



Negres

Gotim Bru - Castell del Remei (Costers del Segre)



Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.
12 meses en barrica de roble francés.

Aromas intensos a frutos rojos maduros con notas de especias y un toque de vainilla. En boca es estructurado, con taninos bien integrados que ofrecen textura suave y redonda. Acidez equilibrada que realza su frescura, con un final largo y persistente que deja notas de frutos negros y un ligero toque de chocolate negro.

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, estofados de cordero y quesos curados. También marida bien con platos de pasta.

Ca N'Estruc Negre - Ca N'Estruc (Cataluña)



Garnacha, Syrah y Cariñena
Crianza de 5 meses en barrica de roble francés.

Aromas de frutas rojas maduras como cereza y frambuesa, con notas especiadas y un ligero toque balsámico. En boca es fresco y equilibrado, con taninos suaves y una acidez que aporta vivacidad. Final afrutado con matices minerales.

Ideal con embutidos, carnes blancas, arroces de montaña y platos de cocina mediterránea.

Marmellans - Capçanes (Montsant)



Garnacha, Cariñena y Syrah,
6 meses en barrica de roble americano.

Aromas de ciruela madura, especias y notas ahumadas. En boca es redondo, con taninos sedosos y un final afrutado con toques de vainilla.



Lasenda - Capçanes (Montsant)

Garnacha y Syrah,
10 meses en barrica de roble francés y americano.

En boca es fresco y equilibrado, con aromas de frutas rojas y un toque de especias dulces. Una agradable acidez con un final mineral.

Va muy bien con platos de cocina mediterránea, como estofados de ternera, arroces con carne, o escalivada. También armoniza con quesos semicurados y embutidos.



Trepát - Josep Foraster (Conca de Barberà)

100% Trepát
Crianza de 6 meses en barricas de roble francés usadas.

Aromas delicados de frutos rojos silvestres, especias y toques florales. En boca es ligero y fresco, con taninos sutiles y una acidez vibrante que lo hace muy gastronómico. Final elegante y especiado con un leve recuerdo de pimienta blanca.

Perfecto con platos de cocina asiática, carnes blancas, setas y tapas ligeras. También marida bien con pescados grasos como atún o salmón.



Pago de Carraovejas (Ribera del Duero)

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot,
12 meses en barrica de roble francés y americano.

Aromas de frutas negras, regaliz y notas minerales. En boca es potente, con taninos firmes y un final largo y persistente con matices especiados.

Ideal para carnes rojas asadas o a la brasa, chuletón y estofados. También marida bien con quesos curados fuertes y platos de caza.



Venta las vacas - Uvas Felices (D.O Ribera del Duero)

100% Tempranillo,
12 meses en barrica de roble francés.

Aromas de frutas rojas, especias y ligeros toques ahumados. En boca es intenso, con taninos firmes y un final largo y persistente con matices de chocolate.

Perfecto para carnes rojas a la parrilla, cordero al horno, y embutidos ibéricos. Combina muy bien con quesos fuertes y platos de caza menor.



Senda del oro - Vizcarra (D.O Ribera del Duero)

100% Tempranillo
15 meses en barrica de roble francés.

Aromas de frutos del bosque, especias y toques tostados. En boca es equilibrado, con taninos elegantes y un final persistente con notas de cacao y regaliz.



Montesa - Descendientes de J.Palacios (Rioja)

Garnacha,
Crianza de 12 meses en barricas de roble

Un vino vibrante con aromas a frutas rojas, flores y un toque de hierbas aromáticas. En boca es fresco, con buena acidez y un final largo. Ideal para maridar con platos mediterráneos.

Ideal con platos de carne blanca, cordero lechal y cerdo ibérico. También acompaña bien a quesos semicurados y setas



Marqués de Murrieta - Marqués de Murrieta (Rioja)

100% Tempranillo
24 meses en barrica de roble americano.

Aromas de frutos negros, cuero y toques de vainilla. En boca es elegante, con taninos refinados y un final largo y armonioso.



Gran Caus Negre - Can Ràfols dels Caus (Penedès)

Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y posterior afinado en botella.

Aromas complejos de fruta negra madura, especias, notas balsámicas y toques tostados. En boca es potente y estructurado, con taninos firmes y una acidez equilibrada que le otorga frescura. Final largo con recuerdos de cacao y hierbas mediterráneas.

Excelente con carnes rojas, cordero asado, quesos curados y guisos contundentes.



L'Inconscient - Les Cousins (Priorat)

*Garnacha, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.
12 meses en barrica de roble francés.*

Aromas de frutos negros maduros, notas minerales típicas del terroir del Priorat y un toque especiado con matices balsámicos. En boca es fresco y vibrante, con una excelente acidez que equilibra su estructura. Taninos suaves y bien integrados, dejando un final largo con recuerdos de fruta madura y un sutil toque tostado.

Perfecto para maridar con carnes a la parrilla, arroces de montaña, embutidos ibéricos y platos con salsas especiadas. También combina bien con guisos tradicionales y quesos semicurados.

Blancs



Auzells - Tomàs Cusiné (Costers del Segre)

Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Albariño

Un vino fresco y vibrante con notas cítricas, frutas tropicales y un sutil toque floral. Ligero en boca, ofrece una acidez equilibrada que lo hace muy refrescante.

Perfecto para mariscos, pescados a la plancha o ensaladas frescas.



Jardín de Lucía - Uvas Felices (Rías Baixas)

Albariño

Elegante y aromático, con sabores de melocotón, manzana verde y un toque mineral. Su acidez bien integrada y frescura en boca lo hacen ideal para quienes buscan un vino ligero y refrescante.

Ideal para acompañar mariscos, sushi o platos de pescado.



Oluar do Sil (Valdeorras)

Godello. Breve crianza sobre lías

Complejo y equilibrado, con sabores de fruta blanca madura, cítricos y un toque herbáceo. Su textura suave y frescura en boca lo convierten en una opción versátil y agradable.

Ideal para pescados al horno, arroces marineros y quesos suaves.



Pansa Blanca - Alta Alella (Alella)

Pansa Blanca (Xarel·lo)

Ligero y aromático, con sabores de pera, manzana verde y un toque anisado. En boca, destaca por su frescura y acidez equilibrada.

Excelente para maridar con tapas, platos de pescado y mariscos.



Gotim Blanc (D.O Costers del Segre)

Sauvignon Blanco y Macabeo.

Fresco y afrutado, con notas de pera, manzana y un toque de hierbas mediterráneas. Su mineralidad y acidez viva lo hacen muy refrescante en boca.

Combina perfectamente con pescados grasos, ensaladas de verano y platos de arroz.



Blanc Selecció - Can Feixes (Penedès)

Parellada, Macabeo, Chardonnay, Malvasía

Equilibrado y complejo, con sabores de fruta blanca, toques florales y un final ligeramente mineral. Fresco y agradable en boca.

Acompaña muy bien a platos de pescado, aves y arroces.



Miranius - Celler Credo (Penedès)

Xarel·lo

Crianza en acero inoxidable con contacto sobre lías. Agricultura ecológica y biodinámica.

Aromas frescos de pera, manzana verde y hierbas mediterráneas, con sutiles notas cítricas y un fondo mineral. En boca es vibrante y seco, con una acidez marcada que resalta su frescura y un final largo con toques salinos y anisados.

Ideal con mariscos, pescados a la plancha, ensaladas frescas y platos de cocina mediterránea. También combina bien con quesos de cabra y arroces ligeros.



Blanc Selecció - Josep Foraster (Conca de Barberà)

Macabeo, Parellada, Garnacha Blanca

Aromático y fresco, con notas de frutas de hueso, flores blancas y un toque cítrico. En boca es suave, con un final persistente.

Ideal para acompañar pescados, mariscos y platos ligeros de pasta.



Flor de Vetus (D.O Rueda)

Verdejo

Fresco y vibrante, con sabores de frutas tropicales, cítricos y un toque herbáceo. Su acidez equilibrada lo hace refrescante y fácil de beber.

Perfecto para acompañar pescados, mariscos y ensaladas.



Lalume - Dominio do Bibei (Ribeira Sacra)

100% Treixadura

Crianza sobre lías durante 10 meses. En hormigon y barricas usadas.

Aromas elegantes de fruta blanca madura como pera y manzana, con notas florales, hierbas silvestres y un sutil toque de miel y almendra. En boca es amplio y untuoso, con una acidez equilibrada que aporta frescura y un final largo con matices minerales y salinos.

Perfecto con mariscos, pescados grasos, aves de corral y quesos suaves. También armoniza bien con platos de cocina gallega como pulpo a la brasa o empanadas de marisco.

El Zarzal - Emilio Moro (Bierzo)

100% Godello

Fermentado en depósitos de acero inoxidable y criado sobre lías finas durante varios meses.

Aromas intensos de fruta blanca como manzana y pera, con notas cítricas, florales y un sutil toque de hierbas frescas. En boca es cremoso y equilibrado, con una acidez vibrante que aporta frescura y un final largo con matices minerales y salinos.

Perfecto con mariscos, pescados al horno, arroces marineros y quesos suaves. También combina bien con carnes blancas y platos de cocina asiática.

Rosados



Augustus Rosat - Augustus (D.O Penedès)

Merlot y Cabernet Sauvignon

Fresco y elegante, con aromas intensos de frutas rojas como fresas y frambuesas, combinadas con un toque floral. En boca es equilibrado, con buena acidez, cuerpo medio y un final refrescante.

Perfecto para acompañar ensaladas, platos mediterráneos y pescados ligeros.



Els Nanos - Josep Foraster (D.O Conca de Barberà)

Trepal

Sin crianza, fermentación en acero inoxidable.

Color rosado pálido con reflejos brillantes. Aromas frescos de frutos rojos como fresas y frambuesas, con sutiles notas florales y herbáceas. En boca es ligero, refrescante y con una acidez vibrante que lo hace muy fácil de beber. Final afrutado y persistente.

*Ideal con aperitivos, ensaladas frescas, mariscos y sushi.
También acompaña muy bien platos de cocina asiática o arroces ligeros.*



Mas Donis (Rueda)

Garnacha y Syrah

Es un rosado fresco y expresivo, con aromas de frutas rojas como frambuesa y fresa, y un toque de flores blancas. En boca es suave y equilibrado, con una acidez refrescante y un final afrutado que invita a otro sorbo.

Es un vino ideal para maridar con ensaladas frescas, platos de pescado, mariscos y arroces. También combina bien con aperitivos ligeros y tapas, haciendo que sea perfecto para momentos casuales y comidas al aire libre.

Espumosos



Bocchoris (D.O. Cava)

Macabeo, Xarello y Parellada.

Aromas frescos de manzana verde, cítricos y flores blancas, con sutiles notas de panadería. En boca es ligero, con una burbuja fina y bien integrada, ofreciendo un final seco y refrescante.

Excelente como aperitivo, con mariscos, pescados a la plancha y arroces de marisco. También combina bien con tapas variadas.



Rimarts 24 - Cava Rimarts (D.O. Cava)

Macabeo, Xarello y Parellada.

24 meses en rima.

Aromas elegantes de fruta blanca madura, frutos secos y notas de bollería fina. En boca es complejo y cremoso, con una acidez vibrante que aporta frescura. Final largo y mineral, con un sutil toque de almendra tostada.

Ideal para acompañar platos más sofisticados como ostras, foie gras, carnes blancas con salsas suaves o incluso postres poco dulces a base de frutos secos.



Llopart Brut Rosé - Cavas Llopart (Corpinat)

Monastrell, Garnacha y Pinot Noir

Crianza mínima de 18 meses sobre lías.

Color rosa pálido con burbuja fina y persistente. En nariz destacan los frutos rojos frescos, con notas de pan tostado y un ligero toque floral. En boca es cremoso, elegante y con una acidez equilibrada que realza su frescura. Final largo y afrutado.

Perfecto con mariscos, tartares, ceviches y sushi. También marida bien con postres de frutos rojos o quesos suaves.



Les Voranes - Els Bufadors (Corpinnat)

Macabeo, Xarel·lo. 31 meses sobre lías

Aromas elegantes de fruta blanca madura, almendras tostadas y notas de panadería fina. En boca es cremoso, con burbuja fina y bien integrada. Presenta una acidez vibrante que aporta frescura y un final largo con matices cítricos y minerales.

Perfecto para mariscos, ostras, sushi, arroces de pescado y quesos curados. También combina bien con carnes blancas y platos de cocina mediterránea.



Elena de Mestres Rosat - Mestres (Corpinnat)

Trepat y Garnacha

Crianza de más de 24 meses sobre lías.

Color rosa pálido con reflejos asalmonados y burbuja fina y persistente. En nariz destacan los frutos rojos frescos como fresas y grosellas, con elegantes notas florales y sutiles toques de bollería y frutos secos. En boca es cremoso y estructurado, con una acidez vibrante que aporta frescura y un final largo con recuerdos de fruta madura y notas minerales.

Ideal con mariscos, carpaccios, sushi, arroces melosos y platos de cocina asiática. También marida bien con aves y quesos cremosos.