

# VIN BLANC

## De l'Empordà

### **Celler Esclanya**

**21,00€**

D.O. Empordà. Celler Esclanya, Begur. *Malvasia*

### **Clar-i-Net**

**21,00€**

D.O. Empordà. Celler Mas Pòlit, Alt Empordà. *Garnatxa negra vinificada en blanc*

### **Amic**

**23,50€**

D.O. Empordà. Celler Mas Gil, Calonge. *Garnatxa Blanca i Macabeu amb les seves mares durant 6 mesos*

### **Flow**

**23,00€**

D.O. Empordà. Bodega Sota els Àngels, Cruïlles. *Carinyena Negra sense filtrar, amb llevats propis, battonage suau i treball ECO-Biodinàmic*

### **Mosst**

**23,00€**

D.O. Empordà. Bodega Masia Serra, Cantallops. *Garnatxa blanca, Garnatxa Roja i Moscatell ecològics*

### **Autòcton**

**23,50€**

D.O. Empordà. Celler Pujol Cargol, Masarac. *Lledoner Blanc i Macabeu*

### **Clos de les Dòmines**

**25,00€**

D.O. Empordà. Cooperatiu d'Espolla, Alt Empordà. *Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja, Carinyena Blanca i Moscatell d'Alexandria, fermentat en botes*

### **Xot dels Aspres**

**25,00€**

D.O. Empordà. Vinya dels Aspres, Cantallops. *Sauvignon Blanc i Picapoll. Criança en bótes durant 4 mesos.*

### **Masia Carreras**

**28,00€**

D.O. Empordà. Celler Martí Fabra, St.Climent Sescebes  
*40% Carinyena blanca, 30% Carinyena roja, 30% Garnatxa blanca&roja i Picapoll. 12 mesos en bótes de roure francès amb battonage*

<b>Camí de Cormes</b>		<b>28,50€</b>
D.O. Empordà. Roig Parals, Mollet de Peralada. <i>Garnatxa roja brisada i passada per bóta</i>		
<b>Blanc de Gresa</b>		<b>30,00€</b>
D.O. Empordà. Celler Vinya d'Olivardots, Capmany. <i>Carinyena, Garnatxa Blanca i Roja</i>		
<b>Vall de Molinàs</b>		<b>33,00€</b>
D.O. Empordà. Celler Hugas de Batlle, Colera (Alt Empordà). <i>Garnatxa amb una criança de 6 mesos en bótes de roure francès</i>		
<b>Finca La Garriga</b>		<b>36,00€</b>
D.O. Empordà. Bodega Perelada, Alt Empordà. <i>70% Chardonnay i 30% Garnatxa criat 8 mesos en bóta</i>		
<b>Presència 2017</b>		<b>38,50€</b>
D.O. Empordà. Bodega Sota els Àngels, Cruïlles. <i>Garnatxa fermentada i envellida en bótes 1 any. Battonage suau i treball ECO-Biodinàmic</i>		
<b>Clos d'Agon</b>	<b>2016</b>	<b>39,00€</b>
D.O. Catalunya Bodega Mas Gil, Calonge.	<b>2005</b>	<b>71,00€</b>
<i>Viogner, Roussanne i Marsanne passats per bóta</i>		

## *De Catalunya*

<b>Mèdol</b>		<b>16,50€</b>
D.O. Penedès. Celler 9+, La Nou de Gaià (Baix Gaià). <i>100%Cartoixà amb battonage durant 8 mesos</i>		
<b>Viogner</b>		<b>21,00€</b>
D.O. Alella. Raventós d'Alella. <i>Viogner</i>		
<b>Ànec Mut</b>		<b>19,90€</b>
D.O. Penedès. R. Raventós, Lleida. <i>Macabeu, Chardonnay i Malvasia ecològics</i>		
<b>Rebels de Batea</b>		<b>20,00€</b>
D.O. Terra Alta. Vi elaborat per "7magnífics". <i>Garnatxa Blanca parcialment en barrica</i>		

<b>Els Bancals</b>	<b>21,00€</b>
D.O. Penedès. Celler de Can Suriol, Font-Rubí. <i>Xarel·lo natural amb certificació ECO i treball biodinàmic. Maceració de pells i fermentació en bóta de castanyer</i>	
<b>Sarriera</b>	<b>21,00€</b>
D.O. Alella. Raventós d'Alella. <i>Pansa Blanca amb certificació ECO</i>	
<b>Methòdic</b>	<b>21,50€</b>
D.O. Penedès. Bodega L'Apical. <i>Xarel·lo vermell brisat i criat en àmfores uns 4 mesos</i>	
<b>Gres</b>	<b>22,00€</b>
D.O. Penedès. Anima Mundi, Sant Sebastià dels Gorgs (Alt Penedès) <i>Xarel·lo natural amb trielaboració: maceració de pells, fermentació en bóta vella de 500L i fermentació en àmfores d'argila.</i>	
<b>Tanca els ulls</b>	<b>22,00€</b>
Vi de Tarragona. Celler d'en Cesc Boronat. <i>Malvasia Siciliana.</i>	
<b>Can Sumoi</b>	<b>22,00€</b>
D.O. Penedès. Can Sumoi, Massís del Montmell <i>Xarel·lo natural amb certificació ecològica</i>	
<b>Gratitud `16</b>	<b>25,00€</b>
Vi de Montmell, Baix Penedès. Còsmic Vinyaters de Salvador Batlle. <i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>La Socarrada</b>	<b>26,00€</b>
D.O. Penedès. Can Descregut, Viloví de Penedès <i>Macabeu de baixa graduació fermentat en àmfora amb part de les seves pells, rapa i posterior ciranxa amb les seves mares de 6 mesos. Vi amb certificació ECO i VEGÀ</i>	
<b>Velles Vinyes del Mediterrani</b>	<b>32,00€</b>
Fet per Fredi Torres, Catalunya. <i>Macabeu i Garnatxa passada lleugerament per fusta</i>	
<b>Lo Ebre</b>	<b>29,00€</b>
D.O. Terra Alta. Vi elaborat per Xavi Nolla&Ecovitres. <i>"Blanc de Negres" amb Crusilló i Garnatxa Peluda d'agricultura ECO</i>	
<b>Escanya-Vella</b>	<b>37,50€</b>
D.O.Q. Priorat. Cal Batllet, Gratallops. <i>Escanya-Vella una criança de 7 mesos en barrica de roure francès</i>	

**La Memòria** **43,00€**  
D.O. Terra Alta. Ecovitres&Xavi Nolla, Vilalba dels Arcs. *Garnatxa vinificada en bocois de castanyer durant 6 mesos amb les seves mares. Vi ECO*

**100** **53,00€**  
D.O. Costers del Segre. Bodega Raimat, Lleida. *Chardonnay i Xarel·lo fermentats en barrica nova i treball de battonage*

**La Solana Alta Blanc** **71,00€**  
D.O.Q. Priorat. Bodega Mas Alta, La Vilella Alta. *Garnatxa Blanca*

## *El Espanya*

**La Maldición Malvar** **19,00€**  
D.O. Vinos de Madrid. Bodegas cinco Leguas, Belmonte de Tajo. *100% Malvar fermentada i criada en bótes durant 8 mesos*

**Quíbia** **24,00€**  
IGP Illes Balears Mallorca. Ànima Negra, Felanitx. *Callet, Premsal i Giró Ros. 4 mesos amb les seves lies*

**Pazo Baión** **26,00€**  
D.O. Rías Baixas. Bodega Pazo Baión, Vilanova de Arousa. *Albariño solidari*

**Cillar de Silos** **29,00€**  
D.O. Ribera del duero. Cillar de Silos, Quintana del Pidio (Burgos). *Albillo Real i Albillo Mayor passats per foudres durant 8 mesos*

**Phinca Hapa** **31,00€**  
D.O.C. Rioja. Bodega Bhilar, Elvillar de Álava. *82% Viura amb toc de garnatxa i malvasia macerades amb les seves pells. Vi de mínima intervenció i certificació ECO.*

**Suañé Reserva** **31,40€**  
D.O.Q. Rioja. Alonso&Pedrajo, Villalba de Rioja. *Viura i Sauvignon Blanc fermentats i criats 12 mesos en bóta de roure francès. Vi de criteri biodinàmic i llevats autòctons*

**Attis Embaixador** **43,00€**  
D.O. Rías Baixas. Attis Bodega&Viñedos, Pontevedra. *100% Albariño fermentat en ciment i criat 2 anys en dipòsits amb battonage*

**Añadas 2018 49,00€**

D.O.Q. Rioja. Bodegas Honorio Rubio, Cordovín. *100% Viura de diferentes anyades fins a 10 anys d'envelliment.*

*De la cesta del món*

**Attitude 26,00€**

I.G.P. du Val de Loire, França. Vi fet per Pascal Jolivet. *Sauvignon Blanc*

**Winzenberg G. Cru'14 27,00€**

René Kientz. Blienschwiller, Alsàcia. *Riesling*

**Dr. Loosen '19 27,00€**

Wehlener Sonnenuhr. *Bernkastel, Mosel. Riesling Kabinett*

**Wachenheimer Belz'19 27,00€**

Weingut Villa Wolf. *Gewürztraminer*

**Chablis'19 29,00€**

*Appellation Chablis Contrôlée. Pierrick Laroche, Maligny (França). 100% Chardonnay*

**Mont Embrasé 34,00€**

*Appellation Saint-Bris Contrôlée. Domaine Bersan, Bourgogne. 100% Sauvignon Blanc*

**Pierre Frick '20 37,00€**

*Appellation Alsace Contrôlée. Gewurztraminer amb treball de pells*

**La Plage -Camí de la Retirada- 38,00€**

*IGP Côte Vermeille, Catalunya del Nord. Garnatxa Gris i negre vinificada en bocois de castanyer durant 5 mesos i adició d'una solera del 1939. Agricultura ECO*

**Riesling Reserve 2015 44,00€**

*100% Riesling. Bodega Weinrieder, Kleinhadersdorf. Àustria. Criança 2 anys sobre lies fines en inox*

**Domaine de l'Horizon 45,00€**

*Côtes Catalanes, Calce (França). Macabeu, garnatxa blanca i grisa de treball biodinàmic amb certificació ECO*

**Saint Péray Saute-Mouton 46,00€**

*Saint-Péray Appellation d'Origine Protégée. Domaine de Lorient. Roussanne i Marsanne*

**La Bonnode** **49,00€**  
Appellation Saint-Véran Contrôlée. La Soufrandière, Vinzelles (França)  
*Chardonnay Zen envellit 11-18 mesos en barrica vella.*

## VINS ROSATS

### *De l'Empordà*

**Gris** **23,00€**  
D.O. Catalunya. Vins de Taller, Siurana. *Merlot i Chenin, Certificació ECO*

**Contraban** **23,00€**  
Vi de l'Alt Empordà. Fet per Jordi Esteve, RIM. *Garnatxa negra i muscat*

### *De Catalunya*

**Pansa Rosada** **18,00€**  
D.O. Alella. Raventós d'Alella. *Pansa Rosada*

**Avgstvs** **21,00€**  
D.O. Catalunya  
Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del Penedès. *Cabernet Sauvignon i Merlot Certificació ECO i vegà*

**La Rosa** **23,00€**  
D.O. Penedès  
Can Sumoi, Massís del Montmell (Penedès). *Sumoll, Xarel·lo i Parellada de mínima intervenció amb certificació ecològica*

**Gran Caus** **24,00€**  
D.O. Penedès. Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del Penedès. *Merlot Certificació ECO*

**Mart** **24,00€**  
D.O. Penedès. Bodega Gramona, St. Sadurní d'Anoia. *Xarel·lo vermell de baixa graduació amb certificació ECO*

**Pla dels Àngels 37,00€**

D.O.Q. Priorat. Scala Dei, La Morera de Montsant. *Garnatxa*

*D'Espagna*

**La Pequeñita 29,00€**

D.O.Q. Rioja. Alonso&Pedrajo, Villalba de Rioja. *Maturana blanca i Maturana tinta  
Vi sense intervenció i macerat amb les seves pells i criat en àmfores d'argila*

*De la resta del món*

**Château Roubine 29,00€**

Cru Classé, Appellation Côtes de Provence Contrôlée. Lorgues Provence, France  
*Garnatxa, Cinsault, Mourvedre, Syrah ecològics*

*VONS VERNELLS*

*De l'Empordà*

**Selecció Vinyes Velles 19,00€**

D.O. Empordà. Celler Martí Fabra, Sant Climent Sescebes. *Garnatxa, Carinyena, Ull de  
l'ebre, Syrah i Cabernet Sauvignon*

**Mas Patiràs 21,00€**

D.O. Empordà. Celler Mas Patiràs, Fontenta. *Syrah passat per àmfora*

**Coma del vaixell 21,00€**

D.O. Empordà. Celler Hugas de Batlle, Colera (Alt Empordà)  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Carinyena i Sirah. 2 mesos en bóta de roure francès*

**Notes de Negre 22,00€**

D.O. Empordà. Mas Geli, Pals. *Garnatxa Negra ecològica*

**Amic 23,50€**  
D.O. Empordà. Celler Mas Gil, Calonge  
*Garnatxa, Carinyena, Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah envellides 6 mesos en bótes*

**Samas 24,00€**  
D.O. Empordà. Celler Castelló&Murphy, Alt Empordà. *Merlot, Cabernet Sauvignon i Carinyena envellides 12 mesos en bótes*

**SOMIADORS 24,50€**  
D.O. Empordà. 7 Magnífics. *Garnatxa i Carinyena, criança de 9 mesos en bóta*

**Clos de les Dòmines Rva 28,00€**  
D.O. Empordà. Cooperativa d'Espolla, Alt Empordà  
*Carinyena negra i Cabernet Sauvignon envellits 24 mesos en bótes de roure*

**Passió 30,00€**  
Fet entre el Baix Penedès i Agullana. Vi de Taula (Regió Penedès)  
Còsmic Vinyaters, Agullana. *70% Marselan i 30% Sumoll. Fermentació parcial en àmfora i criança de 4 mesos en lies fines*

**Syrah de la Muntanya 33,00€**  
D.O. Empordà. Celler Mas Oller, Torrent  
*100% Syrah ecològic passat per àmfora i bóta amb posterior repòs en ampolla.*

**Finca Malaveïna 35,00€**  
D.O. Empordà. Celler Perelada, Alt Empordà. *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Garnatxa Negra envellides 16 mesos en bótes de roure francès*

**Camí de Cormes 2018 39,00€**  
D.O. Empordà **2016 53,00€**  
Celler Roig Parals, Mollet de Peralada. *Samsó, 12 mesos en botes de roure francès*

**Expressió de Gresa 37,00€**  
D.O. Empordà. Celler Roig Parals, Mollet de Peralada.  
*Samsó, 12 mesos en botes de roure francès*

**Sota els Àngels 2008 59,00€**  
**2007 48,00€**  
D.O. Empordà. Celler Sota els Àngels, Cruïlles  
*Cabernet Sauvignon i Samsó criat 12 mesos en bótes de roure francès*

**Aires de Garbet 2014 72,00€**  
**2017 63,00€**  
**2018 56,00€**  
D.O. Empordà. Castell de Peralada, Alt Empordà



100% Garnatxa en botes de roure francès durant 15 mesos

## *De Catalunya*

### **L'Enclòs de Peralba 20,50€**

Vi Fi de Masia. Bodega Santa Aletheia, St. Sadurní d'Anoia  
*Garnatxa i Sirà amb criança de 12 mesos. Viticultura biodinàmica*

### **Trepapat 23,50€**

D.O Conca de Barberà. Josep Foraster, Montblanc  
*Trepapat envellit 9 mesos en barrica de roure francès*

### **Brunus 23,00€**

D.O. Montsant. Portal del Montsant, Marçà.  
*Carinyena i Garnatxa 12 mesos en botes de roure francès*

### **Clàssic 24,90€**

D.O.Q. Priorat. Fet per Fredi Torres&Marc Lecha. Gratallops, Priorat  
*Garnatxa, Carinyena, Syrah i Macabeu. 80% del vi en repós en inox durant 10 mesos i el 20% restant en bótes noves de roure francès*

### **Nu 27,00€**

D.O. Montsant. Celler Coca i Fitó, Tarragona. *100% Garnatxa negra*

### **Pólvora 29,00€**

D.O. Conca de Barberà. Mas Foraster&Xavi Nolla.  
*Trepapat en bocois de castanyer durant 3 mesos*

### **Scala Dei Prior 34,00€**

D.O.Q. Priorat. Scala Dei, La Morera de Montsant. *Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet i Syrah. Criança d'un any en bótes de roure francès i un any en ampolla*

### **Mas Edetària Selecció 37,50€**

D.O. Terra Alta. Bodega Edetària, Gandesa. *60% Garnatxa Peluda, 30% Garnatxa Fina i 10% Samsó en bóta de roure francès de 500L. durant 12 mesos*

### **Lo Món 41,00€**

D.O.Q. Priorat. Trossos del Priorat, Gratallops. *Garnatxa negra, Samsó, Syrah i Cabernet Sauvignon criats en bóta de roure durant 12 mesos*

**El Transformador 2009 45,00€**

D.O. Penedès. Celler Suriol, Font-Rubí. *Pinot Noir*  
*24 mesos en bóta de roure francès i repòs en ampolla*

**Mas Mallola 48,00€**

D.O.Q. Priorat. Marco Abella, Porrera. *Garnatxa i Carinyena criada 15 mesos en bótes*

**La Font Voltada 49,50€**

D.O. Conca de Barberà, Vi de Monestir. Celler Abadia de Poblet, Montblanc  
*Trepat envellit 14 mesos en bocois de 600L.*

**Scala Dei Sant Antoni 94,00€**

D.O.Q. Priorat. Celler Scala Dei, La Morera de Montsant. *100% Garnatxa amb rapa*  
*envellida 16 mesos en cubs de ciment, foudres de 1.400L. i en àmfores*

*D' Espanya*

**Ser Vivo y Natural 19,00€**

D.O. Ribera del Duero. Pedrosa de Duero (Burgos). *Tinta fina 100% jove sense sulfits*

**Legaris Roble 22,00€**

D.O. Ribera del Duero. Bodegas Hnos. Páramo Arroyo, Pedrosa de Duero  
(Burgos). *Tinta fina amb un breu pas per bóta*

**Altos de Luzón 24,90€**

D.O. Jumilla. Bodegas Luzón, Jumilla. *Monastrell ecològic criat 12 mesos en bótes*

**Payoya Negra 31,00€**

D.O. Sierras de Málaga, Finca la Melonera, Serranía de Ronda. 25% Tintilla de rota,  
25% Romé, 25% Syrah i 25% Garnatxa. fermentat i criat 12 mesos en bótes de roure  
francès i posterior repòs en ampolla

**Soul da Costiña 39,00€**

Vi fet a Ourense. Bodega Lagar de Sabariz, San Amaro.  
*Sousón, Ferrón, Caiño y Mencía.*

**Finca Los Quemados 42,00€**

D.O. Ribera del Duero. Villanueva de Guimel, Burgos  
*Tinta fina amb 3 mesos de maceració en pells, pas per bóta i posterior repòs en ampolla.*

**Attis Pedral 44,00€**

D.O. Rías Baixas. Attis Bodega&Viñedos, Pontevedra.  
100% Pedral fermentat i criat 12 mesos en bocois de 500L

*De la resta del món*

**Puszta Libre! 19,90€**

Població de Gols, Austria. Varietats Zweigelt i St. Laurent

**Chateau Grand Village 27,00€**

App. Bordeaux Supérieur Contrôlée. Fet per la bodega Grand Village a Mouillac.  
*Cabernet Franc i Merlot*

**Ophrys '19 32,50€**

Alsace Appellation D'origine Protégée. Vi de Valentín Zusslin. Orschwihr, Alsàcia  
*Pinot Noir biodinàmic*

**Tre Vigne 34,00€**

D.O.C. Romagna Sangiovese Predappio. Vi fet per Chiara Condello, Predappio-Itàlia  
*Sangiovese en bóta*

**Cuvée Georges 2019 38,00€**

Appellation Crozes Hermitage Protégée. Domaine Les Bruyères, vi fet per David Reynaud, Beaumont-Monteux (Drôme) França. *100% Syrah*

**Le Carjot 2017 42,00€**

Saint-Amour Appellation d'Origine Protégée. Domaine de la Pirolette, Saint-Amour Bellevue (França). *Varietat Gamay Noir envellida en ous de formigó i bóta*

**Les Vieilles Vignes**

**2016 67,00€**

**2015 74,00€**

**2013 87,00€**

Châteauneuf-Du-Pape Contôlée. Domaine de Villeneuve  
*Garnatxa, Mourvèdre, Syrah, Cinsault i Clairette de treball biodinàmic*

**Les Poutures 2017 98,00€**

Appellation Pommard 1er Cru Protégée. Maison Ami, Bourgogne  
100% Pinot Noir

*VINERIAS*

*De Catalunya*

**Suriol Brut Nature Reserva 19,00€**

D.O. Cava. Celler de Can Suriol, Font-Rubí. *Macabeu, Xarel·lo i Parellada ECO*

**Mont-Ferrant Brut Rosé 22,00€**

D.O. Cava. Bodega Mont-Ferrant, Avinyonet del Penedès.  
*Monastrell, Garnatxa i Pinot Noir*

**Essential Brut Reserva 23,90€**

D.O. Cava. Juvé&Camps, Sant Sadurní d'Anoia. *Xarel·lo*

**Blanc de Blancs Extra Brut 26,00€**

VT Conca del riu d'Anoia. Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia  
*Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell Certificació ecològica*

**Ancestral Monastrell 24,50€**

Sta. Margarida i els Monjos. Joan Rubió. *100% Monastrell ecològic i biodinàmic*

**Imperial Brut Reserva 25,00€**

D.O. Cava. Sant Martí Sarroca, Barcelona.  
*65% Macabeu, 20% Xarel·lo i 15% Parellada amb una criança mínima de 24 mesos*

**Llopart Brut Nature Reserva 25,00€**

Corpinat. Subirats, Barcelona. *Macabeu, Xarel·lo i Parellada ecològics*

**De Nit Brut Nature Reserva 27,50€**

VT Conca del riu d'Anoia. Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia  
*Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell Certificació ecològica*

**Coquet Brut Nature Gran Reserva 28,50€**

D.O. Cava. Bodega Mestres, Sant Sadurní d'Anoia. *30% Macabeu, 45% Xarel·lo i 25% Parellada. Més de 42 mesos d'envelliment en tap de suro*

**Laieta Rosé Brut Nature Gran Reserva 31,00€**

D.O. Cava. Alta Alella Mirgin, Tiana. *Mataró criat un mínim de 30 mesos*

**Singular Brut Nature Gran Reserva 31,00€**

D.O. Cava. Juvé&Camps, Sant Sadurní d'Anoia. *100% Xarel·lo*

**Gran Juvé Brut Nature Gran Reserva 38,00€**

D.O. Cava. Juvé&Camps, Sant Sadurní d'Anoia. *100% Xarel·lo*

**Jaume Codorniu Gran Reserva 38,50€**

D.O. Cava. Codorniu, Sant Sadurní d'Anoia. *Xarel·lo, Chardonnay i Pinot Noir*

**Manuel Raventós 2013 86,00€**

Conca del Riu Anoia. Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia  
*Brut Nature de 40% Xarel·lo i 60% Sumoll*

*De França*

**Cuvée Tradition Grand Cru Brut 52,00€**

Fet per R.H. Coutier a Ambonnay. *70% Pinot Noir i 30% Chardonnay*

**Cumières Premier Cru 98,00€**

Fet per Georges Laval a Cumières. *Chardonnay, Pinot Meunier i Pinot Noir*

## VONS DOLENS

**Moscatell de l'Empordà 4€/copa**

Celler Espelt, Vilajuïga. *Moscatell jove*

**Uait Uain 4€/copa**

Mas Verd, Madremanya *100% Petit Manseng*

**Essència de Gerisena 5€/copa**

Celler Gerisena, Garriguella. *Moscatell de gra petit jove*

**Airam 5€/copa**

Celler Espelt, Vilajuïga. *Garnatxa amb solera de 1998*

**Airam 7€/copa**

Attis Bodegas y Viñedos, Galícia. 100% Albariño

**Sitta Pereiras 7€/copa** Attis Bodegas y Viñedos

*100% Albariño*

