



CATÁLOGO DE VINOS

DICOMAR.
EXCLUSIVAS

EXCLUSIVAS DICOMAR

DICOMAR.
EXCLUSIVAS



Somos uno de los principales distribuidores de vinos y bebidas alcohólicas de Navarra. Seleccionamos y traemos a Navarra los mejores vinos de toda España y de otros países, para invitar al descubrimiento de otros sabores y sensaciones relacionados con este mágico mosto.

Nuestra pasión por el vino en todas sus variedades, nos lleva al deseo de acercar nuestros productos a todo el mundo, con las mejores condiciones de compra. Queremos contagiar nuestras ganas de descubrir, con especial ilusión por transmitir esta curiosidad y disfrute a las nuevas generaciones.

Entre las marcas con las que trabajamos se encuentran algunas de las mejores y más reconocidas bodegas de nuestro país e internacionales. En nuestra web podrás comprar las mejores marcas de las prestigiosas D.O. Rioja, Navarra o Ribera de Duero, pero también vinos de gran calidad de zonas menos conocidas de nuestro país, como Castilla La Mancha o Andalucía, o vinos equivalentes de terruños franceses y alemanes.

Tras varios años de experiencia en la distribución a hostelería, en 2020 decidimos dar un gran salto con nuestra tienda online, con la ilusión de acercar a los amantes del vino nuestros productos de forma directa y de despertar en el consumidor final el afán por descubrir nuevos sabores y sensaciones de los viñedos de cualquier región.

Visítanos: www.dicomar.com / Polígono Mutilva Baja C/B – Nave 19 (Mutilva)

Contacto: info@dicomar.com / 623 550 123



NUESTRAS BODEGAS NACIONALES

CONSERVAS

NUESTRAS BODEGAS INTERNACIONALES



Otazu Premium Cuvée

De los viñedos de uva tinta más al norte de España llega este coupage de Cabernet sauvignon, Merlot y Tempranillo. Un vino tinto al estilo francés marcado por el clima y el terruño de Bodega Otazu, una bodega con su propia denominación de origen. Ideal para maridar con carnes rojas, paté y quesos curados, así como con guisos de caza menor.



Otazu Chardonnay

Otazu Chardonnay es elaborado exclusivamente en el señorío de Otazu. La acidez de su manzana verde se equilibra a la perfección con las notas tropicales de la piña, los recuerdos al dulce melocotón, mango, pera y frutas cítricas. Fresco y untuoso, con un trago largo y persistente, sorprende con un sutil final amargo.



Otazu Rosado Merlot

Tal y como reaja su color frambuesa, Otazu rosado es una explosión en boca de frutas rojas. Increíblemente aromático, fresco y goloso para deleite de los amantes de la uva Merlot. Puede que estemos ante uno de los mejores vinos rosados de Navarra. Otazu rosado Merlot es un monovarietal cuya uva se cultiva en un enclave único, el Señorío de Otazu.



Otazu Rosé Tempranillo

Otazu elabora este vino rosa pálido, sangrando un depósito de tempranillo, de color sugerente y provenzal. Un vino refrescante, fácil, y para disfrutar sin complejos, con el sello personal de los vinos de Otazu. Finura, elegancia y frescura. Otra pequeña obra de arte de la familia de Bodegas Otazu.



Pago de Otazu tinto

El vino Pago de Otazu nos ofrece un coupage con predominio de uva merlot, cultivada en un viñedo con una orografía, clima y terruño tan característico que cuenta con su propia Denominación de Origen. Tinto complejo, con un paso amable y largo en boca y aromas tostados, marcados por la fruta roja. Con 15 meses de crianza.



Pago de Otazu Chardonnay

Un vino súper clase, opulento y envolvente. El afán de la familia propietaria del Señorío de Otazu, por transmitir sensaciones culturales e históricas; por conservar un paraje y su ecosistema, con un laboreo respetuoso y próximo a la vitivinicultura ecológica. De color atractivo y maduro, nariz intensa y frutal, pero con planos de toffee y acaramelados.



Altar

Aprender a esperar, esto es lo que nos sugiere un gran vino de guarda cuando lo tenemos en la copa. Lo que nos decimos a nosotros mismos cuando abrimos un vino que ronda los 10 años y nos hace disfrutar como locos. Estructura, complejidad, elegancia y persistencia.



Espuma de Otazu

Un espumoso elegante y directo. Con carácter festivo, refrescante y sofisticado. En Navarra hay una bodega con un viñedo singular, que se atreve con vinificaciones de maduración complicada, para lograr vinos frescos y más cercanos al Atlántico, con un clima continental muy particular.



Vitral

Vendimia manual, por separado, de cada una de las variedades y parcelas, con mínima temperatura y maceración de una semana en frío previa a la fermentación. Rojo cereza picota con brillos azabaches de enorme capa. Nariz dominada por fruta negra concentrada, intensa mineralidad, notas balsámicas y madera muy bien integrada.



1 ha. Garnacha

1 Ha. Una Historia Garnacha (D.O. Navarra), un vino elaborado 100% con la uva Garnacha. Después de una vendimia manual de esta hectárea de Garnacha en los suelos de gravas y arcillas de la viña Mercedes (situada en Corella, Navarra) la uva se fermenta en depósitos de hormigón, con criomaceración prefermentativa durante 5 días a 8°C.



1 ha. Chardonnay

1 Ha. Una Historia Chardonnay (D.O.P. Pago de Otazu) es un vino elaborado con la uva Chardonnay procedente del suelo arcilloso calcáreo de la parcela Viña Urrutia. Se vendimia de forma manual en septiembre para luego ser suavemente prensada.

GONZALO CELAYETA



El Piano

"El Piano", un instrumento armónico, envolvente y profundo (como este vino), que transmite los valores de quien lo toca y que escuchado en directo, copa de vino en mano, produce unas sensaciones muy placenteras.

Es un vino que sale al mercado con crianza en botella para estar en un momento óptimo de consumo, aunque su frescor y finura harán que envejezca tres ó cuatro años más de manera muy positiva.



La Huella de Aitana

Un rosado diferente, con carácter y que permitiera una buena evolución en botella. Garnacha 100%.

Un vino que te sorprenderá por su versatilidad en la mesa, lo maridamos con "casi todo": verduras, legumbres, pastas, arroces, pescados, carnes blancas, pizzas, entremeses, quesos... y sigue dando la talla con guisos, asados y carnes a la brasa. Realmente un todoterreno.



Huracán Daniela

Un vino intenso y potente. Un blanco de ensamblaje, plurivarietal, que abarca muchos matices y con un marcado trabajo en lías que le da fuerza y profundidad.

Un vino blanco de perfil muy gastronómico, trago muy largo, buena estructura y frescor. Buen compañero de verduras, carnes blancas, carnes a la plancha y todo tipo de pescados.



El Fauno

Este vino nació antes de buscar su resultado final, viendo como algunas barricas de garnacha sometidas a largas crianzas y con espacio de aire en cabeza expresaban matices o notas de crianza biológica sin realmente haber desarrollado velo.

Más tarde aplicamos técnicas como la oxidación, el batonnage y la crianza prolongada para obtener este "híbrido" entre crianza biológica y oxidativa, sin encabezado y con Garnacha blanca, tratando de imprimir un fondo de notas anisadas características de nuestro paisaje a pesar del predominio de notas terciarias de la crianza.



El Duende

Un vino que expresa más la finura y el frescor que la concentración.

Presenta baja intensidad colorante pero en boca sorprenden por su longitud y volumen, de ahí su similitud con "El duende", personaje mitológico de pequeño tamaño, escurridizo, atemporal, cuidador de la naturaleza y el bosque, pero a pesar de todo envuelto de magia y poder.

El objetivo de este vino es ofrecer un vino "ligero", fino, elegante y sutil al que podamos augurarle larga vida.



La Huella de Aitana Cuvée Zen

Un vino que explorando da un pasito más en el mundo de los rosados, esta vez con un rosado «de guarda».

Criado 8 en meses en barrica de Roble sobre lías y posterior maduración en ánfora o Tinaja de arcilla durante 10 meses.

Un vino exclusivo que sorprende por su potencia y también finura, lo maridamos con "casi todo" pero agradece platos elaborados, guisos y contrastes.

VIÑA ZORZAL WINES



Crianza

Monovarietal de garnacha una apuesta por el origen de este tinto (Corella, Cintrúenigo y Fitero) y no por la madera con la que se vinifica. Por esta razón lo clasifican como vino de comarca histórica. Intenso, con aromas de frutos rojos, especias y notas terrosas. Intenso, con aromas de frutos rojos, especias y notas terrosas.



Chardonnay

Proyecto varietal de la única variedad foránea con la que trabajan, que se amolda perfectamente a la zona de Fitero. Con una vendimia temprana, busca una buena acidez que aporte frescura al vino, el prensado es suave y se fermenta solo el mosto flor, embotellado en plena juventud.



Rosado

Un vino elaborado de forma tradicional por sangrado del mosto, un rosado elegante, que destaca por una extraordinaria armonía de volumen y finura y un sorprendente frescor. Trabajado sobre sus lías finas que aporta al vino cuerpo y carnosidad. Trasegado, estabilizado y embotellado en su plena juventud.



Garnacha

El vino más navarro, contiene uvas de 4 pueblos diferentes: Corella, Cintrúenigo, Fitero y Lerga. Cada uno de los pueblos aportan diferentes factores de calidad y tipicidad que mezclamos como vino comarcal. Un singular vino con un concepto distinto, una apuesta clara por la honestidad, terroir y frescura y también un respeto por el medio ambiente utilizando técnicas de producción ecológicas.



Garnacha Blanca

Proyecto varietal de una variedad casi desaparecida en Navarra y que se ha rescatado en Fitero. Vendimia temprana para evitar altas graduaciones alcohólicas, pequeña maceración con las pieles, prensado suave, fermentación del mosto flor y crianza mixta en Flextank de 1.200 lts y barricas de roble francés de 500 lts durante 6 meses.



Graciano

Vino de pueblo de Corella, un proyecto varietal de las parcelas de graciano. Fermentación espontánea, poca extracción, el 25% del vino realizó la fermentación maloláctica en barrica nueva francesa de grano fino y resto en depósito de acero inoxidable, posterior crianza de 9 meses en roble francés usado de uno y dos años. Clarificado y filtrado suave y sin estabilizar.

VIÑA ZORZAL WINES



Malayeto

Proyecto de vino de finca, 2,39ha de garnacha de unos 35 años de edad, 520 metros de altitud, suelos pedregosos, en Fitero. Vino de vendimia temprana, fermentación espontánea en tinos de 3500 litros, mínima extracción, posterior crianza de 9 meses en roble francés de dos años.



Corral de los Altos

El viñedo de Garnacha para elaborar este Corral de los Altos está situado encima de una meseta expuesta al cierzo sobre suelos pedregosos. Se fermenta en tinos de roble francés de 2000 litros, posteriormente se trasiega a barricas de segundo año donde realiza la fermentación maloláctica y su posterior crianza durante 9 meses. Es un vino tinto con personalidad, perfumado y fresco.



Señora de las alturas

Vino de parcela única, Pontigos, garnacha centenaria. Los rendimientos de todas las viñas que han participado en la vinificación de este vino están por debajo de 3.000 kilos/hectárea. Fermentación alcohólica en barricas abiertas de 500 litros de roble francés de un año, usando levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica y posterior crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros.



Cuatro del cuatro

Viña Zorzal Cuatro del Cuatro es un merecido tributo al padre de la familia, Antonio, creador de esta marca. Singular vino que recoge el carácter, identidad y expresión de la variedad graciano que tanto le ha fascinado a lo largo de su vida. Intenta transmitir toda esa fuerza y pasión que ha contagiado durante todos estos años. Producción muy limitada.



Bakan

Vino de la reivindicación del mazuelo navarro, demostrando que también esta variedad es capaz de decir grandes cosas sobre el lugar que habita. Se lleva trabajando desde 2018, pero no es propio hasta 2022, siendo la 2021 la primera añada en la que elaboran la totalidad de la producción; apenas 4.000 kg de los que se han embotellado las mejores barricas.



Lecciones de vuelo by Artuke

Un vino tinto satélite de Viña Zorzal, elaborado en las parcelas de Corella con la colaboración de los hermanos de bodegas Artuke. Una interpretación de una sola parcela para elaborar un vino de Zorzal bajo su cuidada perspectiva vitivinícola.

VIÑA ZORZAL WINES



Nat Cool

Nat Cool representa un concepto innovador iniciado por Dirk Niepoort en el que varios productores se unen para crear vinos ligeros y fáciles de beber. Apariencia brillante, intensidad media-baja, color rubí. Aroma limpio, alta intensidad de aromas de frutos rojos, especias y notas de tierra. Paladar seco y fresco, taninos suaves y cuerpo medio, sabor a frutos rojos, mineral y final largo.



Golerga

Vino de las diferentes parcelas de garnacha de Lerga. Fermentación en hormigón y crianza en hormigón y bodega de 500 litros durante dos inviernos. Apariencia brillante, intensidad media, color rubí. Aroma limpio, alta intensidad de aromas de frutos rojos, especias y notas terrosas. En boca un vino fresco, con taninos suaves y cuerpo medio y sabor a frutos rojos, con toques minerales y final largo.



Pequeñas Puertas, Jirafas

Vino blanco crianza de viura D.O. Navarra. Exclusivo vino de parcela única de edición limitada del proyecto "Pequeñas Puertas" de Viña Zorzal y Matías Michelini hecho para deleitarnos con su interpretación de las variedades históricas navarras. Con un marcado aroma varietal y equilibrado gracias a la combinación del hormigón y la bodega. En boca es gustoso, lleno de matices, especiado, con volumen y un largo final.



Pequeñas Puertas, La Peli

Vino tinto crianza de garnacha roya D.O. Navarra de parcela única. "Pequeñas puertas" es un proyecto de Viña Zorzal con Matías Michelini que ensalza las variedades históricas navarras en terruños y paisajes únicos. Con aromas varietales, florales, herbáceos y frescos. Paladar fino y delicioso, ligero y con buena presencia de la madera.



El Inquilino Crianza

Nuevo proyecto D.O.Ca. Rioja de Viña Zorzal. Vino tinto tempranillo crianza con la misma identidad de la bodega de elaborar vinos que sean un reflejo de su origen con variedades autóctonas y con mínima intervención. Aroma limpio y complejo, con alta intensidad de frutos rojos, especias y mineral. Persistente y con mucha personalidad.

ASEGUINOLAZA & LEUNDA



Txuria

Un vino blanco joven que seduce con su frescura y claridad. Su aroma tiene sutiles toques cítricos y recuerda a frutas de hueso, como el melocotón. En boca, se revela su carácter mineral y una salinidad que invita a seguir bebiendo. Su final es persistente. Este vino destaca por su perfil nítido y su capacidad para mantenerse vibrante y expresivo a lo largo de los años.



Arrosa

Vino de pequeñas producciones que van llegando poco a poco a los paladares más exigentes del ámbito cercano. Su uva proviene de un pequeño viñedo en secano de cepas viejas. De color rosa pálido, con aromas de fruta roja crujiente y notas cítricas y salinas. Vibrante y energético en boca.



Birak

Recoge las Garnachas y algo de Tempranillo, (10%) de diferentes viñas viejas en vaso repartidas entre Olite y Dicastillo. Fermenta con las levaduras indígenas, y tiene una crianza en bodega usada de 3 meses. El resultado es un vino fluido y sabroso, con un fondo de frutas rojas y negras ligeramente especiado.



Kauten

Vino con crianza en barricas viejas de roble francés durante 5 meses. Sin filtrar, clarificado por decantación natural. Toques a frutas rojas ácidas, con la cereza y la frescura dominando en boca. Tanino medio que invita a seguir disfrutando del vino.



Matsanko

70% Garnacha de Olite, 30% Tempranillo de Dicastillo. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inox de la uva en racimo entero sin despalillar. El prensado de las uvas tras la fermentación es manual. Aromas de fruta roja y negra con especias, propias de la fermentación con racimo entero. Frutal y fresco en boca, con un final persistente.



Cuvée

Vino sencillo, elegante y fino pero con nervio y acidez. Expresa fruta y la madera es sutil y agradable. Marcado por la fruta roja, especiado y con un chispazo de la uva Mazuelo que mantiene la tensión y la frescura de nuestra forma de entender la Garnacha. Final mineral, derivado de los suelos arcillo-calcáreos.

ASEGUINOLAZA & LEUNDA



Las Santas

Este vino recoge la escasa producción que hubo en diferentes parcelas (Otsaka, Distingo, Valdillerzo y Karatea). Realiza una crianza en barricas viejas de roble francés durante 11 meses. Fruta roja y flores. Con una textura fresca y ligera, pero con energía en boca propia de los suelos calizos de estos viñedos de Garnacha. Largo y con complejidad.



Auritz

Uva de dos micro-parcelas de viñedo de cepas viejas en secano sobre suelos arcillocalcáreos pedregosos situados en el pueblo de Muruzábal. Envejecido 11 meses en barricas viejas de roble francés. Aromas de fruta roja y especias. Boca con frescura y tensión propia de la garnacha de estos suelos de Muruzabal. Complejidad y finura final.



Santa Zita

Cepas viejas de Garnacha en secano en la zona de la Baja Montaña de Navarra. El vino tiene el 100% de las uvas de esta parcela. Vino complejo, floral y herbáceo, con una estructura fina en boca, casi etérea, pero con profundidad que se complementa con su frescura y acidez.



La Torraza

Mezcla de Garnacha y Mazuelo. Se ha mantenido 10 meses en barrica de roble francés tras la fermentación. Un vino extremadamente bebible gracias a la suavidad aportada por la barrica y al frescor. Todo el proceso descrito es totalmente manual para conseguir únicamente 1.112 botellas numeradas y una gran personalidad embotellada.



Otsaka

Garnacha de terroir septentrional. Vino especiado, herbáceo con un punto de rosa seca. En boca tiene mucha energía, con taninos que resaltan la fruta y una sutil mineralidad. La fermentación la realiza con un 10% de racimos completos. Después el vino reposa durante 8 meses en barrica de roble francés. Un perfil terroso y picante y con una acidez inusual que aporta complejidad al resultado final.

MALÓN DE ECHAIDE



Castillo de Gorraiz Tinto

Marca para la gama de vinos jóvenes de la Cooperativa de Cascante. Castillo de Gorraiz son vinos frescos, frutales y limpios. Tanto el tinto, como el rosado y blanco, amparados por la D.O. Navarra, pueden ser el vino diario en muchas casas. Esos vinos que se guardan en el frigorífico y que de un día para otro se acaban.



Castillo de Gorraiz Rosado

Marca para la gama de vinos jóvenes de la Cooperativa de Cascante. Castillo de Gorraiz son vinos frescos, frutales y limpios. Tanto el tinto, como el rosado y blanco, amparados por la D.O. Navarra, pueden ser el vino diario en muchas casas. Esos vinos que se guardan en el frigorífico y que de un día para otro se acaban.



Castillo de Gorraiz Blanco

Marca para la gama de vinos jóvenes de la Cooperativa de Cascante. Castillo de Gorraiz son vinos frescos, frutales y limpios. Tanto el tinto, como el rosado y blanco, amparados por la D.O. Navarra, pueden ser el vino diario en muchas casas. Esos vinos que se guardan en el frigorífico y que de un día para otro se acaban.

MALÓN DE ECHAIDE



Malón Roble Tempranillo

Vino de color rojo picota madura con destellos violáceos en el ribete, limpio y brillante. En nariz se muestra intenso, marcado por la presencia de fruta en confitura con ligeros toques minerales. A la entrada en boca se manifiesta fresco, con una viva tanicidad de juventud que antecede un final largo y persistente.

Es un vino recomendado para arroces, legumbres, carnes blancas y aves de corral.



Malón Roble Garnacha

Entrega, un bonito nombre para un vino con el homenajean el esfuerzo de los agricultores del Valle del Queiles. Elaborado a partir de vasos viejos de garnacha de la falda del Moncayo. Con algo de fina crianza para darle asiento y redondearlo, nos resulta fácil, frutal, versátil, directo y de buen paso. Otro vino perfecto para una chuletas al sarmiento.



Sottomarino Frizzante

Chispeante, dulce y elaborado en Navarra. La Cooperativa de Nuestra Señora del Romero no se está quedando atrás y elabora este Sottomarino, a partir de viuras seleccionadas y chardonnay. Este vino es una bebida dulce, alegre y refrescante. El primer vino de los llamados frizzante de Navarra.



Malón de Echaide Crianza

El tesón de los viticultores del valle del Queiles, elaboran un crianza 100 % tempranillo, estructurado y bien hecho, limpio y con tura de frutos rojos sobre un fondo ahumado y también especiado.

Un trago familiar, un vino reconocible en Navarra y querido por las gente del entorno.



Malón Blanco

Vemos la influencia del Moncayo en un varietal como el chardonnay. Este vino es producto de la complicidad del clima, la generosidad de la tierra y el trabajo arduo. El Moncayo contribuye bajando la temperatura en las noches del viñedo de Cascante, para añadir frescura a este chardonnay, limpio, de arco aromático potente, largo y placentero.



Malón Rosado

Un rosado de garnacha viejas para todos los públicos. La mítica bodega de Cascante, de Malón de Echaide, se hizo con fama en toda España sobre todo por sus rosados de garnacha.

Un rosado bonito, expresivo, goloso y placentero. Varietal, puro y frutal. Divertido, jugosos y apetecible, con una sensación fresca y melosa.

MALÓN DE ECHAIDE



60 Noches

Blanco 100% chardonnay fermentado en barrica durante 60 noches. A la vista ofrece un color pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz es expresivo e intenso. Con marcado carácter varietal, fruta tropical y notas cítricas. Finos tostados, ligera vainilla y notas cremosas. En boca muestra un paso untuoso y sabroso. Excelente acidez. Final largo y persistente.



Corazón de Malón

Se trata de una edición limitada. Para elaborar este rosado de lágrima, se ha seguido el tradicional método de sangrado. En esta botella hemos guardado el Corazón de dos kilos de uva garnacha de la Ribera Baja de Navarra.



Plandenas

Vino resultado de la cuidada selección de uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon, más un reposo en barrica de roble Francés y botella de 14 meses, lo convierten en tu nuevo cuvee favorito. Marida a la perfección con carnes rojas y caza.



Viña Parot reserva

Con una pequeña viña de Cabernet Sauvignon plantada en los años 80 y algunos tempranillos viejos, elaboran este reserva no, que recuerda a algún vino bordelés del margen izquierdo del río Garona. Viña Parot nos traslada a Burdeos. 10.000 botellas numeradas en el de un vino de guarda, que seguro ganará en botella durante años.



Reinuevo

El rey de la casa. Un mocatel 100% con alma navarra. El cuidado de esta viña única y una esmerada elaboración, dan como resultado este sorprendente vino dulce. Procedente de nuestra parcela nº 1018 situada en el término de Reinuevo en Cascante.



Punto Final

Vino de postre y sobremesa. Este vino tinto dulce, se elaboró partiendo de una cuidada selección de uva sobremadura de la variedad garnacha. La fermentación se detuvo al alcanzar un grado de 15 %Vol. Posteriormente se realizó una crianza oxidativa de 7 meses en barricas de roble francés, que dio como resultado el atractivo color ámbar y el equilibrio perfecto entre dulzura y acidez de este vino exclusivo.

MURIEL



Muriel Fincas de la villa Crianza

Crianza fino, sabroso y elegante con el que es difícil equivocarse. Su finura reside en el equilibrio entre acidez y persistencia. Aromas de vainilla, coco o café, combinados con notas de fruta roja madura y de regaliz, nos dejan en este vino un trago amplio de taninos suaves.



Muriel Fincas de la villa Reserva

De frescura, elegancia, equilibrio y finura embotelladas. Fruta madura, nariz compleja, sedoso y pulido, pero sostenido por una frescura que hace que nos terminemos la copa, antes de que nos demos cuenta. 93 Puntos Decanter, Wine Spectator y James Sukling.



Pola

Viñedos de la zona de Laguardia de mas de 30 años de antigüedad, vendimiados de forma totalmente manual.

De maceración carbónica, es decir, encubado y fermentado con racimos enteros en sus primeros días.

Este proceso le hace tener a este vino una gran personalidad, con aromas y sabores marcadamente frutales. De Color cereza con tonos morados.

GÓMEZ CRUZADO



Karman Tinto

Vino tinto coupage, Garnacha 88% y Tempranillo 12%, procedentes de diversas viñas situadas en el valle del río Cárdenas, sobre suelos arcillo-calcáreos. Vinificado de manera tradicional, despallado pero no estrujado, maceración semi-carbónica y, posterior crianza en depósitos de acero inox durante 8 meses. Karman Tinto es un vino muy afrutado, vigoroso, jugoso y largo.



Karman Clarete

Se elabora siguiendo la tradición de los claretes de La Rioja, elaborado con 70% de uva blanca Viura y 30% de Garnacha tinta. Proceden de una parcela "Cerro Calvario", con viñas plantadas sobre suelos arcillo-ferrosos y profundos. Karman Clarete se produce por prensado directo, fermenta a partir de levaduras autóctonas en depósitos de acero inox a baja temperatura. Posterior crianza durante 3 meses en depósito de acero inox con sus lías finas.



Gómez Cruzado Blanco

Una de las mejores añadas para los blancos en Rioja de los últimos 10 años. La Bodega más pequeña del mítico barrio de la estación de Haro, elabora este vino a partir de viuras y tempranillo blanco de un solo pago. Esmerada elaboración de esta bodega sin tolva, para embotellar un blanco riojano fresco, frutal, voluminoso y de buena persistencia.



Gómez Cruzado Crianza

Apenas salen al mercado 100.000 botellas de este vino Gómez Cruzado. Un coupage con un 20 % de garnacha al que consideramos uno de los crianzas del momento. Un vino hecho con mimo que suele gustar mucho al aficionado. Amable, con notas de vainilla y una madera sutil, integrada y sofisticada procedente de barricas de roble americano.



El Predilecto

Elaborado con uvas de viña vieja ubicadas en las partes más elevadas del valle del Ebro, donde existe mayor potencial frutal. 35% Tempranillo de la zona más alta de Samaniego y 65% Garnacha del Alto Najerilla, en el triángulo formado por las poblaciones de Badarán, Cordovín y Cárdenas.



Honorable

Honorable es un vino complejo, inclasificable, resultado de los viñedos más antiguos de Gómez Cruzado en la ladera sur de la Sierra de Cantabria. Un Rioja con 18 meses de crianza en el que la uva tempranillo deja un hueco a la garnacha, graciano, mazuelo y viura para disfrute de los paladares más exigentes.

GÓMEZ CRUZADO



Viña Dorana

Vasos viejos cultivados en la subzona del Alto Najerilla, junto al río Cardenas. En concreto dentro del triángulo que forman las localidades de Cordovín, Badarán y Cárdenas. En un rango de altitudes comprendido entre los 600 y los 710 m.s.n.m. 60% Tempranillo y 40 % garnacha.



Viña Motúlleri Gran Reserva

Etiqueta histórica de Gómez Cruzado con una herencia de más de 100 años. Un vino elaborado sólo en añadas excepcionales con una producción limitada, exclusivamente en formato Magnum. Cepas en vaso de más de 60 años, cultivados en Rioja Alta y Rioja Alavesa. Crianza realizada en barricas de roble francés durante 4 años y otros 4 años más en botella.



Pancrudo

Pancrudo se elabora con uvas del viñedo viejo de Badarán, un pequeño pueblo ubicado en La Rioja Alta. Su garnacha cultivada en una zona de la Rioja poco habitual para esta variedad, es de nida por Amaia Samaniego como la "pequeña petazeta", por su sorpresa y perfecto equilibrio entre acidez y dulzor.



Cerro de las Cuevas

La expresión más sincera y directa de "Las laderas" y "Calitrancos" de Ollauri. Vasos de 90 años fundamentalmente de tempranillo, con presencia de graciano, mazuelo y garnacha, suelos muy pobres, calizos y especiales, la complicidad del clima y el trabajo arduo. Frutal pero muy complejo y pleno. Equilibrado, pulido y elegante.



Monte Obarenes

Alguien dijo que lo que faltaba en La Rioja son grandes vinos blancos. Pues aquí tenéis este vinazo con el que cerramos la selección terroir de Gómez Cruzado. Vinificando por separado con distintas crianzas y elaboraciones, hasta llegar a componer un acorde fragante, elegante desde el principio, frutal y muy sinuoso.

BIDEONA



Mayela

Diseñada para celebrar y honrar a sus viticultores y la tierra que los rodea. Bideona tiene más de 300 parcelas asociadas y trabaja con sus viticultores locales mano a mano para preservar el legado de una tierra históricamente ligada a la producción vitivinícola. Su nombre: Mayela, viene de Maya, la diosa de la primavera y los cultivos. Y es con quien rendimos homenaje a la tierra y a quienes la trabajan. Una gama que aún a 6 diseños diferentes para un mismo vino.



Tempranillo Laderas

Elaborado con uvas de alta calidad y bajo rendimiento de vides en "Laderas" en suelo de piedra caliza, sin necesidad de la maceración carbónica. Presenta aromas puros y preciosos de cerezas, bayas rojas y tomillo. De cuerpo medio, con buena longitud y peso en el paladar. Una buena combinación para beber con tapas a base de carne y pescado, arroces y pastas.



Viura Cabezadas

Elaborado con uvas de alta calidad de la variedad Viura, plantadas en las partes más altas de las parcelas de tinto (cabezadas), en suelos de piedra caliza, sin uso de roble. Nariz fresca y sutil, aromas puros de fruta de hueso con un toque de olores blancos y fósforo. Es ligero y crujiente en el paladar, con buena concentración de fruta y un carácter refrescante seco y mineral.



Las Parcelas Tinto

Elaborado seleccionando uva de la mejor calidad de la variedad Tempranillo, de pequeñas "Parcelas" de viña vieja en suelos de piedra caliza. Muestra aromas primarios puros e intensos de cerezas oscuras y bayas negras, con un toque de violeta y clavo. Buena combinación para carnes a la parrilla, quesos duros, pastas y arroces.



Las Parcelas Blanco

Elaborado seleccionando uva de la mejor calidad de la variedad Viura de pequeñas parcelas de viña vieja en suelos de piedra caliza. Un tercio del vino se fermenta en barricas seminuevas de roble francés de alta calidad, para darle mayor textura. Nariz sutil que se abre en la copa apareciendo fruta de hueso, hierbas y olores blancos. Jugoso y refrescante.



Laguardia L4GDA

Decidimos el tipo y tiempo de envejecimiento individualmente para cada cosecha, combinando tanques de acero inox. y recipientes de roble de diferentes tamaños. El 42 % del vino fue envejecido en barricas de primer y segundo uso de 300 L de roble francés durante 8 meses. El resto del vino fue envejecido en tanque.

BIDEONA



Villabuena V1BN4

Decidimos el tipo y tiempo de envejecimiento individualmente para cada cosecha, combinando tanques de acero inox. y recipientes de roble de diferentes tamaños.

El 44 % del vino fue envejecido en barricas de primer y segundo uso de 300 L de roble francés durante 9 meses. El resto del vino fue envejecido en tanque.



Samaniego S4MG0

En la transición de Villabuena a las laderas más altas y cercanas a la Sierra Cantabria, Samaniego produce algunas de las uvas más codiciadas de Rioja Alavesa.

Los vinos tienen un cuerpo poderoso con una acidez fresca y taninos firmes pero aterciopelados. La fruta tiende a las cerezas ácidas y a una complejidad mentolada y especiada. Los vinos tienen el cuerpo y la profundidad necesarias para envejecer durante décadas, pero también muestran una notable gracia en su juventud.



Leza L3Z4

Decidimos el tipo y tiempo de envejecimiento individualmente para cada cosecha, combinando tanques de acero inox. y recipientes de roble de diferentes tamaños.

El 47 % del vino fue envejecido en barricas de primer y segundo uso de 300 L de roble francés durante 9 meses. El resto del vino fue envejecido en tanque.



Hado

Pujanza Hado es un vino franco y directo. Una Tempranillo que representa y marca la zona de Laguardia con su frescura y tipicidad.

Es el único de los vinos de Pujanza que procede de varios viñedos, divididos en 23 parcelas, que nos permiten variar cada año el coupage final en función de las particularidades de la añada. Es el vino perfecto para comenzar a conocer y disfrutar los vinos de Pujanza.



Valdepoleo

Finca Valdepoleo es uno de los viñedos más emblemáticos de Pujanza. El vino que de él procede es un ejemplo claro de la naturaleza de la zona.

Un vino vibrante y fresco, muy sutil y en completa armonía. Procede de un viñedo dividido en siete parcelas que se trabajan por separado desde la vendimia hasta el final de la crianza en bodega. Es entonces cuando, a través de catas a ciegas, se decide el porcentaje de cada parcela que entrará en el coupage final. De ahí su complejidad.



La Paul

Última incorporación a la familia Pujanza. La base de este vino está en la finca que lleva el mismo nombre, La Paul, situada en una ladera orientada al este en las faldas del pueblo de Laguardia. Este viñedo destacó desde su adquisición por su esencia y personalidad.



SJ Anteportalatina

Vino de producción limitada. La parcela de la que procede fue replantada en 1989 con Viuras seleccionadas de los viñedos familiares y posee un alto contenido en caliza, parámetro que va a tener gran incidencia en el carácter de los vinos que de ella se elaboran.

En SJ Anteportalatina se expresa y se disfruta la verdad del paisaje de donde procede. 100 % Viura, es un vino que transmite el terroir a través de su nariz y cautiva por su frescura, equilibrio y complejidad en boca.



Norte

Singular viñedo que recibe de manera directa los vientos del norte y que se asienta sobre un terreno donde la roca madre de piedra caliza se encuentra tan solo a 50 centímetros de la superficie.

Estas dos características, junto a la altitud (720 metros), confieren a Pujanza Norte una notable frescura y acidez que se mantiene añada tras añada debido a la consistencia del viñedo. Un vino potente y maduro. Con identidad, muy expresivo y difícil de olvidar.



Añadas Frías

Bajo su nombre, Añadas Frías, se esconde más un concepto que una realidad.

Suele ser en los años más fríos, en los cuales es más habitual que se den ciclos de maduración largos, cuando nuestro blanco se muestra con una clara vocación de guarda.

Es en esos años cuando se comercializa Añadas Frías, un vino blanco de edición limitada, muy especial, de acidez propia de regiones más al norte. Sabroso, salino, impactante.

CONDE DE LOS ANDES



Conde de los Andes Tinto

Se trata de un vino 100% tempranillo, de cosecha manual, desde mediados de septiembre hasta los primeros días de octubre. Color rojo cereza de gran intensidad, claro y brillante. Una explosiva riqueza aromática, con aromas de frutos rojos, ciruelas maduras y matorrall de sotobosque. Largo, jugoso, muy agradable. Una gran representación de la D.O. Rioja. Muriel Fincas de la Villa es un



Conde de los Andes Blanco

Se trata de un vino 100% viura. Se vendimia a mano y en cajas, a finales de septiembre. Color amarillo tenue, con reflejos dorados. Un vino sedoso, envolvente y persistente, muy jugoso. Ideal para paellas y arroces de marisco. Platos de pasta de estilo marinero, pescados, carnes blancas y quesos.



Conde de los Andes 2004

El vino Interpreta la personalidad de las viejas cepas de tempranillo que crecen en el entorno de la villa de Ollauri. La añada 2004 es muy fresca y frutal, sin rehuir a la complejidad y finura que ha dado fama a Conde de los Andes, además, fue escogida por el crítico vinícola James Suckling para formar parte de la selección de los Top 100 Wines of Spain de 2019.



Conde de los Andes Blanco 1983

El vino que marca el inicio de una nueva etapa en la historia de este gran clásico de Rioja interpreta la personalidad de la viura que crecen en el entorno de la villa de Ollauri. Conde de los Andes Blanco 1983 es un blanco muy cítrico y con aromas de flores blancas.

LA RODETTA



La Rodetta

Tempranillo color rojo cereza intenso, de capa media-alta, limpio y brillante. En nariz el vino tiene aromas de fruta madura, aparecen especias negras y minerales, que otorgan al vino un carácter fino y elegante. En boca está perfectamente estructurado, con cuerpo, con taninos nobles, buena acidez, sabroso, amplio y largo. Tiene un retrogusto largo y armonioso.



AC Semidulce

Variedad viura y moscatel de grano menudo. El moscatel nos aporta toques dulces que hacen de éste un vino muy agradable al paladar. La viura evita que el moscatel convierta el caldo en un vino pesado, aportándole ese matiz de frescura. Tiene un color amarillo pálido. Fresco en nariz, con matices de flores blancas. En boca equilibrado, dispone de una marcada acidez que combinada con un ligero matiz goloso convierte a este vino en un agradable y placentero caldo hecho para el disfrute de todos los públicos.



AC Frizzante

Tiene un color amarillo pálido. Fresco en nariz, con matices tropicales, piña y flores blancas. Burbuja fina, agradable y perfectamente integrada. En boca perfectamente equilibrado entre acidez y un ligero dulzor. Trago largo con un final cítrico aportándonos ese toque de acidez y verticalidad. Un vino para disfrutar que combina un punto agradable de dulzor, una controlada acidez y una burbuja muy refrescante.

VALLOBERA



El marido de mi amiga

Color amarillo-pajizo.

Aromas de fruta de hueso, litchi y toques tropicales.

Tempranillo blanco y Malvasía se llevan hasta el final de la misma para conseguir volumen en boca. Al Sauvignon se le corta la fermentación buscando los azúcares reductores y la frescura que aporta su acidez. Posterior coupage obteniendo un vino equilibrado en cuanto a grado, azúcar y acidez.

CARMELO RODERO



9 meses

100% Tempranillo.
Su elaboración sigue un proceso de vinificación por gravedad diseñado para resaltar la autenticidad de la uva. Las uvas son despalilladas y semiestrujadas con el fin de preservar sus características intrínsecas. Es un vino estructurado, equilibrado y placentero, que incita al segundo trago.



Crianza

90% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon.
Un vino rojo cereza con ribetes rubíes que tiene una combinación armoniosa de las notas frutales del Tempranillo con matices propios de su paso por barrica. En boca es goloso, de cuerpo medio y tаниno dulce, con un postgusto largo y persistente.



Reserva

90% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon. La calidad de la cosecha recibió la calificación de extraordinaria y se caracterizó por una sanidad óptima. Un vino que posee un mayor potencial de fruta muy madura, pero fresca, con más profundidad en el aroma de frutos negros y menos en rojos, con un toque especiado, muy complejo, sutil y elegante.



Pago de Valtarreja

100% Tempranillo.
Tien un atractivo y brillante color cereza. Se trata de un vino intenso, pero con una agradable gama de aromas. Se entremezclan notas de frutas negras en sazón, con recuerdos tostados de cueros y cafés. Al profundizar encontramos aromas especiados de gran intensidad y persistencia. En boca se siente carnoso, aterciopelado, estructurado, fresco y con gran equilibrio.



TSM

75% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon 15% Merlot.
Un vino con gran personalidad y extraordinaria riqueza de matices, destacando los aromas propios de los grandes vinos elaborados lentamente por una crianza respetuosa. Vino carnoso, de gran cuerpo, pero excelente equilibrio, dando lugar a un vino de postgusto muy largo, persistente y de agradable recuerdo.

BOSQUE DE MATASNOS



Etiqueta Blanca

Este vino etiqueta blanca, es la máxima expresión de esta bodega de Ribera del Duero. Una marca con una curiosa historia que es hoy sinónimo de excelencia y sostenibilidad. Maravilloso por su complejidad, fresca y equilibrio. La fermentación se realiza con levaduras autóctonas y todos sus taponos son de corcho 100 % natural seleccionados uno a uno.



Tempranillo Malbec

Este es el vino con más porcentaje de Malbec de toda la Ribera del Duero. Viñedo especial, cultivado de manera sostenible. Nariz sutil y compleja. Aromas frutales maduros, notas de ores azules, especiado, balsámico y acompasado. Taninos crujientes, dulces. Aterciopelado y fresco, de postgusto algo terroso y largo.



Edición Limitada

Dicen que lleva años creciendo y creciendo en la botella porque necesita tiempo para hacer más puras sus virtudes. Picota intenso, de capa muy alta y brillante. Intensidad compleja, limpia y elegante, muy interesante. Fruta muy madura negra, ciruelas, acompañadas por notas balsámicas, clavo, incienso y un toque de laurel.



Syrah de Matasnos

Bosque de Matasnos produce este monovarietal de Syrah único por la altitud a la que esta cultivado y las di cultades que esto entraña para poder producirlo.



Petit de Matasnos

Bosque de Matasnos posee unas parcelas de vasos viejos de tempranillo y de albillo de 1920. El albillo de esta edad, da para un 10 % del coupage de este vino. Un vino muy interesante de las tierras altas del Duero. Sabroso para disfrutar sin complejos. Se nota el trabajo con sus lías, por la nariz compleja y agradable, distinto.



Blanco de Matasnos

Chardonnay, Viognier y Verdejo con más altitud de la Península Ibérica. Un coupage distinto, para un vino especial. La expresión más directa del Bosque de Matasnos. Fermentado en barrica sin tostar, tiene también acordes frutales y orales muy frescos. Con planos de frutos secos y de pan tostado.

ARROCAL



Joven Roble

Es uno de los mejores tintos jóvenes de la Ribera del Duero. Elaborado a partir de uvas 100% Tempranillo. Tiene una crianza de cinco meses en barricas francesas y americanas. De color rojo cereza picota con reflejos azulados, propios de su juventud. Brillante, limpio y con buena profundidad de capa. Vino de cuerpo medio, con acidez correcta y buen contenido frutal, aunque con un final muy tánico.



Crianza

Vino 100% Tempranillo con una crianza de 12 meses en barricas francesas. Brillante, limpio y de capa alta. De intensidad aromática alta. Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente violáceos que atestiguan su viveza. En boca, es un vino de entrada amable, ligero pero con cuerpo.



Selección Especial

Un tinto maduro y equilibrado, de redondos taninos. Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente granates que atestiguan su crianza. Brillante, limpio y de capa alta. Vino ideal para degustar carnes rojas, quesos curados, cordero lechal asado, perdices estofadas, pichón estofado, cochinillo, conejo al vino tinto, chuletas de cordero a la brasa, solomillo al cabrales...



Reserva de Familia

Vino 100% Tempranillo con 24 meses de crianza en barricas. Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente granates que atestiguan su crianza. Brillante, limpio y de capa alta. Una acidez adecuada que le proporciona larga vida y evolución.



Blanco de Guarda

De color amarillo dorado. Franco en nariz, aromas de crianza y del tostado de la bodega. Entrada golosa, acidez media baja, alcohol bien integrado y con un final ligeramente amargo. Acompañante ideal con platos de pastas, Quesos semicurados, salazones y ahumados de pescado, arroces y pescados a la brasa como con el rodaballo.



Matadiablos

Matadiablos es un tempranillo que proviene de una parcela de 2,61 ha que plantó el abuelo de Asier y Rodrigo en 1997 con clones de tinto fino del paraje de La Nava, en el paraje de Aguachar. El vino fermenta espontáneamente en depósito y envejece durante 12 meses en un fudre de 3000 l. Tiene una producción de 4480 botellas enumeradas todas ellas.

ARROCAL



Gallinita Ciega

Es un vino tinto 100% tempranillo D.O. Ribera del Duero que invita a sentir y descubrir la frescura de su varietal. Un vino diferente, con una crianza de 9 meses en bodega de roble francés, donde crece el tiempo necesario para darle estructura, sin perder su identidad. Su nombre surge de los recuerdos de la infancia, cuando jugábamos a encontrarnos con los ojos tapados, momentos llenos de brisas, tierra, meriendas, desayunos, sol, bicicleta, lágrimas, abuelos, vendimia, uva..



Perro Gato Ratón

Un crianza moderno de la Ribera de Duero renovada. 95% Tempranillo, 5% variedades blancas y 14 meses en bodega de roble francés. Vino tinto ideal para acompañar arroces tipo risotto, setas a la plancha, quesos curados, pescados grasos como atún, bacalao a la vizcaína, solomillo de cerdo y todo tipo de carnes rojas.

VALTRAVIESO



Finca Santa María

El vino Valtravieso es el más ágil y joven de los vinos de páramo. Con una abrumadora mayoría de uva tempranillo y una dosis homeopática de Merlot y Cabernet Sauvignon, este vino recoge la frescura de la Ribera de Duero. Este vino es fruto de un viñedo situado a más de 900 metros, un terruño singular por su altura.



Valtravieso crianza

Desde una de las fincas más altas de la Ribera del Duero llega un vino de viñas centenarias con una madera extraordinariamente equilibrada. Valtravieso crianza es un vino elegante y sedoso, complejo, tan intenso como fresco. El equilibrio perfecto entre acidez, alcohol y taninos.



Finca La Atalaya Reserva

Un vino de espíritu clásico, complejo, profundo y elegante. Una edición limitada que procede de la selección de los terrenos más calizos de nuestra finca. Con color rojo cereza de capa alta. Notas de frutos negros muy maduros (ciruela y mora negra en compota con toques de grosella verde) y notas de tabaco y cedro.

CILLAR DE SILOS



Crianza

Cillar de Silos Crianza es la espina dorsal de la bodega porque es el reflejo del carácter que tiene la tempranillo en las tierras de Quintana del Pidio. Nace de diferentes terruños y viñas viejas. El color es cereza picota intenso con reflejos violáceos. En nariz mezcla la elegancia con la madurez.



Torresilo

Torresilo es el vino que refleja a la perfección el carácter de los mejores viñedos de la bodega. Es un vino de terruño, del concepto antiguo donde la calidad surgía de la mezcla de diferentes pagos de alta calidad. De un color cereza picota muy intenso, limpio y brillante. Los aromas son intensos y complejos. Posee aromas minerales, frutas negras, especias, regaliz, recuerdos balsámicos y unos suaves torrefactos.



Golfo

Un Vermut con alma del sur por su madurez, y espíritu del norte por su frescura. Elaborado con uvas sobremaduradas de la variedad tempranillo, ubicadas en la zona de Ribera del Duero (Quintana del Pidio, Burgos). Envejecido en barrica. Color caoba con ligeros matices ambarinos. En nariz, gran intensidad armonizada con notas de elegantes hierbas bien ensambladas. En boca, gran frescura y madurez gracias a su procedencia.

ANTÍDOTO



Antídoto

Antídoto es un vino procedente de un mosaico de 550 parcelas de viñedos viejos, principalmente de un aterraza con guijarros, situado en el municipio de Soto de San Esteban, con rendimientos de 3.500 kilos por hectárea, en la zona más oriental de la DO Ribera de Duero, la provincia de Soria.

Los suelos de arena con guijarros aportan a Antídoto intensidad aromática, primaveral, y un paso en boca, vertical y delicado.



La Hormiga

La parcela de la Hormiga, situada en Quintanilla de Tres Barrios, junto al paraje del Hoyo en Matanza, son viñedos viejos de tinto fino soriano de David Hernando. Los suelos arcilloso-calcáreos de la zona norte de Soria, ofrecen las condiciones de cultivo ideales para este gran tinto soriano de tipo "reserva".

El suelo arcilloso transmite contundencia, voluptuosidad y cremosidad.

MENADE



Menade Verdejo

Representa la frescura, el lado más salvaje de la variedad Verdejo. La uva procede de distintas parcelas con suelos arcillo-calcáreos y cantos rodados de la zona de Rueda, que se elaboran por separado. Las cepas tienen entre 20 y 25 años de edad. Apostamos por la fermentación con levaduras naturales para conseguir la máxima expresión de nuestro entorno, aromas a hierba fresca, mineralidad y viveza.



Menade Sauvignon Blanc

La uva Sauvignon Blanc ofrece en Rueda aromas más tropicales y a fruta de hueso, que combinan con la mineralidad aportada por los suelos de afloramientos calizos y la acidez. Separamos la uva desde la vendimia en función de las características del suelo y orientación de las parcelas de donde procede. La fermentación se lleva a cabo con levaduras naturales y el vino permanece un tiempo con sus lías.



Noso

Noso supuso un punto de inflexión en la historia de Bodegas Menade, un Verdejo natural, sin adición de sulfuroso ni en el campo (como el resto de nuestros vinos) ni en bodega, sin tratamientos de azufre ni cobre. Noso huele a primer día de vendimia y a tierra húmeda. Al amanecer en la meseta castellana, cuando la tierra húmeda nos recuerda a la infancia. Recuerda a la miel de las abejas, a zumo de uva, a natural.



Dulce Menade

Es el primero que sale al mercado cada año. La fermentación se realiza con levaduras naturales, pero se para mediante un descenso de la temperatura del depósito cuando el vino tiene una relación equilibrada entre el grado alcohólico y el azúcar residual que resulte goloso, pero fresco y con acidez. Dulce Menade es un vino de aperitivo, de postre, exótico y festivo.



Nossa



La Misión

Elaborado con Verdeja, La Misión procede de cepas centenarias plantadas en fincas con suelos principalmente arenosos. Presenta unos rasgos morfológicos distintivos, las uvas son más pequeñas, los racimos más ovalados y es más resistente a enfermedades, por presentar una piel gruesa. Los aromas son la expresión del auténtico Verdejo, presentan una mayor rusticidad, pero también mayor autenticidad. Los parámetros revelan acideces más elevadas y uvas más concentradas.

MENADE



Adorado

Un vino elaborado con la tecnología más austera, las manos. Cada año recibía una pequeña pócima de rejuvenecimiento, con el sistema de criaderas y soleras. Con el tiempo se volvió rancio, oxidado, pero esa es su grandeza. Adorado es el vino del abuelo, del padre, de los hijos...Las cepas tienen entre 20 y 25 años de edad.

Apostamos por la fermentación con levaduras naturales para conseguir la máxima expresión de nuestro entorno, aromas a hierba fresca, mineralidad y viveza.



Sobrenatural

Sobrenatural es un vino noble, un homenaje a la naturaleza, que sobrevive al paso del tiempo adaptándose a los cambios. Una alianza entre el origen más terrenal y el futuro.

Es un blanco elaborado con nuestra Verdeja que cría y se engrandece durante más de tres años.

Sin maquillajes, sin adición sin sulfuroso, sólo la experiencia que la edad regala y la cual es símbolo de madurez, de sabiduría.



Garayes

Un vino blanco con un color amarillo brillante con reflejos verdosos, finos aromas afrutados, manzana, frutas tropicales y heno. En boca es muy armónico, suave, fresco y con un amplio retrogusto. Vino elaborado a partir de uvas seleccionadas en su momento de maduración. Se recogen para extraer el mosto en prensas hidráulicas.



Mocén Verdejo

Este vino se describe como sencillo pero con carácter. Su vendimia se realiza por la noche para que el mosto llegue a la bodega lo más fresco posible y se mantenga una temperatura estable durante la recolección evitando la oxidación. En nariz aromas afrutados de hueso con ligeros recuerdos tropicales, armonía y frescor cítrico.



Mocén Selección Especial

De las mejores parcelas de verdejo de Rueda, de más de 50 años de edad media, bodegas Mocén, nos trae este verdejo selección especial. Vendimia manual y nocturna. Mocén Selección Especial, de nariz sugerente, con fruta de hueso, sobre los aromas clásicos de la variedad verdejo, algo de heno, anisados y toques cítricos.



Mocén Sauvignon Blanc

Vendimiado en la segunda semana de septiembre de nuestros viñedos en finca Valverde. Fermentación controlada a baja temperatura y filtrado y estabilizado en frío. En nariz, un vino intenso que nos trae agradables aromas a frutas tropicales (mango, piña, guayaba y maracuyá). En boca un vino amplio, suave, persistente, muy equilibrado.



Renacce

Renacce es fruto de la apuesta de Bodegas Mocén de plantar un viñedo el siglo pasado en una finca de 100 hectáreas con variedades exóticas para la D.O. Rueda como el Chardonnay. Con estancia en cono de madera de roble francés y elaborado con el máximo respeto a la uva Verdejo. La pasión de la bodega renace para crear esta nueva experiencia.

J. GARCÍA CARRIÓN



Alijares

Blanco verdejo de la cosecha de J. García Carrión en la región de Castilla y León.
Denominación de origen Rueda.
Buen vino para buenos momentos.

PAZO RUBIANES



Pazo de Rubianes

Este albariño es un vino cargado de historia en un entorno sin igual. El apodado albariño de las Camelias debido al paisaje que lo alberga, presume de tener un discurso propio entre los vinos das Rías Baixas. Mejor vino de Galicia 2021 entre los blancos, alzándose con el máximo galardón, el Acio de Ouro, en la Cata dos Viños de Galicia.



García de Caamaño

Procedente de los emparrados y espalderas, la uva es procesada en bodega en un plazo inferior a las 3 horas tras ser vendimiada. Después de una maceración en frío de la totalidad de la uva, partimos de mostos lágrima obtenidos con un leve prensado. Carácter-Incisivo, Cuerpo-Amplio y Final Orgullosos.



1411

Después de una maceración en frío de la totalidad de la uva, para la elaboración de este vino utilizamos únicamente el mosto lágrima procedente del sangrado del macerador. Un lento paseo desde la cima de un bosque atlántico hasta las profundidades de nuestras rías. Ecos de flor, fruta y brisa marina recorren este Albariño de compleja y resonada elegancia.

DO FERREIRO



Do Ferreiro

La marca original de la casa. 100% Albariño madurado en viñedos que producen un blanco de clásico y precioso color amarillo pajizo, bien pigmentado, fresco, floral, sabroso, elegante y persistente, apreciaciones comunes a los dos caldos. Paradigma del vino albariño. En torno a las 80.000 botellas bordelesa de producción.



Cepas Vellas

100% Albariño de Cepas Centenarias. Guarda las esencias de las viejas cepas de la casa, en las que el cosechero permite que entre un 10% y un 15% de la uva alcance la botritis noble, lo que le hace recordar el aterciopelado del Sauternes, pero conservando toda la tipicidad varietal de los acreditados blancos de la D.O. Rías Baixas. Se trata de una producción muy limitada que cada año varía dependiendo de la cosecha.

ZARATE



Zarate

Zarate Albariño es un vino fresco, equilibrado y elegante, en el que resaltan los aromas primarios de la variedad Albariño. En la boca muestra una acidez vibrante y en nariz las notas afrutadas y un fondo mineral.

PAZO CILLEIRO



Pazo Cilleiro

Rodeada de los suaves valles que enmarcan las Rías Baixas se encuentra la comarca del Salnés, en Pontevedra. 80 hectáreas de viñedo de las que surge Pazo Cilleiro. Este albariño aporta un trago fresco y vivo a la gastronomía gallega. Ideal con pescados a la brasa o plancha, marisco cocido, arroces y pastas de sabor marino.

PENÍNSULA VINICULTORES



Cadalso

Cadalso es uno de los vinos que Península elabora en la Sierra de Gredos, dentro del proyecto de Vinos de Montaña. Toda la uva proviene del Cadalso de los Vidrios, uno de los enclaves más frescos de Gredos. Un vino fresco, oral y delicado, con una tensión tánica elegante. Se puede maridar con pescados blancos como carnes rojas.



Cebberos

Este tinto pertenece a la familia de Vinos de Montaña de Península Vinicultores, una gama que pone en valor las zonas vinícolas históricas del Sistema Central. Cebberos, procedente de viñas viejas de la Sierra de Gredos, se elabora en exclusiva con Garnacha, resultando aterciopelado y mineral.



Vino de Montaña

Tinto de carácter montañés que se elabora a partir de un coupage de Garnacha, Rufete y Piñuela. Estas variedades proceden de distintas viñas viejas repartidas por la sierras de Gredos y Gata. Con él podemos disfrutar de un tinto de trago fácil, con gran frescura y delicadeza. Marida muy bien con verduras grilladas, embutidos, carnes asadas, caza menor y quesos curados.

RAFAEL PALACIOS



Louro

Elaborado con uvas de nuestros viñedos propios, pequeñas parcelas de la variedad Godello de una edad media de 25 años, situadas a una altitud superior a los 600 metros y cultivadas sobre suelos arenosos de granito y suelos arenosos con sedimentaciones de arcilla.

Es un vino de aromas nobles, que transmite su intensidad aromática a partir de la expresión de plantas como el hinojo, el tojo y un delicado recuerdo a la flor de castaño, con notas cítricas y un atractivo recuerdo a roca húmeda.



As Sortes

Elaborado con uvas de los viñedos más viejos en propiedad.

Son 6 pequeñas "sortes" que fueron plantadas por viticultores locales a finales de la década de los 70 y principios de los 80. Un vino de intensidad aromática a partir de la expresión de acidez, (pomelo, reineta, boj húmedo, flor de castaño..), reencuentra un atractivo toque mineral.



O Soro

Vino de parcela única, situada en el Valle del Bibei - Santa Cruz do Bolo.

Se cultiva de forma tradicional con tracción animal y aplicando los métodos de la agricultura biodinámica, así como la poda y vendimia que se realizan según el calendario lunar.

Tiene una gran elegancia y marcados aromas de piel de mandarina y flores de magnolia, muy sutiles y elegantes con agradable mineralidad. No solo es magnífica su elegancia en el paladar sino también, tiene una gran acidez y un equilibrio asombroso.

DOMINIO DO BIBEI



Lalama

Mencía, Brancellao, Mouratón y Sousón son variedades autóctonas de la Ribeira Sacra que entregan a este vino todo la frescura del Valle del Bibei.

Se trata de un tinto con mucha personalidad que, además, lleva un pequeño porcentaje de Garnacha tintorera. Se muestra atlántico, afrutado, mineral, herbáceo y con notas balsámicas de la tierra. Un tinto de guarda que se puede beber ya si se desea.



Lapola

Una compleja mezcla de variedades autóctonas compone uno de los blancos más curiosos de la Ribeira Sacra, una de las denominaciones del momento.

Vino que ejemplifica la complejidad que pueden mostrar los blancos de Dominio do Bibei gracias a su final largo y persistente.



Lalume

Vino blanco de guarda de una de las variedades emblemáticas de la D.O. Ribeiro, la Treixadura, que en esta añada está acompañada también de un pequeño porcentaje de Albariño.

Es el vino más original del porfolio de la bodega Dominio do Bibei, y en él encontramos toda la esencia de frescura y untuosidad de los ribeiros criados en madera.



Lacima

Lacima es un vino que expresa perfectamente el carácter atlántico y el terroir de las viñas más viejas de Dominio do Bibei, profundamente elegante y mineral.

Uno de los mencía más exclusivos del mercado, que presenta un abanico aromático donde destacan las notas frutales maduras, los frutillos rojos y negros y los matices vegetales.

En boca otorga una marcada elegancia, finura y buena acidez con apreciable cremosidad y gran persistencia.



Dominio Do Bibei

Tinto de pequeñísima producción (apenas 2.000 botellas) que año a año obtiene el beneplácito y el entusiasmo de la crítica. A diferencia de añadas anteriores, ha incorporado un 20% de Mouratón a su 'coupage', dominado por la Brancellao.

Un vino muy redondo, de capa baja, que despunta por sus aromas de fruta compotada y fondo especiado.

VIÑA SOMOZA



Neno

El "niño" en gallego, es nuestro vino más expresivo. Juvenil y jovial, con un delicado aroma frutal y destacada mineralidad, característica de la zona.

Resultado de la selección manual de uva de diferentes parcelas y tipos de suelo; pizarra en parte más alta, granito, arena a mitad de ladera y aluviales del valle.

Color amarillo pajizo con ribetes dorados. Marida con aperitivos, ensaladas, pescados, mariscos y arroces. También con quesos poco curados.



As 2 Ladeiras

Un blanco profundo y directo donde la uva Godello luce su expresión más auténtica. Seleccionamos la uva de nuestros mejores viñedos, situados a más de 500 metros de altitud y llegando a los 640, con edades hasta los 35 años, en las laderas de los ríos Bibei y Xares.

Color limpio, brillante y dorado.

Marida con potajes, pescados, mariscos y arroces marineros, además de con comida asiática.

BODEGA DEL ABAD



Abad Dom Bueno Mencia

Vino color cereza, muy granate, vivo con una garra alta cromática, buena capa, brillante. De buena intensidad, amplia vía nasal, recuerdos de guindas, moras, laurel, té verde.

Gustativamente es sávido, equilibrado con una fuerza y sabor de vino joven, vivaz, buen recorrido, pero con unos taninos pulidos muy frutal y ligeramente floral violeta, confitura de frutas rojas, un final largo.



Abad Dom Bueno Godello

Procedente del viñedo que rodea el monasterio de Carracedo, construido en el siglo X. En este paraje berciano se fundó la bodega del Abad en 2003, con el nombre que homenajea al sacerdote que cuidaba del terruño.

Aromas sutiles de frutas maduras. En boca, la persistencia del trago nos deja un fondo oral anisado y matices que recuerdan a cítricos.

ALMA VINOS



Guímaro Tinto

Guímaro es un vino tinto elaborado con uva mencia por el enólogo Pedro Manuel Rodríguez Pérez, en una de las zonas ubicadas en la Ribeira Sacra, con una crianza de entre 6 y 12 meses en barricas de roble, ya sea de roble francés o de roble americano.

Encontramos frutas rojas acompañadas por notas herbáceas, minerales y balsámicas. En boca prevalece la fruta roja y fluye ligero, con una marcada pero refrescante acidez. Un vino muy frutal y fácil de beber.



Algueira Tinto

Es la referencia de más producción de la bodega. Se elabora con un 100% de Mencia despallada y fermentada después de una corta maceración prefermentativa en frío. De color rojo cereza y capa media es un vino límpido y brillante.

Notas minerales muy presentes. El ataque en boca es fresco, pero a medida que recorre la boca encontramos un vino envolvente, goloso que refleja la buena relación entre acidez y glicerina.



El Castro de Valtuille

Castro Ventosa elabora este tinto joven fiel a la arraigada tradición vinícola del Bierzo. El minifundio berciano hace posible que en este vino exista una mezcla de alrededor de 350 mini parcelas localizadas en 17 parajes diferentes.

De nariz muy agradable, con una intensidad aromática de calidad, distinguida y fina, y una textura aterciopelada.



Guímaro Blanco

Se elabora de varias parcelas de alrededor de Amandi, en el corazón de Ribera Sacra sobre suelos de pizarra, granito y arena.

Amarillo pajizo con reflejos dorados. Nariz fresca y aromática, destacan las notas de fruta blanca como la pera y la manzana verde. Fresco en boca con alguna nota cítrica y de melocotón y buena acidez.



Algueira Brandán

Elaborado con uva Godello fermentada en acero inoxidable, sin aporte de lías ni madera lo que lo convierte en un vino de corte fresco con un marcado carácter de blanco gallego. Visualmente es amarillo pálido, en donde predomina la fruta blanca.

El ataque en boca es ácido, sin embargo ofrece un paso más denso de lo esperado en nariz que culmina con el amargor característico de la variedad.



Lar Eidos Ermos

Es un tinto con aromas a fruta madura y hierbas que, en boca, es fino, sabroso, con un tanino elegante y un final sabroso.

Elaborado con Brancellao, Caiño Longo, Caiño Redondo y Ferrol de viñedos de entre 5 y 15 años plantados sobre granito descompuesto (sábrego).

ALMA VINOS ÚNICOS



Eclético

Elaborado con variedades locales, escasa y en peligro de extinción de la que no existen vinos en el mercado. Este vino pretende expresar variedad. Prensado directo, fermentación espontánea en depósito y 8 meses de crianza en depósito sobre sus lias.



Gaba do Xil

Vino blanco de nariz sutil, no muy intensa, pero muy franca y frutal (tropical, piel de albaricoque, cítricos), notas melosas y un ligero fondo mineral. En boca es untuoso y sedoso, con marcada acidez. Sabroso y de largo final. Un vino atlántico con influencia continental. Maduro y fresco, expresivo y serio, muestra las virtudes de la uva Godello y la singularidad de los suelos de evolución sobre pizarras.



Almuvedre

Vino con alma mediterránea, un tinto de la D.O. Alicante elaborado por la Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez a partir de uvas de monastrell procedentes de viñedos ubicados en los pueblos de Monóvar y Villena, sobre suelos de tipo calcáreo franco arenoso. Expresivo y luminoso.



Dehesa Gago

Este vino es la representación, sin artificios, de la viticultura y los viñedos de la Denominación de Origen Toro, la más continental del país. Un vino tinto de la factoría Telmo Rodríguez en cuya elaboración la firma buscó ofrecer la mayor frescura y fluidez de esta zona tan extrema. Es un magnífico tinto joven, fresco y con aromas embriagadores a fruta negra.



Dr. Loosen Riesling

Un vino blanco que en nariz ofrece delicados aromas frutales donde podemos encontrar notas cítricas, de albaricoque y matices minerales. Su paso por boca es suave, refrescante. Un vino blanco ideal para iniciarse en el mundo de los rieslings. De equilibrada acidez, sabroso y versátil.



André Clouet

Blanc de Noirs elaborado con Pinot noir con 36 meses de crianza, procedente de viñedos clasificados como Grand Cru en Bouzy. Frutoso y vinoso, muy recomendable para aguantar toda una comida o en cualquier momento.

ALMA VINOS ÚNICOS



Lanzaga

Lanzaga es el segundo vino del proyecto de Telmo Rodríguez en la Rioja Alavesa, un auténtico vino de pueblo que seduce por su equilibrio y complejidad. Un vino con personalidad y elegancia. Es un vino de contrastes, de equilibrios y con una gran pureza frutal.



Matallana

Matallana es fruto de once parcelas completamente distintas. Unos viñedos que, aunque aparecen tachados en la etiqueta de la botella por normas proteccionistas, muestran el auténtico carácter de Ribera del Duero. Un vino con elegancia clásica, concentrado y maduro. Este vino tinto es un testimonio de equilibrio y finura.



Leirana

Un vino blanco joven sobre lías 100% albariño D.O. Rías Baixas. Elaborado por Forjas del Salnés con la colaboración de Raúl Pérez. Un de los vino más honestos, expresivos y emocionantes de todo Val do Salnés. Sólo se vinifican las mejores uvas de las mejores parcelas, tratándose, a menudo, de fruta procedente de viñedos viejos. Vino característico por su frescor, su eléctrica y vibrante acidez y su mineralidad.

DE MULLER



Syrah

Vino tinto roble de expresión monovarietal de Syrah.

Su tiempo de crianza de 3 meses en roble Navarro y Eslovaco le otorgan al vino aromas y sabores tostados, conservando sus notas frutales.

Una buena forma de disfrutar del vino en sus primeros años en botella.

DOMINIO DEL BENDITO



Primer Paso

El Primer Paso proviene de viñedos en pie franco e injertados en pequeñas parcelas localizadas en uno de los pagos históricos y más afamados de Toro, la Jara y en los altos de Valdefinjas.

Compromiso entre fruta vibrante, profunda, explosiva y demostrativa: con densidad sin ser demasiada y con una estructura suficiente para que pueda envejecer bien entre cinco y diez años, pero que ofrezca placer el siguiente año de la cosecha.



Las Sabias

Las Sabias proviene exclusivamente de viñedos plantados en pie franco, de nuestra variedad reina la Tinta de Toro.

Una fruta en otro registro aromático, más compleja y con un equilibrio más sutil.

COSTERS DEL PRIORAT



Roca Fosca

Un paso más en el camino del equilibrio y la personalidad prioratina. Una vez seleccionadas las uvas que van al Pissarres, decidimos realizar una segunda selección, aún más estricta.

El resultado es un vino nacido de orientaciones y microclimas muy diversos, de vertientes en diferentes pueblos.

Con Roca Fosca alcanzamos la suma ideal de complejidades. La copa se llena de frescura, naturaleza y el cortejo mineral y botánico de nuestras laderas.



Pissarres

Equilibrio de fruta y mineralidad, de cariñena y garnacha, de carnosidad y frescura vegetal. Armonía entre los frutos de dos grandes fincas, un vínculo entre el centro agreste y el sur cálido de la comarca.

Todo esto es Pissarres, nuestro vino más representativo y la referencia para entender la personalidad de Costers del Priorat. Una bienvenida amable y honesta.

GORKA IZAGIRRE



Gorka Izagirre

Vino blanco joven elaborado en Bizkaia con variedades de uva locales: Hondarrabi Zuri (50%) y Hondarrabi Zerratia (50%). Un vino joven, recomendado para el aperitivo y que marida a la perfección con mariscos y pescados. Alegre, apetitoso, seco, fresco y muy agradable final.



G22

Vino blanco de Bizkaia criado sobre lías y elaborado con uva Hondarrabi Zerratia (100%). Excepcional maridaje para carnes blancas, salsas sabrosas y quesos suaves. Vino complejo con capacidad de evolución, fruto de la paciencia, el trabajo que recoge en su esencia lo mejor de nuestras fincas.



42 Zura

Vino blanco intenso y sabroso. Elaborado en su totalidad con uva Hondarrabi Zerratia, este vino intenso y sofisticado, es la mejor compañía para pescados a la brasa, carnes blancas y quesos ahumados. La añada de 2015 fue galardonada como "Mejor Vino Blanco del Mundo" según el Concurso Mundial de Bruselas 2019.



Arima

Vino blanco dulce y fresco fermentado y criado en barricas de roble francés y madurado en botella. Arima, elaborado a partir de las más selectas cepas de Hondarrabi Zerratia, será el acompañamiento perfecto para postres, quesos o foie.

MUSTIGUILLO



La Traca

Vino tinto bobal ecológico DO Valencia. Color cereza picota, brillante e intenso. Aroma a fruta fresca y refrescante, con notas dulces y especiadas, resulta elegante, expresivo y recio. En boca, equilibrado, estructurado, con cuerpo y fácil de beber.



Mestizaje

Mestizaje presenta un coupage muy original, de cinco varietales distintos, lo que lo hace un vino muy interesante. Un vino tinto redondo, expresivo, agradable, una apuesta segura. Marida con arroces, comida asiática, pastas, embutidos, quesos no muy curados, caza menor, setas, aves, carnes blancas, ceviches, ensaladas o como aperitivos.



Finca Calvestra

Finca Calvestra es un blanco alejado de lugares comunes y muy versátil, que combina con gran variedad de platos, convirtiéndose en un vino muy gastronómico. Color amarillo pajizo muy limpio. En nariz predominan los aromas de fruta blanca y florales. En boca entrada cremosa, elegante y fresca. Ágil y largo. Final persistente.



Finca Terrerazo

Un buen vino y un vino especial, 100% bobal. Intensidad, densidad, madurez, calidez, frescor y finura son los primeros rasgos que trazan el perfil de este vino de calidad. Su color picota vivo con una lágrima densa que desciende lentamente. En nariz, unas notas lácticas dan sensación de cremosidad y una fragancia de plantas aromáticas, notas balsámicas y mentolados realzan su frescor y confirman su complejidad. Es un vino redondo, que sigue ofreciendo más y más con el tiempo en copa, un vino completo.

JEAN-CLAUDE BOISSET



Chardonnay Les Ursulines

Les Ursulines toma su nombre del antiguo convento de monjas ursulinas donde actualmente se encuentra emplazada la bodega. La mitad del vino envejece durante 7 meses en barrica de roble francés, lo que le aporta notas especiadas muy bien ensambladas.

Es afrutado, fresco, exótico. Se bebe muy fácil y gustará a un amplio público.

Aromas de frutas blancas y amarillas, flores blancas y notas ligeras de fruta exótica. Equilibrado y agradable con fresca acidez.



Hautes-Cotés de Nuits

Un tinto borgoñón que nace en un viñedo con certificación ecológica.

Precioso color rubí. Un vino elegante, con taninos acariciadores y muchos aromas a frutas rojas.

Intenso aroma de grosella, bayas rojas y notas ahumadas.

Elegante con gran finura y taninos aterciopelados.

CHARLY NICOLLE



Chablis Per Aspera

Chardonnay procedente de las tierras de Chablis en las que han vivido cuatro generaciones de la familia, aunque los viñedos se extienden por otras tres localidades más.

Estamos ante un blanco con notas marinas y salinas, tanto en nariz como en boca, y con una buena mineralidad gracias a la impronta caliza del suelo típico de esta denominación borgoñona.



Gewurztraminer Cuvée Alexandre

Gewürztraminer 100%, es un vino blanco con crianza en depósito de acero inoxidable. Desfangado en frío, fermentación lenta con levaduras propias. En nariz compota de pera, melón y un toque de fruta confitada. Después de la aireación, aparece piña asada. En boca dulce y largo.



Riesling Sec Tradition

Riesling 100%, con crianza en depósito de acero inoxidable. Selección de viñedos viejos, desfangado en frío, fermentación alcohólica lenta con levaduras propias. Color amarillo dorado. En nariz recuerdos a fruta amarilla de hueso y fruta escarchada. En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, muy sabroso y persistente final.

WOLFBERGER



Riesling Signature

Un vino blanco de primera clase. Color amarillo claro brillante. En nariz revela notas de jazmín, pomelo rosa y pomelo. A las notas afrutadas del bouquet se unen el té negro, la canela y el chocolate negro. En boca, este vino blanco ligero se caracteriza por una textura increíblemente crujiente. Debido a su acidez afrutada, es impresionantemente fresco y vivo en el paladar.



Gewurztraminer Signature

Vino blanco que impresiona con su sabor elegantemente seco, pero que revela un sabor increíblemente afrutado en el paladar debido a su perfil de sabor dulce. De color dorado cobrizo brillante. El bouquet de este vino blanco de Alsacia seduce con toques de melón Gallia, piña, mango y guayaba. Se añaden especias de pan de jengibre, especias orientales y canela.



Eichberg

Vino limpio y brillante, con color dorado y condensidad notable para un vino blanco. En nariz notas a manzana amarilla, y fruta de hueso, como pera y durazno. La maravilla viene con unas notas secundarias deliciosas: pan recién horneado, mantequilla y hasta queso. En boca el ataque es sutil pero contundente; es seco, tiene buena acidez, su cuerpo es ligero, con una permanencia media pero justa.



Hatschbourg

Gewurztraminer en su máxima expresión. Con un color amarillo intenso con reflejos dorados, este vino alsaciano es muy aromático, con toques florales que se convierten en miel, especias dulces y también pastelería. En boca es goloso, denso, pero con un postgusto que tiene más a una ligera acidez y un punto de amargor.

GRANDIN



Brut Rosé

Grandin Grande Reserve Brut Rosé es un vino espumoso gran reserva francés de calidad. Destaca por su potencia y su generoso gusto afrutado. Elaborado mediante el método tradicional champagne, después de una selección de los mejores uvas de las diferentes cepas Blanc de Noirs.



Brut

Vino espumoso gran reserva de calidad producido en Francia al estilo champagne, lleva el sello del Método Tradicional Gramin. Los Blancs de Noirs son famosos por su potencia y su generoso gusto afrutado. Aromático y sutil, fino, elegante, con apuntes de mantequilla y recuerdos de frutas rojas. Fresco, cremoso y con mucha presencia de aromas de frutos secos.

ROPITEAU



Chardonnay Blanc

Vino espumoso 100% Sauvignon. Oro pálido con reflejos plateados. Muy expresivo, recuerda a cogollos de grosella negra y cítricos con notas de frutas exóticas. En boca fresco y redondo, afrutado y típico de este varietal con sabores florales y alimonados. Vivacidad encantadora. Se puede disfrutar como maridaje de pescado, aves, espárragos y ensaladas, así como con platos picantes o exóticos.



Les Plants Nobles Pinot Noir

Vino de borgoña elaborado 100% con la variedad Pinot Noir. Vinificación y maduración en tanques de acero inoxidable durante 6 meses. Tiene un color cereza brillante claro. Aroma afrutado predominante con matices florales. De cuerpo completo, redondo, sorprendentemente afrutado y ligeramente amaderado. Persistente, firme, armonioso y equilibrado con un final de regaliz.

CHATEAU VILLEFRANCHE



Sauternes

Es el primer vino elaborado por los antepasados de la bodega. Es en el respeto de su cuidada elaboración y de una selección muy estricta de las parcelas de Haut-Bar-sac que aporta esta complicidad del terruño que se lee en el propio vino.

De color ámbar y con aromas muy marcados a fruta madura como piña y pera, aunque también se aprecian notas a lima y piel de pomelo. Glicérico, con mezcla de sabores dulces y amargos combinados con una buena acidez.

GEORG MOSBACHER



Riesling Trocken

Considerado el Riesling de la casa, este vino es la selección de diferentes parcelas con suelos de arena rojiza, guijarros y arcilla. Esto se traduce en aromas finos de frutas exóticas y mineralidad, tan propio de esta variedad.

Potente nariz de fruta madura que recuerda a melocotón y manzana verde.

Complejidad en la boca con un cuerpo redondo y amplio. Divertido juego entre finura y mineralidad con un largo final.

MARLBOROUGH SOUNDS



Sauvignon Blanc

Un vino delicioso de la zona de Marlborough Sounds, donde se ubican viñedos en un laberinto de valles que se adentran hacia el mar. Esta ubicación da renombre a este sauvignon blanc neozelandés que se presenta lleno de matices, cítrico y aromático. Aromas de grosella y fruta de la pasión junto con un fresquísimo toque cítrico.

Un vino muy expresivo y fresco en su paso por el paladar.

Perfecto para disfrutar de platos de pasta, arroces, pescados y como aperitivo.

TORBRECK



Barossa Valley

La variedad de uva con la que está elaborado es la más popular de Australia y fue introducida en 1832 por James Busby. Tinto con cuerpo y mucha fruta. Fresco, exuberante y con personalidad. Destacan aromas a ciruela y cereza negra con notas de chocolate negro intensas pero refinadas.

EMILIO HIDALGO



Morenita

Está elaborado por las variedades de uva Palomino (70%) y Pedro Ximénez (30%). En la copa revela un intenso color ámbar con reflejos dorados. Un bouquet limpio y delicado con toques de caramelo, frutos secos, notas de nuez y moca enriquece la nariz. Suave y elegante, este jerez se posa en el paladar y convence por su dulzura bien equilibrada y un sabor ligeramente refrescante al mismo tiempo. El final tiene una longitud agradable.



Pedro Ximénez

Procedente de la variedad de uva del mismo nombre. Tiene una recolección durante días para concentrar su nivel de azúcar, obteniéndose mostos de altísimo grado dulce. De color oscuro casi opaco posee aromas tostados a solera vieja con recuerdos a fruta pasa. En boca es denso, aterciopelado, muy dulce. Su uso en repostería realza las cualidades de los más suculentos postres.



Gobernador

Color ámbar oscuro a caoba, limpio. Aroma cálido, redondo, untuoso, lleno. Nuez, vainilla. Boca amplia, carnosa, seco. Muy recomendable con frutos secos, como aperitivo acompañando ibéricos, así como casi todo tipo de quesos y encurtidos. También marida con guisos, rabo de toro, carnes de estructura, caza,...



El Tresillo

Destaca por su "finura" y elegancia, propias de su marcado origen biológico sin manteniendo el carácter más vinoso y largo consecuencia de su etapa final oxidativa. Vino de trago suave y persistente con valores organolépticos más cercanos a una larga evolución biológica que a su etapa bajo la acción del oxígeno.



Villapanés

Villapanés es un exponente claro de vino sometido durante su crianza a la lenta acción del oxígeno y al envejeciendo en botas seleccionadas por su "envinado". Color ámbar oscuro a caoba, limpio. Aroma cálido, redondo, untuoso, lleno. Nuez, vainilla. Boca amplia, carnosa, seco.



La Panesa

Sorprende su suavidad en boca, reflejo de su largo tiempo de crianza biológica que contrasta con una persistencia extremadamente larga. Color oro viejo, limpio y brillante; nariz de evolución biológica, levadura, toques herbáceos, turba, con notas ligeramente amargas en su final.

EMILIO HIDALGO



Marqués de rodil

Vino de color cobrizo a caoba brillante, aroma avellanado, paladar seco, equilibrado, elegante y muy persistente. Fresco amplio y delicado, a la vez con cuerpo y vinosidad. Vino muy versátil.

GUTIÉRREZ COLOSIA



Manzanilla

Vino de color dorado, aroma punzante y delicado, almendrado seco y ligero al paladar con una crianza en flor de al menos tres años.

Obtenido mediante crianza biológica, la proximidad de la bodega al mar le confiere características muy especiales.

En nariz aroma punzante, notas florales y aromas de panadería. En boca es seco, fresco y delicado. Presenta una ligera acidez que produce una agradable sensación de frescor y un regusto persistente y ligeramente amargo.



Fino

Colosía Fino ha sido elaborado con la uva Palomino fino mediante el método de criaderas y soleras durante 3 años y bajo velo de flor. El vino una vez seleccionado se encabeza a 15º, es decir, se le añade alcohol vínico, para que comience la crianza bajo velo de flor.

De color dorado, aroma punzante y delicado, almendrado seco y ligero al paladar.



Oloroso Sangre y Trabajadero

Oloroso Sangre y Trabajadero tiene una crianza mínima de 7 años.

Se trata de un palomino fino complejo color caoba con tonos de castaña. En nariz con toques tostados y de membrillo. En boca es profundo, seco y muy largo. Perfecto acompañando quesos de oveja curados como los manchegos.

PÉREZ BARQUERO



Fresquito de Tinaja

Un vino joven y grande a la vez, antesala de un generoso pero con toda la frescura y expresividad de la añada. Bajo su propio velo de flor, adquieren corpulencia y personalidad. Es beber la autenticidad de un vino de pueblo del interior de Andalucía. Tiene 89 puntos Parker.



Fresquito de Pasto

Vino de producción limitada, resultado de rociar el Fresquito de Tinaja, dejando sólo la cabezuela, en botas que previamente habían contenido Fino y que se ubican en una zona húmeda de la Bodega. Tras 12 meses en bota, se ha afinado y redondeado durante un tiempo extra de reposo en botella. Resulta un vino de perfil más serio, salino, reflejo de las Albarizas donde nace, y muy gastronómico.



Vermouth Rojo

Un vermouth con el carácter singular de la uva de Montilla. La uva pedro ximénez, el vino de base elaborado en tinajas tradicionales, una corta e intensa crianza biológica y una fórmula botánica exclusiva hacen de este vermouth rojo un producto único. Personalidad andaluza, aromas cítricos y especiados, en boca notas a naranja, canela, madera, y el singular recuerdo de almendra amarga, clásico de la crianza bajo el velo de flor. Una maravillosa bebida de aperitivo.

PÉREZ BARQUERO



Fino

El vino de la frescura, la elegancia y la complejidad. Inmejorable compañero de una gastronomía auténtica, de sabores puros. Fermenta naturalmente y no requiere alcohol añadido durante el proceso de elaboración, lo que acentúa su equilibrio vínico, los recuerdos a tostados y frutos secos, el retrogusto intenso. Es reconocido en el mundo como uno de los grandes finos del mercado.



Amontillado

Representa la definición, la finura, el perfil más cálido, gastronómico y modélico. El ideal de un amontillado actual en el que se encuentran la elegancia y la complejidad, el atractivo sensorial y el sentido de origen. Larga crianza bajo el velo de flor (más de 10 años), seguida de crianza oxidativa por espacio de 15 años consiguen levantar una personalidad irresistible.



Palo Cortado

Responde a un saber hacer bodeguero que permite seleccionar las botas precisas para componer un ensamblaje de gran singularidad. Fino y delicado, corpulento y profundo. Suave, duradero, interesante. Un canto a la maravillosa complejidad del universo de los vinos tradicionales de Andalucía.



Oloroso

Aroma intenso, complejo, penetrante, repleto de matices y mundos por descubrir. Un gran vino de casi 30 años de crianza, de boca amable y a la vez potente, rica, aterciopelada, ligeramente abocada. Siendo seco, marca una cierta tendencia dulce. En la mesa o como copa de tarde, siempre a una temperatura fresca, propone una experiencia de placer, suavidad, personalidad.



Pedro Ximenez

Brillante, denso, muy oscuro a la vista, su aspecto a la vista deja paso a un conjunto de aromas complejo, profundo, de recuerdos de ciruelas e higos secos, café, cacao, maderas exóticas... Boca cálida, persistente, estructurada, con el dulzor envolvente y aún fresco de los grandes PX. Impresiona.



Fino en rama

Las sacas en rama, sin filtrar tienen la virtud de mostrar el velo de flor en su momento óptimo de desarrollo. Esta fina película de levaduras que cubre la superficie del vino le aporta un carácter aún más intenso, armónico y fresco. Es toda una sensación de sapidez, de riqueza en boca, de salinidad y personalidad. Extraordinariamente versátil, potencia los sabores y las sensaciones de equilibrio y palatabilidad.

OPORTO WARRE'S



Tawny Port

En inglés la palabra "tawny" significa leonado o tostado.

En su largo envejecimiento en botas de roble "pipas", estos vinos desarrollan aromas de nueces, frutos secos y especias, su cuerpo es cada vez más intenso, el paladar más y más complejo, la concentración y la permanencia de los aromas más y más persistentes.



Fino El Puerto

Envejecido bajo velo de flor en El Puerto de Santa María. La ubicación de las bodegas de Lustau en el centro de la ciudad ofrece condiciones perfectas para la crianza. 100% Palomino. De color pajizo pálido. Aromas de levadura (miga de pan) y almendras tostadas sobre un fondo marino, salino y yodado que recuerda a bajamar. En boca es fresco y punzante, apreciando de nuevo las notas biológicas de su crianza.



Manzanilla Papirusa

Envejecido bajo velo de flor en Sanlúcar de Barrameda, en un microclima húmedo y con la brisa marina de la desembocadura del río Guadalquivir. 100% Palomino. De color amarillo brillante con reflejos dorados. Aromas de camomila, brisa marina y manzana verde, con notas de heno e hinojo. Completamente seca, es ligera, fresca y punzante en el paladar.



Oloroso Don Nuño

Envejecido en crianza oxidativa durante 12 años en la Bodega La Campana en Jerez de la Frontera. De color bronce oscuro con un marcado ribete dorado. Intensos aromas de nueces y maderas ahumadas, con notas especiadas en nariz. En boca recuerda a nueces y chocolate negro. Final largo e intenso perfectamente equilibrado con una ligera acidez.



Amontillado Escudrilla

De color bronce oscuro con un marcado ribete dorado. Intensos aromas de nueces y maderas ahumadas, con notas especiadas en nariz. En boca recuerda a nueces y chocolate negro. Final largo e intenso perfectamente equilibrado con una ligera acidez.



Palo Cortado Península

Brillante color ambarino. En nariz predominan los frutos secos, las especias y notas ahumadas. Con marcado sabor avellanado y matices de vainilla, café y chocolate negro. Seco y muy concentrado, con un final largo y elegante. Este Palo Cortado aúna la finura y delicadeza de un Amontillado, junto con el cuerpo y la riqueza de un Oloroso. Envejecido en Jerez de la Frontera en la bodega de la Emperatriz Eugenia.



Pedro Ximénez San Emilio

Tras la vendimia, las uvas se "solean" en la viña para que se pasifiquen y concentren su azúcar natural. Envejecido durante 12 años en Jerez de la Frontera. De color caoba muy oscuro con ribete yodado. Aromas florales y cítricos, con sabor a frutas pasas y especiadas. Pleno y muy largo en el paladar. Enormemente dulce, con una agradable acidez.



Vermut Rojo

Elegante y con carácter. Un Amontillado, complejo e intenso, y un Pedro Ximénez, dulce y sedoso. Con esta base, y una cuidada selección de 10 botánicos infusionados por separado, consigue un equilibrio perfecto, dónde manda la alta calidad de sus vinos.

Su calidad es ampliamente reconocida, su carácter diferente, sabroso y dulzón no deja indiferente a nadie.



Vermut Blanco

Porque hay vida más allá del rojo. Vermut Blanco Lustau nace para paladares que buscan un trago más seco y amargo.

Un Fino, seco y almendrado y un Moscatel, floral y cítrico.

Una cuidada y minuciosa selección de botánicos en los que destacan el ajeno, la camomila o el romero.



Brut Reserva

Color amarillo pálido, con ligeros matices verdosos. Límpido y brillante. Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, fresco y afrutado. Sabor ligeramente afrutado, con un toque de acidez y un buen equilibrio. Suave y largo en boca.



Brut Nature Rosé

Color rojo cereza pálido. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio afrutado, con un ligero tono de crianza. Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca.



Brut Nature Reserva Chardonnay

Con ligeros matices verdosos, suaves y frescos al paladar. Destaca por su color amarillo pálido, lleno de tonos aromáticos. Es un cava vivo y brillante. Ligeramente afrutado, con aromas de fruta blanca, cítricos y almendras verdes. Equilibrado, destaca como un cava excepcional. Contundente y elegante, supone una experiencia para los sentidos.

WINE SIDE STORY



Bebito Brut Nature

Bebito es un vino blanco tradicional, espumoso y crujiente, elaborado con las variedades de uva Xarel·lo, Macebeu (viura) y Parellada.

Presenta aromas frescos herbáceos y de fruta blanca, con un ligero toque floral. La frescura vuelve a expresarse en boca, junto con una buena acidez y una cremosidad aportada por una burbuja muy bien integrada.

BERTHA



Lounge

Un cava joven, de 12 a 15 meses de crianza. Es fresco, afrutado, aromático y con predominio de los aromas primarios de la propia uva.

El Lounge Brut es un cava especial, con toques contemporáneos, diferente, adaptado a los nuevos tiempos. Es muy fácil de beber y perfecto para experimentar.



Reserva Brut Nature

El cava más emblemático de la colección. Esta variedad está elaborada con macabeo, xarel·lo y parellada.

Es el cava ideal para acompañar aperitivos, entrantes, pescados y carnes blancas. Sus aromas presentan notas afrutadas, de confitería, flores y vegetales. En boca notamos levadura, fruta fresca, cremosidad y, sobre todo, un carbónico muy suave y bien integrado.

BILLECART SALMON



Rosé

Referencia entre los vinos rosados, esta cuvée de aromas sutiles y apetitosos complacerá sus momentos más especiales gracias a su capa chispeante, su gran finura y vivacidad.



Brut Reserve

Un vino sutil y etéreo que combina armonía y equilibrio. Elaborado con tres cepas de la Champaña francesa de los pagos más bellos, esta cuvée, cómplice de cualquier momento en la vida, deleitará a sus invitados en el aperitivo o durante una cena.



Blanc de Blancs

Se caracteriza por la finura y elegancia. Elaborado íntegramente con cepa Chardonnay, procedente de los cuatro grands crus de la Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger.



Brut Nature

Un champagne puro y refinado. El estilo innovador de esta cuvée Brut Nature es fiel al encanto discreto y equilibrado de las tres cepas de la Champaña francesa. No se añade ningún azúcar durante la dosificación.

SOUTIRAN



Signature

Limpio y cristalino color dorado con finas burbujas. Es muy rico en nariz donde revela notas de miel y dulces aromas de membrillo. En el paladar demuestra ser vinoso, redondo con una fina y cremosa efervescencia.

Ideal para acompañar aperitivos, marida excelentemente con foie, langosta, tarta de pera o sorbete de membrillo.



Rosé

Color profundo y luminoso con reflejos violetas. En nariz descubre notas de confitura donde dominan las frambuesas, las moras y las grosellas. En boca es afrutado, vivo y acidulado.

Marida con foie gras a la plancha con frutos rojos, filete de pato con higos asados y hojaldre con cerezas.

PAUL DANGIN AND FILS



Carte Or Brut

Es un espumoso afrutado con aromas elegantes de fruta blanca acompañado de notas de bollería. En boca es equilibrado, fresco y cremoso. Un champagne con un ataque directo, un paso equilibrado y un final largo con notas de almendra. El equilibrio perfecto entre intensidad y finura.

JEAN COMYN



Harmonie Brut

Está diseñado a partir de tres variedades tradicionales de la A.O.C. Champagne: pinot meunier, chardonnay y pinot noir. Este clásico ensamblaje francés se ha creado a partir de un 45% de vinos que ostentan la categoría de Reserva. Ideal para acompañar carnes y pescados, foie y también arroces.

URBITARTE



Sidra Urbitarte

Rodeada de los montes del Goierri nace Urbitarte, una sidra distinta y arriesgada. Con la manzana local como protagonista, en 1991 Demetrio e Itziar comenzaron Urbitarte, una sidrería familiar con 5 kupelas de sidra. Nuestra sidra de toda la vida. Mimada y cuidada con esmero.



Urbitarte D.O.

Es una sidra de color amarillo, con aromas predominantes a fruta y poderosas en boca, característica de la manzana del Goierri. De espuma adecuada, en la que utilizamos manzanas de distintos manzanales del Goierri, propia y de otros caseríos. Sidra bajo el amparo de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.



Jentilen Lurra

Sidra monovarietal con ligera crianza en barrica de roble francés. Producida principalmente con la variedad Narbarte Gorria. Criada unos cuantos meses en barrica bordelesa de segundo año. Escasísima producción. De estructura y tensión inesperada en una sidra, mas parecida a un vino.



Saarte

Una super sidra, elaborada con una selección de manzanas sacadas de manzanos específicos. Es una sidra crianza. Se produce de manera diferente a todas las demás en Gipuzkoa. Una bomba de aromas y sabor, con más cuerpo de lo habitual.

VIUDA DE ANGELÓN



Sidra Natural

Elaborada con variedades de manzana de sidra. Fermentación controlada a 13°. Se hace un trasiego en el menguante de marzo.



Prau Monga

Elaborada con variedades de manzana de Sidra Asturiana de nuestras pumaradas de Monga y Tresali en Nava, amparadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sidra de Asturias". Fermentación controlada. Se hace un trasiego en la menguante de marzo.



Pomar Rosé

El zumo de esta sidra se obtiene de varias mezclas de manzanas autóctonas y se somete, a lo largo de varios meses a un proceso de fermentación controlada en la bodega. Finalmente se filtra y se embotella cuidadosamente.



Diamante, Sidra de hielo

Del prensado de una variada mezcla de manzanas ácidas y dulces, se obtiene el mosto. Tras un proceso de concentración por congelación de los mostos, extraemos la esencia de la manzana, tras la cual, la llevamos a fermentar para obtener la Sidra de Hielo. Rico color ámbar con notas de manzana asada. Delicioso balance entre azúcar y acidez.

TRABANCO



Selección

Esta sidra natural asturiana está hecha con manzanas asturianas que el propio fabricante cultiva, cosecha y selecciona, controlando todo el proceso de producción. Tiene un sabor ácido y gusto final a cítricos, color amarillo intenso y aroma de manzana madura con notas a hierbas aromáticas. Trabanco Selección es la mejor representante de la sidra natural gourmet. Y la opción ideal para quienes exigen una sidra de calidad.



Alicia

Primera sidra natural de "Autor" de Trabanco, pensada y elaborada especialmente para su consumo en copa, sin necesidad de escanciado. Su elegante e innovadora presentación permite su acercamiento al sector vinícola, proponiéndola como otra opción al consumo de vino blanco. Una sidra suave con aguja fina y un color cristal que se presenta en copa de forma muy elegante.



Avalon

Ávalon es la nueva sidra en botellín de 33 cl desarrollada por Sidra Trabanco, con una graduación alcohólica de 5,5°. Es una sidra extra, elaborada a partir de variedades de manzana amargas, ácidas y dulces que han sido cuidadosamente seleccionadas por Trabanco en sus llagares.



Valverán 20 Manzanas

20 manzanas concentradas en un producto único, sorprendente, saludable y delicioso. Valverán es un concepto especial de sidra asturiana, la sidra de hielo.

Su elaboración requiere de complejos sistemas de control de temperatura para reproducir en el lagar los efectos que tendrían las heladas en la pomarada.

Es un proceso delicado y mimado después del que se embotella una exclusiva edición limitada de tan solo 18.000 botellas.

LOS PEPERETES



Mejillones en escabeche

El secreto del mejillón en escabeche está en la preparación de la salsa, elaborada a base de aceite de oliva, vinagre, pimentón y sal. Una vez preparada la salsa, se fríe la vianda, limpia y cocida, en aceite de oliva para finalmente añadir el laurel, la pimienta y el clavo.



Chipirones en su tinta

Requiere un proceso de fabricación muy delicado y exige un tratamiento de cocción con alto contenido en sal para recoger su punto. Se rellena manualmente y se elabora la salsa elaborada con aceite de oliva, cebolla y tomate, adquiriendo el color oscuro producido por la tinta del propio calamar.



Navajas al ajillo

Recolectadas por experimentados buceadores, las deliciosas navajas de la zona de Finisterre, en este caso presentadas con nuestra salsa al ajillo. En fábrica se limpia y lava en agua salada templada para seleccionar las piezas de mejor tamaño y empacar cuidadosamente en la lata. Una delicia para acompañar con un buen vino y unas rebanadas de pan de leña.



Pulpo al pimentón

El secreto del pulpo reside en la delicadeza de su sabor y en una adecuada cocción para conseguir la textura adecuada. Acompañados de aceite con pimentón. Espolvorear un poco de pimentón picante por encima y unas arenitas de sal gorda. Servir sobre tabla de madera y comer con palillos para tener una experiencia 100% gallega.

LOS PEPERETES



Zamburiñas a la gallega

Elaboradas a la gallega, con la salsa típica a base de aceite de oliva, cebolla y tomate; como manda la tradición. Una lata especial para momentos especiales. Este molusco exige una limpieza exhaustiva, desconchando y desviscerando a mano.



Ventresca de bonito en mantequilla Airas Moniz

Fruto de la colaboración con la laureada quesería gallega Airas Moniz, nace esta Ventresca de Bonito del Norte en Mantequilla de Airas Moniz. Un producto con grandes matices de sabor, complejo y que sorprenderá a los más exigentes sibaritas. Su carne de textura gelatinosa y su laminado la convierten en la parte más valorada del Bonito del Norte.



Ventresca de bonito

La ventresca es la parte del vientre, con mayor contenido en grasa, lo que le aporta una textura más jugosa y un sabor más delicado.

Se presenta en láminas, bañado en un aceite de oliva de sabor intenso.

Es ideal para hacer tostas con un poco de pimienta roja o también para añadir a tus ensaladas dándole un toque más refinado.