

Los vinillos de Luís Toro.

Vinos limpios.

TINTOS

AD LIBITUM (18,50€)

Variedad : Monastel
Crianza : 12 meses barrica roble francés
Zona : Rioja alta
Producción : 2.000 botellas/año
Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

ALOJA (18.50€)

Variedad : Tempranillo y Garnacha.
Maceración carbónica pisado a pie.
Zona: Rioja
Producción: 4500 botellas/año
Cultivo ECO y elaboración sin aditivos.

VALDECASTRILLO de DUERO (18,00€)

Variedad : Tempranillo
Crianza : 12 meses barrica roble francés
Zona : Peñafiel, Valladolid
Producción : 7.000 botellas/año
Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

PUERTA del VIENTO (19,00€)

Variedades : Mencía
Crianza : 5 meses barrica roble francés
Zona : Cacabelos, Bierzo
Producción : 5.000 botellas/año
Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

TERRAE (17,00€)

Variedades : Garnacha
Crianza : 8 depósito acero inoxidable
Zona : Cariñena, Zaragoza
Producción : 15.000 botellas/año
Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

BLANCOS y ESPUMOSOS

LOVAMOR (17,00€)

Variedad : Albillo

Crianza : 6 meses depósito acero inoxidable

Zona : Peñafiel, Valladolid

Producción : 8.000 botellas/año

Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

ROSALIA de CASTRO (18,00€)

Variedad : Albariño

Crianza : 6 meses depósito acero inoxidable

Zona : Cambados, Pontevedra

Producción : 5.000 botellas/año

Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

CLAR (biodinámico) (15,50€)

Variedad : Xarelo

Crianza : 6 meses en depósito acero inoxidable

Zona : Tarragona, Penedés

Producción : 8.000 botellas/año

Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

LA MAR SALADA (18,00€)

Variedad : Verdejo

Crianza : 12 meses barrica roble francés

Zona : Rueda, Valladolid

Producción : 1.000 botellas/año

Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

CAVA REFUGI (biodinámico) (21,00€)

Variedades : 90% Xarelo y 10% Chardonnay

Crianza : 24 meses en barrica roble francés

Zona : Tarragona, Penedés

Producción : 1.500 botellas

Cultivo ECO y elaboración sin aditivos

MARENOSTRUM (ANCESTRAL) (20,00€)

Variedad: Garnacha

Método ancestral Brut Nature

Zona: Cabanes. Bellmunt & Oliver.