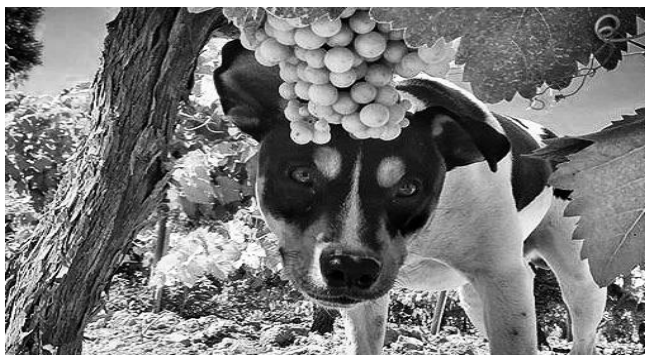


## PRISLISTA RESTAURANGSORTIMENT



Välkomna till Wine Dog Dryckeshandel och till ett inspirerande utbud av viner och andra drycker från Spanien och Portugal!

Vi som driver Wine Dog brinner för drycker med tydligt och unikt ursprung från just Spanien och Portugal.

Varje år reser vi runt och träffar flera av vinbönderna du hittar i vårt sortiment. För att bygga långsiktigt hållbara relationer med dessa små och medelstora vinbönder krävs att man ses, äter långluncher och går runt i vingården tillsammans. Och det betyder också att vi bättre förstår historien, filosofin och ursprunget bakom vinet och kan förmedla allt detta till dig.

Våra resor och det kontaktnät vi byggt upp under alla år gör att vi kan hålla oss uppdaterade om vad som är på gång i regelverk, nya trender, hur klimatförändringar påverkar vinodlingen i olika regioner mm. Det gör också att vi kan presentera det mest heltäckande sortimentet av viner från dessa länder

Alla drycker är hållbart producerade och många är också ekologiskt eller biodynamiskt certifierade. Men minst lika viktigt som de formella certifikaten är också det faktum att alla dessa vinbönder själva går omkring i vingården varje dag och ofta tillsammans med barn och hundar och att de själva och deras vänner dricker vinerna varje vecka. Det innebär att de undviker kemikalier, pesticider el dyl i vingården eller vineriet och att de värnar om miljön och ekosystemet i sin närhet. De flesta har tagit över ansvaret från sina föräldrar och är måna om att kunna lämna över vingården till sina barn i ännu bättre skick.

# Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)



Innehållsförteckning	Sid
Mousserande.....	2
Galicien, Bierzo, Rueda.....	3
Rioja, Ribera del Duero, Aragonien	4
Katalonien.....	5-6
Mallorca.....	7
Andalusien, Kanarieöarna.....	8
Portugal, Vermouth.....	9-10
Sherry, Brandy, Gin.....	11

Vi är sommelierer med stor vana att matcha viner med mat och hjälper gärna till med förslag på hur ni kan använda våra viner. Vi vet hur vinerna ska hanteras, hur länge de håller när de öppnats mm mm. Hör gärna av er till oss med alla frågor ni har.

Vi distribuerar över hela Sverige med flera leveransdagar varje vecka i samarbete med [www.flaiivy.com](http://www.flaiivy.com). Vi ser helst ett minimum av 6 kollin vid beställning vilket gör gott för både oss och för miljön. Mixa gärna våra drycker med annat från sortimentet från Flaivy till 6 kollin.

Kontakt: [info@winedog.se](mailto:info@winedog.se) eller för Södra & Västra Sverige: 0730-283050 (Göran) och för Stockholm och övriga Sverige 070-6552828 (Sara) eller 070-7166775 (Malin).

Happy Dog Dryckeshandel (556973-4600) [www.winedog.se](http://www.winedog.se)

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering - Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Llopart 1887</b>	<b>Corpinnat/Penedès</b>	<b>Eko, Vegan</b>			
<i>En av pionjärerna av mousserande viner i Spanien grundat 1887 och en av grundarna av kvalitetsvarumärket för mousserande viner i Spanien 2018 - Corpinnat. Här hittar du seriösa mousserande viner från vingårdar i nordliga sluttningar på granit och kalksten utkanten av Massif de Garraf i Penedès.</i>					
Llopart Brut Reserva 2020	40% Xarel-lo, 30% Macabeo, 30% Parellada. Minst 20 månader på jästfällningen	Mouss	179:-	6	NYHET - lanseras i mitten av april
Llopart Brut Nature Reserva 2019	45% Xarel-lo, 35% Macabeo, 20% Parellada. Minst 36 månader på jästfällningen	Mouss	189:-	6	TILLFÄLLIGT SLUT - åter mitten april
Llopart Rosé Brut Reserva 2021	60% Monastrell, 20% Garnacha, 20% Pinot Noir. 24 månader på jästfällningen	Mouss Rosé	199:-	6	
Llopart Panoramic Imperial Brut Reserva 2018	50% Xarel-lo, 40% Macabeo, 10% Parellada. Minst 70 mån på jästfällningen	Mouss	239:-	6	
Llopart Ex Vite 2013	60% Xarel-lo, 40% Macabeo - från vingårdar 65-90 år gamla. Minst 100 månader på jästfällningen	Mouss	599:-	1	
Llopart Original 2008	50% Montònega, Xarel-lo, Macabeu. Vingårdar 65-90 år gamla. Minst 110 mån på jästfällningen	Mouss	659:-	1	<i>Gjord enligt original-blenden från 1887</i>
Llopart Nectar Terrenal 2019	50% Xarel.lo, 50% Parellada. 20 mån lagring på jästfällningen	Mouss Sött	165:-	6	
<del>Llopart Most de Flor 2022</del>	<del>Xarel-lo (500 ml)</del>	<del>Alk Fritt</del>	<del>85:-</del>	<del>12</del>	<del>SLUT åter maj/juni</del>
<b>Mas Comtal</b>	<b>Classic Penedès</b>	<b>Eko, Vegan</b>			
<i>Marta som alltid gått sin egen väg och utgått från vad som fungerar bäst i hennes vingårdar och ville därför inte anpassa sig till de gamla Cava-regelverken. Hon har anser till exempel att i Penedès ska man kunna arbeta ekologiskt.</i>					
Mas Comtal Brut Reserva 2018	85% Xarel-lo, 15% Chardonnay. Minst 36 mån på jästfällningen	Mouss	145:-	6	
<b>Rexach Baques</b>	<b>Cava/Penedès</b>	<b>Eko</b>			
<i>Montse Rexach för traditionen vidare med klassisk hantverksmässigt cava från den lite svalare delen av norra Penedés. Redan 1885 började man med stilla viner för att sedan gå vidare och sedan 1920-talet fokusera på cava.</i>					
Rexach Baques Gran Carta Brut Reserva NV	43% Xarel-lo, 35% Parellada, 22% Macabeu. Minst 18 mån på jästfällningen	Mouss	135:-	6	
<b>Raventos Rosell/Wine Dog</b>	<b>Cava/Penedès</b>	<b>Vegan</b>			
<i>Mycket välbalanserad instegscava från ett av de mest välrenommerade kooperativen i Penedés - Raventós Ronsell.</i>					
El Perro y las Burbujas NV	Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Chardonnay. 12 mån på jästfällningen	Mouss	105:-	6	Rabatt erhålles enligt avtal vid större beställningar.

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering – Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Bodega Torgo</b> <span style="float: right;"><b>A Cañiza/Galicien</b> <b>Eko</b></span>					
<i>Magdalena Paredes lät sig inte hindras av att den gamla vingården ligger utanför DO-områdena för läget ger fantastisk frukt. Vingården är också ekologiskt certifierad vilket är mycket svårt i detta klimat.</i>					
Torgo & TAL 2019	75% Albariño, 15% Loureira, 10% Treixadura vilket är vingårdens klassiska field-blend	Vitt	229:-	6	Få flaskor kvar
<b>Coto de Gomariz</b> <span style="float: right;"><b>Ribeiro/Galicien</b></span>					
<i>Coto de Gomariz är en av de mest välrenommerade vingårdarna i Galicien och arbetar helt biodynamiskt men är inte certifierade. Gomariz-dalen kallas "the golden mile of Ribeiro" då de anses producera de bästa vinerna i Ribeiro.</i>					
Flower and the Bee Treixadura 2023	Treixadura från olika vingårdar i Gomariz-dalen. Lagras på jästfällningen i 4m	Vitt	145:-	12	
Coto de Gomariz Blanco 2022	70% Treixadura, 15% Godello, 10% Albariño, 5% Loureira. Vingårdarnas naturliga field-blend	Vitt	189:-	6	Årgång 2018 finns för kampanjpris 149:-
Gomariz Doce 2021	Treixadura. Late harvest med låg sockerhalt och hög syra och endast 9% alkohol	Vitt Sött	179:-	6	
Gomariz Finca o Figueiral 2017	Topprankat vin gjort på 70% Treixadura, Godello, Loureira, Torrontés, Lado, Albarino. 10m 500 liters franska ekfat.	Vitt	279:-	6	Få flaskor I lager
<b>Ronsdel do Sil</b> <span style="float: right;"><b>Ribeira Sacra/Galicien</b></span>					
<i>På de branta terrasserna ned mot floden Sil odlar Ronsel sina druvor. Allt måste ske manuellt på de smala terrasserna i detta urgamla vinområde bland klostren längs vägen mot Santiago de Compostela - Vinos Heroico</i>					
Vel'Uveyra 2019	85% Mencia, 10% Garnacha, 5% Mouratón. Lagring på gamla 5000 liter fourdres i 8 mån	Rött	149:-	6	
<b>Viticultur José Ant.Garcia</b> <span style="float: right;"><b>Bierzo/Castilla Leon</b></span>					
<i>Det moderna Bierzo jämförs ofta med Bourgogne och José har de bästa förutsättningarna när han tog över farfars gamla välvårdade vingårdar i Valtuille de Abajo &amp; Corullon. De yngsta stockarna är 70 år och de äldsta över 130 år</i>					
UnCulin Mencia 2019	Mencia från 70 åriga vingårdslägen i Valtuille. 4 mån på gamla franska ekfat	Rött	129:-	6	Kampanj - 99 kr vid större volym
Aires de Vendmia Mencia de Corullon 2018	Mencia - single vineyard från skifferjordar på hög höjd. 1500l ekfoudres och 500l fat 11 mån	Rött	299:-	6	Få flaskor kvar
<b>Barco del Corneta</b> <span style="float: right;"><b>La Seca/Castilla Leon</b> <b>Eko</b></span>					
<i>Beatriz Herranz gör med sin partner Felix hyllade viner på den annars lite utskällda druvan Verdejo. De har valt att stå utanför DO Rueda och går sin egen väg och arbetar biodynamiskt med gamla vinstockar.</i>					
Cucú 2022	Verdejo på ståltank, lagring på jästfällningen i 5m och toppas upp med 30% av toppvinet nedan	Vitt	139:-	6	
Barco del Corneta 2018	Verdejo jäsning och lagring på jästfällningen 9mån på stora gamla ekfat. Mycket lagringsbart	Vitt	249:-	6	

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering – Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Bodega Nabal</b> <span style="float: right;"><b>Ribera del Duero</b></span>					
<i>Bodega Nabal skapades av vinfamiljerna Navarro och Balbas och de arbetar i en mer modern stil med mer balanserad användning av ekfat. De håller till i östra delen av området och vingårdarna ligger på ca 800 möh.</i>					
Valle de Nabal 2020	Tempranillo. 8-10 mån på nya fat - 60% amerikanska och 40% franska	Rött	139:-	6	Finns även Magnum 2019 (för 299 kr)
Nabal Organic 2022	Tempranillo. 6 mån på nya fat - 60% amerikanska och 40% franska. Naturlig jäst och låg halt med sulfit	Rött	<del>139:-</del>	6	Eko-certifierat KAMPANJ 119:-
Nabal Reserva 2018	Tempranillo. 20 mån på nya franska ekfat. 70 åriga vinstockar	Rött	329:-	6	Finns även Magnum 2016 (för 739 kr)
<b>Bodega Tobelos</b> <span style="float: right;"><b>Rioja Alta</b></span>					
<i>Tobelos är lite av en nykomling i det traditionella Rioja. Vingårdarna ligger i svala norra delarna i Rioja Alta och Alavesa vid foten av Sierra Cantabria. Viner i mer modern stil med snyggt balanserad användning av ekfat.</i>					
<del>Tobelos Garnacha 2017</del>	Garnacha. Jäsning på betonggägg och sedan lagring 12 mån på gamla franska ekfat	Rött	159:-	6	SLUT
Tobelos Tempranillo Crianza 2018	Tempranillo som lagras 12 månader på fransk, amerikansk och slavonsk ekfat	Rött	149:-	6	
<b>Bodega Frontonio</b> <span style="float: right;"><b>Valdejalón/Aragon</b></span>					
<i>Frontonio skapades av vännerna Fernando Mora MW och Mario Lopez. Här görs Garnacha i toppklass från flera gamla övergivna vingårdar i bergen i Valdejalón i södra Aragonien.</i>					
Botijo Blanco 2022	Garnacha Blanca lagrat på betongtankar i 10mån	Vitt	119:-	6	
Microcósmico Macabeo 2022	Macabeo från El Sotillo vingården 65+ år med kalkrika jordar. Lagring 6 mån i underjordiska cementtankar tillsammans med jästfällningen	Vitt	189:-	6	(Ekologisk certifierad) NYHET
Microcósmico Garnacha 2021	Garnacha - 50+ år med skiffer och sand-jordmån ca 650 möh. 40% hela klasar och lagring 12 mån i underjordiska cementtankar	Rött	189:-	6	(Ekologisk certifierad)
Telescópico Garnacha 2020	Garnacha, Garnacha Peluda, Mazuela - 50+ år från två vingårdar med granit-jordmån på ca 600 möh. 25% hela klasar och lagring 13 mån gamla stora fat.	Rött	219:-	6	
Supersónico Garnacha 2020	Garnacha - 80-100 år och singel vineyard 1030 möh. 30% hela klasar fottrampas. Jäsning betong 40 dagar och 13 mån på stora gamla fat.	Rött	239:-	6	

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering – Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Gallina de Piel</b> <span style="float: right;"><b>Aragon/Katalonien</b></span>					
<i>Efter att världens bästa restaurang El Bulli stängde bestämde sig chefskommelier David Seijas att börja göra vin tillsammans med sin gode vän Guillem Sanz. Med sig har de också tidigare chefskommelier och vinprofilen Ferran Centelles som mentor och bollplank. Vinerna baseras på vingårdar som släkt och vänner bidrar med från olika områden i Spanien</i>					
Ikigall 2022	Xarello, Malvasia de Sitges, Moscatel de Alejandria Xarello från 50 årig vingård.4 mån på jästfällning	Vitt	125:-	6	DO Penedès, Katalonien
Pinkgall 2022	Garnacha från 25 åriga vinstockar i Baja Montaña i norra Navarra på 500-600 möh vid Pyrenéerna	Rosé	125:-	6	DO Navarra
Mimetic 2022	Garnacha i sin renaste form från druvans ursprungsområde i Aragon. Ingen ek inblandad	Rött	125:-	6	DO Calatayud, Aragon
Roca del Crit 2020	86% Cariñena, 14% Garnacha. Cariñena från 90 årig vingård och lagras 10 mån på gamla fat	Rött	179:-	6	DO Empordá, Katalonien
<b>Can Ràfols dels Caus</b> <span style="float: right;"><b>Penedès/Katalonien</b> <b>Eko</b></span>					
<i>Carlos Esteve tog över från sin farfar och har utvecklat detta till Penedès mest erkända producent och förfogar över gamla vingårdar i de kanske bästa vingårdslägen som finns i Penedès - Massif de Garraf. Carlos spelade central roll i att lokala druvan Sumoll bevarades och fick en renässans. Har även mycket gamla vinstockar av klassiska franska druvsorter.</i>					
Terraprima Blanc 2022	Xarel-lo, Macabeo, Muscat. Xarel-lo på kastanjefat	Vitt	145:-	6	
Terraprima Negre 2022	Carinyena, Garnacha. 6 mån gamla franska ekfat	Rött	145:-	6	
Sumoll 2021	Sumoll lagrad på kastanjefat 6 mån. Vinet som gjorde att fler fick upp ögonen för druvan	Rött	249:-	6	Finns även äldre årgångar 2014, 2015, 2017. Få flaskor
La Calma 2017	Chenin Blanc från vingård från 1982. 5 mån på gamla franska ekfat och 2 år på flaska	Vitt	299:-	1	Finns även äldre årgångar 2015 och 2016. Få flaskor
El Rocallis 2016	Incrocio Manzoni från vingård från 1988. 5 mån på nya franska ekfat och 2 år på flaska.	Vitt	299:-	1	Finns även årgång 2015. Få flaskor kvar
Gran Caus Blanc 2022	50% Xarel-lo, 30% Chardonnay, 20% Chenin Blanc	Vitt	219:-	6	
Gran Caus Negre 2019	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. 12 mån på fransk ek och minst 6 år på flaska	Rött	239:-	6	Finns även årgång 1999 och 2002 - båda för 359:-.
Ad Fines 2011	Pinot Noir. 12 mån på fransk ek och minst 4 år på flaska	Rött	249:-	6	Få flaskor kvar
<b>L'Apical</b> <span style="float: right;"><b>Penedès/Katalonien</b> <b>Eko</b></span>					
<i>I Baix Penedès närmare kusten gör vännerna Marti, Sergi och Josep viner i små volymer med fokus på de lokala druvsorterna och att lyfta fram ursprung och terroir från området</i>					
Vividors del Vi Blanc 2022	75% Xarel-lo, 25% Malvasia de Sitges	Vitt	2900:-	1	Key Keg 20 liter
Vividors del Vi Negre 2022	Garnacha, 15% hela klasar och carbonic maceration under 10 dagar	Rött	2900:-	1	Key Keg 20 liter

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering – Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Celler Esteve i Gibert</b> <span style="float: right;"><b>Penedès/Katalonien</b> <b>Eko</b></span>					
<i>Albert Lopez driver med sin familj en av de minsta vingårdarna i området med mycket gamla vingårdar med de lokala druvsorterna. Allt arbete sker biodynamiskt och vinerna är ekologiskt certifierade</i>					
El Picapedrer 2018	Macabeo. Jäsning och lagring 8mån på kastanjefat	Vitt	199:-	6	
Les Vistes 2017	Xarel-lo - 90 år gamla stockar. Jäsning och lagring 8mån på kastanjefat	Vitt	199:-	6	Få flaskor kvar
L'Oblit Sumoll 2016	Sumoll - 65 år gammal vingård. Jäsning och lagring 7mån på kastanjefat	Rött	239:-	6	Få flaskor kvar
<b>Celler Vendrell Rived</b> <span style="float: right;"><b>Montsant/Katalonien</b> <b>Eko</b></span>					
<i>Josep M Vendrell Rived startade projektet år 2000 med sina föräldrars hjälp. De gamla vingårdarna har tillhört hans familj i generationer och 80% är över 30 år gamla och har alltid brukats ekologiskt.</i>					
Miloca Cariñena 2022	Cariñena på ståltank och utan ekfat för att lyfta fram druva och ursprung	Rött	139:-	6	
Miloca Garnacha 2023	Garnacha på ståltank och utan ekfat för att lyfta fram druva och ursprung	Rött	139:-	6	
<b>Celler Capcanes</b> <span style="float: right;"><b>Montsant/Katalonien</b></span>					
<i>På Capcanes, i södra delen av Priorat (DO Montsant), har man en lång historia av vinframställning. Celler Capcanes grundades av några familjer redan 1933. Idag är det ett kooperativ där 80 vinbönder från byn gör vin gått samman.</i>					
Mas Pícosa Blanc 2022	Garnacha Blanca på ståltank. Eko och Vegan certifierat.	Vitt	109:-	6	NYHET
Cap Sentit Orange 2021	Garnacha Blanca. 15 dagars skalkontakt ger vinet sin vackra färg och struktur. Lätt filtrering.	Orange	139:-	6	NYHET
<b>Celler Vega Aixelà</b> <span style="float: right;"><b>Conca Barbera/Katalonien</b> <b>Eko</b></span>					
<i>Eva Vega Aixelà har alltid gått sin egen väg. Hennes 10ha ligger på ca 1000 möh i smala terrassodlingar och de flesta har samma skifferjordar som i närbelägna Priorat. Allt arbete sker biodynamiskt.</i>					
Emma Vilanova de Prades 2018	Cariñena, Marselan, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon. 5 mån på betongtank och gamla fat	Rött	199:-	6	Få flaskor kvar
Emma Mas de Monné 2022	Cariñena, Garnacha, Syrah, Tempranillo och Garnacha Blanca. 5 mån på betongtank och gamla fat	Rött	189:-	6	NYHET
Emma Vi de Trascanto 2021	Syrah, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Tempranillo	Rött	3900:-	1	Key Keg 20 liter
Viern 2012	Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tempranillo, Syrah, Carineña. 12 mån gamla ekfat	Rött	249:-	6	Få flaskor kvar

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering – Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Bodega Ribas</b> <span style="float: right;"><b>Consell, Mallorca</b> <b>Eko</b></span>					
<i>Mallorcas äldsta vingård från 1711 där man gjort vin i samma familj i 13 generationer. Mallorcas vinnäring idag skulle inte vara densamma utan Ribas arbete att bevara och utveckla öns gamla unika druvsorter.</i>					
Ribas Blanc 2023	90% Prensall Blanc, 10% Giró Blanc/Giro Rós	Vitt	189:-	6	Lanseras mitten april
Ribas Rosat 2022, 2023	92% Mantonegro, 8% Callet. Anses vara Mallorcas bästa rosévin	Rosé	189:-	6	Magnum 2022 finns för 399kr.
Ribas Negre 2021	55% Mantonegro, 35% Syrah, 5% Callet, 5% Merlot. 12m gamla ekfat	Rött	199:-	6	
Sió Negre 2021	60% Mantonegro, 35% Syrah och 5% Gorgollassa. 12m 5% ny och 95% gamla franska ekfat (225 och 500l)	Rött	269:-	6	Finns även som Magnum (579 kr) & DubbelMagnum (1200 kr)
Ribas de Cabrera 2020 & 2021	75% Mantonegro, 25% Syrah. 12m nya fransk ek 225 o 500 l. Årgång 2016 utnämnt till Mallorcas bästa vin	Rött	729:-	6	Görs endast exceptionella årgångar. Lagras 10-12 år
Desconfio de la Gente que no bebé 2021	Mantonegro. Det första vinet som gjordes 100% på denna druva för att visa druvans potential	Rött	469:-	6	
<b>Mesquida Mora</b> <span style="float: right;"><b>Porreres, Mallorca</b> <b>Eko</b></span>					
<i>Barbara Mesquida Mora är en pionjär för biodynamisk vinodling i Spanien och gör mycket lagringsbara viner som poängsatts högt av både WineAdvocate och Jancis Robinson.</i>					
Diacronia Blanc Ecologic 2022	65% Chardonnay, 15% Prensall Blanc, 10% Parellada och 10% Giró Blanc	Vitt	3300:-	6	Key Keg 20 liter
Diacronia Negre Ecologic 2022	37% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 15% Callet, 10% Monastrell, 6% Gorgollassa och 1% Syrah	Rött	3300:-	6	Key Keg 20 liter
<del>Aerollam Blanc Ecologic 2022</del>	75% Prensall Blanc, 25% Giró Blanc. 5 dagars skalkontakt av Giró Blanc. 3 mån jästfällning	Vitt	199:-	6	SLUT - Ny årgång våren 2024
Terna de Son Vinater 2021	50% Prensall Blanc, 50% Giró Blanc. 10 dagars skalmaceration av Giró Blanc.	Orange	199:-	6	6 mån i leramfora med jästfällning Få flaskor kvar
Sotil Negre Ecologic 2020	Callet. Gjort på de äldsta 70 åriga stockarna som finns av denna druva. Lagring 12mån på 1000 l ekfat	Rött	399:-	6	Få flaskor kvar
<b>Can Verdura</b> <span style="float: right;"><b>Binissalem/Mallorca</b></span>					
<i>Tomeu Llabres gör mycket hyllade viner på gamla vinstockar av de unika Mallorca druvorna.</i>					
Supernova Blanc 2021	Moll (Prensall Blanc) gamla vinstockar. 20% jäses på gamla ekfat. 6m på jästfällningen.	Vitt	179:-	6	
Can Verdura Negre 2022	54% Mantonegro, 25% Syrah 13% Monastrell och 8% Merlot. 50% på 500l gamla ekfat	Rött	149:-	6	
Vins Oblidats 2021	Escursac. 50% hela klasar. 4 mån ståltank tillsammans med jästfällningen	Rött	219:-	6	Mycket liten volym
Supernova Negre 2022	Mantonegro. Gamla vinstockar och lagring 12m på 500l & 2000l gamla ekfat/foudres.	Rött	199:-	6	



## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering – Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Oliver Moragues</b>	<b>Algaida/Mallorca</b>	<b>Eko, Vegan</b>			
<i>Kring den gamla herrgårdsbyggnaden Possesio Binicomprat har man odlat vin i över 500 år och numera är det Carlos som tagit över från sina föräldrar med fokus på biodynamisk hantering och de klassiska Mallorca druvorna.</i>					
<del>OM 500 2021</del>	Callet, Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, och 12 mån på fransk ek	Rött	219:-	6	SLUT
<del>El Calgo 2022</del>	Callet lagring 5 mån på gammal fransk ek	Rött	219:-	6	SLUT
<b>Viñedos Verticales</b>	<b>Malaga/Andalusien</b>				
<i>Viñedos Verticales är ett gemensamt projekt av vännerna Vicente och Juan i Sierras de Malaga. Juans släkt har gjort vin i många generationer i området och Vicente är inblandad i många vinprojekt i Andalusien som "flying winemaker". Här gör det viner av gamla vinstockar 800-1000 möh och nordvästliga sluttningar i detta annars mycket varma område</i>					
La Raspa Tinto 2021	Blend på Syrah och den enda lokala röda druvan Romé. Lagrat 6 mån på gamla franska ekfat	Rött	<del>159:-</del>	6	KAMPANJ 129:-
<b>Bodega Forlong</b>	<b>Santa Maria/Andalusien</b>	<b>Eko</b>			
<i>Rocio Áspera och Alejandro Narváez köpte sin gård 2017 och håller till utanför El Puerto de Santa María med deras projekt Forlong. Här gör de nyskapande, oförstärkta gastronomiska viner i Sherry distriktet på Palomino druvan</i>					
Forlong Blanc 2018, 2021	Palomino Fino i sin renaste form utan lagring under flor eller ekfat. Lagring på ståltank	Vitt	149:-	6	Få flaskor kvar
Forlong 80/20 2018	Palomino Fino där ca 20% av vinet macererat med pressade PX skal 25 dagar	Orange	189:-	6	
Forlong Amigo Imaginario 2018	Palomino Fino där vinet slutlagrats 12 mån på gamla Olorosofat	Orange	249:-	6	
Forlong La Fleur 2015	Palomino Fino som jäst under flor i gamla finofat under 48 månader	Vitt	299:-	1	Få flaskor kvar
<b>Vinos Atlante</b>	<b>Teneriffa/Kanarieöarna</b>				
<i>Jesus tog över ansvaret för vingård och vinmaking från sina föräldrar för 10 år sedan och vinerna har utvecklats till några av de mest hyllade vinerna från Valle de la Orotava. Stark prägel av vulkanjord och närheten till havet.</i>					
Atlante Listan Negro 2018	Listan Negro från 150 åriga vinstockar från Plot la Quinta. 12 mån i 600l gamla ekfat		269:-	6	
<b>Vinos en Tandem</b>	<b>Teneriffa/Kanarieöarna</b>				
<i>Loreta och Gabriel återvände hem till Teneriffa efter 20 års arbete som vinmakare utomlands. Här skapar de hyllade vulkaniska viner från sina 3ha i Valle de la Orotava och Tacoronte</i>					
Tierra Fundida Blanco 2018	Listán Blanco på terrkottaägg och Albillo Criollo med 60 dagar skalkontakt. Slutlagring 7 mån i betongtank	Vitt	239:-	6	Finns även årgång 2019
Tierra Fundida Tinto 2019	Listán Negro, Negramoll, Castellana Negra jäsning och lagring 8 mån stora ekfat. Slutlagring 7 mån i betongtank.	Rött	239:-	6	

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering – Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Maçanita Vinhos Douro/Portugal</b>					
<i>Syskonen Joana och António Maçanita arbetar med flera projekt i Portugal innan de drog igång Maçanita Vinhos i traditionstygda Douro 2011. Där utmanade de med att arbeta med gamla vingårdar ingen annan ville jobba med, ovanliga lokala druvor, vingård på hög höjd, mindre extrahering och ingen eller mindre ekfatsanvändning.</i>					
Maçanita Branco 2022	70% Viosinho, 20% Códega do Larinho, 10% Gouveio. Lång kalljäsning. 6mån jästfällning	Vitt	159:-	6	80% Baixo Corgo 700möh 20% Douro Superior 580möh
Maçanita Folgasão 2019	Folgasão. Enda vinet som görs 100% på denna unika druva. 6 mån på jästfällning. Ingen ek.	Vitt	199:-	6	100% Baixo Corgo 480 möh Få flaskor
Maçanita Branco Reserva 2021	40% Arinto, 35% Field blend, 25% Rabigato. 40% ståltank och 60% på neutrala ekfat i 14 mån.	Vitt	239:-	6	NYHET
Maçanita Touriga Nacional em Rosé 2021	Touriga Nacional. Minimal maceration och långsam kalljäsning för att bevara aromerna	Rosé	139:-	6	100% Cima Corgo
Maçanita Letra F 2022	Field blend av 70% röda och 30% vita druvor från 70 till 110 åriga vingårdar med granit jordar på hög höjd. 40% hela klasar och 12 mån på ståltank	Rött	189:-	6	100% Cima Corgo från de vingårdar som inte anses passa till portvin - Letra F
Maçanita Tinto Reserva 2021	64% Sousão, 30% Touriga Nacional, 6% field blend. 18 mån på ekfat, 25% nya fat och 75% neutrala.	Rött	239:-	6	
Maçanita Sousão 2020	Sousão, 14 mån på franska gamla ekfat	Rött	269:-	6	100% Cima Corgo 270möh
Maçanita Touriga Nacional Cima Corgo 2021	Touriga Nacional. Långsam kallmaceration och jäsning. Seriös Tourica Nacional utan ek	Rött	319:-	6	100% Cima Corgo Finns även få flaskor 2019
<b>Arribas Wine Company Tras-os-Montes/Portugal</b>					
<i>Vännerna Frederico o Ricardo har jobbat med vin och restaurang länge men fick sedan möjlighet att ta över gamla field blend vingårdar i den bergiga delen av Tras-os-Montes precis där Douro-floden kommer in från Spanien.</i>					
Saroto Nat'Cool 2019 & 2020	Field blend 85% röda, 15% vita: Tinta Gorda, Bastardo, Rufete, Alvarelhão, Alfrocheiro, Verdelho, Malvasia, Bastardo Branco, mfl.	Rött	169:- 189:-	6 6	2019 på 750 ml 2020 på 1000 ml
Saroto Tinto 2020	Field blend 70% röda, 30% vita: Tinta Gorda, Bastardo, Rufete, Alvarelhão, Alfrocheiro, Verdelho, Malvasia, Bastardo Branco mfl	Rött	149:-	6	
<b>Hugo Mendes Lisboa/Portugal</b>					
<i>Hugo Mendes jobbade länge som "flying winemaker" och hjälpte andra vingårdar att förnya sig och fick smeknamnet "the Wine Wizard" men bestämde sig att göra egna viner med de klassiska druvorna från området norr om Lissabon.</i>					
Lisboa Branco 2019	45% Arinto, 45% Fernao Pires, 10% Vital. Långsam spontanjäsning. 30% på ekfat 10 mån	Vitt	169:-	6	
Lisboa Castelão 2021	Castelão. Långsam spontanjäsning och 40% lagrad på gamla franska ekfat 6 mån	Rött	199:-	6	

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering - Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Poema Alvarinho Vinho Verde/Portugal</b>					
<i>Poema Alvarinho odlar enbart Alvarinho på drygt 4ha i sluttningarna mot Minho-floden vid gränsen mot Galicien. Hyllade kvalitetsområdet Monção e Melgaço ligger i inre delen av Vinho Verde.</i>					
Poema Alvarinho Novellis 2021	Alvarinho jäses i låg temperatur 6v, lagring jästfällningen 6mån	Vitt	169:-	6	
<b>Marques de Marialva Bairrada/Portugal</b>					
<i>Mousserande från Portugal från ett av de mest erkända kooperativen.</i>					
Marques de Marialva BAGA Blanc de Noir	Baga	Mouss	145:-	6	NYHET April
Marques de Marialva Bical & Arinto Bruto Reserva 2019	Bical & Arinto. Minst 24 mån på jästfällningen.	Mouss	189:-	6	NYHET April
<b>Quinta da Biaia Beira Interior/Portugal Eko</b>					
<i>Bio viner från Beira Interior, en av Portugals högst belägna regioner.</i>					
Rota de Santiago Organic 2020	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	Rött	109:-	6	NYHET April
<b>Democratic Wines Vermut/Barcelona</b>					
<i>Bandarra är en hyllning till vermouths nostalgiska guldålder. När barerna skrev med färgglada bokstäver på fönstren vilka tapas de erbjöd för att locka förbipasserande. Att njuta som den är eller i en härlig drink.</i>					
El Bandarra Blanco	Bas på vitt vin med extrakt av örter, blommor och naturliga kryddor som vanilj och malört.	Vitt	159:-	6	1000 ml - utmärkt krydda till en lyxigare sangria
<del>El Bandarra Rojo</del>	Bas på vitt vin med örter, blommor, naturliga kryddor som kryddnejlika, kanel, vanilj kardemumma, rosmarin och bitter apelsin.	Rött	175:-	6	1000 ml - dricks på klassiskt sätt med apelsin, is och soda SLUT åter Juni
El Bandarra Al Fresco	Garnacha rosévin + botaniska kryddor = det spanska alternativet till Aperol	Apero	159:-	6	1000 ml - Aperol utmanaren
<b>Padró &amp; Co Vermouth Vermut/Tarragona</b>					
<i>Padró-familjens vinframställning går tillbaka till år 1886 och numera är det femte generationen som för traditionen vidare. Padró-serien utgör deras premiumvermouths att dricka som de är eller i eleganta drinkar</i>					
Padró Rojo Classico	Bas på vitt vin med söta kryddor, kanel och kryddnejlika samt toner av kanderad frukt. Lagring 12 mån på Sherryfat.	Rött	169:-	6	750 ml
Padró Reserva Especial	Bas gjord på vitt vin samt en liten mängd sött likörvin i Tarragona Clásico-stil + en mängd olika örter. Lagring i 5 år på 7000 liters ekfat.	Apero	189:-	6	750 ml - en perfekt vermouth till en klassisk premium negroni

## Prislista Restaurangsortiment (gäller fr.o.m 2024-04-01)

Producent/Vin	Ursprung/Certifiering - Druvor/Vinmaking	Stil	Pris	Kolli	Kommentarer
<b>Bodega Gutiérrez Colosía</b> <i>El Puerto Santa Maria/Jerez</i>					
<i>Detta är den sherrybodega som ligger längst ut mot havet i hela Spanien och ger en fantastisk grundsalta i alla dryckerna. Numera är det Carmen som tagit över ansvaret i bodegan från föräldrarna Juan Carlos och Carmen. Den gamla bodegan har sina rötter från 1800-talet men togs över 1969 av Juan Carlos som renoverade och utvecklade den.</i>					
Fino Colosía	Palomino Fino. Minst 3 år under Flor.	Fino	169:-	6	750 ml
Amontillado Colosía	Palomino Fino. Minst 3 år under Flor och därefter oxiderande lagring i minst 6 år.	Amont	235:-	6	750 ml
<del>Oloroso Sangre y Trabajadero</del>	Palomino Fino. Oxiderande lagring i Solera 8-14 år från en Solera som etablerades 1830	Oloro	235:-	6	750 ml SLUT
Brandy Amerigo Vespucci -Solera Reserva	Ovanligt torr stil på brandy gjord på druvdestillat som lagrats minst 6 år i Solera	Brandy	425:-	1	700 ml
<b>Cabraboc Gin</b> <i>Soller/Mallorca</i>					
<i>Miguel och Janine hade länge jobbat med formgivning och rådgivning åt många andra dryckesproducenter men bestämde sig för att göra traditionella gin, palo och hierbas med tydligt ursprung baserat på alla citrusfrukter och örter som de hade tillgång till på sin gård i vackra Sóller-dalen i Tramuntana bergen på Mallorca.</i>					
Cabraboc Dry Gin Taronja	Baserad på korndestillat med smaksättning av citrus, apelsin, mandarin, enbär och örter	Gin	495:-	1	700 ml
<b>Gin Eva</b> <i>Llucmajor/Mallorca</i>					
<i>Stefan är vinmakaren från Pfalz och förälskade sig i Eva från Mallorca och flyttade dit för att göra vin men upptäckte istället en gammal destilleringspanna och de fantastiska råvarorna till gin på ön. Sedan dess brinner han för att omvända alla att bli en "Mediterraneanist". Alla drycker görs med så få ingredienser som möjligt i perfekt balans mellan varandra för att lyfta fram ursprung och råvara så tydligt som möjligt.</i>					
Gin Eva Artisan Meditarranean Gin	Två olika sorters enbär från stranden på Es Trenc och citrus från Soller och lätt kryddad med koriander, kvanne.	Gin	465:-	1	700 ml -
Gin Eva La Bergamota	Baserad på Bergamott citrus från Valencia och enbär från Es Trenc stranden.	Gin	535:-	1	700 ml - Bra bas till klassisk negroni
Gin Eva La Mallorquina	Gin som macererat med enbär och pressresterna från första pressningen av oliver från Son Moragues - Mallorcas bästa olivproducent.	Gin	535:-	1	700 ml - Perfekt till Dry Martini. "Worlds Best Signature Gin 2019"
Gin Eva S'Horabaixa	Gin med klassisk smaksättning av citrus från Soller enbär från Es Trenc stranden och med vildväxande timjan från Tramuntanabergen	Gin	465:-	1	500 ml - för en klassisk sommar medelhavs GT att dricka vid solnedgången