Grives

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñas de 50 años	arcillo-calcáreo, canto rodado, 125m	vendimia manual, despalillado total, por gravedad, maceración de 30 días en depósito de acero inoxidable con control de temperatura, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, remontados	12 meses en barrica nueva de roble francés	Alcohol: 14 %, Ph: 3,8, SO2: 49, Azúcar residual: <2 g/l



2023	09801	75 CL	43,00 €
2022	09801	75 CL	43,00 €
2020	09801	75 CL	37,15 €

LES FRÈRES SOULIER

Francia, Ródano, Gard,
Saint-Hilaire d'Ozilhan

NATURAL



Les Frères Soulier La Clastre 2058

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (90%) y Tempranillo (10%)		prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, solera con las añadas 2017 (crianza larga) + 2020 (que tardó 2 años para fermentar) + 2021 (= 2058!)	12 a 36 meses en barricas de roble, sin rellenar pero sin velo flor	Alcohol: 13,1 %, SO2: <10, Azúcar residual: 4 g/l



AHORA NO DISPONIBLE | 46501 | 75 CL | 17,80 €

Les Frères Soulier Costo Dou Rose

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (90%) y Garnacha (10%), más algunas uvas encontradas en viñas abandonadas		maceración semi-carbónica de 2 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13,9 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021 | 46502 | 75 CL | 22,85 €

Les Frères Soulier PING Soulier x Valles

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	arenas rosas ferruginosas, en el pueblo de La Capelle-et-Masmolène	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	12 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11,8 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021 | 46503 | 75 CL | 22,85 €

LES FRÈRES SOULIER

Francia, Ródano, Gard, Saint-Hilaire d'Ozilhan

NATURAL

Les Frères Soulier Blanc • Noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (50%) y Garnacha blanca (50%)		prensado directo de ambas variedades conjuntamente, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble	12 meses en barricas de roble, sin rellenar pero sin velo	Alcohol: 13,3 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	46504	75 CL	24,55 €

ETIENNE SEIGNOVERT

Francia, Ródano,
Saint-Joseph,
Tournon-sur-Rhône

NATURAL



Etienne Seignovert Gentil Monstre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (40%), Gamay (30%) y Merlot (30%) de viñas de edad media de 25 años	predominantemente granítico con una alta proporción de arcilla, en llanura de les Îles Feray (Syrah), terraza granítica a 480 m de altitud, con orientación suroeste (Gamay) y circo calcáreo (Merlot)	100% racimos enteros (sin despalillar), Syrah: sin estrujar y maceración en mosto Merlot durante unos 15 días antes del prensado, Gamay: el 50 % se somete a una maceración carbónica durante 10 días y el otro 50 % a una maceración tradicional durante 10 días con racimos enteros estrujados, Merlot: se prensa directamente después de la cosecha y luego se añade al tanque de maceración de Syrah para aumentar el rendimiento del mosto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de roble francés usadas (10 veces), 1 g de sulfito añadido 1 mes antes del embotellado	

2024	AHORA NO DISPONIBLE	54102	75 CL	16,15 €	

Etienne Seignovert Le Murmure de l'Eau

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Jacquère (60%) y Marsanne (40%) de viñas de edad media de 15 años de 2 parcelas distintas	caliza (Jacquère) en llanura y granito (Marsanne) a 450 m de altitud y orientado al sur	100% prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, la mitad en depósitos de acero inoxidable y la otra mitad en ánforas (vinificación separada de las 2 variedades), sin control de temperatura, sin trasegar	en los mismos depósitos de acero inoxidable y ánforas, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 10,5 %

2024	AHORA NO DISPONIBLE	54101	75 CL	16,15 €	

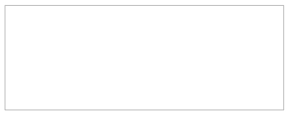
ETIENNE SEIGNOVERT

Francia, Ródano, Saint-Joseph, Tournon-sur-Rhône

NATURAL

Etienne Seignovert Première Lecture

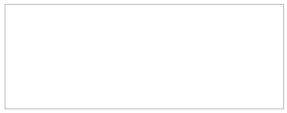
VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Merlot de viñas de 12 años	granito descompuesto, 500 m de altitud, orientado al oeste y en suave pendiente	80 % prensado directo y 20 % macerado en un tanque, después la parte prensado directo se reincorpora al tanque de maceración, se macera 5 días una vez juntado todo, prensado junto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en barricas de roble francés usadas (10 veces)	



2024	AHORA NO DISPONIBLE	54103	75 CL	16,15 €

Etienne Seignovert Les Feux du Ciel

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñas de 15 años	granito metamórfico descompuesto, roca aflorante, parcela a 450 m de altitud, orientada al sur y con terrazas	100 % con racimos enteros, vinificado en pequeños depósitos (500 kg de uva por depósito) para controlar la extracción y maximizar la superficie de intercambio, 15 días de maceración sin extracción, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18 meses en demi-muids con capacidad de 500 l y barricas de roble francés usadas (entre 8 y 12 veces) de 228 l	



2023	AHORA NO DISPONIBLE	54105	75 CL	22,85 €

Etienne Seignovert Ombre & Lumière

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (1/3), Viognier (1/3) y Garnacha (1/3)	granito para el Syrah y el Viognier y arcillo-calcáreo para la Garnacha	Syrah: 8 días de maceración con racimo entero, Garnacha: maceración carbónica seguida de prensado, Viognier: 10 días de maceración con racimo entero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en demi-muids y barricas de roble francés usadas (entre 6 y 10 veces), embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 12,5 %



2023	AHORA NO DISPONIBLE	54106	75 CL	22,85 €

Etienne Seignovert Un Hiver Sur la Lune

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Viognier (90%) y Roussanne (10%)	granito descompuesto a 500 m de altitud, orientada al Oeste en suave pendiente	24 horas de maceración en prensa de racimos enteros, seguidas de 15 horas de prensado, sin desfangar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en barricas de roble francés usadas (entre 5 y 7 veces), 1 g de sulfito añadido 1 mes antes del embotellado	Alcohol: 11,5 %



	AHORA NO DISPONIBLE	54104	75 CL	22,85 €

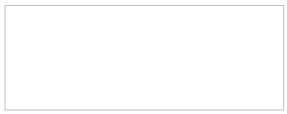
ETIENNE SEIGNOVERT

Francia, Ródano, Saint-Joseph, Tournon-sur-Rhône

NATURAL

Etienne Seignovert en Attendant la Nuit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñas de edad media de 30 años	granito metamórfico descompuesto, parcela a 300 m de altitud, orientada al sur, en ladera con bancales	100 % con racimos enteros, vinificado en pequeños depósitos de acero inoxidable (700 kg de uva por depósito) para controlar la extracción y maximizar la superficie de intercambio, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18 meses en demi-muids usados (entre 5 y 7 veces) con capacidad de 500 l	Alcohol: 13 %



2023	AHORA NO DISPONIBLE	54107	75 CL	31,25 €

BRUNO DUCHÊNE

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

NATURAL



Bruno Duchêne La Luna rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cinsault (50%) de Albera, Syrah (35%) y Mourvèdre (15%) del Cru Banyuls	pizarra en Banyuls, granítico en la Sierra de la Albera	vendimia manual, prensado directo, vinificación en depósitos de hormigón	6 meses en depósitos de acero inoxidable (2/3) y barricas de roble (1/3)	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	15909	75 CL	16,15 €

Bruno Duchêne La Luna blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca y gris (90%) de Banyuls y Vermentino (10%)	pizarroso en Banyuls, 4 parcelas, la mitad labrada a mano y la otra mitad con cobertura vegetal	prensado directo, fermentación alochólica con levaduras autóctonas	en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	15911	75 CL	18,65 €

Bruno Duchêne La Luna tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha en sus tres colores (90%) y Cariñena (10%) de viñedos de 50 años	pizarroso, herbáceas del Cru Banyuls	vendimia entera, leve pisado, maceración corta, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	9 meses en barricas de roble (50%) y depóstios de acero inoxidable	Alcohol: 13,5 %, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l



2025	15901	75 CL	18,65 €

BRUNO DUCHÊNE

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

NATURAL

Bruno Duchêne Alba Sur Mer '22

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha de Andrea Calek de viñedos de 70 años	arcillo-calcáreo en Alba-la-Romaine (Ardèche)	vendimia entera, macareción de 15 días en tinas de roble, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en barricas de roble	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	15913	75 CL	26,20 €

Bruno Duchêne Inès (ánfora)

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha gris	pizarroso	despalillado a mano, maceración de 1 mes en ánfora toscana, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en ánfora	Alcohol: 13,5 %, SO2: 17, Azúcar residual: <2 g/l



2023	15906	75 CL	26,20 €

Bruno Duchêne Corpo Maltesse blanco '25

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de un viñedo de 30 años	arcillo-calcáreo en la Côte Châlonnaise	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable (50%) y fudres de roble (50%)	8 meses en depósitos de acero inoxidable y fudres de roble	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	15914	75 CL	27,90 €

Bruno Duchêne La PascoleDine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha en sus tres colores (90%) y Cariñena (10%) de viñedos de 60 años	ensamblaje de las dos parcelas míticas de Bruno: La Pascole y L'Anodine, suelo pizarroso, la mitad labrada a mano y la otra mitad con cobertura vegetal	uva entera sin despalillar, maceración de 15 días en tinas de roble, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en barricas de roble	Alcohol: 14 %, SO2: 16, Azúcar residual: <2 g/l



2025	15902	75 CL	43,00 €
2024	15902	75 CL	43,00 €

BRUNO DUCHÊNE

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

NATURAL

Bruno Duchêne Le Banyuls de Môman

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta, grís y blanca (90%) y Cariñena (10%) de viñedos de 70 años	pizarroso	maceración de 10-15 días con un 65% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas	6 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 16,5 %, Azúcar residual: 70 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	15905	75 CL	31,25 €

Bruno Duchêne Le Banyuls de Môman en Amphore

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta, grís y blanca (90%) y Cariñena (10%) de viñedos de 70 años	pizarroso	maceración de 10-15 días con un 65% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas	6 meses en barricas usadas de roble	Alcohol: 16,5 %, Azúcar residual: 70 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	15907	75 CL	34,60 €

Bruno Duchêne Vall Pompo blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (80%), Cariñena blanca (20%) de una viña de 20 años	pizarroso, labrado con retroexcavadora	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	8 meses en barricas de roble de 600 l con sus lías finas	Alcohol: 13,7 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024		15903	75 CL	34,60 €

Bruno Duchêne Maximus de la Pascole

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta de Duchêne y Fer Servadou de Nicolas Carmarans de viñedos de 50 años	pizarra en Banyuls para la Garnacha, arenas graniticas en Auverge para el Fer Servadou	vendimia entera, macareción de 15 días en tinas de roble, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en barricas de roble	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024		15908	MAGNUM	68,20 €

BRUNO DUCHÊNE

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

NATURAL

Bruno Duchêne L'Anodine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (40%), Cariñena (30%), Garnacha gris (30%) de viñedos de 60 años	pizarroso	vendimia entera, leve pisado, maceración de 7 días, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	9 meses en barricas de roble	Alcohol: 14 %, SO2: 16, Azúcar residual: <2 g/l



2022	15904	MAGNUM	101,80 €
2021	15904	MAGNUM	101,80 €

YOYO

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

NATURAL



Yoyo Vent Debout

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah de viñedos de 80 años	granítico, en la Sierra de la Albera	sin despalillar, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses en barricas usadas de 400 l	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	26707	75 CL	11,95 €

Yoyo Alma

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (60%) y Monastrell (40%)	granítico, en la Sierra de la Albera	sin despalillar, pre-maceración en frió, maceración carbónica de 12 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses en barricas usadas de 400 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,61, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	26709	75 CL	13,30 €

Yoyo La Negra

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (70%) y Garnacha tinta (30%)	arenas graníticas, en la Sierra de la Albera	sin despalillar, pre-maceración en frió, maceración semi-carbónica de 12 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	3 meses en barricas usadas de 400 l	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,74, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2025		26704	75 CL	14,80 €

YOYO

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

NATURAL

Yoyo Vierge Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha gris (90%), Garnacha blanca y tinta (10%)	arenas graníticas, en la Sierra de la Albera	sin despalillar, pre-maceración en frió, maceración carbónica de 9 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	3 meses en barricas usadas de 400 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,63, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	26703	75 CL	15,30 €

Yoyo La Louve Noire

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Mezcla de uvas de un viñedo en coplantación (sobre todo Syrah, Garnacha, Cariñena, Moscatel, Monastrell)	arenas graníticas, en la Sierra de la Albera	sin despalillar, pre-maceración en frió, maceración carbónica de 10 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 meses en barricas usadas de 400 l	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,68, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	26708	75 CL	15,95 €

Yoyo Akoibon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (50%) y Monsatrell (50%)	terrazas pizarrosas en Banyuls sur Mer	sin despalillar, maceración carbónica de 3 semanas en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	7 meses en barricas de 4 años	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,59, SO2: 9, Azúcar residual: <2 g/l



2024	26702	75 CL	21,95 €

Yoyo La Tranchée

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (80%) y Syrah (20%) de viñedos de 30 años	terrazas pizarrosas en Banyuls sur Mer	uva despalillada, pre-maceración en frió, maceración carbónica de 14 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses en barricas usadas, 1 g/hL de SO_2 en el trasiego antes del embotellado	Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,58, SO2: <10, Azúcar residual: <1 g/l



2025	26705	75 CL	24,15 €
2024	26705	75 CL	23,95 €
2022	26705	75 CL	23,30 €

YOYO

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

NATURAL

Yoyo Restaké

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha gris y blanca (80%) y Cariñena gris y blanca (20%)	terrazas pizarrosas en Banyuls sur Mer	prensado directo de las Garnachas, 4 días de maceración carbónica para las Cariñenas, sin desfangando, fermentación alcohólica en barrica con levaduras autóctonas	7 meses en barricas sobre sus lías, sin batonnage	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,47, SO2: 18, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	26701	75 CL	23,30 €

Yoyo KM31

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha gris de viñedos de más de 100 años	terrazas pizarrosas en Banyuls sur Mer	sin despalillar, maceración carbónica de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	7 meses en barricas de 4 años	Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	26706	75 CL	23,95 €
2023	26706	75 CL	23,30 €

Yoyo Caldera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta, blanca, gris y Cariñena de viñedos muy viejos	terrazas pizarrosas en Banyuls sur Mer	sin despalillar, pisado con los pies, maceración carbónica de 3 semanas en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	7 meses en barricas de 4 años	Alcohol: 14 %, Ph: 3,66, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	26710	75 CL	27,30 €

EAU DE SOUCHE

Francia, Rosellón, Calce

NATURAL



Lionel Gauby Raisins De Passage

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (70%) y Garnacha (30%)				Alcohol: 12 %, Ph: 3,35, SO2: < 5, Azúcar residual: < 1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	48701	75 CL	17,80 €

Lionel Gauby Alexandrie

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría	guijarros rodados, arcilla y hierro	vendimia manual, maceración 45 días con los pieles, fermentación espontanea alcohólica y maloláctica	en barricas viejas	Alcohol: 13,5 %, SO2: <5, Azúcar residual: <1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48703	75 CL	26,15 €

Lionel Gauby Aramon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Aramon	calcáreo	vendimia manual, maceración de 15 días con racimo entero, fermentación espontanea alcohólica y maloláctica	4 meses en depósitos de inox	Alcohol: 9 %, Ph: 3,4, SO2: < 3, Azúcar residual: <1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48702	75 CL	26,15 €

Lionel Gauby Descente d'Orgasme

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025	AHORA NO DISPONIBLE	48707	75 CL	26,20 €

EAU DE SOUCHE

Francia, Rosellón, Calce

NATURAL

Lionel Gauby Pinot noir

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot noir	calcáreo	vendimia manual, maceración de 25 días con racimo entero, fermentación espontanea alcohólica y maloláctica	en una anfora y 2 barricas viejas	Alcohol: 12 %, SO2: <5, Azúcar residual: <1 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	48704	75 CL	39,65 €

Lionel Gauby Grenaches

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta, gris y blanca de viñas de 100 años	calcáreo	vendimia manual, maceración 1 mes con racimo entero, fermentación espontanea alcohólica y maloláctica	en barricas viejas	Alcohol: 13 %, SO2: <5, Azúcar residual: <1 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	48705	75 CL	42,30 €

Lionel Gauby Grenaches et un peu de Syrah

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025	AHORA NO DISPONIBLE	48706	75 CL	44,70 €

GAUBY

Francia, Rosellón, Calce

NATURAL



Gauby La Jasse blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Muscat	arcillo-calcáreo	maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	10 meses en inox sobre sus lías finas, embotellado sin filtrar	



2022		10717	75 CL	19,50 €
2020		10717	75 CL	16,15 €

Gauby Calcinaires blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (20%), Muscat (50%), Chardonnay (30%)	arcillo-calcáreo	prensado directo y deburbado a baja temperatura, fermentación alcohólica conlevaduras indigenas	8 meses en DAI sobre lías finas, embotellado sin filtrar	Alcohol: 13 %



2023	AHORA NO DISPONIBLE	10706	75 CL	19,50 €

Gauby Calcinaires tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (50%), Syrah (20%), Garnacha (20%), Monastrell (10%)	calcáreo-arcilloso	despalillado, maceración de 2 a 3 semanas,fermentación alcohólica con levadurasindígenas, embotellado sin filtrar	12 meses 90% en depósito de hormigón, 10% en barrica,embotellado sin filtrar	Alcohol: 14,09 %, Ph: 3,50, SO2: 19, Azúcar residual: 1,5 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	10701	75 CL	19,50 €

GAUBY

Francia, Rosellón, Calce

NATURAL

Gauby Vieilles Vignes blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeo (70%), Garnacha blanca (25%), Garnacha gris (5%)	calcáreo, marnas, arcillo-calcáreo	prensado directo, deburbado a baja temperatura, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, embotellado sin filtrar	11 meses con lías finas en barrica (20% nueva)	Alcohol: 12,07% %, Ph: 3,26, Azúcar residual: 1,1 g/L g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	10704	75 CL	32,25 €

Gauby Vieilles Vignes tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (35%), Syrah (30%), Garnacha (25%), Monastrell (10%)	calcáreo sobre pizarra	despalillado, maceración de 2 a 4 semanas, fermentación alcohólica con levadurasindígenas	19 meses en barrica, embotellado sin filtrar	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,34, SO2: <10, Azúcar residual: 0,3 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	10702	75 CL	30,75 €

Gauby La Foun

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena de viñedos de pie franco del 1870	margas calcáreas y pizarra	vendimia entera, prensado muy suave, fermentación alcohólica con levadurasautóctonas	30 meses en demi-muids (500 l) de roble, embotellado sinclarificación ni filtración	



2011	AHORA NO DISPONIBLE	10709	75 CL	60,15 €

Gauby Muntada

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (54%), Cariñena (45%), Syrah (5%), Monastrell (5%)	calcáreo sobre pizarra	despalillado, maceración de 2 a 4 semanas, fermentación alcohólica con levaduras indígenas	30 meses en barrica (30% nueva), embotellado sin filtrar	Alcohol: 13,76 %, Ph: 3,39, SO2: 25, Azúcar residual: 0,5 g/l



2021		10703	75 CL	72,25 €
2020		10703	75 CL	69,90 €
2019		10703	75 CL	65,70 €

Gauby Muntada blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2011	AHORA NO DISPONIBLE	10715	75 CL	62,20 €

GAUBY

Francia, Rosellón, Calce

NATURAL

Gauby Coume Gineste blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca (50%) y Garnacha gris (50%) de 100 años	calcáreo sobre pizarra, exposición norte a 200-300m	prensado directo y ligero deburbado, fermentación alcohólica con levaduras indígenas	24 meses en fudres pequeños, embotellado sin filtrar	Alcohol: 12,88 %, Ph: 3,05, SO2: 37, Azúcar residual: 0,7 g/l



2021	10705	75 CL	72,25 €
2020	10705	75 CL	69,90 €

DOMAINE DE MAJAS

Francia, Rosellón, Caudiès de Fenouillèdes



Majas Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu, Vermentino, Garnacha blanca y Cariñena blanca de viñas de 35 a 70 años	arcillo-calcáreo y esquisto en ladera, rendimiento de 30 hl/ha, viñedo certificado ecológico desde 2007 por ECOCERT	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas y control de temperatura	en depósitos de hormigón sobre sus lías finas sin sulfitos, mínima adición en el embotellado, sin filtrar	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,29, SO2: 15, Azúcar residual: <0,4 g/l



2025		19409	75 CL	10,25 €

Majas Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (70%) y Garnacha (30%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas y control de temperatura	en DAI sobre sus lías finas	Alcohol: 13,23 %, Ph: 3,49, SO2: 27, Azúcar residual: <1 g/l



2025		19408	75 CL	10,25 €

Majas Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de viñedos 35 años	arcillo-calcáreo y esquisto en ladera, rendimiento de 30 hl/ha, viñedo certificado ecológico desde 2007 por ECOCERT	vendimia manual, fermentación alcohólica en un depósito de acero inoxidable y barricas (10%) con levaduras autóctonas y control de temperatura	en depósitos de hormigón sobre sus lías finas sin sulfitos, mínima adición en el embotellado, sin filtrar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: 12, Azúcar residual: <0,4 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	19406	75 CL	11,10 €

MATASSA

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

NATURAL



Matassa Coume de l'Olla blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Muscat Petit Grain (Moscatel) (50%), Macabeu y Garnacha blanca	arcillo-calcáreo, tierras rojas ricas en hierro	vendimia manual, 2 semanas de maceración de la uva entera, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	8 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	13013	75 CL	17,80 €

Matassa Coume de l'Olla tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (60%), Garnacha Gris (20%) y Macabeu (20%)	arcillo-calcáreo, tierras rojas ricas en hierro	vendimia manual de las variedades por separado, maceración conjunta de 10 días, fermentación alcohól 7 meses en depósitos de hormigón	7 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	13011	75 CL	17,80 €
2025	13011	MAGNUM	36,30 €

Matassa River

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Syrah	500 m de altitud	vendimia manual en contenedores de 500 kg, sin despalillar, pisado con los pies, 5 días de maceración con las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en barricas de roble francés de 500 l durante 8 meses	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	13026	75 CL	19,50 €

MATASSA

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

NATURAL

Matassa Brutal Tommy Ferriol

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (70%) y Moscatel de grano menudo (30%)	arcillo-calcáreo	despalillado total, maceración de 3 días de las variedades juntas, fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025		13015	75 CL	21,20 €

Matassa Rollaball

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (50%) y Cariñena (50%) de viñas de 40 a 70 años	margas negras de la parcela "Les Myrs"	maceración breve, prensado suave y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	6 meses en depósitos de hormigón	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	13023	75 CL	21,20 €

Matassa Cuvée Marguerite

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría y Macabeu	esquistos	prensado de los racimos enteros, fermentación alcohólica en fudres y barricas de roble francés de 500 l con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	12 meses en fudres de 2000 l y barricas de 500 l sobre sus lías, sin batonnage	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025		13004	75 CL	22,00 €
2025		13004	MAGNUM	44,70 €

Matassa Alexandria

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría	pizarra (50%) y margas (50%)	fermentación alcohólica de los racimos enteros con levaduras no seleccionadas, en depósitos de acero inoxidable	11 meses en barrica de roble francés de 500 l	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025		13014	75 CL	22,85 €

MATASSA

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

NATURAL

Matassa Blossom

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de grano menudo	pizarra	maceración pelicular de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble	4 meses en fudres de roble con sus lías finas	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	13021	75 CL	22,85 €

Matassa Planals

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha gris (80%) y Garnacha tinta (20%) de las montañas Corbières	arcillo-calcáreo	vendimia manual en contenedores de 500 kg, sin despalillar, pisado suavemente con los pies, sin clarificar ni manipulación al mosto, maceración corta de 4 días, prensado	7 meses en foudre austriaco, trasegado antes de embotellar	Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2023	13024	75 CL	22,85 €

Matassa Rufo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Macabeu	esquisto	vendimia manual, racimos enteros, prensado directo de la mitad de la uva, la otra mitad macerada con sus pieles durante 4 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas (esta técnica se llama "trompette")	8 meses en depósitos de hormigón y barricas viejas de roble francés de 500 l (barricas Tonneau)	Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2024	13025	75 CL	22,85 €
2024	13025	MAGNUM	46,40 €

Matassa Romanissa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Lledoner pelut (Garnacha peluda) y Garnacha tinta	terrazas de pizarra	vendimia manual en contenedores de 500 kg, sin despalillar, pisado con los pies para evitar semi maceración carbónica, maceración corta de 5 días, infusión, sin remontados, prensado	8 meses en barricas viejas de roble de 500 l, trasegado antes de embotellar	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	13010	75 CL	23,70 €
2024	13010	75 CL	23,70 €
2024	13010	MAGNUM	48,05 €

MATASSA

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

NATURAL

Matassa Brutal Orange Macabeu

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	esquistos	vendimia manual en contenedores de 500 kg, sin despalillar, pisado con los pies, maceración de 5 días, prensado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l	6 meses en un depósito de hormigón sobre sus lías, trasiegado antes de embotellar	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	13012	75 CL	24,55 €

Matassa Carner tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha gris (60%) y Macabeu (40%)	pizarra	30 días de maceración de los racimos enteros de ambas variedades en ánforas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en ánforas sobre lías	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	13018	75 CL	24,55 €

Matassa blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
70% Garnacha Gris, 30% Macabeo	esquistos	prensado de los racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres y barricas de 500 l, fermentación maloláctica completa	14 meses en fudres y barricas de 500 l sobre lías, sin batonnage	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,02, SO2: <10, Azúcar residual: 0,8 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	13001	MAGNUM	54,80 €

Matassa Tattouine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta, Garnacha gris, Garnacha blanco y Cariñena de la misma parcela	esquistos	vendimia manual en contenedores de 500 kg, sin despalillar, maceración de 5 días de las variedades juntas, fermentación con levaduras autóctonas	6 meses en fudre austriaco, trasegado antes de embotellar	Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	13017	75 CL	27,05 €
2024	13017	75 CL	27,05 €

MATASSA

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

NATURAL

Matassa tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (60%), Garnacha gris (30%) y Macabeu (10%) de más de 100 años	margas calcáreas	fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, maceración y ligeros bazuqueos durante 21 días	18 meses en barricas usadas de roble francés, fermentación maloláctica	Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: 1,3 g/l



2025		13003	75 CL	27,05 €
2024		13003	75 CL	27,05 €

Matassa French Disko Cinsault

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cinsault de un viñedo centenario	margas calcáreas	vendimia manual en contenedores de 500 kg, sin despalillar, pisado con los pies, maceración corta de 5 días, infusión, sin rastrillaje ni remontados, prensado	8 meses en foudres austriacos, trasiegado antes de embotellar	Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	13022	MAGNUM	69,90 €

CLOS DU ROUGE GORGE

Francia, Rosellón, Latour-de-France



Clos du Rouge Gorge Cuvée du Patron

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta (80%) y Monastrell (20%) de viñedos de 30 años	arena pizarrosa y gneis	vendimia entera, leve pisado, maceración de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas	8 meses en sus barricas de fermentación	Alcohol: 14 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	21505	75 CL	16,15 €

Clos du Rouge Gorge La Femme Soleil

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha gris de Thibault Hostalier (50%) y Macabeu de Franck Chaluleau (50%)	pizarra, en Montner y Latour-de-France	vendimia manual, prensado directo de las uvas sin despalillar, fermentación alchólica con levaduras autóctonas en depósitos y barricas de roble	9 meses, 1/3 en barricas de 500 l 1/3 en barricas de 25 hl, 1/3 en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024		21509	75 CL	16,15 €

Clos du Rouge Gorge Le Rouge et le Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Monastrell (85%), Macabeu (10%) y Moscatel (5%)	pizarra y gneis	maceración de las uvas enteras durante 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble de 500 l	8 meses en barricas de roble usadas de 500 l	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024		21512	75 CL	16,15 €

CLOS DU ROUGE GORGE — Francia, Rosellón, Latour-de-France

Clos du Rouge Gorge Une Vie La Nuit

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (50%) y Garnacha (50%)	pizarra y gneis, a 600 m de altura, en Trevillac y Montalba	vendimia entera, leve pisado, maceración de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en barricas de roble de 500 l	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	21510	75 CL	16,15 €

Clos du Rouge Gorge Jeunes Vignes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grenache de 25 años	gneis	vendimia entera, leve pisado, maceración de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	2 meses en sus barricas de fermentación, más 6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 12,98 %, Ph: 3,41, SO2: 21, Azúcar residual: <1 g/l



2021	21502	75 CL	21,20 €

Clos du Rouge Gorge blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu de viñedos de 80 años	gneis	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres y barricas de 500 l	entre 12 y 24 meses en barricas de roble de 600 l	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	21504	75 CL	27,90 €

Clos du Rouge Gorge Vieilles Vignes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena de hasta 100 años	pizarra y gneis	vendimia entera, maceración de 8 días en cuba abierta, fermentación alcohólica en fudres de 25 Hl, d	entre 12 y 24 meses en barricas de roble de 600 l (15% nuevas)	Alcohol: 13,2 %, Ph: 3,38, SO2: 19, Azúcar residual: <1 g/l



2022	21501	75 CL	27,90 €

Clos du Rouge Gorge Coteau de Bruno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Macabeu	pizarra	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres y barricas de 500 l	entre 12 y 24 meses en barricas de roble de 600 l	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	21514	75 CL	51,40 €

CLOS DU ROUGE GORGE — Francia, Rosellón, Latour-de-France

Clos du Rouge Gorge L'Ubac



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha y Cariñena de 40 años, Cinsault de 105 años	gneis, orientación Norte	8-10 días de maceración en cuba abierta, prensado muy suave, final de fermentación alcohólica en bar	de 9 a 18 meses en barricas de 500 l	Alcohol: 13 %, Ph: 3,35, SO2: 20, Azúcar residual: <1 g/l

2020	AHORA NO DISPONIBLE	21503	75 CL	51,40 €

Clos du Rouge Gorge L'Ubac blanc



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha gris	gneis, exposición norte	prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres y barricas de 500 l	10 meses en barricas de 500 l	Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

2020	AHORA NO DISPONIBLE	21506	75 CL	51,40 €

Clos du Rouge Gorge Cuvée Spéciale



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena	pizarra y gneis	vendimia entera, maceración de 8 días en cuba abierta, fermentación alcohólica en barricas y fudres de 25 hl	7 AÑOS en una barrica de 500 l, más 10 AÑOS en botella	Alcohol: 13,5 %

2007	AHORA NO DISPONIBLE	21513	75 CL	76,60 €

Clos du Rouge Gorge Col du Loup



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	pizarra	vendimia entera, leve pisado, maceración de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas usadas	entre 12 y 24 meses en barricas de roble de 600 l (15% nuevas)	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

2023	21511	75 CL	78,30 €

LES FOULARDS ROUGES

Francia, Rosellón, Montesquieu des Albères

NATURAL



Les Foulards Rouges Octobre

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Syrah (70%) y Cinsault (30%)	arenas graníticas	sin despalillar, maceración carbónica en frío de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 semanas en barrica de roble	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2026		26102	75 CL	13,45 €
2026		26102	MAGNUM	27,90 €

Les Foulards Rouges Shirobana

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Vermentino (40%), Garnacha blanca (40%) y Macabeu (20%)				Alcohol: 12,5 %, SO2: 10, Azúcar residual: <2 g/l

2026		26113	75 CL	13,60 €

Les Foulards Rouges Le Fond de l'Air est Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cinsault	arenoso	sin despalillar, maceración carbónica de 3 semanas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	26109	75 CL	14,15 €

LES FOULARDS ROUGES

Francia, Rosellón, Montesquieu des Albères

NATURAL

Les Foulards Rouges La Soif du Mal Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena	granítico y gneis	sangrado, prensado suave, fermentación alcohólica en DAI con levaduras autóctonas	6 meses en DAI con sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	26106	75 CL	14,30 €

Les Foulards Rouges La Soif du Mal Blanc

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Macabeu (40%), Garnacha blanca (30%) y Moscatel (30%)	granítico y gneiss	prensado directo, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	4 meses en DAI con sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	26101	75 CL	14,65 €

Les Foulards Rouges Les Vilains

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cariñena	granítico y gneis	maceración carbónica de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en barricas de roble usadas	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024		26110	75 CL	14,65 €

Les Foulards Rouges La Soif du Mal Rouge

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	granítico y gneis	sin despalillar, maceración carbónica de 3 semanas	7 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024		26107	75 CL	17,50 €

Les Foulards Rouges Potemkine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena blanca y gris	granítico y gneis	maceración de 1 semana, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023	AHORA NO DISPONIBLE	26111	75 CL	17,50 €

LES FOULARDS ROUGES

Francia, Rosellón, Montesquieu des Albères

NATURAL

Les Foulards Rouges Frida

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha (50%) y Cariñena (50%)	arenoso	sin despalillar, maceración carbónica de 4 semanas	8 meses en barricas de roble de 400 l	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	26104	75 CL	21,20 €
2022	26104	75 CL	21,20 €

Les Foulards Rouges Glaneurs

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Garnacha	arenoso	sin despalillar, maceración carbónica de 4 semanas	7 meses en barricas de roble de 400 l	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	26103	75 CL	19,50 €
2022	26103	75 CL	19,50 €

LES VINS DU CABANON

Francia, Rosellón, Trouillas

NATURAL



Les Vins du Cabanon Poudre d'Escampette

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta, blanca y gris, Cariñena, Monastrell y Syrah	arcillo-calcáreo	maceración carbónica para la Cariñena, pisado y maceración de 5-6 días en depósitos de acero inoxidable para las demás, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	7 meses en depósitos de acero inoxidable y barricas usadas	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	35001	MAGNUM	36,30 €

Les Vins du Cabanon Canta Mañana

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha tinta, blanca y gris, Cariñena, Monastrell y Syrah	arcillo-calcáreo	sin despalillar, todas las variedades en capas en el mismo depósito, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas	4-5 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	35003	75 CL	19,50 €

Les Vins du Cabanon A la Fleur de l'Age

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Garnacha blanca, Macabeu, Bourboulenc y Vermentino	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autoctonas en ánfora	7 meses en ánfora sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	35004	75 CL	24,55 €

LES VINS DU CABANON

Francia, Rosellón, Trouillas

NATURAL

Les Vins du Cabanon La Fleur au Fusil

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cariñena (40%), Monastrell (40%) y Garnacha gris (20%)	arcillo-calcáreo	sin despalillar, todas las variedades en capas en el mismo depósito, fermentación alcohólica en ánfora con levaduras autóctonas	7 meses en ánfora sobre sus lías finas	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	35006	75 CL	26,20 €

JEAN-YVES PÉRON

Francia, Saboya, Alta Saboya, Chevaline

NATURAL



Péron Le Paché

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pinot Noir y variedades híbridos de viñas de Marc Payan	calcáreo y esquisto	vendimia manual, uva entera, maceración carbónica, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable	1 año en barrica de roble de 225 l	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2022	AHORA NO DISPONIBLE	32936	75 CL	17,80 €

Péron Poiré de la Combe d'Ire

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
10 variedades viejas	arcillo-calcáreo	las peras se redondean y se prensan, fermentación espontanea con levaduras autóctonas	3 años de barrica de roble de 350 l	Alcohol: 7 %



2018	AHORA NO DISPONIBLE	32911	75 CL	17,80 €

Péron Vin de Lies

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
todas las variedades de la bodega	todas las parcelas de la bodega	todas las vinificaciones, ensamblaje de los fondos de depóstios que se volvió a decantar	2 años en depósitos, fudres y barricas	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2023		32926	75 CL	17,80 €
2022		32926	MAGNUM	51,40 €

JEAN-YVES PÉRON

Francia, Saboya, Alta Saboya, Chevaline

NATURAL

Péron I Vicini Dolcetto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Dolcetto	marga arenosa sobre toba	maceración carbónica, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en amphora, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13,55 %, Ph: 3,46, SO2: 9, Azúcar residual: 2,6 g/l



2023	32939	75 CL	19,50 €

Péron Casa Rossa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grignolino, Freisa y Barbera		prensado directo, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble de 400 l	Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	32930	75 CL	21,20 €
2022	32930	75 CL	22,85 €

Péron La Bottière

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Jacquère	mica-esquistos en Albertville	vendimia manual, uva entera, 2 semanas de maceración con pigeage, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable	1 año en fudre	Alcohol: 10 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	32917	75 CL	21,20 €

Péron I Vicini Barbera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Barbera	marga arenosa sobre toba	maceración carbónica, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	en barricas de roble de 300 l	Alcohol: 13,72 %, Ph: 3,25, SO2: 12, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	32920	75 CL	22,85 €
2023	32920	75 CL	24,55 €
2023	32920	MAGNUM	44,70 €

JEAN-YVES PÉRON

Francia, Saboya, Alta Saboya, Chevaline

NATURAL

Péron I Vicini Cortese

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cortese	marga arenosa sobre toba	maceración carbónica, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	en fudre de 34 hl	Alcohol: 11,71 %, Ph: 3,45, SO2: 16, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023	32921	75 CL	22,85 €

Péron I Vicini Favorita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Favorita (Vermentino)	marga arenosa sobre toba	maceración carbónica, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	en barricas de roble de 300 l	Alcohol: 11,84 %, Ph: 3,82, SO2: 14, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	32918	75 CL	22,85 €
2023	32918	75 CL	26,20 €

Péron Petite Robe Jacquère

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Jacquère	arcillo-calcáreo, parcela Les Marches au pied du Granier	15 días de maceración películar	12 meses en un fudre de roble de 34 hl y barricas usadas	Alcohol: 11,01 %, Ph: 3,63, SO2: 13, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	32905	75 CL	22,85 €
2023	32905	75 CL	24,55 €

Péron Les Oeillets

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Jacquère	arcillo-calcáreo, parcela Les Marches au pied du Granier	un mes con pigeage en depósitos de acero inoxidable	en barricas de roble de 300 l y 225 l	Alcohol: 10,96 %, Ph: 3,54, SO2: 13, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	32916	75 CL	26,20 €
2023	32916	75 CL	26,20 €

Péron Vers La Maison Rouge Rosé

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mondeuse	mica-esquisto en Albertville y pedregal calizo en Fréterive	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	en barrica de 225 l	Alcohol: 11,78 %, Ph: 3,61, SO2: 5, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023	32907	MAGNUM	51,40 €

JEAN-YVES PÉRON

Francia, Saboya, Alta Saboya, Chevaline

NATURAL

Péron I Vicini Grignolino

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grignolino		maceración carbónica de 3 meses, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	12 meses en ánforas de terracota	Alcohol: 14,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	32919	75 CL	27,90 €

Péron Champ Levat Mondeuse

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mondeuse	mica-esquisto en Albertville y pedregal de piedra caliza en Fréterive	15 días de maceración carbónica	12 meses en barricas de 225 l	Alcohol: 11,13 %, Ph: 3,59, SO2: 9, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024		32902	75 CL	29,60 €
2023		32902	75 CL	29,60 €

Péron I Vicini Nebbiolo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo	arcilla con arena sobre piedra caliza	maceración con pigeage durante 3,5 meses	2 años en barricas de 225 l	Alcohol: 14,91 %, Ph: 3,69, SO2: 7, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023		32940	75 CL	29,60 €
2022		32940	75 CL	31,25 €

Péron Côtillon des Dames Jacquère

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Jacquère, Altesse y Roussanne de Albertville y Fréterive	mica-esquisto en Albertville y pedregal de piedra caliza en Fréterive	vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con pigeage de 2 semanas a 2 meses en depósito de acero inoxidable	en barrica de roble de 300 l	Alcohol: 10,55 %, Ph: 3,98, SO2: 12, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024		32904	75 CL	31,25 €
2023		32904	75 CL	31,25 €

Péron La Tour Sarrazine

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de grano menudo	mica-esquisto	maceración carbónica de 15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	en barricas de roble de 300 l	Alcohol: 11,25 %, Ph: 3,8, SO2: 13, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023		32910	75 CL	34,60 €

JEAN-YVES PÉRON

Francia, Saboya, Alta Saboya, Chevaline

NATURAL

Péron Côtillon des Dames RÉSERVE

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Jacquère, Altesse y Roussanne	pizarra y calcáreo, todas las parcelas de blancos	maceración de entre 2 semanas y 3 meses con pigeage, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	3 años en barricas de roble de 300 y 400 l	Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2022	32915	75 CL	43,00 €
2020	32915	75 CL	41,35 €

Péron Côte Pelée Mondeuse

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Mondeuse	mica-esquisto, las mejores parcelas de Mondeuse de la bodega	pigeage durante 2 meses, maceración de 12 meses y fermentación alcohólica en un depósito troncocónico de roble	3 años en barricas de roble de 225 l	Alcohol: 10,71 %, Ph: 3,62, SO2: 7, Azúcar residual: 0,2 g/l



2021	32901	75 CL	43,00 €
2019	32901	75 CL	43,00 €

Péron La Grande Journée Altesse

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Altesse	mica-esquisto	maceración de 3 meses con pigeage, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble de 300 l	Alcohol: 9,92 %, Ph: 4, SO2: 14, Azúcar residual: 0,2 g/l



2024	32906	75 CL	43,00 €
2023	32906	75 CL	51,40 €

Péron Les Barrieux Roussane Jacquère

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Roussane	mica-esquisto	maceración carbónica	en fudre	Alcohol: 13,13 %, Ph: 3,8, SO2: 17, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023	32903	75 CL	43,00 €
2022	32903	75 CL	43,00 €
2021	32903	75 CL	43,00 €
2018	32903	75 CL	85,00 €

JEAN-YVES PÉRON

Francia, Saboya, Alta Saboya, Chevaline

NATURAL

Péron Pierra Menta

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gringet	mica-esquisto	maceración carbónica de 15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable	12 meses en barricas de roble de 300 l	Alcohol: 11,39 %, Ph: 4,21, SO2: 14, Azúcar residual: 0,2 g/l



2023	32929	75 CL	43,00 €

Péron Les Marlines

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Altesse y Moscatel	mica-esquisto en Albertville (Altesse) y arcillo-calcáreo en Asti (Moscatel)	pigeage una semana, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	4 años en barricas de roble de 300 l, embotellado sin sulfitos añadidos	Alcohol: 13,53 %, Ph: 3,69, SO2: 11, Azúcar residual: 0,2 g/l



2021	32938	75 CL	59,80 €
2020	32938	75 CL	59,80 €

EDUARDO TORRES ACOSTA

Italia, Sicilia, Etna, Randazzo



Eduardo Torres Versante Nord tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese (90%) y otras variedades autóctonas (10%) de todas sus viñas debido al sufrimiento del mildiu, edad media más de de 50 años	arenas finas procedentes de cenizas volcánicas de diferentes erupciones volcánicas a 550-1.070 m de altitud	maceración pelicular de 7 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin control de temperatura	18 meses en depósitos de hormigón y una barrica grande	Alcohol: 14 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	38401	75 CL	17,50 €
2023	38401	75 CL	17,50 €
2022	38401	75 CL	17,50 €

Eduardo Torres Versante Nord blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Minnella (60%) y otras variedades autóctonas	arenas volcánicas a 550-900 m de altitud	maceración pelicular de 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin control de temperatura	8 meses en fudres de roble esloveno de 6 a 10 hl	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	38403	75 CL	18,35 €
2024	38403	75 CL	18,35 €

Eduardo Torres Quota Nave

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese (50%), Garnacha (20%) y uvas blancas (Grecanico, Carricante, Coda di volpe)	arenas volcánicas a 550-750 m de altitud	maceración pelicular de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin control de temperatura	11 meses en depósitos de hormigón y barricas de 2,28 hl	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	38404	75 CL	22,85 €
2022	38404	75 CL	22,85 €
2021	38404	75 CL	22,85 €

EDUARDO TORRES ACOSTA — Italia, Sicilia, Etna, Randazzo

Eduardo Torres Versante Est Carricante

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Carricante de un viñedo de 50 años	volcánico a 650 m de altitud	maceración pelicular de 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	8 meses en fudres de roble esloveno de 6 a 10 hl	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	38406	75 CL	22,85 €
2024	38406	75 CL	22,85 €
2022	38406	75 CL	22,85 €

Eduardo Torres Pirrera

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese (90%) y otras variedades autóctonas	piedras volcánicas sacadas de una cantera por un río de lava en el 1614, a 850 m de altitud	maceración pelicular de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin control de temperatura	16 meses en fudres de roble esloveno de 7,5 hl	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38402	75 CL	28,75 €

Eduardo Torres Arenaria

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese (90%) y otras variedades de un viñedo de 70 años	arenisca, arcilla y cuarzo	maceración de 15 días sin control de temperaturas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	11 meses en fudres de roble esloveno y depósitos de cemento	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2022	38405	75 CL	31,25 €
2021	38405	75 CL	31,25 €

VINO DI ANNA

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata



Vino di Anna Sfuso di Anna tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese (85%), Nerello Cappucci (5%), Garnacha negra (5%) y otras variedades autóctonas como Carricante, Grecanico y Catarratto (5%)	volcánico	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en cuencas de piedra dentro de su Palmento (una histórica instalación de elaboración de vino siciliano), qvevri y depósito de madera con tapa abierta de 30 hl	en depósitos grandes de roble y castaño, y también en depósitos de acero inoxidable, ningún aditivo durante el proceso de la elaboración, embotellado con una cantidad pequeña de SO2 para garantizar la estabilidad del vino y facilitar su vertido por copa	Alcohol: 13 %, Ph: 3,65, SO2: 18, Azúcar residual: 0,43 g/l



2022		45813	75 CL	11,00 €

Vino di Anna Vendredi 13

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese (90%), Nerello Cappuccio / Alicante (5%) y variedades blancas (Grecanico, Minnella Bianca and Carricante) (5%)	volcánico	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en diferentes tipos de depósitos	7 meses por separado, ensamblaje, más 5 meses en botella	



2021	AHORA NO DISPONIBLE	45808	75 CL	16,15 €

VINO DI ANNA | Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Vino di Anna Palmento blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Carricante (40%), Gritto y Catarratto (40%) y Catarrato (20%) de viñas de gran altitud de tres terruños distintos	basalto, suelos volcánicos, situados en las laderas norte del monte Etna (Catarratto), suelos arenosos de “terra rossa” de Marsala en el oeste (Gritto y Catarratto) y colinas onduladas que rodean Alcamo, en el noroeste de la isla (Catarrato)	tras 24 horas de refrigeración, el Catarratto se prensa directamente en depósitos de acero inoxidable y fermenta con levaduras autóctonas, el Grillo se despalilla a mano en mastellone y se macera con hollejos durante 6 días, con suaves bazuqueos manuales diarios, el Catarratto de Alcamo se prensa directamente en deposito de acero inoxidable, el Carricante se prensa directamente en barricas de castaño de 11 hl, se ensamblan a finales de octubre	5 meses con sus lías finas, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,31, SO2: 24, Azúcar residual: 0,25 g/l



2024	45802	75 CL	17,00 €

Vino di Anna Palmento tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese (90%), Carricante (5%) con otras variedades en complantación (Nerello Cappuccio, Grecanico, Minnella Bianca) de viñas de gran altitud de varios viñedos	volcánico	40% de los racimos se depositan en el fondo de las cubas de piedra volcánica de Palmento y, posteriormente, el 60% de la uva se despalilla a mano en la parte superior, la fermentación comienza espontánea y las uvas maceran durante 4 o 5 días, con pisadas o bazuqueos diarios, el mosto en fermentación se prensa y continua fermentando en qvevri, grandes barricas de roble (20 hl), barricas de castaño (11 hl) y un depósito de acero inoxidable hasta sequedad, fermentación maloláctica espontánea, ensamblaje en febrero	8 meses en depósitos de acero inoxidable y fudres grandes de roble	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,75, SO2: 18, Azúcar residual: 0,42 g/l



2024	45812	75 CL	17,00 €

Vino di Anna Jeudi 15 Rosato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese (90%) y Grecanico de viñedos de 100-120 años	volcánico en las laderas septentrionales del monte Etna, 700 m de altitud, cultivo ecológico	fermentación alohólica con levaduras autóctonas con 50% racimo entero en depósito abierto durante 36 h, seguido de prensado a fudre usado de 20 hl, se añade un 10% de Grecanico de viñas viejas macerado 5 días con sus pieles, fermentación maloláctica completa	6-8 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable, sin clarificar ni filtrar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,44, SO2: 18, Azúcar residual: 0,24 g/l



2024	45811	75 CL	19,15 €

VINO DI ANNA — Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Vino di Anna Jeudi 15 Bianco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grecanico (40%), Riesling, Chenin Blanc y Carricante de la parcela "Vigna Nave" (40%), Carricante, Catarratto, Minnella Bianca, Insolia (20%)	volcánico, exposición norte y norte-este del Etna	maceración de una semana para la Grecanico, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de castaño (Grecanico y Vigna Nave) y de roble, maloláctica	14 meses en fudres	Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	AHORA NO DISPONIBLE	45809	75 CL	19,50 €

Vino di Anna Jeudi 15 Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese con un pequeño porcentage de Garnacha tinta y Nerello Capuccio	volcánico, a 800-840 m de altitud	despalillado a mano al 70%, maceración de 14 días en un fudre usado de 30 hl, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica	7 meses con sus lias finas	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	45804	75 CL	20,35 €
2022	45804	75 CL	20,35 €

Vino di Anna Qvevri Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Nerello Mascalese de viñas de 60 y 90 años	volcánico, a 850-900 m de altitud, en los parajes Filici y Montelaguardia en dos contradas en la cara norte del monte Etna	despalillado a mano, maceración de 6 meses en un Qvevri georgiano de 900 l y una cubeta de plástico Mastellone, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas sin control de temperatura, qvevris sellados, fermentación maloláctica espontánea	6 meses en qvevri, prensado, 6 meses en barrica de castaño con sus lías, embotellado sin filtrar ni clarificar	Alcohol: 13 %, Ph: 3,72, SO2: 10, Azúcar residual: 0,43 g/l



2024	45807	75 CL	22,85 €

VINO DI ANNA — Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Vino di Anna Bianco G

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grecanico de viñedos de 80 años	volcánico (basalto arenoso de color gris oscuro/negro con roca volcánica y tefra en cada viñedo), a 800-1100 m de altitud en la cara norte y noroeste del monte Etna	vendimia manual, 80 % de la uva macerada durante 6 días, pisado suavemente con los pies, remontado varias veces antes del prensado en una prensa vertical, fermentación alcohólica en "wine globes" (damajuanas) de 110 y 220 l y una barrica de 10 hl que se llena con un pequeño porcentaje de otras variedades, principalmente Carricante, fermentación maloláctica espontánea	8 meses con sus lías finas, embotellado filtrar ni clarificar	Alcohol: 12 %, Ph: 3,36, SO2: 25, Azúcar residual: 1,17 g/l



2024	45803	75 CL	27,55 €

Vino di Anna Rosso CR

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese principalmente, con un pequeño porcentage de Nerello Cappuccio, Garnacha y Grecanico	limos rojos oscuros en la parcela Vigna Jules, arcillas y basaltos en la parcela Vigna Gaspard	despalillado a mano, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un fudre troncocónico de roble de 30 hl, maloláctica	11 meses en un fudre de roble usado de 20 hl	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	45806	75 CL	27,55 €
2020	45806	75 CL	27,55 €

Vino di Anna Qvevri Rampante

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
mayoritariamente Nerello Mascalese con un toque de Nerello Cappuccio	volcánico	vendimia manual, despalillado a mano, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en un qvevri de 1.200 hl sin control de temperatura, qvevri sellado bajo tierra, maceración de 4 semanas, fermentación maloláctica, prensado	12 meses en una barrica de castaño, embotellado sin filitrar ni clarificar	Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2024	45814	75 CL	31,25 €

Vino di Anna Qvevri Don Alfio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nerello Mascalese de viñedos de 80 a 100 años	volcánico, a 850 m de altura	despalillado manual, maceración de 6 semanas en un Qvevri georgiano, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	9 meses en fudres usados de roble con sus lias finas	Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2020	AHORA NO DISPONIBLE	45805	75 CL	34,60 €

VINO DI ANNA | Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Vino di Anna Vigna Pirao Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nerello Mascalese con un pequeño porcentage de Garnacha tinta y Nerello Capuccio	volcánico, paraje "Pirao" en el pueblo de Randazzo	despalillado a mano al 70%, maceración de 14 días en un fudre usado de 30 hl, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en damajuanas de 54 l	9 meses con sus lías finas en damajuanas de 54 l	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2021	45810	75 CL	43,00 €

SERRAGGHIA

Italia, Sicilia, Pantelleria

NATURAL



Serragghia bianco Zibibbo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Zibibbo (Moscatel de Alejandría)	volcánico	pisado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas enterradas de 220 l	3 meses con las pieles en ánforas enterradas de 220 l	Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	33301	75 CL	43,00 €

Serragghia Fanino Catarratto e Pignatello

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Pignatello (50%) y Catarratto (50%)	volcánico, viñas viejas	vendimia manual, despalillado, prensado y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas con maceración en las pieles durante 3 meses, sin sulfitos añadidos, sin filtraciones	7 meses en ánfora y algunos en botella, embotellado sin filtrar	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	33302	75 CL	68,20 €

Serragghia Heritage

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Moscatel de Alejandría de viñas centenarias	volcánico, viña plantada en una de las partes más altas de la isla de Pantelleria	vendimia manual, despalillado, prensado y 20 días de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora, sin sulfitos añadidos, sin filtraciones	3 meses con las pieles en ánforas enterradas de 220 L	



2023	AHORA NO DISPONIBLE	33304	75 CL	101,80 €

SERRAGGHIA

Italia, Sicilia, Pantelleria

NATURAL

Serragghia Onda

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Syrah	vólcanico	vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora, sin sulfitos añadidos, sin filtraciones	en ánfora	



2023	AHORA NO DISPONIBLE	33305	75 CL	101,80 €

TANCA NICA

Italia, Sicilia, Pantelleria

NATURAL



Tanca Nica Ghirbí

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría de viñas viejas	volcanico	vendimia manual, prensado suave, maceración de la uva del segundo crecimiento durante una noche, parcialmente fermentado con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, final de fermentación alcohólica en botella		Alcohol: 11,50 %, SO2: <5, Azúcar residual: <2 g/l



2024		49703	75 CL	34,60 €
2023		49703	75 CL	34,60 €

Tanca Nica Firri Firri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Catarratto (85%), Pignatello (10%) y Inzolia (5%)	Volcánico de piedra ponez	Variedades vinificadas juntas, maceración de 1 día con racimo entero,	6 meses en Inox	Alcohol: 12,5 %, SO2: 15, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49704	75 CL	34,60 €

Tanca Nica Soki Soki

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría de un viñedo de 80 años	arenas volcánicas de piedra pómez y lapilli	vendimia manual, vinificación separada de cada parcela, despalillado total de la uva, maceración variada de un día a tres semanas, fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable o depósito de cerámica o barricas de castaño o depósito en en garrafa de cristal		Alcohol: 13 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2025		49701	75 CL	34,60 €

TANCA NICA — Italia, Sicilia, Pantelleria

NATURAL

Tanca Nica Zappa!

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Zibibbo	Diferentes parcelas muy viejas (+100años) en suelo volcánico con exposición sur	Maceración 20 días con las pieles, y fermentado exclusivamente en barricas grandes de castaño. Se dejan al aire libre bajo un techo para que los cambios de temperatura entre el día/noche y el invierno/verano aceleren los procesos de oxidación de los compuestos orgánicos, permitiendo la liberación de iones inorgánicos en solución, por ejemplo; componentes salinos. Sin filtrar ni clarificar.	Barricas grandes de Castaño	Alcohol: 13 %, SO2: <10



2025	49706	75 CL	34,60 €

Tanca Nica Terra Forte

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel de Alejandría, de un viñedo planteado en 1930 y 1948	arena roja, una descomposición de basalto y obsidiana	vendimia manual, prensado suave, vinificación separada de los dos parcelas, fermentación espontánea con levaduras autóctonas y maceración con las pieles durante 10 días en depósito de acero inoxidable	6 meses en depósito neutro y barricas de castaño	Alcohol: 13,5 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	49702	75 CL	44,70 €

Tanca Nica Kharci

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Zibibbo	Volcánico de piedra ponez.	Fermentado Inox, Maceración de 20 días	Crianza en Damajuanas unos 6 meses.	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	49705	75 CL	48,05 €

Tanca Nica Bugeber

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Zibibbo	Arena roja, descomposición de basalto y obsidiana, sobre un lecho rocoso de basalto. Viñedo de 100 años en la región Bugeber, orientación nord-este a 300m de altitud.	Despalillado a mano, maceración mínima, pisado a pie, fermentación espontánea sin SO2 añadido. Sil filtrar ni clarificar.	Crianza en Damajuanas de 54L	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49707	75 CL	51,40 €

TANCA NICA

Italia, Sicilia, Pantelleria

NATURAL

Tanca Nica Cufura'

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Zibibbo	Viñedos de 100 años con orientación nord-este a 300m de altitud. Arenas volcánicas de piedra pómez y lapilli.	Despalillado a mano, maceración mínima, pisado a pie, fermentación espontánea sin SO2 añadido. Sil filtrar ni clarificar.	Crianza en Damajuanas de 54l	Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49708	75 CL	51,40 €

Tanca Nica Rukia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Zibibbo	Viñedo del 1970 a 150m de altura, exposición oeste, sobre suelo volcánico, suelto, de piedra pómice gris de tamaño granulado, sobre roca de lava.	Despalillado a mano, maceración mínima, pisado a pie, fermentación espontánea sin SO2 añadido. Sil filtrar ni clarificar.	Crianza en damajuanas de 54l	Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49709	75 CL	51,40 €

Tanca Nica San Marco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Zibibbo	Arena roja, descomposición de basalto y obsidiana. Viñedo de 20 años, cara nord-este a 50m de altitud.	Despalillado a mano, maceración mínima, pisado a pie, fermentación espontánea sin SO2 añadido. Sil filtrar ni clarificar.	Crianza en Damajuanas de 54l	Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2025	AHORA NO DISPONIBLE	49710	75 CL	51,40 €

ARIANNA OCCHIPINTI

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria



Occhipinti SP68 blanco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Moscatel de Alejandría (60%) y Albanello (40%)	280 m de altitud de arena roja, tiza y piedra caliza	maceración durante 10 días con las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas	Alcohol: 13 %, Ph: 3,45, SO2: 38, Azúcar residual: 1,1 g/l



2025	29002	75 CL	17,15 €

Occhipinti SP68 tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Frappato (70%) y Nero d'Avola (30%)	arcillo-calcáreo a 280 m de altitud	maceración de 15 días con sus pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 meses en DAI, más 1 mes en botella, embotellado sin filtrar	Alcohol: 12,69 %, Ph: 3,40, SO2: 36, Azúcar residual: 1,2 g/l



2025	29001	75 CL	17,15 €
2024	29001	75 CL	17,15 €
2024	29001	MAGNUM	34,95 €
2023	29001	MAGNUM	36,65 €

Occhipinti Il Frappato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Frappato Di Vittoria	arcillo-calcáreo	maceración durante 50 días con sus pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	14 meses en tinas de 25 hl de madera eslovena, más 2 meses en botella, sin filtrar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,31, SO2: 49, Azúcar residual: 1 g/l



2024	29003	75 CL	27,55 €
2024	29003	MAGNUM	55,80 €

ARIANNA OCCHIPINTI

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

Occhipinti Serracalcara

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grillo de viñas de edad media de 6 años	arena blanca con contenido de hierro en la superficie, calcarenita compacta a partir de los 30-40 cm, conducción Guyot bajo con doble ramificación, 5.300 cepas por hectárea, 3.500 kg por hectárea	maceración durante unas horas, prensado y fermentación en depósitos de hormigón a una temperatura de 22-23°	9 meses en un tanque de hormigón	Alcohol: 12,5 %, SO2: 35, Azúcar residual: <1 g/l



2025	29013	75 CL	27,55 €

Occhipinti Siccagno

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nero d'Avola	arcillo-calcáreo	maceración durante 40 días con sus pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	16 meses en tinas de 25 hl de madera eslovena, más 6 meses en botella, sin filtrar	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2024	29004	75 CL	27,55 €
2023	29004	75 CL	27,55 €

Occhipinti Vino di Contrada Bianco Santa Margherita

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grillo	margas calcáreas y arenas	despalillado, maceración con hollejo durante 48 horas y fermentación conlevaduras autóctonas en cubas de hormigón y barricas de roble austriaco	14 meses en tinas de 25hl de madera eslovena, más 1 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2025	29011	75 CL	39,65 €
2024	29011	75 CL	39,00 €
2023	29011	75 CL	39,00 €

Occhipinti Grotte Alte

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nero d'Avola (50%), Frapatto (50%)	arena calcárea	maceración durante 40 días con sus pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	4 años en tinas de 25 hl de madera eslovena, más 6 meses en botella, sin filtrar	Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



2021	29005	75 CL	47,20 €
2020	29005	75 CL	47,20 €

ARIANNA OCCHIPINTI — Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

Occhipinti Vino di Contrada Bombolieri

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Frappato di Vittoria de la Contrada Bombolieri	capa fina de arena marina (25 cm) con mucha presencia de roca caliza en superficie	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable	10 meses en barricas usadas de roble esloveno	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,45, SO2: <30, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	29008	75 CL	45,70 €

Occhipinti Vino di Contrada Fossa di Lupo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Frappato di Vittoria de la Contrada Fossa di Lupo	arena marina de tonos rojizos con ligera presencia de roca caliza en superficie	vendimia manual, despalillado, maceración pelicular de 30 días, fermentación alcohólica con levadura	10 meses en barricas usadas de roble esloveno	Alcohol: 13 %, Ph: 3,52, SO2: <30, Azúcar residual: <2 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	29009	75 CL	45,70 €

Occhipinti Vino di Contrada Pettineo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Frappato di Vittoria de viñas de 60 años, Contrada Pettineo	capa gruesa de arena marina (50-60 cm) con ligera presencia de roca caliza en superficie	vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero	22 meses en grandes barricas roble esloveno	Alcohol: 13 %, Ph: 3,31, SO2: <30, Azúcar residual: 1 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	29010	75 CL	45,70 €

Occhipinti Vino di Contrada 20º Aniversario

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Frappato di Vittoria de 3 parcelas distintas: Contrada Pettineo (60 años), Fossa di Lupo y Bombolieri	Contrada Pettineo: suelos profundos de origen marino, que aportan al vino taninos sedosos y una acidez viva y persistente, Fossa di Lupo: suelos arenosos ricos en caliza rocosa, que aportan una estructura notable y una acidez equilibrada, Bombolieri: Bombolieri: suelo arcillo-calcáreo, de aspecto pálido y casi blanco, que confiere al vino un perfil lineal y una frescura excepcional	vendimia manual, racimo entero (sin despalillar), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de las 3 variedades juntas en tanques de hormigón ovalados	2 años en tanques de hormigón ovalados	Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,32, SO2: 40, Azúcar residual: 1 g/l



2023		29012	75 CL	47,20 €

AZIENDA AGRICOLA COS

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria



COS Nero Di Lupo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nero d'Avola de viñas de edad media de 15 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen del Plioceno y naturaleza calcárea), 230 m de altitud, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea, agricultura ecológica	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de cemento con sus pieles	en depósitos de cemento y luego en botella	Alcohol: 11,9 %, Ph: 3,11, SO2: 40, Azúcar residual: 1 g/l



2024	47311	75 CL	16,00 €

COS Rami Insolia e Grillo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Grillo (50%) y Insolia (50%) de un viñedo de edad media de 12 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen del Plioceno y naturaleza calcárea), a 230 m de altitud, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea, agricultura ecológica	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón con sus pieles	en depósitos de hormigón y luego en botella	Alcohol: 13,6 %, Ph: 3,41, SO2: 43, Azúcar residual: 1,1 g/l



2025	47307	75 CL	16,75 €
2024	47307	75 CL	16,75 €

COS Frappato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Frappato di Vittoria de viñas de edad media de 15 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen del Plioceno y naturaleza calcárea), 230 m sobre el nivel del mar, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea, agricultura ecológica	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de cemento con sus pieles	en depósitos de cemento y luego en botella	Alcohol: 12,5 %



2025	47309	75 CL	17,50 €

AZIENDA AGRICOLA COS — Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

COS Pithos Rosso Nero d'Avola

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nero d'Avola de viñas de edad media de 25 años	arcillo-calcáreo, a 230 m de altitud	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	en ánfora y luego en botella	Alcohol: 12 %



2023	47304	75 CL	20,15 €
2022	47304	75 CL	20,15 €

COS Cerasuolo di Vittoria Classico

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Frappato di Vittoria (40%) y Nero d'Avola (60%) de viñas de edad media de 25 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen del Plioceno de naturaleza calcárea), 230 m sobre el nivel del mar, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea, agricultura ecológica	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles	en botas de roble esloveno y luego en botella	Alcohol: 13 %, SO2: 50, Azúcar residual: 0,5 g/l



2023	47308	75 CL	22,05 €
2022	47308	75 CL	22,05 €
2021	47308	MAGNUM	51,40 €

COS Zibbibo In Pithos

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Zibibbo (Moscatel de Alejandría) de viñas de edad media de 12 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen plioceno y de naturaleza calcárea, intercaladas con arena silícea y arcilla), 230 m de altitud, viñedo en Guyot espaldera, 5.000 cepas por hectárea, agricultura ecológica	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora con sus pieles	en ánfora y luego en botella	Alcohol: 11,9 %, Ph: 3,37, SO2: 60, Azúcar residual: 1 g/l



2024	47312	75 CL	22,15 €
2023	47312	75 CL	23,40 €
2021	47312	MAGNUM	54,80 €

COS Naturale Vermouth Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nero d'Avola	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles, aromatización con botánicos naturales y ecológicos		Alcohol: 17,65 %, SO2: 30



2023	47301	75 CL	23,35 €

AZIENDA AGRICOLA COS — Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

COS Pithos Bianco Grecanico

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Grecanico de viñas de edad media de 12 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen plioceno y de naturaleza calcárea, intercaladas con arena silícea y arcilla), 230 m de altitud, viñedo en Guyot espaldera, agricultura ecológica	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánfora con sus pieles	en ánfora y luego en botella	Alcohol: 11,5 %



2024	47310	75 CL	23,40 €
2023	47310	75 CL	23,40 €

COS Naturale Bitter Cerasuolo di Vittoria

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nero d'Avola (60%) y Frappato di Vittoria (40%) de viñas de edad media de 25 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen del Plioceno de naturaleza calcárea), 230 m sobre el nivel del mar, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea, agricultura ecológica	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles, aromatización con botánicos naturales y ecológicos		Alcohol: 20,77 %, SO2: 36



2021	47303	75 CL	24,75 €
2018	47303	75 CL	24,75 €

COS Vittoria della Bastonaca Nero d'Avola e Frappato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nero d'Avola (60%) y Frappato di Vittoria (40%) de viñas de edad media de 45 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen plioceno y de naturaleza calcárea, intercaladas con arena silícea y arcilla), 230 m de altitud, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles en depósito de hormigón	en botas de roble esloveno y luego en botella	Alcohol: 13,3 %, SO2: 41, Azúcar residual: 0,2 g/l



2020	47313	75 CL	25,80 €
2019	47313	75 CL	25,15 €
2019	47313	MAGNUM	64,85 €

COS Contrada Nero d'Avola

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nero d'Avola de un viñedo de 50 años	arcillo-calcáreo, a 230 m de altitud	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles	en botas de roble esloveno y luego en botella	Alcohol: 11,4 %, Ph: 3,18, SO2: 45, Azúcar residual: 1,8 g/l



2021	47306	75 CL	29,00 €
2020	47306	75 CL	29,00 €

AZIENDA AGRICOLA COS — Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

COS Vittoria Delle Fontane Nero d'Avola e Frappato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Nero d'Avola (60%) y Frappato di Vittoria (40%) de viñas de edad media de 25 años	arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen plioceno y de naturaleza calcárea, intercaladas con arena silícea y arcilla), 230 m de altitud, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea, agricultura ecológica	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles	en botas de roble esloveno y luego en botella	Alcohol: 12,8 %, SO2: 35, Azúcar residual: 0,6 g/l



2021	47305	75 CL	31,10 €
2018	47305	MAGNUM	61,50 €

COS Naturale Vermouth Orange Moscato

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Moscatel	arcillo-calcáreo	fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles, aromatización con botánicos naturales y ecológicos		Alcohol: 18 %, SO2: 36



2022	47302	75 CL	31,80 €

AMPELEIA

Italia, Toscana,
Grossetto,
Roccatederighi



Ampeleia Alicante

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Alicante Nero (Garnacha)	arenoso con guijarro, parcela "Vigna della Pieve" a 250 de altitud	maceración y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	6 meses en depósitos de cemento	Alcohol: 13,48 %, Ph: 3,83, SO2: 41, Azúcar residual: 0,2 g/l



2014	33202	75 CL	18,65 €

Ampeleia Ampeleia

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Cabernet franc (60%), Sangiovese (15%), más 4 variedades locales olvidadas	muy calcáreo, entre 200 m 600 m de altitud	maceración y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas	16 meses en depósitos de madera y cemento, más 12 meses en botellas	Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,61, SO2: 33, Azúcar residual: 0,3 g/l



2013	33201	75 CL	24,55 €
2012	33201	75 CL	24,55 €

FONTERENZA

Italia, Toscana,
Montalcino,
Sant'Angelo In Colle



Fonterenza Rosa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sangiovese	arena con arcilla y tiza	vendimia manual de las 4 hectáreas en aproximadamente 3 días, las uvas cosechadas se estrujan y despalillan en un depósito de acero inoxidable, se sangra el depósito y, simultáneamente, se despalillan las uvas en el mismo contenedor, el mosto yema fermenta sin adición de sulfitos ni control de temperatura, la fermentación maloláctica finaliza al final de la fermentación alcohólica	7 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas	Alcohol: 11,65 %, Ph: 3,38, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l



2019	34605	75 CL	15,30 €

Fonterenza Pettirosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sangiovese (80%) y Ciliegiolo (20%) del viñedo "Sara"	arcillo-calcáreo con "galestro" (un tipo de pizarra local) y cuarzo, 380-450 m de altitud, poda en doble Guyot y poda en cordón ("cordone speronato" en italiano)	maceración semicarbónica de Sangiovese y Ciliegiolo '23 y Sangiovese '24	depósito de acero inoxidable para el '23 y cemento para el '24, embotellado en abril de 2025	Alcohol: 12,27 %, Ph: 3,42, SO2: 38, Azúcar residual: <2 g/l



2024	34603	75 CL	19,15 €
	34603	75 CL	19,15 €

FONTERENZA — Italia, Toscana, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

Fonterenza Bianco



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Ansonica, Vermentino, Malvasía Toscana, Malvasía de Candia y Trebbiano	arena ferrífera, 60 metros sobre el nivel del mar, poda sistema "cordone speronato", 2300 cepas por hectárea	vendimia manual, 3500 kg despalillado y prensado directo, 2000 kg despalillado y contacto con las pieles durante 8 días, otra parte despalillada y prensada directamente y fermentada sin control de temperatura	4 meses en barrica de roble y 15 meses en un depósito de acero inoxidable, embotellado sin filtrar	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,38, SO2: 38, Azúcar residual: <2 g/l

2023		34611	75 CL	19,15 €
2022		34611	75 CL	19,15 €

Fonterenza Biancospino



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Trebbiano (90%), Ravanese, Procanico	volcánico	despalillado total, maceración de 14 días en depósitos de acero inoxidable. fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	20 meses en barricas de roble y depósitos de acero inoxidable, embotellado sin filtrar	Alcohol: 13,10 %, Ph: 3,40, SO2: 38, Azúcar residual: <2 g/l

2019	AHORA NO DISPONIBLE	34604	75 CL	20,35 €

Fonterenza Bianco delle Ragazze



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Vermentino (90%), Malvasía toscana y Trebbiano toscano (10%) de viñas de 25-49 años de los viñedos "Fornace" y "Sara'"	volcánico, 320-360 m de altitud, exposición este y sur, poda en pulgar-cordón	vendimia manual, despalillado, prensado suave, maceración estática con las pieles durante 20 días en depósito de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	75% en un depósito acero inoxidable, 25% en barricas de acacia	Alcohol: 13,96 %, Ph: 3,59, SO2: 29, Azúcar residual: <2 g/l

2023		34608	75 CL	27,55 €
2022		34608	75 CL	27,55 €
2021		34608	75 CL	27,05 €

Fonterenza Rosso di Montalcino



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sangiovese de los viñedos "Bosco", "Strada" y "Alberello"	arcillo-calcáreo con "galestro" (un tipo de pizarra local) y cuarzo, 420-450 m de altitud, 50 hl/ha, 4000-5600 plantas/ha, poda en doble Guyot y Alberello, 1,6 ha total	fermentación alcohólica en depósitos de plástico abiertos (10 hl), de acero inoxidable y de madera troncocónica con 15 días de maceración con las pieles, temperatura nunca supera los 26°C, fermentación maloláctica entera	24 meses en barricas de roble	Alcohol: 14,4 %, Ph: 3,5, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l

2022		34606	75 CL	29,60 €
2021		34606	75 CL	29,60 €

FONTERENZA

Italia, Toscana, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

Fonterenza Uva Matta Bianco

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Trebbiano Toscano, Procanico, Nocchianello, Malvasia Toscana y Malvasia Candiade de viñas de una edad media de 100 años del viñedo Vigna Matta	marga, 500 m de altitud, poda en vaso (Alberello), 7.000 viñas/ha, agricultura ecológica	vendimia manual, despalillado a mano, co-fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de plástico abierto	14 meses en una barrica de roble de 5 hl, embotellado sin filtrar ni estabilizar	Alcohol: 11,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34610	75 CL	34,60 €

Fonterenza Uva Matta Rosso

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Mammolo, Canaiolo y más de viñas de una edad media de 100 años del viñedo Vigna Matta	500 m de altitud	vendimia manual, despalillado a mano, co-fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de plástico abierto	14 meses en una barrica de roble de 5 hl, embotellado sin filtrar ni estabilizar	Alcohol: 12,74 %, Ph: 3,77, SO2: 38, Azúcar residual: <2 g/l



2023	34609	75 CL	34,60 €

Fonterenza Alberello

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sangiovese	esquisto-arcilloso, 450 m sobre el nivel del mar, poda métodos Alberello y Candelabro, densidad de 4.000 kg / ha	vendimia manual, despalillado a mano sobre tabla de madera perforada en depósitos de 10 hl, fermentación alcohólica en temperatura máxima 26°C, maceración durante 16 días, fermentación maloláctica en cubas abiertas de 1000 kg, sin fermentos seleccionados	1 año en 2 barricas de roble (15 hl cada una), seguido de 18 meses en cemento, embotellado sin filtrar	Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,44, SO2: 56, Azúcar residual: <2 g/l



2021	34607	75 CL	36,30 €
2020	34607	75 CL	36,30 €

Fonterenza Brunello di Montalcino

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sangiovese de viñas de 25 años del viñedo "Bosco"	franco-arcilloso, esquisto-arcilloso, 450 m de altitud, poda en cordón royat, 4.000 plantas/ha, 48 hl	fermentación alcohólica de 15 días en cubas cónicas de 17,5 hl de roble esloveno, maceración de 35 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en 18 días, temperatura no supera los 27°C, fermentación maloláctica entera	36 meses en barricas de roble y 36 meses en cubas de cemento sin esmaltar (72 meses en total), embotellado sin filtrar, 4 meses en botella	Alcohol: 14 %, Ph: 3,60, SO2: 60, Azúcar residual: <2 g/l



2018	34601	75 CL	66,55 €
2016	34601	MAGNUM	160,60 €

FONTERENZA | Italia, Toscana, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

Fonterenza Lupo

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Cabernet-Sauvignon	pizarra y arcilla	maceración de 30 dias, fermentación alcohólica en botas de roble, prensado suave, maloláctica	45 meses en fudres	Alcohol: 14,7 %, Ph: 3,7, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l



2011	34602	MAGNUM	168,60 €

LA MASSA

Italia, Toscana,
Panzano



La Massa Giorgio Primo



VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2006	07602	75 CL	41,80 €	
2004	07602	75 CL	41,80 €	

VINS & VOLAILLES

Francia, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL



Cuvées Militantes On ne peut plus rien dire

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Gamay del viticultor Mathieu Coste	arcillo-calcáreo, ladera orientada al Sur en Saint Père, Côteaux du Giennois, Loira	vendimia manual, sin despalillar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón	12 meses en depósito de hormigón (25%) y en barrica de roble francés (75%)	Alcohol: 13 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	44004	75 CL	21,35 €

Cuvées Militantes T'as pas encore rencontré le bon

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Sauvignon blanc del viticultor Mathieu Coste	arcillo-calcáreo, ladera orientada al Sur en Saint Père, Côteaux du Giennois, Loira	vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable	6 meses en depósito de acero inoxidable	Alcohol: 13,8 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2019	44003	75 CL	25,90 €

TONICO EUPEPTICO

Italia, Varias zonas,
Varias zonas

NATURAL



Tonico Eupeptico Why Are You... rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Corvina, Corvinone, Rondinella y Molinara en colaboración con Tenua la Cà	arcillo-calcáreo de origen de la interacción entre dos lenguas glaciares	vendimia manual, racimos enteros pisados con los pies en cajas pequeñas, mosto de yema puesto en una barrica tonneau de 500 l, el resto de la uva prensada durante 30-40 minutos bajo supervisión constante, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con levaduras autóctonas en barricas tonneau de 500 l, adición de 2-3 g/hl de sulfuroso *solo utilizada las últimas prensadas con contenido más alto de lías	6-8 meses sobre sus lías en la misma barrica, embotellado “Chèvre à Deux Becs” (directamente de la barrica sin filtrar ni utilizar bomba)	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	55104	75 CL	18,90 €

Tonico Eupeptico DWNL Langhe rosado

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Nebbiolo (clon Michet) de Alessandro Salvano de DWNL	suelos de marga calcárea y arcilla que contienen una proporción significativa de arenisca, orientación suroeste	vendimia manual, racimos enteros pisados con los pies en cajas pequeñas, mosto de yema puesto en una barrica tonneau de 500 l, el resto de la uva prensada durante 30-40 minutos bajo supervisión constante, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con levaduras autóctonas en una barrica tonneau de 500 l, adición de 2-3 g/hl de sulfuroso	6-8 meses sobre sus lías en la misma barrica, embotellado “Chèvre à Deux Becs” (directamente de la barrica sin filtrar ni utilizar bomba)	Alcohol: 13 %, Ph: 3,1, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	55101	75 CL	38,40 €

TONICO EUPEPTICO — Italia, Varias zonas, Varias zonas

NATURAL

Tonico Eupeptico Tenuta la Cà Bardolino Chiaretto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Corvina, Corvinone, Rondinella y Molinara en colaboración con Tenua la Cà	arcillo-calcáreo de origen de la interacción entre dos lenguas glaciares	vendimia manual, racimos enteros pisados con los pies en cajas pequeñas, mosto de yema puesto en una barrica tonneau de 500 l, el resto de la uva prensada durante 30-40 minutos bajo supervisión constante, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con levaduras autóctonas en barricas tonneau de 500 l, adición de 2-3 g/hl de sulfuroso *no utilizadas las últimas prensadas	6-8 meses sobre sus lías en la misma barrica, embotellado "Chèvre à Deux Becs" (directamente de la barrica sin filtrar ni utilizar bomba)	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	55103	75 CL	38,40 €

Tonico Eupeptico Primosten Babic

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES

2025	AHORA NO DISPONIBLE	55105	75 CL	41,75 €

Tonico Eupeptico Piero Busso Langhe Chardonnay

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Chardonnay de 35 años de Piero Busso	marcas azules de Sant'agata con suelos calcáreos, una parcela en Albesani con orientación noroeste, la otra en Bordini con orientación norte	vendimia manual, racimos enteros pisados con los pies en cajas pequeñas, mosto de yema puesto en una barrica tonneau de 500 l, el resto de la uva prensada durante 30-40 minutos bajo supervisión constante, fermentación alcohólica y maloláctica espontánea con levaduras autóctonas en una barrica tonneau de 500 l, adición de 2-3 g/hl de sulfuroso	6-8 meses sobre sus lías en la misma barrica, embotellado "Chèvre à Deux Becs" (directamente de la barrica sin filtrar ni utilizar bomba)	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



2025	55102	75 CL	68,40 €

DARIO PRINCIC

Italia, Venecia Giulia,
Collio, Gorizia

NATURAL



Princic Jakot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tokaj	arcillo-calcáreo	22 días de maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: 3,5, Azúcar residual: 16 mg/L g/l



2021	26306	75 CL	36,30 €

Princic Trebez

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sauvignon, Chardonnay y Pinot Grigio	arcillo-calcáreo	22 días de maceración pelicular para el Chardonnay y Sauvignon, 8 días para el Pinot Grigio, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barrica	Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: 18, Azúcar residual: 0,3 g/L g/l



2020	26301	75 CL	34,60 €
2019	26301	75 CL	34,60 €

Princic Ribolla Gialla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Sauvignon, Chardonnay y Pinot Grigio	arcillo-calcáreo	22 días de maceración pelicular para el Chardonnay y Sauvignon, 8 días para el Pinot Grigio, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barrica	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,3, SO2: 18, Azúcar residual: 0,3 g/L g/l



2020	26303	75 CL	34,60 €

DARIO PRINCIC

Italia, Venecia Giulia, Collio, Gorizia

NATURAL

Princic Sivi Pinot Grigio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Grigio	arcillo-calcáreo	8 días de maceración pelicular, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	24 meses en barricas de roble	Alcohol: 14 %, Ph: 3,4, SO2: 20, Azúcar residual: 0,4 g/L g/l



2019	26305	75 CL	34,60 €

RADIKON

Italia, Venecia Giulia, Collio, Oslavia

NATURAL



Radikon RS tinto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Merlot (75%) y Pignoli (25%)	arcillo-calcáreo	maceración durante 15 días en depósitos de madera, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	18 meses en grandes fudres de roble	Alcohol: 14 %, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l



2021	26207	75 CL	28,25 €

Radikon Jakot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Tocai Friulano	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado, maceración en depósito de madera sin control de temperatura, 3-4 remontados diarios hasta finalizar la fermentación alcohólica, otra maceración con los pieles durante 3 meses, fermentación maloláctica	trasiegado, 3 años en barriles rover de 25 a 35 hl, al menos 1 año y medio en botella	Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,76, SO2: 8, Azúcar residual: <0,05 g/l



2020	26203	50 CL	34,60 €
2020	26203	1 L	64,85 €
2019	26203	50 CL	31,25 €

Radikon Oslavje

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (40%), Sauvignon (30%) y Pinot Grigio (30%)	arcillo-calcáreo	maceración de 2-4 meses en depósito de madera sin control de temperatura y sin compuestos añadidos con 3-4 remontados diarios hasta finalizar la fermentación alcohólica	4 años en tinas de madera de 25-35 hl, más 2 años en botella	Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,71, SO2: 12, Azúcar residual: 0,32 g/l



2020	26201	50 CL	34,60 €
2019	26201	50 CL	31,25 €
2019	26201	1 L	58,50 €

RADIKON — Italia, Venecia Giulia, Collio, Oslavia

NATURAL

Radikon Sivi Pinot Grigio

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pinot Grigio	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado, maceración durante 10 días en depósito de madera sin control de temperatura, pigeage 2 veces al día	trasiegado, 18 meses en barrica de roble, fermentación maloláctica, más 2 años en botella	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,67, SO2: 10, Azúcar residual: 0,06 g/l



2023	26205	75 CL	31,25 €
2023	26205	MAGNUM	68,20 €
2022	26205	MAGNUM	61,50 €

Radikon Slatnik

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Chardonnay (80%) y Tocai friulano (20%)	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado, maceración durante 10 días en deposito de madera sin control de temperatura, pigeage 2 veces al día	trasiegado, 18 meses en barricas de roble eslovenas de 25 a 35 hl, fermentación maloláctica, al menos 3 meses en botella	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,6, SO2: 25, Azúcar residual: 0,05 g/l



2023	26206	MAGNUM	68,20 €

Radikon Ribolla

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Ribolla	arcillo-calcáreo	maceración en deposito de madera sin control de temperatura y sin compuestos añadidos con 3-4 remontados diarios hasta finalizar la fermentación alcohólica	4 años en barrica	Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,67, SO2: 12, Azúcar residual: <0,05 g/l



2020	26202	50 CL	34,60 €
2020	26202	1 L	64,85 €

Radikon Pignoli

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Pignolo	arcillo-calcáreo	vendimia manual, despalillado total, 45 días de maceración en barricas de roble, con 2-3 bazuqueos diarios, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	6 años en barricas viejas de roble sobre sus lías finas, mínimo 2 años en botella	Alcohol: 15 %, SO2: 3, Azúcar residual: <2 g/l



2013	26209	50 CL	40,35 €
2013	26209	1 L	69,05 €

RADIKON

Italia, Venecia Giulia, Collio, Oslavia

NATURAL

Radikon Merlot

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100 % Merlot	arcillo-calcáreo	vendimia manual, 2 meses de maceración pelicular en fudres de roble, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas	5 años en grandes fudres de roble y 5 años en botella	Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



2009		26208	1 L	76,60 €
2009		26208	50 CL	46,40 €
2008		26208	50 CL	51,40 €
2008		26208	1 L	85,00 €

Radikon Ribolla "3781"

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES



2008	AHORA NO DISPONIBLE	26210	50 CL	76,60 €

MONTE DALL'ORA

Italia, Veneto,
Valpolicella Classico,
Castelrotto

Monte Dall'Ora
Recioto della
Valpolicella Classico
Sant'Ulderico

VARIEDADES | SUELO | VINIFICACIÓN | CRIANZA | PROPIEDADES

Monte Dall'Ora
Valpolicella Classico
Superiore
Camporenzo

VARIEDADES | SUELO | VINIFICACIÓN | CRIANZA | PROPIEDADES

Monte Dall'Ora
Vino rosso da tavola

VARIEDADES | SUELO | VINIFICACIÓN | CRIANZA | PROPIEDADES

AHORA NO DISPONIBLE | 56205 | 75 CL | 11,10 €

MONTE DALL'ORA

Italia, Veneto, Valpolicella Classico, Castelrotto

Monte Dall'Ora Valpolicella Classico Superiore San Giorgio Alto

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2021	AHORA NO DISPONIBLE	56204	75 CL	29,60 €

Monte Dall'Ora Amarone della Valpolicella Classico Stropa

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
2016	AHORA NO DISPONIBLE	56201	75 CL	80,00 €

DOMAINE DE L'APOLLIN

Francia, Viñedo del Suroeste, Jurançon, Artiguelouve

NATURAL



Domaine de l'Apollin Le Champ des Loups

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
Gros (70%) y Petit (30%) Manseng de un viñedo de 45 a más de 80 años	arcillas pesadas y pudingas, 300 m de altitud, exposición suroeste, 0,65 ha	vendimia manual, decantación (reposo) de 6 a 8 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 228 y 350 l sin aditivos	en barricas de 228 y 350 l sin aditivos, embotellado con 2 g/hl de sulfuroso	Alcohol: 13,5 %, Ph: 2,97, SO2: 20, Azúcar residual: 1,5 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51801	75 CL	31,25 €

Domaine de l'Apollin aux Vignettes

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Petit Manseng de viñas plantadas en 1905	limo, grava, arcilla y guijarros, orientación sur, 0,90 ha	vendimia manual, decantación (reposo) de 6 a 8 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 228 y 350 l sin aditivos	en barricas de 228 y 350 l sin aditivos, embotellado con 2 g/hl de sulfuroso	Alcohol: 13,5 %, Ph: 2,97, SO2: 22, Azúcar residual: 1,5 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51802	75 CL	31,25 €

Domaine de l'Apollin Chez Emile

VARIEDADES	SUELO	VINIFICACIÓN	CRIANZA	PROPIEDADES
100% Petit Manseng de viñas plantadas en 1927	arcilla, limo y grava con profundidades variables, 250 m de altitud, exposición al sur, 0,75 ha	vendimia manual, decantación (reposo) de 6 a 8 horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 228 y 350 l sin aditivos	en barricas de 228 y 350 l sin aditivos, embotellado con 2 g/hl de sulfuroso	Alcohol: 13,5 %, Ph: 2,95, SO2: 23, Azúcar residual: 2,7 g/l



2024	AHORA NO DISPONIBLE	51803	75 CL	31,25 €