

SWOTWINES

TARIFA PVP

(iva incluido)

(portes no incluidos)



CARLOS ALVAREZ

687 816 429

info@swotwines.com

www.swotwines.com

ÍNDICE:

| | <i>páginas</i> |
|--|----------------|
| La Pizarra de novedades / Condiciones generales de venta | 2 |
| Mapa de bodegas y enlaces web | 3 |
| Tarifas transporte | 4 |
| Tarifas de vinos | 5 - 12 |
| Tarifas de otras bebidas (<i>vermuts, brandies, ron</i>) | 13 |
| Tarifas productos alimentarios (<i>vinagres, reducciones, agraz, gelatinas, garum y derivados</i>) | 14 |
| Tarifas de otras añadas disponibles, bodegas descatalogadas y otros | 15 - 17 |
| Terminología | 18 |

Fichas técnicas:

| | | | | |
|---|---|---|--|-----------|
|  |  | espumosos | 20 - 37 | |
| |  | blancos | 38 - 78 | |
| |  | rosados | 79 - 84 | |
| |  | tintos | 85 - 119 | |
|  |  |  | generosos | 120 - 145 |
| |  |  | generosos de licor, semidulces, dulces, VDN, VND | 146 - 175 |
|  |  |  | vermuts, brandies, ron | 177 - 190 |
| | | | | |
| |  | vinagres | 191 - 194 | |
| |  | agraz | 195 | |
| |  | gelatinas | 196 - 199 | |
| |  | garum, oxygarum y saucemare | 200 - 203 | |

la Pizarra de novedades

| <i>bodega</i> | <i>zona</i> | <i>tipología</i> |
|------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Domaine de Rombeau (*) | (Rivesaltes) | vinos rancios |
| Arqueogastronomía | (Cádiz) | Mantúo |
| El Lomo | (DO Islas Canarias) | Doce y Uno VND 2021 |
| El Lomo | (DO Islas Canarias) | El Lomo Rosé 2024 |
| El Ancón | (DO Ycoden-Daute-Isora) | Malvasía aromát. VDN 2013 |
| Artomaña Txakolina | (DO Arabako Txakolina) | Txakoli espumoso 2021 |
| Artomaña Txakolina | (DO Arabako Txakolina) | Txakoli premium |

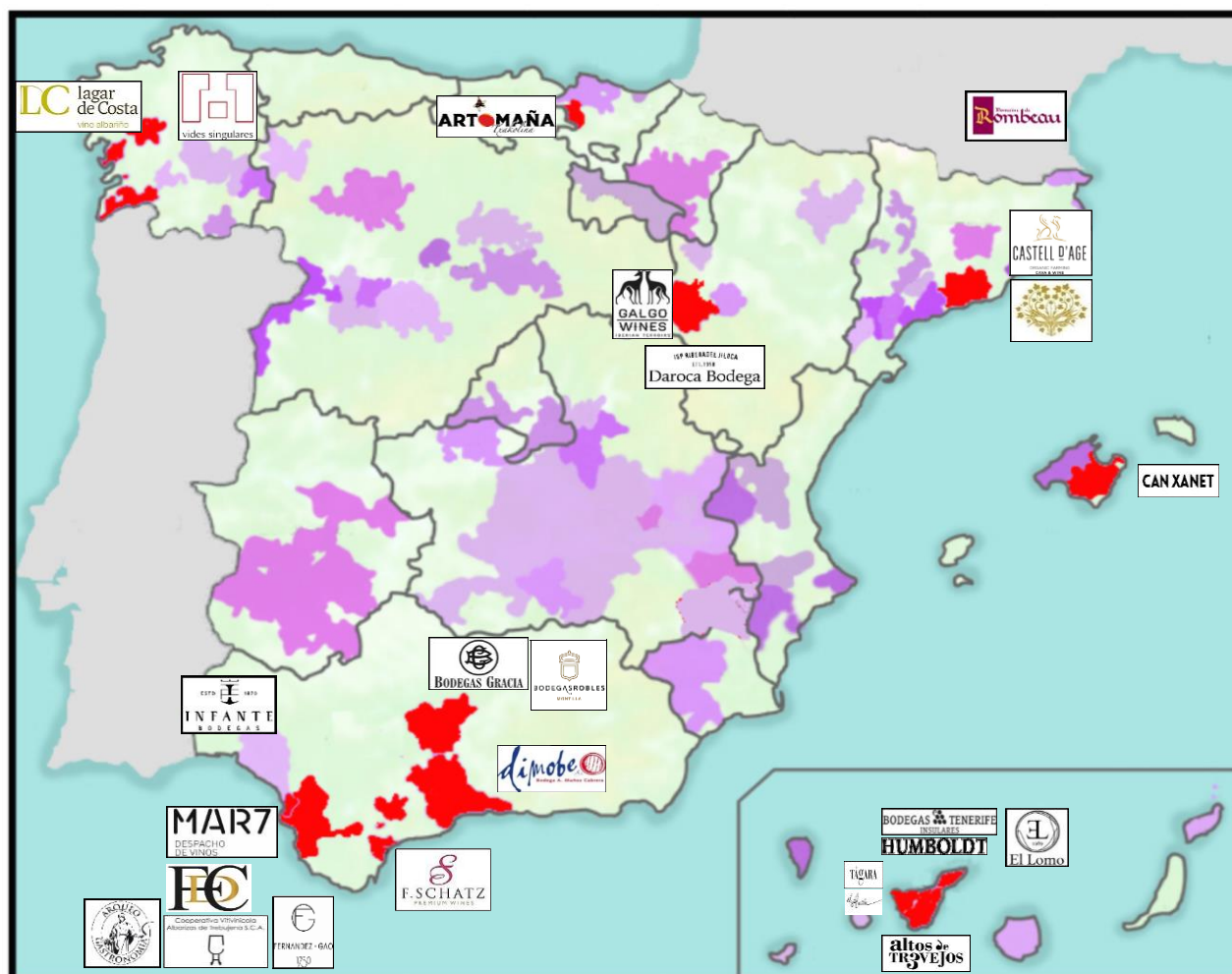
(*) los vinos de Domaine Rombeau se facturarán y entregarán directamente de bodega. SWOTWINES actúa como agente comercial. Los plazos de entrega y las tarifas de transporte son criterio de la bodega.

Condiciones generales de venta:

La unidad mínima de venta varía dependiendo de los artículos:

| | |
|--|--|
| Para todos los artículos con símbolo ① | → por unidad, con pedido mínimo total de ≥ 150 eur + iva |
| Para todos los artículos con símbolo ⑫ | → picking, con pedido mínimo de 12 botellas surtidas; con pedido mínimo total de ≥ 150 eur + iva |
| Para todos los artículos con símbolo © | → por caja de 6 botellas/ref; pedido mínimo total de ≥ 150 eur + iva |
| Para todos los artículos con símbolo Ⓟ | → pedido mínimo de 30 cajas/ referencias de la misma bodega (cajas de 6 botellas); irá preferentemente paletizado. |

TARIFA PVP
iva incluido



| | | |
|---------------------------------------|---|-----|
| El Jardí dels Sentits | sin D.O. (zona Garraf, Penedès) | CAT |
| Albarizas de Trebujena | D.O. Jerez-Xérès-Sherry (Cádiz) | CAD |
| Altos de Trevejos | D.O. Abona (Tenerife) | CAN |
| Arqueogastronomía | sin D.O. (zona Cádiz) | CAD |
| Artomaña Txakolina | D.O. Arabako Txakolina | ARA |
| Bodegas Gracia | D.O.P. Montilla-Moriles (Montilla, Córdoba) | COR |
| Bodegas Insulares (Humboldt) | D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) | CAN |
| Bodegas Insulares (El Ancón) | D.O. Ycoden-Daute-Isora (Tenerife) | CAN |
| Bodegas Insulares (Tágara) | D.O. Ycoden-Daute-Isora (Tenerife) | CAN |
| Bodegas Insulares (Viña Norte) | D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) | CAN |
| Bodegas Robles | D.O.P. Montilla-Moriles (Montilla, Córdoba) | COR |
| Can Xanet | Pollensa (Mallorca) | LPM |
| Castell d'Age | D.O. Penedès (Barcelona) | CAT |
| Daroca Bodega | I.G.P. Ribera del Jiloca (Zaragoza) | ZAR |
| DIMOBE | D.O. Málaga/D.O. Sierras de Málaga/sin D.O. (Málaga) | MAL |
| Domaine de Romeau | Rivesaltes | FRA |
| El Lomo | D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) | CAN |
| F. Schatz | D.O. Sierras de Málaga/vinos sin D.O. (Málaga) | MAL |
| Fernandez-Gao 1750 | D.O. Jerez-Xérès-Sherry (Cádiz) | CAD |
| Francisco de Cala | Jerez de la Frontera (Cádiz) | CAD |
| Galgo Wines | D.O. Calatayud (Zaragoza) | ZAR |
| Infante Bodegas | D.O. Condado de Huelva | HUE |
| Lagar de Costa | D.O. Rías Baixas/vinos sin D.O. (Cambados) | GAL |
| MAR7 | D.O. Jerez-Xérès-Sherry / D.O. Manzanilla de Sanlúcar (Cádiz) | CAD |
| Vides Singulares | I.G.P. Val do Miño (Ourense) | GAL |

TARIFAS TRANSPORTE (seguros especiales no incl.)

• Todos los pedidos irán sujetos por defecto a las tarifas correspondientes indicadas en la tarifa **SERVICIO ECONOMY (*)** en las que el horario de entrega es continuado entre 8:00 y 20:00.
SWOTWINES se reserva la facultad de hacer las entregas por el canal más adecuado para que el pedido llegue en el plazo estipulado.

• **IMPORTANTE:** en el caso que el cliente indique una franja de horario de entrega de mercancías determinada, la tarifa por defecto será la correspondiente a "Tarifa 14 horas"

(*) Entregas en 3-4 días exceptuando fechas especiales (Navidad, etc.) en que las entregas se pueden retrasar

ABONO DEL 50% EN LA TARIFA DE TRANSPORTE, PARA PEDIDOS EN...

en Barcelona ciudad: a partir de 180 eur
en el Área Metropolitana de Barcelona: a partir de 275 eur
en Barcelona provincia: a partir de 365 eur
otras provincias: a partir de 485 eur

| TARIFA SERVICIO ECONOMY | | Horario de entrega de 8:00 a 20:00. Entrega entre 3 - 4 días ① | | |
|-------------------------|--------|--|----------|--------------|
| tramos peso (kg) | | regional | nacional | Baleares PMI |
| ≤ 1 kg | 5,89 € | 6,40 € | 7,39 € | 13,40 € |
| ≤ 2 kg | 6,40 € | 6,87 € | 8,09 € | |
| ≤ 5 kg | 7,01 € | 7,58 € | 9,35 € | |
| ≤ 10 kg | 7,88 € | 8,87 € | 10,84 € | |
| ≤ 15 kg | 9,35 € | 10,13 € | 12,32 € | |
| kg adicional | 0,56 € | 0,68 € | 0,87 € | 3,94 € |

① Para entregas en menos de 2-3 días, o para horarios específicos, aplicar tarifa servicio 14 ó 24 horas.

| TARIFA SERVICIO 24 horas | | Horario de entrega de 8:00 a 20:00 | | |
|--------------------------|---------------|------------------------------------|----------|--------------|
| tramos peso (kg) | BCN provincia | regional | nacional | Baleares PMI |
| ≤ 1 kg | 7,90 € | 9,18 € | 10,43 € | 20,38 € |
| ≤ 2 kg | 8,39 € | 10,43 € | 11,17 € | |
| ≤ 5 kg | 9,27 € | 11,59 € | 12,84 € | |
| ≤ 10 kg | 10,43 € | 12,84 € | 14,73 € | |
| ≤ 15 kg | 11,68 € | 15,16 € | 17,88 € | |
| kg adicional | 0,65 € | 0,76 € | 0,97 € | 4,46 € |

| TARIFA SERVICIO 14 horas | | Horario de entrega de 8:00 a 14:00 | | |
|--------------------------|---------------|------------------------------------|----------|--------------|
| tramos peso (kg) | BCN provincia | regional | nacional | Baleares PMI |
| ≤ 1 kg | 10,52 € | 13,71 € | 14,73 € | 25,50 € |
| ≤ 2 kg | 11,35 € | 14,73 € | 15,81 € | |
| ≤ 5 kg | 12,33 € | 15,80 € | 16,84 € | |
| ≤ 10 kg | 13,06 € | 17,76 € | 20,88 € | |
| ≤ 15 kg | 15,78 € | 21,07 € | 25,23 € | |
| kg adicional | 0,78 € | 0,93 € | 1,22 € | 5,59 € |


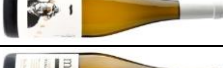















| DEVOLUCIONES | | | | |
|------------------|------------|----------|----------|--------------|
| tramos peso (kg) | provincial | regional | nacional | Baleares PMI |
| ≤ 1 kg | 6,73 € | 6,73 € | 6,73 € | 10,94 € |
| ≤ 2 kg | 6,95 € | 6,95 € | 6,95 € | 17,68 € |
| ≤ 5 kg | 7,58 € | 7,58 € | 7,58 € | 25,47 € |
| ≤ 10 kg | 10,94 € | 10,94 € | 10,94 € | 40,42 € |
| kg adicional | 0,97 € | 0,97 € | 1,31 € | 6,39 € |

ENVOLTORIOS ESPECIALES O DE REGALO: CONSULTAR
PALETS: consultar

| tipo | marca | % | bodega | vol. | EUR | | | pág. |
|-------------------------|---|------|--|------|---------|--|--|------|
| espumoso ancestral | 1 ANCESTRAL BB XAREL.LO 2021 brut nature - reserva - 20 m - Biodinámico (40 % Macabeo, 40 % Xarel.lo, 20 % Parellada) | 11 | El Jardí dels Sentits Lavern (Barcelona) | 75 | 15,34 € | | | 20 |
| espumoso ancestral | 1 ANCESTRAL ROSAT BB 2020 Biodinámico y natural (85 % Syrah, 15 % Macabeu. 12 meses en rima) | 11,5 | El Jardí dels Sentits Lavern (Barcelona) | 75 | 18,40 € | | | 21 |
| espumoso m. tradicional | 1 EUKENI APARDUNA 2021 - Txakoli espumoso (100 % Hondarribi Zuri. 20 meses en rima. Brut Nature) | 12,5 | Artomaña Txakolina D.O. Arabako Txakolina Artomaña (Araba) | 75 | 20,27 € | | | 22 |
| espumoso m. tradicional | 1 ANNE MARIE ROSADO brut - reserva - 15 m - Biodinámico (100 % Pinot Noir) | 12 | Castell d'Age D.O. Cava Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 14,25 € | | | 23 |
| espumoso m. tradicional | 1 ROBLES BRUT NATURE 18 ecológico (100 % PX. 18 meses en rima) | 12 | Bodegas Robles | 75 | 14,37 € | | | 24 |
| m. tradicional | 1 LAGAR DE COSTA ESPUMOSO 2019 18 meses en rima (100 % Espadeiro) | 12 | Lagar de Costa sin D.O. Cambados (Pontevedra) | 75 | 36,29 € | | | 25 |
| espumoso m. tradicional | © ANNE MARIE brut nature - reserva - 20 m - Biodinámico (40 % Macabeo, 40 % Xarel.lo, 20 % Parellada) | 12 | Castell d'Age D.O. Cava Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 11,84 € | | | 26 |
| espumoso m. tradicional | 1 OLIVIA brut nature - reserva - 20 m - Biodinámico (100 % Chardonnay) | 12 | Castell d'Age D.O. Cava Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 16,88 € | | | 27 |
| espumoso m. tradicional | 1 1988 brut nature - reserva - 20 m - Biodinámico (100 % Xarel.lo) | 12 | Castell d'Age D.O. Cava Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 17,54 € | | | 28 |
| espumoso m. tradicional | 1 AURELIA brut nature - reserva - 20 m - Biodinámico (40 % Macabeo, 40 % Xarel.lo, 10 % Parellada, 10 % Chard.) | 12 | Castell d'Age D.O. Cava Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 14,80 € | | | 29 |
| espumoso m. tradicional | 1 ROBLES BRUT NATURE 24 ecológico (100 % PX. 24 meses en rima) | 12 | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 75 | 27,29 € | | | 30 |
| espumoso m. tradicional | 1 TREVEJOS ESPUMOSO ROSADO 2019 brut nature - 24 m (100 % Listán prieto) | 12 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 28,72 € | | | 31 |
| espumoso m. tradicional | 1 ARTEMISA 2017 (85 % Syrah, 15 % Macabeu. > 28 meses en rima) | 13 | El Jardí dels Sentits Lavern (Barcelona) | 75 | 26,47 € | | | 32 |
| espumoso m. tradicional | 1 TARTRATOS 2017 30 meses en rima (100 % Moscatel de Alejadria) | 12 | DIMOBE Moclinejo (Málaga) | 75 | 36,66 € | | | 33 |
| espumoso m. tradicional | 1 TREVEJOS ESPUMOSO ALBILLO CRIOLLO 2020 brut nature - 32 m (100 % Albiillo Criollo) | 12 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 47,09 € | | | 34 |
| espumoso m. tradicional | 1 TREVEJOS ESPUMOSO BLANCO 2020 brut nature - 36 m (100 % Listán blanco) | 12 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 28,72 € | | | 35 |
| espumoso m. tradicional | 1 ROBLES BRUT NATURE 36 ecológico (100 % PX. 36 meses en rima) | 12 | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 75 | 44,06 € | | | 36 |
| espumoso m. tradicional | 1 VIBLIOTECA 2009 120 meses en rima (70 % Xarel.lo, 15 % Macabeu, 15 % Parellada) | 12,5 | El Jardí dels Sentits Lavern (Barcelona) | 75 | 58,91 € | | | 37 |
| blanco | 1 CAN XANET SIURELL 2023 (53 % Malvasia y 47 % Giró Ros) | 13 | Can Xanet VT Mallorca Pollença (Mallorca) | 75 | 18,36 € | | | 38 |
| blanco | © FRAGMENTS BLANC 2023 Biodinámico (60 % Xarel.lo, 40 % Sauvignon blanc) | 12,5 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 10,74 € | | | 39 |
| blanco | © CASTELL D'AGE L'ESSÈNCIA DEL XAREL.LO 2020 Biodinámico (100 % Xarel.lo) | 12,5 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 10,70 € | | | 40 |
| blanco | 1 100% XAREL.LO 2021 Biodinámico -vs otras añadas- (100 % Xarel.lo) | 13 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 17,12 € | | | 41 |
| blanco "brisat" | 1 100% ORANGE 2022 Biodinámico -vs otras añadas- (100 % Garnatxa blanca) | 14 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 15,54 € | | | 42 |
| blanco "brisat" | 1 100% MIRACLE ORANGE 2023 Biodinámico -vs otras añadas- (100 % Sauvignon Blanc) | 11,5 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 15,54 € | | | 43 |
| blanco | 1 MISTERIÓS XAREL.LO 2021 (100 % Xarel.lo. 4 meses en barrica) | 11,3 | El Jardí dels Sentits Lavern (Barcelona) | 75 | 18,40 € | | | 44 |
| blanco | 1 F. SCHATZ Chardonnay 2023 Biodinámico y natural -vs. Añadas disponibles- (100 % Chardonnay. 5 m crianza en barrica) | 12,5 | F. Schatz D.O. Sierras de Málaga Ronda (Málaga) | 75 | 33,83 € | | | 45 |

TARIFA PVP

iva incluido - portes no incluidos

























| tipo | marca | % | bodega | vol. | EUR | | pág. |
|--------|---|------|--|----------|----------|---|------|
| blanco | 1 LAGAR DE COSTA 2022 vs otras añadas (100 % Albariño, 3 m crianza sobre lías) | 13 | Lagar de Costa D.O. Rías Baixas Cambados (Pontevedra) | 75 | 13,92 € |  | 46 |
| blanco | 1 LAGAR DE COSTA 2018 TRADICION vs otras añadas -vs otra añadas- (100 % Albariño, 6 m sobre lías en barricas) | 13 | Lagar de Costa D.O. Rías Baixas Cambados (Pontevedra) | 75 | 22,87 € |  | 47 |
| blanco | 1 CALABOBOS 2020 vs otras añadas (100 % Albariño, 12 meses sobre lías en huevo de hormigón) | 13 | Lagar de Costa D.O. Rías Baixas Cambados (Pontevedra) | 75 | 27,31 € |  | 48 |
| blanco | 1 MAIO 2020 vs otras añadas (100 % Albariño, 6 meses con sus lías) | 13,5 | Lagar de Costa D.O. Rías Baixas Cambados (Pontevedra) | 75 | 28,31 € |  | 49 |
| blanco | 1 REGO DO SOL 2021 (100 % Albariño) | 12,5 | Lagar de Costa sin D.O. Cambados (Pontevedra) | 75 | 15,55 € |  | 50 |
| blanco | 1 LAGAR DE COSTA NARANJO 2024 (100 % Albariño) | 0 | Lagar de Costa sin D.O. Cambados (Pontevedra) | 75 | 15,55 € |  | 51 |
| blanco | 1 AMNOS DEI 2020 (100 % Treixadura) | 13 | Vides Singulares I.G.P. Val do Miño Ferreiros (Ourense) | 75 | 20,07 € |  | 52 |
| blanco | 1 AMNOS DEI 2020 barrica (100 % Treixadura, 6 meses en barrica) | 13 | Vides Singulares I.G.P. Val do Miño Ferreiros (Ourense) | 75 | 22,58 € |  | 53 |
| blanco | 1 1694 LA DIESTRAL 2020 (100 % Albariño, 6 meses en barrica) | 13,5 | Vides Singulares I.G.P. Val do Miño Ferreiros (Ourense) | 75 | 24,08 € |  | 54 |
| blanco | 1 1719 LA DIESTRAL 2022 (Albariño, Godello, Loureira) | 12,5 | Vides Singulares I.G.P. Val do Miño Ferreiros (Ourense) | 75 | 20,07 € |  | 55 |
| blanco | 1 2 MICAS 2020 (100 % Loureiro, 9 meses en barrica) | 13 | Vides Singulares I.G.P. Val do Miño Ferreiros (Ourense) | 75 | 21,47 € |  | 56 |
| blanco | 1 LADERAS DEL JILOCA MACABEO DE ALTURA 2023 (100 % Macabeo) | 13,5 | Daroca Bodega I.G.P. Ribera del Jiloca Daroca (Zaragoza) | 75 | 8,59 € |  | 57 |
| blanco | 1 LADERAS DEL JILOCA ORANGE WINE 2022 (100 % Macabeo) | 13,5 | Daroca Bodega I.G.P. Ribera del Jiloca Daroca (Zaragoza) | 75 | 8,59 € |  | 58 |
| blanco | 1 TERRALBA 2023 (100 % Palomino fino) | 12 | Vinos de Albarizas Trebujena (Cádiz) | 75 | 8,04 € |  | 59 |
| | | | | PET 2 L | 10,23 € | | |
| | | | | PET 5 L | 25,57 € | | |
| | | | | PET 20 L | 102,29 € | | |
| blanco | 1 PALADIO (90 % Palomino fino, 10 % Moscatel) | 12 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 17,17 € |  | 60 |
| | | | | 75 | 19,49 € | | |
| blanco | 1 LIXIVO ecológico (Perruno, Cañonazo, Barceloné, Mantuo, Palomino) | 12,5 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 22,88 € |  | 61 |
| | | | | 75 | 26,70 € | | |
| blanco | 1 ENTASIS (90 % Perruno, 10 % Palomino fino) | 13 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 24,50 € |  | 62 |
| | | | | 150 | 56,52 € | | |
| blanco | 1 FAVONIO ecológico. Bajo velo de flor. FAL en soleras de defrutum (Perruno, Cañonazo, Barceloné, Mantuo, Palomino) | 12,5 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 24,95 € |  | 63 |
| blanco | 1 MANTÚO ecológico. Bajo velo de flor (Mantúo de Jerez) | 12,5 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 24,60 € |  | 64 |
| caja | 1 ESTUCHE DE MADERA | | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | - | 4,99 € |  | |
| blanco | 1 EL LAGAR DE CABRERA moscatel 2022 (100 % Moscatel de Alejandría. Sin crianza) | 13 | DIMOBÉ D.O. Sierras de Málaga Moclín (Málaga) | 75 | 9,68 € |  | 65 |
| blanco | 1 VIÑAVERDE 2021 (PX, Moscatel, Verdejo) | 11 | Gracia Hermanos D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 | 7,62 € |  | 66 |
| blanco | 1 PIEDRA LUENGA VERDEJO 2021 ecológico (100 % Verdejo) | 11 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 | 11,50 € |  | 67 |
| | | | | 75 ilu. | 14,66 € | | |
| | | | | BiB 5 L | 35,33 € | | |
| | | | | BiB 15 L | 87,65 € | | |
| blanco | 1 EL LOMO LISTÁN BLANCO 2024 (100 % Listán blanco) | 12,5 | El Lomo D.O.P. Islas Canarias Tegueste (Tenerife) | 75 | 16,43 € |  | 68 |
| blanco | 1 EL LOMO 4 LIAS 2023 (Listán blanco, 8 m con lías de Gual, Verdello, Vijariiego blanco y Albillo Criollo) | 12,5 | El Lomo D.O.P. Islas Canarias Tegueste (Tenerife) | 75 | 29,34 € |  | 69 |

| tipo | marca | % | bodega | vol. | EUR | | pág. |
|--------|---|------|---|------|---------|--|------|
| blanco | 1 EL LOMO QORI 2022 (Gual, Verdello, Vijariego blanco, Albillo) | 13 | El Lomo D.O.P. Islas Canarias Tegueste (Tenerife) | 75 | 43,87 € | | 70 |
| blanco | 1 TAGARA BLANCO SECO 2023 (95 % Listán blanco + 5 % Marmajuelo) | 12,5 | Bod. Insulares de Ten. D.O. Ycoden-Daute-Isora Tenerife | 75 | 15,54 € | | 71 |
| blanco | 1 TAGARA MARMAJUELO sobre lías 2023 (100 % Marmajuelo) | 13,5 | Bod. Insulares de Ten. D.O. Ycoden-Daute-Isora Tenerife | 75 | 18,82 € | | 72 |
| blanco | © LA JIRafa AFRUTADA 2022 (Listán blanco y Moscatel) | 11,5 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 13,50 € | | 73 |
| blanco | © BAMBÚ BLANCO SECO 2022 (Listán blanco, Albillo y Verdello) | 12,5 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 13,50 € | | 74 |
| blanco | 1 TREVEJOS VW BLANCO ALBILLO & VERDELLO 2022 (Albillo criollo y Verdello, 4 meses en barrica) | 13 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 29,16 € | | 75 |
| blanco | 1 TREVEJOS MW LISTÁN BLANCO Y MALVASÍA 2020 (100 % Listán blanco y Malvasía) | 13 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 30,74 € | | 76 |
| blanco | 1 TREVEJOS MW LISTÁN BLANCO ORGANIC 2021 Ecológico (100 % Listán blanco) | 13 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 30,74 € | | 77 |
| blanco | 1 LARRAIN ZURIA 2022 (100 % Hondarribi Zuri. Fermentado 6 meses en barrica) | 12,5 | Bod. Artomaña D.O. Arabako Txakolina Araba | 75 | 35,84 € | | 78 |
| rosado | 1 CAN XANET ROSÉ 2023 (Mantonegro, Syrah, Callet, Merlot y Gorgollassa) | 12,5 | Can Xanet VT Mallorca Pollença (Mallorca) | 75 | 18,36 € | | 79 |
| rosado | © FRAGMENTS ROSAT 2023 Biodinámico (100 % Garnatxa) | 13 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 10,74 € | | 80 |
| rosado | © EL LAGAR DE CABRERA rosado 2022 (Romé y Syrah. Sin crianza) | 12,5 | DIMOBÉ D.O. Sierras de Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 10,53 € | | 81 |
| rosado | 1 LAGAR DE COSTA rosado 2020 (100 % Espadeiro) | 11 | Lagar de Costa Cambados (sin D.O.) (Pontevedra) | 75 | 18,26 € | | 82 |
| rosado | 1 F. SCHATZ rosado 2023 Biodinámico y natural -vs. Añadas disponibles- (100 % Moscatel negro. 5 meses crianza en barrica) | 12 | F. Schatz sin D.O. Ronda (Málaga) | 75 | 22,67 € | | 83 |
| rosado | 1 EL LOMO ROSÉ 2024 (100 % Listán negro) | 13,5 | El Lomo D.O.P. Islas Canarias Tegueste (Tenerife) | 75 | 17,77 € | | 84 |
| tinto | © FRAGMENTS NEGRE 2023 Biodinámico (100 % Moscatel negro. 5 meses crianza en barrica) | 13 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 10,74 € | | 85 |
| tinto | © FRAGMENTS TEMPRANILLO 2017 Biodinámico (100 % Tempranillo. 10 meses crianza en barrica) | 13 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 10,96 € | | 86 |
| tinto | 1 CASTELL D'AGE 100 % GARNATXA 2022 Biodinámico -vs. otras añadas- (100 % Garnatxa) | 14 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 14,25 € | | 87 |
| tinto | 1 CASTELL D'AGE 100 % SYRAH 2022 Biodinámico -vs. otras añadas- (100 % Syrah) | 13,5 | Castell d'Age D.O. Penedès Beguda Alta (Barcelona) | 75 | 14,25 € | | 88 |
| tinto | 1 XANET 2019 vs. añadas disponibles (Merlot, Syrah, Gorgollassa, Mantonegro. 12 m cri en bar) | 14 | Can Xanet VT de Mallorca Pollença (Mallorca) | 75 | 17,77 € | | 89 |
| tinto | 1 CADMO 2019 (Syrah, Mantonegro, Gorgollassa. 12 meses crianza en barrica) | 14 | Can Xanet VT de Mallorca Pollença (Mallorca) | 75 | 22,09 € | | 90 |
| tinto | 1 CUMAS 2018 próximo cambio de añada (100 % Mantonegro. 12 meses crianza en barrica) | 15 | Can Xanet VT de Mallorca Pollença (Mallorca) | 75 | 30,20 € | | 91 |
| tinto | 1 SIBILA 2022 vs. añadas disponibles (100 % Gorgollassa. 12 meses crianza en barrica) | 12,5 | Can Xanet VT de Mallorca Pollença (Mallorca) | 75 | 45,12 € | | 92 |
| tinto | 1 MISTERIÓS SYRAH 2019 Ecológico (100 % Syrah. 9 meses crianza en barrica) | 14,3 | El Jardí dels Sentits Lavern (Barcelona) | 75 | 18,40 € | | 93 |
| tinto | 1 MISTERIÓS MARSELAN 2018 Ecológico. vs otras añadas (100 % Marselan. 8 meses crianza en barrica) | 13,5 | El Jardí dels Sentits Lavern (Barcelona) | 75 | 28,63 € | | 94 |

| tipo | marca | % | bodega | vol. | EUR | | | pág. |
|---------------------------------------|--|------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|--|--|------|
| tinto | F. SCHATZ - PINOT NOIR 2018 <i>Biodinámico y natural -vs. Añadas disponibles-</i> (100 % Pinot Noir. 12 meses crianza en barrica) | 12,5 | F. Schatz D.O. Sierras de Málaga Ronda (Málaga) | 75 | 28,61 € | | | 95 |
| tinto | F. SCHATZ - PETIT VERDOT 2017 <i>Biodinámico y natural -vs. Añadas disponibles-</i> (100 % Petit Verdot. 8 meses crianza en barrica) | 13 | F. Schatz D.O. Sierras de Málaga Ronda (Málaga) | 75 | 32,62 € | | | 96 |
| tinto | F. SCHATZ - ACINIPO 2021 <i>Biodinámico y natural -vs. Añadas disponibles-</i> (100 % Lemberger. 8 meses crianza en barrica) | 13,5 | F. Schatz sin D.O. Ronda (Málaga) | 75 | 19,92 € | | | 97 |
| tinto | F. SCHATZ - FINCA SANGUIJUELA 2017 <i>Biodinámico y natural -vs. Añadas disponibles-</i> (Tempranillo, Merlot, C-S. 8 m crianza en barrica) | 13,5 | F. Schatz D.O. Sierras de Málaga Ronda (Málaga) | 75 | 26,61 € | | | 98 |
| caja madera 6 botellas surtidas | F. SCHATZ - caja madera con los 6 vinos ref 2022- <i>Biodinámico y natural -vs. Añadas disponibles-</i> | | F. Schatz D.O. Sierras de Málaga Ronda (Málaga) | 75 | 211,57 € | | | |
| tinto | EL LAGAR DE CABRERA SYRAH 2022 (100 % Syrah. Sin crianza) | 13,5 | DIMOBE D.O. Sierras de Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 10,68 € | | | 99 |
| tinto | EL LAGAR DE CABRERA TINTO CRIANZA 2015 (100 % Syrah. 12 meses crianza en barrica) | 14 | DIMOBE D.O. Sierras de Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 16,98 € | | | 100 |
| tinto | FINCA LA INDIANA 2012 (100 % Petit Verdot. 12 meses crianza en barrica) | 14 | DIMOBE D.O. Sierras de Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 17,36 € | | | 101 |
| tinto | VIVA LA VID-A 2021 (100 % Espadeiro. 8 meses crianza en barrica) | 12 | Lagar de Costa Cambados (sin D.O.) (Pontevedra) | 75 | 29,10 € | | | 102 |
| tinto | BSM 2021 (Brancellao, Sousón y Mencía) | 11,5 | Vides Singulares I.G.P. Val do Miño Ferreiros (Ourense) | 75 | 17,38 € | | | 103 |
| tinto | AMAROK 2020 <i>natural</i> (100 % Mencía. 4 meses en barrica) | 13 | Vides Singulares I.G.P. Val do Miño Ferreiros (Ourense) | 75 | 17,38 € | | | 104 |
| tinto | MÍSTICOS 2022 (100 % Garnacha. 8 meses en hormigón. Crianza 6 meses en huevo) | 15 | Galgo Wines D.O. Calatayud Cervera de la C. (Zaragoza) | 75 | 8,54 € | | | 105 |
| tinto | LADERAS DEL JILOCA GARNACHA DE ALTURA 2023 (100 % Garnacha) | 14 | Daroca Bodega I.G.P. Ribera del Jiloca Daroca (Zaragoza) | 75 | 8,59 € | | | 106 |
| tinto | LADERAS DEL JILOCA JUAN IBÁÑEZ 2024 (100 % Juan Ibáñez) | 12,5 | Daroca Bodega I.G.P. Ribera del Jiloca Daroca (Zaragoza) | 75 | 8,59 € | | | 107 |
| tinto | LADERAS DEL JILOCA GARNACHAS VIEJAS 2022 (100 % Garnacha. 6 meses crianza en barrica) | 15 | Daroca Bodega I.G.P. Ribera del Jiloca Daroca (Zaragoza) | 75 | 10,12 € | | | 108 |
| tinto | EL LOMO LISTÁN NEGRO 2024 (90 % Listán negro, 10 % Tempranillo) | 14 | El Lomo D.O.P. Islas Canarias Tegueste (Tenerife) | 75 | 16,43 € | | | 109 |
| tinto | EL LOMO TINTO VENDIMIA SELECCIONADA 2023 (Listán negro, Negraroll y Tintilla) | 14,5 | El Lomo D.O.P. Islas Canarias Tegueste (Tenerife) | 75 | 20,84 € | | | 110 |
| tinto | EL LOMO ORIGEN 1989 2022 Vino de parcela (Listán negro, Vijariego negro y Castellana. 6 m en fudre) | 14 | El Lomo D.O.P. Islas Canarias Tegueste (Tenerife) | 75 | 43,87 € | | | 111 |
| tinto | VIÑA NORTE MACERACIÓN CARBÓNICA 2023 (95 % Listán negro, 5 % Negraroll) | 13 | Bodegas Insulares D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) | 75 | 15,89 € | | | 112 |
| tinto | VIÑA NORTE SELECCIÓN 2021 (100 % Listán negro) | 13,5 | Bodegas Insulares D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) | 75 | 19,06 € | | | 113 |
| tinto | BAMBÚ TINTO 2021 (Listán prieto, Rubi cabernet, Syrah, Baboso negro) | 13 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 13,50 € | | | 114 |
| tinto | TREVEJOS MW BABOSO NEGRO 2021 (100 % Baboso negro) | 14 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 46,81 € | | | 115 |
| tinto | TREVEJOS MW BABOSO NEGRO Y SYRAH 2020 (Baboso negro y Syrah) | 14 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 28,65 € | | | 116 |
| tinto | TREVEJOS MW LISTÁN PRIETO FINCA GUAYERO 2017 (100 % Listán prieto, 12 meses crianza en barrica) | 13 | Bod. Altos de Trevejos D.O. Abona Tenerife | 75 | 32,88 € | | | 117 |
| tinto | PIEDRA LUENGA TINTO <i>-ecológico-</i> (Tempranillo) | 13 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | BiB 5 L BiB 15 L | 41,45 € 104,65 € | | | 118 |
| tinto | LARRAIN BELTZA 2022 (100 % Hondarribi Beltza. Fermentado 12 meses en barrica) | 12,5 | Bod. Artomaña D.O. Arabako Txakolina Araba | 75 | 35,84 € | | | 119 |

TARIFA PVP

iva incluido - portes no incluidos

| tipo | marca | % | bodega | vol. | EUR | | pág. |
|---------------------------|--|------|--|--------------------------------------|---|---|------|
| fino | PIEDRA LUENGA FINO -ecológico- ① ① ① (100 % PX. Crianza media 2 años) | 15 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 50 75 ilu. BiB 5 L BiB 15 L | 10,30 € 13,42 € 35,92 € 86,85 € |  | 120 |
| fino | BAJOFLOR 2/0 -ecológico- (100 % PX. Crianza media 2 años) | 15 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 | 13,08 € |  | 121 |
| fino | PATACHULA ① ① ① (100 % PX. Crianza media 4 años) | 15 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 BiB 5 L BiB 15 L | 9,49 € 40,79 € 52,96 € |  | 122 |
| manzanilla | MAR7 - MANZANILLA (100 % Palomino fino. 4 años crianza media) | 15 | MAR7 D.O. Manzanilla de Sanlúcar SLB (Cádiz) | 75 | 14,00 € |  | 123 |
| manzanilla en rama | MAR7 - MANZANILLA en RAMA (100 % Palomino fino. 4 años crianza media) | 15 | MAR7 D.O. Manzanilla de Sanlúcar SLB (Cádiz) | 75 | 20,16 € |  | 124 |
| fino | CASTILLO DE GUZMÁN FINO ① ① ① ① (100 % Palomino fino. Crianza 12-14 años) | 15 | Vinos de Albarizas D.O. Jerez-Xérès-Sherry Trebujena (Cádiz) | 50 PET 2 L PET 5 L PET 20 L | 8,43 € 17,68 € 44,21 € 175,95 € |  | 125 |
| fino | SOLERA MARÍA DEL VALLE (100 % PX. Crianza media 8 años) | 15 | Gracia Hermanos D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 | 12,44 € |  | 126 |
| fino en rama | SOLERA MARÍA DEL VALLE EN RAMA SOLERA MARÍA DEL VALLE EN RAMA -MAGNUM- (100 % PX. Crianza media 8 años) | 15 | Gracia Hermanos D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 37,5 150 | 14,69 € 65,38 € |  | 127 |
| manzanilla pasada | MAR7 – MANZANILLA PASADA (100 % Palomino fino. 8 años crianza media) | 15 | MAR7 D.O. Manzanilla de Sanlúcar SLB (Cádiz) | 75 | 18,40 € |  | 128 |
| manzanilla pasada en rama | MAR7 – MANZANILLA PASADA en RAMA (100 % Palomino fino. 8 años crianza media) | 15 | MAR7 D.O. Manzanilla de Sanlúcar SLB (Cádiz) | 75 | 22,45 € |  | 129 |
| amontillado | PIEDRA LUENGA AMONTILLADO -ecológico- (100 % PX. Crianza media 8 años) | 16 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 50 | 14,78 € |  | 130 |
| amontillado | BAJOFLOR 5/3 -ecológico- (100 % PX. Crianza media 8 años) | 16 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 | 21,00 € |  | 131 |
| amontillado | CASTILLO DE GUZMÁN AMONTILLADO ① ① ① ① (100 % Palomino fino. Crianza 17 años) | 17,5 | Vinos de Albarizas D.O. Jerez-Xérès-Sherry Trebujena (Cádiz) | 50 PET 2 L PET 5 L PET 20 L | 10,62 € 22,09 € 55,24 € 220,05 € |  | 132 |
| amontillado | MAR7 - AMONTILLADO (100 % Palomino fino. 15 años crianza media) | 18,5 | MAR7 D.O. Jerez-Xérès-Sherry SLB (Cádiz) | 75 | 27,90 € |  | 133 |
| amontillado | TAUROMAQUIA AMONTILLADO (100 % PX. Crianzas medias: biológica + oxidativa > 30 años) | 19 | Gracia Hermanos D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 50 | 24,86 € |  | 134 |
| amontillado | MONTE ARRUIT AMONTILLADO (100 % PX. Crianzas medias biológica + oxidativa: 75 años. Bota 1/1) | 22 | Gracia Hermanos D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 37,5 | 280,00 € |  | 135 |
| oloroso | PIEDRA LUENGA OLOROSO -ecológico- ① ① ① (100 % PX. Crianza media 6 años) | 16 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 50 75 ilu. BiB 5 L BiB 15 L | 14,74 € 22,17 € 49,24 € 128,56 € |  | 136 |
| oloroso | BAJOFLOR 0/6 -ecológico- (100 % PX. Crianza media 6 años) | 16 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 | 21,00 € |  | 137 |
| oloroso | MAR7 - OLOROSO (100 % Palomino fino. 14 años crianza media) | 18,5 | MAR7 D.O. Jerez-Xérès-Sherry SLB (Cádiz) | 75 | 27,90 € |  | 138 |
| oloroso | CASTILLO DE GUZMÁN OLOROSO ① ① ① ① (100 % Palomino fino. Crianza 17 años) | 18,5 | Vinos de Albarizas D.O. Jerez-Xérès-Sherry Trebujena (Cádiz) | 50 PET 2 L PET 5 L PET 20 L | 10,36 € 19,87 € 49,67 € 197,78 € |  | 139 |
| oloroso | TAUROMAQUIA OLOROSO (100 % Pedro Ximenez. Crianza media > 30 años) | 19 | Gracia Hermanos D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 50 | 24,86 € |  | 140 |
| oloroso | FERNANDEZ-GAO 1750 - OLOROSO (100 % Palomino fino. 40 años crianza media) | 21,5 | Fernandez-Gao 1750 D.O. Jerez-Xérès-Sherry Jerez de la Front. (Cádiz) | 50 | 45,33 € |  | 141 |
| oloroso pack regalo | FERNANDEZ-GAO 1750 - OLOROSO SET CAJA DE REGALO CON BOTELLA y COPA (100 % Palomino fino. 40 años crianza media) | 21,5 | Fernandez-Gao 1750 D.O. Jerez-Xérès-Sherry Jerez de la Front. (Cádiz) | 50 | 52,59 € |  | 141 |
| trasañojo seco | MÁLAGA SECO TRASAÑOJO Azúcar: 4 g/L (100 % PX. Crianza oxidativa criaderas y soleras. Edad media 19 años) | 18 | DIMOBE D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 22,45 € |  | 142 |


| tipo | | marca | % | bodega | vol. | EUR | | pág. |
|--------------------------|---|---|------|--|--------------------------------------|---|--|------|
| trasaño seco | 1 | ARCOS DE MOCLINEJO SECO (100 % PX. Cri. oxidativa criaderas y soleras. Edad media > 30 años) | 21 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 50 | 62,37 € | | 143 |
| palo cortado | 1 | CASTILLO DE GUZMÁN PALO CORTADO (100 % Palomino fino) | 18,5 | Vinos de Albarizas D.O. Jerez-Xérès-Sherry Trebujena (Cádiz) | 50 PET 2 L PET 5 L PET 20 L | 10,62 € 22,09 € 55,24 € 220,05 € | | 144 |
| palo cortado | 1 | FERNANDEZ-GAO 1750 - PALO CORTADO (100 % Palomino fino. 20 años crianza media) | 21 | Fernandez-Gao 1750 D.O. Jerez-Xérès-Sherry Jerez de la Front. (Cádiz) | 50 | 42,19 € | | 145 |
| palo cortado pack regalo | 1 | FERNANDEZ-GAO 1750 - PALO CORTADO SET CAJA DE REGALO CON BOTELLA y COPA (100 % Palomino fino. 20 años crianza media) | 21 | Fernandez-Gao 1750 D.O. Jerez-Xérès-Sherry Jerez de la Front. (Cádiz) | 50 | 49,48 € | | 145 |
| medium | 1 | FERNANDEZ GAO-1750 - MEDIUM SWEET Azúcar: 100 g/L (90 % Palomino fino + 10 % PX. 12 años crianza media) | 17 | Fernandez-Gao 1750 D.O. Jerez-Xérès-Sherry Jerez de la Front. (Cádiz) | 50 | 27,26 € | | 146 |
| medium pack regalo | 1 | FERNANDEZ GAO-1750 - MEDIUM SWEET SET CAJA DE REGALO CON BOTELLA y COPA (90 % Palomino fino + 10 % PX. 12 años crianza media) | 17 | Fernandez-Gao 1750 D.O. Jerez-Xérès-Sherry Jerez de la Front. (Cádiz) | 50 | 34,09 € | | 146 |
| cream | 1 | PIEDRA LUENGA CREAM -ecológico- Azúcar: 105-110 g/L (100 % PX. Mezcla de Oloroso y PX. 4 años crianza media) | 16 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 50 | 15,28 € | | 147 |
| cream | 1 | CASTILLO DE GUZMÁN CREAM Azúcar: 125 g/L (80 % Palomino fino + 20 % Pedro Ximénez. Crianza conjunta 5 años) | 17 | Vinos de Albarizas D.O. Jerez-Xérès-Sherry Trebujena (Cádiz) | 50 PET 2 L PET 5 L PET 20 L | 10,36 € 19,87 € 49,67 € 197,78 € | | 148 |
| VDN pajarete | 1 | PAJARETE Azúcar residual: 140 g/L (Moscatel de Alejandría y PX. Crianza oxidativa. Edad media 5 años) | 15 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 15,57 € | | 149 |
| VDN pajarete | 1 | PAJARETE Azúcar residual: 115 g/L (Moscatel de Alejandría y PX. Crianza oxidativa. Edad media 2 años) | 15 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | BiB 5 L BiB 15 L | 46,60 € - € | | 149 |
| VDN PX | 1 | PIEDRA LUENGA PX -ecológico- Azúcar: 485 g/L (100 % Pedro Ximénez. Cosecha) | 15 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 50 BiB 5 L BiB 15 L | 15,22 € 53,83 € 144,77 € | | 150 |
| VDN PX | 1 | BAJOSOL 0/0 -ecológico- Azúcar: 456 g/L (100 % Pedro Ximénez. Cosecha) | 15 | Bodegas Robles D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 | 17,94 € | | 151 |
| VDN | 1 | MÁLAGA DULCE Azúcar residual: 210 g/L (Moscatel de Alejandría y PX. 5 años de crianza en barrica) | 15 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 14,59 € | | 152 |
| VDN | 1 | ZUMBRAL Azúcar residual: 300 g/L (Moscatel de Alejandría. Crianza: 24 m en trujal; 36 m en barrica) | 15 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 13,23 € | | 153 |
| VDN | 1 | ZUMBRAL TRASAÑO Azúcar residual: 300 g/L (Moscatel de Alejandría. Crianza oxidativa 5 años en barrica) | 15 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 75 | 21,35 € | | 154 |
| VDN PX | 1 | PX DULCE VIEJO Azúcar: 350 g/L (100 % PX. Crianza > 6 años) | 15 | Gracia Hermanos D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 75 | 18,93 € | | 155 |
| VDN PX | 1 | TAUROMAQUIA PX Azúcar: 420 g/L (100 % PX. Crianza > 7 años) | 15 | Gracia Hermanos D.O.P. Montilla-Moriles Montilla (Córdoba) | 50 | 24,55 € | | 156 |
| VDN PX | 1 | FERNANDEZ-GAO 1750 - PEDRO XIMENEZ Azúcar: 425 g/L (100 % Pedro Ximénez. 12 años crianza media) | 15 | Fernandez-Gao 1750 D.O. Jerez-Xérès-Sherry Jerez de la Front. (Cádiz) | 50 | 34,31 € | | 157 |
| VDN PX pack regalo | 1 | FERNANDEZ-GAO 1750 - PEDRO XIMENEZ SET CAJA DE REGALO CON BOTELLA y COPA (100 % Pedro Ximénez. 12 años crianza media) | 15 | Fernandez-Gao 1750 D.O. Jerez-Xérès-Sherry Jerez de la Front. (Cádiz) | 50 | 40,26 € | | 157 |
| VDN PX | 1 | MAR7 - PEDRO XIMENEZ Azúcar: < 450 g/L (100 % Pedro Ximénez. 12 años crianza media) | 17,5 | MAR7 D.O. Jerez-Xérès-Sherry SLB (Cádiz) | 75 | 27,90 € | | 158 |
| trasaño dulce | 1 | ARCOS DE MOCLINEJO DULCE Azúcar residual: > 150 g/L (100 % PX. Cri. oxidativa criaderas y soleras. Edad media > 30 años) | 17 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 50 | 62,37 € | | 159 |
| VND con CO ₂ | 1 | CAPRICHOSO DULCE -ecológico- Azúcar: 223 g/L (Pedro Ximénez y verdejo. Carbónico residual) | 12,5 | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 50 | 11,76 € | | 160 |
| VDN | 1 | SEÑORÍO DE BROCHES Azúcar residual: < 124 g/L (100 % Moscatel de Alejandría) | 15 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 50 | 10,87 € | | 161 |
| VDN trasaño | 1 | RUJIAQ ANDALUSÍ -moscatel trasaño- Azúcar residual: 300 g/L (100 % Moscatel de Alejandría. Crianza oxidativa en soleras: 10 años) | 15 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 50 | 20,82 € | | 162 |
| VDN maestro | 1 | VIÑA AXARKÍA VINO MAESTRO Azúcar residual: 110 g/L aprox. (100 % Moscatel de Alejandría) | 15 | DIMOB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 50 | 10,87 € | | 163 |

TARIFA PVP

iva incluido - portes no incluidos


















| tipo | marca | % | bodega | vol. | EUR | | | pág. |
|----------------------|---|------|---|------------|--------------------|--|--|------|
| VND | 1 PIAMATER -vnd- 2023 Azúcar residual: > 100 g/L (100 % Moscatel de Alejandría) | 13 | DIMOBEB D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 50 | 19,49 € | | | 164 |
| VND | 1 EL LAGAR DEL ZAR 2022 Azúcar residual: 182 g/L (Tempranillo y Romé) | 13 | DIMOBEB D.O. Sierras de Málaga Moclinejo (Málaga) | 50 | 16,99 € | | | 165 |
| VND | 1 EL LOMO DOCE Y UNO 2021 Azúcar residual: 62,2 g/L (100 % Listán blanco. 36 meses en barrica) | 15,5 | El Lomo D.O.P. Islas Canarias Tegueste (Tenerife) | 50 | 61,45 € | | | 166 |
| VDN | 1 HUMBOLDT BLANCO DULCE 1997 Azúcar residual: 110 g/L (100 % Listán blanco. > 180 meses en barrica) | 19,5 | Humboldt D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) | 37,5 75 | 36,19 € 74,06 € | | | 167 |
| VDN | 1 HUMBOLDT TINTO DULCE 2001 Azúcar residual: 104 g/L (100 % Listán negro. > 180 meses en barrica) | 18 | Humboldt D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) | 37,5 | 30,96 € | | | 168 |
| VDN | 1 EL ANCÓN MALVASÍA AROMÁTICA DULCE 2013 Azúcar residual: 247 g/L (100 % Malvasía aromática. 12 meses en barrica) | 16,5 | Bod. Insulares de Ten. D.O. Ycoden-Daute-Isora Tenerife | 37,5 | 37,91 € | | | 169 |
| VDN | 1 MUJERES Y SUEÑOS (100 % Cabernet Franc. 18 meses en barrica) | 17,5 | El Jardí dels Sentits Lavern (Barcelona) | 50 | 25,77 € | | | 170 |
| vino aromatizado | © ANTINOO (vino tinto aromatizado con violetas) | 13 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 10,40 € | | | 171 |
| vino aromatizado | © SANGVIS (vino tinto aromatizado con rosas) | 13 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 10,40 € | | | 172 |
| vino aromatizado | © MESALINA (vino tinto aromatizado con canela) | 13 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 10,40 € | | | 173 |
| vino aromatizado | © MULSUM (vino tinto aromatizado con miel) | 13 | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 50 | 10,40 € | | | 174 |
| botella serigrafiada | 1 BOTELLA SERIGRAFIADA VACÍA PIEDRA LUENGA (verdejo, fino, oloroso, px) | | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 75 | 3,00 € | | | |

RIVESALTES

| tipo | marca | % | bodega | vol. | PVP | | pág. |
|------|--|----|--|-------|----------|---|------|
| VDN | CHÂTEAU ROMBEAU VI RANCI BIB 5 L (bajo pedido - facturación desde bodega) | 18 | Domaine Rombeau Rivesaltes (Francia) | BIB 5 | 63,37 € |  | 174 |
| VDN | CHÂTEAU ROMBEAU (con caja de madera) (bajo pedido - facturación desde bodega) | 19 | Domaine Rombeau AOP Rivesaltes (Francia) | | | | 175 |
| | Añada- 1950 - 50 cl | | | 50 | 150,60 € | | |
| | Añada- 1950 - 75 cl | | | 75 | 197,31 € | | |
| | Añada- 1951 - 50 cl | | | 50 | 148,23 € | | |
| | Añada- 1951 - 75 cl | | | 75 | 194,82 € | | |
| | Añada- 1952 - 50 cl | | | 50 | 146,33 € | | |
| | Añada- 1952 - 75 cl | | | 75 | 192,33 € | | |
| | Añada- 1953 - 50 cl | | | 50 | 144,43 € | | |
| | Añada- 1953 - 75 cl | | | 75 | 189,83 € | | |
| | Añada- 1954 - 50 cl | | | 50 | 142,53 € | | |
| | Añada- 1954 - 75 cl | | | 75 | 187,34 € | | |
| | Añada- 1955 - 50 cl | | | 50 | 140,64 € | | |
| | Añada- 1955 - 75 cl | | | 75 | 184,84 € | | |
| | Añada- 1956 - 50 cl | | | 50 | 138,74 € | | |
| | Añada- 1956 - 75 cl | | | 75 | 192,72 € | | |
| | Añada- 1957 - 50 cl | | | 50 | 136,84 € | | |
| | Añada- 1957 - 75 cl | | | 75 | 190,08 € | | |
| | Añada- 1958 - 50 cl | | | 50 | 134,94 € | | |
| | Añada- 1958 - 75 cl | | | 75 | 187,45 € | | |
| | Añada- 1959 - 50 cl | | | 50 | 133,05 € | | |
| | Añada- 1959 - 75 cl | | | 75 | 184,81 € | | |
| | Añada- 1960 - 50 cl | | | 50 | 131,15 € | | |
| | Añada- 1960 - 75 cl | | | 75 | 182,18 € | | |
| | Añada- 1961 - 50 cl | | | 50 | 131,11 € | | |
| | Añada- 1962 - 50 cl | | | 50 | 129,18 € | | |
| | Añada- 1963 - 50 cl | | | 50 | 129,07 € | | |
| | Añada- 1964 - 50 cl | | | 50 | 127,12 € | | |
| | Añada- 1965 - 50 cl | | | 50 | 125,16 € | | |
| | Añada- 1966 - 50 cl | | | 50 | 123,21 € | | |
| | Añada- 1967 - 50 cl | | | 50 | 121,26 € | | |
| | Añada- 1968 - 50 cl | | | 50 | 120,15 € | | |
| | Añada- 1969 - 50 cl | | | 50 | 119,02 € | | |
| | Añada- 1970 - 50 cl | | | 50 | 118,68 € | | |
| | Añada- 1971 - 50 cl | | | 50 | 116,67 € | | |
| | Añada- 1972 - 50 cl | | | 50 | 114,66 € | | |
| | Añada- 1973 - 50 cl | | | 50 | 112,66 € | | |
| | Añada- 1974 - 50 cl | | | 50 | 110,65 € | | |
| | Añada- 1975 - 50 cl | | | 50 | 110,16 € | | |
| | Añada- 1976 - 50 cl | | | 50 | 108,12 € | | |
| | Añada- 1977 - 50 cl | | | 50 | 106,09 € | | |
| | Añada- 1978 - 50 cl | | | 50 | 104,05 € | | |
| | Añada- 1979 - 50 cl | | | 50 | 102,02 € | | |
| | Añada- 1980 - 50 cl | | | 50 | 91,88 € | | |
| | Añada- 1981 - 50 cl | | | 50 | 90,01 € | | |
| | Añada- 1982 - 50 cl | | | 50 | 89,41 € | | |
| | Añada- 1983 - 50 cl | | | 50 | 88,77 € | | |
| | Añada- 1984 - 50 cl | | | 50 | 88,08 € | | |
| | Añada- 1985 - 50 cl | | | 50 | 87,96 € | | |
| | Añada- 1986 - 50 cl | | | 50 | 86,56 € | | |
| | Añada- 1987 - 50 cl | | | 50 | 85,14 € | | |
| | Añada- 1988 - 50 cl | | | 50 | 83,70 € | | |
| | Añada- 1989 - 50 cl | | | 50 | 81,66 € | | |
| | Añada- 1990 - 50 cl | | | 50 | 60,13 € | | |
| | Añada- 1991 - 50 cl | | | 50 | 59,52 € | | |
| | Añada- 1992 - 50 cl | | | 50 | 58,88 € | | |
| | Añada- 1993 - 50 cl | | | 50 | 58,19 € | | |
| | Añada- 1994 - 50 cl | | | 50 | 57,46 € | | |
| | Añada- 1995 - 50 cl | | | 50 | 56,69 € | | |
| | Añada- 1996 - 50 cl | | | 50 | 55,87 € | | |
| | Añada- 1997 - 50 cl | | | 50 | 55,42 € | | |
| | Añada- 1998 - 50 cl | | | 50 | 54,10 € | | |
| | Añada- 1999 - 50 cl | | | 50 | 53,54 € | | |



OTRAS BEBIDAS

| tipo | | marca | % vol. | bodega | vol. | EUR | | | pág. |
|---------|---|---|--------|--|----------------|--------------------|---|---|------|
| vermut | 1 | VERMÚ GRAZZIANI | 15 | Gracia Hermanos Montilla (Córdoba) | 1 L | 8,94 € | |  | 177 |
| vermut | 1 | VERMÚ GRAZZIANI blanco BiB 5 L azúcar residual: 90 g/L | 15 | Gracia Hermanos Montilla (Córdoba) | BiB 5 L | 47,91 € | |  | 178 |
| vermut | 1 | VRMT (Vermut de Robles Macerado por el Tiempo) -ecológico- (100 % Pedro Ximénez. 8 años crianza media. ecológico) | 15 | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 1 L BiB 3 L | 17,98 € 29,68 € |  |  | 179 |
| vermut | 1 | VERMUT ECOLÓGICO ROBLES -ecológico- (100 % Pedro Ximénez. Desde oloroso 6 años crianza media) | 15 | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 75 | 14,95 € |  |  | 180 |
| vermut | 1 | VERMUT FRANCISCO DE CALA (Edades medias: Oloroso 15-20 años; PX 5 años) | 15 | Francisco de Cala Jerez de la Frontera (Cádiz) | 75 | 14,36 € | |  | 181 |
| con CO2 | 1 | VERMUT ESPUMOSO FRANCISCO DE CALA Méthode Champenoise. Sin azúcar añadido (Mosto, Oloroso, PX. Edades med.: Oloroso 16, PX 5 años. CO2 endógeno) | 15 | Francisco de Cala Jerez de la Frontera (Cádiz) | 75 | 29,08 € | |  | 182 |
| vermut | 1 | VERMUT RESERVA VENTURA 27 (Moscatel de Alejandría y PX. 12 meses barrica de roble americano) | 15 | DIMOBE Moclinejo (Málaga) | 75 | 20,87 € | |  | 183 |
| vermut | 1 | VERMUT EL 18 BLANCO | 15 | El Lomo Tegueste (Tenerife) | 70 | 32,36 € | |  | 184 |
| vermut | 1 | VERMUT EL 18 TINTO | 15 | El Lomo Tegueste (Tenerife) | 70 | 32,36 € | |  | 185 |
| vermut | 1 | VERMUT HUMBOLDT azúcar residual: 135 g/L (A partir de VDN tinto Humboldt 2001) | 18 | Humboldt Tacoronte (Tenerife) | 75 | 51,74 € | |  | 186 |
| brandy | 1 | BRANDY REAL 1870 LUJO (Zalema) | 40 | Bodegas Infante La Palma del Condado (Huelva) | 70 | 195,15 € | |  | 187 |
| brandy | 1 | BRANDY REAL 1870 (Zalema) | 40 | Bodegas Infante La Palma del Condado (Huelva) | 70 | 155,03 € | |  | 187 |
| brandy | 1 | BRANDY GRAN RESERVA ESPECIAL (mezcla varietal de uvas) | 40 | Bodegas Infante La Palma del Condado (Huelva) | 70 | 81,30 € | |  | 188 |
| brandy | 1 | BRANDY R25 INFANTE (mezcla varietal de uvas) | 40 | Bodegas Infante La Palma del Condado (Huelva) | 70 | 56,72 € | |  | 189 |
| ron | 1 | RON HEREDERO DE INFANTE (caña de azúcar) | 40 | Bodegas Infante La Palma del Condado (Huelva) | 70 | 81,30 € | |  | 190 |

PRODUCTOS ALIMENTARIOS











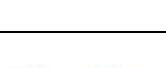

















| producto | VINAGRES | Elaborador | vol. | EUR | | | pág. |
|-------------------------|---|---|----------|-------------------|--|--|------|
| vinagre | 1 VINAGRE AL PEDRO XIMENEZ 6° PIEDRA LUENGA BIO Ecológico (Pedro Ximénez ecológico. Acidez: 6°) | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 25 | 14,13 € | | | 191 |
| vinagre | 1 VINAGRE AL OROSO 6° PIEDRA LUENGA BIO Ecológico (Pedro Ximénez ecológico. Acidez: 6°) | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 25 | 11,25 € | | | 192 |
| vinagre | 1 VINAGRE AL PEDRO XIMENEZ VB Ecológico (Pedro Ximénez ecológico. Acidez: 6°) | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 25 50 | 7,07 € 11,61 € | | | 193 |
| vinagre | 1 VINAGRE AL OROSO VB Ecológico (Pedro Ximénez ecológico. Acidez: 6°) | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 25 50 | 6,47 € 10,54 € | | | 194 |
| PX reducción | 1 REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ Ecológico (Pedro Ximénez ecológico) | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 25 | 10,63 € | | | 195 |
| vinagre reducción PX | REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO AL PX Ecológico (Pedro Ximénez ecológico) | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 25 | 10,63 € | | | 196 |








| producto | AGRAZ | Elaborador | vol. | EUR | | | pág. |
|----------|--|---|---------------|--------------------|--|--|------|
| agraz | 1 AGRAZ-VERJUS "Paco Morales" (Pedro Ximénez ecológico) Aliño de uvas agaces | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 50 BiB 2 L | 19,17 € 36,42 € | | | 197 |



















| producto | GELATINAS | Elaborador | g | EUR | | | pág. |
|------------------------|---|---|-----|--------|--|--|------|
| gelatina fino | 1 GELATINA DE FINO Ecológico (Pedro Ximénez ecológico) Unidad de venta: caja de 12 terrinas | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 130 | 9,63 € | | | 198 |
| gelatina oloroso | 1 GELATINA DE OROSO Ecológico (Pedro Ximénez ecológico) Unidad de venta: caja de 12 terrinas | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 130 | 9,63 € | | | 199 |
| gelatina PX | 1 GELATINA DE PX Ecológico (Pedro Ximénez ecológico) Unidad de venta: caja de 12 terrinas | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 130 | 9,63 € | | | 200 |
| gelatina vinagre PX | 1 GELATINA DE VINAGRE DE PX Ecológico (Pedro Ximénez ecológico) Unidad de venta: caja de 12 terrinas | Bodegas Robles Montilla (Córdoba) | 130 | 9,63 € | | | 201 |

| producto | PRODUCTOS DE ARQUEOGASTRONOMÍA | Elaborador | vol. | EUR | | | pág. |
|-------------------|---|---|--------------------------|---------------------------------|--|--|------|
| garum boquerón | 1 Flor de Garum boquerón 1 Garum de boquerón | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 10 PET 2 L PET 5 L | 25,14 € 145,00 € 327,11 € | | | 202 |
| garum atún | 1 Flor de Garum atún rojo 1 Garum de atún rojo | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 10 PET 2 L PET 5 L | 29,50 € 164,34 € 344,99 € | | | 203 |
| oxygarum | 1 OXYGARUM 1 Salsa de pescado con vinagre de Jerez | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 25 BiB 5 L | 7,91 € 56,06 € | | | 204 |
| saucemare | 1 SAUCEMARE 1 Salsa dulce de pescado | Arqueogastronomía Trebujena (Cádiz) | 25 BiB 5 L | 7,91 € 56,06 € | | | 205 |

TARIFA PVP - AÑADAS ANTERIORES y VINOS DESCATALOGADOS (*)
Iva incluido - portes no incluidos

| AÑADAS ANTERIORES del CATÁLOGO SWOTWINES | | | | | | | |
|--|---|------|--|---|---|---|---|
| tipo | marca | vol. | bodega | nº botellas | PVP | | |
| espumoso m. tradicional | ① TARTRATOS 2015 30 meses en rima (100 % Moscatel de Alejadria) | 12 | DIMOBE Moclinejo (Málaga) | 6 | 38,56 € |  |  |
| espumoso | ① MISTERIÓS VIBLIOTECA FAMILIAR 2008 ① MISTERIÓS VIBLIOTECA FAMILIAR 2009 ① MISTERIÓS VIBLIOTECA FAMILIAR 2010 | 12,5 | El Jardí dels Sentits (Lavern. Barcelona) | 6 12 12 | 62,41 € 58,91 € 55,41 € | |  |
| blanco | ① L'ESSÈNCIA DEL XAREL·LO 2017 Biodinámico (100 % Xarel·lo) | 12,5 | Castell d'Age (Penedès) | 12 | 10,70 € |  |  |
| blanco | ① CASTELL D'AGE 100% XAREL·LO 0% SO2 2017 Biodinámico (100 % Xarel·lo) | 75 | Castell d'Age (Penedès) | 12 | 15,54 € |  |  |
| blanco | ① CASTELL D'AGE 100% ORANGE 0% SO2 2017 Biodinámico (100 % Garnatxa blanca) | 75 | Castell d'Age (Penedès) | 11 | 17,12 € |  |  |
| blanco | ① F. SCHATZ Chardonnay 2014 ① F. SCHATZ Chardonnay 2016 ① F. SCHATZ Chardonnay 2017 ① F. SCHATZ Chardonnay 2018 ① F. SCHATZ Chardonnay 2021 | 75 | F. Schatz (Serranía de Ronda) | 11 6 47 6 12 | 61,06 € 55,01 € 51,98 € 48,96 € 39,88 € |  |  |
| blanco | ① LAGAR DE COSTA 2017 ① LAGAR DE COSTA 2018 ① LAGAR DE COSTA 2019 ① LAGAR DE COSTA 2021 (100 % Albariño, 3 m crianza sobre lías) | 75 | Lagar de Costa (Rías Baixas) | 9 6 12 | 19,19 € 17,87 € 15,24 € | |  |
| blanco | ① LAGAR DE COSTA BARRICA 2015 ① LAGAR DE COSTA BARRICA 2016 ① LAGAR DE COSTA BARRICA 2018 (100 % Albariño, 6 m sobre lías en barricas) | 75 | Lagar de Costa (Rías Baixas) | 0 0 6 | - € - € 22,87 € | |  |
| blanco | ① CALABOBOS 2014 ① CALABOBOS 2015 ① CALABOBOS 2016 ① CALABOBOS 2020 (100 % Albariño, 12 meses sobre lías en huevo de hormigón) | 75 | Lagar de Costa (Rías Baixas) | 3 12 6 | 35,48 € 33,84 € 27,31 € | |  |
| blanco | ① MAIO 2013 ① MAIO 2015 ① MAIO 2016 ① MAIO 2018 | 75 | Lagar de Costa (Rías Baixas) | 9 3 6 6 | 35,86 € 33,35 € 32,09 € 29,57 € | |  |
| rosado | ① Z rosado 2019 ① Z rosado 2020 ① Z rosado 2021 ① Z rosado 2022 ① Z rosado 2023 | 75 | F. Schatz (Serranía de Ronda) | 2 15 1 12 12 | 28,67 € 27,17 € 25,67 € 24,17 € 22,67 € |  |  |
| tinto | ① CASTELL D'AGE 100 % GARNATXA SO2 FREE 2017 Biodinámico (100 % Garnatxa) | 75 | Castell d'Age (Penedès) | 12 | 15,34 € |  |  |
| tinto | ① CASTELL D'AGE 100 % SYRAH 0 % SO2 2017 Biodinámico (100 % Syrah) | 75 | Castell d'Age (Penedès) | 12 | 15,34 € |  |  |
| tinto | ① MISTERIÓS SYRAH 2018 | 75 | El Jardí dels Sentits | 12 | 19,98 € |  |  |
| tinto | ① MISTERIÓS MARSELAN 2017 | 75 | El Jardí dels Sentits | 6 | 30,99 € | |  |
| tinto | ① F. SCHATZ pinot noir 2008 ① F. SCHATZ pinot noir 2009 ① F. SCHATZ pinot noir 2011 ① F. SCHATZ pinot noir 2012 ① F. SCHATZ pinot noir 2013 ① F. SCHATZ pinot noir 2014 ① F. SCHATZ pinot noir 2015 ① F. SCHATZ pinot noir 2016 ① F. SCHATZ pinot noir 2017 | 75 | F. Schatz (Serranía de Ronda) | 6 1 4 24 16 17 6 - 31 | 52,92 € 50,42 € 45,42 € 42,92 € 40,42 € 37,92 € 35,42 € 32,92 € 30,42 € |  |  |
| tinto | ① F. SCHATZ petit verdot 2011 ① F. SCHATZ petit verdot 2013 ① F. SCHATZ petit verdot 2014 ① F. SCHATZ petit verdot 2015 ① F. SCHATZ petit verdot 2016 | 75 | F. Schatz (Serranía de Ronda) | 12 49 11 11 12 | 43,51 € 39,88 € 38,07 € 36,25 € 34,44 € |  |  |

| AÑADAS ANTERIORES del CATÁLOGO SWOTWINES | | | | | | | |
|--|---|------|----------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|
| tipo | marca | vol. | bodega | nº botellas | PVP | | |
| tinto | F. SCHATZ Acinipo 2005 F. SCHATZ Acinipo 2010 F. SCHATZ Acinipo 2011 F. SCHATZ Acinipo 2013 F. SCHATZ Acinipo 2014 F. SCHATZ Acinipo 2017 F. SCHATZ Acinipo 2020 | 75 | F. Schatz (Serranía de Ronda) | 6 20 10 20 1 12 18 | 50,13 € 40,69 € 38,80 € 35,02 € 33,14 € 27,47 € 21,81 € |  |  |
| tinto | F. SCHATZ "A" Finca Sanguijuela 2009 F. SCHATZ "A" Finca Sanguijuela 2010 F. SCHATZ "A" Finca Sanguijuela 2011 F. SCHATZ "A" Finca Sanguijuela 2012 F. SCHATZ "A" Finca Sanguijuela 2013 F. SCHATZ "A" Finca Sanguijuela 2014 F. SCHATZ "A" Finca Sanguijuela 2016 | 75 | F. Schatz (Serranía de Ronda) | 9 19 12 13 77 36 18 | 45,93 € 43,43 € 40,93 € 38,43 € 35,93 € 33,43 € 28,43 € |  |  |
| caja madera 6 botellas surtidas | F. SCHATZ caja 2017 (S'16-C'11-H'09-A'09-T'09-Z'16) F. SCHATZ caja 2018 (S'17-C'11-H'10-A'10-T'11-Z'17) F. SCHATZ caja 2019 (S'18-C'13-H'14-A'11-T'13-Z'18) | 75 | F. Schatz (Serranía de Ronda) | 3 1 3 | 275,35 € 262,59 € 249,84 € |  |  |
| tinto | EL LOMO - TINTO VARIETALES 2017 | 75 | El Lomo (Tenerife) | 5 | 22,65 € | |  |

| VINOS FUERA DEL CATÁLOGO SWOTWINES | | | | | | | |
|------------------------------------|--|------|--|-------------|--------------------|---|---|
| tipo | marca | vol. | bodega | nº botellas | PVP | | |
| blanco | VERDE LIMA 2023 (70 % Listán blanco - 30 % Marmajuelo) | 75 | Linaje del Pago D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) | 12 | 18,29 € | |  |
| blanco | LA CERCA 2022 (100 % Marmajuelo) | 75 | Linaje del Pago D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) | 18 | 38,67 € | |  |
| blanco | FAUSTINO GONZALEZ cosecha 2017 (Pedro Ximénez) | 75 | Faustino González (Jerez de la Frontera) | 89 | 15,67 € | |  |
| blanco | EL SITIO - MALVASÍA AROMÁTICA 2018 (100 % Malvasía aromática. 4 meses con sus lías en inox) | 75 | El Sitio D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) | 3 | 29,10 € | |  |
| blanco | FERRERA ALBILLO CRIOLLO SOBRE LÍAS 2022 Ecológico (100 % Albillo criollo) | 75 | Bodegas Ferrera D.O. Valle de Güimar Tenerife | 6 | 23,27 € | |  |
| blanco | FERRERA BLANCO SECO 2022 (Albillo Criollo, Listán blanco y Moscatel de Alejandría) | 75 | Bodegas Ferrera D.O. Valle de Güimar Tenerife | 6 | 18,61 € | |  |
| blanco | FERRERA BLANCO ECOLÓGICO 2022 Ecológico (Albillo Criollo, Moscatel de Alejandría y Listán blanco) | 75 | Bodegas Ferrera D.O. Valle de Güimar Tenerife | 18 | 18,61 € |  |  |
| blanco | CASA PRIMICIA CHARDONNAY 2021 (100 % Chardonnay) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardía (Logroño) | 6 | 6,52 € | |  |
| blanco | CARRAVALSECA BLANCO 2021 ecológico (42% Tempr. blanco, 11% Viura, 13% Chard., 17% Verdejo, 17% Sauv. Blanc) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardía (Logroño) | 14 | 9,78 € |  |  |
| rosado | ROSA PALO 2023 (100 % Listán negro) | | Linaje del Pago D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) | 24 | 17,95 € | |  |
| tinto | UVAS VELOCES 2015 UVAS VELOCES 2016 (100 % Garnacha. 12 m crianza en barrica) | 75 | Uvas Veloces (Madrid) | 10 18 | 11,00 € 10,00 € | |  |
| tinto | ENTRECHUELOS ROBLE 2020 (Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tintilla) | 75 | Miguel Domecq Jerez de la Frontera (Cádiz) | 25 | 6,14 € | |  |
| tinto | TORRE DE CERES 2018 (100 % Tintilla de Rota. Crianza 12 meses en roble francés) | 75 | Miguel Domecq Jerez de la Frontera (Cádiz) | 12 | 30,25 € | |  |
| tinto | CASA PRIMICIA TEMPRANILLO 2020 (Tempranillo. 4 meses crianza en barrica) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardía (Logroño) | 6 | 5,57 € | |  |
| tinto | CASA PRIMICIA CRIANZA 2018 (100 % Tempranillo. 12 meses crianza en roble americano) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardía (Logroño) | 6 | 8,13 € | |  |
| tinto | CASA PRIMICIA T TEMPRANILLO 2016 (Tempranillo. 14 meses crianza en barrica americana) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardía (Logroño) | 24 | 9,86 € | |  |

TARIFA PVP - AÑADAS ANTERIORES y VINOS DESCATALOGADOS (*)
Iva incluido - portes no incluidos

| VINOS FUERA DEL CATÁLOGO SWOTWINES | | | | | | | |
|------------------------------------|-------------|--|--------------------|--|----------------|-------------------------------|--|
| tipo | | marca | vol. | bodega | bot. | | |
| tinto | Ⓢ | CASA PRIMICIA Gr GRACIANO 2018 -consultar otras añadas- (100 % Graciano. 11 meses crianza en roble húngaro) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardia (Logroño) | 18 | 10,25 € | |
| tinto | Ⓢ | CASA PRIMICIA M MAZUELO 2016 (100 % Mazuelo. 10 meses crianza en barrica americana) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardia (Logroño) | 30 | 10,25 € | |
| tinto | Ⓢ | CASA PRIMICIA RESERVA 2016 (100 % Tempranillo. 12 meses crianza en roble francés y 6 en americano) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardia (Logroño) | 12 | 13,91 € | |
| tinto | Ⓢ | CASA PRIMICIA GRAN RESERVA 2015 (80 % Tempranillo, 10 % Graciano, 10 % Mazuelo + Garnacha 12 meses crianza en roble francés y 12 en americano) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardia (Logroño) | 12 | 20,23 € | |
| tinto | Ⓢ | CARRAVALSECA MAC. CARBÓNICA 2021 -ecológico- (Tempranillo) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardia (Logroño) | 85 | 8,13 € | |
| tinto | Ⓢ | CARRAVALSECA CRIANZA 2018 -ecológico- (Tempranillo. 14 m. crianza en barrica nueva francés y americano) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardia (Logroño) | 12 1 | 15,86 € 29,28 € | |
| tinto | Ⓢ | CARRAVALSECA RESERVA 2014 -ecológico- (70 % Tempranillo, 30 % otras. 20 meses de crianza en barrica de roble francés) | 75 | Bodegas Casa Primicia D.O.C. Rioja Laguardia (Logroño) | 3 | 26,51 € | |
| tinto | Ⓢ | ROJO CARMÍN 2022 (100 % Listán negro) | 75 | Linaje del Pago D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) | 6 | 18,29 € | |
| tinto | Ⓢ | EL SITIO TINTO - VIJARIO NEGRO 2017 (92 % Vijario negro, 8 % Syrah. 8 meses crianza en barrica) | 75 | EL Sitio D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) | 16 | 28,31 € | |
| fino | Ⓢ Ⓢ Ⓢ | CRUZ VIEJA fino en rama lote L-17116 lote L-18351 lote L-17118 | 37,5 37,5 75 | Faustino González DO Jerez-Xérès-Sherry (Jerez de la Frontera) | 20 50 29 | 17,97 € 17,97 € 35,94 € | |
| amontillado | Ⓢ | CRUZ VIEJA amontillado en rama lote L-18295 | 75 | Faustino González DO Jerez-Xérès-Sherry (Jerez de la Frontera) | 6 | 39,20 € | |
| oloroso | Ⓢ | CRUZ VIEJA oloroso en rama lote L-18291 | 75 | Faustino González DO Jerez-Xérès-Sherry (Jerez de la Frontera) | 12 | 39,20 € | |
| VDN | Ⓢ | ZUMBRAL CONARTE Azúcar residual: 300 g/L (Moscatel de Alejandría. Crianza oxidativa 12 meses) | 75 | DIMOBE D.O. Málaga Moclinejo (Málaga) | 6 | 18,50 € | |
| VND | Ⓢ | FERRERA MOMENTOS VND 2022 -ecológico- (100 % Marmajuelo) | 75 | Bodegas Ferrera D.O. Valle de Güimar (Tenerife) | 5 | 43,41 € | |

| VINAGRES FUERA DEL CATÁLOGO SWOTWINES | | | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|---------------------|---|------|-----------------------------|--|
| tipo | | marca | vol. | bodega | bot. | | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE DE JEREZ GRAN RESERVA ARVUM (Vino de Jerez seco, no fortif. y/o fortif. Acidez: 8°. Crianza > 10 años) | 20 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 6 | 19,00 € | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE DE JEREZ TRADICIONAL (Vino de Jerez seco, no fortificado y/o fortificado. Acidez: 7°) | 25 50 BiB 5 L | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 12 | 3,00 € 5,00 € 27,46 € | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE DE JEREZ RESERVA (Vino de Jerez seco, no fortificado y/o fortificado. Acidez: 7°) | 25 50 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 12 | 6,36 € 9,54 € | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE DE JEREZ ECOLÓGICO (Vino de Jerez ecológico seco, no fortificado. Acidez: 7°) | 25 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 12 | 10,96 € | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE DE MANZANA ECOLÓGICO (Acidez: 5°) | 25 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 6 | 3,37 € | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE DE JEREZ MACETILLA (Vino de Jerez seco no fortif. y/o no fortificado + PX dulce. Acidez: 6°) | 25 BiB 5 L | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 6 | 9,32 € 63,56 € | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE DE JEREZ AL PX (Vino de Jerez seco no fortif. y/o no fortificado + PX dulce. Acidez: 6°) | 25 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 12 | 8,73 € | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE DE JEREZ AL MOSCATEL (Vino de Jerez seco no fortif. y/o no fortificado + Moscatel. Acidez: 6°) | 25 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 6 | 4,62 € | |
| vinagre | Ⓢ | VINAGRE BALSÁMICO (Vinos dulces de Jerez. Acidez: 6°) | 25 BiB 5 L | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 6 | 6,45 € 38,69 € | |
| vinagre | Ⓢ | ACETO BALSAMICO DI MODENA (Acidez: 6°) | 25 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 6 | 4,50 € | |
| salsa | Ⓢ | SALSA sin gluten AL VINAGRE DE JEREZ | 18 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 6 | 5,36 € | |
| salsa | Ⓢ | SALSA BALSÁMICA AL ACETO DI MODENA | 18 | El Majuelo DO Vinagre de Jerez Jerez de la Frontera | 6 | 5,36 € | |

Terminología

| | |
|--------------------|--|
| arrope | producto resultante de la concentración del mosto tras su calentamiento al Baño María o a fuego directo, hasta alcanzar solo un 30 % del volumen inicial. |
| brandy | solera : en la D.E. Brandy de Jerez, brandy envejecido un mínimo de 6 meses en barrica |
| brandy | solera reserva : en la D.E. Brandy de Jerez, brandy envejecido un mínimo de 1 año en barrica |
| brandy | solera gran reserva : en la D.E. Brandy de Jerez, brandy envejecido un mínimo de 3 años en barrica |
| cabeceo | adición de Vinos Dulces Naturales -o en determinados casos mosto concentrado rectificado- a un vino generoso |
| cream | cabeceo/mezcla de oloroso con algo dulce, generalmente PX, con grado alcohólico final $\geq 15,5$ % vol.; y azúcar residual entre 115 y 140 g/L (en D.O. Jerez-Xérès-Sherry y D.O.P. Montilla-Moriles) |
| cream | vino de licor con envejecimiento mínimo de 2 años; azúcar residual entre 75 y 125 g/L; y con adición de arrope (D.O. Málaga) (= fortificado) vino al que se le ha añadido alcohol. |
| fortificado | (= encabezado=generoso) vino al que se le ha añadido alcohol. |
| generoso | vino generoso: vino seco encabezado. |
| maestro | vino en el que en su vinificación se ha añadido 8 % vol. de alcohol al mosto antes de la FAL, y que se embotella con una azúcar residual ≥ 100 g/L y un grado alcohólico final ≥ 15 % vol. (D.O. Málaga) |
| medium | cabeceo/mezcla de amontillado con algo dulce, generalmente PX, con grado alcohólico final ≥ 15 % vol.; y azúcar residual ≤ 115 g/L (en D.O. Jerez-Xérès-Sherry y D.O.P. Montilla-Moriles) |
| pajarete | vino con azúcar residual entre 45 y 140 g/L; crianza media ≥ 2 años; y sin adición de arrope (D.O. Málaga) |
| tierno | vino proveniente de uva asoleada, mosto rico en azúcares (≥ 350 g/L) y parcialmente fermentado (≥ 1 % vol.), grado alcohólico final $\geq 17,5$ % vol.; y azúcar residual ≥ 45 g/L (D.O. Málaga) |
| trasañejo | vino con crianza media > 5 años (D.O. Málaga) |
| VDN | Vino Dulce Natural (fortificado/encabezado) |
| VND | Vino Naturalmente Dulce (sin fortificar/sin encabezar) |

FICHAS TÉCNICAS INDIVIDUALES



ANCESTRAL BB (Baby Bubbles) 2021

Zona: sin D.O. / Lavern, Alto Penedés (Barcelona)

Bodega: El Jardí dels Sentits

www.eljardidelsentits.cat



Vino espumoso método ancestral. No filtrado. Sin sulfitos añadidos

Variedad: 100 % Xarel·lo

Edad de la viña: Xarel·lo 46 años

Graduación alcohólica: 11,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 3000

SO₂ libre-total: 4 mg/L y 8 mg/L

pH: 3,19

Azúcar residual: 0,6 g/L

Acidez total: 3,7 g/L

El Jardí dels Sentits es un proyecto madurado desde hace 20 años, pero salió a la luz recientemente. M^a Assumpció, nuestra madre, heredó 8 Ha de viña de los abuelos Raventós. Padre, capitán de barco, y madre, pintora, continuaron la tradición familiar de hacer cava a escala doméstica para no perder la buena costumbre de beber buenos espumosos ... Gestionarla viña familiar desde el 1998, nos ha permitido conocer el potencial que pueden tener estas parcelas de viña trabajadas desde la pasión y el continuo aprendizaje. Nuestros espumosos disfrutan larguísima crianzas, al puro estilo del cava del abuelo. Con El Jardí dels Sentits, nuevos vinos se incorporan con estilo monoparcelsari, para dar valor a las variedades Mediterráneas. El cultivo es ecológico desde el 2014, incorporando cubierta vegetal, compost madurado en la propia finca y aplicaciones de algunas técnicas biodinámicas. ¡El vino será quien te hable a través de tus sentidos!

Cata:

Joven y brillante, con una explosión de aromas inusuales, acompañada de una gran complejidad y sensación glicérica, en el marco del frescor y simpatía de un espumoso joven.

Cata 2019 SWOTWINES (30/9/20):

Color: amarillo-dorado de intensidad baja, ribete acerado y carbónico totalmente integrado.

Nariz: intensidad media. Limpio. Notas de pera y panadería.

Boca: redondo y fino, con carbónico fino, suave y cremoso. Acidez medio-alta y amargor medio. Notas de pera, pera verde un punto oxidada, jengibre e hinojo. Retronasal medio, con mismos aromas. Amargoso. Sorprende su nitidez y limpieza dada su elaboración como "ancestral".





ESCUMÓS BB ROSAT 2020

Zona: sin D.O. / Lavern, Alto Penedés (Barcelona)

Bodega: El Jardí dels Sentits

www.eljardidelsentits.cat

Vino espumoso. Método ancestral. 12 meses en rima. Sin clarificado ni filtrado.

Variedad: 85 % Syrah, 15 % Macabeo

Edad de la viña: Syrah 16 años; Macabeo 46 años

Graduación alcohólica: 11,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 1300

SO₂ libre-total: 10 mg/L y 30 mg/L

pH: 3,2

Azúcar residual: 1,2 g/L

Acidez total: 4,3 g/L



El Jardí dels Sentits es un proyecto madurado desde hace 20 años, pero salió a la luz recientemente. M^a Assumpció, nuestra madre, heredó 8 Ha de viña de los abuelos Raventós. Padre, capitán de barco, y madre, pintora, continuaron la tradición familiar de hacer cava a escala doméstica para no perder la buena costumbre de beber buenos espumosos ... Gestionarla viña familiar desde el 1998, nos ha permitido conocer el potencial que pueden tener estas parcelas de viña trabajadas desde la pasión y el continuo aprendizaje. Nuestros espumosos disfrutan larguísimas crianzas, al puro estilo del cava del abuelo. Con El Jardí dels Sentits, nuevos vinos se incorporan con estilo monoparcinari, para dar valor a las variedades Mediterráneas. El cultivo es ecológico desde el 2014, incorporando cubierta vegetal, compost madurado en la propia finca y aplicaciones de algunas técnicas biodinámicas. ¡El vino será quien te hable a través de tus sentidos!

*Cosecha manual en cajas de 18 kg. Fermentación espontánea con levadura autóctona a 12 °C. Crianza sobre lías con battonage en el otoño. El ensamblaje de las dos variedades se hace una vez finalizada la fermentación. Trabajamos las lías del Syrah y el Macabeo con battonage para preparar el vino para la toma de espuma. Clarificación y filtración: este vino ni se ha clarificado ni filtrado, pero sí se le ha hecho pasar el frío del invierno a la intemperie para destinarlo a una segunda fermentación en botella: la champanización o Método Clásico. 2ª fermentación: las levaduras *Saccharomyces Cerevisiae* Bayannus convierten los azúcares en gas carbónico, unas 6 ATM de burbujas de CO₂ secuestradas: apreciada y cremosa espuma.*

Cata:

El color fucsia pálido que recuerde el color de una Buganvilla es característico de la Syrah. Este vino espumoso tiene aroma afrutado y floral, y al mismo tiempo evoca recuerdos de arcilla férrea combinada por la magia del Syrah. La Macabeo aporta frescor; y el Syrah, cremosidad con una gran amplitud de boca. Cereza confitada, grosella y granada aportan frescor y complejidad de aromas. En boca, la viva y dinámica burbuja divierte el paladar y despierta las papilas gustativas. En retronasal, la naranja sanguina y la violeta nos regalan fragancias con un peculiar toque varietal.





EUKENI APARDUNA 2021 - Txakoli Espumoso

Zona: D.O. Arabako Txakolina, Artomaña (Araba)

Bodega: Artomaña Txakolina

www.artomanatxakolina.eus

Vino espumoso. Método tradicional. 20 meses en rima. Brut Nature

Variedad: 100 % Hondarribi Zuri

Edad de la viña: 30 años

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 5.000

SO₂ libre-total: ... mg/L y ... mg/L

pH: ...

Azúcar residual: 3 g/L

Acidez total: ... g/L



Cata:

Color amarillo brillante con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente. Espuma sostenida de textura que cubre gran parte de la superficie del vino. En nariz, aromas completos y bien integrados con notas de frutas maduras como manzana, pera y cítricos, combinadas con matices de pan brioche y frutos secos. En boca, entrada fresca y vibrante con una burbuja cremosa y bien integrada. Destacan sabores de frutas maduras, almendras y un delicado fondo de panadería.

Cata SWOTWINES (28/03/25):

Color amarillo-dorado de intensidad media, limpio y brillante. Perlaje fino, delicado. Nariz de intensidad media. Notas de pera, junto con fruta escarchada y panadería, con un toque a hierba. En boca es redondo, con burbuja agradable y fina, con acidez y amargor medio-altos. Mismos aromas que en nariz. Final de boca ácido y amargoso, con un punto de panadería.

Maridaje:

Por su versatilidad y elegancia es ideal para acompañar desde aperitivos hasta platos principales. Combina perfectamente con mariscos como ostras, gambas y cangrejo, pescado sgrasos, aves en salsas suaves, arroces y quesos. También es excelente con frituras ligeras y postres poco dulces.





ANNE MARIE ROSAT

Zona: D.O. Cava

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino espumoso rosado. Cava brut (mínimo 15 meses)

Variedad: 100 % Pinot Noir

Finca: Can Torres

Tipo de suelo: Calizo-pedregoso

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Nº de botellas: 6700

SO₂ total: 19 mg/L

Azúcar residual: 5 g/L

Acidez total: 5,3 g/L



Cava innovador y diferente. Elaborado exclusivamente con la variedad Pinot Noir, que le transmite una personalidad propia y natural. Toda una experiencia para los sentidos.

Cata:

Vista: Color rosado intenso. Burbuja fina, abundante y persistente. Nariz: Se presentan notas de frutos rojos silvestres, fresas y frambuesas, combinados con toques lácticos y de crianza. Boca: Predomina la fruta, dejando una sensación fresca y agradable.

Cata SWOTWINES (26/5/20):

Color rosado de intensidad medio-baja, limpio y brillante. Perlaje fino y ágil. Nariz de intensidad media, con notas de flor roja y blanco. En boca es fresco, ágil, con burbuja agadable, seco y amargoso. Final de boca amargoso, seco y limpio. Interesante para aperitivos, escabeches y chipirones en su tinta.





ROBLES BRUT NATURE 18

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino espumoso ecológico. Méthode champenoise. 18 meses en rima

Variedades: 100 % PX

Azúcares: 2 g/L

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Formato: 75 cl

SO₂ total: 100 mg/L

pH: 3,14

Acidez volátil: 0,19 g/L

Acidez total: 5,85 g/L



Robles Brut Nature ha sido elaborado por el método tradicional Champenoise a partir de la vendimia y selección manual de la uva ecológica Pedro Ximénez. Su burbuja persistente es fruto de una doble fermentación en botella en posición horizontal en rima manual durante 18 meses a partir de un ensamblaje con vinos generosos.

Cata:

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Burbuja fina con rosario continuo que forma una corona persistente en el borde de la copa. Aromas a panadería propio de las levaduras sin dejar de mostrar las notas melosas de la uva Pedro Ximénez. Sorprendentes e intensos aromas a frutas tropicales. En boca es redondo, untuoso y bien estructurado. Fresco y envolvente con un toque sutil de amargor. Final largo y armonioso con recuerdos a regaliz.

La temperatura ideal para servirlo es entre 8 y 10 °C. Combina bien con quesos cremosos de sabor suave, marisco cocido o crudo (vieiras, ostras, navajas, almejas), pescados cocinados de la forma más natural posible sin utilizar salsas pesadas. El sushi es perfecto ya que precisa la acidez del Brut Nature. Postres en los que entrenen juego frutas frescas.

Cata SWOTWINES (17/4/21):

Color amarillo-verdoso de intensidad medio-baja, limpio y brillante. Perlaje fino y ágil. Nariz de intensidad medio-baja. Notas algo vegetales, junto con fruta confitada (sandía), talco, manzana y castaña hervida. En boca es redondo, amable, ágil, con burbuja agradable, y con la acidez y amargor muy compensados. Mismos aromas, con un punto cítrico. Final de boca amargoso, con un punto de panadería. Es un espumoso bastante gastronómico.





LAGAR DE COSTA ESPUMOSO 2019

Zona: Cambados
 Subzona: Valle del Salnés
 Bodega: Lagar de Costa
www.lagardecosta.com

Vino espumoso método tradicional con 18 meses en rima.

Variedades: Espadeiro

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: 15 mg/L y 64 mg/L

pH: 3,3

Azúcar residual: 0,5 g/L

Acidez total: 5,48 g/L



Suelo de base granítica. Edad media del viñedo: 30 años. El vino base se hace a partir de la uva espadeira, vinificada sin pieles para obtener menos color. Fermentación con temperatura controlada en acero inoxidable. Al final de la fermentación se trasiega. Luego se le añade levadura para que haga la doble fermentación en botella y desde entonces (2018) está en rima. Se embotellará tal cual, como brut nature.

Cata:

Fase visual: burbuja integrada y consistente.

Fase aromática: aparecen notas de flores y flores marchitas. Muy fino y elegante, afrutado y con nervio.

Fase gustativa: buena acidez, fresco, atlántico, floral y equilibrado

Cata SWOTWINES (8/10/22):

Color: naranja-cebolla, con carbónico fino y bien integrado. Corona poco persistente.

Nariz: intensidad media. Notas de frutos rojos (granada), flor roja (rosa), hinojo y un punto de regaliz.

Boca: carbónico fino, seco, con acidez y amargor medio-altos, con ligera tanicidad y un punto salino. Notas a cereza, almendra y pera verdes. Retro amargoso.





ANNE MARIE

Zona: D.O. Cava

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino espumoso. Cava brut nature con crianza mínima de 20 meses

Variedad: 40 % Macabeu , 40 % Xarel.lo, 20 % Parellada

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Azúcar residual: < 0,8 g/L

Finca: Can Pujades, Can Gener y Can Aguilera

Tipo de suelo: Licorella y calcáreo-arcilloso

Nº de botellas: 40 000

SO₂ total: 29 mg/L



Cava elegante, sutil y con una gran sensibilidad, que transmite la personalidad de su creadora. Con una cuidada presentación, sobria y distinguida, que invita a saborear este cava muy especial.

Cata:

Color: amarillo paja con tonos verdosos. Burbuja fina y de evolución lenta, con formación de rosarios y presencia de corona. Nariz: Delicado aroma de crianza con notas lácticas de mantequilla fresca y un fondo de fruta madura.

Boca: Ataque agradable y fresco, con un amplio desarrollo en el paso por boca. Carbónico bien integrado. Las notas de crianza se funden con las de fruta madura, con toques tostados y de frutos secos. Final: Amplio, largo y persistente.





OLIVIA

Zona: D.O. Cava

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino espumoso. Cava brut nature reserva (mínimo 20 meses)

Variedad: 100 % Chardonnay

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Azúcar residual: < 0,8 g/L

Volumen: 75 cl

Finca: Can Gener

Tipo de suelo: calizo pedregoso

Nº de botellas: 12 000

SO₂ total: 31 mg/L



Cata:

Color dorado de paja brillante. Burbuja fina y totalmente integrada. Perlaje delicado y elegante. Nariz: Aromas frescos y afrutados, propios de la variedad. Se combinan con ligeros matices de frutas confitadas y frutos secos, aportados por la madurez de la larga crianza. Boca: Carbónico integrado de forma impecable, lo que hace que el paso sea sedoso y equilibrado. Por vía retronasal, notas de fruta y de dulces.





1988

Zona: D.O. Cava

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino espumoso. Cava brut nature reserva (mínimo 24 meses)

Variedad: 100 % Xarel·lo

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Azúcar residual: < 0,8 g/L

Finca: Can Gener

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 4000

SO₂ total: 23 mg/L



Cava elaborado para conmemorar el año de fundación de Castell d'Age. Elegante, sutil y con una gran sensibilidad, que expresa la importancia del xarel·lo en nuestra región. Presentación sobria y distinguida que invita a saborear este cava tan especial.

Cata:

Color dorado paja brillante. Burbuja fina y de evolución lenta, con formación de rosarios y corona. Nariz: Delicado aroma de fruta blanca y cítricos, sobre un fondo mineral. Boca: Ataque agradable y fresco, con un amplio desarrollo en el paso por boca. Carbónico bien integrado. Las notas de crianza se funden con las de fruta blanca.

Cata SWOTWINES:

Color amarillo-verdoso de intensidad baja limpio y brillante. Perlaje medio y ágil. Nariz de intensidad media, con notas florales y con un punto de resina. En boca es crujiente, con cuerpo y acidez elevada, con un punto cítrico (lima). Final de boca amargoso y secante.





AURÈLIA

Zona: D.O. Cava

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino espumoso. Cava brut nature reserva (mínimo 20 meses)

Variedad: 40 % Macabeo, 40 % Xarel.lo, 10 % Parellada, 10 % Chardonnay

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Azúcar residual:

Volumen: 75 cl

Finca: Can Pujades, Can Gener y Can Aguilera

Nº de botellas:

SO₂ total:



Inspirado por Aurèlia Figueras, la mujer que dio un gran impulso a nuestros viñedos, es el cava con más personalidad y dinamismo de las bodegas. La pincelada de Chardonnay le hace destacar con fuerza.

Cata:

Color: amarillo paja con tonos dorados y brillantes. Burbuja elegante, pequeña y persistente. Buena corona y perlaje. Nariz: En principio genera una sinfonía de flores blancas y cítricos, para dar paso posteriormente a unos ligeros toques de miel y confitura de frutas. Boca: Sedoso, gracias a una buena integración del carbónico. Final: Largo y con suaves toques cítricos.





ROBLES BRUT NATURE 24

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino espumoso. Méthode champenoise. 24 meses en rima

Variedades: 100 % PX

Azúcares: ... g/L

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Formato: 75 cl

SO₂ total: ... mg/L

pH: ...

Acidez volátil ... g/L

Acidez total: ... g/L



Robles Brut Nature ha sido elaborado por el método tradicional Champenoise a partir de la vendimia y selección manual de la uva ecológica Pedro Ximénez. Su burbuja persistente es fruto de una doble fermentación en botella en posición horizontal en rima manual durante 24 meses a partir de un ensamblaje con vinos generosos.

Cata:

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas a panadería propios de las levaduras de la variedad de uva Pedro Ximenez sin dejar de mostrar notas melosas, intensidad aromática y gran expresividad. Fruta de hueso madura, albaricoque, hierbas secas, panadería. Entrada poderosa en boca con una gran estructura a su paso por el paladar. Burbujas que se funden en el vino dejando una textura aterciopelada. Fresco y envolvente con un toque sutil de amargor. Final largo y armonioso.

Se trata de un vino plenamente gastronómico. Gracias al equilibrio entre estructura, cremosidad y frescura, armoniza con una infinidad de elaboraciones. Jamón ibérico, foie o carnes frías. Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y risottos. Con el fin de realzar la belleza de este vino, sugerimos servirlo entre 8 y 10 °C y beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y su expresividad.





TREVEJOS ESPUMOSO ROSADO 2019 BRUT NATURE

Zona: D.O. Abona

Bodega: Altos de Trevejos

www.altosdetrevejos.com

Vino espumoso rosado método tradicional, con 24 meses en rima. Brut nature. Mac. Ped. 8 horas

Variedades: Listán prieto.

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 50 mg/L

presión: 5 bar

pH: 3,32

Azúcar residual: 0,5 g/L

Acidez total: 4,1 g/L (sulfúrico)



Suelo volcánico. Altitud: 1300 m. Orientación: norte. Vendimia manual en cajas pequeñas realizada en el punto óptimo de maduración. Después del despalillado, se inicia una ligera maceración pelicular en frío para obtener el color deseado. Posteriormente, se prensa delicadamente para obtener el mosto flor, el cual fermenta en depósitos a baja temperatura. A continuación se aplica el Méthode Traditionnelle Champenoise con un período de crianza sobre lías de 24 meses. Es expedido posteriormente acabado de degollar como brut nature (sin adición de azúcar) con la fecha de degüelle en la etiqueta.

Cata:

Vista: Color rosado ligero y sutil. Nariz: Aromas de frutos rojos y crianza. Boca: Ligero y fresco paso por boca, recordando los aromas de pequeños frutos rojos de bosque. Fruto de su envejecimiento sobre lías, se aprecian sutiles notas de pastelería. Burbuja integrada y delicado post-gusto, largo, característico y muy elegante.





ARTEMISA 2018

Zona: sin D.O. / Lavern, Alto Penedés (Barcelona)

Bodega: El Jardí dels Sentits

www.eljardidelsentits.cat

Vino espumoso. > 28 meses en rima. No filtrado.

Variedad: 85 % Syrah, 15 % Macabeo

Edad de la viña: Syrah 15 años; Macabeo 45 años

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 600

SO₂ libre-total: 10 mg/L y 30 mg/L

pH: 3,15

Azúcar residual: 0,8 g/L

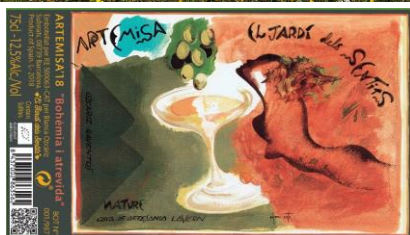
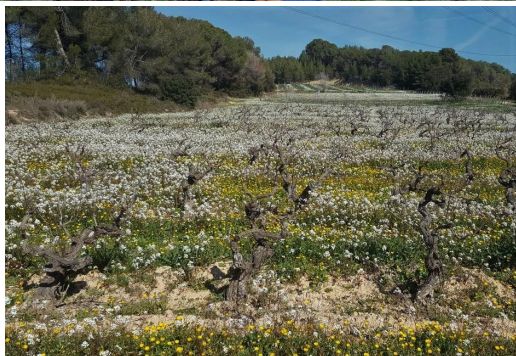
Acidez total: 4 g/L



El Jardí dels Sentits es un proyecto madurado desde hace 20 años, pero salió a la luz recientemente. M^a Assumpció, nuestra madre, heredó 8 Ha de viña de los abuelos Raventós. Padre, capitán de barco, y madre, pintora, continuaron la tradición familiar de hacer cava a escala doméstica para no perder la buena costumbre de beber buenos espumosos ... Gestionarla viña familiar desde el 1998, nos ha permitido conocer el potencial que pueden tener estas parcelas de viña trabajadas desde la pasión y el continuo aprendizaje. Nuestros espumosos disfrutan larguísimas crianzas, al puro estilo del cava del abuelo. Con El Jardí dels Sentits, nuevos vinos se incorporan con estilo monoparcinari, para dar valor a las variedades Mediterráneas. El cultivo es ecológico desde el 2014, incorporando cubierta vegetal, compost madurado en la propia finca y aplicaciones de algunas técnicas biodinámicas. ¡El vino será quien te hable a través de tus sentidos!

Cata:

Perfumes de frutad de otoño, como la granada o la naranja sanguina, con burbujas finas y crujientes que despiertan el paladar.





TARTRATOS 2018

Zona: Málaga

Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-

www.dimobe.com

Espumoso. Brut Nature. 30 meses de crianza en rima

Variedades: Moscatel de Alejandría

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Tipo de suelo: pizarroso

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 3.600 (el primer embotellado fue 2018)

SO₂ libre-total: <10 mg/L y 52 mg/L

pH: 3,09

Azúcar residual: 6,4 g/L

Acidez total: 6,66 g/L



Elaboración: La uva procede de la Axarquía malagueña, territorio caracterizado por una orografía complicada, con grandes pendientes en las que encontramos suelos pizarrosos y muy erosionados, además de poco profundos.

Para la elaboración de este vino se utilizan uvas recogidas de forma muy temprana, en los últimos días de julio, para conseguir un alcohol potencial de no más de 10 % vol. y una acidez muy marcada. Prácticamente estamos ante la primera vendimia de toda Europa. El mosto fermenta en su totalidad, hasta que las levaduras hacen desaparecer cualquier vestigio de azúcar residual y, posteriormente, se produce una segunda fermentación en botella con la que se alcanza una graduación definitiva de 12 % vol. mediante el método champenoise.

Sus 30 meses de crianza garantizan su redondez sin perder frescura y una buena acidez. Color amarillo pajizo brillante, propio de los vinos de crianzas prolongadas sobre lías; notas a manzana verde, sabroso, delicado, buena persistencia y volumen en boca.

Cata 2018 SWOTWINES (28/1/19):

Color: amarillo-verdoso, con reflejos dorados, ribete acerado y carbónico fino y ágil.

Nariz: intensidad media. Limpio. Fruta confitada y brioche.

Boca: redondo y fino, con carbónico suave y cremoso, con un toque de amargor. Acidez alta y amargor medio-alto.

Aromas a pera, cítricos y mentol. Retronasal bastante intenso, con presencia de mentol. Carbónico poco persistente.





TREVEJOS ESPUMOSO ALBILLO CRIOLLO 2020 BRUT NATURE

Zona: D.O. Abona

Bodega: Altos de Trevejos

www.altosdetrevejos.com

Vino espumoso método tradicional, con 32 meses en rima. Brut nature.

Variedades: Albillo criollo

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: ... mg/L

presión: 5 bar

pH: 3,28

Azúcar residual: ... g/L

Acidez total: ... g/L (sulfúrico)



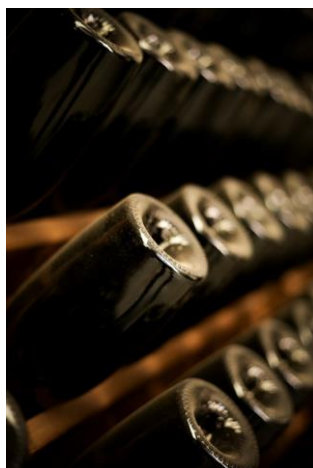
Suelo volcánico. Altitud: 1240 m. Orientación: norte. Vendimia manual en cajas pequeñas realizada en el punto óptimo de maduración. Prensado ligero del racimo entero para obtener un vino base fresco y ligero. A continuación se aplica el Méthode Traditionnelle Champenoise con un período de crianza sobre lías de 32 meses. Es expedido posteriormente acabado de degollar como brut nature (sin adición de azúcar) con la fecha de degüelle en la etiqueta.

Suelo de roca volcánica, con dos horizontes diferenciados:

- El primero y más superficial caracterizado por un suelo franco-arcilloso de aproximadamente 1 a 1,5 m. de profundidad.
- Y aparece un segundo horizonte de roca volcánica donde se asienta el primero.

Cata:

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbuja fina y persistente. Nariz: Elegante, con una amplia delicadeza aromática donde se combinan las notas florales, fruta blanca y de hueso, cítricas y las notas de crianza (bollería). Boca: Complejo, vibrante, untuoso, fresco en su paso por boca, con una burbuja fina y cremosa que aporta una sensación de plenitud que acaricia el paladar. Lo aromas retronasales confirman los recuerdos de fruta y notas de crianza. Final de boca lleno de sensaciones minerales y sutiles notas salinas.





TREVEJOS ESPUMOSO BLANCO 2020 BRUT NATURE

Zona: D.O. Abona
Bodega: Altos de Trevejos
www.altosdetrevejos.com

Vino espumoso método tradicional, con 36 meses en rima. Brut nature.

Variedades: Listán blanco

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 35 mg/L

presión: 5,2 bar

pH: 3,04

Azúcar residual: 0,3 g/L

Acidez total: 4,2 g/L (sulfúrico)



Suelo volcánico. Altitud: 1300 m. Orientación: norte. Vendimia manual en cajas pequeñas realizada en el punto óptimo de maduración. Prensado ligero del racimo entero para obtener un vino base fresco y ligero. A continuación se aplica el Méthode Traditionnelle Champenoise con un período de crianza sobre lías de 36 meses. Es expedido posteriormente acabado de degollar como brut nature (sin adición de azúcar) con la fecha de degüelle en la etiqueta.

Cata:

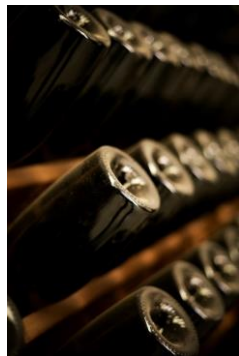
Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, perlage impecable. Nariz: Aromas de fruta blanca (manzana verde), cítricos y almendras. Boca: Ligero y fresco paso por boca, recordando los aromas de fruta blanca. Fruto de su envejecimiento sobre lías, se aprecian sutiles notas de pastelería. Burbuja integrada y delicado post-gusto largo, característico y muy elegante.

Cata 2018 SWOTWINES (27/04/23):

Color: amarillo-verdoso de intensidad media, reflejos dorados y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de pera, croissant, limón maduro, piel de mandarina y resina de pino.

Boca: redondo. De perlage fino y crujiente, con persistencia media y seco. Acidez medio-alta, ligeramente amargoso y alcohol medio. Seco. Mismas notas que en nariz. Retronasal de intensidad medio-alta. Amargoso, seco, con aroma a hinojo seco, paja y un punto de alfalfa.



**ROBLES BRUT NATURE 36****(próximamente)**

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino espumoso. Méthode champenoise. 36 meses en rima

Variedades: 100 % PX

Azúcares: ... g/L

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Formato: 75 cl

SO₂ total: ... mg/L

pH: ...

Acidez volátil ... g/L

Acidez total: ... g/L

Robles Brut Nature ha sido elaborado por el método tradicional Champenoise a partir de la vendimia y selección manual de la uva ecológica Pedro Ximénez. Su burbuja persistente es fruto de una doble fermentación en botella en posición horizontal en rima manual durante 36 meses a partir de un ensamblaje con vinos generosos.





MISTERIÓS VIBLIOTECA FAMILIAR 2012

Zona: sin D.O. / Lavern, Alto Penedés (Barcelona)

Bodega: El Jardí dels Sentits

www.vinosecologicos.org/eljardidelsentits/

Vino espumoso. 10 años en rima. No filtrado.

Variedad: 70 % Xarel.lo, 15 % Macabeu, 15 % Parellada

Edad de la viña: Xarel.lo 65 años; Macabeu 45 años; Parellada 20 años.

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total:



El Jardí dels Sentits es un proyecto madurado desde hace 20 años, pero salió a la luz recientemente. M^a Assumpció, nuestra madre, heredó 8 Ha de viña de los abuelos Raventós. Padre, capitán de barco, y madre, pintora, continuaron la tradición familiar de hacer cava a escala doméstica para no perder la buena costumbre de beber buenos espumosos ... Gestionarla viña familiar desde el 1998, nos ha permitido conocer el potencial que pueden tener estas parcelas de viña trabajadas desde la pasión y el continuo aprendizaje. Nuestros espumosos disfrutan larguísima crianzas, al puro estilo del cava del abuelo. Con El Jardí dels Sentits, nuevos vinos se incorporan con estilo monoparcclari, para dar valor a las variedades Mediterráneas. El cultivo es ecológico desde el 2014, incorporando cubierta vegetal, compost madurado en la propia finca y aplicaciones de algunas técnicas biodinámicas. ¡El vino será quien te hable a través de tus sentidos!

Finísimas burbujas exaltan la tranquilidad en que la botella ha estado en la cava durante 10 años. La calidad de la uva y los 10 años de crianza son la clave de la finura y de la cremosidad de este espumoso.

Cata:

Cata 2008 SWOTWINES (21/2/20):

Perlaje fino y cremoso. Nariz de intensidad media, con notas de fruta confitada y espumoso de larga crianza. En boca es carbónico muy fino. De carácter oxidativo, con cuerpo amargoso y acidez elevada. Fruta confitada con un punto de pimienta negra y almendra verde. Final de boca amargoso y secante. Muy gastronómico.

Sugerencias de maridajes: probar con Tataki de salmón con tiras de calamar.



CAN XANET

XANET SIURELL 2022

Zona: Pollensa. Vino de la Tierra de Mallorca

Bodega: Can Xanet

www.canxanet.com

Variedades: 53 % Malvasía y 47 % Giró Ros

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Nº de botellas: 4606

Formato: 75 cl

SO₂ libre-total: 38 mg/L y 131 mg/L

pH: 3,3

Azúcares: 0,27 g/L

Acidez volátil 0,36 g/L

Acidez total: 5,4 g/L



Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Tramuntana, con un suave desnivel del 2,7 % sobre un suelo calcáreo, y con vistas a la Bahía de Pollensa. La viña se cultiva siguiendo prácticas razonables para conseguir uva de calidad: cubierta vegetal entre filas, poda corta, poda en verde para quedarse con la producción óptima, tratamientos fitosanitarios solo cuando es imprescindible y utilizando los menos agresivos para la fauna auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con selección de racimos.

El año 2022 ha sido un año muy caluroso que empezó fuerte a finales de mayo y duró hasta mediados de septiembre, con días de calor muy alto en medio del verano. La vendimia de las dos variedades que componen el presente vino se realizó entre el día 11 y el 22 de agosto.

El vino consiste en dos vinificaciones de Giró Ros y de la Malvasía. Se realizaron dos vinificaciones diferentes y separadas por cada tipo de uva y el momento en que entra en bodega, manteniéndose a 19 °C la temperatura durante la fermentación, con bazuqueos diarios. Una vez acabada la fermentación, se espaciaron los bazuqueos a dos semanales, y a uno semanal posteriormente, manteniendo el vino a 15 °C. A mediados de noviembre, se juntaron los 2 depósitos en uno solo, manteniendo el vino con sus lías con bazuqueos cada dos semanas, hasta su clarificado y embotellado el 22 de marzo de este año.

Cata:

Fresco e intenso, Siurell evoca la primavera en una explosión de flores. Huele a fruta de hueso, hierbas de tocador y aromas a flores blancas. Sabroso y equilibrado, con una buena presencia en boca.

Cata 2022 SWOTWINES (12/08/23):

Color: amarillo-verdoso de intensidad medio-baja, con ribete acerado. Nariz: intensidad medio-alta. Aromas de fruta blanca (pera), flor blanca, con un punto de piña verde y violeta. Punzante. Boca: franco. De acidez y alcohol medio-altos y amargor medio. Mismas notas que en nariz. Retronasal de intensidad media, amargoso y un punto salino.





FRAGMENTS BLANC DE BLANCS 2023

Zona: D.O. Penedès

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino blanco joven

Variedades: 40 % sauvignon blanc - 60 % xarel.lo

Finca: Can Gener y Can Aguilera

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 11 900

SO₂ total: 41 mg/L

pH: 3,34

Azúcares reductores: 0,5 g/L

Acidez total: 4,9 g/L



Cata:

Color: amarillo-pajizo. Nariz: limpio y amplio, con aromas a frutas tropicales, como piña, y fruta blanca, melocotón. Boca: fresco, amplio, sedoso y persistente.





L'ESSÈNCIA DEL XAREL.LO 2020

Zona: D.O. Penedès
Bodega: Castell d'Age
www.castelldage.com

Variedad: 100 % xarel.lo
Finca: Can Gener
Tipo de suelo: Calizo pedregoso
Graduación alcohólica: 12,5 % vol.
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: ...
SO₂: ... mg/L



Con una producción muy limitada, este vino quiere expresar la importancia que la variedad Xarel-lo tiene en nuestra tierra. Toda la uva proviene de un viñedo de más de 25 años.

Cata 2020 SWOTWINES (30/9/20):

Color: amarillo-dorado de intensidad baja, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media. Aromas a pera y

Boca: redondo, de acidez y amargor medios. Notas de pera madura con trazos de lima y un punto de oxidación. Retronasal de intensidad media, repitiéndose los mismos aromas, junto con un punto de piel de almendra verde.





CASTELL D'AGE 100% XAREL·LO 0% SO₂ 2021

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino blanco

Variedad: Xarel·lo 100 %

Finca: Can Almirall

Tipo de suelo: calcáreo

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 4500

SO₂ total: < 10 mg/L

pH: 3,4

Azúcares reductores: 0,5 g/L

Acidez total: 4,9 g/L



Cata:

Color: amarillo pálido. Nariz: aromas de fruta tropical sobre un fondo mineral y herbáceo. Boca: fresco y redondo.



Cata SWOTWINES (cosecha 2017):

Color amarillo-verdoso de intensidad medio-baja, limpio y brillante. En nariz es maduro, con notas de fruta es archada y yogurt de fresa. En boca es equilibrado, redondo, con notas de levadura autóctona, pan, pera verde y un punto alimonado. Retro amargoso con un punto secante.



CASTELL D'AGE 100% ORANGE 2022

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino blanco *brisa*. Maceración pedicular durante 8 días. Fermentación espontánea.

Variedad: Garnatxa blanca 100 %

Finca: Can Pujades

Tipo de suelo: arcilloso

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: < 10 mg/L

pH: ...

Azúcares reductores: ... g/L

Acidez total: ... g/L



Cata:

Color: amarillo pálido con tonos naranjas. Nariz: aromas a piel de naranja sobre un fondo de fruta blanca confitada. Boca: fresco, amplio y untuoso.



Cata 2022 SWOTWINES (23/06/24):

Color ámbar de intensidad media. Limpio y brillante. Nariz de intensidad media. Aromas a naranja y limón confitados, con un punto de piñón tostado, crema pastelera y cabello de ángel. En boca es redondo, fresco y equilibrado, con acidez alta, amargor y alcohol medio-altos y tanicidad media. Mismos aromas que en nariz, con predominio de la naranja. Especiado (hierbas aromáticas) y con recuerdos a flor de sauco. Retronasal intenso. y largo.



CASTELL D'AGE 100% MIRACLE ORANGE 2022

Bodega: Castell d'Age

www.castelldage.com

Vino blanco *bristat*. Maceración pedicular durante 8 días. Fermentación espontánea.

Variedad: Sauvignon blanc 100 %

Finca: Ca n'Aguilera

Tipo de suelo: calcáreo

Graduación alcohólica: 11,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: < 10 mg/L

pH: ...

Azúcares reductores: ... g/L

Acidez total: ... g/L



Cata 2022 SWOTWINES (23/06/24):

Color ámbar de intensidad medio-baja. Limpio y brillante. Nariz de intensidad alta. Destacan aromas a naranja confitada, flor de sauco, hierbas aromáticas y un punto de palosanto. En boca es redondo, fresco y equilibrado, con acidez, amargor y alcohol medio-altos y tanicidad suave. Mismos aromas que en nariz. Retronasal limpio y equilibrado.





MISTERIÓS BLANC 2020

Zona: sin D.O. / Lavern, Alto Penedés (Barcelona)

Bodega: El Jardí dels Sentits

www.eljardidelsentits.cat

Vino blanco. 4 meses en barrica

Variedad: 100 % Xarel.lo. No filtrado.

Edad de la viña: 71 años

Graduación alcohólica: 11,25 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 1980

SO₂ libre-total: 8 mg/L y 19 mg/L

pH: 2,98

Azúcar residual: 0,25 g/L

Acidez total: 4,5 g/L



El Jardí dels Sentits es un proyecto madurado desde hace 20 años, pero salió a la luz recientemente. M^a Assumpció, nuestra madre, heredó 8 Ha de viña de los abuelos Raventós. Padre, capitán de barco, y madre, pintora, continuaron la tradición familiar de hacer cava a escala doméstica para no perder la buena costumbre de beber buenos espumosos ... Gestionarla viña familiar desde el 1998, nos ha permitido conocer el potencial que pueden tener estas parcelas de viña trabajadas desde la pasión y el continuo aprendizaje. Nuestros espumosos disfrutan larguísimas crianzas, al puro estilo del cava del abuelo. Con El Jardí dels Sentits, nuevos vinos se incorporan con estilo monoparcelsari, para dar valor a las variedades Mediterráneas. El cultivo es ecológico desde el 2014, incorporando cubierta vegetal, compost madurado en la propia finca y aplicaciones de algunas técnicas biodinámicas. ¡El vino será quien te hable a través de tus sentidos!

Arraigadas en un área de apenas media hectárea y ubicada en el bosque del Serral de Lavern-Subirats, estas cepas de más de 70 años disfrutan de un suelo mineralógicamente carbonático y un subsuelo calcáreo. Cosecha manual en cajas de 16 kg, el 19 de septiembre 2018, día Fruta con mucha influencia de la constelación que representa Calor que, según el calendario lunar, confiere más fuerza a la fruta. Maceración pedicular durante 3 horas, con prensado suave para aprovechar el mosto más puro, llamado Mosto Flor. Fermentación: fermenta con levadura autóctona de la misma viña que preparamos una semana antes. Crianza sobre lías y battonage: proceso que se alarga según la evolución que vemos de acidez y el incremento de volumen en boca, la untuosidad y la sensación glicérica en el paladar.

Crianza en barrica de roble: después de 4 meses de battonage en tina de acero inoxidable las notas reductivas eran evidentes. El vino pedía oxigenación, que conseguimos con la crianza en roble francés (300 l) durante casi 3 meses. Las barricas no son nuevas para que los aromas de la barrica no interfieran con los aromas varietales. Clasificación y filtrado: este vino no se ha clarificado ni filtrado para respetar al máximo su personalidad y expresión del terruño, el conocido terroir. Embotellado el 21 de marzo 2019, con Luna descendiente y día Fruta.

Cata:

El color dorado de este xarel.lo nos muestra la madurez homogénea y equilibrada de esta viña, tan vieja como especial. La primera impresión en nariz es de tostados de la levadura, que realzan los toques balsámicos de la barrica; también toques reductivos que entrelazan con la sensación calcárea. Notas de lima y ciruela amarilla dan paso a sensaciones de frescor y buena acidez. Sabores yodados y salinos en final de boca, que combinan con una textura punzante. Para finalizar, su fondo ligeramente amargoso y carbonatado divierte nuestro paladar.

Cata 2020 SWOTWINES (22/02/21):

Color: amarillo-verdoso de intensidad baja, reflejos dorados, ribete acerado y lágrima fina y lenta. Nariz: intensidad media. Aromas a resina, sotobosque mediterráneo, pera, margarita, hinojo, hierbabuena y limón verde, algo de madera y recuerdo a piedra caliza mojada. Boca: redondo, fresco, equilibrado, con acidez y amargor medios. Salino. Textura de yeso. Mismos aromas que en nariz. Retronasal de intensidad media, manteniéndose el mismo perfil aromático.





F. SCHATZ "S" 2023 CHARDONNAY

Zona: D.O. Sierras de Málaga

Bodega: F. Schatz

www.f-schatz.com

(otras añadas disponibles: 2014-2016-2017-2021)

<http://app.grplanet.com/SCHATZ>

<https://youtu.be/cqOPPNswjeo>



Vino blanco crianza 5 meses bajo lías con bazuqueos en barricas de roble francés

Variedades: Chardonnay

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 2000

SO₂ libre-total: 0 mg/L y < 4 mg/L

pH: 3,40

Azúcares reductores: 0,6 g/L

Acidez total: 3,88 g/L

Etiqueta: Flor del preparado 508 elaborado con: *Equisetum arvense* (cola de caballo)

Climatología:

Fue un invierno muy seco, sólo llovió 17 L en Enero, 20 L en Febrero, 17 L en Marzo, nada en Abril, y tampoco hizo mucho frío, apenas habían bajado las temperaturas por debajo 0 °C. Por lo tanto, fue un comienzo de floración muy temprano a finales de Abril y terminó rápido en la primera semana de Mayo. Menos mal que en Mayo llovieron 38 L y en Junio 49 L que reanimaron el crecimiento vegetal. Incluso hubo el 3 de Junio granizó (1 L), pero sin causar daño. En verano hubo 3 olas de calor de 10 días donde la temperatura de día subió a 40 °C, cuando lo normal siempre han sido 1-2 olas de calor de unos 3 días. El invierno empezó el 13 de Julio y la vendimia el 3 de Agosto y terminó el 20 de Agosto. Fue la vendimia más temprana y rápida que hemos conocido hasta ahora en Ronda. No obstante, fue una vendimia de muy buena calidad y gracias a las lluvias tardías en Mayo y Junio hubo muy buena y armónica maduración fenólica y también buena cantidad. Sólo en dos variedades —curiosamente tardías (Cabernet Sauvignon y Petit Verdot)— hubo algo menos de cantidad. La primera lluvia pequeña después del verano empezó en Septiembre, pero con muy poca agua en los siguientes meses de Octubre, Noviembre y Diciembre, el total de estos meses han sido 84 L. Así que nos encontramos con un año de extrema sequía y temperaturas altas. Gracias al manejo natural de nuestras viñas, han dado una respuesta muy positiva en calidad y cantidad, y sorprendentemente vinos muy moderados en los alcoholes.

Cata 2023 (04/03/24):

Color: amarillo pajizo brillante.

Nariz: espectacular aroma de jazmín y flores blancas, con notas de frutas subtropicales, mango y cítricos.

Boca: armonía en boca, con viva acidez y profundamente mineral. Persistente final de frutas subtropicales (lichi, mango, kiwi y plátano).





LAGAR DE COSTA 2024

Zona: D.O. Rías Baixas
 Subzona: Salnés
 Bodega: Lagar de Costa
www.lagardecosta.com

Vino blanco. Crianza 3 meses con sus lías
 Variedades: albariño
 Graduación alcohólica: 13 % vol.
 Volumen: 75 cl
 Producción: 50 000 botellas
 SO₂ libre-total: 34 mg/L y 96 mg/L

pH: 3,3
 Azúcares reductores: 2,25 g/L
 Acidez total: 7,2 g/L



Cata:

Fase visual: Amarillo pajizo, con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante, finísimo carbónico.

Fase aromática: de intensidad media-alta, hierbas aromáticas, ligeros balsámicos, cítricos, mandarina, pomelo, flores blancas, fruta de hueso, albaricoque, mineral, piedra seca.

Fase gustativa: boca muy fresca, con buena acidez, untuosa, frutal, intenso graso, y equilibrado.





LAGAR DE COSTA TRADICIÓN 2021

Zona: D.O. Rías Baixas
 Subzona: Salnés
 Bodega: Lagar de Costa
www.lagardecosta.com

Vino blanco con crianza 6 meses en barrica
 Variedades: albariño
 Graduación alcohólica: 13 % vol.
 Volumen: 75 cl
 Producción: 3000 botellas
 SO₂ libre-total: 44 mg/L y 138 mg/L

pH: 3,27
 Azúcares reductores: 2,5 g/L
 Acidez total: 8,3 g/L



Cata 2016 SWOTWINES (8/9/20):

Color: amarillo-dorado de intensidad medio-baja con reflejos verdosos y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Reducido. Se abre con un poco de agitar la copa. Muy perfumado, con notas de pera e hinojo. Bajísima presencia de barrica.

Boca: envolvente y equilibrado, con acidez medio-alta, y amargor y salinidad medios. Mismas notas que en nariz, más piña y hueso de melocotón. Retronasal de intensidad media, con las mismas notas que en nariz y predominio del hueso de melocotón. Punto cítrico de limón y un final un poco secante. Amargoso y muy, muy salino. Evoluciona favorablemente en copa, de donde surgen notas cítricas y mentoladas.





CALABOBOS 2022

Zona: D.O. Rías Baixas
 Subzona: Salnés
 Bodega: Lagar de Costa
www.lagardecosta.com

Vino blanco criado 12 meses con sus lías en huevo de hormigón

Variedades: albariño

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Producción: 1200 botellas

SO₂ libre-total: 33 mg/L y 120 mg/L

pH: 3,15

Azúcares reductores: 4,3 g/L

Acidez total: 8,1 g/L



Cata 2020 SWOTWINES (27/04/23):

Color: amarillo-verdoso de intensidad media y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de albaricoque, flor blanca, hinojo y un punto de plátano verde.

Boca: redondo. Con cuerpo. Acidez medio-alta, amargor medio y alcohol medio-alto. Salino. Mismas notas que en nariz, más eucalipto. Con nervio y un punto secante.

Sugerencias de maridajes:

Probar con vieira a la plancha.



**MAIO 2021**

Zona: D.O. Rías Baixas
 Subzona: Salnés
 Bodega: Lagar de Costa
www.lagardecosta.com

Vino blanco criado en inox 6 meses con sus lías

Variedades: albariño

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Producción:

SO₂ libre-total: 37 mg/L y 106 mg/L

pH: 3,38

Azúcares reductores: 1,8 g/L

Acidez total: 7,05 g/L

**Cata 2020 SWOTWINES** (27/04/23):

Color: amarillo-verdoso de intensidad media y ribete acerado.

Nariz: intensidad medio-baja. Notas de albaricoque y pera maduros y un punto de piña ácida.

Boca: redondo. Acidez alta, amargor medio y alcohol alto. Un punto secante y salino. Mismas notas que en nariz, más hueso de melocotón e hinojo. Retronasal de intensidad media, largo y un punto cálido.

Cata 2015 SWOTWINES (8/9/20):

Color: amarillo-dorado de intensidad baja y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Un poco reducido. Notas de sotobosque húmedo, melocotón, anís, trufa y resina de pino, con trazos lácteos y de hierbabuena.

Boca: redondo y equilibrado, con acidez, amargor medios. Salinidad baja. Mismas notas que en nariz, más cítrico maduro y melocotón verde. Retronasal de intensidad media, muy sávido, ácido y salino. Da la sensación de que tenga algo de barrica -que no es el caso.-



**REGO DO SOL 2021**

Zona: Cambados
 Subzona: Valle del Salnés
 Bodega: Lagar de Costa
www.lagardecosta.com

Vino blanco natural. Crianza sobre lías 3 meses.

Variedades: albariño

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 600

SO₂ libre-total: 2 mg/L y 10 mg/L

pH: 3,25

Azúcar residual: 1,2 g/L

Acidez total: 7 g/L



Suelo granítico. Viña de 40 años. Maceración pedicular en frío durante 48 horas. Fermentación alcohólica con pieles durante 15-20 días.

Cata:

Fase visual: Amarillo dorado, no filtrado, por lo que tiene limpidez media, pero brillante.

Fase aromática: intensidad alta, con aromas de piel de naranja, manzana asada, toques balsámicos como laurel, eucalipto y pasto. Algún toque mineral a piedra seca por los suelos graníticos.

Fase gustativa: muy fresco, fluido, con gran acidez y sensaciones cálidas al final de boca. Se repiten las notas de nariz, con predominio de hierbas balsámicas y aromáticas, con toques salados y cítricos. Final muy fresco, con un poco de amargor que invita a beber; y bastante redondo.

Cata 2021 SWOTWINES (8/10/22):

Color: amarillo-dorado de intensidad baja y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de flor blanca, pera verde y un punto de mandarina.

Boca: goloso y fresco, con acidez alta y amargor medio. Mismas notas que en nariz, más un toque de laurel, con un final amargoso, cítrico y ligeramente cálido.



**NARANJO 2023****no disponible**

Zona: Cambados
 Subzona: Valle del Salnés
 Bodega: Lagar de Costa
www.lagardecosta.com

Vino naranja con FAL de 24 días y 6 meses en barrica

Variedades: albariño

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: 25 mg/L y 65 mg/L

pH: 3,51

Azúcar residual: 1,2 g/L

Acidez total: 7,5 g/L



Suelo de base granítica. Edad media del viñedo: 40 años. Maceración y fermentación

Cata:

Fase visual: color amarillo dorado, no filtrado, por lo que tiene limpidez media, pero brillante.

Fase aromática: intensidad alta, con aromas de piel de naranja, frutas de hueso, cítricos, toques especiados, jengibre y balsámicos como el heno. Toques florales de manzanilla. Recuerdos minerales a piedra seca debido a los suelos graníticos.

Fase gustativa: muy fresco, fluido, con gran acidez y sensaciones cálidas al final de boca. Se repiten las notas de nariz, con predominio de hierbas balsámicas y aromáticas, con toques salados y cítricos. Es un vino gastronómico que aúna el frescor de la variedad y la textura de la maceración con pieles.

Cata 2021 SWOTWINES (8/10/22):

Color: amarillo-dorado de intensidad baja y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de flor blanca, pera verde y un punto de mandarina.

Boca: goloso y fresco, con acidez alta y amargor medio. Mismas notas que en nariz, más un toque de laurel, con un final amargoso, cítrico y ligeramente cálido.





vides singulares

AMNOS DEI 2020

Zona: Ferreiros (Ourense) I.G.P. Val do Miño

Subzona:

Bodega: Vides Singulares

www.videssingulares.com

Vino blanco con FAL de 15 días

Variedades: treixadura

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 6100

SO₂ libre-total: 9 mg/L y 58 mg/L

pH: 3,71

Azúcar residual: 0,05 g/L

Acidez total: 4,74 g/L



Primera añada. Localización de las viñas: Toda la uva procede de viñas situadas en el Concello de Coles, en la provincia de Ourense en Galicia, España, con orientación Sur. Suelo granítico con una profundidad de 100 a 150 centímetros. La altitud está en 200 metros. Viñedo en espaldera, con cepas de 45 años. Uso de abono natural. Trabajado en ecológico. Vino de paraje, procedente de dos parcelas ubicadas en la misma localidad de Ferreiros.

Vendimia manual. Uva despalillada. Levaduras autóctonas. Maceración 3 días y FAL de 15 días en depósitos de acero inoxidable de 5000 litros. No sometido a procesos de estabilización ni clarificación, por lo que tenemos un vino totalmente natural.

Cata:

*Fase visual: oro poco intenso con matices pajizos.**Fase aromática: fruta tropical, maracuyá, mango, piña y levaduras.**Fase gustativa: fresco e intenso, con acidez, amargor delicado, denso, con presencia de lías.*

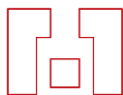
Cata 2020 SWOTWINES (18/03/23):

Color: amarillo-dorado de intensidad media, reflejos verdes y ribete acerado. Ligeramente opalescente.

Nariz: intensidad medio-alta. Hoja de higuera, manzana verde, níspero, kiwi verde, manzana al horno y rama de tomatera.

Boca: fresco y franco, con acidez medio-alta y amargor y alcohol medios. Mismas notas que en nariz, más lima verde y flor blanca. Retronasal de intensidad medio-alta y longitud media. Amargoso.





vides singulares

AMNOS DEI BARRICA 2020

Zona: Ferreiros (Ourense) I.G.P. Val do Miño

Subzona:

Bodega: Vides Singulares

www.videssingulares.com

Vino blanco con FAL de 15 días. Crianza en barrica 6 meses.

Variedades: treixadura

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 6100

SO₂ libre-total: 59 mg/L

pH: 3,58

Azúcar residual: 0,00 g/L

Acidez total: 5,36 g/L



Amnos Dei. Es el nombre de nuestra Treixadura, y nos hemos inspirado en una de las esculturas que presiden la cubierta de la Iglesia de Santo Eustebio de Peroxa, en Ferreiros. Esta escultura representa un cordero. Amnos Dei significa Cordero de Dios. La Treixadura permite elaborar vinos espirituales y muy interesantes. En nuestra iglesia representa el bien y está situado encima de otra escultura que representa un lobo como símbolo del mal.

Primera añada. Localización de las viñas: Toda la uva procede de viñas situadas en el Concello de Coles, en la provincia de Ourense en Galicia, España, con orientación Sur. Suelo granítico con una profundidad de 100 a 150 centímetros. La altitud está en 200 metros. Viñedo en espaldera, con cepas de 45 años. Uso de abono natural. Trabajado en ecológico. Vino de paraje, procedente de dos parcelas ubicadas en la misma localidad de Ferreiros.

Vendimia manual. Uva despalillada. Levaduras autóctonas. Maceración 3 días y FAL de 15 días en depósitos de acero inoxidable de 5000 litros. Crianza en barrica de roble francés de 400 y 500 L durante 6 meses.

Cata:

*Fase visual: oro brillante.**Fase aromática: fruta tropical evolucionada, frutos secos y especias.**Fase gustativa: con volumen, denso, astringencia, amargor delicado y persistencia.*

Cata 2020 SWOTWINES (18/03/23):

Color: amarillo-dorado de intensidad medio-alta, reflejos verdes y ribete acerado.

Nariz: intensidad medio-alta. Hoja de higuera, limón, hierbabuena, jengibre y resina de eucalipto.

Boca: redondo. De acidez y alcohol medio-altos y amargor medio. Un punto salino. Mismas notas que en nariz, más flor blanca. Retronasal de intensidad alta. Largo, con nervio.





vides singulares

1694 2020

Zona: Ferreiros (Ourense) I.G.P. Val do Miño

Subzona:

Bodega: Vides Singulares

www.videssingulares.com

Vino blanco con 6 meses de crianza en barrica.

Variedades: albariño

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 990

SO₂ libre-total: 9 mg/L y 50 mg/L

pH: 3,31

Azúcar residual: 0,09 g/L

Acidez total: 7,04 g/L



1694 es la fecha que figura en una de las piedras de la fachada de la Casa Rectoral en la que se ubica nuestra bodega, Adega Ferreiros. Debajo de la casa existe aún la antigua bodega por lo que esta fecha nos indica que desde hace más de 300 años se ha venido elaborando vino en este lugar.

La viña "La Diestral" se encuentra en el Consello de Coles, pueblo de Ferreiros, en la provincia de Ourense en Galicia, España. Esta situada sobre una ladera a 250 metros. Soleada y de 1,8 Ha de las cuales, 0,8 son de Albariño. El río Miño se encuentra a unos 2 kilómetros de distancia.

Viñedo en espaldera, con cepas de 13 años. Suelo orgánico. Uso de abono natural. Trabajado en biodinámica. 2020 es la primera añada. Las características del suelo (granito) y las climatológicas (primavera lluviosa, así como el inicio del verano) han tenido como consecuencia un rendimiento muy bajo. Se recogieron 1400 kg.

Vendimia manual. Selección de la uva en viña y en Bodega. Maceración de pieles, 3 días en depósitos inoxidables con control de temperatura en frío. Prensado poco extractivo, fermentación lenta bajo temperatura controlada. Crianza en barrica de 500 L, americana y francesa, de 2-3 vinos, durante 6 meses, con sus propias lías finas. No sometido ni a filtrado ni clarificado, por lo que tenemos un vino totalmente natural.

Cata:

Fase visual: oro intenso con matices anaranjados.

Fase aromática: tostado, licores y fruta evolucionada.

Fase gustativa: graso e intenso. Madera integrada. Amargoso y especiado.

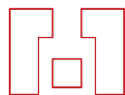
Cata 2020 SWOTWINES (27/04/23):

Color: amarillo-dorado de intensidad alta, reflejos naranjas y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de paja, flor blanca y amarilla secas y níspero.

Boca: redondo y equilibrado.. Acidez media, amargor medio y alcohol medio-alto. Punto salino. Notas de fruta de hueso madura (melocotón y albaricque) y pera ácida. Retronasal de intensidad alta. Largo, con nervio. Mismas notas que paso por boca.





vides singulares

1719 LA DIESTRAL 2022

Zona: Ferreiros (Ourense) I.G.P. Val do Miño

Subzona:

Bodega: Vides Singulares

www.videssingulares.com

Vino blanco

Variedades: Albariño, Godello y Loureira

Graduación alcohólica: 12,5 %

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: 19 mg/L y 80 mg/L

pH: 3,18

Azúcar residual: 0,21 g/L

Acidez total: 5,51 g/L



La agricultura orgánica es la que predomina en nuestro trabajo diario. La biodinámica nos permite adaptarnos mejor a las necesidades de cada viñedo para entender sus necesidades y cuidarlo mejor. Ya sabemos por experiencia en otros lugares de la dificultad de poder valorar su éxito inmediato, pero somos conscientes que pasado un periodo suficiente el viñedo nos devolverá ese trabajo que hemos realizado en resultados de mayor vigorosidad y mejor expresión. En Ferreiros, contamos con 2 has de viñedo propias. 1,8 has es la finca La Diestral, una viña situada sobre una colina de formación rocosa, con orientación sur y que fue plantada hace 10 años. Las 3 variedades son Godello, Albariño y Loureira. En un socalco colindante y más al sur de La Diestral tenemos una pequeña viña de 0,4 has. de Mencia. La labor que más nos estimula es la de mejorar el estado de un viñedo a través de una viticultura respetuosa y artesanal. Contamos con la uva de varias viñas cercanas a la nuestra que son trabajadas por viticultores locales y de la que controlamos sus procesos.

Cata 2022 SWOTWINES (02/06/23):

Color: amarillo-verdoso de intensidad medio-baja y ribete acerado.

Nariz: intensidad baja. Notas de manzana Golden, ciruela Claudia, piel de plátano, pera de San Juan y Physalis.

Boca: acidez alta, y amargor y alcohol medio-altos. Notas verdes, fruta de la pasión, pomelo y plátano.





vides singulares

2 MICAS 2020

Zona: Ferreiros (Ourense) I.G.P. Val do Miño

Subzona:

Bodega: Vides Singulares

www.videssingulares.com

Vino blanco con crianza en barrica durante 9 meses.

Variedades: loureira

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 557

SO₂ libre-total: 3 mg/L y 19 mg/L

pH: 2,99

Azúcar residual:

Acidez total: 8,11 g/L



El suelo es un elemento muy importante a la hora de identificar nuestros vinos. En este caso, el suelo del que procede nuestra Loureira, es granítico con alta concentración de Mica. De ahí que nos hayamos inspirado en ello para darle nombre a éste vino. Primera añada. La viña "La Diestral" se encuentra en el Concello de Coles, en la provincia de Ourense en Galicia, España. Está situada sobre una ladera a 250 metros. Soleada (orientación Sur) y de 1,8 Ha de las cuales, 0,3 son de Loureira. El río Miño se encuentra a unos 2 kilómetros de distancia. Suelo con exquistos y arena de granito. Profundidad del suelo, 50 centímetros. Viñedo en espaldera, con cepas de 13 años. Uso de abono natural. Trabajado en ecológico. Vino de parcela, procedente de la finca La Diestral en la misma localidad de Ferreiros.

Vendimia manual. Uva despalillada. Levaduras autóctonas. Maceración 5 en depósitos de acero inoxidable de 5000 litros. Crianza en barrica de roble francés de 400 L durante 9 meses. No sometido a procesos de estabilización ni clarificación ni filtración, por lo que tenemos un vino totalmente natural.

Cata:

*Fase visual: oro intenso con matices anaranjados.**Fase aromática: muy aromático, con notas de laurel, balsámicos y levaduras.**Fase gustativa: ácido, floral, frutos secos y orejones.*

Cata 2020 SWOTWINES (18/03/23):

Color: amarillo-dorado de intensidad medio-alta y ribete acerado.

Nariz: intensidad medio-baja. Especiado, con un punto de almendra verde y ciruela Claudia ácida.

Boca: redondo y equilibrado. De acidez y alcohol medio-altos y amargor medio. Ligeramente licoroso, con un punto terroso. Notas de incienso, jengibre, manzana ácida, hoja de higuera y palosanto. Retronasal de intensidad medio-alta. Largo, amargoso y tenso.



IGP RIBERA DEL JILOCA
EST. 1958
Daroca Bodega

LADERAS DEL JILOCA - MACABEO DE ALTURA 2023

Zona: IGP Ribera del Jiloca (Zaragoza)

Bodega: Daroca Bodega

www.darocabodega.com

Vino blanco. Crianza con lías 6 meses

Variedades: 100 % Macabeo. Edad media del viñedo: 60 años

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 3.250

SO₂ total: 65 mg/L aprox

pH: 3,25 aprox

Acidez total: 5,60 g/L aprox



Viñas de 60 años de edad media, cultivadas en el Valle del Jiloca (Zaragoza) en altitudes entre 750 y 1.000 m. Clima extremo. Suelos pizarrosos y el clima árido y seco marcan la personalidad de los viñedos.



IGP RIBERA DEL JILOCA
EST. 1958
Daroca Bodega

LADERAS DEL JILOCA ORANGE WINE 2022

Zona: IGP Ribera del Jiloca (Zaragoza)

Bodega: Daroca Bodega

www.darocabodega.comVino estilo *orange*

Variedades: 100 % Macabeo

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 3.250

SO₂ total: 45 mg/L

pH: 3,20

Acidez total: 6,10 g/L



Cultivamos nuestras viñas en el Valle del Jiloca (Zaragoza) en altitudes entre 750 y 1.000 m. Clima extremo. Suelos pizarrosos y el clima árido y seco marcan la personalidad de los viñedos.

Fermentación con inmersión de los hollejos durante 20 días. Crianza de 9 meses en barricas usadas.

Cata:

Color oro viejo. Aromas de flores secas, fruta de hueso confitada, cítricos y tomillo. En boca tiene un toque adulzonado, es potente, carnoso, sabroso y redondo. Un blanco con alma de tinto.

Cata 2022 SWOTWINES (21/05/24):

Color: ámbar de intensidad media, reflejos naranjas y ribete acerado. Limpio y brillante, con lágrima fina y ágil.

Nariz: intensidad medio.alta. Aromas a piel de naranja amarga, pomelo, y hojarasca húmeda. Recuerdos a "sol y serena"

Boca: crujiente. Acidez y amargor medio-altos, y alcohol alto. Sápido y secante. Mismas notas que en nariz. Retronasal de intensidad medio-alta, cálido y seco.



Cooperativa Vitivinícola
Albarizas de Trebujena S.C.A.



TERRALBA 2022

Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena

www.vinosdealbarizas.com

Vino blanco

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Volumen: 75 cl / PET 2, 5 y 20 L

Nº de botellas:

SO₂ libre-total:



"Terralba: nombre que viene de la unión de Tierras de Albarizas, en honor a las extraordinarias tierras donde se encuentran enclavados los viñedos de los socios de la Cooperativa. Vino blanco procedente de extraordinarios Mostos de Trebujena elaborado a partir de Palomino Fino. Terralba nos muestra con toda franqueza la frescura de la Palomino Fino y la mineralidad de la Tierra Albariza en la cual se encuentran enclavados los viñedos de nuestros socios."

Cata 2021 SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, amarillo-dorado con reflejos verdes.

Nariz: intensidad media, con notas de pera verde, uva madura y manzana.

Boca: redondo. Acidez y alcohol equilibrados, con un punto de amargor. Salino. Mismas notas que en nariz. Retrogusto franco, con un punto amargoso. Una buena forma de descubrir la Palomino fino.





PALADIO

Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Arqueogastronomía

www.arqueogastronomia.com

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>

<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Vino blanco elaborado en dolium de cerámica

Variedades: 90 % Perruno, 10 % Moscatel

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Volumen: 50 y 75 cl

Producción: 850 botellas

SO₂ libre-total: 20 mg/L y 28 mg/L

pH: 3,24

Azúcares reductores: < 0,50 g/L

Acidez total: 5,12 g/L



Lacus Ligustinus es un proyecto de Recuperación de técnicas ancestrales de producción de vino en época romana en el Marco de Jerez, anteriores a la producción de los vinos generosos y los vinos de pasto.

Vino de fermentación lenta y crianza oxidativa fermentado en dolium de cerámica. Embotellado en mayo de 2022 en serie numerada y limitada de 850 botellas. Elaborado con variedades Palomino (90%) y moscatel (10%) con levaduras autóctonas, sin control de temperatura, en dolium de cerámica hecho a mano. Suelos: Albariza de lentejuela y lustrillos.

Localización: Pago del Duque (Trebujena), a 15 m de altitud en las inmediaciones del antiguo Lacus Ligustinus, en los Fundi Collumeliani que hoy conforman las Marismas del Guadalquivir. Elaborado mediante técnica de producción documentada en el Opus Agriculturae, obra del s. IV d.C., de Rutilius Taurus Emilianus PALADIUS.

Cata:

Color ligeramente dorado, brillante. Muestra agradables aromas a flor blanca, manzana, pera, madura cítricos y notas tostadas a frutos secos, almendras y nueces. En boca es ligero, fresco, de paso amplio y equilibrado. Notas críticas, salinas y a frutos de cáscara. Postgusto largo, y acidez positiva persistente.

Cata SWOTWINES (15/06/23):

Color: amarillo-dorado de intensidad medio-baja y ribete acerado.

Nariz: intensidad medio-alta. Notas de apio, Fuji verde, nuez, hinojo, flor blanca, corteza de pan y un punto especiado (palosanto).

Boca: redondo, fresco y con buen equilibrio. Acidez medio-alta, con amargor, alcohol y salinidad medios. Mismos aromas que en nariz, más piel de judía verde. Retronasal poco intenso, amargoso, con notas que recuerdan un caldo de verduras.

Sugerencias de maridajes: pescados grasos, fritos, mariscos, arroces, guisos grasos, carnes blanca, embutidos; e incluso como vino de entrada.





LIXIVO

Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Arqueogastronomía

www.arqueogastronomia.com/blog/

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>

<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Vino blanco envejecido bajo velo de flor en dolium de cerámica

Variedades: Perruno, Cañocazo, Barceloné, Mantuo y Palomino

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 50, 75 y 150 cl

Producción: 805 botellas

SO₂ libre-total: 20 mg/L y 28 mg/L

pH: 3,22

Azúcares reductores: < 0,50 g/L

Acidez total: 4,86 g/L



Lacus Ligustinus es un proyecto de Recuperación de técnicas ancestrales de producción de vino en época romana en el Marco de Jerez, anteriores a la producción de los vinos generosos y los vinos de pasto.

Vino envejecido biológicamente bajo velo de flor. Producido en cerámica dolium con levaduras locales. Embotellado en abril de 2022 en serie numerada y limitada de 805 botellas. Elaborado con variedades perruno, cañocazo, barceloné, mantuo y palomino, en dolium de cerámica hecho a mano. Suelos: Albariza de lentejuela y lustrillos.

Localización: Pago del Duque (Trebujena), a 15 m de altitud en las inmediaciones del antiguo Lacus Ligustinus, en los Fundi Collumeliani que hoy conforman las Marismas del Guadalquivir.

Cata:

Color dorado, brillante, con reflejos verdosos. Muestra agradables aromas afrutados de manzana, pera, levadura, frutos secos, con notas florales y cítricas, y una ligera salinidad. En boca es intenso, glicérico, con un recorrido amplio y equilibrado. Notas críticas, afrutadas y salinas. Postgusto largo y persistente.

Cata SWOTWINES (15/06/23):

Color: amarillo-dorado de intensidad media.

Nariz: intensidad medio-alta. Notas de pera limonera, paja y ciruela claudia.

Boca: redondo fresco, con acidez y amargor medio-altos. Y alcohol y salinidad medios. Mismas notas que en nariz, más pedernal. Retronasal intenso, con recuerdos a paja seca, pera verde y melón.

Sugerencias de maridajes: ideal para pescados, mariscos, arroces, guisos en general, carnes blancas, embutidos, e incluso como aperitivo.





ENTASIS

Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Arqueogastronomía

www.arqueogastronomia.com

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>

<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Envejecido biológicamente bajo capa de levadura velo de flor.

Variedades: 90 % Perruno, 10 % Palomino fino

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 50 cl y 150 cl

Producción: 786 botellas

SO₂ libre-total: 20 mg/L y 28 mg/L

pH: 3,82

Azúcares reductores: 3,8 g/L

Acidez total: 4,36 g/L



Lacus Ligustinus es un proyecto de Recuperación de técnicas ancestrales de producción de vino en época romana en el Marco de Jerez, anteriores a la producción de los vinos generosos y los vinos de pasto.

Envejecido biológicamente bajo capa de levadura velo de flor. siguiendo Re Rustica, texto de Lucius Junius Moderatus Columella. Control de la crianza biológica del velo de flor, y adición de soleras de defrutum envejecidas, técnica característica en la elaboración de vinos de la Bética romana. Embotellado en mayo de 2022 en serie numerada y limitada de 786 botellas. Elaborado con variedades Perruno (90%) y Palomino (10%) de viñas centenarias del yacimiento arqueológico de Peña Horadada y La Higuera. Albariza de lantejuela y lustrillo.

Localización: Pago de Peña Horadada (Trebujena), a 15 m de altitud en las inmediaciones del antiguo Lacus Ligustinus, en los Fundi Collumeliani que hoy forman las Marismas del Guadalquivir.

Cata:

Color ámbar brillante con reflejos melosos. Muestra agradables aromas afrutados de fruta madura, torrefactos, ahumados, frutos secos, notas de madera perfumada, y ligeramente salino. En boca es intenso, redondo, con un recorrido amplio y un postgusto largo, persistente y térmico.

Cata SWOTWINES (15/06/23):

Color: ámbar de intensidad medio-alta, con reflejos naranjas.

Nariz: intensidad medio-alta. Recuerdos a fino viejo o fino amontillado, algo de fruta deshidratada (naranja) y flor de azahar, pera al vino, paja y curry.

Boca: redondo y sávido, con buen equilibrio entre acidez, amargor y salinidad. Mismos aromas que en nariz, más un punto tostado y especiado. Retronasal largo, con recuerdos a puerro, cebolla y tierra.

Sugerencias de maridajes: ideal para carnes de caza, quesos curados, carnes rojas, guisos potentes, foie y embutidos.



**FAVONIO****"Viento de Poniente"**

Zona: Trebujena (Cádiz)
Bodega: Arqueogastronomía
www.arqueogastronomia.com

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>
<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Vino ecológico con crianza biológica bajo velo de flor
Variedades: Perruno, Cañocazo, Barceloné, Mantuo y Palomino
Graduación alcohólica: 12,5 % vol.
Volumen: 50
Producción: 800 botellas
SO₂ libre-total: 20 mg/L y 28 mg/L

pH: 3,4
Azúcares reductores: < 0,5 g/L
Acidez total: 4,82 g/L



Lacus Ligustinus es un proyecto de Recuperación de técnicas ancestrales de producción de vino en época romana en el Marco de Jerez, anteriores a la producción de los vinos generosos y los vinos de pasto.

Vino ecológico con crianza biológica bajo velo de flor. Embotellado en abril de 2023 en serie numerada y limitada de 800 botellas. Elaborado con variedades Perruno, Cañocazo, Barceloné, Mantuo y Palomino. Suelos: Albariza de lentejuela y lustrillos. Fermentado en dolio de cerámica con defrutum soleras romanas siguiendo Re Rustica, texto de Lucius Junius Moderatus Columella. Control de la crianza biológica del velo de flor, y adición de soleras de defrutum envejecidas, técnica característica en la elaboración de vinos de la Bética romana.

Localización: Pago de Peña Horadada (Trebujena), a 15 m de altitud en las inmediaciones del antiguo Lacus Ligustinus, en los Fundi Collumeliani que hoy forman las Marismas del Guadalquivir.

Cata:

Color dorado con reflejos ámbar y rosados. Análisis olfativo: aromas a fruta de hueso, cítricos, bollería, frutos secos, azahar; y elegantes aromas a pan tostado, barniz y petricor. Análisis gustativo: es un vino de fuerte intensidad. En boca es amplio, con un postgusto largo, persistente y térmico. Destaca la salinidad, el velo de flor y los matices tostados, característicos de su crianza en dolio cerámico.

Sugerencias de maridajes: es un vino con gran versatilidad. Ideal para marinados, alcachofas, guisos, arroces, carnes blancas y pescados. También con embutidos, quesos, fiord y carnes de caza.





MANTÚO

Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Arqueogastronomía

www.arqueogastronomia.com

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>

<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Vino ecológico con crianza biológica estática bajo velo de flor

Variedades: Mantúo de Jerez

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 50

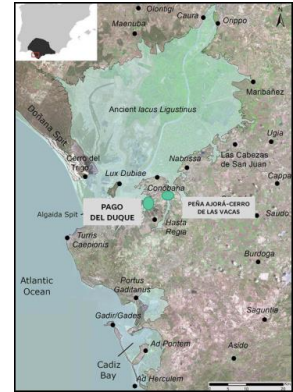
Producción: 600 botellas

SO₂ libre-total: 20 mg/L y 28 mg/L

pH: 3,6

Azúcares reductores: < 0,5 g/L

Acidez total: 4,1 g/L



Lacus Ligustinus es un proyecto de Recuperación de técnicas ancestrales de producción de vino en época romana en el Marco de Jerez, anteriores a la producción de los vinos generosos y los vinos de pasto.

Vino ecológico con crianza biológica estática bajo velo de flor. Serie numerada de 600 botellas. Elaborado con la variedad Mantúo de Jerez. Suelos: Albariza de lentejuela y lustrillos. Fermentado en dolio de cerámica, siguiendo Re Rustica, texto de Lucius Junius Moderatus Columella. Control de la crianza biológica del velo de flor, técnica característica en la elaboración de vinos de la Bética romana.

Cata SWOTWINES (16/03/25):

Color ámbar de intensidad medio-baja, reflejos verdes y ribete acerado. Nariz: intensidad media. Notas de pera, manzana al horno, especiado (mirra), punto cítrico, flor blanca, hinojo, piñón y mazapán. En boca es equilibrado, con equilibrio acidez-amargor-alcohol, punto salino. Con las mismas notas que en la nariz; y con un final largo seco y ligeramente amargoso.





EL LAGAR DE CABRERA blanco 2023

Zona: D.O. Sierras de Málaga
 Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino blanco joven
 Variedades: Moscatel
 Graduación alcohólica: 13 % vol.
 Volumen: 75 cl
 Nº de botellas: 12.000
 SO₂ libre-total: ... mg/L y ... mg/L

pH: ...
 Azúcar residual: ... g/L
 Acidez total: ... g/L



Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga). Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluviosos. La vendimia se realiza a mano y la recogida en cajas. La uva se corta antes de que se sobremadure en la planta para obtener mostos aromáticos y con suficiente acidez que le dará al vino su carácter de frescor. Se utiliza únicamente mosto yema obtenido en prensa neumática que se somete a un proceso de desfangado en frío. El mosto limpio pasa a fermentar a depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura de 17 °C. Se empezó a elaborar en el 2003.

Limpio, amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz tiene una intensidad olfativa alta, con notas de flores blancas abiertas y reminiscencias minerales. En boca, muy potente, nos enseña toda la garra y potencia aromática del varietal Moscatel, poseyendo una buena acidez y delicado final.

Cata 2022 SWOTWINES (22/08/23):

Color: amarillo-dorado de intensidad baja; reflejos verdes; limpio y brillante.
 Nariz: intensidad medio-alta. Balsámico (hierbabuena), flor blanca, pera y hierba seca.
 Boca: cuerpo medio, equilibrado. Acidez y alcohol medio-altos, amargor medio. Mismas notas que en nariz. Retronasal de intensidad media, amargoso un punto salino.

Maridaje: pruébalo con un queso de cabra ahumado, tipo "El Cuajero" (La Palma. Tenerife)





BODEGAS GRACIA

VIÑAVERDE 2021

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)

www.bodegasgracia.com

Vino blanco

Variedades: Pedro Ximenez, Moscatel, Verdejo

Graduación alcohólica: 11 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: > 150 mg/L

azúcar residual:

acidez total: 5,4 g/L



Lanzado al mercado a principios de los 80, Viñaverde es pionero en Andalucía de los vinos blancos afrutados. Procede de variedades aromáticas (p.x., moscatel, torrontés y verdejo) que se vendimian pronto para acentuar el frescor frutal de la uva. De este modo se obtiene un vino alegre y de baja graduación, apropiado para un consumo desenfadado y sin complicaciones. Se recomienda servir muy frío y combina a la perfección con ensaladas, arroces, cremas frías, pescados, mariscos frescos, ahumados, quesos suaves...

Cata:

Transparente. Brillante. Alegre. Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Intenso. Aromas de melón, melocotón, pera con matices de fruta pasificada. Recuerdos de fruta tropical (guayaba) y amoscotelados.

Ataque agradablemente ácido, seguido de una grata sedosidad y un cuerpo sensible, con un retrogusto agradable y elegante. Posee retronasalidad a fruta madura y matices amoscotelados.

Cata 2019 SWOTWINES (5/3/20):

Color: amarillo-verdoso de intensidad baja.

Nariz: intensidad media. El moscatel está bastante presente. Además, notas de piel de manzana verde, pera verde y un punto cítrico.

Boca: fresco, seco, de acidez media y algo amargoso con un punto secante y salino.





PIEDRA LUENGA VERDEJO 2021

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino blanco.

Variedades: 100 % Verdejo

Azúcares: 1,3 g/L

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Formato: 75 cl / 75 cl ilustrada / BiB 5 L / BiB 15 L

SO₂ total: 113 mg/L

pH: 3,4

Acidez volátil 0,35 g/L

Acidez total: 5,3 g/L



Piedra Luenga Verdejo es un vino ecológico elaborado con la uva blanca Verdejo que crece, bajo un manto de flores silvestres, en nuestro pago de la Casilla del Morcillete. A primera vista, nuestro viñedo ecológico tiene el aire de un jardín salvaje y romántico, aunque nada es accidental: es el resultado de 16 años de investigación reconocidos con el Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica 2014 y Premios Andalucía Agricultura 2016. Criado sobre lías finas. Las lías finas permanecen en suspensión después de agitar el vino (gracias al batoneo o battonage). Le aportan, entre otras cosas, untuosidad, complejidad, intensidad, persistencia y estabilidad.

Cata:

Color amarillo pálido con ribete acerado, limpio y cristalino. Fresco y con aromas a fruta son las características predominantes en este vino, destacando la manzana ácida con sutiles notas de bulbo de hinojo. En boca es tierno y carnoso con un final refrescante.

Cata 2019 SWOTWINES (26/10/20):

Color: amarillo-oro de intensidad baja, con reflejos verdes y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de pera, manzana, paja, tomillo e hinojo.

Boca: fresco, seco, de acidez medio-alta y amargor medio, con un punto salino. Mismas notas que en nariz, más piel de melocotón. Retronasal medio, agradable y fresco. Adecuado para coqueo, al tiempo que tiene suficiente peso como para acompañarlo en comidas.





El Lomo

EL LOMO - LISTÁN BLANCO 2022

Zona: D.O.P. Islas Canarias

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vino blanco

Variedades: 100 % Listán blanco

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ total: 20 mg/L

pH: 3,23

Acidez total: 5,3 g/L



Vendimia manual con doble selección de los racimos en el punto óptimo de madurez. Las uvas entran en el depósito y pasan a macerar en frío durante de 6 a 10 horas, para luego realizar una prensada suave y así obtener el mosto que será desfangado y que más tarde fermentará lentamente a una temperatura aproximada de 16 °C. Después de varios trasiegos al abrigo del aire es embotellado.

Cata:

De color amarillo pajizos con ribetes verdosos, muy limpio y brillante. En nariz es fresco, con aromas de frutos tropicales, fruta de hueso, cítricos y un fondo de flores blancas. En boca es fresco, sedoso, de paso suave y buena persistencia al final.

Cata 2020 SWOTWINES (26/5/20):

Color: cereza de intensidad medio-baja, ribete acerado, limpio y brillante, con lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-baja. Delicado. Aromas a herboristería, flor roja seca, cereza y almendra verde, con un punto ahumado de fondo (ceniza húmeda).

Boca: intensidad medio-alta, amargoso con acidez, tanino y alcohol marcados. Mismas notas que en nariz, con agradables notas verdes. Retronasal de intensidad medio-alta y largo. Ligeras notas a incienso.





EL LOMO - 4 LÍAS 2023

Zona: D.O.P. Islas Canarias

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vino blanco

Variedades: 100 % Listán blanco. Con adición de lías de Gual, Verdello, Albillo Criollo y Vijariego blanco

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: 40 mg/L y 200 mg/L

pH: 2,96

azúcar residual: 5,1 g/L

Acidez total: 5,6 g/L



La apuesta por un gran Listán blanco procedente de viñedos a altitudes superiores a los 850 m.s.n.m. nos hace replantearnos la posibilidad de innovar y explorar una elaboración que combine la extracción del potencial de esta heredera de la Palomino fino de Jerez con nuestra filosofía de innovar desde el respeto a nuestras tradiciones. Respeto de la materia prima. La uva escogida es despalillada y sometida a un suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10 °C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar su perfil aromático. Posteriormente realiza una fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada a entre 16 °C a 18 °C, conservando finalmente el vino a baja temperatura para preservar los aromas varietales y dejándolo sobre sus lías durante 8 meses y con removido periódico semanal, consiguiendo una sensación gustativa de mayor cuerpo y potencia.

Cata:

Limpio y brillante, color amarillo pajizo con ribetes dorados. En nariz es complejo destacan las frutas de hueso maduras (ciruela y melocotón), con notas a pastelería aportadas por las lías, y además matices a flores blancas y vegetales balsámicos típicos del entorno de cultivo (hinojo). Boca fresca y muy potente, con claro carácter mineral aportado por los suelos volcánicos, gusto equilibrado, goloso, y dotado de una gran longitud y personalidad, que termina con una gran amplitud aromática. Blanco con cuerpo que acompaña a la perfección con una gran cantidad de platos. Desde quesos ahumados y curados canarios a platos ligeros como ensaladas con escabeches hasta guisos de carne blanca y legumbres. Perfecto con pescados y mariscos. Igualmente, con arroces y gastronomía asiática (ej. Japonesa, Nikkei y Chifin).





EL LOMO - QORI 2020

Zona: D.O.P. Islas Canarias

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vino blanco

Variedades: Gual, Verdello, Vijariego blanco y Albillo

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ total: 20 mg/L

pH: 3,20

Acidez total: 5,4 g/L



QORI (Oro en la lengua Quechua) hace referencia al enorme legado que conforma el intercambio entre las diferentes comunidades de habla hispana y más en concreto el nexo de unión que siempre han representado las Islas Canarias con la cultura iberoamericana. Bajo la inspiración de este nombre nace una de las elaboraciones más selectas de Bodegas El Lomo. El comienzo está en un viñedo situado en la comarca de Tacoronte en la región Nordeste de la Isla de Tenerife. Este viñedo alberga una doble singularidad, su ubicación en una zona de altitud cercana a los 600 m sobre el nivel del mar, la orientación del viñedo que propicia el máximo aprovechamiento de la luz solar y el suelo, en la ladera de una antigua caldera volcánica, con mucha profundidad y un manto de picón volcánico, lo que como en la conocida Geria de Lanzarote, propicia la preservación de la humedad de forma natural. El segundo factor de singularidad es sin duda el cupaje de variedades canarias que componen el viñedo: Gual, Verdello, Vijariego Blanco y Albillo Criollo. El concepto enológico detrás de Qori nace de la combinación magistral de estas variedades de uva, muy apreciadas por sus características de forma independiente y con un fuerte carácter con lo que el equilibrio que se consigue con Qori resulta especialmente complejo, más aún cuando lo que se persigue es que cada una aporte sus señas de identidad en las diferentes fases de cata del vino.

Albillo Criollo: Variedad local de la Isla de La Palma. La palabra Albillo proviene de la palabra latina album que significa "blanco", muy utilizada para denominar a determinadas variedades blancas. Uno de los variedades más equilibrados, proporciona unos vinos frescos, aromáticos y muy elegantes, en las que destacan concentra gran cantidad de azúcares al tiempo que presenta una magnífica acidez. Esto proporciona unos aromas a frutas tropicales y notas especiadas, minerales y ese equilibrio con la acidez que hace emerger unas notas salinas muy agradables. **Vijariego blanco**: Este viñedo de origen andaluz Es hija de la variedad ancestral Hebén, y se destina a la vinificación. Destaca por encima de todo su elevada acidez. Con aromas complejos pero sutiles, aparecen las notas que van desde manzana, pera y limón/lima, hasta notas florales de aliso dulce y un cierto toque herbáceo que recuerda al hinojo amargo. En boca, en un primer momento es impactante, después sigue con elegantes capas de sabor y un final largo. Las mejores cosechas evolucionan muy bien en botella, y adquieren más estructura, apareciendo notas dulces, sabrosas y amargas.

Gual: La base de nuestro Qori. Originariamente se trata de la variedad portuguesa fina, resultado del cruce entre la portuguesa Alfrocheiro (conocida en canarias como Baboso negro) y la española ancestral Hebén. Se obtienen vinos de calidad y vinos dulces. Con graduación alcohólica media-alta y color amarillo limón, los mostos presentan una acidez media. La calidad es tan fina como sugiere su nombre. Nariz convincente con notas de cera, miel, nuez moscada y cierto ahumado. Últimamente muy apreciada para su vinificación por parte de las bodegas canarias, se consiguen excelentes vinos secos que se caracterizan por su aspecto brillante, sabores tostados y vainilla distintivos, logrados sin ninguna aplicación de roble. El Gual canario también puede mostrar otros aromas y sabores, como el jazmín, el melón y/o la piña (según el nivel de madurez), todos ellos bien integrados con buena acidez y una textura untuosa (casi mantecosa), que da mucho volumen y resulta persistente.

Todo comienza con la recepción de la uva en cámaras a 5 °C para evitar la oxidación. Arrancamos la fermentación por separado de la variedad Gual con las pieles y algo de raspón para su posterior maceración durante 12 días. Clarificación espontánea durante tres meses sobre sus propias lías mientras reposa en depósitos de acero inox. Así obtenemos un delicado vino blanco de variedades que tras reposar 6 meses en botella alcanza la expresividad que encierran el coupaje de variedades canarias que lo conforman.

Cata:

De color dorado pajizo, capa media y lágrima lenta. En nariz es intenso, complejo y goloso, destacan los aromas a fruta blanca madura y jazmín complementados con notas lácticas sobre un fino fondo salino y balsámico con sutiles toques ahumados. Equilibrado, amplio y de paso untuoso. Disfruta de buena acidez en su recorrido y con taninos abocados y suaves. Persistente, en botella se le augura una maduración muy positiva.

Cata 2021 SWOTWINES (01/03/24):

Color: amarillo-dorado de intensidad media y ribete acerado. Nariz: intensidad medio-alta. Notas de fruta tropical (jackfruit), flor roja y blanca, piel de plátano, albaricoque y un punto de salazón. Boca: redondo. Acidez alta y amargor medio, seco y salino. Mismas notas que en nariz, sedoso. Retronasal de intensidad medio-alta, agradable y fresco.



TÁGARA

TÁGARA BLANCO SECO 2023

(disponible en 2019 y 2020)

Zona: D.O. Ycoden-Daute-Isora

Bodega: Bodegas Insulares

www.bodegasinsulares.es

Vino blanco

Variedades: 90 % Listán blanco; 10 % otras variedades

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 12 000

SO₂ libre-total: 19 mg/L y 101 mg/L

pH: 3,11

azúcar residual: 0,3 g/L

Acidez total: 5,39 g/L



Uva despalillada y estrujada. Prensado suave y fermentación controlada a 16 °C.

Cata:

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. Tiene aromas frutales, anisados y flores blancas. Equilibrado y fresco en boca.

Cata 2020 SWOTWINES (17/09/22):

Color: amarillo-verdoso de intensidad medio-baja y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de pera limonera, ceniza y carbón vegetal, con trazos de mango, hinojo y flor blanca.

Boca: fresco y equilibrado. Acidez alta y amargor medio, seco y salino. Mismas notas que en nariz, más piña verde. Retronasal de intensidad medio-alta, agradable y fresco.



TÁGARA

TÁGARA MARMAJUELO SOBRE LÍAS 2023

Zona: D.O. Ycoden-Daute-Isora

Bodega: Bodegas Insulares

www.bodegasinsulares.es

(también disponible en 2018 y 2019)



Vino blanco

Variedades: 100 % Marmajuelo

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 2500

SO₂ libre-total: 19 mg/L y 101 mg/L

pH: 3,08

azúcar residual: 0,3 g/L

Acidez total: 5,60 g/L

Uva despalillada y estrujada. Prensado suave y fermentación controlada a 16 °C. Una vez acabada la fermentación, removido semanal de las lías durante 2 a 3 meses.

Cata:

Color dorado intenso, limpio y brillante. Tiene aromas a frutas tropicales, piña, cáscara de naranja y florales. Equilibrado, glicérico y fresco en boca.

Cata 2023 SWOTWINES (01/04/24):

Color: amarillo-verdoso de intensidad baja y ribete acerado.

Nariz: intensidad medio-alta. Fresco. Notas de hoja de higuera, pera, melocotón de agua y un punto de resina de pino.

Boca: fresco y afilado. Acidez medio-alta, amargor medio, un punto salino y alcohol medio-alto. Mismas notas que en nariz, con un punto cítrico de lima. Retronasal de intensidad medio-alta; amargoso y muy seco. La estructura y los aromas perduran bastante rato.



**altos de
TREVEJOS**

JIRAF AFRUTADA 2022

Zona: D.O. Abona

Bodega: Altos de Trevejos

www.altosdetrevejos.com

Vino blanco

Variedades: Listán blanco y Moscatel

Graduación alcohólica: 11,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 80 mg/L

pH: 3,32

Azúcar residual: 25 g/L

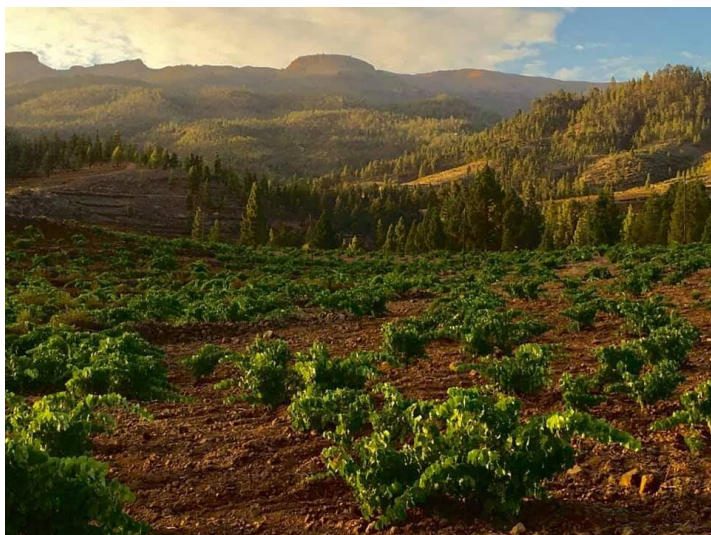
Acidez total: 3,80 g/L



Suelo volcánico. Altitud: 1240 m. Orientación: norte. Vino blanco elaborado con las variedades Listán blanco y Moscatel. Los racimos de uva se prensa para obtener el mosto, el cual fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura hasta llegar a los 25 g/l de azúcar residual para proceder a la parada de fermentación por disminución temperatura.

Cata:

Vista: Color amarillo pálido acerado. Nariz: Buena intensidad aromática donde destacan aromas primarios terpénicos característicos de la variedad. Boca: Predomina el carácter a fruta acompañado del frescor que le proporciona el carbónico natural, así un equilibrio dulce-ácido que lo hace desacomplejado.



**altos de
TREVEJOS**

BAMBÚ BLANCO SECO 2022

Zona: D.O. Abona

Bodega: Altos de Trevejos

www.altosdetrevejos.com

Vino blanco

Variedades: Listán blanco, Albillo y Verdello

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 50 mg/L

pH: 3,28

Azúcar residual: 0,5 g/L

Acidez total: 4,0 g/L (sulfúrico)



Suelo volcánico. Altitud: 1300 m. Orientación: norte. Vino blanco elaborado principalmente con la variedad Listán blanco. Los racimos de uva se prensan para obtener el mosto, el cual fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura donde permanece en contacto con las lías, enriqueciéndose hasta su embotellado.

Cata:

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz: Vino de intensidad media donde predominan los aromas florales, fruta blanca, así como los de crianza en lías. Boca: Predomina el carácter mineral (volcánico) con notas de acidez, amargor y salinidad que nos descubre su origen.

Cata 2022 SWOTWINES (12/08/23):

Color: amarillo-verdoso de intensidad medio-baja, reflejos dorados y ribete acerado.

Nariz: intensidad medio-baja. Notas de pera de San Juan, hojaesquina, hoja de pino y un ligero recuerdo a ceniza y tamarindo.

Boca: redondo. Acidez medio-alta y amargor y alcohol medios. Sápido y un punto salino. Mismas notas que en nariz.

Retronasal de intensidad media, y longitud media, con final amargoso y un punto secante.





TREVEJOS VOLCANIC WINE BLANCO ALBILLO CRIOLLO & VERDELLO 2022

Zona: D.O. Abona

Bodega: Altos de Trevejos

www.altosdetrevejos.com

Vino blanco con 4 meses en bodega de roble francés

Variedades: Albillo Criollo y Verdello

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 43 mg/L

pH: 3,19

Azúcar residual: 0,5 g/L

Acidez total: 4,1 g/L



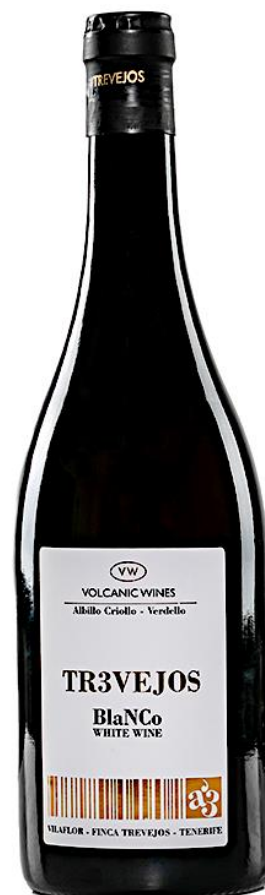
Suelo volcánico. Altitud: 1300 m. Orientación: norte. Roca volcánica, con dos horizontes diferenciados:

- *El primero y más superficial caracterizado por un suelo franco-arcilloso de aproximadamente 1 a 1,5 m. de profundidad.*
- *Y aparece un segundo horizonte de roca volcánica donde se asienta el primero.*

Vino blanco elaborado con las variedades Albillo y Verdello. Vendimia manual seleccionada de los racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despallado se selecciona grano a grano, y se inicia una maceración en frío para extraer todo su potencial aromático. A continuación, se prensa ligeramente para obtener el mosto flor, el cual fermenta en depósitos a baja temperatura. Posteriormente se realiza una crianza en bodega para ganar complejidad aromática.

Cata:

Vista: Color amarillo pálido con reflejos dorados. Nariz: Gran complejidad aromática donde combinan los aromas de frutas (maracuyá, lichi, mango, melocotón, etc.) y flores blancas (jazmín, azahar, etc.) con las sutiles notas de crianza. Boca: Intenso, graso, untuoso y bien equilibrado, acidez bien marcada que lo hace que sea fresco y alarga el post gusto en el que se expresan sutilmente las notas de crianza.





TREVEJOS MOUNTAIN WINE LISTÁN BLANCO Y MALVASÍA 2021

Zona: D.O. Abona

Bodega: Altos de Trevejos

www.altosdetrevejos.com

Vino blanco sobre lías. FAL parcial en barrica.

Variedades: Listán blanco y Malvasía aromática

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 45 mg/L

pH: 3,25

Azúcar residual: 0,4 g/L

Acidez total: 4,1 g/L (sulfúrico)



Suelo volcánico. Altitud: 1300 m. Orientación: norte. Vino blanco elaborado con las variedades Listán Blanco procedente de diferentes parcelas de cepas viejas y Malvasía Aromática, amparadas bajo el paraje de Ifonche. Vendimia manual seleccionada de los racimos en el momento óptimo de maduración. Vinificación de variedades y parcelas por separado. Ambas variedades, después del despalillado se seleccionan grano a grano y se inicia una maceración en frío para extraer todo su potencial aromático. Obtención del mosto flor con un prensado ligero y fermentación a baja temperatura en barricas de roble francés en el caso del listán blanco y en depósito de acero inoxidable en la Malvasía. Posteriormente, se realiza el cupaje y se deja en depósito en contacto constante con su lías durante un período de crianza de 9 meses, dando como resultado un vino de gran complejidad y capacidad de guarda.

Cata:

Vista: Color amarillo pálido con reflejos dorados. Nariz: Nariz compleja y de gran personalidad donde se ensamban y se complementan perfectamente los aromas procedentes de la Malvasía (florales y frutales) con los del Listán Blanco de altura (herbáceos), sobre fondo mineral. Boca: Es graso y untuoso. Su buena acidez natural le da frescura, equilibrio y armonía, Paso de boca largo con final persistente y cautivador.

Cata 2020 SWOTWINES (27/04/23):

Color: amarillo-verdoso de intensidad medio-baja, reflejos dorados y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de flor blanca y amarilla, mantequilla, hojarasca, miel, eucalipto y un punto de laurel.

Boca: redondo. Acidez y alcohol medio-altos y amargor medio. Seco. Mismas notas que en nariz, más una nota balsámica de miel con eucalipto. Retronasal de intensidad medio-alta, y longitud medio-larga, manteniéndose los





TREVEJOS MOUNTAIN WINE LISTÁN BLANCO ORGANIC 2020

Zona: D.O. Abona

Bodega: Altos de Trevejos

www.altosdetrevejos.com

Vino blanco sobre lías. Crianza en bodega de roble francés y acacia: 6 meses

Variedades: Listán blanco de cepas viejas

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 40 mg/L

pH: 3,20

Azúcar residual: 0,5 g/L

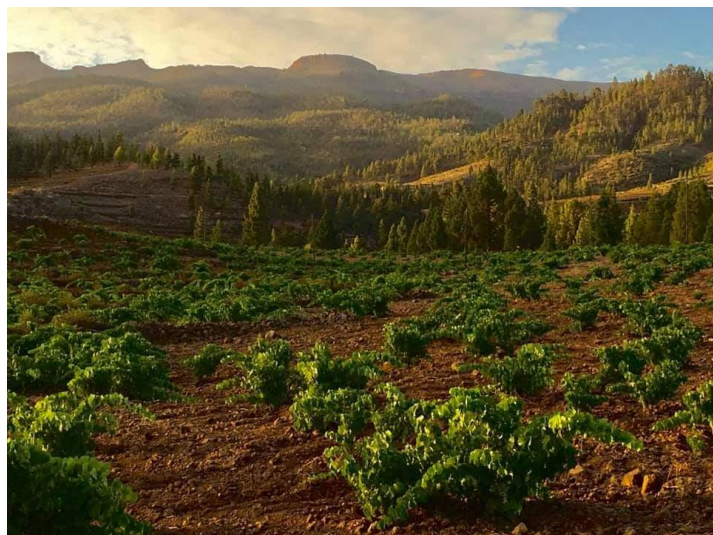
Acidez total: 4,2 g/L (sulfúrico)



Suelo volcánico. Altitud: 1240 m. Orientación: norte. Vino blanco elaborado con las variedades Listán Blanco procedente de diferentes parcelas de cepas viejas. Vendimia manual seleccionada de los mejores racimos de las diferentes parcelas de viñas viejas en el momento óptimo de maduración. Después del despalillado se seleccionan grano a grano y se inicia una maceración en frío para extraer todo su potencial aromático. Obtención del mosto flor mediante prensado ligero y fermentación espontánea y crianza durante seis meses sobre sus lías en barricas de roble francés y acacia. Finalizada la crianza, se procede al embotellado y el vino es sometido a un afinamiento en botella otros doce meses antes de salir al mercado.

Cata:

Vista: Color amarillo pálido con tonalidad cerosa. Nariz: Compleja con aromas en continua evolución. Destacan aromas herbáceos con ligeros matices cítricos y florales con sutiles notas de crianza sobre un fondo mineral. Boca: Entrada voluminosa y sabrosa recordando los aromas herbáceos y toques cítricos. Equilibrado y fresco con un elegante post-gusto.





LARRAIN ZURIA 2022

Zona: D.O. Arabako Txakolina, Artomaña (Araba)

Bodega: Artomaña Txakolina

www.artomanatxakolina.eus

Vino blanco con 6 meses en crianza en barrica

Variedad: 100 % Hondarribi Zuri

Edad de la viña: 30 años

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: ... mg/L y ... mg/L

pH: ...

Azúcar residual: ... g/L

Acidez total: ... g/L



Cata:

Vista: color amarillo dorado con reflejos brillantes, denotando su paso por barrica.

Nariz: aromas complejos y elegantes con notas de frutas maduras como manzana, pera y melocotón, acompañadas de vainilla, mantequilla y frutos secos, con un toque tostado.

Boca: entrada amplia y cremosa con buena estructura y acidez equilibrada. Los sabores de frutas se integran con matices de roble, especias y un final largo y persistente.

Maridaje:

Por su cuerpo, acidez y notas de vainilla, mantequilla, frutas maduras y un toque tostado debido al paso por madera, armoniza perfectamente con pescados grasos como el salmón, el rodaballo, mariscos en salsas cremosas, carnes blancas y cerdo asado o en salsas suaves. Su cuerpo y elegancia lo hacen ideal para platos con cierta untuosidad que resalten su complejidad sin opacar su frescura.



CAN XANET

XANET ROSÉ 2022

Zona: Pollensa. Vino de la Tierra de Mallorca

Bodega: Can Xanet

www.canxanet.com

Vino rosado.

Variedades: 37 % Mantonegro, 22 % Syrah, 22 % Callet, 11 % Merlot y 8 % Gorgollassa

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 7506

SO₂ libre-total: 21 mg/L y 108 mg/L

pH: 3,49

Azúcares reductores: 0,30 g/L

Acidez total: 5,1 g/L



Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Tramuntana, con un suave desnivel del 2,7 % sobre un suelo calcáreo, y con vistas a la Bahía de Pollensa. La viña se cultiva siguiendo prácticas razonables para conseguir uva de calidad: cubierta vegetal entre filas, poda corta, poda en verde para quedarse con la producción óptima, tratamientos fitosanitarios solo cuando es imprescindible y utilizando los menos agresivos para la fauna auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con selección de racimos.

El año 2022 ha sido un año muy caluroso que empezó fuerte a finales de mayo y duró hasta mediados de septiembre, con días de calor muy alto en medio del verano. Y aunque fue un año seco, en el norte la lluvia fue abundante durante los meses de marzo y abril, y nos hizo estar muy atentos al mildiu y al oidio. Se utilizaron 5 variedades diferentes, la predominante fue la Mantonegro que se vendimió el día 31 de Agosto y 3 de Septiembre y la Callet el día 31 de Agosto también. Las otras tres Syrah, el 27 de Agosto, Merlot el 30, y la Gorgollassa para el rosado, el 31 de Agosto.

La entrada de la uva en Bodega se produce entre el 28 de Agosto y el 3 de Septiembre. La uva procede en gran parte del viñedo de Can Xanet y algo de Mantonegro y Callet comprados. El vino es un prensado directo de la Mantonegro más "verde" de la finca, otro prensado de la Mantonegro comprada, un prensado muy suave de la Callet comprada, un sangrado y un prensado de la Syrah, un prensado de la Gorgollassa más verde, y por último un sangrado de la Merlot. En total, se realizaron 7 vinificaciones diferentes (con pie de cuba de levaduras autóctonas) y separadas por cada tipo de uva y el momento en que entra en bodega, manteniéndose a 19 °C la temperatura durante la fermentación, con bazuqueos diarios. Una vez acabada la fermentación, se espaciaron los bazuqueos a dos semanales, y a uno semanal posteriormente, manteniendo la uva a 15 °C. A mediados de Noviembre, se juntaron los 7 depósitos en dos, manteniendo el vino con sus lías con bazuqueos cada dos semanas, hasta su clarificado y embotellado el 22 de Marzo del 2023.

Cata:

Un rosado pálido y delicado, con una nariz muy floral y una elegante y delicada personalidad. Goloso y redondo en boca, pero con una buena acidez que transmite frescura. Paladar seco y serio, pero equilibrado y sabroso.

Cata 2022 SWOTWINES (12/08/23):

Color: cebolla de intensidad baja, reflejos verdes, ribete acerado, limpio y brillante. Nariz: intensidad media.

Aromasmezcla de flores, almendra, hierba, cereza y un punto tostado. Boca: redondo, fino y fresco. Acidez y amargor medios, con alcohol medio-alto. Mismos aromas que los detectados en nariz, con predominio de la hierba y la cereza.

Retronasa ligero y ácido. Un punto cálido.





FRAGMENTS ROSAT 2023

Zona: D.O. Penedès
Bodega: Castell d'Age
www.castelldage.com

Vino rosado
Variedad: 100 % Garnatxa
Finca: Can Claramunt
Graduación alcohólica: 13 % vol.
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: 4000
SO₂ total: 38 mg/L

pH: 3,16
Azúcares reductores: 0,5 g/L
Acidez total: 5,2 g/L



Cata:

Color: rosado pálido. Nariz: Aromas complejos e intensos de frutas del bosque -fresas, frambuesas- y algunos toques lácticos muy sutiles al final. Boca: Fresco, equilibrado y largo.



Cata: (cosecha 2017)

Color: ruby intenso. Nariz: aromas complejos e intensos de frutas del bosque, como fresas, frambuesas y algunos toques lácticos muy sutiles al final. Boca: fresco, equilibrado y largo.





EL LAGAR DE CABRERA rosado 2022

Zona: D.O. Sierras de Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino rosado joven

Variedades: Romé y Syrah

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ libre-total: 10 mg/L y 104 mg/L

pH: ...

Azúcares reductores: ... g/L

Acidez total: ... g/L



Se utilizan uvas de la variedad Syrah, plantada en viñedos rondeños situados a más de 700 metros de altitud, donde la diferencia de temperatura entre la noche y el día permite una perfecta maduración de la uva; y uvas de la variedad Romé, procedentes de la zona de los Montes de Málaga, plantada a más de 800 metros de altitud. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg. Despalillado suave. Maceración durante un breve periodo de tiempo y sangrado de mosto yema, fermentado a una temperatura no superior a 17 °C.

Cata:

Brillante y limpio con tonalidades frambuesa y ribetes violáceos; aromas a frutos rojos, regaliz, chicle de fresa. Fresco y goloso. En boca es fresco, sabroso y afrutado.

Cata 2022 SWOTWINES (22/08/23):

Color: frambuesa de intensidad media, ribete acerado, limpio y brillante.

Nariz: intensidad medio-alta. Punto de madurez y profundidad, manteniendo la frescura. Aromas a frutos rojos (cereza y frambuesa), con ciertas notas verdes y corteza de eucalipto.

Boca: redondo, de acidez medio-alta, con amargor y alcohol medios. Mismos aromas que los detectados en nariz, con predominio de la parte frutal. Retronasal persistente, amargoso y un punto secante.

Sugerencias de maridajes:

Probar con mejillones en escabeche; o bien con una tortilla de berenjena con cebolla.



**LAGAR DE COSTA rosado 2020****(también disponible en 2019)**

Zona: Rías Baixas. Sin D.O.
 Subzona: Salnés. Cambados
 Bodega: Lagar de Costa
www.lagardecosta.com

Vino rosado
 Variedades: espadeiro
 Graduación alcohólica: 11 % vol.
 Volumen: 75 cl
 Producción: 250 botellas
 SO₂ libre-total: 42 mg/L y 104 mg/L

pH: 3,23
 Azúcares reductores: 1,3 g/L
 Acidez total: 8,70 g/L



Cata 2020 SWOTWINES (28/12/21):

Color: piel de cebolla de intensidad media. Ribete acerado.
 Nariz: intensidad medio-baja. Limpio. Aromas a ciruela roja y fresón.
 Boca: fresco y limpio. Acidez alta. Alcohol medio. Amargor medio. Mismo aroma que en nariz. Equilibrado. Más goloso que la cosecha 2019.

Cata SWOTWINES - Lagar de Costa rosado 2019 (30/01/21):

Color: rubí de intensidad muy baja. Ribete acerado.
 Nariz: intensidad baja. Limpio. Notas de flor seca, hinojo, hojarasca quemada húmeda y un punto de incienso.
 Boca: fresco y limpio. Tiene bastante cuerpo en boca, dada la poca capa de color. Acidez medio-alta, muy penetrante. Alcohol medio. Amargor medio-bajo. Salino. Mismo aroma que en nariz, con notas cítricas (lima), almendra verde, citronela y pera muy verde. Un vino "ligero" con acidez intensa -aunque no agresiva- que incita a beber... y comer.





F. SCHATZ "Z" ROSADO 2023

Zona: Serranía de Ronda

Bodega: F. Schatz

www.f-schatz.com

(otras añadas disponibles: 2017-2018-2019-2021)

<http://app.grplanet.com/SCHATZ>

<https://youtu.be/cqOPPNSwleo>



Vino rosado crianza 5 meses bajo lías con bazuqueo en barricas de roble francés

Variedades: Moscatel negro 100 %

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 1900

SO₂ libre-total: 0 - 0 mg/L

pH: 3,46

Azúcares reductores: 0,9 g/L

Acidez total: 4,07 g/L

Etiqueta: Flor del preparado biodinámico 502: *Achillea Millefolium* (milenrama)

Climatología:

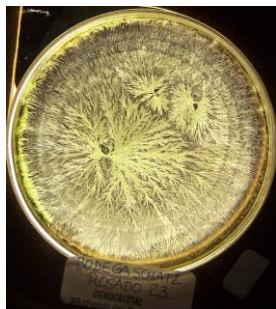
Fue un invierno muy seco, sólo llovió 17 L en Enero, 20 L en Febrero, 17 L en Marzo, nada en Abril, y tampoco hizo mucho frío, apenas habían bajado las temperaturas por debajo 0 °C. Por lo tanto, fue un comienzo de floración muy temprano a finales de Abril y terminó rápido en la primera semana de Mayo. Menos mal que en Mayo llovieron 38 L y en Junio 49 L que reanimaron el crecimiento vegetal. Incluso hubo el 3 de Junio granizó (1 L), pero sin causar daño. En verano hubo 3 olas de calor de 10 días donde la temperatura de día subió a 40 °C, cuando lo normal siempre han sido 1-2 olas de calor de unos 3 días. El envero empezó el 13 de Julio y la vendimia el 3 de Agosto y terminó el 20 de Agosto. Fue la vendimia más temprana y rápida que hemos conocido hasta ahora en Ronda. No obstante, fue una vendimia de muy buena calidad y gracias a las lluvias tardías en Mayo y Junio hubo muy buena y armónica maduración fenólica y también buena cantidad. Sólo en dos variedades —curiosamente tardías (Cabernet Sauvignon y Petit Verdot)— hubo algo menos de cantidad. La primera lluvia pequeña después del verano empezó en Septiembre, pero con muy poca agua en los siguientes meses de Octubre, Noviembre y Diciembre, el total de estos meses han sido 84 L. Así que nos encontramos con un año de extrema sequía y temperaturas altas. Gracias al manejo natural de nuestras viñas, han dado una respuesta muy positiva en calidad y cantidad, y sorprendentemente vinos muy moderados en los alcoholes.

Cata (05/03/24):

Color: cereza.

Nariz: intensos aromas de frutas rojas: cereza y grosellas.

Boca: equilibrado y espectacular con un potente sabor a baya fresca. Marcada acidez y un persistente final a frutas rojas y regaliz.





El Lomo

EL LOMO - LISTÁN NEGRO ROSÉ 2024

Zona: D.O.P. Islas Canarias

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vino rosado

Variedades: 100 % Listán negro

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: 150 mg/L y 82 mg/L

pH: 3,34

azúcar residual: < 0,3 g/L

Acidez total: 5,61 g/L



Vendimia manual y doble selección de racimos procedentes, principalmente, de viñedos propios y parte de la zona alta de La Orotava. Este Rosé, es para Bodegas El Lomo, una referencia muy importante, dado que se ha perseguido, durante más de tres años, encontrar el perfil que resalte los elementos identificadores propios de la variedad y de las peculiaridades de nuestro terroir reflejado en un vino rosado con fuerte carácter volcánico. En su elaboración se macera durante un máximo de 12 horas en frío para después pasar a un suave prensado con un rendimiento del 60% una vez tenemos el mosto en el depósito, bajamos la temperatura del mosto hasta los 0 °C para así poder llevar a cabo un desfangado estático que nos permita eliminar las partículas sólidas y así arrancar la fermentación alcohólica con un mosto limpio. Al tiempo que realizamos este proceso paralelamente preparamos en otro depósito un pie de cuba con levaduras autóctonas, preservando la autenticidad del terroir. Lo dejamos fermentar a temperatura controlada de 12 °C a 14 °C.

Cata:

Elegante vestido rosa franco brillante con destellos violáceos. Su aspecto limpio y brillante anticipa un vino fresco y atractivo a la vista. En nariz, Listán Negro Rosé se presenta en toda su elegancia: una hermosa frescura, destacan aromas de fruta fresca, grosella y sutiles toques cítricos y especiados. El refinamiento continúa en boca con una hermosa vivacidad y destellos volcánicos que se manifiestan sutilmente a través de sus notas minerales y salinas. Un vino irresistible que finaliza con un final largo con notas de limón. Acompañar con aperitivos, ensaladas, quesos ahumados, marisco, platos de pasta, pescados grasos, por su puesto comida Nikkei y Chifa.

Cata 2024 SWOTWINES (06/02/25):

Color: rubí de intensidad medio-baja, ribete acerado.

Nariz: intensidad medio-alta. Aromas a frutos

Boca: acidez medio-alta, amargoso, con alcohol integrado y un punto salino. Mismas notas que en nariz, características del listán negro, con marcada pimienta roja. Retronasal de intensidad medio-alta. Seco y amargoso.





FRAGMENTS NEGRE 2023

Zona: D.O. Penedès
 Bodega: Castell d'Age
www.castelldage.com

Variedad: 60 % Garnacha y 40 % Syrah
 Finca: Can Pujades, Can Claramunt, Can Aguilera
 Tipo de suelo: calcáreo-arcilloso y llicorella
 Graduación alcohólica: 13 % vol.
 Volumen: 75 cl
 Nº de botellas: 8000
 SO₂: 19 mg/L

Cata:

Color intenso de cereza picota con reflejos violetas. Nariz: Aromas dulces de frutas del bosque -fresas y frambuesas- con un toque láctico muy sutil al final. Boca: Fresco, equilibrado y largo.





FRAGMENTS TEMPRANILLO 2017

Zona: D.O. Penedès
Bodega: Castell d'Age
www.castelldage.com

Vino tinto crianza. 10 meses en barrica de roble francés y americano; y un mínimo de 12 meses en botella
Variedad: 100 % Tempranillo
Finca: Can Vila
Tipo de suelo: Arcilloso

Graduación alcohólica: 13 % vol.
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: 8000
SO₂: 18 mg/L

Cata:

Color: intenso de cereza picota, con reflejos rubí. Nariz. aromas a fruta madura -incluso confitada-, de higos secos y ciruela, que se combinan con notas de vainilla, pan tostado, y una pinzelada de tinta china aportada por la barrica. Boca: cálido, con volumen y suave astringencia, que le aportan los taninos nobles de la madera de roble americano y francés.





CASTELL D'AGE 100% GARNATXA 2022

Zona: D.O. Penedès
 Bodega: Castell d'Age
www.castelldage.com

Vino tinto
 Variedad: Garnatxa 100 %
 Finca: Can Gener
 Graduación alcohólica: 14 % vol.
 Volumen: 75 cl
 Nº de botellas: 4100
 SO₂: < 10 mg/L

Cata:

Color: intenso de cereza picota, con reflejos rubí. Nariz: aromas de fruta roja madura y notas lácticas sobre un fondo mineral. Boca: fresco y amplio.



**CASTELL D'AGE 100% SYRAH 2022**

Zona: D.O. Penedès
Bodega: Castell d'Age
www.castelldage.com

Vino tinto
Variedad: Syrah 100 %
Finca: Can Pujades
Graduación alcohólica: 13,5 % vol.
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: 2500
SO₂: < 10 mg/L

Cata:

Color: púrpura de capa intensa. Nariz: aromas a fruta roja compotada sobre fondo mineral. Boca: fresco, amplio y con gran concentración y cuerpo.





MISTERIÓS SYRAH 2019

Zona: sin D.O. / Lavern, Alto Penedés (Barcelona)

Bodega: El Jardí dels Sentits

www.eljardidelsentits.cat



Vino tinto. 9 meses en barrica de roble francés de 300 L de segundo uso. Sin clarificado ni filtrado.

Parcela: Cal Almirall

Variedad: 100 % Syrah

Edad de la viña: 15 años

Graduación alcohólica: 14,3 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 1700

SO₂ libre-total: 8 mg/L y 28 mg/L

pH: 3,4

Azúcar residual: 0,3 g/L

Acidez total: 3,8 g/L (ATS)

El Jardí dels Sentits es un proyecto madurado desde hace 20 años, pero salió a la luz recientemente. M^a Assumpció, nuestra madre, heredó 8 Ha de viña de los abuelos Raventós. Padre, capitán de barco, y madre, pintora, continuaron la tradición familiar de hacer cava a escala doméstica para no perder la buena costumbre de beber buenos espumosos ... Gestionar la viña familiar desde el 1998 nos ha permitido conocer el potencial que pueden tener estas parcelas de viña trabajadas desde la pasión y el continuo aprendizaje. Nuestros espumosos disfrutaron larguísima crianzas, al puro estilo del cava del abuelo. Con El Jardí dels Sentits, nuevos vinos se incorporan con estilo monoparcero, para dar valor a las variedades Mediterráneas. El cultivo es ecológico desde el 2014, incorporando cubierta vegetal, compost madurado en la propia finca y aplicaciones de algunas técnicas biodinámicas. ¡El vino será quien te hable a través de tus sentidos!

La parcela del Misteriós syrah disfruta de un suelo muy profundo, de textura franca y francoarenosa en el primer horizonte más superficial de 20-30 cm; ligeramente alcalina y con carbonato cálcico moderadamente alto. El subsuelo o segundo horizonte -que se entiende hasta 120 cm- es arenoso-franco con algunos trozos grandes que permiten un correcto drenaje.

Cata:

El espectacular color violeta del Syrah nos transporta mentalmente a los vivos colores de la viña, especialmente a los pámpanos de la viña afectados por el decaimiento del Syrah. La intensidad de aromas a fruta negra, como el arándano y la mora negra, se combinan con los toques especiados de la pimienta y el regaliz -conocido como tipicidad del Syrah en climas mediterráneos-. En boca es un vino goloso, pero vivo y crujiente; los taninos, sedosos y muy maduros, aportan un tacto aterciopelado, pero dibujando un marco bien estructurado. El retrogusto con notas de confituras y toques balsámicos deja una sensación fresca y vibrante.





MISTERIÓS MARSELAN 2018

Zona: sin D.O. / Lavern, Alto Penedés (Barcelona)

Bodega: El Jardí dels Sentits

www.eljardidelsentits.cat

Vino tinto. 8 meses en roble francés de 300 L, con 1 uso de vino blanco. Sin clarificado ni filtrado.

Variedad: 100 % Marselan

Edad de la viña: 71 años

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 1233 / 200 Magnum

SO₂ libre-total: 8 mg/L y 21 mg/L

pH: 3,4

Azúcar residual: 0,3 g/L

Acidez total: 4 g/L



El Jardí dels Sentits es un proyecto madurado desde hace 20 años, pero salió a la luz recientemente. M^a Assumpció, nuestra madre, heredó 8 Ha de viña de los abuelos Raventós. Padre, capitán de barco, y madre, pintora, continuaron la tradición familiar de hacer cava a escala doméstica para no perder la buena costumbre de beber buenos espumosos ... Gestionarla viña familiar desde el 1998, nos ha permitido conocer el potencial que pueden tener estas parcelas de viña trabajadas desde la pasión y el continuo aprendizaje. Nuestros espumosos disfrutan larguísimas crianzas, al puro estilo del cava del abuelo. Con El Jardí dels Sentits, nuevos vinos se incorporan con estilo monoparcero, para dar valor a las variedades Mediterráneas. El cultivo es ecológico desde el 2014, incorporando cubierta vegetal, compost madurado en la propia finca y aplicaciones de algunas técnicas biodinámicas. ¡El vino será quien te hable a través de tus sentidos!

La parcela del Serral disfruta de un suelo poco profundo franco-arcilloso con categoría mineralógica carbonática y con subsuelo calcáreo del Mioceno... La abundancia de fósiles marinos recuerda que el prelitoral estaba cubierto por el mar y, por tanto, los fósiles en forma de ostras y caracoles marinos son la mejor impronta del fondo marino de hace miles de años.

Cata:

Casis, moras y ciruela invaden el olfato junto con toques balsámicos, como cedro o sándalo blanco. En boca es vigoroso y estructurado. Ácido y goloso, al tiempo que tánico. Taninos muy potentes, pero maduros y crujientes; toques balsámicos que dan sensación fresca y vibrante. La amplitud de este marselan seduce nuestro paladar invitándonos a un maridaje con platos poderosos, como el pescado azul; o carnes rojas. Sin embargo, nuestro maridaje favorito es chocolate con 70 % de cacao.

Cata 2017 SWOTWINES (17/09/22):

Color: cereza picota de intensidad medio-baja. Ribete violeta.

Nariz: intensidad media. Aromas fruta negra confitada y fresa muy madura, balsámico (mentol), bosque húmedo quemado, hojarasca, tinta china, regaliz blando, y un punto cítrico especiado y de almendra verde. Ligeramente reducido.

Boca: redondo y fresco. Acidez y alcohol medio-altos. Amargor medio. Tanino equilibrado. Mismas notas que en nariz, con predominio de las notas balsámicas. Retronasal de intensidad y longitud medio-alta. Amargoso.



CAN XANET

XANET 2019

Zona: Pollensa. Vino de la Tierra de Mallorca

Bodega: Can Xanet

www.canxanet.com

Vino tinto. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés

Variedades: 43,2 % Merlot, 35,2 % Syrah, 11,9 % Gorgollassa y 9,7 % Mantonegro

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: 17 mg/L y 62 mg/L

pH: 3,33

Azúcares reductores: < 0,20 g/L

Acidez total: 5,9 g/L



Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Tramuntana, con un suave desnivel del 2,7 % sobre un suelo calcáreo, y con vistas a la Bahía de Pollensa. La viña se cultiva siguiendo prácticas razonables para conseguir uva de calidad: cubierta vegetal entre filas, poda corta, poda en verde para quedarse con la producción óptima, tratamientos fitosanitarios solo cuando es imprescindible y utilizando los menos auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con agresivos para la fauna auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con selección de racimos.

El 2018 fue un año de constantes precipitaciones a lo largo de todo el año, excepto mes y medio en verano, de primeros de Julio a mediados de Agosto. Así pues, un año complicado, que ha marcado también al vino, siendo este algo más ligero. Fermentación con sus propias levaduras, seguida de una maceración, hasta finales de septiembre la merlot, la syrah y la mantonegro; y hasta primeros de octubre de la gorgollassa. La fermentación maloláctica se hizo en los depósitos antes de subir a barricas. Crianza de doce meses en roble francés de 225 L (23 % barrica nueva, 23 % barrica de un año, 23 % barrica de dos años y 31 % barrica de tres años) a temperatura controlada.

Cata:

Color cereza poco intenso, en la nariz encontramos café aromático, fruta negra y hierbas silvestres. En boca elegante, sabroso, largo y un fino amargor.



CAN XANET

CADMO 2019

Zona: Pollensa. Vino de la Tierra de Mallorca

Bodega: Can Xanet

www.canxanet.com

Vino tinto. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés

Variedades: 50 % Syrah, 26 % Mantonegro, 24 % Gorgollassa

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 2480

SO₂ libre-total: 16 mg/L y 61 mg/L

pH: 3,59

Azúcares reductores: < 0,20 g/L

Acidez total: 5 g/L



Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Tramuntana, con un suave desnivel del 2,7 % sobre un suelo calcáreo, y con vistas a la Bahía de Pollensa. La viña se cultiva siguiendo prácticas razonables para conseguir uva de calidad: cubierta vegetal entre filas, poda corta, poda en verde para quedarse con la producción óptima, tratamientos fitosanitarios solo cuando es imprescindible y utilizando los menos agresivos para la fauna auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con selección de racimos.

El 2018 fue un año de constantes precipitaciones a lo largo de todo el año, excepto mes y medio en verano, de primeros de Julio a mediados de Agosto. Así pues, un año complicado, que ha marcado también al vino, siendo este algo más ligero. Fermentación con sus propias levaduras, seguida de una meceración de una semana más. La fermentación maloláctica se hizo en los depósitos antes de subir a barricas. Crianza de doce meses en roble francés de 225 L (23 % barrica nueva, 23 % barrica de un año, 23 % barrica de dos años y 31 % barrica de tres años).

Cata:

Cadmo tiene un color cereza brillante con el borde violáceo, de aroma podemos encontrar hierbas de monte, fruta al licor y muy tostado (torrefactado). En boca redondo, sabroso y mineral.



CAN XANET

CUMAS 2018

Zona: Pollensa. Vino de la Tierra de Mallorca

Bodega: Can Xanet

www.canxanet.com

Vino tinto. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés

Variedades: 100 % Mantonegro

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 1213

SO₂ libre-total: 9 mg/L y 63 mg/L

pH: 3,51

Azúcares reductores: < 0,20 g/L

Acidez total: 5,1 g/L



Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Tramuntana, con un suave desnivel del 2,7 % sobre un suelo calcáreo, y con vistas a la Bahía de Pollensa. La viña se cultiva siguiendo prácticas razonables para conseguir uva de calidad: cubierta vegetal entre filas, poda corta, poda en verde para quedarse con la producción óptima, tratamientos fitosanitarios solo cuando es imprescindible y utilizando los menos agresivos para la fauna auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con selección de racimos.

El 2018 fue un año de constantes precipitaciones a lo largo de todo el año, excepto mes y medio en verano, de primeros de Julio a mediados de Agosto. Así pues, un año complicado, que ha marcado también al vino, siendo este algo más ligero. Fermentó con sus propias levaduras, con dos bazuqueos diarios, seguida de una maceración. La fermentación maloláctica se hizo en un depósito antes de subir a barricas. Crianza de doce meses en roble francés de 225 L (27 % barrica de un año, 27 % barrica de dos años y 46 % barrica de tres años) y en botella.

Cata:

Cumas tiene un color cereza con un intensidad baja. Podemos encontrar aromas a fruta roja, flores de tocador y un aroma torrefactado. En boca encontramos un vino elegante, sabroso, largo y de fino amargor.

Cata 2018 SWOTWINES (23/02/23):

Color: rubí de intensidad media. Ribete acerado.

Nariz: intensidad medio-baja. Aromas a flor roja y azul secas, en especial rosa.

Boca: redondo. Acidez y amargor medios. Tanino muy pulido. Un poco cálido. Notas a hierbas aromáticas secas (tomillo y romero) y violeta. Retronasal de intensidad baja y longitud media. Muy delicado.



CAN XANET

SIBILA 2022

Zona: Pollensa. Vino de la Tierra de Mallorca

Bodega: Can Xanet

www.canxanet.com

Vino tinto. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés

Variedades: 100 % Gorgollassa

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: 16 mg/L y 61 mg/L

pH: 3,60

Azúcares reductores: < 0,20 g/L

Acidez total: 4,9 g/L



Finca de Can Xanet, una parcela de dos hectáreas situada al norte de Mallorca, en el piedemonte de la Sierra de Tramuntana, con un suave desnivel del 2,7 % sobre un suelo calcáreo, y con vistas a la Bahía de Pollensa. La viña se cultiva siguiendo prácticas razonables para conseguir uva de calidad: cubierta vegetal entre filas, poda corta, poda en verde para quedarse con la producción óptima, tratamientos fitosanitarios solo cuando es imprescindible y utilizando los menos agresivos para la fauna auxiliar, aclareo del racimo después del envero y vendimia manual con selección de racimos.

El 2018 fue un año de constantes precipitaciones a lo largo de todo el año, excepto mes y medio en verano, de primeros de Julio a mediados de Agosto. Así pues, un año complicado, que ha marcado también al vino, siendo este algo más ligero. Fermentación con sus propias levaduras durante 15 días, con dos bazuqueos diarios, seguida de una ligera maceración. La fermentación maloláctica se hizo en un depósito antes de subir a barricas. Crianza de doce meses en roble francés de 225 L de segundo, tercer y cuarto año. Después del coupage, se mantuvo en depósito casi 5 meses hasta el embotellado.

Cata:

Es un ramo de flores donde la rosa convive con el helecho también encontramos hierbas silvestres y fruta roja. Es fresco, recuerda la grosella y la granadina. Sibila es un vino sabroso, frutal y marginal para salir de la monotonía y sorprender.

Cata 2019 SWOTWINES (23/02/23):

Color: rubí de intensidad media. Ribete violáceo.

Nariz: intensidad medio-baja. Aromas a violeta, cacao y café.

Boca: redondo. Acidez medio-alta. Amargor y alcohol medios, y taninos muy finos. Notas a chocolate, fresa madura y laurel. Retronasal de intensidad medio-alta, muy delicado, con los mismos aromas que en nariz.





F. SCHATZ "C" PINOT NOIR 2018

Zona: D.O. Sierras de Málaga

Bodega: F. Schatz

www.f-schatz.com

(añadas disponibles: 2008-2009-2011-2012-2013-2014-2015-2017)

<http://app.qrplanet.com/SCHATZ>

<https://youtu.be/cqOPPNswleo>



Vino tinto crianza 12 meses. Barricas de roble francés

Variedades: Pinot Noir

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 3000

SO₂ libre-total: 0 mg/L y 1 mg/L

pH: 3,25

Azúcares reductores: 1,2 g/L

Acidez total: 5,39 g/L

Etiqueta: Flor del preparado 506 elaborado con *Taraxacum officinale* (diente de león)

2 meses crianza "sur lie" con "batonnage" * en barricas de roble francés. Agitación frecuente de las lías finas con un bastón durante un período de 2 a 6 meses. Este fue uno de los años mas lluviosos, Enero y Febrero fueron normales, pero en Marzo cayeron 404 L. No hizo mucho frío duro, apenas cayeron heladas, pero sí hizo una continua frialdad. En Abril 61 L, y Mayo 46 L, fueron muy fríos y lluviosos, por lo tanto el brote fue tarde sobre el 8.04.18. La floración igualmente se retrasó hasta la primera semana de Junio, fue muy lenta y dispersa, y se prolongó hasta finales de Junio. El verano fue generalmente fresco, salvo algunos días de más de 35 °C. Correspondientemente la vendimia comenzó tarde, o mejor dicho, en su fecha normal sobre el 10 de Septiembre y fue muy dispersa; terminamos el 10 de Octubre. Tuvimos que parar varias veces, ya que comenzaron las lluvias en Octubre; el día 21.10.18 cayeron 200 L. Ha sido un año muy diferente al anterior, con una gran sequía. Solamente el dato de la lluvia en el ciclo vegetativo 2017 = 83 L (total 386 L) comparándolo con el ciclo vegetativo de 2018 = 511 L (total 1.064 L), 6 veces más, demuestra lo lluvioso que fue el año, con sus correspondientes presiones de plagas fúngicas. Gracias a nuestro manejo ecológico, biodinámico pudimos controlarlo y no afectó al desarrollo del viñedo y en la calidad de la uva. La cantidad y la calidad de la vendimia fue excepcional, y nos ha dado este año vinos muy suaves, con alcoholes moderados, con frescuras atlánticas muy elegantes.

Cata 2018 (05/03/24):

Color: rojo picota oscuro.

Nariz: Intensas notas florales a rosa. Aromas a especias, pimienta negra, clavo y canela.

Boca: Profunda fruta roja con marcada acidez. Un vino elegante, envolvente y balsámico.





F. SCHATZ "T" PETIT VERDOT 2017

(otras añadas disponibles: 2011-2013-2014-2015-2016)



Zona: D.O. Sierras de Málaga

Bodega: F. Schatz

www.f-schatz.com

<http://app.grplanet.com/SCHATZ>

<https://youtu.be/cqOPPNswleo>

Vino tinto crianza 8 meses *sur lie* y *batonnage* en barricas de roble francés

Variedades: Petit Verdot

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 2700

SO₂ libre-total: 0 mg/L y 1 mg/L

pH: 3,38

Azúcares reductores: 1,3 g/L

Acidez total: 6,62 g/L

Etiqueta: Flor del preparado biodinámico 503: *Chamomilla recutita* (manzanilla)

Climatología:

El 19 de Enero, cayeron 30 cm de nieve con una temperatura de -5 °C por la noche. Hacía más de 60 años que no nevaba tanto. El brote fue a primeros de Abril. La floración comenzó el 12 de Mayo, y terminó sobre finales de Mayo. Según estas fechas, la vendimia tendría que haber comenzado sobre finales de Agosto y primeros de Septiembre, pero al ser un año extremadamente seco y caluroso, no fue así. La vendimia se adelantó y empezamos el 7 de Agosto y se terminó el 26 de Agosto. Fue uno de los años más secos y calurosos, ya que la temperatura en verano subió varias semanas a más de 40 °C, aunque en las noches refrescaba. Afortunadamente, nuestras viñas están bien enraizadas y gracias a las prácticas ecológicas y biodinámicas, las viñas tuvieron la capacidad de solventar estos inconvenientes climatológicos y nos dieron una cosecha completa, sana y sorprendentemente equilibrada, con una fantástica acidez natural, combinada con una buena madurez de uva/baya/semillas. No hubo sobremaduración ni falta de madurez fenólica. Este año después de las primeras lluvias de 43 L el 18 y 19 de Octubre, aramos las calles de la viña, la primera vez desde hace ya 12 años, para resembrar la cubierta vegetal de alfalfa. Es muy bonito poder observar como cada año se instala más el orden en nuestro suelo, con cada vez más armonía.

Cata 2017 (01/03/22):

Color: rojo púrpura.

Nariz: marcados aromas balsámicos de eucalipto, botica, chocolate y menta.

Boca: armonioso sabor a chocolate y grosella, un vino muy atlántico, fresco y una fantástica acidez.





F. SCHATZ "H" ACINIPO 2021

Zona: Ronda (Málaga)
Bodega: F. Schatz
www.f-schatz.com

(otras añadas disponibles: 2010-2011-2013-2017-2020)

<http://app.qrplanet.com/SCHATZ>

<https://youtu.be/cqOPPNswleo>



Vino tinto crianza 8 meses *bajo lías* con *bazuqueo* en b arricas de roble esloveno.

Variedades: Lemberger

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 5900

SO₂ libre-total: 0 - 0 mg/L

pH: 3,21

Azúcares reductores: 0,55 g/L

Acidez total: 7,77 g/L

Etiqueta: Flor del preparado biodinámico 504: *Urtica dioica* (ortiga)

Enero frío con temperaturas hasta -7 °C y con muchas heladas, lluvia y nieve el día 12. El brote fue sobre el 20 de Marzo acompañado con heladas tardías que menos mal no llegaron mas bajos que -1 °C, solo tuvimos algunos daños/heladas en la Pinot Noir. La primavera fue bastante moderada en temperaturas altas, así que la floración fue más tardía y más alargada desde el 5-31 de Mayo. Como en Abril y Mayo hubo todavía moderadas temperaturas con algunas lluvias, el crecimiento no fue tan explosivo como otros años, y se formó una masa foliar muy fuerte y con buen desarrollo de las flores/cuaje y racimos. El primer despuento se hizo más tarde de lo normal sobre el 20.05.21. La formación de la masa foliar se terminó a principios de Junio. A mediados y finales de Junio hubo un fuerte ataque de hongos sobre todo Oidium, que gracias a la buena distribución, apertura de la masa foliar y los tratamientos biodinámicos pudimos controlar muy bien. El envero comenzó el 19 de Julio, casi igual que en 2020. La vendimia se empezó el día 14.08.21 con la Pinot Noir y la terminamos el 20.09.21 con la Petit Verdot como casi siempre. Así que curiosamente empezamos 5 días antes, y terminamos 9 días después de las fechas de la vendimia del 2020. Hubo una fantástica madurez fenólica y de los azúcares, ácidos, que nos proporcionó en casi todas las variedades de nuevo vinos muy moderados en alcoholes y con una fenomenal armonía de los aromas frutales con frescura de la influencia atlántica. Empezaron las primeras lluvias muy pequeñas de 2 y 6 L en Septiembre y Octubre respectivamente, así que fue un otoño muy seco y hasta finales de Diciembre no llegó una lluvia seria. Esperemos que en 2022 tengamos más lluvias de nuevo, ya que en general este año 2021 ha sido muy seco y con temperaturas externas tanto en frío como en calor.

Cata 2021 (26/05/23):

Color: rojo cereza oscuro.

Nariz: intensos aromas a frutos rojos y plantas aromáticas de monte bajo: laurel y tomillo.

Boca: Un vino noble y elegante con viva acidez y persistente final de frutos rojos y café.





F. SCHATZ "A" FINCA SANGUIJUELA 2017

(otras añadas disponibles: 2009-2010-2011-2012-2013-2014-2016)

Zona: D.O. Sierras de Málaga

Bodega: F. Schatz

www.f-schatz.com

<http://app.qrplanet.com/SCHATZ>

<https://youtu.be/cqOPPNSwleo>



Vino tinto crianza 8 meses *sur lie* con *batonnage* en roble francés y americano

Variedades: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon a 33,3%

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

pH: 3,32

Volumen: 75 cl

Azúcares reductores: 0,55 g/L

Nº de botellas: 2700

Acidez total: 5,38 g/L

SO₂ libre-total: 0 mg/L y 0 mg/L

Etiqueta: Flor del preparado biodinámico 507: *Valeriana officinalis* (valeriana)

Climatología:

El 19 de Enero, cayeron 30 cm de nieve con una temperatura de -5 °C por la noche. Hacía más de 60 años que no nevaba tanto. El brote fue a primeros de Abril. La floración comenzó el 12 de Mayo, y terminó sobre finales de Mayo. Según estas fechas, la vendimia tendría que haber comenzado sobre finales de Agosto y primeros de Septiembre, pero al ser un año extremadamente seco y caluroso, no fue así. La vendimia se adelantó y empezamos el 7 de Agosto y se terminó el 26 de Agosto. Fue uno de los años más secos y calurosos, ya que la temperatura en verano subió varias semanas a más de 40 °C, aunque en las noches refrescaba. Afortunadamente, nuestras viñas están bien enraizadas y gracias a las prácticas ecológicas y biodinámicas, las viñas tuvieron la capacidad de solventar estos inconvenientes climatológicos y nos dieron una cosecha completa, sana y sorprendentemente equilibrada, con una fantástica acidez natural, combinada con una buena madurez de uva/baya/semillas. No hubo sobremaduración ni falta de madurez fenólica. Este año después de las primeras lluvias de 43 L el 18 y 19 de Octubre, aramos las calles de la viña, la primera vez desde hace ya 12 años, para resembrar la cubierta vegetal de alfalfa. Es muy bonito poder observar como cada año se instala más el orden en nuestro suelo, con cada vez más armonía.

Cata 2017 (08/07/24):

Color: Rojo picota.

Nariz: bosque mediterráneo de tomillo, romero y lavanda. Especies a canela y clavo. Profundamente balsámico.

Boca: intensa fruta roja madura, con una mineral y viva acidez. Notas de anís y canela. Un vino sutil, armónico y a la vez poderoso.





EL LAGAR DE CABRERA TINTO 2022

Zona: D.O. Sierras de Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino tinto joven
Variedades: Syrah
Graduación alcohólica: 13,5 % vol.
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: ...
SO₂ libre: ... mg/L; total: ... mg/L

pH: ...
Azúcares reductores: ... g/L
Acidez total: ... g/L



Vino procedente de la variedad Syrah, plantada en viñedos situados a más de 700 metros de altitud, donde la diferencia de temperatura entre la noche y el día permite una perfecta maduración de la uva. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg. La uva se despalilla e inmediatamente se procede a la fermentación, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. El prensado se realiza en la prensa neumática de donde se obtiene el mosto yema.

Picota, aromas a frutos negros, regaliz y fruta sobremadura. Potente y cálido. En boca es potente, sabroso, equilibrado y untuoso.

Cata SWOTWINES (28/1/19):

Color: cereza picota de intensidad media, ribete violáceo y lágrima fina y lenta.
Nariz: intensidad media. Fruta y flor rojas, con un punto de resina.
Boca: ligero, fresco y equilibrado, con un tanino medio, aromas a rosa seca, tostados y un punto amargoso.





EL LAGAR DE CABRERA CRIANZA 2015

Zona: D.O. Sierras de Málaga
 Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino tinto crianza 12 meses en barrica de roble americano y francés

Variedades: Syrah

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ libre: ... mg/L; total: ... mg/L

pH: ...

Azúcares reductores: ... g/L

Acidez total: ... g/L



Vino procedente de la variedad Syrah, plantada en viñedos situados a más de 700 metros de altitud, donde la diferencia de temperatura entre la noche y el día permite una perfecta maduración de la uva. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega en cajas de 20 kg.

La uva se despalilla e inmediatamente se procede a la fermentación, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. El prensado se realiza en la prensa neumática de donde se obtiene el mosto yema.

Atractivo color guinda, en nariz es elegante con aromas a vainilla, coco y fruta negra. En boca es un vino fresco con gusto a chocolate, vainilla, es untuoso y deja un largo recuerdo.





FINCA LA INDIANA 2013

Zona: D.O. Sierras de Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino tinto. Crianza 12 meses en roble (80 % francés, 20 % americano)

Variedades: Petit Verdot

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 2500 (el primer embotellado fue 2009)

SO₂ libre: 30 mg/L; total: ... mg/L

pH: ...

Azúcares reductores: ... g/L

Acidez total: ... g/L



Vino procedente de la variedad Petit Verdot, cultivada en la finca "LA INDIANA" (Ronda) son viñedos situados a más de 700 metros de altitud, donde la diferencia de temperatura entre la noche y el día permite una perfecta maduración de la uva. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega situada en Moclinejo (en la Axarquía) en cajas de 20 kg. La uva se despalilla e inmediatamente se procede a la fermentación, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. El prensado se realiza en la prensa neumática de donde se obtiene el mosto yema.

De color picota con ribetes violáceos, limpio y brillante.

En nariz es inmensamente floral (lirios y violetas), destacan aromas de frutos rojos y negros como grosellas, frambuesas y confitura de arándanos. La crianza de calidad aporta una gama especiada muy amplia. Aromas de incienso y regaliz negro.

En boca la entrada es intensa y amplia de sensaciones. Destaca su carnosidad y el poder de sus taninos, propios de la variedad, que irán evolucionando y redondeándose en botella a lo largo de los años. Gran acidez que equilibra su conjunto.

Cata 2013 SWOTWINES (21/05/24):

Color: picota de intensidad media, ribete fresa-teja, limpio y brillante, con lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media, ligeramente reductivo. Notas de frutos sotosobosque húmedo. Raíces, cuero, clavo, canela, con trazos de regaliz, algarroba y nota animal.

Boca: redondo y fresco. Acidez y alcohol medio-altos, tanino y amargor medios. Secante. Mismos aromas que en nariz, más notas de cereza en licor, naranja amarga y regaliz blanda. Retronasal de intensidad y longitud medio-alta, con las mismas sensaciones que en boca.





VIVA LA VID-A 2021

Zona: Cambados (Pontevedra)

Bodega: Lagar de Costa

www.lagardecosta.com

Vino tinto con 8 meses de crianza en barrica. 3 semanas de maceración pedicular.

Variedades: Espadeiro

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 800

SO₂ libre-total: 26 mg/L y 85 mg/L



Cata 2017 SWOTWINES (28/12/21):

Color: rubí de intensidad baja y ribete violáceo.

Nariz: intensidad alta, con aroma a flor roja, un punto de humo y balsámico.

Boca: redondo, con mismas notas que en nariz, y un punto verde. Ligeramente ácido. Equilibrado, fresco y con tanino dulce muy fino. Ligeras notas lácticas.

Cata 2017 SWOTWINES (27/04/23):

Color: granate-teja de intensidad media, con ligera evolución.

Nariz: intensidad medio-baja. Aromas a violeta, chocolate, rosa seca y laurel.

Boca: redondo. Acidez medio-alta, tanino muy fino y suave, alcohol medio. Ligeramente secante. Mismas notas que en nariz, con clara evolución a terciarios, manteniendo tensión y finura. Punto de hojarasca quemada de eucalipto.





vides singulares

BSM 2021

Zona: Ferreiros (Ourense) I.G.P. Val do Miño

Subzona:

Bodega: Vides Singulares

www.videssingulares.com

Vino tinto

Variedades: 45 % Mencía, 30 % Brancellao y 25 % Sousón

Graduación alcohólica: 11,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: ... mg/L

pH: ...

Azúcar residual: ... g/L

Acidez total: ... g/L



Cata 2021 SWOTWINES (18/03/23):

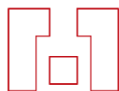
Color: rubí de intensidad medio-baja, reflejos azulados y ribete acerado

Nariz: intensidad media Aromas a frutas roja ácida, manzana Fuji, granada madura, y un poco de hojarasca y ceniza.

Boca: ligero, fluido y redondo, con acidez, tanino y alcohol integrados, más un punto salino. Mismos aromas que en nariz, más algarroba verde y pimienta blanca.

Retronasal de intensidad medio-alta, largo y amargoso. Un vino "que se hace beber".





vides singulares

AMAROK 2020

Zona: Ferreiros (Ourense) I.G.P. Val do Miño

Subzona:

Bodega: Vides Singulares

www.videssingulares.com

Vino tinto con FAL de 15-20 días. Crianza en bodega 4 meses

Variedades: mencia

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 6400

SO₂ total: 19 mg/L

pH: 3,54

Azúcar residual: 0,00 g/L

Acidez total: 5,66 g/L



Amarok. Es el nombre de nuestra Mencia, y nos hemos inspirado en una de las esculturas que presiden la cubierta de la Iglesia de Santo Eustebio de Peroxa, en Ferreiros. En la mitología Inuit (Canadá, Alaska) el Amarok representa el espíritu de un gigantesco lobo. En nuestra iglesia representa el mal y está situado debajo de otra escultura que representa un cordero, como símbolo del bien.

Toda la uva procede de viñas situadas en el Concello de Coles, en la provincia de Ourense en Galicia, España, con orientación Sur y Oeste. Algunas de las viñas tienen suelo granítico y otras pizarroso siendo en ambos casos la profundidad de 50 a 100 centímetros. La altitud está entre 200 y 250 metros.

Viñedo en espaldera, con cepas de 40 años. Uso de abono natural. Trabajado en ecológico. Vino de pueblo, de varias parcelas. 2020 es la primera añada. Las características del suelo (granito y pizarra) y las climatológicas (primavera lluviosa, incluso en el inicio del verano) han tenido como consecuencia un rendimiento muy Vendimia manual. Levaduras autóctonas. FAL de 15 a 20 días en depósitos de acero inoxidable de 5000 litros. Crianza en bodega de roble francés de 400 y 500 L durante 4 meses. No sometido ni a filtrado ni clarificado, por lo que tenemos un vino totalmente natural.

Cata:

*Fase visual: rojo picota con matices violáceos. Presenta depósitos.**Fase aromática: fruta roja algo verde, ahumados.**Fase gustativa: goloso, ácido, con notas de fruta roja de zarza.*

Cata 2020 SWOTWINES (18/03/23):

Color: picota de intensidad media, reflejos fresa-violáceos.

Nariz: intensidad media. Especiado, clavo, eucalipto, flor seca y fruta roja confitada.

Boca: fluido, con acidez, tanino y alcohol integrados. Cereza picota en licor, pimienta, hojarasca quemada y extracto de regaliz. Retronasal de intensidad medio-alta, amargoso y un punto secante.





MÍSTICOS 2022

Zona: I.G.P. Ribera del Jiloca

Bodega: Galgo Wines

www.galgowines.com

Vino tinto. Crianza 8 meses en hormigón y 6 meses en depósito oval poroso

Variedades: 100 % Garnacha

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 3.000

SO₂ total: 45 mg/L

pH: 3,35

Azúcar residual: 1,25 g/L

Acidez total: 6 g/L



Los viñedos se sitúan en el valle del Ribota, entre 550 y 750 msnm. En el término de Cervera de la Cañada, provincia de Zaragoza. El vino proviene de una vendimia seleccionada de las más antiguas cepas de garnacha de la comarca. Las viñas poseen una de las producciones más bajas del mundo y se cultivan en los afamados "glacis", suelos pobres y adustos, típicos de la zona. Vino muy expresivo y potente que, durante siglos, ha sido apreciado por los peregrinos levantinos del camino de Santiago.

Cata 2016 SWOTWINES (2/10/19):

Color: rubí de intensidad media y ribete fresa. Limpio y brillante, con lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-alta. Aromas a frutas roja y negra confitadas, tabaco de pipa, marrón glacé y un punto de algarroba madura.

Boca: fluido, redondo y de cuerpo medio, con acidez, tanino y alcohol integrados. Aromas a fruta roja confitada y cereza licorosa, con un punto de clavo. Retronasal de intensidad y longitud medias, un poco secante, cálido y con un punto de verdor, aunque en conjunto sorprende por lo bien integrado y equilibrado, dados sus 15,5 % vol. de graduación alcohólica.

Vino tanto de copeo como para acompañar comidas.



IGP RIBERA DEL JILOCA
EST. 1958

Daroca Bodega

LADERAS DEL JILOCA GARNACHA DE ALTURA 2023

Zona: IGP Ribera del Jiloca (Zaragoza)

Bodega: Daroca Bodega

www.darocabodega.com

Vino tinto

Variedades: 100 % Garnacha

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 9.190

SO₂ total: 50 mg/L

pH: 3,30

Acidez total: 5,50 g/L



Cultivamos nuestras viñas en el Valle del Jiloca (Zaragoza) en altitudes entre 750 y 1.000 m. Clima extremo. Suelos pizarrosos y el clima árido y seco marcan la personalidad de los viñedos.

Fermentación con inmersión de los hollejos durante 15 días.



IGP RIBERA DEL JILOCA
EST. 1958

Daroca Bodega

LADERAS DEL JILOCA JUAN IBÁÑEZ 2024

Zona: IGP Ribera del Jiloca (Zaragoza)

Bodega: Daroca Bodega

www.darocabodega.com

Vino tinto

Variedades: 100 % Juan Ibáñez (sinonimias: Negralejo, Moristel) de 50 años

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ..

SO₂ total: ... mg/L

pH: ...

Acidez total: ... g/L



Vendimia manual de viñas viejas de Juan Ibáñez en el Valle del Jiloca, a 900 metros de altitud. Viñedo viejo en suelos pizarrosos en laderas con un clima árido y seco que -junto a la altura- dotan a los vinos de una frescura y acidez natural única.

Cata:

Vino tinto de color púrpura intenso y brillante. Intensa nariz con aromas a flores y frutos rojos, anís y pedernal. En boca es fresco, afilado, vibrante y sutil. Un tinto diferente.

Cata 2020 SWOTWINES (17/08/22):

Color: cereza picota de intensidad media, tonos azulados y ribete violáceo.

Nariz: intensidad medio-alta. Muy curioso. Aromas a caramelos de bergamota y violeta, junto con tomillo y romero secos.

Boca: redondo. Acidez medio-alta, tanino redondo y amargor y alcohol medi-alto. Mismas notas que en nariz, con notas de almendra amarga y confitura de cereza.

Retronasal intenso y largo. Interesante para coqueo y... postres que incluyan fruta ácida.



IGP RIBERA DEL JILOCA
EST. 1958

Daroca Bodega

LADERAS DEL JILOCA GARNACHAS VIEJAS 2022

Zona: IGP Ribera del Jiloca (Zaragoza)

Bodega: Daroca Bodega

www.darocabodega.com

Vino tinto

Variedades: 100 % Garnacha de 65 años

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 6.200

SO₂ total: 52 mg/L

pH: 3,38

Acidez total: 5,30 g/L



Cultivamos nuestras viñas en el Valle del Jiloca (Zaragoza) en altitudes entre 750 y 1.000 m. Clima extremo. Suelos pizarrosos y el clima árido y seco marcan la personalidad de los viñedos.

Fermentación controlada con inmersión de los hollejos durante 15 días. Crianza de 6 meses en barricas usadas.





El Lomo

EL LOMO - LISTÁN NEGRO 2022

Zona: D.O.P. Islas Canarias

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vino tinto

Variedades: 90 % Listán negro, 10 % Listán blanco

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre:

Espaldera vertical. Se elabora a partir de una vendimia manual con doble selección de los racimos en el punto óptimo de madurez. Las uvas entran en depósito sin estrujar y pasan a macerar-fermentar de 5 a 8 días a 23-27 °C. Luego se extrae el mosto y se prensan suavemente los hollejos. Después de varios trasiegos procedemos al embotellado.

Cata:

Limpio y brillante, de color rojo rubí con ribetes violáceos y capa media. En nariz es muy complejo, con aromas de hoja de higuera, pimienta negra y hierbas aromáticas, con una gran intensidad mineral. Notas de cata En boca es fresco, con fruta bien marcada, tanino maduro y muy suave. Acidez marcada y persistente en boca.

Cata 2019 SWOTWINES (26/5/20):

Color: cereza de intensidad medio-baja, ribete acerado, limpio y brillante, con lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-baja. Delicado. Aromas a herboristería, flor roja seca, cereza y almendra verde, con un punto ahumado de fondo (ceniza húmeda).

Boca: intensidad medio-alta, amargoso con acidez, tanino y alcohol marcados. Mismas notas que en nariz, con agradables notas verdes. Retronasal de intensidad medio-alta y largo. Ligeras notas a incienso.





El Lomo

EL LOMO - VENDIMIA SELECCIONADA 2023

Zona: D.O.P. Islas Canarias

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vino tinto

Variedades: Listán negro, Negramoll y Tintilla

Graduación alcohólica: 14,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: 25 mg/L y 73 mg/L

pH: 3,57

Azúcar residual: < 2 g/L

Acidez total: 5 g/L



Espaldera vertical. Se elabora a partir de una vendimia manual con doble selección de los racimos en el punto óptimo de madurez. La variedad Listán Negro entra en depósito sin estrujar y pasa a macerar-fermentar 5 días a 23-27 °C. Las demás variedades llevan una maceración-fermentación más larga, y alguna de ellas hace la fermentación en barrica de roble francés. Luego se extrae el mosto y se prensan los hollejos por separado de las diferentes variedades. Después de varios trasiegos hacemos el ensamblaje y embotellamos el vino.

Cata 2023 SWOTWINES (06/02/25):

Color: picota de intensidad media, ribete violáceo.

Nariz: intensidad medio-baja. Redondo. Fino. Marcadas notas de pimienta negra, acompañadas de confitura de arándanos.

Boca: redondo. Con acidez medio-alta, y tanino y alcohol medios integrados. Mismas notas que en nariz. Seco y vibrante.

Retronasal de intensidad medio-alta, seco y ligeramente herbáceo.





El Lomo

EL LOMO - ORIGEN 1989 2020

Zona: D.O.P. Islas Canarias

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vino tinto de parcela. Crianza 6 meses en fudre de roble francés de 500 L

Variedades: Listán negro, Vijariego negro y Castellana

Graduación alcohólica: 14,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

pH: 3,40

SO₂ libre-total:

Acidez total: 5,2 g/L



En lo atinente a la parcela, se trata de un viñedo con una superficie de 2,5 hectáreas en su totalidad de la cual la mitad es la que ocupa las viñas que dan origen al vino. Cepas de casi 100 años, plantadas en vaso tradicional, en una parcela que va de los 600 m a los 650 m sobre el nivel del mar en la ladera del valle de Tegueste. La tipología de suelo es de los más antiguos de nuestras "jóvenes islas", con un sustrato importante de arcilla y picón, con gran profundidad. Se trata de un suelo que, de forma natural, retiene de manera óptima el agua y los nutrientes necesarios para la uva. En estos terrenos pueden obtenerse vinos con gran volumen, excelente acidez y con notable presencia de taninos.

La vendimia es 100 % manual. Las uvas se transportan a la bodega en cajas de 20 kg y se procede a la segunda selección en cinta. El proceso de elaboración comienza con la recepción de las uvas refrigeradas en la cámara entre -5 °C y 0 °C, evitando así oxidaciones. Las variedades hacen la maceración prefermentativa a 0 °C y luego arrancan a fermentar en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 25-27 °C durante 10-12 días. Después pasan a fudres de roble frances de 500 litros donde realizarán crianza de 6 meses. Posteriormente se procede al embotellado, sin filtrar y guarda durante otros 6 meses más.

Cata:

Limpio y brillante, color rojo rubí con capa media/alta. En nariz es complejo y goloso, destacan los aromas a frutos rojos maduros, su mineralidad complementados con notas lácticas sobre un fino fondo especiado y balsámico con sutiles toques ahumados propios de las variedades Listán negro y Vijariego negro. Equilibrado, amplio y de paso cremoso. Disfruta de buena acidez en su recorrido y con taninos abocados y suaves.





VIÑA NORTE MACERACIÓN CARBÓNICA 2021

Zona: D.O. Tacoronte-Acentejo

Bodega: Bodegas Insulares

www.bodegasinsularestenerife.es

Vino tinto de maceración carbónica

Variedades: 95 % Listán negro, 5 % Negramoll

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre: 11-30 mg/L

pH: 3,54

Azúcar residual: 0,3 g/L

Acidez total: 4,60 g/L

Sistema de Maceración Carbónica. Encubado de racimos enteros durante 7 días aproximadamente a 28 °C tras la cual se realiza la fase del prensado: 3-4 días de fermentación a 20 °C.

Cata:

Su elaboración particular proporciona un vino tinto de color rojo cereza con ribetes violáceos, muy marcados, bien cubierto y vivo, de aspecto limpio y brillante, su aroma es intenso y complejo a frutas (fresones, frambuesa y grosella) destacando en boca su equilibrio y su cuerpo; sabroso, con elegante toque final tánico. Larga persistencia con recuerdos frutales.





VIÑA NORTE SELECCIÓN 2021

Zona: D.O. Tacoronte-Acentejo

Bodega: Bodegas Insulares

www.bodegasinsularestenerife.es

Vino tinto

Variedades: 100 % Listán negro

Graduación alcohólica: 13,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre: 10-37 mg/L

azúcar residual: 0,4 g/L

pH: 3,66

Acidez total: 4,66 g/L



100% Listán Negro procedente de viñedos de la comarca Tacoronte-Acentejo que han sido cuidadosamente seleccionados por la calidad de su cosecha y un tipo de viticultura sostenible.

Para su elaboración se despalilla y estruja ligeramente la uva para facilitar una mejor liberación del mosto. La temperatura de fermentación entre los 27 y 29 °C y el tiempo de maceración entre 7 y 10 días.

Cata:

Colores rojo cereza con tonos violáceos, buena capa, vivo y brillante, siendo el aroma intenso y frutal, rico en matices que recuerdan a frutas rojas. En boca es seco, con buena estructura, equilibrado en sus componentes y ligeramente tánico, final muy agradable y persistente . Recuerda la personalidad del producto tradicional.





BAMBÚ TINTO 2021

Zona: D.O. Abona
Bodega: Altos de Trevejos
www.altosdetrevejos.com

Vino tinto en inox.

Variedades: Listán Prieto, Rubí Cabernet, Syrah, Baboso Negro

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 50 mg/L

pH: 3,42

Azúcar residual: 0,2 g/L

Acidez total: 3,2 g/L (sulfúrico)



Suelo volcánico. Altitud: 1300 m. Orientación: norte. Vino tinto elaborado con las diferentes uvas tintas de la finca Altos de Trevejos. Después del despalillado, la uva inicia un proceso de maceración-fermentación durante 15 días en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, se prensa y se realiza la fermentación maloláctica. El vino permanece sobre lías finas hasta su embotellado.

Cata:

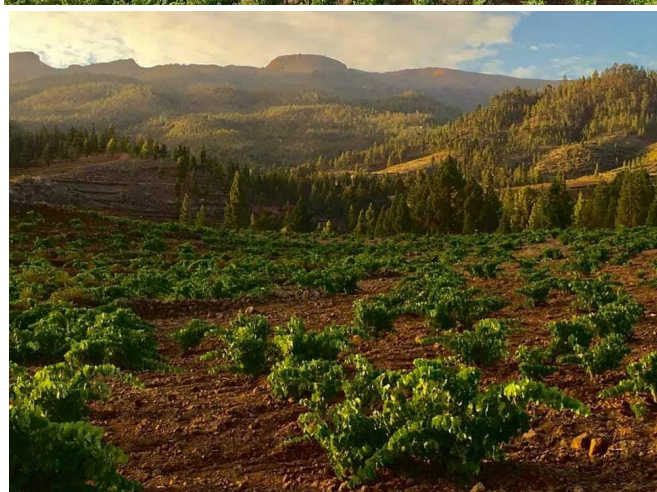
Vista: Color cereza con reflejos violáceos y capa alta. Nariz: Destacan los aromas de frutos rojos maduros. Boca: Predomina la fruta procedente de una magnífica maduración de la piel, así como las características de frescor-afutado que le confiere su origen volcánico.

Cata 2021 SWOTWINES (27/04/23):

Color: rojo picota de intensidad media y ribete violáceo.

Nariz: intensidad media. Notas a fruta roja ácida (caramelo de fresa), tabaco, rosa, un punto de chocolate negro y ligeramente balsámico.

Boca: equilibrado, redondo y ligero, con acidez y alcohol medio-altos, y amargor y tanino medios. Mismas notas que en nariz, con predominio de flor seca y un punto balsámico.





TREVEJOS MOUNTAIN WINE BABOSO NEGRO 2020

Zona: D.O. Abona
Bodega: Altos de Trevejos
www.altosdetrevejos.com

Vino tinto. FAL y FML en barrica. Crianza 8 meses en roble francés.

Variedades: Baboso negro

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 60 mg/L

pH: 3,28

Azúcar residual: 0,2 g/L

Acidez total: 3,5 g/L (sulfúrico)

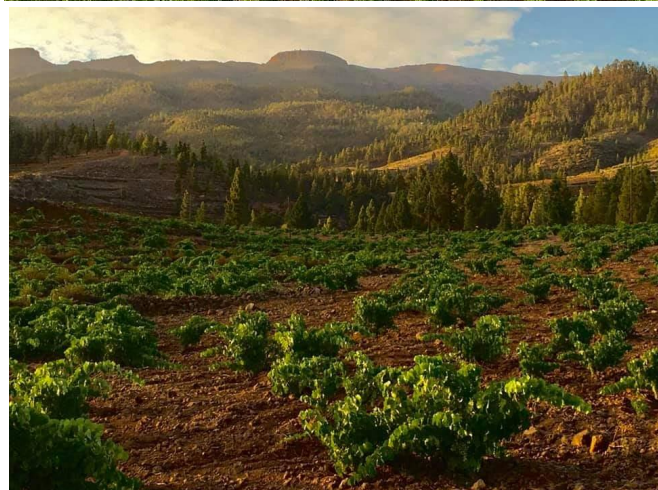


Suelo volcánico. Altitud: 1300 m. Orientación: norte. Vino tinto elaborado con la variedad Baboso negro, del Pareje Los Llanos. Vendimia manual seleccionada de los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despalillado se selecciona grano a grano, se inician los procesos de maceración y fermentación alcohólica en barricas de roble francés donde se realizan bazuqueos para extraer todo el potencial de la variedad. Posteriormente, se prensa ligeramente y se pone nuevamente en barricas de roble francés donde se iniciará la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 6 meses. Finalmente es embotellado y afinado en botella.

Cata:

Vista: Color picota con reflejos violáceos. Capa alta.

Nariz: Intensidad aromática alta. Aromas de fruta madura y especias bien integrados con los aromas tostados fruto de la crianza. Boca: Sabroso, estructurado y concentrado con un gran peso en boca. Recuerda los aromas de fruta madura con taninos nobles bien integrados, final largo y complejo.



**altos de
TREVEJOS**

TREVEJOS MW BABOSO NEGRO 2021

Zona: D.O. Abona
Bodega: Altos de Trevejos
www.altosdetrevejos.com

Vino tinto.
Variedades: Vijariego negro
Graduación alcohólica: ... % vol.
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: ...
SO₂ total: ... mg/L

pH:
Azúcar residual:
Acidez total:





TREVEJOS TINTO 2020

Zona: D.O. Abona
Bodega: Altos de Trevejos
www.altosdetrevejos.com

Vino tinto. MAL en barrica. Crianza 12 meses en roble francés.

Variedades: Baboso negro y Syrah

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 55 mg/L

pH: 3,25

Azúcar residual: 0,2 g/L

Acidez total: 3,2 g/L (sulfúrico)



Suelo volcánico. Altitud: 1300 m. Orientación: norte. Vino tinto elaborado con las variedades Baboso negro y Syrah. Vendimia manual seleccionada de los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despallido se selecciona grano a grano, se inician los procesos de maceración y fermentación utilizando técnicas de sombrero sumergido para evitar posibles oxidaciones. Se llevan a cabo maceraciones largas de las pieles para extraer todo el potencial de ambas variedades. Posteriormente, se prensa ligeramente y se pone en barricas de roble francés donde se iniciará la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses. Finalmente se embotella y se afina antes de salir a la venta.

Cata:

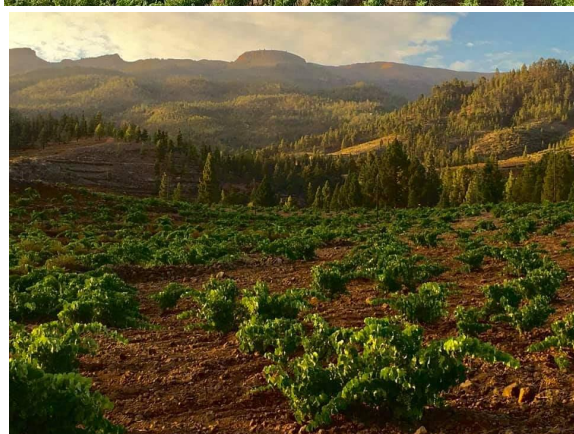
Vista: Color picota intenso con reflejos violáceos. Capa alta. Nariz: Intensidad aromática alta, compleja y de gran personalidad. Destacan aromas de violetas y frutos negros maduros, pasando por notas especiadas y balsámicas bien integradas con los aromas tostados fruto de la crianza en barrica. Boca: Explosivo, muy sabroso con volumen y bien estructurado. Recuerda los aromas de frutos negros y especias. Taninos nobles bien integrados. Final largo y persistente.

Cata 2019 SWOTWINES (27/04/23):

Color: rubí de intensidad media, ligeramente opalescente y ribete anaranjado.

Nariz: intensidad alta. Notas a fruta roja negra muy madura, salazón, hojarasca quemada, un punto ahumado, toffee y tabaco.

Boca: redondo, con acidez y alcohol medio-altos, y amargor y tanino medios. Tanino suave. Mismas notas que en nariz, con predominio de hojarasca y ahumados, tomillo, romero, pimienta blanca y algarroba seca. Retronasal intenso y bastante largo.





TREVEJOS LISTÁN PRIETO 2017

Zona: D.O. Abona

Bodega: Altos de Trevejos

www.altosdetrevejos.com

Vino tinto. MAL en barrica. Crianza 12 meses en roble francés de 500 L

Variedades: Listán prieto

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total:

pH:

Azúcar residual:

Acidez total:



Vino tinto elaborado con la variedad Listán Prieto procedente de cepas viejas. Vendimia manual seleccionando los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Después del despalillado se selecciona grano a grano y se inician los procesos de maceración y fermentación en depósito de acero inoxidable. Posteriormente, se prensa ligeramente y se pone en barricas de roble francés donde se iniciará la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses. Finalmente es embotellado y afinado en botella.

Cata:

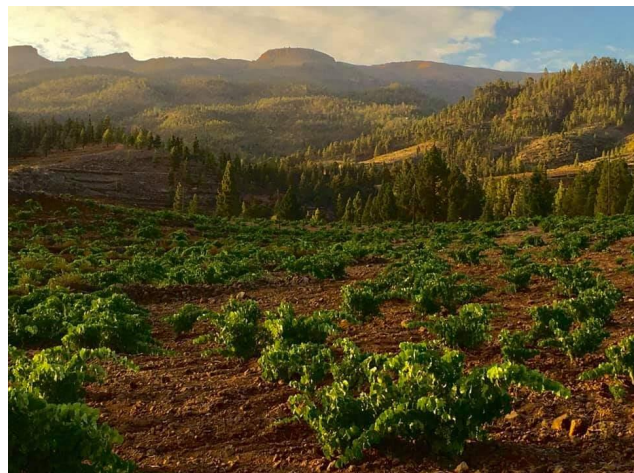
Vista: Color rojo picota. Nariz: Buena intensidad aromática donde destacan los aromas florales y especiados con notas de crianza en barrica bien integradas. Boca: Sabroso, estructurado y rústico. Taninos nobles bien integrados con final largo y persistente.

Cata 2017 SWOTWINES (27/04/23):

Color: rubí teja de intensidad medio-baja y ribete anaranjado.

Nariz: intensidad medio-baja. Notas de flor roja seca, hierbas aromáticas, talco, ebanistería y raíz.

Boca: equilibrado, muy delicado, con acidez, amargor y alcohol medios. Tanino muy fino. Mismas notas que en nariz, con un punto secante y cálido. Algo rústico. Notas a fresa ácida. Retronasal de intensidad media, bastante largo, ácido y amargoso.





PIEDRA LUENGA TINTO

Zona: Vino de la Tierra
Bodega: Bodegas Robles
www.bodegasrobles.es

Vino tinto
Variedades: Tempranillo
Graduación alcohólica: 13 % vol.
Volumen: BiB 5 y 15 L





LARRAIN BELTZA 2022

Zona: D.O. Arabako Txakolina, Artomaña (Araba)

Bodega: Artomaña Txakolina

www.artomanatxakolina.eus

Vino tinto con 12 meses de crianza en barrica

Variedad: 100 % Hondarribi Zuri

Edad de la viña: 30 años

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas:

SO₂ libre-total: ... mg/L y ... mg/L

pH: ...

Azúcar residual: ... g/L

Acidez total: ... g/L



Cata:

Color: rojo rubí intenso con reflejos granate, mostrando equilibrio entre juventud y crianza.

Nariz: aromas de frutas rojas frescas como cerezas y frambuesas, combinadas con ligeros toques minerales. Aparecen notas sutiles de vainilla con tostados provenientes de la barrica.

Boca: entrada vibrante y fresca, con una acidez marcada que realza su carácter. Se perciben frutas rojas ácidas, taninos elegantes y un equilibrio entre mineralidad y toques de madera.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes con alta infiltración de grasa, al igual que embutidos poco magros y quesos envejecidos, especialmente aquellos producidos a partir de leche de vaca y oveja.





PIEDRA LUENGA FINO

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es



Vino blanco. Fino. Crianza bajo velo de flor. 2 años de edad media

Variedades: 100 % PX

Azúcares: 1,1 g/L

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 100 000

Volumen: 50 cl y 75 cl (ilustrada) / BiB 5 y 15 L

SO₂: 110 mg/L

pH: 3,29

Acidez volátil 0,28 g/L

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, amarillo pálido con reflejos verdes. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media, notas a paja, pera, ciruela claudia y piel de manzana verde, junto con un punto de anís y coca.

Boca: envolvente y agradable, equilibrado. Marcadas notas de raíz de regaliz, con recuerdos a algarroba verde. Posgusto de intensidad media a brioche, regaliz y almendra verde. Un fino ideal para introducirse en el fascinante mundo organoléptico de las crianzas bajo velo de flor.



**BAJOFLOR 0/2**

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Fino. Crianza media 2 años

Variedades: 100 % PX

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 150 mg/L

pH: 3,4

azúcares reductores: < 2 g/L

Acidez total: 5,1 g/L



Bajoflor 2/0 ha envejecido en bota durante dos años bajo un velo flor que se forma en la superficie del vino y que está compuesto por las levaduras criadas en nuestro viñedo ecológico. Una cubierta vegetal de lavanda, amapolas y tréboles salvajes aportan nutrientes a nuestras viñas. Por su parte, el complejo sistema de Solera y Criaderas produce un vino de gran vejez que es ligeramente refrescado cada año con vinos más jóvenes. Una experiencia única de madurez y frescura.

Cata:

Fragante, delicado y potente a su vez. Entre sus aromas destacan los frutales y frescos, manteniendo su juventud, que son muy característicos de este fino y lo diferencian de los demás. También presenta aromas a tostado, velo de flor, almendras y monte mediterráneo. En boca es cálido y muy persistente.

Cata SWOTWINES (07/03/25):

Color: ámbar-dorado de intensidad baja, reflejos verdes y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Notas de almendra, barquillo, jengibre y manzana ácida.

Boca: redondo, con equilibrio acidez-amargor-alcohol. Notas de regaliz, toffee y almendra verde.





PATACHULA

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino blanco. Fino. Crianza bajo velo de flor. 4 años de edad media

Variedades: 100 % PX

Azúcares: < 2 g/L

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Formato: 75 cl / BiB 5 L / BiB 15 L / BiB 20 L

Acidez volátil 0,25 g/L

Acidez total: 3,8 g/L



Cata SWOTWINES:

Color: amarillo-verdoso de intensidad baja, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad alta. Notas de aceituna negra, cebolla tierna, trompeta de la muerte seca y ceniza húmeda.

Boca: punzante, seco, salino y amargoso. Un punto cítrico y con recuerdos a regaliz. Retronasal persistente y salina, con recuerdos florales.



MAR7
DESPACHO
DE VINOS

MAR7 – MANZANILLA FINA

Zona: D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Bodega: MAR7

www.despachodevinosmar7.com

Vino generoso. Manzanilla. Crianza biológica (bajo velo de flor) de 4 años de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 15 % vol.

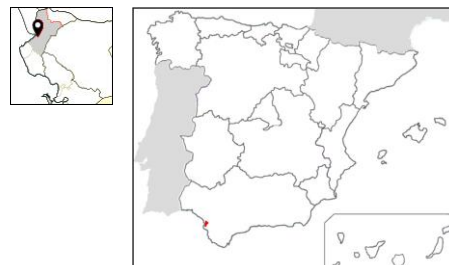
Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ± 1500 botellas cada 3-4 meses

Azúcar residual: 0,3 g/L

SO₂ total: < 110 mg/L

Acidez total: 5 g/L



MAR 7 es un proyecto que pusimos en marcha en agosto de 2014 con el objetivo de homenajear a nuestros antepasados bodegueros – más de 186 años nos avalan-, ofrecer una selección de vinos de calidad de la zona... Bajo la marca MAR 7 que hace referencia a la localización del local y a la historia de la Bodega Familiar que comenzó aquí su andadura en 1830, se embotellan unos vinos seleccionados cuidadosamente de entre los mejores del Marco. Unos vinos únicos en el mundo, amparados por las DDOO más antigua (1933) Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Cata:

Color oro pajizo, brillante y luminoso, con reflejos verdosos. Característico aroma a flor, con una fragancia suave y pronunciada. En boca es fresca, ligera, seca y muy suave al paladar.

Cata SWOTWINES (17/5/21) (L-23020):

Color: amarillo-dorado de intensidad media, reflejos verdes, limpio y brillante, lágrima fina y lenta y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Aroma flor blanca, almendra verde, hinojo, manzana Reineta y pastelería.

Boca: equilibrio acidez-salinidad-alcohol-amargor. Salino. Mismas notas que en nariz, con un punto de café. Retronasal amable, largo, salino, amargoso y fresco. Textura aterciopelada. Una manzanilla "muy poco manzanilla". Es bastante vinoso y una buena entrada al mundo de los vinos generosos.

Sugerencias de maridajes:

Probar con pescadito frito, filete de salmonete en su salsa, alcachofas confitadas o perdiz en vinagreta.



MAR7
DESPACHO
DE VINOS

MAR7 – MANZANILLA FINA en RAMA

Zona: D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Bodega: MAR7

www.despachodevinosmar7.com

Vino generoso. Manzanilla en rama. Crianza biológica (bajo velo de flor) de 4 años de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: bajo pedido

SO₂ total: < 110 mg/L

Azúcar residual: 0,3 g/L

Acidez total: 5 g/L



MAR 7 es un proyecto que pusimos en marcha en agosto de 2014 con el objetivo de homenajear a nuestros antepasados bodegueros – más de 186 años nos avalan-, ofrecer una selección de vinos de calidad de la zona... Bajo la marca MAR 7 que hace referencia a la localización del local y a la historia de la Bodega Familiar que comenzó aquí su andadura en 1830, se embotellan unos vinos seleccionados cuidadosamente de entre los mejores del Marco. Unos vinos únicos en el mundo, amparados por las DDOO más antigua (1933) Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Cata SWOTWINES (23/02/25) (L-20355):

Color: amarillo pajizo de intensidad baja, reflejos verdes, limpio y brillante, lágrima fina y lenta y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Aroma a paja, hinojo, almendra verde, manzana verde y flor blanca.

Boca: redondo y equilibrado. Acidez media, alcohol y amargor medio-altos, y salinidad media. Mismas notas que en nariz, junto con aroma a regaliz en palo. Retronasal intenso de longitud larga. Amargoso y muy seco. Muy fino.

Sugerencias de maridajes:

Probar con pescadito frito o filete de salmón en su salsa; quesos semicurados de cabra canarios; gambas hervidas o a la plancha.



Cooperativa Vitivinícola
Albarizas de Trebujena S.C.A.



CASTILLO DE GUZMÁN -FINO-

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena

www.vinosdealbarizas.com

Vino generoso. Fino. Crianza biológica (bajo velo de flor) de 12-14 años de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 50 cl / PET 2, 5 y 20 L

Nº de botellas: 2000 botellas

SO₂: < 10 mg/L (sin sulfitos añadidos)



El nombre Castillo de Guzmán hace referencia al Castillo de los Pérez de Guzmán. Don Juan Pérez de Guzmán: descendiente de Guzmán “el Bueno” y miembro de unos linajes más poderosos de la Corona de Castilla, la Casa de Medina Sidonia, se decide a poblar su lugar de Tribuxena (Trebujena), concediendo libertades y franquicias a quienes a él vinieran a vivir, otorgando la identidad como pueblo independiente del Ducado de Medina Sidonia el 21 de abril 1494, reflejándolo en la “Carta Puebla”. En dicho documento, en la Carta Puebla, quedaba reflejado la concesión por parte de Don Juan Perez de Guzmán a cada poblador que viniese a Trebujena dos aranzadas de terreno (1 hectárea aproximadamente), teniendo que ser dedicada una aranzada para el cultivo de la viña.

La solera de este fino se constituyó en el 2000. Para mantenerlo se han hecho sacas en falsos (rociando y refrescando con la criadera anterior). La primera saca y embotellado se hizo en 2017.

Cata SWOTWINES:

Color: amarillo dorado de intensidad media, limpio y brillante. Lágrima fina y lenta. Presencia de cabezuelas en el culo de la botella.

Nariz: intensidad media. Notas de hinojo, hierba fresca, flor blanca y un punto tostado. Algo reducido al abrir botella.

Boca: pleno y con cuerpo, equilibrado y bien perfilado. Salino. Aromas anisados, manzana Golden verde, mazapán con nueces y bollería. Muy particular y fino. Suave

amargor final, con postgusto bastante largo, con una arista cálida final. Por el volumen que tiene recuerda a algunos finos montillanos.





SOLERA FINA MARÍA DEL VALLE

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)

www.bodegasgracia.com

Fino. Crianza biológica (bajo velo de flor) de 8 años de edad media. Sin adición de alcohol.

Variedades: Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: < 120 mg/L

Acidez total: 4,10 g/L

pH: 3,15



Gracia Hnos., S.A.U. fue fundada en 1959 por Don Francisco Gracia Naranjo. En 1963, se transforma en sociedad anónima. En 1983, inicia la comercialización de VIÑAVERDE, primera marca de vino blanco afrutado de la D.O.P. Montilla-Moriles. Hoy forma parte del grupo de empresas "Pérez Barquero", al que también pertenecen Tomás García y Compañía Vinícola del Sur. La adquisición del fondo de comercio de las desaparecidas bodegas Baena Panadero en 1964, es una operación que, entre otras marcas, dio a Gracia Hermanos una de sus etiquetas más prestigiosas que se relanzaría en 1975 como Solera Fina María del Valle. El nombre es evocador y muy femenino, y se corresponde con un personaje real, la hija del anterior propietario Miguel Baena Morón.

Cata:

Aspecto: Límpido, brillante, transparente color amarillo pálido con tonos oliváceos. Aroma: Punzante, vivo, elegante, complejo. Recuerdo de frutos secos (avellanas y pistachos) Sabor: Ligero, seco, sabroso. Fruta seca y sabores tostados. Intenso retro-gusto y retronasalidad.

Cata SWOTWINES (26/5/20):

Color: amarillo-verdoso de intensidad baja, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-alta. Notas de panadería, manzana Golden, almendra, avellana, talco, pera limonera, paja seca y galleta tostada.

Boca: fino, equilibrado y seco. Amargoso, salino y sávido. Nota predominante de almendra verde. Retronasal de intensidad alta, bastante largo. Seco, salino y amargoso, con un punto cálido.





SOLERA FINA MARÍA DEL VALLE EN RAMA

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)

www.bodegasgracia.com

Fino. Crianza biológica (bajo velo de flor) de 8 años de edad media. Sin adición de alcohol.

Variedades: Pedro Ximénez

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 37,5 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: < 120 mg/L

Acidez total: 4,10 g/L

pH: 3,15



Solera Fina María del Valle es un clásico de Bodegas Gracia cuyo soleraje se inició en 1975 con una selección de vinos viejos, escogidos de cosecheros y almacenistas de Moriles Altos. En crianza bajo velo de flor, durante 8 años, se rocía con mostos de uva Pedro Ximénez, procedente de los mejores Pagos de Calidad Superior de Moriles Altos y Sierra de Montilla. Significado de la marca: la adquisición del fondo de comercio de las desaparecidas bodegas Baena Panadero en 1964, es una operación que, entre otras marcas, dio a Gracia Hermanos una de sus etiquetas más prestigiosas que se relanzaría en 1975 como Solera Fina María del Valle. El nombre es evocador y muy femenino, y se corresponde con un personaje real, la hija del anterior propietario Miguel Baena Morón.

Cata:

Aspecto: Color amarillo oscuro Aroma: Aroma sutil, recuerdos de flor blanca y frutos secos Sabor: Ligero y muy sabroso, retrogusto a frutos secos y sabores tostados.

Cata SWOTWINES (26/5/20). Saca oct-2018

Color: ámbar de intensidad medio-baja. Reflejos dorados y ribete acerado. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad alta. Notas de frutos secos, flor seca e inglesa.

Boca: fino, graso, equilibrado y seco. Amargoso y muy salino. Mismas notas que en nariz. Retronasal de intensidad alta y largo. Un fino ya evolucionado, ya en el asombroso y gastronómico camino de fino-amontillado.

Sugerencias de maridajes:

Probar con gamba de Palamós a la plancha / txuleton / quesos Parmigiano Reggiano de 36 meses, Manchego curado, Gouda o Vacherin Mont-d'Or.



MAR7
DESPACHO
DE VINOS

MAR7 – MANZANILLA PASADA

Zona: D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Bodega: MAR7

www.despachodevinosmar7.com

Vino generoso. Manzanilla pasada. Crianza biológica (bajo velo de flor) de 8 años de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ± 1500 botellas cada 3-4 meses

Azúcar residual: 0,3 g/L

SO₂ total: < 110 mg/L

Acidez total: 4 g/L



MAR 7 es un proyecto que pusimos en marcha en agosto de 2014 con el objetivo de homenajear a nuestros antepasados bodegueros – más de 186 años nos avalan-, ofrecer una selección de vinos de calidad de la zona... Bajo la marca MAR 7 que hace referencia a la localización del local y a la historia de la Bodega Familiar que comenzó aquí su andadura en 1830, se embotellan unos vinos seleccionados cuidadosamente de entre los mejores del Marco. Unos vinos únicos en el mundo, amparados por las DDOO más antigua (1933) Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Cata:

Color amarillo dorado, brillante y luminoso. En nariz presenta un perfil aromático complejo e intenso, con aromas propios de la crianza biológica prolongada, donde destacan los frutos secos (almendra), cereales. En boca es seca, sabrosa y untuosa, lo cual la hace muy suave al paladar, además de tener un gran volumen y persistencia.

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, amarillo-verdoso con reflejos dorados. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio baja. Notas de jengibre, flor blanca seca, hinojo y té verde, con un toque de laca y con una nota oxidativa muy suave.

Boca: redondo y equilibrado. Arquetípico de su estilo de vino. Muy elegante. Equilibrado y con final ligeramente tostado, con aromas a flor seca, algo terpenico y un toque cítrico. Retronasal delicado, largo y amargoso.

Sugerencias de maridajes: Probar con berberechos o nécoras hervidos / buñuelos de bacalao / escórpora con panceta ibérica y cebolla caramelizada / hígado de rape / sardina ahumada.



MAR7
DESPACHO
DE VINOS

MAR7 – MANZANILLA PASADA en RAMA

Zona: D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Bodega: MAR7

www.despachodevinosmar7.com

Vino generoso. Manzanilla pasada en rama. Crianza biológica (bajo velo de flor) de 8 años de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: bajo pedido

SO₂ total: < 110 mg/L

Azúcar residual: 0,3 g/L

Acidez total: 4 g/L



MAR 7 es un proyecto que pusimos en marcha en agosto de 2014 con el objetivo de homenajear a nuestros antepasados bodegueros – más de 186 años nos avalan-, ofrecer una selección de vinos de calidad de la zona... Bajo la marca MAR 7 que hace referencia a la localización del local y a la historia de la Bodega Familiar que comenzó aquí su andadura en 1830, se embotellan unos vinos seleccionados cuidadosamente de entre los mejores del Marco. Unos vinos únicos en el mundo, amparados por las DDOO más antigua (1933) Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Cata SWOTWINES (23/02/25) (L-20355):

Color: amarillo-verdoso de intensidad medio-baja, reflejos oro nuevo, limpio y brillante, lágrima fina y lenta y ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Redondo. Notas de paja, alfalfa, y especiados (jengibre y cúrcuma).

Boca: redondo, con cuerpo y muy equilibrado. Acidez y amargor medios, alcohol medio-alto, con salinidad medio-baja. Mismas notas que en nariz. Retronasal de intensidad medio-alta, largo, amargoso, salino, seco y con volumen.

Sugerencias de maridajes:

Probar con cocochas de bacalao rebozadas o bien con salsa de soja, jengibre y ajo / vieira a la plancha con papada ibérica / jurel a la plancha con coco y ajo / escórpora saosada / cola de gamba de Palamós a la plancha o la misma gamba con almendra y lima / quesos Saint-Marcellin o Saint Félicien.





PIEDRA LUENGA AMONTILLADO

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es



Vino generoso. Amontillado. Crianza bajo velo de flor: 2,5 años. Oxidativa: 6 años. Edad media 8,5 años.

Variedades: 100 % PX

Azúcares: < 2 g/L

Graduación alcohólica: 16 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 30 000

SO₂: 68 mg/L

Acidez volátil: 0,55 g/L

Acidez total: 5,3 g/L

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, ámbar de intensidad media. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-baja. Notas a frutos secos, con un recuerdo a vainilla

Boca: Equilibrado, con idénticas notas que en nariz, destacando la almendra tostada. Final agradable, algo secante y cálido.



**BAJOFLOR 5/3**

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Amontillado. Crianza media 8 años

Variedades: 100 % PX

Graduación alcohólica: 16 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 120 mg/L

pH: 3,32

azúcares reductores: < 2 g/L

Acidez total: 4,3 g/L



Bajoflor 5/3 ha envejecido durante cinco años en barricas de roble bajo un velo de flor que se forma en la superficie del vino y que está compuesto por las levaduras criadas en nuestro viñedo ecológico. Posteriormente, el velo muere y el vino sigue envejeciendo durante otros tres años en un proceso oxidativo que integra los aromas y provoca que el vino gane en concentración, profundidad, largura.

Cata:

Fantástico color caoba. En nariz, una primera impresión de uvas tostadas al sol, seguida de toques de miel de acacia, frutos secos y ligeros toques de roble. Un ataque muy fresco y jugoso, suave, redondo y con mucho cuerpo. Intenso, elegante y delicioso.

Cata SWOTWINES (07/03/25):

Color: limpio y brillante, de color ámbar de intensidad media, con reflejos naranjas. Lágrima fina y lenta.

Nariz: redondo, de intensidad media. Muy floral, con notas de chocolate, galleta, jengibre y palosanto.

Boca: redondo. Acidez y amargor medio-altos. Alcohol integrado. Bastante salino. Misma notas que en nariz, predominando el crocanti, jengibre, wasabi y flores blancas y azules.



Cooperativa Vitivinícola
Albarizas de Trebujena S.C.A.



CASTILLO DE GUZMÁN -AMONTILLADO-

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena

www.vinosdealbarizas.com

Vino generoso. Amontillado. Crianza mixta (bajo de velo de flor y oxidativa). Edad 17 años.

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 17,5 % vol.

Volumen: 50 cl / PET 2, 5 y 20 L

Nº de botellas: 2000 botellas

SO₂: < 10 mg/L (sin sulfitos añadidos)



"El nombre Castillo de Guzmán hace referencia al Castillo de los Pérez de Guzmán. Don Juan Pérez de Guzmán: descendiente de Guzmán "el Bueno" y miembro de unos linajes más poderosos de la Corona de Castilla, la Casa de Medina Sidonia, se decide a poblar su lugar de Tribuxena (Trebujena), concediendo libertades y franquicias a quienes a él vinieran a vivir, otorgando la identidad como pueblo independiente del Ducado de Medina Sidonia el 21 de abril 1494, reflejándolo en la "Carta Puebla". En dicho documento, en la Carta Puebla, quedaba reflejado la concesión por parte de Don Juan Perez de Guzmán a cada poblador que viniese a Trebujena dos aranzadas de terreno (1 hectárea aproximadamente), teniendo que ser dedicada una aranzada para el cultivo de la viña."

Vino generoso encabezado encabezado una sola vez a 15,5 % vol. Los 17,5 % vol. se han conseguido por concentración. La solera se constituyó en el año 2000; y la primera saca y embotellado fue en 2017.

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, ámbar de intensidad media. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media. Notas de flor blanca, paja seca, corteza de pan, avellana y un punto de chocolate blanco.

Boca: Redondo y equilibrado, con buena tensión. Idénticas notas que en nariz. Retronasal a crocanti, con posgusto salino.



MAR7
DESPACHO
DE VINOS

MAR7 – AMONTILLADO

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: MAR7

www.despachodevinosmar7.com

Vino generoso. Amontillado. Crianza mixta 15 años (biológica bajo velo de flor + oxidativa) de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 18,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ± 1500 botellas cada 3-4 meses

Azúcar residual: 0,4 g/L

SO₂ total: < 45 mg/L

Acidez total: 6 g/L



MAR 7 es un proyecto que pusimos en marcha en agosto de 2014 con el objetivo de homenajear a nuestros antepasados bodegueros – más de 186 años nos avalan-, ofrecer una selección de vinos de calidad de la zona... Bajo la marca MAR 7 que hace referencia a la localización del local y a la historia de la Bodega Familiar que comenzó aquí su andadura en 1830, se embotellan unos vinos seleccionados cuidadosamente de entre los mejores del Marco. Unos vinos únicos en el mundo, amparados por las DDOO más antigua (1933) Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Cata:

Vino de color ámbar, limpio y brillante, con reflejos anaranjados. En nariz presenta una alta intensidad aromática, con notas a frutos secos (avellanas, almendras) y a madera vieja. En boca es amable, seco, elegante con postgusto prolongado donde vuelven a aparecer las notas a madera.

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, color ámbar de intensidad media y ribete anaranjado.

Nariz: fragante, con carácter oxidativo y tostado. Aromas a tabaco y flor seca, con notas verdes.

Boca: redondo, goloso y pleno. Perfil salino. Notas de avellana tostada y piñón. Ligeramente tánico. Retronasal intenso y largo, con idénticas notas sobre un fondo amargoso y salino. Muy sanluqueño.

Sugerencias de maridajes:

Probar con sardina ahumada / hígado de bacalao / arroz con conejo / cabeza de una gamba a la plancha o la misma gamba con almendra y lima.





TAUROMAQUIA AMONTILLADO

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)

www.bodegasgracia.com

Vino generoso. Amontillado Crianzas medias: biológica > 10 años; oxidativa > 20 años

Variedades: Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 19 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: < 75 mg/L

Acidez total: 6,5 g/L

pH: 3,15



Cata:

Aspecto: Límpido, transparente, color ambarino con tonalidades doradas. Aroma: Punzante e intenso. Recuerdos de madera, frutos secos tostados (avellana), especias y frutas sobre maduras. Sabor: Muy consistente, estructurado, cálido, sabroso, potente, amplio y persistente. Elegante retrogusto. Potente retronasalidad.

Cata SWOTWINES (26/5/20):

Color: ámbar-verdoso de intensidad media, reflejos naranjas, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media. Aroma a incienso, flor blanca, tabaco puro, con un punto cítrico de naranja confitada.

Boca: Redondo y equilibrado. Complejo. Acidez y alcohol altos. Notas similares a la nariz, con mayor presencia de frutos secos. Con nervio, pero no mucho. Retronasal intenso y largo, con final amargoso.

Sugerencias de maridajes:

Probar con cortezas de piel de bacalao; arroz de conejo; alcachofa confitada con sal Maldon ahumada; cabeza de gamba de Palamós con coco y lima; cuellos de pollo con vinagre de Montilla-Moriles; o pastel Massini con hoja de menta.





MONTE ARRUIT AMONTILLADO VIEJÍSIMO

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)

www.bodegasgracia.com

Vino generoso. Amontillado. Crianza mixta (biológica + oxidativa: 75 años de edad media). Bota 1/1

Variedades: Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 22 % vol.

Volumen: 37,5 cl

Nº de botellas: 1080

Azúcares reductores: 1,59 g/L

Acidez total: 9,65 g/L

Acidez volátil (acético): 1,75 g/L



El lanzamiento coincide con el centenario del asedio de Monte Arruit (9 de agosto de 1921), el terrible episodio de la guerra del Rif en el que el teniente José Gracia Benítez, padre del fundador de la Bodega, consiguió salvar la vida y que su hijo, a modo de homenaje, convirtió en marca.

Se trata de una edición limitada para coleccionistas: 1.080 botellas 37,5 cl.

Gracia Hnos. recupera una de sus marcas históricas con esta Saca Única 2021 de su Amontillado más Viejo.

De "Montearruit" se hicieron sacas puntuales, de unos 30 años de vejez media, hasta hace 25 años. Ahora se embotella la bota solera (o bota 1/1) con 75 años de vejez.

"Montearruit" es un Amontillado con 75 años de vejez, transcurridos en su mayoría en crianza estática, que ha concentrado todos sus componentes. Muy intenso y, a la vez, equilibrado. Se embotella la bota que dormía en Gracia de Solera 1/1 conmemorando, en su centenario, la gesta de Monte Arruit.

Cata:

Color caoba con tonos rojizos. Aromas a maderas nobles, naranja, barnices. Evocativo, intenso, profundo.





PIEDRA LUENGA OLOROSO

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino generoso. Oloroso. Crianza Oxidativa: 8 años

Variedades: 100 % PX

Azúcares: 3,2 g/L

Graduación alcohólica: 16 % vol.

Volumen: 50 cl y 75 cl (ilustrada) / BiB 5 y 15 L

Nº de botellas: 60 000

SO₂: 90 mg/L

pH: 3,25

Acidez volátil: 0,48 g/L

Acidez total: 4,9 g/L



Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, ámbar de intensidad medio-alta. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media. Aromas a ciruela pasa, higo seco y frutos secos.

Boca: Equilibrado, de intensidad media. Tiende a la ligereza, sobre una base cálida característica del oloroso. Mismas notas que en nariz, predominando los frutos secos y un punto de algarroba madura. Paso de boca glicérico, con final algo secante y cálido.



**BAJOFLOR 0/6**

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Oloroso. Crianza media 6 años

Variedades: 100 % PX

Graduación alcohólica: 16 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 120 mg/L

pH: 3,4

azúcares reductores: < 2 g/L

Acidez total: 5,1 g/L



Bajoflor 0/6 ha envejecido durante seis años en barricas de roble en un proceso oxidativo que otorga al vino su delicado color y sabor. Una capa de lavanda, amapolas y tréboles silvestres cubre nuestro viñedo ecológico y aporta los nutrientes a la uva Pedro Ximénez. El complejo sistema de Solera y Criaderas produce un vino de gran vejez que es ligeramente refrescado cada año con vinos más jóvenes. Una experiencia única de madurez y frescura.

Cata:

Color caoba intenso con matices de oro. Sorprende por un olor a pasa inicial y tiene la contundencia de la elegante evolución (manzana verde), con finos añadidos de laurel seco e incienso. Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona untuosidad a un vino muy aromático y que deja un recuerdo muy largo.

Cata SWOTWINES (07/03/25):

Color: limpio y brillante, ámbar rojizo de intensidad media, con reflejos rubí y verdes; lágrima fina y lenta.

Nariz: redondo, de intensidad media Aromas de nuez verde, barquillo, un punto vegetal y hierbas aromáticas.

Boca: Equilibrado, redondo. Acidez y amargor intensos. Alcohol integrado. Bastante salino. En nariz es especiado, con notas de pomelo y lima, crocanti, chocolate y jengibre. Retronasal intenso, seco y salino.



MAR7
DESPACHO
DE VINOS

MAR7 – OLOROSO

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: MAR7

www.despachodevinosmar7.com

Vino generoso. Oloroso. Crianza oxidativa 14 años de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 18,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ± 1500 botellas cada 3-4 meses

Azúcar residual: 0,4 g/L

SO₂ total: < 45 mg/L

Acidez total: 5,5 g/L



MAR 7 es un proyecto que pusimos en marcha en agosto de 2014 con el objetivo de homenajear a nuestros antepasados bodegueros – más de 186 años nos avalan-, ofrecer una selección de vinos de calidad de la zona... Bajo la marca MAR 7 que hace referencia a la localización del local y a la historia de la Bodega Familiar que comenzó aquí su andadura en 1830, se embotellan unos vinos seleccionados cuidadosamente de entre los mejores del Marco. Unos vinos únicos en el mundo, amparados por las DDOO más antigua (1933) Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Cata:

Vino de color ámbar limpio y brillante. En nariz presenta un aroma complejo en el que destaca las notas a frutos secos como la nuez, madera envinada, propios de la crianza oxidativa. En boca es seco, redondo, suave al paladar con un postgusto largo y persistente.

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, color ámbar de intensidad media y ribete anaranjado. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media, con pronunciado carácter oxidativo. Acético medio.

Boca: redondo. Mismo perfil que en nariz, aunque sin la punta acética. Salino, intenso, ligeramente amargoso, “eléctrico”, vibrante y algo secante. Un oloroso sin maquillaje.

Sugerencias de maridajes: probar con papada a la plancha con sobrasada / rabo de toro / tataki de atún / queso manchego.



Cooperativa Vitivinícola
Albarizas de Trebujena S.C.A.



CASTILLO DE GUZMÁN -OLOROSO-

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena

www.vinosdealbarizas.com

Vino generoso. Oloroso. Crianza oxidativa de 17 años.

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 18,5 % vol.

Volumen: 50 cl / PET 2, 5 y 20 L

Nº de botellas: 2000 botellas

SO₂: < 10 mg/L (sin sulfitos añadidos)



"El nombre Castillo de Guzmán hace referencia al Castillo de los Pérez de Guzmán. Don Juan Pérez de Guzmán: descendiente de Guzmán "el Bueno" y miembro de unos linajes más poderosos de la Corona de Castilla, la Casa de Medina Sidonia, se decide a poblar su lugar de Tribuxena (Trebujena), concediendo libertades y franquicias a quienes a él vinieran a vivir, otorgando la identidad como pueblo independiente del Ducado de Medina Sidonia el 21 de abril 1494, reflejándolo en la "Carta Puebla". En dicho documento, en la Carta Puebla, quedaba reflejado la concesión por parte de Don Juan Perez de Guzmán a cada poblador que viniese a Trebujena dos aranzadas de terreno (1 hectárea aproximadamente), teniendo que ser dedicada una aranzada para el cultivo de la viña.

Vino Generoso elaborado a partir de uva Palomino procedente de los viñedos propios de nuestros socios. Obtenido a partir de Mosto Flor encabezado a 18 % vol. "

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, ámbar de intensidad medio-alata Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-baja. Notas de cacao, galleta tostada, mantequilla, y limón y jengibre confitados.

Boca: Redondo. Con mismas notas que en nariz. Final vibrante, salino y yodado, con ligero amargor. Evoca a algunos grandes brandies jerezanos.





TAUROMAQUIA OLOROSO

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles
 Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)
www.bodegasgracia.com

Vino generoso. Oloroso. Crianza oxidativa > 30 años de edad media

Variedades: Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 19 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: < 75 mg/L

Acidez total: 6,50 g/L

pH: 3,3



Cata:

Aspecto: Límpido, brillante, lágrima intensa, color caoba oscuro. Aroma: Muy intenso y penetrante. Complejo de larga crianza con recuerdos de madera, frutos secos (nuez), pasas y especias. Sabor: Estructurado, seco, aterciopelado, carnoso, madera.

Cata SWOTWINES (26/5/20):

Color: ámbar de intensidad media y reflejos naranjas, con ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-alta. Aroma a humo de habano, flor blanca, naranja confitada y galleta tostada.

Boca: Redondo y equilibrado. Acidez alta, algo secante y alcohol integrado. Mismas notas que en la nariz. Retronasal intenso y largo, amargoso, con textura y un punto vegetal. Será bueno degustarlo con un habano de foteleza 2-3.





FERNANDEZ-GAO 1750 OLOROSO

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Fernandez-Gao 1750

www.fernandezgao.com

Vino generoso. Oloroso. Crianza oxidativa 40 años de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 21,5 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 1800

SO₂: < 6 mg/L



Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, color ámbar de intensidad media-alta y ribete anaranjado. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media-alta, aroma redondo, sin aristas, a frutos secos (nuez) con chocolate negro y crocanti.

Boca: redondo. Muy limpio y equilibrado. Perfil similar al de nariz, aunque con más presencia de barquillo y avellana. Retronasal de intensidad medio-alta, con aromas muy sutiles.





MÁLAGA SECO TRASAÑEJO

Zona: D.O. Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino Trasañejo. Crianza oxidativa por criaderas y soleras. Edad media 19 años

Variedades: Pedro Ximén

Azúcares: 6,55 g/L

Graduación alcohólica: 18 % vol.

Tipo de suelo: pizarroso

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 1.500

SO₂ libre-total: 4 mg/L y 106 mg/L

pH: 3,08

Azúcar residual: 6,55 g/L

Acidez total: 7,39 g/L



La uva procede de la zona de los Montes de Málaga, territorio caracterizado por una orografía complicada, con grandes pendientes en las que encontramos suelos pizarrosos y muy erosionados, además de poco profundos. Este vino se elabora a partir de uvas de la variedad Pedro Ximén, cuyos mostos fermentan totalmente, encabezando posteriormente el vino resultante hasta 18% vol. con alcohol vínico.

Crianza y envejecimiento: La crianza de este vino se lleva a cabo de forma oxidativa mediante el envejecimiento en botas centenarias de roble americano de 500 litros. Tiene un envejecimiento medio de 19 años

Color oro viejo y brillante con ribetes dorados. Intenso en nariz donde resalta el proceso de crianza oxidativa. Aromas de torrefacto, fina madera y almendras tostadas.

Potente en boca, a la vez que fresco con una acidez muy equilibrada. Notas salinas y muy persistente, un vino ideal tanto para aperitivos como para la sobremesa.

Cata SWOTWINES (7/1/20):

Color: ámbar de intensidad media, con reflejos naranjas, limpio y brillante, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad alta. Notas de uva pasa, tostados, turrón de Jijona, flor blanca seca, ciruela pasa y un punto de café.

Boca: intenso, redondo, equilibrado y seco. Ataque muy potente, paso amable y final vibrante y afilado. Mismas notas que en nariz. Posgusto bastante largo, de intensidad media, con notas que recuerdan cítrico confitado (naranja y limón). Alcohol muy integrado. Final seco, amargoso y salino. ¡Hace salivar muchísimo!





ARCOS DE MOCLINEJO PX SECO

Zona: D.O. Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino Trasañejo. Crianza oxidativa por criaderas y soleras. Edad media > 30 años

Variedades: Pedro Ximén

Graduación alcohólica: 21 % vol.

Vino trasañejo

Tipo de suelo: calizo

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 400

SO₂ libre-total: 4 mg/L y 82 mg/L

pH: 3,07

Azúcar residual: 25,4 g/L

Acidez total: 9,34 g/L



Vino trasañejo seco obtenido por el encabezado del mosto yema de uva Pedro Ximén. La fermentación acaba de manera natural tras el consumo de todo el azúcar. Una vez en ese punto, se encabeza hasta 21 % vol. y se cría por el sistema de criaderas y soleras por un periodo medio mínimo de 30 años en botas de 500 L de roble americano.

Cata SWOTWINES (28/1/19):

Color: ámbar de intensidad media, con reflejos naranjas, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad muy alta, con volátil alta. Notas de frutos secos, naranja licorosa, chocolate negro y tabaco.

Boca: intenso, redondo y seco. Se percibe más equilibrio que en nariz. Perfil de vino viejo de larguísima crianza. Vibrante. Misma notas que en nariz, pero más redondo y con la volátil más agradable. Posgusto largo e intenso, con notas de mazapán. Un gran vino para paladares entrenados.

Sugerencias de maridajes: Probar con chocolate negro con naranja (potencia la naranja) o queso Saint Félicien.



c

Cooperativa Vitivinícola
Albarizas de Trebujena S.C.A.



CASTILLO DE GUZMÁN - "PALO CORTADO"-

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena

www.vinosdealbarizas.com

Vino generoso. "Palo Cortado"

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 18,5 % vol.

Volumen: 50 cl / PET 2, 5 y 20 L

SO₂: < 10 mg/L (sin sulfitos añadidos)



"El nombre Castillo de Guzmán hace referencia al Castillo de los Pérez de Guzmán. Don Juan Pérez de Guzmán: descendiente de Guzmán "el Bueno" y miembro de unos linajes más poderosos de la Corona de Castilla, la Casa de Medina Sidonia, se decide a poblar su lugar de Tribuxena (Trebujena), concediendo libertades y franquicias a quienes a él vinieran a vivir, otorgando la identidad como pueblo independiente del Ducado de Medina Sidonia el 21 de abril 1494, reflejándolo en la "Carta Puebla". En dicho documento, en la Carta Puebla, quedaba reflejado la concesión por parte de Don Juan Perez de Guzmán a cada poblador que viniese a Trebujena dos aranzadas de terreno (1 hectárea aproximadamente), teniendo que ser dedicada una aranzada para el cultivo de la viña."





FERNANDEZ-GAO 1750 PALO CORTADO

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Fernandez-Gao 1750

www.fernandezgao.com

Vino generoso. Palo Cortado. Crianza mixta 20 años (biológica bajo velo de flor + oxidativa) de edad media

Variedades: Palomino fino

Graduación alcohólica: 21 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 1800

SO₂: < 6 mg/L



Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, color ámbar de intensidad media-alta, con reflejos verdes. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad alta, con marcado acento a acetato de etilo, con notas a hinojo y almendra.

Boca: redondo, suave y glicérico. Notas de almendra, nuez y crocanti. Acidez muy equilibrada. Poco aldehydico. Retronasal intenso y largo, con mismas notas que en nariz. Un Palo Cortado de libro.





FERNÁNDEZ · GAO

**FERNANDEZ-GAO 1750 MEDIUM SWEET**

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Fernandez-Gao 1750

www.fernandezgao.com

Vino Generoso de licor. Crianza oxidativa 12 años de edad media

Variedades: 90 % Palomino fino + 10 % PX

Azúcar residual: 100 g/L

Graduación alcohólica: 17 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 6000

SO₂: 56 mg/L

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, color ámbar de intensidad media-alta, con reflejos verdes. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media-alta, "a moscatel", licor de naranja y nota de pescado en salazón.

Boca: redondo. Dulzor medio, fluido y limpio. Notas de licor de naranja. Retronasal de intensidad medio-alta, con mismo aroma que en nariz.





PIEDRA LUENGA CREAM

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino Dulce Natural (VDN). Oloroso + PX dulce. 4 años de crianza media

Variedades: 100 % PX

Azúcares: 105-110 g/L

Graduación alcohólica: 16 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas:

SO₂:



Vino cream ecológico fruto de la cuidadosa mezcla de nuestros vinos Oloroso y Pedro Ximénez, que envejecen juntos en botas de roble americano.

Cata:

Color caoba oscuro brillante y límpido. Aromas a café, pasas secas y madera vieja con notas a frutos secos.

Cata SWOTWINES (12/05/22):

Color: ámbar rojizo de intensidad media, reflejos verdes, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-alta, con notas a uva pasa, algarroba madura, orejones y ciruela pasa.

Boca: redondo y equilibrado. Dulzor moderado, con acidez y alcohol altos. Mismas notas que en nariz. Cálido. Retronasal bastante intenso. Muy buena acidez, que compensa el nivel de azúcar y lo hace muy ágil en boca.



Cooperativa Vitivinícola
Albarizas de Trebujena S.C.A.



CASTILLO DE GUZMÁN -CREAM-

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena

www.vinosdealbarizas.com

Vino generoso de licor. Cream. Crianza conjunta 5 años

Variedades: 80 % Palomino fino y 20 % Pedro Ximénez

Azúcares: 125 g/L

Graduación alcohólica: 17 % vol.

Volumen: 50 cl / PET 2, 5 y 20 L

Nº de botellas: 2000 botellas

SO₂: 30 mg/L



"El nombre Castillo de Guzmán hace referencia al Castillo de los Pérez de Guzmán. Don Juan Pérez de Guzmán: descendiente de Guzmán "el Bueno" y miembro de unos linajes más poderosos de la Corona de Castilla, la Casa de Medina Sidonia, se decide a poblar su lugar de Tribuxena (Trebujena), concediendo libertades y franquicias a quienes a él vinieran a vivir, otorgando la identidad como pueblo independiente del Ducado de Medina Sidonia el 21 de abril 1494, reflejándolo en la "Carta Puebla". En dicho documento, en la Carta Puebla, quedaba reflejado la concesión por parte de Don Juan Perez de Guzmán a cada poblador que viniese a Trebujena dos aranzadas de terreno (1 hectárea aproximadamente), teniendo que ser dedicada una aranzada para el cultivo de la viña.

Vino Generoso de Licor elaborado a partir de uvas Palomino fino y Pedro Ximénez. Encabezado a 17 % vol.

Cata SWOTWINES (7/7/20):

Color: ámbar-topacio de intensidad medio-baja, reflejos verdes, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad alta, con notas a uva pasa, licor de cereza y piel de manzana al horno, con un fondo especiado con predominio de la canela.

Boca: redondo y equilibrado. Dulzor moderado, con acidez y alcohol altos. Mismas notas que en nariz. Cálido. Retronasal bastante intenso, punzante y cálido, con regusto final a carbón de azúcar.

Sugerencias de maridaje:

Probar con Saint Félicien, Saint-Marcellin, Gouda, Pecorino o Ginestarié.





PAJARETE

Zona: D.O. Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

VDN. Crianza oxidativa en botas centenarias. Edad media 5 años

Variedades: Moscatel de Alejandría y Pedro Ximén

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcar residual: 115 g/L

Tipo de suelos: pizarrosos

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 8.000

SO₂ libre-total: 12 mg/L y 106 mg/L

pH: 3,2

Azúcar residual: 115 g/L

Acidez total: 6,15 g/L



Vino dulce natural. El Moscatel de Alejandría proviene de terrenos pizarrosos de la Axarquía; y el Pedro Ximén de suelos con mucha pendiente de pizarra descompuesta de la zona de Montes de Málaga. Se vinifican por separado, con parada de fermentación por adición de alcohol cuando queda bastante azúcar residual. Se ensamblan y envejecen en crianza oxidativa en botas centenarias de roble americano de 500 L, con un promedio de 5 años de envejecimiento. El primer embotellado se realizó en el 2018.

Paralelamente se envasa también en BiB de 5 y 15 litros, aunque la edad media del producto envasado en BiB es de 2 años.

Cata SWOTWINES (28/1/19):

Color: ámbar de intensidad media-alta, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad muy alta, con notas oxidativas, "dulzor", tostados, pomelo, barquillo y naranja confitada.

Boca: redondo, equilibrado y fresco. Bastante dulce, pero equilibrado por una acidez y alcohol altos. Notas de chocolate con frambuesas y naranja. Un punto cálido.

Retronasal bastante intenso, con una sensación final de "boca limpia", es decir, no domina la sensación dulce.



Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

VDN. Crianza oxidativa en botas centenarias. Edad media 2 años

Variedades: Moscatel de Alejandría y Pedro Ximén

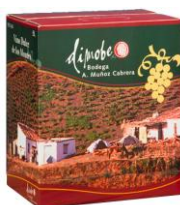
Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcar residual: 115 g/L

Tipo de suelos: pizarrosos

Volumen: BiB 5 L / BiB 15 L

SO₂ libre-total: 8 mg/L y 120 mg/L





PIEDRA LUENGA PX

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino Dulce Natural (VDN). Cosecha

Variedades: 100 % PX

Azúcares: 485 g/L

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 50 cl y 75 cl (ilustrada) / BiB 5 y 15 L

Nº de botellas: 80 000

SO₂: 90 mg/L

pH: 4,56

Acidez volátil: 0,33 g/L



Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, ámbar de intensidad media, con reflejos verdes; lágrima fina y ágil.

Nariz: intensidad alta. Aromas a miel, flores, orejones, con un punto cítrico y picante.

Boca: Equilibrado fluido, de intensidad medio-alta. Entrada muy golosa, con acidez marcada. Mismas notas que en nariz, predominando los higos secos. Posgusto de intensidad medio-alta, un punto picante, con aromas de café y azúcar moreno. Final cálido.



**BAJOSOL 0/0**

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Bodega: Bodegas Robles

www.bodegasrobles.es

Vino Dulce Natural (VDN). Cosecha

Variedades: 100 % PX

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: 120 mg/L

pH: 4,3
azúcares reductores: 456 g/L
Acidez total: 4,8 g/L



Vino de uvas pasas de la variedad Pedro Ximénez de nuestro pago de Villargallegos. Durante el asoleo extendemos las uvas cosechadas en agosto en las paseras, volteandolos racimos a mano para una pasificación regular y homogénea. En bodega, las uvas pasificadas se extienden en capachos y una prensa hidráulica se ocupa de extraer el mosto. En ese momento un abanico impresionante de aromas inunda toda la bodega a resina de cerezo, jaleas de membrillos y miel.

Cata:

Color ámbar brillante que recuerda a resina de cerezo. En nariz se despliega un amplio abanico de aromas a jaleas de membrillos y tonos a miel. Vino de gran complejidad, intenso, potente, con fuertes notas de uva pasa, pan de higo, caramelo, frutos secos, con un elegante y original toque a cítricos. Vino muy virtuoso y persistente.

Cata SWOTWINES (07/03/25):

Color: limpio y brillante, ámbar rojizo de intensidad media, con reflejos rubí y verdes; lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad alta. Aromas de uva pasa, brioche, mazapán dulce, flor blanca y naranja.

Boca: Equilibrado, redondo. Entrada muy golosa, con acidez marcada. Amargor bajo. Mismas notas que en nariz, predominando la flor blanca y el barquillo. Retronasal fresco, cítrico, con recuerdo de uva pasa, y ligeramente amargoso.





MÁLAGA DULCE

Zona: D.O. Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

VDN. Crianza oxidativa en botas centenarias. Crianza 5 años en barrica
Variedades: Moscatel de Alejandría y Pedro Ximén
Graduación alcohólica: 15 % vol.
Azúcar residual: 210 g/L
Tipo de suelos: pizarrosos
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: 1.500
SO₂ libre-total: 9 mg/L y 151 mg/L

pH: 3,43
Azúcar residual: 210 g/L
Acidez total: 5,65 g/L



Vino dulce natural. El Moscatel de Alejandría proviene de terrenos pizarrosos de la Axarquía; y el Pedro Ximén de suelos con mucha pendiente de pizarra descompuesta de la zona de Montes de Málaga. Se vinifican por separado, con parada de fermentación por adición de alcohol cuando queda bastante azúcar residual. Se ensamblan y envejecen en crianza oxidativa en botas centenarias de roble americano de 500 L, con un promedio de 5 años de envejecimiento.

Cata SWOTWINES (3/7/20):

Color: ámbar rojizo de intensidad medio-alta, ribete acerado y lágrima fina y lenta.
Nariz: intensidad media. Aromas a naranja, con un punto de incienso.
Boca: dulzor equilibrado y fresco. Acidez y alcohol altos. Notas de carbón de azúcar, naranja confitada y ciruela pasa. Retronasal intenso y limpio, ligeramente cálido.





ZUMBRAL

Zona: D.O. Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

VDN. Tierno moscatel. Crianza 24 m en trujales bajo tierra y 36 m en barricas centenarias de roble americano
Variedades: Moscatel de Alejandría
Graduación alcohólica: 15 % vol.
Azúcar residual: 300 g/L
Tipo de suelos: pizarra en descomposición
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: 10.000
SO₂ libre-total: 15 mg/L y 148 mg/L

pH: 3,51
Azúcar residual: 271 g/L
Acidez total: 5,03 g/L



Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga). Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluvioso. La vendimia se realiza a mano y la uva es recogida en cajas. Se coloca inmediatamente en los paseros para asolearla durante unos 15 días. Una vez alcanzada la concentración de azúcares deseada se levanta el fruto y se lleva a bodega para su prensado.





ZUMBRAL TRASAÑEJO

Zona: D.O. Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

VDN. Tierno moscatel. Crianza 5 años en barrica roble americano

Variedades: Moscatel de Alejandría

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcar residual: 272 g/L

Tipo de suelos: pizarrosos

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 700

SO₂ libre-total: 6 mg/L y 147 mg/L

pH: 3,17

Azúcar residual: 272 g/L

Acidez total: 5,85 g/L



Se emplea la variedad Moscatel de Alejandría procedente de la Axarquía (zona oriental de Málaga) asoleada en las paseras de la zona. Su orografía es muy accidentada presentando grandes pendientes. Los suelos son de pizarra en descomposición. El clima es cálido y poco lluvioso. La uva se asolea en los paseros. Una vez alcanzada la concentración de azúcares deseada (unos 22 grados Baumé) se levanta el fruto asoleado y se lleva a Bodega para su molturación y prensado.

Color caoba con tonos yodados. Nariz muy intensa con notas de frutos secos, tostados, torrefacto, regaliz negro. Boca dulce pero no empalagosa, complejo y aterciopelado. Largo posgusto.

Cata SWOTWINES (3/7/20):

Color: ámbar de intensidad media, ribete acerado y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-alta. Aromas a naranja confitada, mazapán, aceite de coco, con un punto de tabaco, incienso y ciruela pasa; recuerdo a nata.

Boca: redondo, fresco y con dulzor equilibrado. Acidez y alcohol altos. Notas muy marcadas de incienso, además de naranja confitada, carbón de azúcar y ciruela pasa.

Retronasal intenso y limpio, amargoso y un punto cálido. Es un vino que crece en copa tras un rato de reposo. Muy marcado por los aromas terciarios, recuerda mucho a una iglesia en Semana Santa.





PX DULCE VIEJO

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles
Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)
www.bodegasgracia.com

PX. Crianza oxidativa 6 de edad media
Variedades: Pedro Ximenez
Graduación alcohólica: 15 % vol.
Volumen: 75 cl
Nº de botellas: ...
SO₂ total: < 150 mg/L

Acidez total: 3,80 g/L
pH: 4,4



Cata:

Aspecto: Color caoba oscuro, con reflejos yodados. Limpido. Aroma: Aroma complejo. Intenso. Recuerdos oxidativos y varietales. Uvas pasas. Aromas tostados. Sabor: Dulce, sedoso, aterciopelado, intenso. Equilibrado, con una gran sensación táctil. Persistente.

Cata SWOTWINES (29/5/20):

Color: caoba de intensidad media, con ribete marrón-verdoso. Lágrima fina y lenta.
Nariz: intensidad medio-alta. Aromas a ciruela pasa y uva pasa, carbón de azúcar, café, algarroba madura y notas yodadas.
Boca: Equilibrado y fluido, sin aristas, de intensidad alta. Entrada golosa. Acidez alta, amargoso, con notas salinas y un punto de picor ardiente. Predominan los aromas terciarios (carbón de azúcar, tabaco, café y chocolate negro) más un punto cítrico a limón. Retronasal intenso, con mismos aromas que en boca. Un punto cálido Deja aroma torrefacto y cítrico. Resulta muy agradable y nada pesado en el paso de boca y posgusto.





TAUROMAQUIA PX

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles
 Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)
www.bodegasgracia.com

Vino generoso. PX. Crianza oxidativa 7 años de edad media

Variedades: Pedro Ximénez

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ total: < 150 mg/L

Acidez total: 3,80 g/L

pH: 4,5



Cata:

Aspecto: Brillante, muy denso. Caoba muy oscuro, casi negro. Tonalidades yodadas. Aroma: Intenso, profundo y complejo. Elegante mezcla de aromas primarios evolucionados por pacificación de la uva Pedro Ximénez, con otros complejos propios del envejecimiento. Recuerdos de otros frutos pasificados: higos, ciruelas, dátiles, pan de higo, etc. Café, cacao, maderas exóticas. Raspón muy intenso. Tonos herbáceos. Sabor: Gran estructura en boca. Denso, potente, cálido. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.

Cata SWOTWINES (26/5/20):

Color: caoba de intensidad media y ribete marrón-verdoso. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad media. Marcado aroma a uva pasa, con notas de licor de naranja y crema pastelera. Punzante.

Boca: Redondo y equilibrado. Acidez alta, amargor medio y alcohol y azúcar integrados. Aroma a carbón de azúcar, chocolate negro, licor de naranja y café. Retronasal intenso y largo. La sensación dulce del azúcar queda compensada por la acidez y complejidad aromática.





FERNÁNDEZ · GAO

**FERNANDEZ-GAO 1750 PX**

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: Fernandez-Gao 1750

www.fernandezgao.com

Vino Dulce Natural (VDN). Crianza oxidativa 12 años

Variedades: Pedro Ximénez

Azúcares: 425 g/L

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 6000

SO₂: < 6 mg/L

Cata:

Color: brillante, color caoba de intensidad alta, con ribete amarillo-verdoso. Lágrima fina y lenta.

Nariz: Muy intenso. Con aromas a hogos secos, café y cacao.

Boca: suave, dulce y equilibrado. Notas de café, cacao, frutos secos y barquillos. Posgusto largo, limpio y ligeramente cálido.



MAR7
DESPACHO
DE VINOS

MAR7 – PX

Zona: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Bodega: MAR7

www.despachodevinosmar7.com

Vino Dulce Natural (VDN). Crianza oxidativa 12 años

Variedades: Pedro Ximénez

Graduación alcohólica: 17,5 % vol.

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: ± 1500 botellas cada 3-4 meses

SO₂ total: < 70 mg/L

Azúcar residual: < 450 g/L

Acidez total: 3,5 g/L



MAR 7 es un proyecto que pusimos en marcha en agosto de 2014 con el objetivo de homenajear a nuestros antepasados bodegueros – más de 186 años nos avalan-, ofrecer una selección de vinos de calidad de la zona... Bajo la marca MAR 7 que hace referencia a la localización del local y a la historia de la Bodega Familiar que comenzó aquí su andadura en 1830, se embotellan unos vinos seleccionados cuidadosamente de entre los mejores del Marco. Unos vinos únicos en el mundo, amparados por las DDOO más antigua (1933) Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Cata:

Vino de color caoba oscuro y reflejos yodados. Con profundos aromas de pasificación, fruta en compota, dátiles... En boca es suave, aterciopelado y muy dulce. Pleno, vigoroso y con perfecto equilibrio.

Cata SWOTWINES:

Color: brillante, color caoba de intensidad media y ribete anaranjado. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-alta, con un diálogo importante entre las notas cítricas y las propias de la pasificación. Notas de naranja, chocolate negro, ligero mentol y tostados.

Boca: redondo, fresco y ágil. Ataque en boca intenso, para bajar progresivamente por el paso en boca, dejando un final cítrico. Alcohol y acidez presentes, que le confieren ligereza. Final limpio de intensidad media marcado por notas de naranja confitada, toffee y chocolate trufado.





ARCOS DE MOCLINEJO PX DULCE

Zona: D.O. Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino Dulce Natural (VDN) PX Trasañejo. Crianza oxidativa por criaderas y soleras. Edad media > 30 años
Variedades: Pedro Ximén
Graduación alcohólica: 17 % vol.
Vino Dulce Natural (VDN) trasañejo
Tipo de suelo: calizo
Volumen: 50 cl
Nº de botellas: 400
SO₂ libre-total: 6 mg/L y 134 mg/L

pH: 3,31
Azúcar residual: 218 g/L
Acidez total: 6,56 g/L



Vino dulce natural obtenido por el encabezado del mosto yema de uva sobremadurada en la planta, de la cual una parte se asolea en paseros. Alcanzada una fermentación parcial de un mínimo de 7,5 % vol. se encabeza a 17 % vol. y se cría por el sistema de criaderas y soleras por un periodo medio mínimo de 30 años en botas de 500 L de roble americano.

Cata SWOTWINES:

Color ámbar de intensidad medio-alta y reflejos verdes. Nariz de intensidad media, muy curiosa, con recuerdos de amontillado viejo. En boca es redondo, de acidez elevada; muy goloso. Floral y con notas de fruta confitada, en especial limón y melocotón. Retronasal intenso y larguísimo, muy fino y algo cálido, con recuerdos de azúcar moreno.





CAPRICHOSO DULCE

Zona: Montilla (Córdoba)
Bodega: Bodegas Robles
www.bodegasrobles.es



Vino Naturalmente Dulce (VND) con punto de carbónico

Variedades: PX y verdejo

Azúcares: 223 g/L

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 40 000

SO₂: 100 mg/L

pH: 3,3

Acidez volátil: 0,46 g/L

Acidez total: 4,9 g/L

Cata SWOTWINES:

Color: amarillo dorado de intensidad media, ribete acerado y lágrima fina y ágil.

Nariz: intensidad media, con aromas a fruta de hueso, orejones, flor blanca y un punto de naranja.

Boca: carbónico fino que desaparece rápido. Fresco. Con mismas notas que en nariz. Posgusto persistente y largo a orejones, con "tensión eléctrica" al final.





SEÑORÍO DE BROCHES

Zona: D.O. Málaga

Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-

www.dimobe.com

Vino Dulce Natural (VDN)

Variedades: Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga)

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcares reductores: < 124 g/L

Tipo de suelo: pizarra en descomposición

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 6000

SO₂ libre-total: 9 mg/L y 129 mg/L

pH: 3,01

Azúcar residual: 127 g/L

Acidez total: 5,74 g/L



Vino dulce natural elaborado en depósitos de acero inoxidable y obtenido por el encabezado del mosto yema. Alcanzada una fermentación parcial de un mínimo de 10 % vol. se encabeza a 15 % vol. Salió al mercado por primera vez el 2008.

Cata SWOTWINES:

Color amarillo-verdoso de intensidad media, reflejos dorados y ribete verde. Nariz de intensidad media, fresca, con notas de pera y melocotón hervidos y en almíbar, más hiebras de sotobosque y un punto de limón. Redondo en boca, con acidez-alcohol-amargor equilibrados. Mismos aromas que en nariz, con predominio del limón. Reastronasal medio, limpio y ligeramente cálido, con aromas cítricos y de hierbas aromáticas. Fresco y maduro a un tiempo.

Sugerencias de maridaje:

Probar con Saint Félicien, Mahón o Manchego.





RUJAQ ANDALUSÍ -moscatel trasañojo-

Zona: D.O. Málaga

Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-

www.dimobe.com

Vino Dulce Natural (VDN). 10 años de crianza oxidativa en roble americano.

Variedades: Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga)

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcares reductores: 300 g/L

Tipo de suelo: pizarra en descomposición

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 2.500

SO₂ libre-total: 7 mg/L y 134 mg/L

pH: 3,20

Azúcar residual: 300 g/L

Acidez total: 6,3 g/L



Vino "Tierno" elaborado de uva pasificada. Fermenta en depósitos de acero inoxidable hasta alcanzar 2 % vol. Parada de fermentación encabezándolo hasta 15 % vol. Una vez obtenido el vino, se cría por el sistema de "criaderas y soleras" 10 años en botas de roble americano de 30 arrobas (480 L). Salió al mercado por primera vez el 2010.

Cata SWOTWINES:

Color ámbar de intensidad media y reflejos verdes. Nariz intensa, fresca y compleja, dominada por aromas terciarios. Naranja, dátiles, chocolate y café. En boca es redondo, con buena acidez y alcohol equilibrado, con mismas notas que en nariz. Restronasal intenso y largo con idénticos aromas, con un punto de hinojo.





VIÑA AXARKÍA -maestro-

Zona: D.O. Málaga
 Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino Dulce Natural (VDN)

Variedades: Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga)

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcares reductores: 127 g/L

Tipo de suelo: pizarra en descomposición

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 6.000

SO₂ libre-total: 23 mg/L y 188 mg/L

pH: 3,21

Azúcar residual: 127 g/L

Acidez total: 6 g/L



Vino dulce natural elaborado en depósitos de acero inoxidable y obtenido por el encabezado del mosto yema. Se encabeza el mosto a 8 % vol.; a partir de ahí fermenta muy poco a poco hasta alcanzar los 15 % vol. Salió al mercado por primera vez el 2015.

Cata SWOTWINES:

Color amarillo-verdoso de intensidad baja y ribete acerado. Nariz de intensidad medio-baja, fresca, con perfil moscatel de perfil limón-menta, y hierba seca. Redondo en boca, con buen equilibrio entre acidez-alcohol-dulzor-amargor; de paso ágil. Retronasal medio, limpio y ligeramente cálido.





PIAMATER 2023

Zona: D.O. Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino Naturalmente Dulce (VND)

Variedades: Moscatel de Alejandría

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Azúcares reductores: > 100 g/L

Tipo de suelo: pizarra arcillosa con vetas de cuarzo

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 5.500

SO₂ libre-total: 18 mg/L y 173 mg/L

pH: 3,37

Azúcar residual: 162 g/L

Acidez total: 6,75 g/L



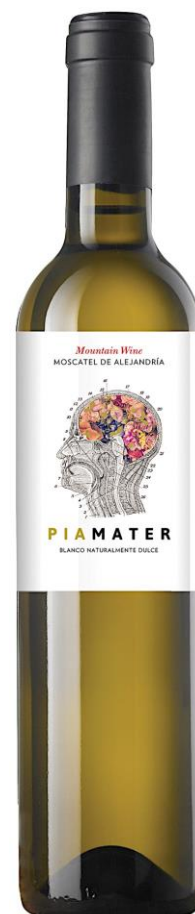
Vino naturalmente dulce obtenido de mosto yema. Primero se pasifican los racimos (la merma es en torno al 50 %). La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable. Cuando alcanza los 13 % vol. se para la fermentación por frío. Máximo cuidado y mínima intervención. Ha salido al mercado los años 2009, 2011, 2013, 2016, 2018 y 2020.

Cata 2020 SWOTWINES (02/04/24):

Color ámbar-dorado de intensidad media, reflejos naranjas y ribete acerado. Nariz de intensidad alta, fresca y compleja, con notas de uva pasa, albaricoque maduro, flor blanca, miel, confitura de naranja amarga, cítrico tropical y un punto de palosanto. En boca es redondo y limpio, con acidez alta, amargor, dulzor y alcohol medios. Todo en buen equilibrio. Paso de boca y retronasal largo, con idénticas notas que en nariz. Limpio, ácido y amargoso, con predominio de las notas de confitura de naranja amarga.

Sugerencias de maridaje:

Probar con Saint Félicien, Mahón semicurado, Mahón curado, Roquefort o Manchego curado.





EL LAGAR DEL ZAR 2022

Zona: D.O. Sierras de Málaga
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Vino Naturalmente Dulce (VND)
Variedades: Tempranillo y Romé
Graduación alcohólica: 13 % vol.
Tipo de suelo: caliza, arcilla y pizarra
Volumen: 50 cl
Nº de botellas: 1.700
SO₂ libre-total: 30 mg/L y 130 mg/L

pH: 3,78
Azúcar residual: 182 g/L
Acidez total: 6 g/L



Vino procedente de la variedad Tempranillo cultivada en la Finca La Indiana (Ronda), con viñedos situados a más de 700 metros de altitud, donde la diferencia de temperatura entre la noche y el día permite una perfecta maduración de la uva; también participa en esta elaboración la variedad Romé, cultivada en la Axarquía y Montes de Málaga. La vendimia se realiza a mano y es transportada en cajas de 20 kg a bodega, después de tender las uvas en los paseros para su asoleo y conseguir una mayor concentración de azúcar residual. Máximo cuidado y mínima intervención. Ha salido al mercado los años 2012, 2016 y 2022.

Cata:

Bonito color cereza con ribetes violáceos, limpio y brillante. Con aromas y recuerdos florales, amplias notas de regaliz. En boca es potente, carnoso, sedoso y envolvente.

Cata 2022 SWOTWINES (04/09/23):

Color rubí de intensidad media, ligeramente evolucionado y ribete fresa. Nariz de intensidad medio-alta con primera impresión de volátil, con un punto de oxidación. En boca es cálido con rugosidad. Ligeramente dulce. Acidez y alcohol medio-altos, amargor medio. Bastante especiado, más notas de romero. Restronasal con idénticas notas que en nariz, con textura ligeramente rugosa y un punto secante.





El Lomo

EL LOMO - DOCE Y UNO 2021

Zona: D.O.P. Islas Canarias

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vino Naturalmente Dulce. Crianza de 36 meses en barricas de roble francés

Variedades: 100 % Listán blanco

Graduación alcohólica: 15,5 % vol.

Volumen: 50 cl

Nº de botellas:

SO₂ total: 193 mg/L

pH: 3,71

Azúcar residual: 62,2 g/L

Acidez total: 4,8 g/L



Viñedo antiguo (80 años) En vaso tradicional. Se elabora con uvas recolectadas de una sola parcela situada en el norte de Tenerife, un viñedo de cepas antiguas con más de 80 años y sobre suelos volcánicos a 900 metros de altura. La vendimia se realizó de forma manual seleccionando los racimos con un grado sanitario excepcional y en cajas aireadas de 15 kg. A continuación, y ya en bodega, se procede al proceso conocido como "asoleo" para que las uvas pierdan su contenido de agua y el azúcar se concentre. Durante su vinificación la primera etapa es en depósito inoxidable con parte de sus hollejos y posterior afinamiento en depósito de acero inoxidable sin ningún tipo de azúcares añadidos (algo poco convencional en los vinos dulces). Su vinificación está marcada por su proceso de envejecimiento durante 3 años en barricas de roble francés.

Cata:

Su color dorado, intenso y brillante, evoca la arena de las playas y la luz que se refleja en el océano Atlántico. En nariz, un bouquet floral de azahar y jazmín se entrelaza con notas de frutas tropicales maduras, como piña y mango, y un sutil toque de miel que recuerda a los antiguos viñedos. En boca, la dulzura es envolvente, pero equilibrada por una acidez vibrante que aporta frescura y prolonga el final.



BODEGAS  TENERIFE
INSULARES**HUMBOLDT****HUMBOLDT BLANCO DULCE 1997**

Zona: D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife)

Bodega: Bodegas Insulares Tenerife

www.bodegasinsulares.es

Vino Dulce Natural (VDN). Envejecimiento 15 años en roble americano

Variedades: 100% Listán blanco

Graduación alcohólica: 19,5 % vol.

Azúcares reductores: 110 g/L

Tipo de suelo: ...

Volumen: 37,5 y 75 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ libre: 30 mg/L

Es un vino de licor dulce. Cuando alcanza los 8 grados naturales se le añade alcohol de origen vinico, quedando sin fermentar un resto de azúcares. Temperatura de fermentación 18 °C.

Cata:

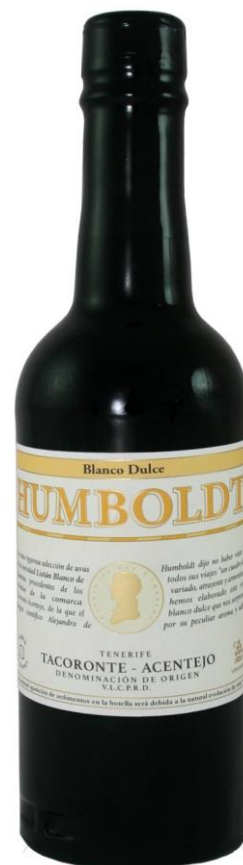
Presenta un color amarillo con tenues matices dorados. En nariz se perciben aromas complejos y exóticos, frutas maduras en compota, membrillo y elegantes notas a buena madera. En boca es amplio, untuoso, penetrante, reproduce las mismas sensaciones que se anuncian por la nariz.

Cata SWOTWINES (26/5/20):

Color ámbar de intensidad media, reflejos cobrizos y ribete acerado. Nariz de intensidad medio-alta, con notas de vainilla, coco, brioche, mazapán, y naranja y sandía confitadas. En boca es redondo, con acidez alta, azúcar moderado y predominio de aromas terciarios. Un punto cítrico confitado. Salino y un punto cálido. Retronasal intenso y largo, con la salinidad muy marcada, y aromas a naranja confitada y orejones. Evoluciona mucho -a bien- en copa. Va hacia frutos secos, cacao e incienso, y el alcohol se suaviza de manera sorprendente.

Sugerencias de maridaje:

Probar un pastel Massini con menta.



HUMBOLDT TINTO DULCE 2001

Zona: D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife)

Bodega: Bodegas Insulares Tenerife

www.bodegasinsulares.es

Vino Dulce Natural (VDN). Envejecimiento 15 años en roble americano

Variedades: 100% Listán negro

Graduación alcohólica: 18 % vol.

Azúcares reductores: 104 g/L

Tipo de suelo: ...

Volumen: 37,5 cl

Nº de botellas: ...

SO₂ libre: 30 mg/L

Es un vino de licor dulce. Cuando la fermentación alcanza los 8 grados naturales se le añade el aguardiente vínico. El tiempo de fermentación es de 15 días y la temperatura de fermentación de 25 a 28 °C.

Cata:

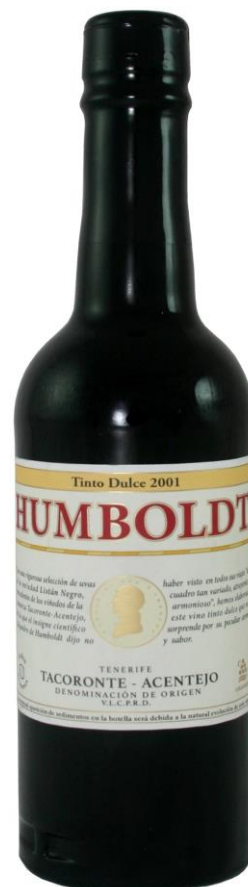
Vino tinto de capa alta. Predomina el color rojo con matices teja (atejado). En nariz es de intensidad alta, fruta sobre madura, orejones, higos secos, así como maderas nobles y tabaco, atisbos de café y cacao. En boca es intenso, untuoso de sabores, amplio y con matices de fruta en compota y dulzor (frutas en aguardiente). Equilibrio de sus taninos y del alcohol. Personal, singular y elegante.

Cata SWOTWINES (26/5/20):

Color ámbar rojizo de intensidad media, y ribete teja. Nariz de intensidad medio-alta. Licoroso, algarroba madura, café y cacao. En boca es redondo y equilibrado, con acidez medio-alta, azúcar moderado y predominio de aromas terciarios, sobre todo café torrefacto. Retronasal intenso y largo, con mismas notas, con predominio de cacao y almendra tostada. Estará estupendo con hojaldre con cabello de ángel y piñones tostados.

Sugerencias de maridaje:

Probar un pastel Massini con menta, queso semiahumado de la Garrotxa o Saint Félicien



BODEGAS  TENERIFE
INSULARES*el Ancón***EL ANCÓN BLANCO DULCE 2013**

Zona: D.O. Ycoden-Daute-Isora (Tenerife)

Bodega: Bodegas Insulares Tenerife

www.bodegasinsulares.es

Vino Dulce Natural (VDN). Envejecimiento 18 meses en roble americano

Variedades: 100% Malvasía aromática

Graduación alcohólica: 16,5 % vol.

Azúcares reductores: 247 g/L

Embotellado en: marzo 2020

Volumen: 37,5 cl

Nº de botellas: 473



Pequeñísima producción de un Vino Dulce Natural de malvasía aromática de Tenerife. Solo añada 2013

Cata SWOTWINES (23/02/25):

Color ámbar anaranjado de intensidad media, y reflejos verdes. Nariz de intensidad medio-alta. Aromas a orejones, incienso, piña confitada, canela, clavo, praliné, miel, hojas de palma secas e incienso. En boca es redondo y equilibrado, con acidez media y amargor medios, alcohol medio-alto, azúcar moderado. Mismas notas que en nariz, más carbón de azúcar y un punto cítrico. Retronasal intenso y largo, con mismas notas, con predominio del carbón de azúcar y los orejones.





MUJERES Y SUEÑOS

Zona: sin D.O. / Lavern, Alto Penedés (Barcelona)

Bodega: El Jardí dels Sentits

www.vinosecologicos.org/eljardidelsentits/

Vino Dulce Natural (VDN). Envejecimiento 18 meses en barrica

Variedades: 100 % Cabernet Franc

Graduación alcohólica: 17,3 % vol.

Azúcares reductores: 147 g/L

Tipo de suelo: ...

Volumen: 50 cl

Nº de botellas: 1200

SO₂ libre-total: 4 mg/L y 15 mg/L

pH: 3,87

Acidez volátil: 0,39 g/L

Acidez total: 3,4 g/L



¡Nuestro vino más dulce y laborioso es un homenaje a la mejor artista, autora de esta obra de arte!

Este dulce de vendimia tardía concentra todos los antojos de la naturaleza. Ella decidió que nuestro Cabernet Franc se convirtiera en postre exquisito con tan solo 1200 botellas.

Este grabado original de nuestra madre, Maria Asumpció Raventos, llegó a nuestras manos sin buscar; era ideal para vestir este vino...

Cata:

Intenso color granate tiñe la copa y las densas lágrimas que se agarran al cristal. Confituras de fresa madura, ciruelas negras y regaliz negra evocan su madurez, pero sin perder frescor en nariz. Toques balsámicos de cedro, anís y tacto aterciopelados nos embriagan el paladar.





SANGVIS

Bodega: Arqueogastronomía
www.arqueogastronomia.com

Vino tinto aromatizado con rosas

Variedades: Cabernet Sauvignon

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 50

pH: 3,49

Producción: 5000 botellas

SO₂ libre-total: 8 mg/L y 26 mg/L

Acidez total: 5,18 g/L

Su nombre, "Sangre" en latín hace referencia a su color, ya que es un vino macerado con pétalos de rosas, de elegante color y sutil aroma. Esta variedad de vinos, denominados cónita están documentados en los textos agrónómicos y gastronómicos romanos. Poseen un gran potencial aromático y en maridaje. Poseen un complejo sistema de fermentación con especias y una posterior maceración con pétalos naturales de rosas, que le otorga equilibrio, astringencia, complejidad aromática y un sabor que hacía las delicias de los comensales de los banquetes romanos.

Cata:

Color rojo granate con mucha capa, en nariz nos sorprende la intensidad aromática a pétalos de rosa y a confitura. En boca las rosas sorprenden al primer momento y después van apareciendo los tonos tostados y a miel.

Cata SWOTWINES (04/09/23):

Color: picota de intensidad media. Ribete violáceo.

Nariz: intensidad media. Rosa roja seca, melaza, punto de limón maduro. Ligeramente oxidativo.

Boca: redondo. Un punto dulce. Acidez, amargor y salinidad medios. Ligeramente cálido y secante. Mismos aromas que en nariz, con marcada presencia de la rosa, y un punto de incienso. Retronasal medio, prolongando las sensaciones en boca.

Por su sutil aroma floral y sabor a rosas, es ideal para tomar con alimentos y platos grasos, untuosos y de intensidad gustativa media. Marida a la perfección con productos como el jamón serrano, quesos untuosos (Ej.: camembert o brie), carnes blancas, pescados grasos blancos como el bacalao, cecina, foie y patés, etc. Es excelente su sabor acompañado de chocolates y frutos secos.





MESALINA

Bodega: Arqueogastronomía
www.arqueogastronomia.com

Vino tinto aromatizado con canela

Variedades: Cabernet Sauvignon

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 50

pH: 3,48

Producción: 5000 botellas

SO₂ libre-total: 8 mg/L y 21 mg/L

Acidez total: 5,20 g/L

Los emperadores romanos utilizaban la canela como perfume ya que los seplarsarii o perfumistas la vendían al pie del Capitolio. Este vino ficticia medicinal romano, utilizado por los galenos y citado por Dióscrides como remedio para la cura de la falta de vigor, recibe su nombre en honor a una de los grandes mitos de la sensualidad en la antigüedad: MESALINA, esposa del emperador Claudio, famosa por sus artes amoratorias y su conocimiento de productos afrodisíacos como la canela.

Cata:

Color rojo granate de capa alta; en nariz intenso y con aromas a canela y miel, en boca es intenso con sabor a especias y con un punto final dulce.

Cata SWOTWINES (04/09/23):

Color: rubí de intensidad media, ligeramente evolucionado. Ribete fresa.

Nariz: intensidad alta. Notas especiadas (pimienta, canela en rama, clavo, nuez de betel), azúcar quemado, piel de limón.

Boca: dulzor bajo. Redondo y rugoso. Acidez y alcohol medios, amargor medio-alto. Mismos aromas que en nariz, laurel. Retronasal medio-largo, prolongando la sensación de boca.

Sugerencias de maridajes: Excelente en platos de carne con salsas de canela y/o dulces. Es un vino agradable para la sobremesa o con algunos dulces de repostería donde se emplea la canela (tales como torrijas, pestiños y otros de corte artesanal) y pastas de té.





MULSUM

Bodega: Arqueogastronomía
www.arqueogastronomia.com

Vino tinto aromatizado con miel
 Variedades: Cabernet Sauvignon
 Graduación alcohólica: 13 % vol.

Volumen: 50

pH: 3,48

Producción: 5000 botellas

SO₂ libre-total: 8 mg/L y 29 mg/L

Acidez total: 5,20 g/L

Uno de los vinos más afamados de la antigua Roma. Su esmerada calidad convirtió al mulsum en protagonista indispensable en el convivium. Al contrario que el onomelli (vino mezclado con miel), el mulsum posee un complejo proceso de elaboración en cella vinaria (bodega). Consistía en la adición de especias, para asegurar su conservación y elevar su perfil organoléptico, y en una segunda fermentación con miel. Se servía para acompañar el aperitivo previo a los grandes banquetes, la Gustatio, aunque por su versatilidad en maridaje, acompaña con acierto con una gran variedad de platos.

Cata:

Color rojo picota de capa alta; en nariz intenso y con notas a miel e higos secos, en boca es intenso y persistente con un gran sabor a miel de encina, pimienta y frutos rojos.

Cata SWOTWINES ^(14/09/23):

Color: picota de intensidad media. Ribete violáceo.

Nariz: intensidad media. Floral, notas amieladas, violeta, laurel e incienso.

Boca: dulzor medio-bajo. Acidez y amargor medio-altos, alcohol medio. Punto salino y secante. "Matérico", con tanino dulce. Mismos aromas que en nariz. Retronasal medio, ligeramente cálido.

Sugerencias de maridajes: Ideal para los platos de contrastes, donde su combinación resalta los sabores. Ejemplar en el caso de salazones (anchoas, mojama, maruca, etc.) , pescados azules, aves de caza y carnes rojas con salas dulces, especiadas o picantes (chutnéis). Es un complemento perfecto para quesos curados e incluso fuertes como el de cabra.





DOMAINE DE ROMBEAU VI RANCI

Bodega: DOMAINE DE ROMBEAU
<https://domaine-de-rombeau.com>

(otras añadas disponibles: 2017-2018-2019-2021)

Vino rancio seco envejecido 10 años
 Variedades: Garnacha y Macabeo
 Graduación alcohólica: 18,32 % vol.
 Volumen: Bag in Box 5 L
 Producción:
 SO₂ libre-total: < 7 mg/L y 15 mg/L

pH: 3,67

Acidez total: 4,25 g/L



Cata SWOTWINES (09/12/23):

Color: ámbar de intensidad media. Ribete rojo.

Nariz: intensidad medio-alta. Predominan aromas terciarios. Redondo. Naranja confitada, crocanti, avellana y galleta.

Boca: punto de dulzor. Redondo. Acidez alta, amargor medio-bajo, tanino medio-bajo y alcohol medio. Mismas notas que en nariz.





CHÂTEAU ROMBEAU RIVESALTES VDN

Bodega: DOMAINE DE ROMBEAU

<https://domaine-de-rombeau.com>

AOP Rivesaltes

Variedades: Garnacha y Macabeo

VDN

Graduación alcohólica: 19 % vol.

Volumen: 50 cl / 75 cl

Disponibilidad: 100 botellas x añada

Añadas disponibles: desde 1950 a 1999



Cata SWOTWINES (03/04/25) añada 1985:

Color: ámbar-marronoso de intensidad media. Ribete verdoso. Lágrima fina y ágil.

Nariz: intensidad alta. Predominan aromas terciarios. Especiado, floral, jengibre, frutos secos y madera de cedro.

Boca: punto de dulzor. Redondo. Equilibrado. Acidez alta, amargor medio, volátil medio-alta, alcohol alto. Mismas notas que en nariz, con predominio de galleta de jengibre, confitura de fresa, toffee, bergamota y violeta. Retronasal de intensidad media, largo, redondo, equilibrado y ligeramente amargoso.



OTROS PRODUCTOS

VERMUT
•
VINAGRES
•
REDUCCIONES DE VINAGRE
•
AGRAZ
•
GELATINAS
•
GARUM
•
OXYGARUM
•
SAUCEMARE



VERMOUTH GRAZZIANI

Zona: Montilla

Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)

www.bodegasgracia.com

Vermut

Variedades: Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 1 L

Nº de botellas: ...

SO₂ total: < 150 mg/L

pH:

azúcar residual:

acidez total: 4,5 g/L



Cata:

Brillante y transparente. Color pardo-rojizo oscuro.

Característico. Complejo. Propio de las plantas aromáticas usadas en su elaboración.

Dulce. Suave. Aterciopelado. Agradablemente amargoso. Persistente.

Cata SWOTWINES (5/3/20):

Color: ámbar rojizo de intensidad baja; ribete acerado.

Nariz: intensidad alta. Cítrico (naranja y limón), con hierbas aromáticas (romero y tomillo) y canela. Sensación de ligereza.

Boca: redondo, limpio y equilibrado, de acidez medio-alta, algo alcohólico y amargoso, con dulzor con regusto a quemado. Retronasal intenso con los mismos aromas que en nariz.





VERMOUTH GRAZZIANI BLANCO

Zona: Montilla

Bodega: Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero)

www.bodegasgracia.com

Vermut blanco

Variedades: Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: BiB 5 L

SO₂ libre-total: 15 mg/L y 115 mg/L

azúcar residual: 120 g/L

acidez total: 4,5 g/L



Cata:

Vainilla y plantas de la sierra mediterránea (azahar, tomillo, cardamomo, naranja). Notas oxidativas y de evolución que le aportan complejidad.



**VRMT** (Vermut de Robles Macerado por el Tiempo)**ECOLÓGICO**

Zona: Andalucía
 Bodega: Bodegas Robles
www.bodegasrobles.com



Vermut. Crianza media 8 años
 Variedades: Pedro Ximenez
 Graduación alcohólica: 15 % vol.
 Azúcares: 100 g/L
 Volumen: 1 L / BiB 3 L
 SO₂: 100 mg/L

pH: 3,84
 Acidez volátil: 0,41 g/L

Cata SWOTWINES:

Color: limpio y brillante, color ámbar-rojizo oscuro de intensidad medio baja. Lágrima fina y lenta.
 Nariz: intensidad media. Equilibrado entre notas de canela y clavo, piel de naranja, jengibre y galleta.
 Boca: redondo, fresco y ágil. Muy equilibrado. Idénticas notas que en nariz, con un punto amargoso final a ajenjo.



**VERMUT ecológico ROBLES****ECOLÓGICO**

Zona: Andalucía
 Bodega: Bodegas Robles
www.bodegasrobles.com



Vermut. A partir de oloroso de crianza media 6 años y PX bio de añada.

Variedades: Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcares: 100 g/L

Volumen: 75 cl

pH: 3,84

SO₂: 100 mg/L

Acidez volátil: 0,41 g/L

Bodegas Robles desarrolla una gama de vermut ecológicos elaborados a partir de vinos generosos de uva Pedro Ximénez ecológica. Elaborados en maceración natural para reflejar la riqueza de aromas y sabores de nuestros vinos generosos de uva Pedro Ximénez entrelazados con aromas característicos de nuestra tierra. En este vermut se disfruta de aromas cítricos. Vinos que recuerdan a su tierra.

Este vermut se elabora a partir de oloroso de crianza media 6 años y PX bio de añada, posteriormente macerados con especias bio.

Cata:

Visual: ámbar muy oscuro con ribete dorado.

Olfativa: muy fragante, mandarina, pieles de limón y naranja entre potentes aromas de pasas y miel.

Gustativa: amplio, muy bien estructurado y equilibrado.

Cata SWOTWINES (30/01/21):

Color: limpio y brillante, color ámbar-marronoso de intensidad media. Lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-alta. Sorprendente recuerdo a caramelo de Coca-Cola. Equilibrado con notas de canela, ajeno, naranja, limón y carbón de azúcar.

Boca: redondo, fresco y ágil. Acidez media, alcohol medio-alto, y amargor y dulzor medio-bajos. Idénticas notas que en nariz, con predominio de la canela y cítricos. Recuerda al posgusto de un Cremat. Punto salino. Hace salivar bastante. Retronasal de intensidad medio-alta. El amargor y el azúcar están muy bien compensados. Largo, sin ser muy intenso. Es un vermut goloso y de fácil trago.

Sugerencias de maridaje:

A medida que aumenta la temperatura en la copa, se aprecia mejor la gama de aromas que posee. Combina muy bien con guacamole y nachos. Ideal con ensaladas frescas de tomates confitados y productos del mar. La temperatura ideal de servicio es 10 °C. Perfecto en postres tipo peras al vino o macedonia de frutas. Rollitos de ahumados.





VERMUT FRANCISCO DE CALA

Zona: Jerez de la Frontera

Bodega: Francisco de Cala

Vermut a base de Oloroso (16 años) y PX (5 años) -edades medias- y vino base

Variedades: Palomino y Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcares reductores: 90 g/l

Volumen: 75 cl

SO₂: sin adición de SO₂



Componentes utilizados: Vinos añejos procedentes de las variedades de uva Palomino y Pedro Ximenez, maceraciones en frío y por separado de Hierbas, Plantas, Raíces y Semillas (Botánicos) naturales procedentes de los parques de Alcornocales y Grazalema.

No contiene adición de productos químicos, ni adición artificial de azúcar. No OMG: el producto ni ninguno de sus componentes contiene Organismos Genéticamente Modificados. Apto para vegetarianos y veganos.

Método: Sistema tradicional de Jerez de Soleras y Criaderas.

Crianza: Primera crianza en botas de roble americano y segunda crianza en botas de roble francés. Esta última resalta perfectamente los botánicos junto con los vinos, creando una perfecta redondez entre los vinos de la zona y dichos Botánicos naturales.

Cata:

Vista: Caoba limpio y brillante. Gran densidad alcohólica.

Nariz: Se perciben claramente los Botánicos predominantes, los 2 tipos de madera utilizados y los vinos añejos, conjugando en una completa y armónica redondez.

Boca: Muy largo en boca, donde conjugan, el aterciopelado y untuosidad del P.X. y las notas caramelosas del Oloroso. A su vez conserva las notas frescas y cítricas aportadas por algunos de sus componentes.

Cata SWOTWINES (12/10/20):

Color: caoba de intensidad media, reflejos verdes y ribete acerdado; limpio y brillante.

Nariz: redondo, intenso y muy especiado. Complejo. Notas de ajeno, canela, clavo, naranja confitada, azúcar quemado, tabaco rubio, cedro, café, nuez moscada, piel de limón y un punto verde.

Boca: redondo y equilibrado. Mismas notas que en nariz. Recuerda a un "cremat" (preparación catalana a base de ron quemado con cítricos, azúcar, especias y café). Final intenso y largo, un punto amargoso muy amable y ligeramente salino. Un vermut para los muy vermuteros. Excelente solo y en copa de vino blanco.





VERMUT ESPUMOSO FRANCISCO DE CALA

Zona: Jerez de la Frontera

Bodega: Francisco de Cala

Vermut espumoso a base de Oloroso (16 años), PX (5 años) -edades medias- y vino base

Variedades: Palomino y Pedro Ximenez

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcares: sin azúcar añadido

CO₂ endógeno. Presión: 4,5-5 atm aprox.

Volumen: 75 cl

SO₂: sin adición de SO₂



Vermut espumoso elaborado a partir de oloroso de 16 años, PX de 5 años y mosto yema. Los 16 botánicos (la mayoría recolectados en los parques de Grazalema y Alcornocales) se maceran en frío por separado, para luego unirlos con los vinos base. Se ensamblan entonces estos botánicos con el vino base y se introduce en botas de 500 L roble francés, donde permanece aproximadamente un año. Se embotella, se siembra levadura (sin adición de azúcares) y se procede al método champenoise durante 12 meses, de donde queda listo para su consumo. Sin adición de SO₂. No OMG: el producto ni ninguno de sus componentes contiene Organismos Genéticamente Modificados. Apto para vegetarianos y veganos.

cata:

Vista: Caoba oscuro. Limpio y brillante.

Burbuja natural muy fina y elegante.

Nariz: Se perciben claramente los Botánicos predominantes, los 2 tipos de madera utilizados y los vinos añejos, conjugando en una completa y armónica redondez.

Boca: Muy largo en boca, donde conjugan, el aterciopelado y untuosidad del P.X. y las notas caramelosas del Oloroso. A su vez conserva las notas frescas y cítricas aportadas por algunos de sus componentes y por su fina burbuja, la cual provoca un cosquilleo muy agradable.





VERMUT VENTURA 27

Zona: Moclinejo (Málaga)
Bodega: A. Muñoz Cabrera -DIMOBE-
www.dimobe.com

Variedades: Moscatel de Alejandría y Pedro Ximén

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcares reductores: ... g/L

Tipo de suelo: pizarra arcillosa

Volumen: 75 cl

Nº de botellas: 6.000

SO₂ libre-total: 20 mg/L y 143 mg/L

pH: 3,32

Azúcares reductores: 132,4 g/L

Acidez total: 4,88 g/L



Vermut obtenido de uvas de las variedades Moscatel de Alejandría (de la Axarquía) y Pedro Ximén (Montes de Málaga). Tras su maceración con botánicos, se cría durante 12 meses en barricas muy viejas de roble americano que antiguamente contenieron brandy. El primer embotellado fue en 2017.

Cata SWOTWINES (28/1/19):

Color: ámbar de intensidad medio-baja, limpio y brillante. Ribete naranja.

Nariz: intensidad media. Equilibrado. Notas a flor blanca, galleta y naranja, con un punto de canela, clavo y ajeno, con algo de hierba.

Boca: redondo, equilibrado, goloso y ágil. Acidez-alcohol-amargor compensados. Retronasal de intensidad medio-alta. Deja el paladar muy limpio.





El Lomo

EL LOMO - EL 18 VERMUT BLANCO

Zona: Vermut de Tenerife

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vermut blanco

Variedades: Listán blanco, Forastera Gomera y otras

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 70 cl



Canarias es fusión de culturas, de climas, de vidas, punto de encuentro y fruto de esa mixtura. "El 18" representa la combinación de dos mundos: Bodegas El Lomo con más de 30 años de experiencia en la elaboración de vinos canarios y el arte del bartender cubano Abel López. Creatividad, tradición y mucha pasión alumbran un vermut que reúne la esencia de nuestras islas: calor, alegría y sabor.

Elaborado 100 % a partir de variedades de uva canaria, destacando el Listán blanco de altura y la Forastera Gomera. Desde el máximo respeto a esta base, se macera con 18 selectos botánicos que hacen del vermut el 18 blanco un aperitivo premium, estructurado, complejo, de tonos dorados y con ese toque evocador que despiertan nuestras islas afortunadas.

Cata:

Fresco, cítrico, elegante y distinto.

Cata SWOTWINES (09/05/22):

Color: amarillo-verdoso de intensidad baja, ribete acerado.

Nariz: intensidad media. Aromas a botánicos verdes, piel de naranja confitada, canela y un punto de azúcar quemado de tocino de cielo.

Boca: intensidad medio-alta, dulce con acidez y alcohol integrados. Notas de caramelos de piña y de naranja, con canela bien integrada. Retronasal de intensidad media.

Persistente, con mismas notas que en boca. Un buen vermut para tomar fresco y/o con cócteles.





El Lomo

EL LOMO - EL 18 VERMUT ROJO

Zona: Vermut de Tenerife

Bodega: El Lomo

www.bodegaellomo.com

Vermut rojo

Variedades: Listán negro y otras

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Volumen: 70 cl



Canarias es fusión de culturas, de climas, de vidas, punto de encuentro y fruto de esa mixtura. "El 18" representa la combinación de dos mundos: Bodegas El Lomo con más de 30 años de experiencia en la elaboración de vinos canarios y el arte del bartender cubano Abel López. Creatividad, tradición y mucha pasión alumbran un vermut que reúne la esencia de nuestras islas: calor, alegría y sabor.

Elaborado 100 % a partir de variedades de uva canaria, destacando el Listán negro. Desde el máximo respeto a esta base, se macera con 18 selectos botánicos que hacen del vermut el 18 rojo un aperitivo premium, estructurado, complejo, de tonos dorados y con ese toque evocador que despiertan nuestras islas afortunadas.

Cata:

Fresco, cítrico, elegante y distinto.

Cata SWOTWINES (09/05/22):

Color: marrón de intensidad media, con ribete verde.

Nariz: intensidad alta. Complejo. Notas de cardamomo, cítrico fresco y confitado, canela, té negro ligeramente ahumado y un punto de pimienta negra.

Boca: sávido, ligeramente amargoso con acidez y alcohol bien modulados. Mismas notas que en nariz, con una persistente amalgama de notas balsámicas. Retronasal

de intensidad alta y largo, con mismos aromas que en boca. Recuerda al poso frío de un "cremat" muy especiado. Hace salivar bastante.



BODEGAS  TENERIFE
INSULARES**HUMBOLDT****HUMBOLDT VERMUT**

Zona: D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife)

Bodega: Bodegas Insulares Tenerife

www.bodegasinsulares.es

Vermut rojo. Vino base: Humboldt 2001 (18 años en barrica y 21 años en botella)

Variedades: 100% Listán negro

Graduación alcohólica: 18 % vol.

Azúcares reductores: 135 g/L

Volumen: 75 cl



¿Por qué Humboldt? Bodegas Insulares Tenerife ha embotellado bajo esta marca varios vinos dulces elaborados con uvas procedentes de la comarca Tacoronte-Acentejo que destacan por su singularidad y calidad, siendo un referente dentro de los vinos canarios. Este vermut también está inspirado en la figura del insigne científico Alejandro de Humboldt quien estuvo en la isla de Tenerife y dijo no haber visto en todos sus viajes "un cuadro tan variado, atrayente y armonioso".

Vermut rojo elaborado con una base de Humboldt tinto 2001 y una mezcla de 15 botánicos de nuestros montes.

Cata:

Color rojo caoba, limpio y brillante. Muy aromático predominando los aromas cítricos con un recuerdo a hierbas y especias como la canela, clavo, cardamomo. En boca es persistente y elegante. Cuando entra en boca se percibe el amargo característico de la artemisa y se abre paso dejando aparecer las notas dulces con toques de chocolate y café, dando lugar a un equilibrio entre lo dulce y lo amargo que acaba con un final donde aparece el largo paso por madera.





BRANDY GRAN INFANTE REAL 1870 / BRANDY GRAN INFANTE REAL 1870 LUJO

Zona: La Palma del Condado, Huelva

Bodegas Infante

www.dinfante.com

Brandy gran reserva

Variedades: Zalema + vino de color Almonte

Graduación alcohólica: 40 % vol.

Volumen: 70 cl



Este brandy es el producto más selecto de nuestras bodegas, en él se han mezclados los más viejos brandys con vinos Olorosos de mas de 100 años, Holandas viejas y vino color de Almonte añejos que datan de la fecha de inicio de la bodega de procedencia.

Elaborado a partir de selectas meticulosamente envejecidas en botas de roble americano durante más de 20 años, a través del antiguo sistema de Criaderas y Soleras. Cabe destacar que estas botas albergaron previamente vino Oloroso por más de dos décadas.

Cata:

Cata Visual: Este centenario brandy muestra un profundo tono caoba, adornado con resplandores de cobre, que hablan de su dilatada maduración.

Cata Olfativa: En nariz, el Infante Real 1870 despliega una sinfonía aromática que combina sutileza y potencia. Sus notas de vainilla y regaliz se mezclan con las de especias exóticas y cuero antiguo, todo ello sobre un fondo de madera noble bien sazónada. Estos aromas transmiten sin lugar a dudas la majestuosidad de su avanzada edad.

Cata Gustativa: Al paladar, es suave y acogedor, pero con una presencia indiscutible. La armonía entre los sabores reminiscentes del vino oloroso y su cálida fortaleza alcohólica crea un paso de sorprendente suavidad, dejando una impresión duradera.

Postgusto: El final es largo y poderoso, pero también suave y envolvente, reflejo de su extensa crianza y de su magnífica complejidad.

Cata SWOTWINES (31/03/24):

Color: ámbar-marrón de intensidad medio-alta, con reflejos verdes, limpio y brillante, y lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad medio-alta. Redondo, sin aristas. Especies finas y madera noble, junto notas de flor azul, vainilla, nougat, cacao, galleta artesana, confituras de zarzamora y fresa, jengibre, té, azúcar moreno y regaliz.

Boca: intensidad media. Redondo, muy equilibrado. Mismas notas que en nariz, más cuero, bergamota y violeta. Final de intensidad media, muy largo.





BRANDY INFANTE GRAN RESERVA ESPECIAL

Zona: La Palma del Condado, Huelva

Bodegas Infante

www.dinfante.com

Brandy gran reserva

Variedades: mezcla varietal + vino de color Almonte

Graduación alcohólica: 40 % vol.

Volumen: 70 cl



Este brandy se elabora a partir de selectas holandas y aguardientes envejecidas de forma oxidativa en botas de roble americano durante más de 15 años por el sistema de Criaderas y Soleras, que previamente han contenido durante más de 10 años vino Oloroso.

Cata:

Fase visual: Coaba oscuro, reflejos cobrizos viejos.

Fase olfativa: Gran Potencia y complejidad aromática, siendo a su vez armonioso, sutil y muy distinguido. Único en su aroma, presentando toques a vainilla, regaliz, especias, cuero y madera noble, denotando que se trata de un brandy con años de vejez.

Fase gustativa: Destaca por su suavidad, calidez, persistencia y armonía, presentando un espectacular equilibrio entre los sabores a oloroso y la fuerza alcohólica, lo que permite un paso del alcohol extraordinariamente suave. Postgusto: Largo, poderoso y suave, siendo un final muy sostenido debido a su gran complejidad.

Cata SWOTWINES (31/03/24):

Color: ámbar-marrón de intensidad medio-alta, con reflejos verdes, limpio y brillante, con lágrima fina y ágil.

Nariz: intensidad medio-alta. Redondo. Notas a nuez tostada y carmelizada, chocolate, algarroba, cigarro, flor seca, crocant y barquillo.

Boca: intensidad media. Redondo, muy equilibrado. Mismas notas que en nariz, con especias picantes (pimienta, jengibre). Final de intensidad medio-alta, largo, con final especiado y seco.





BRANDY INFANTE R25

Zona: La Palma del Condado, Huelva

Bodegas Infante

www.dinfante.com

Brandy gran reserva

Variedades: Zalema

Graduación alcohólica: 40 % vol.

Volumen: 70 cl



Elaboración: Su elaboración comienza con una cuidada selección de los mejores vinos destilados a través del método artesanal y añadidos vinos viejos y Pedro Ximenez que envejecen durante años en barricas de roble o castaño, donde va formando su personalidad.

Cata:

Fase visual: Caoba oscuro, con ribetes a oro viejo.

Fase olfativa: ligeramente punzante, suave, presenta notas a vainilla y madera.

Fase gustativa: Buena entrada en boca, cálido, algo dulce y aterciopelado, con un post gusto largo y complejo, consecuencia de más de 20 años en barricas donde se cuida durante toda las estaciones del año la humedad, temperatura, la luz y el silencio del entorno para no incurrir en la armonía de sus aromas.

Cata SWOTWINES (31/03/24):

Color: ámbar-marrón de intensidad medio-alta, con reflejos verdes, limpio y brillante, con lágrima fina y lenta.

Nariz: intensidad alta. Redondo. Notas de canela, vainilla, crema pastelera, jengibre, café, bergamota, galleta de coco, toffee, cedro y recuerdos a oloroso viejo.

Boca: intensidad alta. Redondo. Mismas notas que en nariz, con sensaciones dulces. Retronasal con ligera calidez, licor de jengibre picante y vainilla. Muy limpio.





RON HEREDERO

Zona: La Palma del Condado, Huelva

Bodegas Infante

www.dinfante.com

Ron

Materia prima: caña de azúcar

Graduación alcohólica: 37,5 % vol.

Volumen: 70 cl



Elaboración: Elaborado a partir aguardiente de azúcar de caña Dominicano envejecido en nuestras criaderas y soleras de brandy durante un mínimo de 7 años.

Cata:

Cata Visual: Color caoba con irisaciones cobrizas.

Cata Olfativa: En nariz, el Infante Real 1870 despliega una sinfonía aromática que combina sutileza y potencia. Sus notas de vainilla y regaliz se mezclan con las de especias exóticas y cuero antiguo, todo ello sobre un fondo de madera noble bien sazónada. Estos aromas transmiten sin lugar a dudas la majestuosidad de su avanzada

Cata Olfativa: Intensa, algo licorosa y golosa, con notas de toffee y algunos matices especiados (vainilla, canela) y notas de caja de puros.

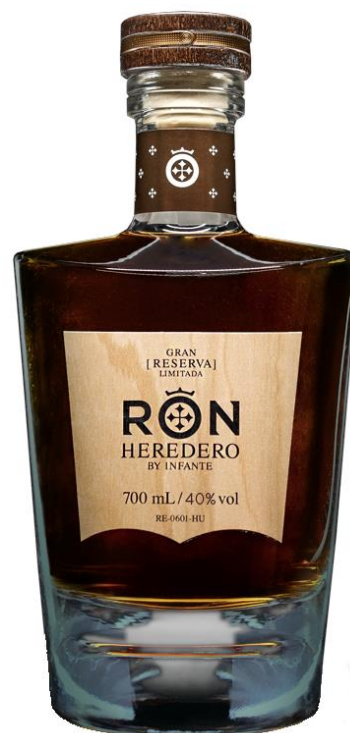
Cata Gustativa: Complejo, generoso y con cuerpo. Una viscosidad amielada y dulce atípica de una bebida añejada. Gran profundidad de frutas-pasas y conservas de albaricoque, que se remonta hasta un intenso epicentro de roble salado, nuez moscada, piel y tabaco, con notas de café y delicada vainilla dulce, equilibrado con un toque de canela.

Cata SWOTWINES (21/05/24):

Color: ámbar de intensidad media, con reflejos verdes, ribete acerado, limpio y brillante, con lágrima fina y ágil

Nariz: intensidad alta. Herbal y floral. Recuerda a whisky. Pasa a notas cálidas de la bota. Vainilla y cardamomo. Algo punzante.

Boca: intensidad alta. Redondo. Fresco y equilibrado. Mismas notas que en nariz, con final de almendra verde. Retronasal de intensidad medio-alta, largo. Suave, cálido y con notas de regaliz.





VINAGRE AL PEDRO XIMENEZ 6° PIEDRA LUENGA BIO

Zona: Montilla (Córdoba)
 Bodega: Bodegas Robles
 Vinagre al PX
 Variedades: 100 % PX
 Acidez: 6°
 Volumen: 25 cl

www.bodegasrobles.es



Vinagre ecológico elaborado a partir del vino Piedra Luenga Pedro Ximénez

Cata:

Aroma a uvas pasas, caramelo, miel con toque de crianza en roble americano envejecido. Retrogusto largo, muy persistente y atractivo.

Recomendaciones:

Ensaladas tibias de mariscos, platos de caza, escabeches y postres a base de frutos rojos silvestres.





VINAGRE AL OLOROSO 6° PIEDRA LUENGA BIO

Zona: Montilla (Córdoba)
 Bodega: Bodegas Robles
 Vinagre al oloroso
 Variedades: 100 % PX
 Acidez: 6°
 Volumen: 25 cl

www.bodegasrobles.es



Vinagre ecológico elaborado a partir del vino Piedra Luenga Oloroso

Cata:

Suave color caoba con tonos ambarinos, limpio y muy brillante. Aromas melosos a frutas maduras con toques de crianza. En boca resulta agradable y equilibrado.

Recomendaciones:

Su sabor profundo y su amplio bouquet de aromas con recuerdos a almendras y avellanas aportan un toque especial a elaboraciones de vinagretas, salsas, sopas, ensaladas, platos marinados y escabeches.





VINAGRE PEDRO XIMENEZ VB

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

Vinagre PX

Variedades: 100 % PX

Acidez: 6°

Volumen: 25 cl / 50 cl

www.bodegasrobles.es



Vinagre ecológico elaborado a partir del vino Piedra Luenga Pedro Ximénez

Cata:

Aroma a uvas pasas, caramelo, miel con toque de crianza en roble americano envejecido. Retrogusto largo, muy persistente y atractivo.

Recomendaciones:

Ensaladas tibias de mariscos, platos de caza, escabeches y postres a base de frutos rojos silvestres.





VINAGRE OLOROSO VB

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

Vinagre de oloroso

Variedades: 100 % PX

Acidez: 6°

Volumen: 25 cl / 50 cl

www.bodegasrobles.es



Cata:

Suave color caoba con tonos ambarinos, limpio y muy brillante. Aromas melosos a frutas maduras con toques de crianza. En boca resulta agradable y equilibrado.

Recomendaciones:

Su sabor profundo y su amplio bouquet de aromas con recuerdos a almendras y avellanas aportan un toque especial a elaboraciones de vinagretas, salsas, sopas, ensaladas, platos marinados y escabeches.





AGRAZ - VERJUS "Paco Morales"

Zona: Montilla (Córdoba)
Bodega: Bodegas Robles
Variedades: Pedro Ximénez
Graduación alcohólica: 2,6 % vol.
Vol.: 50 cl / BiB 2 L
www.bodegasrobles.es



"El agraz-verjus Paco Morales es un aliño delicado y perfumado de la cocina andalusí que el cocinero Paco Morales recrea en el espacio gastronómico Noor a partir del zumo exprimido de las uvas agraces del viñedo ecológico de la familia Robles en Montilla.

Unos días antes del envero, Bodegas Robles realiza una cosecha temprana y sigue un proceso de fermentación que trasladará al agraz-verjus su carácter ácido y las propiedades aromáticas afrutadas de las uvas agraces.

Agraz-verjus Paco Morales le permitirá recuperar sabores perdidos en la memoria."

"Paco Morales recupera el uso como aliño de las uvas agraces, cuyas virtudes ya loaba Maimónides en el siglo XII. Complementa y potencia el ingrediente principal al que acompaña, sin enmascarar su sabor. Posee una acidez suave, con un trasfondo ligero pero definido de dulzor vegetal. Es una excelente opción cuando la comida se acompaña de vino, ya que no distorsiona su sabor al compartir ambos el mismo tipo de ácido (tartárico), frente al cítrico de los limones o el acético del vinagre.

Este aliño, en el que se pueden macerar plantas aromáticas y especias, puede ser utilizado en recetas de verduras, escabeches, guisos de carnes y pescados. Realza el sabor de cualquier tipo de sopa o estofado, particularmente de aquellos que usan carnes rojas. Si le gusta combinar fruta y carne, el agraz-verjus es particularmente indicado: en un guiso de cordero con menta y melocotones, por ejemplo, el agraz-verjus consigue sacar los aromas de una manera que el zumo de limón o el vinagre simplemente no pueden. En los postres, una reducción de agraz-verjus aporta frescura sin aumentar el dulzor.

Uno de nuestros usos favoritos ni siquiera requiere una receta: Espolvoree unos cuantos puñados de rúcula baby con sal marina y pimienta molida gruesa, ralle treinta o sesenta gramos de queso parmesano y rocíelo todo con cantidades iguales de agraz-verjus y aceite de oliva virgen extra, lo suficiente para cubrir las hojas. Las ensaladas no pueden llegar a ser más simples, ni mucho mejores."





GELATINA DE FINO

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

Gelatina de fino ecológico sin conservantes ni colorantes

Variedades: 100 % PX

Peso: 130 g

Conservación: 2 años (sin abrir). Una vez abierto, 1 semana.

www.bodegasrobles.es





GELATINA DE OLOROSO

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

Gelatina de oloroso ecológico sin conservantes ni colorantes

Variedades: 100 % PX

Peso: 130 g

Conservación: 2 años (sin abrir). Una vez abierto, 1 semana.

www.bodegasrobles.es



**GELATINA DE PX**

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

Gelatina de PX ecológico sin conservantes ni colorantes

Variedades: 100 % PX

Peso: 130 g

Conservación: 2 años (sin abrir). Una vez abierto, 1 semana.

www.bodegasrobles.es





GELATINA DE VINAGRE DE PX

Zona: Montilla (Córdoba)

Bodega: Bodegas Robles

Gelatina de vinagre de PX ecológico sin conservantes ni colorantes

Variedades: 100 % PX

Peso: 130 g

Conservación: 2 años (sin abrir). Una vez abierto, 1 semana.

www.bodegasrobles.es





FLOR DE GARUM de BOQUERÓN

Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Arqueogastronomía

www.arqueogastronomia.com

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>

<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Salsa de pescado

Volumen: 10 cl; y PET 2 y 5 L

El Garum fue una de las salsas más afamadas de la Antigüedad. No sabemos con exactitud a quién atribuirle su invención, si a griegos o fenicios, aunque podemos asegurar que fue en época romana cuando alcanzó su máximo nivel de producción, distribución y consumo. Era un producto exquisito, de fino buqué, color ámbar e intenso aroma, elaborado con pescado azul, sal y especias y ampliamente consumido en la época romana. Gracias al análisis de los residuos de la última producción de garum de una factoría de Pompeya, sepultada en el año 79 d.c. por la erupción del Vesubio, y al estudio de una receta del siglo III d.C., conservada en una vieja abadía europea, un equipo interdisciplinar de investigadores de la UCA y la USE ha podido reproducir el garum con las máximas garantías de rigor y originalidad.

Cata:

Vista: Color ámbar/dorado con brillo de intensidad media-alta, reflejos verdosos. Olfato: Balsámico, destaca olor a especias mediterráneas y pescado desecado en salazón. Gusto: Intenso, envolvente. Sabor salado marino y pescado en salazón. Recuerdos a especias balsámicas. Retrogusto largo y persistente.

Cata SWOTWINES (04/09/23):

Color: ámbar de intensidad media.

Nariz: intensidad muy, muy alta. Notas de pescado seco salado y soja fermentada.

Boca: denso, muy salado. Aroma a kombu seco salado y recuerdo a salsa Perrin's.

Sugerencias de maridajes: Ideal como acompañamiento de pescados blancos y azules a la plancha, resulta sorprendente como salsa para sushi/sashimi de pescado azul o blanco, o mariscos cocidos sin sal. Es un ingrediente perfecto para aderezar salteados vegetales y cocina oriental, en aliño para ensaladas de ahumados. En platos de carne, fríos o calientes, aporta intensidad y amplifica los aromas. Marida a la perfección con recetas frías con base de pescado.



PET 2 y 5 L



Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Arqueogastronomía

www.arqueogastronomia.com

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>

<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Salsa de pescado

Volumen: 10 cl; y PET 2 y 5 L

El Garum fue una de las salsas más afamadas de la Antigüedad. No sabemos con exactitud a quién atribuirle su invención, si a griegos o fenicios, aunque podemos asegurar que fue en época romana cuando alcanzó su máximo nivel de producción, distribución y consumo. Era un producto exquisito, de fino buqué, color ámbar e intenso aroma, elaborado con pescado azul, sal y especias y ampliamente consumido en la época romana. Gracias al análisis de los residuos de la última producción de garum de una factoría de Pompeya, sepultada en el año 79 d.c. por la erupción del Vesubio, y al estudio de una receta del siglo III d.C., conservada en una vieja abadía europea, un equipo interdisciplinar de investigadores de la UCA y la USE ha podido reproducir el garum con las máximas garantías de rigor y originalidad.

Cata:

Vista: Color rojizo con brillo de intensidad media. Olfato: Balsámico, metálico, con aroma intenso a umami, tónicos y salazón. Gusto: Muy intenso, agradable. Sabor cárnico, umami, marino, ligeramente salino, a atún rojo con matices botánicos de hierbas mediterráneas. salado marino y pescado en salazón. Retrogusto largo y persistente.

Sugerencias de maridajes: Por su alto contenido en umami y en sustancias sápidas potencia el sabor de alimentos ricos en proteínas vegetales y de origen cárnico, carne o pescado. Se usa directamente en carnes y pescados de potente sabor, crudos o cocinados, así como en guisos y emulsionado con vino, aceite o vinagre, los condimentos principales de la cocina mediterránea, ya que según los ingredientes con los que se mezclaba, ofrecía sabores potentes, delicados, salinos, moderados, marinos o terrestres.



PET 2 y 5 L



OXYGARUM

Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Arqueogastronomía

www.arqueogastronomia.com

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>

<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Salsa de pescado con vinagre de Jerez

Volumen: 25 cl y BiB 5 L

Salsa elaborada a base de vinagre de garum (oxygarum), y defrutum, reducción de mosto de uva utilizada en época romana como ingrediente de cocina y como base para añejar vinos.

Cata:

Vista: Color oscuro, con brillo de intensidad media, reflejos cobrizos. Olfato: Balsámico, acético suave, umami, regaliz, aroma tostado, con notas agridulces. Gusto: Acético suave, sin aristas, de alta palatabilidad. Sabor acético suave, de agradable dulzor, agrícolce, con notas acéticas, caramelo y salazón. Recuerdos a especias balsámicas.

Cata SWOTWINES (04/09/23):

Color: ámbar intensidad media.

Nariz: intensidad medio-alta con aroma a garum. Aroma a vinagre suave.

Boca: redondo. Intensidad muy alta, salado alto y acético medio. Aroma a garum. Retronasal muy fino, ligeramente salado.

Sugerencias de maridajes: Ideal ensaladas frías y templadas, woks de verduras, huevos, elaboración de salsas ponzu, caramelizar frutos secos, macerar carnes y pescados, carnes y pescados a la plancha. Es un ingrediente perfecto para potenciar el sabor de guisos de vegetales, carnes y pescados, aportando intensidad en boca y amplificando los aromas. Ideal para cocina oriental, nikkei y fusión.



BiB 5 L



SAUCEMARE

Zona: Trebujena (Cádiz)

Bodega: Arqueogastronomía

www.arqueogastronomia.com

<https://www.youtube.com/watch?v=fdJ49GUH-WE>

<https://arqueogastronomia.com/prensa/>

Salsa dulce de pescado

Volumen: 25 cl y BiB 5 L

Cata:

Vista: Color regaliz con brillo de intensidad media, reflejos cobrizos. Olfato: Balsámico, acético suave, umami, vinico con notas salinas y dulces. Gusto: Acético suave, sin aristas, de alta palatabilidad. Agridulce con intenso umami. Recuerdos a especias balsámicas.

Cata SWOTWINES (04/09/23):

Color: ámbar de intensidad media.

Nariz: intensidad media. Notas de vinagre de Jerez. Punto balsámico.

Boca: fino y suave. Acidez media. Notas de fruta blanca y un punto de puerro. Retronasal umami suave.

Sugerencias de maridajes: Ideal como acompañamiento de ensaladas, aliños fríos y templados, sobre todo, donde alcanza su máxima expresión. Muy recomendable en maceraciones de mariscos, pescados blancos y azules crudos y a la plancha, guisos de verduras y. Resulta sorprendente en la terminación de sopas frías orientales, en la elaboración de cocina oriental, nikkei y fusión. Caramelización y lacado de pescados y carnes de sabor intenso. Es un ingrediente perfecto para potenciar el sabor de vegetales, carnes y pescados, aportando intensidad en boca y guisos de amplificando los aromas.



BiB 5 L

SWOTWINES

CARLOS ALVAREZ

687 816 429

info@swotwines.com

www.swotwines.com