

Blancos

01



Nombre: Manda Huevos 2024 - **Bodega:** Escocés Volante
Descripción: Añada 2024 fresca y equilibrada, de maduración lenta y armonía natural excepcional.
Variedad: Macabeo - **Región de Origen:** Villarroya de la Sierra - **Indicación Geográfica:** Sin indicación geográfica - **Maduración:** El vino permaneció 3 meses sobre lías completas y 15 meses adicionales sobre lías finas. Sin estabilización en frío ni clarificación.

02



Nombre: La Loma y Los Santos 2021 - **Bodega:** Frontoño
Descripción: Blanco de viñas viejas de monte de Macabeo y Garnacha Blanca.
Variedad: Macabeo (60%) y Garnacha Blanca (40%)
Región de Origen: Alpartir, Aragón, España
Indicación Geográfica: Valdejalón
Maduración: Crianza en toneles de 500 y 900 litros y huevos de cemento

03



Nombre: Más de Mancuso 2023 - **Bodega:** Familia Navascués
Descripción: Aromas sutiles de polen, manzanilla y manzana. En boca, elegante, expresivo y equilibrado, con gran finura. - **Variedad:** Macabeo - **Región de Origen:** Sierra de Algairen (Almonacid de la Sierra - **Indicación Geográfica:** DOP Cariñena - **Maduración:** Barricas usadas de 500 ltrs de roble francés

04



Nombre: Rubus Leuko 2025 - **Bodega:** Rubus
Descripción: Vino blanco 100 % Macabeo, de viñedos de secano a 900 m de altitud.
Variedad: Macabeo
Región de Origen: Jiloca. Teruel
Indicación Geográfica: Sin Indicación
Maduración: sobre sus lías en depósito de hormigón durante 10 meses

Tintos

05



Nombre: Clos Baltasar 2024 - **Bodega:** San Alejandro
Descripción: Vino procedente de tres viñedos de monte muy singulares de las zonas de mayor tipicidad de la DO.
Variedad: Garnacha vieja acompañada de un pequeño porcentaje de otras variedades como Miguel de Arco, Bobal y Moristel. - **Región de Origen:** Aragón.
Indicación Geográfica: D.O. Calatayud.
Maduración: Crianza en huevos de cemento y foudres.

06



Nombre: Negiro 2023 - **Bodega:** Jorge Olivera
Descripción: Vino natural de dos variedades tintas, sin sulfitos añadidos, fresco, ligero y equilibrado. - **Variedad:** 70% moristel, 30% garnacha tinta - **Región de Origen:** Sobrarbe, Huesca - **Indicación Geográfica:** Coscojuela de Sobrarbe - **Maduración:** en barricas Stockinger de 500 litros durante 12 meses, sin sulfitos añadidos en ningún momento

07



Nombre: Efímero 2025 - **Bodega:** Fábregas
Descripción: Es un versión fluida, silvestre y con mucha naturalidad, de un tinto joven del Somontano.
Variedad: Garnacha-Moristel - **Región de Origen:** Aragón
Indicación Geográfica: DOP Somontano
Maduración: Garnacha criada 6 meses en barrica de 500 litros y Moristel en huevo de 500 litros.

08



Nombre: Principio Moristel 2024 - **Bodega:** Pirineos
Descripción: Tinto joven 100 % Moristel, fresco, afrutado y sin crianza en madera, de variedad autóctona del Somontano. - **Variedad:** Moristel
Región de Origen: Aragón, España
Indicación Geográfica: Somontano (DOP)
Maduración: Madurado en botella dos años

09



Nombre: Pilar del Cerro 2024 - **Bodega:** Gil Pejenaute
Descripción: Uvas procedentes de una sola parcela de suelo calcáreo de producción muy limitada debido a la edad de los viñedos.
Variedad: Garnacha
Región de Origen: Aragón
Indicación Geográfica: Campo de Borja
Maduración: 12 meses en huevo cerámico

Rosado

10



Nombre: Pequeño Rosado 2025 - **Bodega:** Jorge Temprado Viticulor - **Descripción:** Vino rosado de variedades minoritarias - **Variedad:** Garnacha tinta, Garnacha blanca, Miguel de Arco, Cribatinaja.
Región de Origen: Comarca de Calatayud, Aragón
Indicación Geográfica: Sin indicación
Maduración: 11 meses de crianza subterránea en acero inoxidable y damajuanas.

