



**CREEMOS QUE EL VINO ES MUCHO MÁS QUE UNA BEBIDA  
QUE LLENA LAS MESAS DE ALEGRÍA Y AMISTAD.**

**TAMBIÉN ES CULTURA Y UNA FORMA MÁS DE CONOCER  
NUESTROS TERRUÑOS, NUESTRA GENTE, NUESTRA HISTORIA Y TRADICIONES.  
POR ESE MOTIVO, NOS GUSTARÍA OFRECERTE TODAS AQUELLAS JOYAS QUE NOS  
HAGAN DIFERENTES Y SUMEN CALIDAD EN NUESTRAS MESAS.**

**EN LAS PRÓXIMAS HOJAS DESCUBRIRAS EL CAMBIO, EL TRABAJO QUE HEMOS HECHO  
Y EL GUSTO POR EL VINO, YA QUE ENTENDEMOS QUE BEBER VINO NO DEBERIA SER UNA  
CEREMONIA COMPLEJA Y SERIA, SINO UNA FIESTA Y UN VIAJE PARA LOS SENTIDOS.**

**ACOMPAÑANOS Y DISFRÚTALO.**



**Especializada en pequeño productor**

# INDICE esDIVINO

## VINOS

PAGO CALIFICADO ZONA DE ARAGÓN  
PAGO DE AYLES

PAGO CALIFICADO ZONA DE CUENCA  
PAGO DE CALZADILLA

VINOS MARCO DE JEREZ D.O. JEREZ  
BODEGA CAYETANO DEL PINO

D.O. YECLA (MURCIA)  
BODEGA DE NARIZ DE PEDRO MARTINEZ

D.O. MONTILLA – MORILES  
BODEGA LAGAR DE LA SALUD

PABLO VIDAL (VINOS CON PERSONALIDAD)

D.O. RIBERA SACRA  
D.O. RIBEIRO  
D.O. VALDEORRAS  
D.O. MONTEREI

D.O. Po. CARIÑENA (ALMONACID DE LA SIERRA)  
BODEGA LIBRE Y SALVAJE

VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA  
BODEGA CASTUO WINES

VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA  
BODEGA PAGO DE LAS ENCOMIENDAS(BIODINAMICO)

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA – ALMANSA  
BODEGA MONTEMUNDO

D.O. RUEDA ( LA SECA)  
BODEGA VIDAL SOBLECHERO

D.O. RIBERA DE DUERO  
BODEGA GALLEGO ZAPATERO

VINO DE PUEBLO (BURGOS)  
VINOS FRIKI

D.O. TORO  
BODEGA MAIRES

PENEDES  
BODEGA LOXAREL(BIODINÁMICO)

D.O. PENEDES  
GIRO RIBO

## VINOS

D.O. Ca. RIOJA ALAVESA  
BODEGA EGUILUZ

D.O. Ca. RIOJA ALTA  
BODEGA SONSIERRA

(ELABORADO POR JORGE NAVASCUES)  
VALDEHORNA ( I.G.P. RIBERA DEL JILOCA)  
INMORTALIS ( D.O. RIAS BAIXAS - D.O.C. PRIORAT  
D.O. CALATAYUD -D.O. BULLAS - D.O. TERRA ALTA)

D.O. Po. CARIÑENA  
BODEGA MARÍN

VINO DE PARCELA (CALATAYUD)  
PAGO DE LA BOTICARIA

## ESPUMOSOS – MÉTODO TRADICIONAL

D.O. CAVA – ZONA MURCIA  
BODEGA DE NARIZ DE PEDRO MARTINEZ

CLASSIC PENEDES  
BODEGA LOXAREL (BIODINÁMICO)

D.O. CAVA – ZONA PENEDES  
BODEGA GIRÓ RIBO

## ANCESTRALES

CLASSIC PENEDES  
BODEGA LOXAREL (BIODINÁMICO)

## VERMUT

VERMUT DE EXTREMADURA  
BODEGA CASTUO WINES

VERMUT DEL PUEBLO (BURGOS)  
BODEGA FRIKI

## VINO DULCE

D.O. RUEDA ( LA SECA)  
BODEGA VIDAL SOBLECHERO

# VINOS

## PAGO CALIFICADO AYLES (ARAGÓN)

### SENDA DE LEÑADORES (D.O.Pago)



Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon  
10 Meses Barrica  
Vinos de Finca  
Clima Continental Extremo  
650-700 Metros sobre Nivel del Mar

### CUESTA DEL HERRERO (D.O.Pago)



Tempranillo, Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon  
6 Meses Barrica  
Vinos de Finca  
Clima Continental Extremo  
650-700 Metros sobre Nivel del Mar

### AYLES 3 DE TRES MIL EDICIÓN LIMITADA



Garnacha, Merlot, C. Sauvignon  
12 Meses Barrica  
Elaboración por separado en depósitos.

### "L" PAGO DE AYLES ROSADO



Garnacha, C. Sauvignon  
2 Meses Barrica  
Vendimia Nocturna

### UN EXPECTED SYRAH



100% Syrah - Ecológico 24 Meses Barrica  
Suelos Arcillosos Vendimia Nocturna Clima Continental Extremo  
650-700 Metros sobre nivel del Mar

### UN EXPECTED GARNACHA



100% Garnacha - Ecológico  
6 Meses Barrica  
Suelos Arcillosos Vendimia Nocturna  
Clima Continental Extremo  
650-700 Metros sobre Nivel del Mar

### UN EXPECTED CHARDONNAY

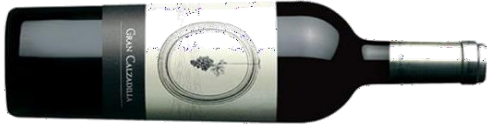


100% Chardonnay - Ecológico  
Suelos Arcillosos - Calcáreos  
Clima Continental Extremo  
650 Metros sobre Nivel del Mar  
Vendimia Nocturna

# VINOS

## PAGO CALIFICADO CALZADILLA (CUENCA)

### GRAN CALZADILLA



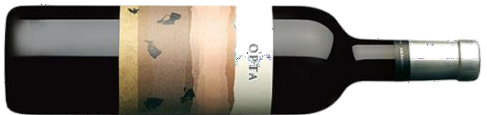
100% Cabernet Sauvignon  
18 Meses Barrica de Roble Americano de 300 litros  
Suelo Calcáreo

### ALLEGRO



100% Syrah - Vendimia Manual  
12 Meses Barrica de Roble Fránces de 300 litros  
Suelo Calcáreo con subsuelo arcilloso  
Embotellado sin estabilizar ni filtrar.

### OPTA



Tempranillo - Garnacha y Syrah  
12 Meses Barrica de Roble Fránces y americano de 300 litros  
Suelo Arenoso con Calcáreo  
Embotellado sin estabilizar ni filtrar.

### MATELOT



100% Garnacha Blanca  
6 Meses sobre lías en depósito.  
Suelo Calcáreo con subsuelo arcilloso  
Embotellado sin estabilizar ni filtrar.

# VINOS

## BODEGA CAYETANO DEL PINO (D.O.JEREZ)

### PALO CORTADO VORS 50CL.



**Variedad :**Palomino

**Elaboración:** criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 45 años de crianza, de los cuales 2 son de biológica y 43 de oxidativa.

### AMONTILLADO VORS 50CL.



**Variedad :**Palomino

**Elaboración:** criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de más de 30 años de crianza, de los cuales 6 son de biológica y 19 de oxidativa.

### PALO CORTADO VOS 50CL.



**Variedad :**Palomino

**Elaboración:** criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 25 años de crianza, de los cuales 2 son de biológica y 23 de oxidativa.

### AMONTILLADO VOS 50CL.



**Variedad :**Palomino

**Elaboración:** criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 25 años de crianza, de los cuales 6 son de biológica y 19 de oxidativa.

### PALO CORTADO SOLERA



**Variedad :**Palomino

**Elaboración:** criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 18 años de crianza, de los cuales 2 son de biológica y 16 de oxidativa.

### AMONTILLADO SOLERA



**Variedad :**Palomino

**Elaboración:** criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 18 años de crianza, de los cuales 6 son de biológica y 12 de oxidativa.

### CREAM



**Variedad :**Palomino Y Pedro Ximenez

**Elaboración:** criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 18 años de crianza

### FINO



**Variedad :**Palomino

**Elaboración:** criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media 9 años de crianza biológica bajo velo de flor.

# VINOS

## BODEGA DE NARIZ DE PEDRO MARTINEZ (D.O.YECLA – MURCIA)

### DE NARIZ EDICIÓN LIMITADA



Una gran expresión de la Monastrell, en una presentación de altura. Equilibrio del año climático con parcelas de distinta orientación y altitud. Con crianzas cuidadosas que dan, como fruto, vinos de disfrute universal. En Yecla nos encontramos con el sabor del Sol, del Mediterráneo, de nuestra historia, del placer. Una Monastrell hedonista pero de gran equilibrio, complejidad y profundidad. Es una cuvée de grandes parcelas con orientaciones opuestas, umbría y solana; suelos de piedra caliza y crianza de 14 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y posterior reposo en depósitos de hormigón antes de su embotellado  
suelos Rocosos, calizos y arenosos

### DE NARIZ TERROIR MONASTRELL



Vino fruto de un gran viñedo de Monastrell de pie franco de 55 años. Procede de viñas que a sus espaldas dejan ver la silueta del Monte Arábí.

Equilibrado y redondo en el centro de boca, fruto de la propia regulación de la planta. Un vino que nos invita a beber y disfrutar en su degustación. 12 meses de crianza en barrica de roble francés de tercer año.

### DE NARIZ COUPAGE MONASTRELL SYRAH



La primera sensación en boca es de un vino cercano, amable, con una acidez que le aporta una frescura balanceada, con cuerpo y golosidad. Aromas frutales en equilibrio con notas limpias de madera. Envolverte, pulido y disfrutón.

# VINOS

## BODEGA LAGAR DE LA SALUD (D.O.MONTILLA - MORILES)

### DULAS BLANCO 2021

2021



- Variedad Pedro Ximenez  
Con un residual de azúcar de 1 gramo/litro  
Suelo: arcillas calcáreas y ferruginosas  
Prácticas culturales en viñedo: respeto de la biodiversidad
- Laboreo mínimo de parcelas
  - Poda en cordón Royat
  - Numerosas intervenciones manuales: poda en verde, despampanado, despunte, desbrozado
  - Renovación continua de la espaldera
- Producción: 4701 botellas  
Proceso de elaboración: respeto de la materia prima
- Vendimia manual en cajas de 15-20 kg y selección de racimos
  - Prensado a baja presión
  - Fermentación en barricas de roble francés de 500l y 225 l
  - Crianza sobre lías y bâtonnage semanal durante 12 meses

### DULAS BLANCO 2022

2022



- Variedad Pedro Ximenez  
Con un residual de azúcar de 1,14 gramos/litro  
Suelo: arcillas calcáreas y ferruginosas  
Prácticas culturales en viñedo: respeto de la biodiversidad
- Laboreo mínimo de parcelas
  - Poda en cordón Royat
  - Numerosas intervenciones manuales: poda en verde, despampanado, despunte, desbrozado
  - Renovación continua de la espaldera
- Producción: 1591 botellas  
Proceso de elaboración: respeto de la materia prima
- Vendimia manual en cajas de 15-20 kg y selección de racimos en campo y en bodega
  - Prensado a baja presión
  - Decantación por frío y gravedad
  - Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 8 meses

### DULAS ROSÉ 2023

2023



- Variedad Cabernet Sauvignon  
Suelo: arcillas calcáreas  
Prácticas culturales en viñedo: respeto de la biodiversidad
- Laboreo mínimo de parcelas
  - Poda en cordón Royat
  - Numerosas intervenciones manuales: poda en verde, despampanado, despunte, desbrozado
  - Renovación continua de la espaldera
- Producción: 1200 botellas  
Proceso de elaboración: respeto de la materia prima
- Vendimia manual en cajas de 15-20 kg y selección de racimos
  - Despalillado sin estrujado
  - Maceración prefermentativa de uva entera (10 horas en frío)
  - Sangrado de mosto
  - Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable
  - Crianza sobre lías 3 meses

# VINOS

## PABLO VIDAL (VINOS CON PERSONALIDAD)

### ROCK & ROLL D.O.RIBERA SACRA



Mencia 85%. - Caiño Tinto 10% - Garnacha 5 %

Fermentación con maceración carbónica parcial (Pasta despallada y racimo entero) en depósito a temperatura controlada, pausada maduración en bodega durante 15 meses con mantenimiento sobre sus lías finas procedentes de las fermentaciones sin batonage programado, con afinado en barricas usadas de roble francés de tostados ligero durante 7 meses y el resto en depósito y botella. Producción limitada 2.000 botellas.

### MALDITO D.O.VALDEHORRAS



Mencia 60% - Garnacha 20% - Brancellao, Caiño Longo y Sousón 20%

Maceración prefermentativa en frío y fermentación de la pasta despallada a temperatura controlada, pausada maduración en bodega durante 24 meses con mantenimiento sobre sus lías finas de las fermentaciones sin batonage programado, con afinado en barricas usadas de roble francés de tostados ligero y medio durante 9 meses y el resto en depósito y botella. Producción limitada 2.500 botellas.

### BIG BANG D.O.RIBEIRO



Caiño Longo 35% - Sousón 30% - Brancellao 25% y Ferrón 10%

Fermentación Alcohólica en depósito a temperatura controlada, fermentación maloláctica en barrica pausada, maduración en bodega durante 17 meses, con mantenimiento sobre sus lías finas procedentes de fermentaciones sin botonage programado, afinado en barricas de 500 de roble francés de tostado ligero durante 12 meses y el resto en depósito y botella. Producción limitada 1.600 botellas.

### RENACIDO D.O.RIBEIRO



Treixadura 85% - Godello 10% Albariño y Lado 5%

Maceración pelicular en frío de los hollejos y posterior fermentación del mosto desfogado a baja temperatura, pausada maduración en bodega durante 24 meses con mantenimiento sobre sus lías finas de las fermentaciones sin batonage programado, con afinado durante 7 meses en barricas usadas de roble francés de tostado ligero y el resto en depósito y botella. Producción limitada 2.500 botellas.

### LUXURIA D.O. MONTERREI



Godello 85% - Dona Branca 10 %, - Loureira 5%.

Criomaceración pelicular con nieve carbónica, solo de la Dona Branca y la Loureira, lenta fermentación alcohólica del mosto desfogado a muy baja temperatura, pausada maduración en bodega durante 15 meses con mantenimiento sobre sus lías finas procedentes de las fermentaciones sin batonage programado, con afinado en barricas usadas de roble húngaro y francés durante 4 meses y resto en depósito y botella . Producción limitada 3.000 botellas.



# VINOS

## BODEGA LIBRE Y SALVAJE (D.O.Po. CARIÑENA- ALMONACID DE LA SIERRA)

### PACO EL FEO (VINO DE PARCELA)



100% Cariñena

Pequeña parcela de viñas viejas de 80 años. Suelos de extrema pobreza y alto contenido de arenas en sus primeros horizontes. Presencias de betas calcáreas. Vendimia manual y selección en viñedos y mesa. Fermentación espontánea en tinos de madera. 14 meses en barrica de roble francés completan su crianza en la cueva.

### PORRETON (VINO DE PARCELA)



100% Garnacha

Pequeña parcela de viñas viejas con edad mayor de 80 años. Suelo sausteros y pedregosos con alto contenido de calizas. Horizontes muy profundos con contenido de arenas. Vendimia manual con selección de racimos en campo y en línea de selección en bodega. Maceración postfermentativa con pieles. Descube a prensa vertical. 14 meses en barrica de roble francés sin tostar y de segundo uso completan su crianza en la cueva.

### LIBRE Y SALVAJE NARANJA (VINO DE PARCELA)



65% Garnacha Blanca - 35% Moscatel de Alejandría

La Garnacha Blanca se encuentra a una altitud de 650 metros, en suelos pedregosos y de canto rodado.

El Moscatel de Alejandría está en una pequeña parcela, situada a 800 metros de altitud y con 80 años de edad.

Ambas variedades se elaboran y guardan por separado y permanecen con sus pieles 75 días.

Crianza: La Garnacha Blanca, 18 meses en tinaja/ánfora de barro.

El Moscatel de Alejandría, 20 meses en barrica de roble francés de 500 litros.

# VINOS

## BODEGA CASTÚO WINES (VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA)

### TRASCONEJAO – VINO TINTO



Alicante Bouschet – Garnacha Tintorera (80%) y Trincadeira (20%)  
Viñas plantadas hace 24 años. Suelo típico de arcillas con algo de micas.

Elaboración artesanal. Se vinifica por separado. 12 meses tinaja

### ARROYO DEL CABRITO – VINO TINTO



100% Trincadeira , uva tinta típica del Alentejo y del Douro portugués. Viñas plantadas hace 24 años.

Suelo típico de arcillas con algo de micas. Elaboración artesanal. Mínima intervención, levaduras autoctonas.

6 Meses barrica

### ARREBUJAO – VINO TINTO



Mezcla de Garnacha tintorera, Trincadeira, Mazuelo y Tempranillo. Uva procedente de tres parcelas de 6 hasta 40 años.

Suelo típico de arcillas con algo de micas y suelos arenosos  
Elaboración artesanal.

Mínima intervención, levaduras autoctonas. Mínima crianza en barro.

### FACATUA - VINO NARANJA



Uva Pardiña y plantada hace 25 años.

Suelo típico de arcillas con algo de micas Elaboración artesanal. Mínima intervención, levaduras autoctonas.

Crianza en tinaja 2 meses.

### ENVEJAO – BLANCO CRIANZA 50CL.



100% Pardiña, plantada hace 30 años.

Suelo típico de arcillas con algo de micas Elaboración artesanal.

Fermentación en temperatura controlada y trasiego a bota de fino de montilla con crianza 18 meses bajo velo de flor y sin refrescar.

Mínima intervención, levaduras autóctonas y sin filtrar

### FINCA LUMBRARILLO – BLANC DE NOIR



100% Morisca, plantada hace 20 años.

Uva tinta con hollejo rosáceo.

Suelo típico de arcillas con gneis y granitos con cantos.

Elaboración artesanal.

6 meses tinaja de barro

Mínima intervención, levaduras autóctonas.

### ARREBUJAO BLANCO



Mezcla de Pardiña, Eva. Arinto y Morisca

Viñas entre los 18 y 28 años.

Parcelas con suelos típico de arcillas, gneis, granitos y cantos

Cada variedad fermenta por separado y en diferentes superficies.

Realizamos una crianza sobre sus lías finas de 6 meses, Morisca en tinaja, Arinto en hormigón y el resto en inox.

Elaboración artesanal. Mínima intervención, levaduras autoctonas.

# VINOS

## BODEGA PAGO DE LAS ENCOMIENDAS (BIODINÁMICO -VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA)

### XENTIA de Juan Carrillo



Variedades: Tempranillo y Graciano  
Vendimia nocturna, selección de las uvas en campo y a su llegada a la bodega, elaboración por gravedad. Uso de la técnica del «delestage» para incrementar la extracción de color.  
Crianza: 14 meses en barricas nuevas de roble francés Allier. Barricas de 500 litros, tostados medios y grano fino. Trabajando las lías mediante “rotonages”. Este vino puede contener precipitados naturales debido a la minimización en los procesos de filtración y clarificación con el fin de ensalzar sus caracteres organolépticos.

### UNADIR TINTO ROBLE



Variedades: Tempranillo y Syrah  
Elaboración: Maceración en frío durante 10-12 días, fermentación alcohólica a 14'5°C, remontados por “delestages” para extracción de color.  
Crianza: Durante 4 meses en barricas de 500 lts de roble del bosque francés Allier, tostados medios y grano fino.

### UNADIR ROSADO



Variedades: 100% Tempranillo  
Elaboración: Sangrado directo con maceración previa en frío y fermentación controlada alcohólica a 13°C en depósito inoxidable de 10.000 lts.

### UNADIR BLANCO



Variedad: 100% Cayetana  
Elaboración: Extraemos el mosto flor de la mejor calidad estrujando levemente nuestras uvas que llegan a la prensa neumática por gravedad, evitando alteraciones organolépticas.  
Fermentación a 12º C en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable de 17.000 lts.

## BODEGA MONTEMUNDO (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA - ALMANSA)

### DOÑA BURRA TINTO (Producción Limitada)



Viñedo Multivarietal: Jarrosuelto, Moravia Dulce, Bobal, Monastrel, Pardilla.

Se encuentra a una altura de 1132 m a nivel del mar que ofrece un vino de máxima calidad con una acidez y frescura adecuadas.

Ubicado en pleno sistema montañoso en el corazón de la Sierra del Segura. Suelos calcáreos profundos pedregosos.

Utilizamos cuidadosamente la poda de respeto.

La vinificación se realiza con 50% raspón entero y el otro 50% despalillado con una maceración durante 10 días a una temperatura de 22°C.

Posteriormente es sometido a un envejecimiento en bodega de roble francés de 500 litros durante 8 meses.

# VINOS

## PAGOS DE VILLAVENDIMIA LA OXIDATIVA



Vino Dorado 100% Verdejo  
Crianza en damajuanas de 16 litros siempre llenas a la interperie.  
Crianza perpetua en fudres de roble de 600l. de 1948 haciendo dos sacas anuales.

## PAGOS DE VILLAVENDIMIA FINCA EL ALTO (D.O.RUEDA)



Las bayas maceraron unas 8 horas a bajas temperaturas. El mosto fermentó en barricas nuevas de roble francés. Para la cosecha 2013 eran cuatro barricas de 300 litros . Durante todo el proceso aplicaron bâtonnage, empezando con tres turnos cada semana hasta dos turnos cada mes al final. Con una crianza de más o menos un año con sus lías finas en barrica de roble frances.

## PAGOS DE VILLAVENDIMIA FINCA EL SALVAJE (D.O.RUEDA)



Salvaje está elaborado con las uvas biosostenibles de los parajes más singulares de La Seca a una altitud de 750 metros sobre el nivel del mar. El trabajo es orgánico y con mínima intervención en estos viejos majuelos icónicos de nuestra casa. En Salvaje hemos juntado los tres tipos de suelos característicos de La Seca: Arcillas, arenas y calcáreo. Salvaje fermenta en una única barrica de roble francés y a los ocho meses se embotella sin ninguna intervención

## PRIETO PICUDO BLANCO (VTCYL)



100% Prieto Picudo Blanco  
Vinificación Natural y Crianza sobre Lías  
Uvas Perdidas

## VILLAVENDIMIA CEPAS VIEJAS (D.O.RUEDA)



100% Verdejo  
Cepa alrededor de 70 años  
Crianza en lías  
Levaduras autóctonas

# VINOS

## BODEGA GALLEGO ZAPATERO (D.O.RIBERA DEL DUERO)

### YOTUEL FINCA VALDEPALACIOS



Suelo Arcilloso Calcáreo con limos arenosos.  
Viña en vaso con 79 años-Vendimia Manual.  
Malolactica en barrica nueva de roble francés  
y posterior crianza en la misma barrica  
durante 14 meses.

### YOTUEL FINCA LA NAVA



Suelo basicamente arcilloso. Viña en vaso plantadas en  
1996. Vendimia manual.  
Malolactica en barricas envinadas de 225 litros de roble francés  
y posterior crianza en la misma barrica durante 14 meses

### YOTUEL GARNACHA



Suelo arcilloso calcáreo con limos arenosos, pobre en materia orgánica.Viña en vaso  
con 80 años. Fermenta con levadura autóctona y macera durante 9 días. Maloláctica  
en barrica envinada de 500 l de roble francés y posterior crianza en la misma barrica  
durante 4 meses.

### YOTUEL SELECCIÓN



100% Tinta del País -8.711 Botellas  
Suelo Arcilloso Calcáreo con limos arenosos.  
Viña en vaso con más de 60 años - Vendimia Manual  
Hace la malolactica en barrica de roble francés y continua su crianza  
durante 14 meses.

### YOTUEL 2020



100% Tinta del País.Suelo arcilloso Calcáreo  
con limos arenosos. Viña en espaldera y vaso-  
Vendimia Manual. ) Meses en barrica roble  
frances y en deposito de cemento

### YOTUEL LAGARETA - CLARETE



Producción 688 Botellas  
Selección de Uvas Tintas y Blancas en la viña .  
Tintas: Tinta del pais, Garnacha, Bobal  
Blancas: Jaen, Albillo  
Vendimiadas en su momento óptimo de maduración y tras una corta  
maceración con los hollejos se sangra y pasa a fermentar a bajas temperaturas.

## FRIKI -- VINO DE PUEBLO (BURGOS)

### FRIKI TINTO



Variedades: tempranillo, syrach, merlot, garnacha  
Suelo cascajo sobre caliza, arenoso sobre arcilla. Vendimia manual  
Fermentación espontanea en depósitos de inoxidable y barricas de roble.  
Crianza en barricas de distintas capacidades usadas.  
Produccion: 2700 botellas.

### FRIKI NARANJA



Variedades: verdejo , palomino  
Suelo cascajo sobre caliza  
Viñedos de 80 años, mezclado con otras variedades, como mencía, tempranillo,  
albillo.Vendimia manual  
Fermentación de mosto y hollejos, y maceración conjunta una vez terminada. se  
saca, se prensa y se mete en barrica de roble francés.  
Crianza barrica 12 meses  
Producción: 280 botellas.



# VINOS

## BODEGA MAIRES (D.O.TORO)

### MAIRES ( COLECCIÓN PRIVADA)



100 % Tinta de Toro. Viñedo pre-filoxérico en pie franco  
Selección en la bodega, despalillado completo, Maceración en frío 48 horas. 2 remontados diarios mediante bazuqueo. Fermentación y maceración con los hollejos durante 18 días. Fermentación maloláctica y envejecimiento en barricas nuevas de roble español con tostado ONYX durante 18 meses.  
Viñedo situado en El Palo (Toro) con más de 100 años. Altitud: 820 m. Abonado orgánico. Viticultura biodinámica.  
Su rendimiento es 1.200 kilogramos por hectárea.

### ADEMÁN VALDECARRETAS ( SELECCIÓN ESPECIAL)



Uvas procedentes de la Finca de Valdecarretas con una producción muy bien regulada por la edad del viñedo. Maceración pre fermentativa durante 24 horas en cámara refrigerada para posteriormente fermentar a temperatura controlada y manoláctica en barrica francesa nueva. Crianza en barrica de roble francés de grano fino durante 16 meses. La Finca Valdecarretas se encuentra en el término vitivinícola de Toro y la edad del viñedo es de 85 años y plantados a pie franco. El suelo es de canto rodado lo que hace que tenga una perfecta armonía entre las temperaturas nocturnas y las diurnas

### ADEMÁN VALDEARRANDA (CRIANZA)



Cuidada vendimia de viñedos entre 40 – 55 años.  
Prefermentación y maceración en frío durante 24 horas para posteriormente proceder a una fermentación lenta y cuidada por debajo de los 22°C durante 18 días. Crianza durante aproximadamente 12 meses en barricas de roble francés  
Viñedos en vaso del término vitivinícola de Toro, Valdearranda, dónde se conjuga la perfecta mezcla entre arenas y canto rodados.

### ADEMÁN CARABIZAL (ROBLE)



Vendimia manual en cajas de plástico y selección en bodega, control óptimo del proceso de extracción aromática y polifenólica. Fermentación a temperatura controlada durante 17 días con 3 remontados diarios. Envejecido durante 4 meses en barricas francesas de tostado medio.  
Viñedos de 25 años en espaldera del término vitivinícola de Toro, el Carabizal dónde predomina el suelo arenoso.

# VINOS

## BODEGA LOXAREL BIODINAMICA Y ECOLOGICA (PENEDES)

### 790 PECATS



Garnatxa negra (85%) & Syrah (15%)

Fermentación alcohólica y maloláctica en ánforas de barro de 720 litros. Posteriormente, afinamiento en botas de 500 litros de roble francés durante diez meses.

### A PÉL NEGRE



Garnacha negra y Merlot

Vino Natural – Sin sulfito

Tres meses en barrica de 500 litros y tres meses en ánforas de arcilla de 720 litros de capacidad. Queremos encontrar la expresión de las variedades, intensidad, territorio y autenticidad. Viñedos a más de 500m sobre el nivel del mar, en el pueblo de Selma.

### OPS



Garnacha tinta y Garnacha peluda

Crianza en ánforas de arcilla de 720 litros durante 5 meses sin pasar por madera para respetar y preservar los aromas varietales.

### A PÉL BLANC



100% Xarel-lo

Fermentación en ánforas con el grano entero para aprovechar la capacidad antioxidativa de los taninos que se encuentran en la piel de la fruta. Posterior afinamiento en ánforas de barro. Levaduras salvajes. No contiene sulfuroso añadido. No se ha sometido a tratamiento de clarificación ni filtración.

### XARELO-LO D'AMFORA



100% Xarel-lo

Fermentación en ánfora de arcilla de 720lts. el vino reposa en el mismo ánfora durante 5 meses. Levaduras silvestres del propio

viñedo. El ánfora respeta los aromas primarios y todo el trabajo en los viñedos

### CORA DE LOXAREL



Moscatel de Alejandría y Xarel-lo

La Xarel-lo proviene de nuestra finca en Vilobí del Penedés, en el conocido como Triángulo del Xarel-lo. Maceración con la piel de la uva durante 6 horas, con nieve carbónica, para poder respetar sus aromas y evitar oxidaciones

### PETIT ARNAU



Garnatxa & Merlot

Maceración fermentativa en frío durante 5 horas con los hollejos de la uva para extraer el color rubí natural.

# VINOS

## BODEGA GIRO RIBO (D.O.PENEDES)

### MIMAT TINTO



50% Marselán, 30% Petit Verdot, 20% Cabernet Franc  
Vinificación por separado.  
Envejecimiento de 6 meses en barricas nuevas de roble francés y de 6 meses en botella.

### MIMAT BLANCO



90% Muscat Frontignan, 10% Malvasía de Sitges  
uvas seleccionadas cuidadosamente provienen de viñedos de bajo rendimiento y de parcelas individuales

### GIRO 2



100% Giró  
Un 35% del Giró que contiene el coupage, ha sido fermentado en barrica, con una crianza sobre lías haciendo battonage durante 4 meses.



# VINOS

## BODEGA EGUILÚZ (D.O.CA. RIOJA ALAVESA)

### LAS PREFERIDAS TINTO



90% Tempranillo, 10% Viura, Garnacha y Calagraño.

Intentamos respetar al máximo la tipicidad y el origen, por eso nuestra intervención es mínima. Elaboramos en lagos de hormigón descubiertos, encubamos por gravedad y utilizamos uva entera, realizamos el tradicional pisado de la uva para una extracción más suave y amable. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón

9 Meses Barrica de Roble Frances.

### LAS PREFERIDAS BLANCO



85% Viura 15% Garnacha Blanca

Viñedos entre 40 y 50 años. Inicio de la fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C. Final de fermentación en barricas nuevas de roble Francés de 225 litros.

8 meses en barricas nuevas de roble Francés en las que se trabajan las lías 2 veces por semana mediante durmientes rotativos para conseguir mayor

volumen y más complejidad

### EGUILÚZ RESERVA



100% Tempranillo

Con uva Tempranillo de nuestros viñedos más viejos, elaboramos Eguiluz Reserva. Su especial elaboración, siguiendo métodos tradicionales hacen de él un vino original y selecto. De color rojo rubí, con un amplio y complejo abanico de aromas, en boca es elegante y frutal con taninos potentes bien equilibrados. La crianza se realiza en barricas de roble Americano y Francés durante 18 meses.

### EGUILÚZ CRIANZA



100% Tempranillo

Elaborado con una selección de uvas de nuestros mejores viñedos, Eguiluz Crianza es un vino moderno y diferente por su elaboración, es el reflejo de la personalidad de Eguiluz. Con una crianza en barricas de roble Americano y Francés de 12 a 14 meses, que no impide que la protagonista sea la fruta, es un vino redondo, elegante, bien equilibrado.

### EGUILÚZ JOVEN



85% Tempranillo 10% Viura 5% Garnacha

Un joven auténtico, con personalidad, elaborado con uvas de múltiples parajes, la mayoría en Álbalos. Elaboración artesanal con uva entera, en hormigón, el resultado es un vino sincero, de color violáceo, aromático con una intensa frutuosidad, sabroso y fresco en boca.

## BODEGA SONSIERRA (D.O.CA. RIOJA ALTA)

### ANDROSELA BLANCO SEMIDULCE



100% Viura - Viñedos más de 40 años

Maceración pelicular del mosto con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Posterior desfangado en frío durante otras 24 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Paralizamos la acción fermentativa a 10,50º de alcohol con el objetivo de mantener el resto de azúcar natural de la uva.

# VINOS

## INMORTALIS (ELABORADO POR JORGE NAVASCUES)

### VIÑEDOS DE ALTURA D.O.C. PRIORAT



Coupage de Garnacha, Mazuela y otras.

Viñedos más de 40 años de Morera de Monsant y Porrera.  
4 meses Barrica Roble Francés.  
Suelos Pizarra, Arcillosos y Calizo.

### ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS



Edad del viñedos 40 años.  
4 meses sobre sus lías con Batonnages manual. Levaduras indígenas.

### MONASTREL D.O. BULLAS



Edad del viñedo 45 años.  
6 Meses en barrica roble francés.  
Suelo arcillosos, calcareo y pedregoso

### GARNACHA VIÑAS VIEJAS D.O. CALATAYUD



Edad del viñedo 40 años.  
5 meses en roble y deposito de hormigón  
Suelo arcilloso y calcareo  
Garnacha salvaje que identifica terruño.

### GARNACHA BLANCA D.O. TERRA ALTA



Viñedos de más de 30 años.  
3 meses sobre sus lías  
Minima intervención,  
Fermentacion con ollejos

## VAL DE HORNA (I.G.P RIBERA DEL JILOCA) – ELABORADO POR JORGE NAVASCUES

### EL CHIQUER DEL VAL DE HORNA GARNACHA



100% Garnacha Viñas + 40 Años  
Vendimia Manual  
Microclima Continental Extremo  
Suelos Pizarrosos con Arcilla  
Crianza en Depósitos Ovoides

### EL CHIQUER DEL VAL DE HORNA MACABEO



100% Macabeo Viñas Viejas  
Vendimia Manual  
Microclima Continental Extremo  
Suelos Pizarrosos con Arcilla  
Ligera Crianza en su Lías

# VINOS

## BODEGA MARÍN (D.O.Po.CARIÑENA)

### MARIN ROBLE VIÑAS VIEJAS



100% Garnacha  
4 Meses Barrica  
Intenso color cereza carnosos con suaves taninos. Recuerdos de chocolate y dulces. Fresco con potentes toque de fruta.

### MARIN GARNACHA BLANCA



100% Garnacha Blanca  
3 Meses en barrica y sobre sus lias  
Aromas finos, con atractivas notas florales y de fruta de carne blanca. En boca, fresco y agradable, con buen volumen. Notas delicadas de madera. Refrescante y muy elegante.

### MARIN GARNACHA ROSÉ



100% Garnacha  
Color rosa brillante. Aroma a frutos rojos y flores frescas. Bien estructurado y afrutado con matices de fresa.

## BODEGA PAGO DE LA BOTICARIA (D.O.CALATAYUD)

### TRILO - VITES



100% Garnacha Cepas Viejas - 5.940 Botellas enumeradas.  
Fermentación espontánea con las levaduras de las bayas.  
16 meses en barricas de roble húngaro y americano  
y 2 meses en botella  
Suelos pizarrosos y extremos. Vendimia a mano

### VIÑA SATHOSI ORANGE



100% Garnacha Blanca  
Suelos pizarrosos a 800 metros de altitud  
en seco y en vaso.  
Fermentación espontánea con sus hollejos  
de 35 días y una crianza en  
Barrica de 6 meses.

# ESPUMOSOS MÉTODO TRADICIONAL

## BODEGA DE NARIZ DE PEDRO MARTINEZ (D.O.CAVA – MURCIA)

### DE NARIZ CAVA BRUT NATURE ZERO DOSAGE



Monastrell y Trepat

Vino espumoso procedente de viñedos mediterráneos cercanos a la costa y valles entre sierras no muy elevadas. Ideales para la elaboración de vinos llenos de energía, frescura y elegancia. Producido dentro de la DO Cava mediante Método Champenoise. Segunda fermentación en botella en cavas subterráneas a temperatura constante entre 15º y 17ºC, en contacto con sus levaduras madre cerca de 2 años. Un cava con personalidad propia, sin licor de expedición, donde únicamente subsiste un mínimo de azúcar residual natural; esto es el Zero Dosage.

## BODEGA LOXAREL BIODINAMICA Y ECOLOGICA (CLASIC PENEDES)

### MM DE LOXAREL BRUT NATUR RESERVA



Pinot Noir & Xarel-lo vermell

Método Tradicional. La vendimia se realiza en dos etapas Xarel-lo se cosecha a principios de septiembre y el Pinot Noir se cosecha a finales de septiembre. Crianza más 40 meses.

### REFUGI DE LOXAREL BRUT NATUR RESERVA



Xarel-lo & Chardonnay

Viñas viejas de más de 70 años. Fermentación en barricas de roble de 500lts. Crianza más 35 meses. Degüelle bajo demanda.

### ELISENDA BRUT NATUR RESERVA



Montònega & xarel-lo vermell

Viñedos de 60 Años.

La primera fermentación de este vino espumoso se realiza en ánforas de arcilla. Crianza más 35 meses.

### GARNATXA BLANCA BRUT NATURE RESERVA



100% Garnacha Blanca

Método tradicional. Degüelle después de un mínimo de 15 meses de envejecimiento en bodega. 5.700 botellas.

## ESPUMOSOS MÉTODO TRADICIONAL

### BODEGA GIRO RIBO (D.O. CAVA - PENEDES)

#### SPUR BRUT RESERVA



50% Xarel·lo, 30% Chardonnay, 20% Parellada  
Crianza en botella 24 meses.

#### UMA BRUT GRAN RESERVA



40% Xarel·lo, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir  
Crianza 50 meses

#### AB ORIGINE BRUT NATURE RESERVA



50% Macabeo, 30% Xarel·lo, 20% Parellada  
Crianza entre 24 y 36 Meses

#### AB ORIGINE ECO BRUT



40% Macabeo, 40% Xarel·lo, 10% Parellada, 10% Chardonnay  
Crianza entre 12 y 15 meses

## ANCESTRALES

### BODEGA LOXAREL BIODINAMICA Y ECOLOGICA (PENEDES)

#### BARBA ROJA



Sumoll, xarel·lo vermell & Garnacha

Mezcla hecha en el viñedo, vendimiada a mano. Elaborado siguiendo el método ancestral de una sola fermentación. Comienza en ánfora de arcilla 720lts con los hollejos de la uva y termina en botella. Se comercializa sin degüelle, con sus propias lías naturales.

#### A PÉL ANCESTRAL



100% Xarel·lo

Elaborado siguiendo el método antiguo (PET NAT), que consiste en una sola fermentación, sin añadir ni azúcar ni levadura.

Fermentación en ánfora de arcilla de 1.000 lts con las pieles de la uva, y termina en la botella.

# VERMUT

## BODEGA CASTÚO WINES (EXTREMADURA)

### JARAMAGOS



**Variedad de uva:** Cayetana Morisca o Cayetana rosada.

**Elaboración:** A partir de nuestro vino blanco de la variedad Morisca, se aromatiza con ajeno y varios de los “Jaramagos” que representan a la campiña sur extremeña (lavanda, tomillo y jara). Además utilizamos cítricos como la piel de naranja y el pomelo, y especias dulces como la canela y el clavo.

## FRIKI (BURGOS)

### VERMUT FRIKI XVII BOTANICOS



Maceración de hierbas seleccionadas con vino durante 1 mes.

Crianza 5 meses de barrica

Este vermut ha sido elaborado a partir de fórmulas de 1850, adaptado a la actualidad, pero manteniendo gran parte de la esencia de los vermouths originales. Aromático, con estructura en boca, Sedoso con un principio dulce, pasando rápidamente al amargor suave.

### VERMUT FRIKI



Maceración de hierbas seleccionadas con vino durante 1 mes

Este vermut ha sido elaborado a partir de fórmulas de 1850, adaptado a la actualidad, pero manteniendo gran parte de la esencia de los vermouths originales. Aromático, con estructura en boca, con un principio dulce, pasando rápidamente al amargor típico.

# DULCES

## BODEGA VIDAL SOBLECHERO (LA SECA - VALLADOLID)

### MIL BESOS VINO BLANCO DULCE 50CL.



Elaborado 100% Sauvignon Blanc y pertenece a D.O. Rueda. En un viñedo de 2 hectáreas situado en el jardín de la bodega, cuyo rendimiento es de 3000 Kg/Ha y el suelo de orígenes aluviales, franco-arenosos.

Una parte del mosto maceró 10 horas a 4°C para sacar el aroma de la piel, prensado ligeramente. Fermentación a 15°C.