



B O D E G A

- Aquí lo normal es salirte de la norma -

Nuestra selección nace desde la
curiosidad.

Recorremos España a través de vinos de
poca intervención, de viñedos pequeños y
productores con algo que decir.

No busques etiquetas conocidas.

Pregunta si dudas.

Í N D I C E

Para ayudarte a elegir, hemos
preparado un índice por zonas, tipo
de vino y nombre, con los precios
indicados.

Si alguno despierta tu curiosidad,
en las páginas siguientes
encontrarás la descripción
completa de cada vino: su historia,
carácter y por qué lo hemos
elegido.

Porque aquí no buscamos etiquetas
conocidas, sino vinos con alma.

Déjate guiar por el mapa... o
pregunta. Nos encanta contar
historias.

LEVANTE

BLANCOS (PÁGINA 5 Y 6)

Beberás de la copa de tu hermana - 22 €

Pela Roques - 31 €

Monte Diva - 34 €

La Mujer Caballo - 37,5 €

TINTOS (PÁGINA 6 Y 7)

Grillat - 24 €

Pela Roques - 32 €

El Molar - 30,5 €

Casa Castillo Pie Franco - 170 €

ESPUMOSOS Y ROSADO (PÁGINA 7 Y 8)

Calvestra (Espumoso) - 38 €

Gran Caus (Rosado) - 29 €

NORTE

BLANCOS (PÁGINA 9, 10 Y 11)

Tiro al Blanco - 22,5 €

El Castro de Valtuille - 25,5 €

Conasbrancas - 28,5 €

Bitoku - 23 €

Testoiro - 35 €

A Teixeira - 42 €

Malkoa - 39,5 €

La Llorona - 39,5 €

Tormenta - 51 €

Mixtura Gold - 58 €

TINTOS (PÁGINA 12 Y 13)

Guímaro Camiño Real - 25 €

Algueira - 20 €

El Terroir - 32 €

A Merced - 35 €

Mixtura Red - 58 €

Goliardo Caíño 10 años - 62 €

C E N T R O

BLANCOS (PÁGINA 14 Y 15)

Ecléctico - 22,5 €

El Bernate de Exopto - 33 €

Arenas de Santyuste - 31 €

La Fuentecilla - 43,5 €

Andrea Mufatto Doña Blanca - 50 €

Blanco Le Domaine - 56 €

TINTOS (PÁGINA 16 Y 17)

Anza - 35 €

El Jorco - 34 €

San Cobate - 30 €

La Estrecha - 39 €

Abadía Retuerta SE - 47,5 €

Lanzaga - 42 €

Paso de las Mañas - 40 €

Ponce - 57 €

I S L A S

BLANCOS (PÁGINA 18)

Benje Blanco - 32 €

Tintos (Página 19)

Benje Tinto - 29 €

4 Kilos - 50 €

S U R

BLANCOS (PÁGINA 20)

3 Miradas Riofrío Alto - 31,9 €

Elixir - 50 €

Ahora que sabes cómo se llaman,
descubre por qué están aquí.

L E V A N T E

Vinos de sol, sal y suelo vivo.
Mediterráneo en estado puro.

B L A N C O

- Beberás de la copa de tu hermana - 22€

DO Valencia. Macabeo, Malvasía y Monastrell.
Bodega Filoxera.

Un vino que nace de un proyecto de garaje
con alma mediterránea. Criado 8 meses en
barrica, es cálido y descarado, como esa
hermana a la que nunca logras decir que no.

- Pela Roques - 31€

Pago El Terrerazo. Xarel·lo y Merseguera
Bodega Mustiguillo

Nacido para hablar del suelo que lo cría. Un
blanco con carácter, que mira al
Mediterráneo desde la raíz. Pasa 15 días en
contacto con sus pieles y se deja atravesar
por la mineralidad de la tierra.

- Monte diva - 34€

DO Alicante. 100% Moscatel seco. Bodega
Gutiérrez de la Vega.

Moscatel de altura, con alma de montaña.
Fermenta con sus hollejos y pasa 15 meses en
barrica para domar su carácter salvaje.
Intenso, vertical y sin miedo al vértigo.

- La Mujer caballo - 37,5€

DO Valencia. Valencí, Moscatel Romano y Airén. Bodega Fil·loxera.

Una naranja salvaje. Hecho con variedades casi olvidadas y fermentado con levaduras autóctonas, su color y carácter no se pueden domar. Ocho meses en barrica para redondear una historia que empieza en la piel.

T I N T O

- Grillat - 24€

DO Valencia. Garnacha y Monastrell. Bodega La comarcal.

Un tinto ligero, fresco y directo. Criado en hormigón para dejar hablar a la fruta. De capa baja y tanino amable, es como una conversación al atardecer: breve, honesta y con algo que se queda.

- Pela Roques - 32€

Pago El terrerazo . 100% Bobal. Bodega Mustiguillo.

Bobal con identidad de parcela. Habla claro del lugar del que viene, sin maquillaje. Un vino con nervio y alma rural, que solo roza la madera para no distraerse del paisaje.

- El Molar - 30,5€

DO Jumilla. 100% Garnacha. Bodega Casa Castillo

Pocas garnachas se atreven a nacer en Jumilla. Esta lo hace con orgullo y en edición limitada. De alma mediterránea, se cría 14 meses en fudres para equilibrar sol, frescura y carácter.

- Casa Castillo Pie Franco - 170€

DO Jumilla. 100% Monastrell. Bodega Casa Castillo.

Una Monastrell sin ataduras, de cepas libres y raíces profundas. Cada botella es un mapa de sus parcelas, con 22 meses en barrica que no doman, solo acompañan. Pura expresión de origen, sin concesiones.

ESPUMOSO

- Espumoso Calvestra - 38€

DO Cava. Merseguera y Chardonnay Brut Nature. Bodega Mustiguillo.

El único espumoso de Mustiguillo, y no necesita compañía. Ecológico, con 60 meses de guarda y la elegancia de quien no necesita hacerse notar para dejar huella. Sutil, seco y con alma de altitud.

R O S A D O

- Gran caus Rosado - 29€

DO Penedés. 100% Merlot. Bodega Can Ràfols dels Caus.

Un rosado que se sale del guión. Robusto, serio, con más alma de tinto que de aperitivo. Ecológico y provocador, ideal para quienes creen que el rosa no tiene por qué ser suave.

Aquí el sol no da tregua, pero la
tierra responde con carácter.
Vinos que hablan en voz baja, pero
con acento fuerte.

Blancos con piel, tintos que no
pesan y espumosos que no necesitan
permiso para ser serios.

Seguimos nuestro viaje hacia el
norte.

N O R T E

Blancos tensos, tintos con niebla.
Aquí todo pasa más lento, pero se queda
más tiempo.

B L A N C O

- Tiro al blanco- 22,5€

DO Ribeiro. 100% Godello. Bodega O'Morto
Wines.

Un Godello sin trampa ni cartón. De
producción limitada y alma honesta, que
dispara directo a lo esencial: terruño,
frescura y una acidez que despierta.

- El Castro de Valtuille- 25,5€

DO Bierzo. 100% Godello. Bodega Castro
Ventosa y Raúl Pérez.

Tradición embotellada. Criado 12 meses en
barrica, este vino reciente recoge todo el
carácter de Raúl Pérez. Equilibrado, sutil y
con un fondo que permanece.

- Conasbrancas - 28,5€

Galicia. Godello y Doña Blanca. Bodega
Fedellos do Couto.

Orgánico, biodinámico y sin artificios.
Criado 12 meses sobre sus lías, es como
caminar descalzo por el bosque: complejo,
vivo y conectado con su entorno.

- Bitoku - 23€

DO Ribeiro. 95% Treixadura 5% Loureiro.
Bodega Adega do demo.

Un blanco silencioso, de esos que no buscan agradar a todos. Nacido de suelos sanos y mínima intervención, encuentra belleza en lo seco, lo preciso, lo esencial.

- Testeiro - 35€

Galicia. Godello y Doña Blanca. Bodega Fedellos do Couto.

Con alma atlántica y acidez natural, fermenta durante 8 meses en barrica sin filtros ni adornos. Crudo, directo y honesto. Como quien no se excusa por ser como es.

- A Teixeira - 42€

DO Ribeiro. 100% Treixadura. Bodega Luis Anxo.

Viñas familiares, saber antiguo y 12 meses sobre lías. Un blanco que no grita, pero deja marca. Profundo, elegante, con esa calma que solo da el tiempo bien invertido.

- Malkoa - 39,5€

DO Txakolí de Álava 100% Hondarribi Zuri.
Bodega Astobiza.

Esto no es un txakolí cualquiera. Son 22 meses en hormigón sobre lías para reinventar una tradición. Vertical, salino y preciso. Como un corte limpio en una conversación incómoda.

- La Llorona - 39.5 €

DO Bierzo. 100% Godello. Bodega Verónica Ortega.

Fermentación maloláctica y 15 meses en barrica para un Godello que no teme mostrar lo que siente. Elegante y profundo, con una melancolía que enamora sin pedir nada a cambio.

- Tormenta - 51 €

DO Bierzo. 100% Godello. Bodega Verónica Ortega.

Afilado y mineral, como si el vino pudiera cortar. Trece meses en barrica para un Godello que no busca gustar, sino quedarse. Para quienes disfrutan del relámpago antes que de la calma.

- Mixtura Gold - 58 €

Galicia . Treixadura y Albariño. Bodega Mixtura.

Un ensamblaje milimétrico: Treixadura en foudre, Albariño en vasija, y después 24 meses más en hormigón. Complejo, gastronómico y con una elegancia que se revela a fuego lento. No es un vino, es una sinfonía

- Guímaro Camiño Real - 25€

DO Ribera Sacra. Caiño tinto y otras. Bodega Guímaro.

Criado 7 meses en barricas de distinto tipo, este vino es un paseo por las laderas imposibles de la Ribeira. Respetuoso con el paisaje, fluye con ligereza y carácter.

- Algueira - 20€

DO Ribera Sacra. 100% Mencía. Bodega Algueira.

Un clásico de su zona. Busca la expresión más pura del terruño y la consigue sin forzar. Sencillo en apariencia, profundo si te quedas un poco más.

- El Terroir - 32€

DO Navarra. 100% Garnacha. Bodega Domaine Lupier y Raúl Pérez.

Garnacha pura, criada en distintas parcelas. Sostenible, sincero y con ese equilibrio perfecto entre fuerza y ligereza. Sabe a paisaje y a decisión.

- A Merced- 35€

DO Bierzo. 100% Mencía. Bodega Michelini i Mufatto.

Fermenta en tinaja y se cría en roble, pero no se deja encasillar. Mencía con alma libre, que se entrega al tiempo y a la intuición.

- Mixtura Red - 58€

Galicia. 100% Caiño. Bodega Mixtura.

Gastronómico, profundo y con una crianza que se mide en años: 1 en barrica, 2 en foudre. Un tinto que se afina en silencio, esperando a que alguien entienda lo que tiene que decir.

- Goliardo Caiño 10 años - 62€

DO Rias baixas 100% Caiño. Bodega Guímaro.

Solo 300 botellas duermen durante una década antes de ver la luz. Tiempo, paciencia y la prueba de que algunos vinos no envejecen: se transforman. Misterioso y eterno.

Entre niebla, laderas imposibles y
suelos que lo cuentan todo, nacen
botellas con acento atlántico, alma
de lluvia y crianza paciente.
Blancos que vibran, tintos que
piensan.

Si ya te está entrando el frío...
espera a que llegues al Centro.

C E N T R O

Vinos de interior con alma inquieta. Suelos extremos, uvas raras y proyectos que desafían lo clásico sin perder la raíz.

B L A N C O

- Ecléctico - 22,5€

DO Arribes de Duero. 100% Puesta en cruz.
Bodega Hato y garabato.

Una uva en peligro de extinción y un vino que parece un acto de resistencia. Ocho meses sobre lías para recordarnos que lo raro, lo frágil y lo honesto pueden (y deben) seguir existiendo.

- El Bernate de Exopto - 33€

DO Rioja . 100% Malvasía riojana . Bodega Exopto.

La malvasía casi olvidada toma la palabra. Doce meses en hormigón que sacan a flote su mineralidad y su voz propia. Delicada, sí. Pero con algo que se queda.

- Arenas de Santyuste - 31€

Segovia. 100% Verdejo prefiloxérico. Bodega Esmeralda García.

Viejas viñas de pie franco que no conocen la prisa. Elaboración natural, sin filtros ni atajos. Un Verdejo que no juega a ser simpático: es puro carácter de arena y raíz.

- La Fuentecilla - 43,5€

Segovia. 100% Verdejo prefiloxérico. Bodega Esmeralda García.

Elaborado en tinaja de barro y criado 6 meses sobre lías. Natural, directo y con una textura que te agarra por dentro. Un vino que parece sencillo... hasta que lo pruebas.

- Andrea Mufatto Doña Blanca - 50€

Castilla y León. 100% Doña blanca. Bodega Andrea Mufatto.

De viñedos viejos y mirada contemporánea. 24 meses en barrica para una uva que casi nadie mira, pero cuando lo hace, no puede dejar de pensar en ella. Escaso, profundo, esencial.

- Blanco Le Domaine - 56€

DOP Abadía retuerta. Sauvignon blanc y verdejo. Bodega Abadía retuerta.

Nacido en pago propio, con cinco meses de barrica que no pesan, solo acompañan. Una mezcla precisa entre frescura y estructura, como un equilibrio que no necesita justificar su existencia.

- Anza - 35€

DO Rioja alvesa . Tempranillo y otras .
Bodega Anza, Diego Magaña

Viñedos viejos, crianza paciente en tina y barrica. Un vino que no busca moda, sino memoria. Fino, elegante y con la profundidad de quien ha vivido cosas y no necesita contarlas todas.

- El Jorco - 34€

Gredos. 100% Garnacha. Bodega Viñedos del Jorco Raúl Pérez.

Un solo viñedo, fermentación con raspón y 14 meses en barrica. Garnacha pura de granito, vertical y cruda. De esas botellas que no se beben: se escuchan.

- San Cobate - 30€

DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo.
Bodega San Cobate.

Criado 16 meses en barrica con alma de Douro portugués. Fruta negra, tensión y profundidad sin rigidez. Una Ribera que respira aire fresco sin perder el carácter.

- La Estrecha - 39€

DO Manchuela. 100% Bobal. Bodega Ponce.

Agricultura respetuosa y 10 meses en barrica para domar la rusticidad sin apagarla.
Estrecha por parcela, ancha en alma.

- Abadía Retuerta SE - 47,5€

DOP Abadía Retuerta. Tempranillo y otras.
Bodega Abadía Retuerta.

Un clásico con DO propia. A la izquierda del Duero, con alma gastronómica y estructura impecable. Equilibrado, preciso, y con esa serenidad que da la experiencia bien llevada.

- Lanzaga - 42€

DO Rioja Alavesa. Tempranillo, Graciano y Garnacha. Bodega Telmo Rodríguez.

Producción limitada y viticultura ecológica para un vino que cuida cada detalle. Catorce meses de crianza para domar su fuerza sin quitarle verdad. Rioja de autor, con alma y fondo.

- Paso de las Mañas - 40€

DOC Rioja . Tempranillo. Bodega Artuke.

Vibrante, fresco y preciso. Crianza en fudres que respeta su energía. Una Rioja que va a contracorriente, pero sin hacer ruido. Habla bajito... y convence.

- Ponce - 57€

DO Manchuela. Bobal y Moravia Agria. Bodega Ponce.

Doce meses en fudres para una mezcla inusual que se mueve entre la frescura y la tensión. Vibrante, afilado y con un punto salvaje que engancha.

Aquí no hay centro: hay extremos
que se abrazan. Uvas olvidadas,
viñedos viejos y botellas que nacen
para hablar, no para complacer.
Tierra adentro, los vinos tienen
pulso, contradicción y memoria.

Si has llegado hasta aquí,
prepárate: las Islas y también
tienen algo que decir.

I S L A S

Volcanes, sal y altitud. Vinos con paisaje en
cada sorbo, que nacen lejos de todo, pero
cerca del instinto. Aquí, la tierra habla
distinto.

B L A N C O

– Benje blanco – 32€

DO Islas Canarias. 100% Listán Blanco.
Bodega Envínate.

Viñas viejas en suelo volcánico, mínima
intervención y una energía cruda que sabe a
sal, piedra y niebla atlántica.

T I N T O

- Benje tinto - 29€

DO Icoden Daute Isora. 100% Listán negro.
Bodega Envínate.

Vino natural nacido sobre suelo volcánico.
Ocho meses en roble y una elegancia salvaje
que solo puede venir de la altura. Terroso,
ahumado y con un nervio que no se enseña: se
hereda.

- 4 Kilos - 50€

DO Mallorca. 100% Callet. Bodega 4 kilos.

La joya de la bodega. Un Callet con 12 meses
en barrica que respira Mediterráneo y
modernidad. Fino, complejo, distinto. Como
quien sabe de dónde viene y lo muestra sin
arrogancia.

Desde la lava hasta la sal.
Canarias y Mallorca destilan
carácter en cada sorbo: vinos con
alma insular, rebeldes y
profundamente vivos.

Si esto te sorprendió, espera a
probar cómo canta el sol en el Sur.

S U R

Aquí el sol no abrasa: madura. Vinos con alma andaluza, secos, intensos y con más verdad que artificio.

B L A N C O

- 3 Miradas Riofrío Alto - 31,9€

DO Montilla - Moriles. 100% Pedro Ximenez .
Bodega Alvear.

Carácter jerezano sin azúcar añadido.
Criado bajo velo flor, tiene la tensión, la salinidad y la profundidad de quien ha aprendido a convivir con el silencio. Una PX seca que deja huella.

- Elixir - 50€

Sevilla. 100% Moscatel de Chipiona. Bodega Muchada - Leclapart.

Pocas botellas, mucha alma. Biodinámico, seco y mineral, con una precisión que asombra.
Moscatel de mínima intervención, nacido para romper clichés. Solo entre 1.200 y 2.500 botellas al año. Cada una, un secreto.

Aquí el vino no se explica: se siente. Sol,
albariza y vinos que saben a tierra
antigua.

El final del mapa, pero nunca del viaje.

Gracias por beber con el
corazón abierto.

Detrás de cada vino hay una
historia que alguien decidió
contar sin filtros.

Si alguna te tocó, ya valió la
pena.

