

BLANCOS

Tiro al blanco 25€

0 morto Tiro al blanco **Treixadura** pura es un proyecto de Matias Michelini en la zona **Ribeiro**. Practica la agricultura ecológica para mantener la pureza de la uva con la mínima intervención.

3 Miradas 20€

Alvear es la bodega mas antigua de Andalucía. 3 Miradas es un proyecto de uva **Pedro Ximénez** cultivada en **Montilla-Moriles** donde las levaduras del velo en flor realizan su magia durante 8 meses.

Villota 34€

La bodega Villota produce solo 2.000 botellas de este **Viura y Garnacha blanca** en la zona de la **Rioja alavesa**. La Viura se cría durante 6 meses en barrica, en contacto con sus lías y batonnage semanal, y la garnacha blanca permanece en inox para conservar toda su frescura.

Monte Diva 35€

La bodega Gutierrez de la Vega trabaja en **Alicante** este **Moscatel seco** brisado. Se elabora con todos los componentes del grano como si de un tinto se tratase y pasa 13 meses en barrica.

Blanco Nieva Pie Franco 22€

Es la joya de la Bodega Nieva. Un **Verdejo** de viñas de 100 años en pie franco dentro de la DO **Rueda**. Resucita la tradición vinícola que existía en el pueblo y la comarca de Nieva.

Uno 22€

La bodega Goianea elabora con las uvas **Hondarribi Zuri** y **Hondarribi Zuri Zerratia** este **Txacolí**. Las uvas se vinifican por separado y la fermentación es espontánea con levaduras autóctonas y envejece durante 6 meses con batonage de lías finas.

Finca os cobatos 20€

Es el **Godello** de la bodega Pazo das Tapias, probablemente una de las más destacables de la D.O. **Monterrei** por antigüedad y formación de la cepa. Reposa 3 meses sobre sus lías.

Parajes del valle Orange 22€

Un vino blanco elaborado por Bodegas Parajes del Valle con uvas 100% **Macabeo** bajo la D.O. **Manchuela**. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, acabado en depósitos de hormigón.

Leirana 26€

Es un **Albariño** elaborado por la bodega Forjas del Salnés en las **Rías Baixas**. Cuentan con el enólogo Raúl Pérez, una de las voces con más autoridad de la viticultura española. Su elaboración es tradicional y reposa sobre sus lías.

Santyuste vino de pueblo 28€

Esmeralda García trabaja este **verdejo prefiloxérico** en su ciudad natal, en **Castilla y León**. Es un vino natural, sin clarificar ni filtrar, sin sulfitos añadidos y vegano que reposa 3 meses sobre sus lías y nos muestra la zona y la uva de una manera libre y verdadera.

La vinya de la Consol 22€

Es un vino del productor Jaume Giró i Giró, que se elabora en la zona del **Penedés** con la uva **Xarel·lo**. Una pequeña producción de solo 160 botellas de vino natural.

Care sobre lias 20€

Este blanco de **Cariñena** es una **Garnacha blanca** fusionada con **Chardonnay** que trabaja la bodega Añadas en su nuevo proyecto: Care. Pasa 2 meses sobre sus lías. Es ecológico y vegano.

ESPUMOSOS

Espumoso Calvestra 38€

La bodega Mustiguillo nos brinda por fin su único **Cava Brut nature** elaborado con **Merseguera** y **Chardonnay** que produce mediante mesa de selección de racimos, despallado y estrujado leve, seguido de un prensado suave donde solo se elige el mosto en flor. La fermentación del vino base es en inox con levaduras autóctonas y lleva un mínimo de 60 meses en botella sobre sus lías.

Sydre Tendré 18€

Eric Bordelet nos trae desde **Normandía** esta sidra de **30 variedades de manzanos de entre 40 y 100 años**. Es ecológica y su crianza se produce en la botella.

Xampany Ancestral 23 €

Jaume Giró i Giró elabora este espumoso en el **Penedés** con la uva **Xarel·lo** donde la 1ª fermentación acaba en la botella. Es ecológico, orgánico, sin filtrar y tiene una producción de tan solo 60 botellas.

André Clouet Millésime 2015 80 €

Este **Champagne Brut Gran Cru Blanc** elaborado por André Clouet a partir de **Pinot Noir** y **Chardonnay** en el pueblo de Bouzy se embotella para realizar la segunda fermentación y permanece en rima unos 3 o 4 años, dependiendo del potencial de la añada.

Eloquence 80€

Ubicada en el corazón de la Côte de Blancs, la casa Vergnon produce este **Champagne Extra Brut Blanc de Blancs** a partir de uvas cosechadas de sus viñedos, todos ubicados en Mesnil-sur-Oger, Oger y Avize calificados como Grand Cru y plantados exclusivamente con uvas Chardonnay. Envejece durante 3 años en la Casa.

Tarlant 90€

Tarlant Zero Brut Nature es la tarjeta presentación de Tarlant y consiste en un Champagne no vintage, sin dosage y elaborado a partir de **Pinot Noir, Pinot Meunier** y **Chardonnay** a partes iguales. La vendimia tuvo lugar en 2014, se embotelló en 2015 y el degüelle tuvo lugar en 2021.

ROSADOS

Gran Caus Rosado 29€

Es un vino rosado de la **D.O. Penedès** elaborado por Can Ràfols dels Caus monovarietal de **Merlot**. El proceso de vinificación de se lleva a cabo solo con los mejores racimos recogidos. Se produce una maceración pelicular durante 16 horas. Posteriormente se efectúa el sagnado del mosto flor y se realiza una fermentación espontánea durante 35 días.

Bobal Rosa 20€

Vicente Gandía elabora en **Utiel-Requena** este rosado a partir de la uva **Bobal**. Realiza un prensado suave para extraer solo el 50% de rendimiento. Se fermenta durante tres semanas y, posteriormente, permanece en contacto con sus lías durante tres meses.

TINTOS

Terras do Sur 29€

La bodega de quinta generación Adega Terras do sur trabaja los monovarietales en pequeñas producciones. En este caso de la uva **Brancellao**, una variedad autóctona de las **Rías Baixas** recuperada recientemente. Fermenta y envejece en Inox.

En el camino 23€

Este vino de Michelini y Mufatto es un **Mencia** de la DO **Bierzo**. Se fermenta 50% con uva despalillada y 50% con raspón y luego envejece durante 10 meses en tinaja de arcilla.

La Tendida 25€

La bodega Casa Castillo en **Jumilla** trabaja este **Monastrell** cuidando cada detalle. El vino fermenta en lagares de piedra subterráneos a temperaturas controladas y realiza en fudres la fermentación maloláctica y envejece después en estos mismos recipientes durante 12 meses.

Balandro 20€

Bodegas Blandro produce este **Ribera del Duero** a partir de **Tinta del país**. Se fermenta durante 5 meses en barrica antes de pasar a la botella.

Tradición 20€

La bodega Gil Berzal nos trae de la **Rioja alavesa** este vino que elabora con **Tempranillo, Garnacha y Viura**. Trabajan la viticultura biodinámica y ecológica. Fermenta en hormigón, sin filtrar ni estabilizar.

San Cobate 30€

Este vino monovarietal lo elabora la bodega San Cobate en la **Ribera del Duero** a partir de la uva **Tinta fina**. Las cepas se encuentran en distintas orientaciones y suelos y comienzan su fermentación en barricas de roble de Borgoña y la finaliza en tinas de roble francés y austriaco de más de 15 años.

Siete Fuentes 20€

La bodega Suertes del Marqués trabaja en el **Valle de la Orotava**, a los pies del Teide, este coupage de **Listán negro y Tintilla**. La uva fermenta por separado y tiene una maceración suave con los hollejos. El 60% se cría en hormigón y el otro 40% en barrica en un proceso de 8 meses.

La forcallà de Antonia 25€

Es el vino más personal de Rafa Cambra. Elaborado con **Forcallat**, variedad autóctona prácticamente desaparecida y procedente de una parcela de viñas de 50 años. Con este proyecto, pretende comenzar un camino que le llevará a recuperar otras variedades de uva en peligro de extinción diferenciándose, más aún si cabe, del resto de productores de su zona, **Fontanars dels Alforins** con ligeros remontados y 8 meses en barrica de roble francés.

Villota 36€

Con la denominación de **Viñedo singular** de la **Rioja alavesa**, la bodega Villota estuvo anteriormente asociada la Viñedos del Contino. En este nuevo capítulo de su historia nos presentan este tinto **Tempranillo, Garnacha y Graciano**, que pasa 18 meses en barrica de roble francés.

Viña Ulises 26€

De la bodega Gutiérrez de la Vega, en Parcent, **Alicante**, este tinto hecho con **Giró y Garnacha** pasa 6 meses en barrica y 4 en Inox. Felipe y Violeta Gutiérrez de la Vega apuestan por los tintos en esta zona donde las montañas y el mediterráneo aportan toda su personalidad.