D.O. ARLANZA

BODEGAS LERMA

GRAN LERMA RESERVA

100% Tempranillo, vinyes de mes de 90 anys. Criança de 24 mesos en barrica de roure frances de segon us.



D.O. BIERZO

BODEGAS IMALIA

IMALIA 3 PARCELAS

100% Mencia, barreja de 3 vinyes diferents, El castro (Cacabelos), San Salvador (Torullón), el Vallinón (Orbanajo), Criança de 13 mesos en barrica de roure francés de 500 litres, 4331 ampolles



IMALIA GODELLO

100% Godello, 12 mesos en barrica de roure francés de 500 litres, 2493 ampolles.



D.O. CAMPO DE BORJA

BODEGAS ALTO MONCAYO

BARAMBLANC

50% Garnatxa, 50% Tempranillo. BLANC DE NOIRS - Vinificacio per separat



ZISMERO

100% Garnatxa, vinyes d'entre 15-20 anys cultivats a 500-600 metres d'alçada. Criança de 2 mesos en barrica de roure



BARAMBAN

50% Garnatxa , 50% Tempranillo. Garnatxa vinyes d'entre 15-20 anys. Tempranillo vinyes d'entre 25-35 anys, Cultivades entre 500-600 metres d'alçada. Criança de 2 mesos en barrica



GRUÑON

50% Syrah , 50% Garnatxa. Syrah vinyes entre 10-15 anys, Garnatxa vinyes entre 15-25 anys, vinificacio per separat en petits diposits d'acer inoxidable.



VERATON

100% Garnatxa, vinyes d'entre 30-50 anys cultivats a 550-850 metres d'alçada. Criança de 16 mesos en barriques de roure frances i america, 20% de segon us, 80% noves.



ALTO MONCAYO

100% Garnatxa, vinyes d'entre 30-50 anys cultivats a 550-850 metres d'alçada. Criança de 20 mesos en barriques noves de roure frances i america.



ANYADA
2007/2009

RP 100

WINE ADVOCATE

AQUILON

100% Garnatxa vinyes d'entre 60-100 anys cultivats a 550-850 metres d'alçada. Criança de 24 mesos en barriques noves de roure frances.



D.O. CAVA

VALLFORMOSA

VALLFORMOSA

MISTINGUET B.N — Macabeu , Xarel·lo, Parellada. Criança de 12 mesos. Brut Nature

75 CL

150 CL



MISTINGUET 0,0º — Escumós sense alcohol basat en most de raïm



MISTINGUET ROSE — Garnatxa i trepat. Criança de 12 mesos.



MISTINGUET ROSE 0'0º — Escumós sense alcohol basat en most de raïm



GALA RESERVA — Xarel.lo i Chardonnay, criança de 28 mesos. BRUT NATURE



GALA ROSE

100% Pinot Noir, criança 28 mesos.



GALA BARRICA

Macabeu , Xarel·lo, Parellada, criança de 3 mesos en barrica mes 18 mesos en ampolla



MISTINGUET PLUME

100% Pinot noir (BLANC DE NOIRS) , criança de 7 mesos.



150 GRAN RESERVA

100% Xarel.lo, criança de mes de 30 mesos.



SOLO VIDA BRUT NATURE RESERVA

Chardonnay, Macabeu, Xarel.lo, Parellada, criança de 18 mesos



D.O. CONCA DE BARBERA

CLOS MONT-BLANC

XIPELLA BLANC — Parellada, Macabeu i sauvignon blanc



ÚNIC SYRAH — 100% Syrah, criança en botes de roure america entre 12-14 mesos.



D.O. CATALUNYA

ÚNIC CHARDONNAY — 100% Chardonnay, criança de 4 mesos en botes de roure.



SENSE D.O.

ORIGEN — Cabernet Franc i carinyena, criança de 16 mesos en botes de roure.



D.O. MONTILLA-MORILES

BODEGAS TORO ALBALA

DOS CLAVELES

100% Pedro Ximenez, criança biològica sota “velo de flor”, sistema tradicional de criaderas i solera



MIUT L'ASSEMBLAGE

100% Pedro Ximenez, fermentació en inox, criança sobre les seves mares 7 mesos. 1.225 ampolles



MIUT QUEJIGAL

100% Pedro Ximenez, fermentació en anforas de terracota i botes de roure frances 12 mesos. 1.818 ampolles



FINO ELECTRICO SOLERA 5 ANYS

100% Pedro Ximenez, de criança biològica sota vel de flor, elaborat mitjançant el sistema de vivers i solera durant un període de 5 anys.



POLEY OLOROSO 15 ANYS 50 CL

100% Pedro Ximenez, elegant, amb intens aroma de fusta vella, aromes nobles i equilibrat, envellit amb una criança oxidativa de 15 anys a Criaderas i Solera. Guardonat amb la medalla d'Or Mundus Vini.



BOMBETA FINO ELECTRICO

100% Pedro Ximenez, de criança biològica sota vel de flor, elaborat mitjançant el sistema de vivers i solera durant un període de 5 anys.



DON PX COLLITA

100% Pedro Ximenez, recollit a mitjans d'agost i estes al sol durant uns set dies, per concentrar tots els sucres. Després del premsat es va obtenir un most dolç i es va deixar reposar més d'un any, en dipòsits d'acer inoxidable.



DON PX 2004

Després de la recol·lecció del raïm a partir de mitjans d'agost, es procedeix a l'assoleig, estès del raïm al sol en capots durant un període de temps entre 7 i 9 dies, necessitant-se gairebé tres quilos de raïm per obtenir un litre de vi. Un cop premsat s'alcoholitza fins a 9% vol. i es manté en dipòsit d'acer inoxidable durant 12 mesos. Transcorregut aquest temps, s'alcoholitza fins a 17% vol. i es fica en botes de roure americà en criança oxidativa durant 20 anys.



ESTOIG RELIQUIES TORO ALBALÁ

Estoig Relíquies Toro Albalá Petacas de 20cl

Palo cortado 1964
PX 1943
PX 1956
PX 1973
PX 1980
PX 1984



ALTRES ANYADES SOTA COMANDA, Demaneu informació.

D.O. MONTSANT

CELLER MAS ROIG

SORTS JOVE

Garnatxa negra i Carinyena, vi molt afruitat, caracteristic de la maceració carbònica. Vi molt fresc, molta fruita, suau i agradable.



PINYERES BLANC

100% Garnatxa blanca. Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada. Envelliment amb les seves lies durant 6 mesos en tines d'hacer inoxidable.



PINYERES NEGRE

80% Garnatxa, 20% Carinyena. Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada. Envelliment durant 12 mesos en bótes de roure francès i posteriorment en ampolla.



LES SORTS SYCAR

60% Syrah, 40% Carinyena. Fermentació tradicional. Fermentació malolàctica en bótes. Clarificat amb proteïna vegetal i amb un filtrat suau. Envelliment durant 13 mesos en bótes de roure francès (carinyena) i americà (syrah). Envelliment posterior en ampolla.



LES SORTS BLANC

100% Garnatxa blanca, Fermentació en bótes noves de roure francès de 300 litres amb les lies utilitzant la tècnica del battonage. Envelliment durant 5 mesos a les mateixes bótes utilitzades durant la fermentació.



LES SORTS VINYES VELLES

90% Carinyena 10% Garnatxa, Fermentació tradicional. Fermentació malolàctica en bótes. Clarificat amb proteïna vegetal i amb un filtrat suau. Envelliment durant 17 mesos en bótes noves de roure francès i, posteriorment, envellit durant un mínim de 12 mesos en ampolla.



MILLOR VI NEGRE DEL CONCURS

La 32ª edició del Concurs Mundial de Bruxelles es va celebrar el mes juny del 2025 a Yinchuan, al cor de la regió vinícola de Ningxia (Xina). Durant tres dies, 7165 vins de 49 països van ser tastats a cegues per 375 experts internacionals de 56 nacions.

MAS ROIG

100% Carinyena. Fermentació tradicional i maceració amb les pells durant 25 dies. Fermentació malolàctica en foudre roure francès de 2000L. Sense clarificar i amb un filtrat suau. Envelliment durant 18 mesos en foudres de 2000L i envellit posteriorment en ampolla. Producció limitada.



VALLFORMOSA

CAP DE PERA

Garnatxa, Samsó, Tempranillo, Syrah, Merlot i Cabernet



D.O. PENEDES

VALLFORMOSA

VALLFORMOSA

FREYÉ BLANC — Parellada, Muscat, afruitat.



FREYÉ BLANC SEC — Xarel.lo, chardonnay, sec



FREYÉ ROSÉ — Syrah, Sumoll, afruitat, dolç i exòtic.



FREYÉ NEGRE — Syrah, tempranillo, complex, potent i aromatic, envalliment de 5 mesos en barriques de roure.



CULTIVARE NEGRE

Sumoll / Samsó. Un dels secrets millor guardats del Penedès es redescobreix en un paisatge fet a mida. El sumoll, una varietat en perill d'extinció, es deixa esculpir per la pròpia força de la natura. Envelliment: Després de la fermentació, el vi se sotmet a un període d'envelliment d'un any en bótes noves de roure francès.



CULTIVARE BLANC

100% Xarel.lo. A 286 metres sobre el nivell del mar creix aquest xarel·lo amb el vigor d'una varietat que se sent a casa seva. En el seu entorn natural, en el seu terreny, en el seu clima…La vinya està situada a Vilafranca del Penedès, sota la muntanya de Sant Jaume, va ser plantada el 1969 i es cultiva en vas amb pràctiques ecològiques. Fermentació: Es fermenta en tres tipus de recipients: un terç en acer inoxidable, un altre terç en ous de formigó francès, i l'últim en barriques noves de roure francès de 300 litres amb un torrat suau durant 6 mesos



CULTIVARE ROSÉ

100% Syrah, Aquesta edició especial, limitada a només 1824 ampolles i tractada com un vi d'autor, prové d'una vinya de Syrah de 25 anys situada al Penedès (Barcelona). Aquest rosat està dissenyat per ser el maridatge culinari perfecte. Fermentació: : Maceració de 8 hores en acer inoxidable, fermentació controlada en barriques de roure francès a 16ºC, repòs de 3 mesos amb bâtonnage, clarificat, filtrat i afinament en ampolla durant 3 mesos.



D.O.Q PRIORAT

CLOS DE L'OBAC

USATGES BLANC

Raïm seleccionat de les vinyes de la propietat Mas d'en Bruno (Torroja del Priorat),varietats ancestrals moscatell, el xarel·lo, el macabeu i la mítica garnatxa blanca del Priorat. Aquest vi expressa amb plenitud l'essència del territori, amb una elaboració acurada en tancs d'acer inoxidable, que li confereix frescor i un excel·lent potencial d'envelliment.



USATGES NEGRE

Raïm seleccionat de les vinyes de la propietat Mas d'en Bruno (Torroja del Priorat) garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon. Es tracta d'un vi negre de màxima expressió i finor, elaborat en tancs d'acer inoxidable i criat per un període de 12 mesos en botes de roure francès de segon any.



CLOS DE L'OBAC

Vi d'una potència, estructura i complexitat extraordinàries. Característiques del resultat de la diversitat d'orientacions i alçades de set vinyes (d'un total de vuit), plantades al voltant del poble de Gratallops amb Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot i Carinyena. Així, mentre les velles carinyenes i garnatxes, de més de 50 anys, li confereixen un caràcter prioratí inconfusible, la resta de varietats fan possible una personalitat única basada en l' equilibri entre força i finesa.



MISERERE

MISERERE (Mas d'en Bruno – S XIII) Ceps vells de més de 40 anys, varietats Garnatxa del País, Ull de Llebre i el Cabernet Sauvignon més vell del Priorat, a més de Merlot i Carinyena. Plantats sobre una de les llicorelles més fines de tota la Denominació d'Origen, aquest conjunt de cinc varietats confereix a MISERERE l'honor de ser un dels vins més elegants que avui dia es poden trobar al mercat internacional dels vins de guarda, sense renunciar a la gran estructura i potència que defineixen els veritables vins PRIORAT.



KYRIE BLANC

A la part baixa del Mas d'en Bruno, orientada cara sud, la petita vinya de Kyrie està constituïda per quatre varietats de raïm blanc clàssic de Catalunya, Garnatxa Blanca, Macabeu, Xarel·lo i Moscatell d'Alexandria. Les òptimes maduracions de les quatre varietats que componen aquest vi blanc, juntament amb una lleugera maceració pel·licular, confereixen a Kyrie una gran estructura, complexitat, i una exquisida finor.



DOLÇ DE L'OBAC

80% Garnatxa, 10% Cabernet sauvignon, 10% Syrah



L'ESCARPAT

vi blanc elaborat a partir de raïm seleccionat de les vinyes de la finca Mas d'en Bruno (Torroja del Priorat), on el celler Clos de l'Obac conrea les varietats ancestrals Macabeu i Xarel·lo. Es tracta d'un vi de gran expressió i elegància, fermentat i criat en bótes de roure francès, fet que li aporta complexitat i estructura, a més d'un excel·lent potencial d'envelliment.



EL KAN

vi negre que neix de ceps seleccionats de la finca Mas d'en Bruno, a Torroja del Priorat, on el celler Clos de l'Obac treballa amb la varietat garnatxa negra. Aquest vi expressa tota la força del seu origen, amb una personalitat única i una elaboració acurada en "wine globe", que li confereix una gran harmonia i complexitat.

A causa de la seva producció limitada a només 400 ampolles anuals, es distribueix exclusivament mitjançant un sistema de "quotes", garantint-ne l'accés als amants del vi que cerquen autenticitat i excel·lència.



Últimes unitats disponibles

ELEISON

Vi oxidatiu de producció molt limitada (d'aquí la menció "Rara Avis") de Kyrie. Durant 4 anys consecutius, els nostres enòlegs, en el moment del trasbals, retiren part del vi i les seves mares fines i el deixen reposar en una bóta de roure francès. Durant el període d'envelliment apareixen dos factors: la precipitació dels sediments, que produeix un filtratge natural, i, alhora, donat l'excés d'oxigen a la bóta, s'inicia un procés oxidatiu, que deteriora noblement el vi.

Patró: 35% Garnatxa Blanca, 30% Macabeu, 5% Moscatell d'alexandria, 30% Xarel.lo.



Últimes unitats disponibles

D.O.Q PRIORAT

SANGENÍS I VAQUÉ

LA GARBINADA

60% Garnatxa, 40% carinyena. En aquest vi podeu disfrutar del raïm fresc de la garbinada, amb tota l'estructura del Priorat. Vi negre sense criança. Vinificat en antics cubs soterrats, revestits amb rajola de gres ceràmic. Vi ecològic.



DARA

60% Garnatxa, 40% carinyena. Criança 9-12 mesos en barrica 50% francesa, 50% americana. No filtrat ni clarificat. Producció limitada de 12000-15000 ampolles. Vi Ecològic.



VALL POR

60% Carinyena, 40% Garnatxa. Vall por és l'àntic nom del poble de Porrera, la vall de la Por. Criança de 12 mesos en roure : 80% francès (allier), 20% americà. Producció limitada de 5000 - 7000 ampolles. Vi ecòlogic.



CLOS MONLLEO SELECCIO CARINYENA 2017

100% Carinyena procedent de la vinya de les Roques Llises, edat de la vinya de mes de 50 anys. Criança de 18 mesos en barriques de roure 100% francès (allier). Producció limitada de 300 ampolles.



CORANYA

50% Carinyena i 50% Garnatxa de la Coranya, vinya de 40 anys. Criança de 12 mesos en barriques de roure d'un any, 85% francès (allier), 15% americà. Producció limitada de 4000-5000 ampolles.



2016

Últimes unitats disponibles



2005

CLOS MONLLEO

50% Carinyena i 50% Garnatxa de la Coranya, vinya de 50 anys. Criança de 18 mesos en barriques de roure 100% francès (allier). Producció limitada de 2000-4000 ampolles.



2012



1999

Últimes unitats disponibles



2000



2006

SIMFONIA EN DOLÇ 2020

90% Garnatxa, 10% Carinyena. No filtrat ni clarificat. Sense sucre afegit, sense alcohol afegit. Producció limitada de 800 ampolles de 0,5 litres



D.O RIAS BAIXAS

ADEGAS EIDOSELA

EIDOSELA 100% Albarinyo



75 CL

150 CL

EIDOSELA SELECCIÓ 100% Albarinyo, criança sobre mares fines



EIDOSELA HERENCIA 100% Albarinyo, vinyes velles, criança en barrica de roure frances durant 12 mesos.



Eidosela pionera en elaborar i comercialitzar el primer vi escumós emparat sota la Denominació d'Origen Rías Baixas, marcant una fita en utilitzar 100% raïm Albariño i el mètode tradicional (champenoise).

EIDOSELA BRUT 100% Albarinyo



EIDOSELA BRUT NATURE 100% Albarinyo



D.O RIAS BAIXAS

BODEGAS GALLEGAS

RECTORIAL DE UMIA

100% Albarinyo, van triar la desembocadura del riu Umia per plantar els primers ceps d'albarinyo. Subzona de "o Salnes"



RECTORIA DE UMIA "SOBRE LIAS"

100% Albarinyo, La seva maduració durant diversos mesos en mares aporten més volum i cremositat, creant una elaboració untuosa i de gran complexitat.



D.O RIBEIRO

BODEGAS GALLEGAS

GRAN ALANIS

85% Treixadura, 15% Godello.



VINOS DE ESPAÑA

BODEGAS GALLEGAS

SELECCIÓ BODEGAS GALLEGAS

Albarinyo, treixadura, loureiro



D.O RIBEIRA SACRA

BODEGAS GALLEGAS

PASAL DE ESILE

100% Godello, envellit sobre fines mares



MATILDA NIEVES

100% Mencia



RECTORAL DE AMANDI "Manolo Arnoya"

100% Mencia, envellit en botes de roure francès, americà i caucàsic durant 6 mesos. Aquesta ampolla pertany a una edició limitada corresponent a 72 bótes en record als anys que compartim amb Manolo Arnoya, a l'esforç i dedicació del qual aquest vi vol retre homenatge.



D.O RIBERA DEL DUERO

BODEGAS TAMARAL

TAMARAL ROBLE

100% Tempranillo, 4 mesos en barrica de roure francés i america



75 CL
150 CL

TAMARAL CRIANÇA

100% Tempranillo, 14 mesos en barrica de roure francés i america.



75 CL
150 CL

FINCA VELIA

100% Tempranillo, 14 mesos en barrica de roure francés i america.



D.O RIBERA DEL DUERO

BODEGAS RIPPA DORII

RIPPA DORII ROBLE

100% Tempranillo, criança de 7 mesos barrica.



75 CL
150 CL

RIPPA DORII CRIANÇA

100% Tempranillo, 12 mesos en barrica de roure francés i america



SALOMÓN

100% Tempranillo de vinyes velles d'una parcel.la singular a Fuentecén. La criança es fa en barriques de roure IBÈRIC durant 11 mesos, cosa que li aporta estructura i profunditat.



D.O RIBERA DEL DUERO

BODEGAS PRADOREY

EL MIRON

96% Tempranillo, 3% Albillo mayor i 1% Merlot, envellit 10 mesos en barrica de roure francés (80%) i americà (20%)



FINCA VALDELAYEGUA

95% Tempranillo, 5% Merlot, envellit 12 mesos en barrica de roure francés (60%) i americà (40%)



50 cl
75 cl
150 cl

FINCA LA MINA

100% Tempranillo, envellit 14 mesos en barrica de roure francés.



FINCA LOS QUEMADOS

100% Albillo mayor, el 15% del vi fa la criança sobre lies durant 9 mesos en barriques noves de roble americà i francés. El 85% restant fa la criança sobre les seves mares en diposits de formigo.



LA TRUCHA ARCOIRIS

100% Viognier, envellit 7 mesos en barricas noves de roure frances (75%) i americà (25%)



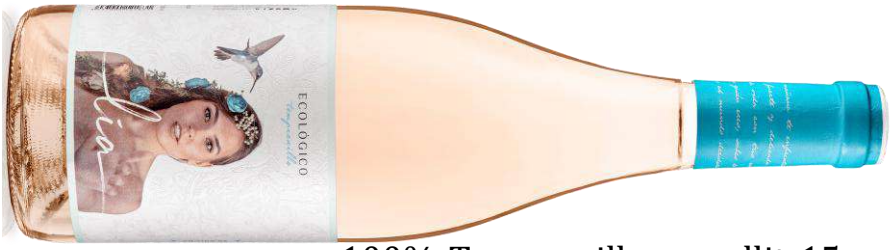
SR.NIÑO

100% Tempranillo Clon Roda, maceracio carbonica, 46 dies de maduració en gerres de fang centenaries.



LIA

100% Tempranillo ecologic.



ADARO

100% Tempranillo, envellit 15 mesos en barriques de roure frances.



EL BUEN ALFARERO

Pago Hoyo Dornajo. Parcel·la 114. Altitud: 830 m. Pendent del 10% i orientació nord-est-sud-oest, els sòls del qual contenen una alta concentració d'argiles calcàries. 90% Ull de llebre i 10% Albillo. Verema manual i trepitjat de raïm. Producció limitada: 1.904 ampolles.



EL RETABLO L'INACCESSIBLE

Vi exclusiu i artesanal elaborat amb raïms 100% Ull de Llebre seleccionats manualment de la parcel·la 114 de la vinya Hoyo Dornajo. La seva singularitat rau en el mètode de vivers i soleres, únic en vins negres secs, i en la barreja d'anyades excepcionals entre el 2009 i el 2017. D'aquesta edició es van produir només 609 ampolles numerades a mà, ofertes en un sistema exclusiu de quotes. Inspirat a l'obra barroca del Mestre de Ventosilla, aquest vi reflecteix tradició, mestratge i innovació.



D.O RIBERA DEL DUERO

BODEGA TRASLASCUESTAS

TRASLASCUESTAS RIBERA DEL DUERO

TRASLASCUESTAS ROSAT

100% Tempranillo, fermentacio en barrica nova francesa durant 3 mesos i despres 3 mesos en ampolla.



TRASLACUESTA ROBLE

100% Tinta fina, criança 4 mesos en roure francés (60%) i americà (40%)



TRASLASCUESTA CRIANÇA

100% Tinta fina, criança 16 mesos en roure francés (90%) i americà (10%)



VALCAVADO

100% Tinta fina, criança 30 mesos en roure francés i 24 mesos en ampolla.



D.O RIBERA DEL DUERO

BODEGAS NABAL

NABAL ALBILLO MAYOR

100% Albillo mayor, criança de 8 mesos en barrica de roure francés de 500 litres.



NABAL ROSÉ

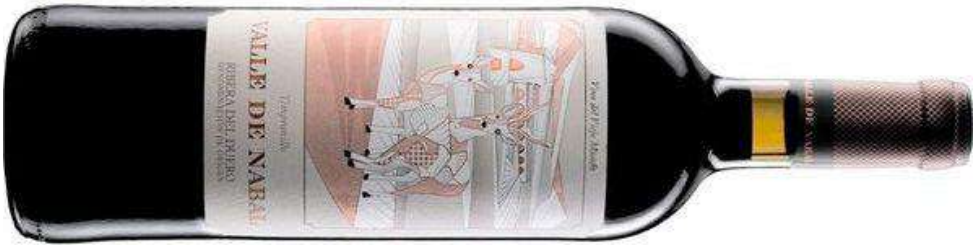
85% Tempranillo, 10% Garnatxa, 5% albillo major.



75 cl
150 cl

VALLE DE NABAL

100% Tempranillo, criança de 9 mesos en barrica de roure francés (40%) i americà (60%)



75 cl
150 cl

NABAL CRIANÇA

100% Tempranillo, criança de 14 mesos en barrica de roure francés (80%) i roure americà (20%)



75 cl
150 cl

NABAL RESERVA

Tempranillo i Albillo major, criança de 20 mesos en barrica de roure francès Allier i Vosges.



D.O RIOJA

BODEGAS ONTAÑON

ONTAÑON MYTHO

85% Tempranillo, 10% Garnatxa, 5% Viura, Criança de 2 mesos en formigo.



ONTAÑON CRIANÇA

90% Tempranillo, 10% Garnatxa. Criança en roure americà (75%) i francès (25%).



75 cl

150 cl

ONTAÑON ANTOLOGIA

75% Tempranillo, 15% graciano, 10% garnatxa, criança de 12 mesos en barrica nova de roure francès.



ONTAÑON RESERVA

Tempranillo i Graciano, criança 24 mesos en barrica de roble francès i americà.



MI LUGAR BLANC

100% Tempranillo blanc, criança de 6 mesos en barrica de 500 litres el 85% i la resta en anforas de gres.



MI LUGAR

90% Tempranillo 10% Garnatxa, criança de 18 mesos en barrica de roure francès (80%) i americà (20%).



75 cl

150 cl

QUEIRON DE GABRIEL

Tempranillo i Graciano, criança de 24 mesos en barrica nova, (70%) francesa, (30%) americana, 36 mesos en ampolla.



ENSAYOS CAPITALES GRACIANO

100% Graciano, criança de 12 mesos de roure francès i americà.



QUEIRON EL ARCA

100% Garnatxa, criança de 15 mesos en barrica de roure francès i 5 mesos en ou de formigo.

Últimes unitats disponibles



D.O RIOJA

BODEGAS FERNANDEZ DF PIEROLA

LABRAZ — 100% Tempranillo, criança de 4 mesos en barrica de roure.



PIEROLA CRIANÇA — 100% Tempranillo, criança de 12 mesos en barrica americana + 6 mesos en barrica francesa.



50 cl
75 cl
150 cl

PIEROLA RESERVA — 100% Tempranillo, criança de 18 mesos en barrica americana + 6 mesos en barrica francesa.

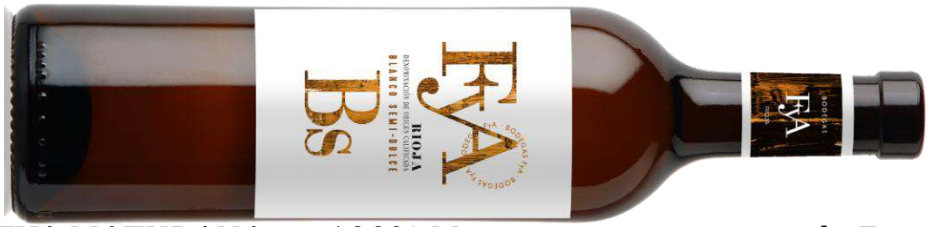


VITIUM SELECCION FAMILIAR — 100% Tempranillo, criança de 24 mesos en barrica nova francesa.



BODEGAS FyA

FYA SEMI DOLÇ — 75% Viura, 25% Malvasia



FYA MATURANA — 100% Maturana tinta, criança de 7 mesos en barrica



D.O RIOJA (RIOJA ALTA)

BODEGAS Y VIÑEDOS PUENTE DEL EA

OBAR

100% Viura, fermentat amb les seves mares en botes de roure frances, amb una criança de 6 mesos en les mateixes botes de roure i 6 mesos mes en ampolla



SAIAZ

100% Tempranillo amb una maduració de 12 mesos en botes de roure frances de primer i segon us mes 12 mesos en ampolla.



CORAZ

100% Tempranillo amb una maduració de 18 mesos en botes de roure frances i 18 mesos en ampolla.



BODEGAS ÓSCAR TOBÍA

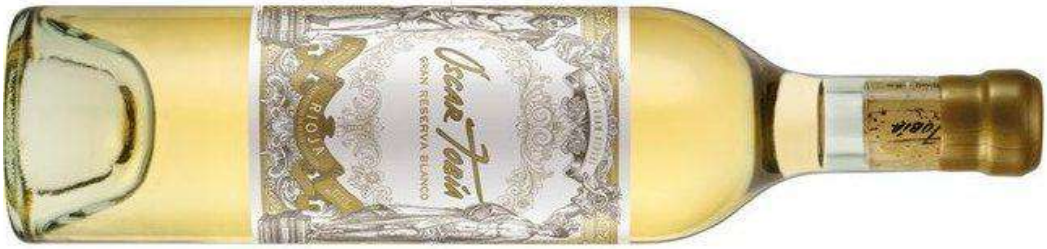
ÓSCAR TOBÍA RESERVA

100% Viura, fermentat amb les seves mares en botes de roure frances, amb una criança de 6 mesos en les mateixes botes de roure i 6 mesos mes en ampolla



ÓSCAR TOBÍA GRAN RESERVA

100% Viura, fermentat amb les seves mares en botes de roure frances, amb una criança de 6 mesos en les mateixes botes de roure i 6 mesos mes en ampolla



BODEGAS RIPPA DORII

BOYANTE VERDEJO 100% Verdejo



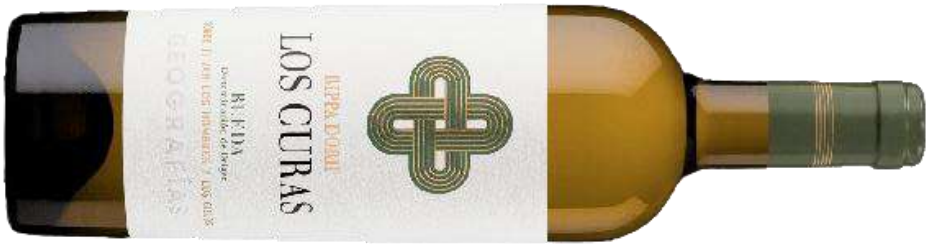
QUINTO PINO FRIZANTE 100% Verdejo, 5,5%



RIPPA DORII VERDEJO 100% Verdejo



RIPPA DORII LOS CURAS 100% Verdejo, fermentació parcial en diposits sobre lies i en barrica, repos de 6 mesos.



BODEGAS CYATHO

CYATHO VERDEJO 100% Verdejo



D.O TERRA ALTA

ROSENDO ESTEVE

DOS GERMANS 100% Carinyena



DOS GERMANS 60% Garnatxa blanca, 40% Chardonnay.



DOS GERMANS 100% Garnatxa blanca



D.O UTIEL REQUENA

BODEGAS HISPANO SUIZAS

IMPROMTUM

100% Sauvignon blanc, Per elaborar aquest Impromptu blanc se seleccionen els millors raïms de ceps de baixa producció de les vinyes de Sauvignon blanc que Hispano+Suizas té en propietat. Es fermenta en dipòsits de roure americà de 400 litres de capacitat i es deixa reposar juntament amb les mares fins a embotellar-les. Untuós, dens i amb una excel·lent acidesa, va ser elegit Millor Sauvignon Blanc d'Espanya per la Guia Peñín 2017. També destaca la seva àmplia capacitat de guarda.



CASA JULIA

100% Albarinyo, Selecció dels millors ceps de baixa producció de vinyes pròpies. La parcel·la compta amb una densitat de 4.000 plantes per hectàrea. Un cop al celler, les caixes es dipositen en una cambra frigorífica, mantenint el raïm a -10 ºC. Se seleccionen els raïms caixa per caixa i es procedeix al desrapat i trepitjat. Tota la pasta de raïm resultant passa a un dipòsit d'acer inoxidable amb sistema refrigerant per a la maceració pel·licular en fred (8 ºC). A continuació, té lloc un lleuger premsat a premsa pneumàtica i el most extret es decanta 24 hores de forma estàtica. Només la part neta del most és la que es porta a fermentar a bótes noves de roure americà de 400 litres d'una temperatura de 16 ºC. Un cop finalitzada la fermentació, el vi es manté sobre les mares en dipòsits exclusius Galileu (dipòsits esfèrics de ciment amb superfície radiant) fins al seu embotellat.



BOBOS FINCA LA BORRACHA

100% Bobal. Verema manual en caixes especials de 15 quilograms. Només es recull el raïm al matí per mantenir-lo amb una bona temperatura fins a l'arribada al celler. Un cop allà, es diposita en cambres frigorífiques a -10 °C. Vinificació
Se selecciona caixa a caixa i es desrafa, lleuger trepitjat i posterior encubat en bótes de roure francès d400 litres. S'introdueix una placa d'acer inoxidable refrigerada per aigua a cada bóta per poder-la macerar en fred a 8 °C durant 4 dies. Diàriament s'enfonsa el barret, bóta per bóta, de forma manual i un cop iniciada la fermentació es deixen d'usar les plaques refrigerants perquè la bóta pugui arribar com a màxim a 26 °C. Passats 15 dies es descuba i es passa el raïm a la premsa pneumàtica per fer un lleuger premsat. Malolàctica a les bótes de 400 litres.
Envelliment
Criança de 10 mesos en bótes noves de 300 litres de roure francès.



BASSUS

100% PINOT NOIR, Vinificació Els raïms es guarden a cambra frigorífica a -10 ºC. Se selecciona caixa a caixa en taula vibrant i es desrafa per posteriorment encubar-se en bótes de roure francès nou de 400 litres. S'introdueix una placa d'acer inoxidable refrigerada per aigua a cada bóta per poder-la macerar en fred a 8 ºC durant 4 dies. Diàriament s'enfonsa el barret, bóta per bóta, de forma manual i un cop iniciada la fermentació es deixen d'usar les plaques refrigerants perquè la bóta pugui arribar com a màxim a 26 ºC. Quan acaba la fermentació es descuba i es passa el raïm a la premsa pneumàtica per fer un lleuger premsat. Malolàctica a les mateixes bótes.
Envelliment
Criança de 10 mesos en bótes noves de roure francès de 300 litres.



100% Pinot noir, Selecció de les millors vinyes ecològiques que disposa el celler de Pinot noir cultivades a una altitud de 700 metres sobre el nivell del mar. Vinificació

Selecció a taula vibrant per caixa i encubat sobre premsa pneumàtica a -10 °C poder aconseguir més concentració de sucre tal com es fa en l'elaboració dels vins de gel. El most extret de la premsa s'estabula de 3 a 5 dies de forma estàtica en dipòsits a 4 ºC i posteriorment es porta a fermentar la part neta a bótes noves de roure francès de 400 litres ia una temperatura controlada de 18 ºC durant més de 30 dies fins a arribar als 12 º d'alcohol aproximadament i més de 120 g. Finalment, es para la fermentació en fred i es filtra.

BASSUS DOLÇ



50 CL

Chardonnay i Pinot noir (Blanc de noirs) Vinificació Un cop al celler es dipositen les caixes plenes en una cambra frigorífica, mantenint el raïm a -10 ºC. Les varietats es vinifiquen per separat i al final de la fermentació es fa el cupatge previ a la presa d'escuma. Selecció en taula vibrant caixa per caixa i es procedeix al desrapat i lleuger trepitjat. La Chardonnay es criomacera sobre premsa pneumàtica un mínim de dues hores a -4 ºC. Premsat lleuger per al most flor. El most resultant s'estabula entre 2 i 3 dies de manera estàtica en dipòsits a 4 ºC. Després es fermenta la part neta del most i es fica en bótes noves de roure francès de 400 metres a una temperatura de 16 ºC. La Pinot noir es fa igual però amb premsat directe sobre premsa pneumàtica. Quan s'acaba la fermentació es trasbalsa a dipòsits per mantenir-lo amb les mares fines en suspensió fins a la presa d'escuma. La segona fermentació es realitza en ampolla a 16 ºC constants perquè la fermentació sigui lenta i es creï una bombolla finíssima. Envelliment Criança sobre mares durant 22 mesos com a mínim. Degollament manual a temperatura ambient, sense congelació. Brut nature (això és té entre 0 i 3 grams de sucre per litre).

TANTUM ERGO

Selecció a taula vibrant per caixa i encubat sobre premsa pneumàtica a -10 °C poder aconseguir més concentració de sucre tal com es fa en l'elaboració dels vins de gel. El most extret de la premsa s'estabula de 3 a 5 dies de forma estàtica en dipòsits a 4 ºC i posteriorment es porta a fermentar la part neta a bótes noves de roure francès de 400 litres ia una temperatura controlada de 18 ºC durant més de 30 dies fins a arribar als 12 º d'alcohol aproximadament i més de 120 g. Finalment, es para la fermentació en fred i es filtra.



VERMUT

ANTICH

BARCELONA 1850







CELLER MAS ROIG

Celler Masroig



D.O. CATALUNYA

CELLER MAS ROIG

ROJALET

Macebeu i garnatxa blanca. Raïm seleccionat procedent de les notres vinyes, fermentació tradicional en inox a temperatura controlada.



ROJALET

Garnatxa negra i carinyena, raïm seleccionat procedent de les nostres vinyes, fermentació tradicional en inox a temperatura controlada.



ROJALET CRIANÇA

Carinyena i Garnatxa tinta, raim seleccionat procedent de les nostres vinyes, fermentació tradicional en tines d'inox a temperatura controlada, envelliment 6 en barriques de roure francés.

