



Vinos "Naturales"



Torremilanos Cyclo Tinto

Bodega: Finca Torremilanos

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 95%, Garnacha y Tempranillo blanco 5%

Elaboración

18 meses en barricas de roble francés de los bosques de Allier.

Nota de cata

Color: Guinda picota muy intenso, casi opaco.

Nariz: Aroma de buena intensidad, con finas sensaciones tostadas procedentes de la crianza, bien acompañadas con un fondo de buena intensidad frutal (ciruelas bien maduras).

En boca: Muestra buena estructura, buena acidez, gran expresión frutal y un final muy notable.

Formatos: 75cl

Graduación: 14%



AA Merla

Bodega: Alta Alella

D.O. Alella

Mataró 100%

Elaboración

Material de vinificación: Madera. Período de crianza: 3 meses. Tipo de madera: Roble.

Nota de cata

Color: Rojo picota.

Nariz: Intenso aromas frutales, moras, notas de crianza, regaliz.

En boca: Buena acidez, fresco, taninos redondos y suaves, final agradable, persistente.

Formatos: 75cl, 37,5cl, 1,5l

Graduación: 14%



AA Tallarol

Bodega: Alta Alella

D.O. Alella

Pansa Blanca 100%

Elaboración

Vino blanco ecológico elaborado con la variedad Pansa Blanca (Xarel·lo). Las uvas se vendimian en un estado sanitario extraordinario. Después de un ligero prensado para obtener el mosto flor, éste fermenta espontáneamente en ánforas de sauló. No se adicionan ni sulfitos ni ningún otro producto en todo el proceso de elaboración.

Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Predominan los aromas de frutas blancas (pera y manzana), almendras verdes y cítricos (piel de mandarina).

En Boca: Entrada voluminosa y gustosa recordando los aromas de fruta blanca. Post gusto largo, equilibrado y muy fresco.

Formatos: 75cl, 37,5cl, 1,5l

Graduación: 12%



AA Puput

Bodega: Alta Alella

D.O. Alella

Mataró 100%

Elaboración

Vino tinto dulce ecológico elaborado con uvas de la variedad autóctona Mataró. La uva se deja sobremadurar en la cepa y la vendimia tiene lugar antes de que empiece el proceso de pasificación. Durante los primeros días se inicia la fermentación alcohólica para saturar el vino de CO2 y evitar así oxidaciones. La maceración tendrá lugar en barricas de roble francés durante 7 meses con la finalidad de obtener una máxima extracción de color. Después de un prensado ligero el vino será embotellado. No se adicionan ni sulfitos ni ningún otro producto en todo el proceso de elaboración.

Nota de cata

Vista: Vino de color carmín. Nariz: Destacan notas de frutas confitadas (ciruelas, higos secos) y piel de naranja. Boca: Gustoso con un equilibrio original tánico-ácido-dulce.

Formatos: 18,7cl

Graduación: 15%



AA Bruant

Bodega: Alta Alella

D.O. Cava

Xarel·lo 100%

Elaboración

Cava elaborado con uvas procedentes de agricultura ecológica y con una sanidad impecable, de las cuales se obtiene vino base y se le aplica el "Méthode Traditionelle" inmediatamente antes de que se acabe la primera fermentación. Criado sobre lías, entre 15 y 24 meses, sale al mercado sin licor de expedición. No se adicionan ni sulfitos ni ningún otro producto en todo el proceso de elaboración.

Nota de cata

Vista: Color amarillo pálido y burbuja fina. Nariz: Aromas florales, de fruta blanca (pera, manzana verde) y de almendras verdes con un sutil trasfondo de arpillera y avellanas. Boca: Paso por boca ligero y fresco con una burbuja muy integrada y persistente. Sabores de fruta blanca y de almendras recordando los aromas percibidos.

Formatos: 75cl, 1,5l

Graduación: 12%



AA Capsigrany

Bodega: Alta Alella

D.O. Cava

Pansa Rosada 100%

Elaboración

Cava elaborada a partir de uvas de Pansa rosada (Xarel·lo vermell) procedentes de agricultura ecológica, cultivadas en una ladera plantada en 1957. Vendimiadas con una sanidad impecable, se obtiene vino base y se le aplica el "Méthode Champenoise" inmediatamente después de la primera fermentación. Sale al mercado sin licor de expedición. No se adicionan ni sulfitos ni ningún otro producto en todo el proceso de elaboración.

Nota de cata

Vista: Color grisáceo con un fondo rosáceo y burbuja fina. Nariz: Aromas florales, de pomelo rosa y almendras verdes. Boca: Paso por boca estructurado, fresco y persistente con una cierta rusticidad atrevida.

Formatos: 75cl

Graduación: 12%



Marcel Lapierre Morgon

Bodega: **Buscastell Vins**

Gamay

Elaboración

Marcel Lapierre, auténtico referente entre los productores del Beaujolais, asumió el control de la finca de Villié-Morgon en 1973. La relación familiar con el viñedo, que se remonta ya a más de tres generaciones, sigue en manos de los Lapierre; desde 2005, Marcel y su hijo Mathieu trabajaron codo a codo, para seguir obteniendo los mejores frutos de sus viñedos. De las 7 hectáreas iniciales se ha llegado a las 13 actuales, dos de las cuales se encuentran en la prestigiosa Côte du Py.

Nota de cata

Morgon es un vino de nariz cautivadora, verdadero reflejo de un terruño lleno de fuerza y energía. En su sutil nariz se aprecian las fresitas con nata y los aromas a goma Milan; crece con cada sorbo y pasadas un par de horas parece un vino nuevo. La fruta silvestre vira hacia recuerdos a ciruelas y cerezas, mientras la intensidad mineral no deja de crecer; la punzante acidez inicial se integra progresivamente hasta camuflarse entre la fruta crujiente y los recuerdos de regaliz. Siempre un Beaujolais muy personal, con la clara firma de su autor, es un auténtico cesto de flores rojas y violetas, cubierto de frescor de bosque y refrescantes tonos balsámicos.

Formatos: 75cl

Graduación: