

CLUB DE VINOS

A stylized teal vine graphic with several leaves and a circular knot, winding across the text 'CLUB DE VINOS'.

BRUNO CAVA BRUT RESERVA

Uvas: Xarel·lo (40%) · Parellada (30%) · Chardonnay (20%) · Macabeo (10%)

Zona: Penedès D.O. Cava

Tipo: Cava Brut Reserva

Viticultura: ecológica, regenerativa y de precisión

Este cava Blanc de Blancs nace de una cuidada selección de variedades blancas, donde el equilibrio entre tradición y precisión vitícola da lugar a un espumoso de gran finura.

El protagonismo del Xarel·lo de cepas viejas aporta estructura y profundidad, mientras que la Parellada de altura añade frescura y ligereza. El Chardonnay contribuye con elegancia y volumen, y el Macabeo de viñas antiguas completa el conjunto con matices suaves y equilibrados.

Las viñas se cultivan bajo un enfoque de viticultura ecológica, regenerativa y de precisión, con rendimientos controlados y una atención especial al entorno. La diversidad de ubicaciones —desde zonas bajas hasta viñedos de altura— permite obtener uvas con perfiles muy distintos que enriquecen el resultado final.

El resultado es un cava expresivo, donde frescura y madurez conviven en armonía, ofreciendo una experiencia elegante y muy versátil.

Nota de cata

Vista: color amarillo pálido con reflejos dorados y burbuja fina y persistente.

Nariz: rico y complejo, con notas de fruta madura, matices cítricos y un fondo elegante que recuerda a la crianza.

Boca: fresco y equilibrado, con buena acidez, paso fino y una sensación cremosa que aporta elegancia y persistencia.

Maridaje

Perfecto como aperitivo, con mariscos, pescados, arroces, cocina mediterránea y también para acompañar toda una comida.

✨ Un cava que combina tradición, precisión y respeto por el viñedo para ofrecer una expresión elegante y muy disfrutable.



GARENA TXAKOLI

Uvas: Hondarrabi Zerratia (80%) · Hondarrabi Zuri (20%)

Zona: D.O. Bizkaiko Txakolina – Dima (Bizkaia)

Viñedo: parcela única a 260 m de altitud

Suelo: franco-arcilloso, ácido, sobre base caliza y margas

Elaboración: vinificación por separado y trabajo sobre lías

Garena es la expresión de un proyecto que busca reinterpretar el txakoli desde una visión contemporánea, sin perder el vínculo con su origen.

Procede de un viñedo situado en Dima, en un enclave privilegiado entre los parques naturales de Urkiola y Gorbea, donde la influencia atlántica y la orientación sur del viñedo permiten una maduración equilibrada y precisa.

El ensamblaje combina las dos variedades autóctonas: la Hondarrabi Zerratia, que aporta estructura, acidez y carácter, y la Hondarrabi Zuri, que suma frescura y perfil aromático. Cada variedad se vinifica por separado y una parte del vino se cría sobre sus lías, aportando volumen y complejidad al conjunto.

El resultado es un txakoli que mantiene la identidad tradicional —frescura y tensión—, pero con una elaboración más precisa que añade profundidad y textura.

Nota de cata

Vista: amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: fresca y expresiva, con notas cítricas, fruta blanca y un fondo vegetal y atlántico.

Boca: vibrante y equilibrada, con marcada acidez, textura ligeramente glicérica gracias al trabajo sobre lías y un final largo, salino y muy elegante.

Maridaje

Ideal con mariscos, pescados, cocina atlántica, sushi y platos donde se busque frescura y precisión.

✨ Un txakoli que representa la evolución de la zona: más complejo, más estructurado, pero fiel a su origen.



EL ESPALDÓN

Uva: 100% Tinto Fino

Zona: Ribera del Duero

Viñedo: El Espaldón (Nava de Roa, Burgos)

Añada: 2018

Crianza: hasta 24 meses en barricas de roble francés y americano de 500 litros

Grado alcohólico: 14,5% vol.

El Espaldón es la interpretación más sincera de un viñedo único. Un vino nacido de una parcela familiar situada en las laderas del Cerro del Calvario, en Nava de Roa, donde Rafael García lleva décadas trabajando cada cepa de forma individual para comprender y transmitir la personalidad del lugar.

Plantado en 1997 a una altitud de entre 800 y 810 metros, este viñedo se asienta sobre un complejo mosaico de suelos donde conviven canto rodado, arena, limo, arcillas calcáreas y roca arenisca. Esta riqueza geológica es la responsable de la marcada identidad mineral que define al vino.

La filosofía de elaboración es profundamente artesanal. La vendimia se realiza manualmente en cajas, seleccionando los racimos en la propia viña. La fermentación tiene lugar en pequeños depósitos abiertos utilizando exclusivamente las levaduras propias del viñedo, sin intervenciones innecesarias. Tras una crianza prolongada en barricas de gran volumen y un largo reposo en botella, el vino sale al mercado plenamente afinado, respetando al máximo la expresión del terruño.

Nota de cata

Vista: color rojo cereza de capa media-alta, limpio y brillante.

Nariz: intensa y precisa, con aromas de fruta roja y negra madura acompañados de una marcada identidad mineral. Aparecen recuerdos de tiza, pólvora y piedra caliza, perfectamente integrados con una crianza elegante que aporta complejidad sin ocultar el origen del vino.

Boca: potente y profunda, pero al mismo tiempo fresca y equilibrada. Carnoso, con una textura casi masticable y una sensación envolvente que llena el paladar. Los taninos están perfectamente integrados y el final es largo, complejo y extraordinariamente persistente.

Potencial de guarda

Un gran vino de Ribera del Duero con una enorme capacidad de evolución. Hoy ofrece toda la energía de la fruta y la expresión del viñedo, pero posee estructura y equilibrio suficientes para seguir creciendo durante muchos años en botella.

Maridaje

Perfecto con carnes rojas, asados, caza, guisos tradicionales y quesos curados de larga maduración.

✨ Un vino de parcela, elaborado sin atajos y con una visión profundamente vitícola. Una botella que habla del suelo, del paisaje y del tiempo con una autenticidad difícil de encontrar.

ALMA LA RAD

VINO DE GUARDA DE PARCELAS HISTÓRICAS

Uvas: Garnacha (50%) · Tempranillo (50%)

Zona: Valle de Ocón – Rioja DOCa

Origen: selección de parcelas antiguas en laderas de altura

Crianza: barricas nuevas de roble francés

Producción: muy limitada

Tipo: vino de guarda

Alma La Rad es la expresión más profunda y estructurada de la finca.

Un vino que nace únicamente en determinadas añadas, cuando las condiciones permiten alcanzar un nivel de concentración y equilibrio excepcional. Procede de una selección rigurosa de parcelas históricas, situadas en las laderas altas del Valle de Ocón, en Rioja Oriental.

Estas viñas, separadas por diferencias de altitud y con suelos diversos —desde arcillo-calcáreos hasta perfiles más pedregosos— aportan matices complementarios que se integran en un vino de gran complejidad y equilibrio.

La elaboración respeta al máximo la identidad del viñedo: cada variedad se vinifica por separado y, tras una cuidadosa selección de la fruta, el vino realiza una crianza íntegra en barricas nuevas de roble francés, donde adquiere estructura, precisión y una notable capacidad de guarda.

Alma La Rad está concebido para evolucionar lentamente, revelando con el tiempo nuevas capas de profundidad.

El significado de Alma

Su etiqueta blanca, sobria y sin artificios, refleja la filosofía del vino: expresar el lugar con autenticidad, sin distracciones. Un vino que no busca impacto inmediato, sino que se descubre poco a poco.

Nota de cata

Vista: color profundo y concentrado, limpio y brillante.

Nariz: intensa y compleja, con fruta negra madura, notas florales y sutiles matices especiados procedentes de su crianza.

Boca: amplia y estructurada, con taninos finos, acidez equilibrada y un final largo que anticipa una gran evolución en botella.

Potencial de guarda

Diseñado para evolucionar durante años, incluso décadas, ganando complejidad y refinamiento con el tiempo.

Maridaje

Ideal con carnes rojas, caza, guisos de larga cocción y platos de alta intensidad.

