

catálogo general 2020 v1.0

CUATROGATOS WINE CLUB

Precios con IVA • Consultar condiciones de compra al pie
(Clasificación por tipo de vino, zona de elaboración, bodega,
nombre del vino y añada, uva, crianza y precio de venta)

N = nueva añada / ★ disponibles también en magnum

BLANCOS

RIAS BAIXAS, Galicia

→ **Bodega Zárate** *consultar añadas anteriores

N Zárate 2019, Albariño 100%, s/c 12,00€ *NO DISPONIBLE*

N Zárate 2019 *MAGNUM*, Albariño 100%, s/c 30,00€ *NO DISPONIBLE*

Balado 2018, Albariño 100%, 9 meses 25,00€ ★

Tras Da Viña 2017, Albariño 100%, 30 meses 25,00€ ★

El Palomar 2018, Albariño 100% viñas viejas, 9 meses 25,00€

→ **Bodega Albamar** *consultar añadas anteriores *TODOS DISPONIBLES EN MAGNUM*

Albamar 2018, Albariño 100%, s/c 12,50€ ★ *¡ULTIMAS BOTELLAS!*

Albamar Finca O Pereiro 2016, Albariño 100%, s/c 23,80€

Alma de Mar 2017, Albariño 100%, s/c 23,80€ *NO DISPONIBLE*

N Pepe Luis 2018, Albariño 100%, 11m (barrica) 24,80€

69 Arrobas 2017, Albariño 100% 28,00€ *AGOTADO*

Ed. Especial Albamar PAI 2017, Albariño 100%, s/c 15,20€

→ **Fento Wines**

N La Liebre y La Tortuga 2019, Albariño 100% 7,20€

N Fento Blanco 2019, Treixadura +Loureiro +Albariño +Torrontés 11,30€

N Fento *Albariño* 2019, Albariño 100% 9,00€ *NOVEDAD*

N Bico da Ran 2019, Albariño 100% 7,60€

TIERRA DE BARBANZA E IRIA (I.G.P.) A Pobra Do Caramiñal, Coruña, Galicia

→Adegas Entre os Ríos *consultar añadas anteriores*

Altares de Postmarcos 2013, Albariño 100%, 24 meses (inox) 11,50€ ★

📌 Saras 2017, Albariño 100%, +30 meses (inox) 7,00€ *¡ULTIMAS BOTELLAS!*

📌 Komo Kabras VERDE 2018, Albariño 100%, 50% lías y malo (inox) 10,50€

📌 Komo Kabras AMARILLO 2017, Albariño 100%, 9m (barrica usada) 12,50€

📌 Komo Kabras NARANJA 2018, Albariño 100%, 9m (barrica usada) 14,50€

Vulpes Vulpes 2016, Raposo (*) 100%, s/c 13,50€

(*) también "Branco Lexítimo" o "Albarín"

RIBEIRO, Orense, Galicia

→Coto de Gomariz

The Flower and The Bee 2018, Treixadura 100%, s/c 9,90€

Coto de Gomariz 2017, Treixadura +Godello +Loureira +Albariño, s/c . . 13,90€

Gomariz X 2014/2016, Albariño 95% +Treixadura, s/c 15,00€

Finca O Figueiral *Colleita Seleccionada* 2015/2016 21,90€

Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Lado y hasta 12 variedades autóctonas del Ribeiro de una única parcela, sobre suelos de arcilla y esquistos. Fermenta y se cría 10 meses en barricas de roble francés de 500L, semi nuevas. 12 meses en depósito y 6 meses más en botella.

★ DOCE 2018, Treixadura 100%, 9m en INOX + 7m en botella . . . 13,90€

Vino dulce, menos de 9º de alcohol y acidez, una combinación perfecta.

→Viños de encostas (Xose Lois Sebío) *CONSULTAR DISPONIBILIDAD*

Salvaxe 2017, Lado +Treixadura +Godello y otras, 10 meses (barrica) 26,00€

Lado, Treixadura, Godello, Albariño, Caiño blanco y Silveiriña, 10 meses en barricas usadas de 500L.

VALDEORRAS, Orense, Galicia

→Epicure Wines · Les 3 Amis (Laura Montero, Dominique Rojou & Frank Massard, elaboradores) *CONSULTAR DISPONIBILIDAD*

Audacia 2016, godello 100%, 10 meses sobre lías 17,00€

**consultar añadas anteriores*

→Bodega Albamar

Ceibo 2017, Godello 100%, 9+12 meses (iNOX/barrica) 18,90€

Godello 100% de suelos de granito y arcilla en la zona de A Rúa, Valdeorras. La mitad del vino pasa 9 meses en depósito de inox, y el resto en barrica francesa; tras el ensamblaje tuvo un reposo de 12 meses más.

Ceibo 2017 MAGNUM, Godello 100%, (*idem*) 43,50€

** no hubo añada 2018, disponibles algunas botellas de añadas anteriores (2015 y 2016)*

ARABAKO TXAKOLINA, Alava, Amurrio

→Bodega BAT GARA

UNO 2016, Hondarribi Zuri + Hond.Z. Zerratia, 6 meses s/lías 8,90€

Urtarán 2016, Hondarribi Zuri +Riesling (10%), 8m s/lías (barrica) 15,90€

BIERZO, León

→Verónica Ortega

CAL 2017, Godello 100% 21,50€

El blanco de Verónica sale de una antigua mina de cal, en San Juan de la Mata, encima de la cual crece un Godello treintañero único en el Bierzo. Fermentación en barrica de roble francés y ánfora de barro cocido de 800L, y envejecido durante 11 meses en la misma barrica y ánfora, ensamblados para el embotellado.

NAVARRA

→Viña Zorzal (Vinícola Corellana)

N Viña Zorzal Chardonnay 2019, Chardonnay 100%, s/c 5,90€

N Viña Zorzal Garnacha Blanca 2018, G. Blanca 100%, s/c 7,90€

RIOJA

→Vinos en Voz Baja * nueva añada

N Costumbres 2018, Pasera +Garnacha Roya +Viura, 8m (barrica) 17,00€

→Bodegas Badiola * NOVEDAD

N Viura de Cabezadas 2018, Viura 100%, 4m (inox) 7,20€

N Blanco de Pueblos 2018, Viura 100%, 4m (30% barrica francesa) 13,80€

***Badiola** es otra novedad en nuestro catálogo, una bodega en el corazón de Rioja Alavesa, fundada en 2018 tras adquirir una bodega existente (forma parte de **Península Vinicultores**). Badiola elabora vinos de pueblo y de parcela que reflejan la frescura, elegancia y profundidad de aromas que deben distinguir a los grandes vinos de Rioja Alavesa. Más de 300 parcelas de viñedo extraordinario bajo gestión, situadas en las faldas de la Sierra Cantabria, principalmente en Villabuena de Álava, Leza, Samaniego, Laguardia, Navaridas y Baños de Ebro, con una edad media de 50 años y muchas parcelas singulares que fueron plantadas en los años 20, 30 y 40 del Siglo XX.*

VALENCIA

→Fil-Loxera & Cía.

Beberás de la copa de tu hermana 2016, 6m sobre lías (inox) . . . 11,20€ ★

Macabeo (45%), Monastrell (23%), Verdil (18%) y Malvasía. Macerado de 24 horas en las variedades blancas, la Monastrell se prensa directamente (blanc de noir). Crianza de 8 meses con las lías finas, 70% en acero, 15% en barricas de roble francés y 15% en barricas de acacia.

N La Mujer Caballo Naranja 2018, 8m con lías (barrica +inox) 22,00€

Valencí, Moscatel Romano y otras blancas, maceración con pieles, 8 mese con lías en barrica e inox.

LA SECA, Valladolid

→Barco Del Corneta

Cucú 2018, Verdejo 100%, 8m s/lías 50% inox/madera. . . . 8,80€ ★

Verdejo de cultivo ecológico, fermentado al 50% en depósito de acero y barrica usada; crianza con sus lías durante 8 meses, al 50% en depósito de acero y barrica usada

Barco del Corneta 2016, Verdejo 100%, 8 meses (barrica) . . . 17,50€

Consultar disponibilidad de añadas anteriores

La Sillería 2016, Verdejo 100%, 12 + 4 meses (barrica 500L+inox) 25,30€

Las Envidias 2016, Palomino 100%, 12 + 4 meses (barrica 300L+inox) ...21,00€

El Judas 2017, Viura 100%, 12 + 4 meses (barrica 500L+inox) 21,00€

**consultar añadas anteriores: Casio 2014 -verdejo, Judas 2015 -viura, Bruto 2014 -palomino*

ARRIBES DE DUERO, Zamora

→Bod. Almaroja / Charlotte Allen

Pirita Blanco 2017, Malvasía +Godello y otras, 6 meses sobre lías . . . 10,50€

Malvasía, Godello, Albillo, Puesta en Cruz, Verdejo Colorado, Moscatel y otras, 6 meses sobre lías.

Axarquía, Málaga

→Bod. Bentomiz

Ariyanas Blanco 2017, Moscatel de Alejandría, 8m sobre lías 15,20€

Sanlúcar, Cádiz

→COTA45/Ramiro Ibáñez *se recomienda reservar*

UBE Carrascal 2016, palomino centenario, 24-36m (bota) . . . 37,00€ AGOTADO

N UBE Maína 2017, palomino 100%, 24-36m (bota) . . . 37,00€ **ÚLTIMAS BOTELLAS**

UBE Miraflores 2018, palomino 100%, 9m (bota) 15,00€ AGOTADO

UBE Paganilla 2018, palomino 100%, 9m (bota) 15,00€ AGOTADO

★SE EMBOTELLAN MAGNUMS DE TODOS LOS VINOS, consultar.

→Viña La Callejuela, Sanlúcar

Blanco de Hornillos 2018, Palomino 100%, s/c 6,50€

Vinos blancos de Pago

Hcda. Doña Francisca Callejuela 2018, Palomino 100%, 6m (bota) 12,00€

Las Mercedes Añina 2018, Palomino 100%, 6m (bota) 12,00€

La Choza Macharnudo 2018, Palomino 100%, 6m (bota) 12,00€

→ **Mayetería Sanluqueña Vinos blancos de Pago **NUEVA AÑADA****
consultar disponibilidad

- N** Antonio Bernal · Maína, Viña La Charanga 2017, Palomino 100% 9,90€
- N** José Manuel Harana · Viña Atalaya 2017, Palomino 100% 9,90€
- N** Daniel Rguez. García · Miraflores, Los Esbarataos 2017, Palomino 100% . . . 9,90€
- N** Rafael J. Rodríguez · Añina, Viña Las 40 2017, Palomino 100% 9,90€

→ **Viña El Armijo, Sanlúcar**

12 Liños 2017, Palomino 100%, s/c *AGOTADO*

→ **Muchada & Leclapart, Sanlúcar** *** novedad**

Universe 2017, Palomino 100%, 9m (dep. acero) +12m (bot) *AGOTADO*

N Universe+ 2017, Palomino 100%, 9m (barrica) +12m (bot). . . . 28,80€

Etoile 2017, Palomino 100%, viña vieja, 9m (bota) +12m (bot). . . . 39,50 *AGOTADO*

Elixir 2017, Palomino 60% de *La Platera* +Moscatel del *Pago Abulagar*,
viña vieja, 9m (barrica) +12m (bot) 39,50€

Vibrations 2017, Palomino 100%, viña vieja, maceración con pieles,
9m (barrica) +12m (bot), barrica *salida en Mayo 2020*

Lumiere 2017, Palomino 100%, viña vieja, 9m (barrica) +12m (bot) . . . 50,00€

Lumiere 2017 MAGNUM, Palomino 100%, *idem* *salida en Mayo 2020*

*En 2016, tras varias vendimias y momentos compartidos de trabajo y disfrute, **Alejandro Muchada** y **David Leclapart** decidieron montar un proyecto juntos. Compraron buenas tierras en Sanlúcar y Chipiona y comenzaron a transformarlas a su antojo, convirtiendo viñas cincuentonas de estupenda calidad en jardines vitícolas a los que cuidan bajo preceptos biodinámicos y de máximo respeto al suelo (y sus bichos, yerbas y demás habitantes). El resultado, tras un trabajo somero y cuidadoso en bodega, son estos vinos llenos de aromas a flores silvestres, profundidad y luminosidad.*

Chiclana, Cádiz

→ **Bodegas Primitivo Collantes, Chiclana**

N Matalián 2019, Palomino 100% 7,90€

N Matalián semidulce 2019, Palomino +Moscatel . . . 7,90€

Socaire 2017, Palomino 100%, 24m (bota) . . . *AGOTADO*

Socaire 2017 MAGNUM, Palomino 100%, 24m (bota) . . . *AGOTADO*

Socaire 2014 *OXIDATIVO*, Palomino 100%, 60m (bota) . . . 29,00 *AGOTADO*

El Puerto de Santa María, Cádiz

→ **Bodega Forlong**

Forlong Blanco 2018, Palomino +Pedro Ximénez, s/c 8,80€ ★

Forlong 80/20 2018, Palomino 100%, 20% pieles, 5 meses (inox) 12,30€

El Amigo Imaginario 2016, Palomino 100%, pieles 10m (bota de oloroso) 18,80€

Mon Amour 2016, Palomino 100%, s/lías, 10m (bota) 18,80€

La Fleur 2015, Palomino 100%, 24m bajo velo (bota) 26,00€

Jerez de la Frontera, Cádiz

→Bodega Luis Pérez

El Muelle de Olaso 2018, Palomino 100%, 6m (s/lías en inox) 7,80€

→Manuel Antonio De La Riva, Jerez

Blanco De La Riva 2017, Palomino 100% . . . 35,00€ AGOTADO

*Dada la escasísima producción (este año casi 1.500 botellas para el mundo mundial) **se atenderán únicamente pedidos con reserva previa***

CANARIAS, Valle de la Orotava, Tenerife

→Suertes del Marqués

Trenzado 2018, Listán Blanco +Pedro Ximénez +Albillo, 9 meses . . . 16,80€

Vidonia 2017, Listán Blanco 100%, 10 meses . . . 25,50€ **AGOTADO isólo mágnums!**

RIBERA SACRA, Galicia

→Daterra Viticultores CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Gavela 2016, Palomino 100%, 11m (fudres castaño+barrica roble) AGOTADO

Erea 2015, Doña Blanca +Colgadeira +Godello, 7 meses AGOTADO

→Sílice Viticultores

Sílice *blanco* 2016/2017, Palomino +Godello y otras, 8m s/lías (inox) . . . 18,00€

Palomino, Godello, Albariño, Treixadura, Blanco Lexítimo y Doña branca. Parte del vino reposa 8 meses en barrica.

LEÓN, BIERZO ALTO, Valle del Boeza

→Casa Aurora *últimas botellas de esta añada única*

BIBA 2017 *Viñas Viejas*, Palomino 100%, 10m (dif. depósitos) ... 22,50€

La Bota BIBA 2017, Palomino 100%, 10m(bota jerezana) ... 28,00€

PENEDES, Barcelona

→Clos Lentiscus / Sierra del Garraf, PENEDES

Perill Blanc XAREL'LO 2017, Xarel'lo 100% 14,00€ ★

Xarel'lo Domaine 2016, Xarel'lo 100% 30,00€

→Celler Pardas / Torrelavit, Alt PENEDES

Rupestris 2019, Xareló + Malvasía Sitges y otras, 9m (barrica) 9,00€

Xareló, Xareló Vermell, Malvasía Sitges y Macabeu, 9 meses de reposo en barricas de castaño.

Pur Xarel'lo 2017, Xareló 100%, 6 meses (roble francés+castaño). . . . 19,50€

Xarel'lo Aspriu 2014, Xareló 100%, s/c 38,00€

PRIORAT, Poboleda, Tarragona

→Mas Doix * **NOVEDAD**

Murmuri 2019, Garnacha Blanca (95%) +otras, 3m c/lías (INOX) 22,00€

Murmuri 2019 **MAGNUM, ídem** 50,00€

MONTILLA MORILES, Córdoba

→Pérez Barquero

Viña Amalia 2018, Pedro Ximénez (80%) +Moscatel y otras, s/c 5,50€

*La combinación de la uva Pedro Ximénez con pequeñas proporciones de Moscatel, Torrontés y Verdejo hacen de **Viña Amalia** un blanco muy fresco y aromático. Un vino alegre y vivo, afrutado y fragante. Excelente como aperitivo o con ensaladas, pescados, aves, platos de arroz y quesos poco curados.*

Finca La Cañada 2018, Verdejo 100%, s/c 6,20€

TINTOS

RIAS BAIXAS, Galicia

→Bodega Zárate

Zárate Caiño 2017, Caiño 100%, 12m (roble francés usado) 25,50€

Zárate Espadeiro 2017, Espadeiro 100%, 12m (roble francés usado)25,50€

→Fento Wines

N Fento Tinto 2019, Sousón(73%) +Espadeiro(10%) y otras, s/c 9,50€

→Bodega Albamar * nuevas añadas

N O Esteiro 2017, Espadeiro+Caiño+Mencía, 8m (roble francés) 21,00€

N O Esteiro **MENCÍA** 2017, Mencía, 8m (roble francés) 18,00€

N O Esteiro **CAIÑO** 2017, Caiño, 8m (roble francés) 24,00€

N O Esteiro **ESPADEIRO** 2017, Espadeiro, 8m (roble francés) 26,00€

Albino 2017, Caiño 100% 18,90€ *AGOTADO*

Un "blanc de noir" gallego, un vino de uva tinta vinificado como un blanco

Capitán Xurelo 2017, Espadeiro+Caiño+Mencía, 12m(roble usado) . . . 14,00€

RIBERA SACRA, Galicia

→Sílíce Viticultores ★ CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Sílíce 2016, Mencía +Brancellao y otras (fudre de madera) 14,50€

Mencía (80%), Brancellao, Merenzao, Garnacha tintorera, criado durante 9 meses con sus lías en fudre de madera usada de 5.200L.

→Bodega Albamar

N Fusco 2017/**2018**, Mencía 100%, s/c 11,00€ ★

NAI 2016, Ed. Especial Fusco, Mencía 100%, s/c 16,50€

→Fento Wines

Xabre 2015, Mencía +Sousón y otras (barricas y fudre de 45HI) . . . 11,00€

Una mezcla muy amplia de variedades presentes en estas tierras: Mencía, Sousón, Garnacha y Mouratón, criado durante 10 meses en barricas y otros 6 meses en fudre de 45HI, todo en roble francés.

→Daterra Viticultores

Portela do Vento 2016, Mencía y otras, 10m (cuba castaño) 15,00€ *AGOTADO*

Mencía (90%), Alicante (10%), Merenzao, Mouratón y Gran Negro, 10 meses en cuba de castaño.

Casas de Enriba 2016, Mencía 100%, 10 meses (cuba castaño) . . . 15,00€

Azos do Vila 2015, Mouratón, Mencía y otras, 10 meses . . . 17,50€ *AGOTADO*

Mouratón, Mencía, Gran Negro, Garnacha Tintorera, Merenzao y otras, 10 meses

Azos do Pobo 2015, Mouratón, Mencía y otras, 10 meses . . . 23,50€ *AGOTADO*

Mouratón, Mencía, Gran Negro, Garnacha Tintorera, Merenzao y otras, 10 meses

RIBEIRO, Orense

→Coto de Gomariz *CONSULTAR DISPONIBILIDAD*

📌 The Flower and The Bee 2018, Sousón, 4 meses (barrica) 9,90€

Ailalá 2015, Sousón +Caiño Tinto +Ferrol, 4 meses (barrica). . . . 10,50€

📌 Abadía de Gomariz 2013, Sousón y otras, 12+6m (barrica/botella) . . . 14,40€
Sousón, Brancellao, Ferrol y Mencía, 12 meses en barrica y 6 en botella.

→Vinos de Encostas (Xose Lois Sebio) *CONSULTAR DISPONIBILIDAD*

Súper Héroe 2016, Sousón, Bastardo y otras, 14m (barrica) 23,00€
Ferrol, Sousón, Caiño Longo, Bastardo y otras, 14 meses en barricas usadas de 500L (de 3/4 vinos).

Wish 2016, Ferrol, Sousón y otras, 14 meses (barrica) 34,00€
Mezcla muy amplia de variedades autóctonas procedentes de viñas muy viejas (Ferrol, Sousón, Caiño Longo, Bastardo y otras), 18 meses en barrica usada de 500L (de 2 vinos).

BIERZO, León

→Verónica Ortega

ROC 2016, Mencía 100%, viñedos viejos, 12 meses 25,80€

Quite 2017, Mencía 100%, viñedos viejos, 9 meses 11,50€

Cobrana 2017, Mencía, Dña Blanca y otras, 13m (ánfora y barrica) 21,90€
Mencía, Doña Blanca, Palomino, Godello y Alicante Bouschet, 13 meses en ánfora y barrica.

LEÓN, BIERZO ALTO, Valle del Boeza

→Casa Aurora *ÚLTIMAS BOTELLAS*

📌 Clos Pepín 2018/17/16, Mencía y otras, 11 meses (varios) . . . 12,70€
Mencía, Garnacha Tintorera, Palomino, Garnacha y Portuguesa (Trousseau), 11 meses en diferentes depósitos: flexitanks, tinaja y barricas, de momento.

📌 Poula 2018, Mencía, Palomino y otras, 12 meses (barrica) 25,00€
Mencía, Garnacha Tintorera, Portuguesa (Trousseau), Palomino, Godello, Doña Blanca (aproximadamente un 40% de uva blanca) de cepas de 70-80 años, 12 meses en barrica de 500L usada.

📌 La Galapana 2018, Mencía y otras, 13m (barrica) 25,00€ AGOTADO
Mencía (95%), Garnacha Tintorera y Garnacha, 13 meses en barrica de 225L usada.

📌 Valdecontina 2018, Mencía +Portuguesa y otras, 13m (barrica) . . . 25,00€
Mencía, Portuguesa, Garnacha Tintorera, Garnacha, Palomino y Godello, 13 meses en barrica usada de 400L.

📌 Valle del Río 2018, Garnacha Tint 60% y otras, 13m (barrica) . . . 25,00€
Garnacha Tintorera 60% +Garnacha + Mencía +Palomino +Godello, 13 meses en barrica de 450L usada.

• Disponemos de botellas de añadas anteriores de algunos de esos vinos. Mejor preguntar.

RIBERA DEL DUERO, La Aguilera, Burgos

→Quinta Milú (Germán R. Blanco)

Milú 2018, Tempranillo 100%, 5 meses 9,00€ *¡ULTIMAS BOTELLAS!*

La Cometa 2018, Tempranillo 100%, 13 meses. . . 15,00€

La Cometa 2018 **MAGNUM**, Tempranillo 100%, 13m 36,00€ AGOTADO
Bellavista 2017, Tempranillo 100%, 15 meses 22,00€ *consultar*
Valdevicente 2017, Tempranillo 100%, 15 meses 22,00€ ★ AGOTADO
Viñas Viejas 2017, Tempranillo 100%, 14 meses 22,00€ ★ *consultar*

RIOJA

→ El Inquilino Wines (un proyecto de Viña Zorzal Wines)

El Inquilino joven 2016, Tempranillo, s/c. . . . 7,90€

El Inquilino crianza 2015, Tempranillo, 12-14 meses 9,30€

→ La Bicicleta Voladora (Germán R. Blanco)

La Bicicleta Voladora 2018, Tempranillo +Viura, 5m (hormigón) 8,75€

Así expresa el productor lo que quiere transmitir con este vino: "¡Queremos vinos frescos, fluidos y verticales! ¡Elaborados con uvas felices, sin porquerías y sin madera!"

→ Vinos en Voz Baja

Costumbres 2018, Garnacha 100%, 10 meses (barrica) **15,50€**

N **EL OUTSIDER** 2018, Garnacha +Pasera blanca (damajuana) . . . 15,00€

NOVEDAD

→ Bodegas Badiola * **NOVEDAD**

N Tempranillo de Laderas 2018, Tempranillo 100%, suelos calizos

4-6 meses (25% barricas francesas y americanas nuevas) **7,20€**

N Las Parcelas 2018, Tempranillo 100%, viña vieja en suelos calizos

6 meses (25% barrica francesa nueva) **13,80€**

Badiola es otra novedad en nuestro catálogo. En el corazón de Rioja Alavesa, Badiola elabora vinos de pueblo y de parcela que reflejan la frescura, elegancia y profundidad de aromas que deben distinguir a los grandes vinos de la zona. Más de 300 parcelas de viñedo extraordinario bajo gestión, situadas en las faldas de la Sierra Cantabria, principalmente en Villabuena de Álava, Leza, Samaniego, Laguardia, Navaridas y Baños de Ebro, con una edad media de 50 años y muchas parcelas singulares que fueron plantadas en los años 20, 30 y 40 del Siglo XX.

NAVARRA

→ Viña Zorzal Wines ★ *CONSULTAR AÑADAS ANTERIORES* * **Nuevas Añadas**

N Viña Zorzal Garnacha 2019, Garnacha 100%, s/c 5,90€

N Viña Zorzal Graciano 2018, Graciano 100%, s/c 7,90€ ★

N Finca Malayeto 2017, Garnacha 100%, 9 meses 15,00€

N Corral de los Altos 2017, Garnacha 100%, 9 meses 12,90€

N 4 del 4 2017, Graciano 100%, 9 meses 17,25€ ★

N Señora de las Alturas 2016, Garnacha+Graciano+Tempranillo, 15m . . 21,60 ★

Lecciones de Vuelo 2016, Garnacha 100%, 12m (barrica) 29,90€

Garnacha procedente de viña muuuuy vieja en una única finca (muchas cepas en pie franco), fermentación en dos barricas de roble francés de 500 litros y crianza de 12 meses en dos barricas de roble francés de dos años, una de 500 y otra de 220 litros.

VALENCIA

→FiLoxera & Cía. * *nuevas añadas*

Sentada sobre la bestia 2016, Monastrell y otras, 6m (barrica/incox) . . .12,00€★
Monastrell (47%), Tempranillo, Garnacha Tintorera, Graciano y Malvasía, crianza con sus lías finas de 8 meses en barrica y depósito de inox.

N El Cordero y Las Vírgenes 2015, Garnacha T. y otras, 18m (barrica) . . 23,80€
Garnacha Tintorera (37%), Monastrell, Tempranillo, Graciano y Malvasía, crianza con sus lías finas durante 6 meses, tras el trasiego otros 12 meses en barricas de roble francés (80%) y americano.

N La Mujer Caballo Azul 2018, Arco 100%, 8m c/lías (barrica) 22,00€

N La Mujer Caballo Verde 2018, Ullet de perdiu 100%, 8m (barrica) . . . 22,00€

JUMILLA, Murcia

→Casa Castillo *ULTIMAS BOTELLAS PREVIO CAMBIO DE AÑADAS*

Casa Castillo 2017, Monastrell 100%, s/c 7,90€

VINO DE FINCA Casa Castillo 2017, Monastrell +Garnacha, 12 meses 11,50€

El Molar 2017, Garnacha 100%, 12 meses . . . 13,50€

Valtosca 2017, Syrah 100%, 12 meses (min) . . . 17,40€ *AGOTADO*

Las Gravas 2015, Monastrell +Garnacha +Syrah, 16-20 meses . . . 25,50€

Pie Franco 2016, Monastrell 100%, 18 meses . . . 54,50€ *imprescindible reservar*

Cuvee N 2015 Viñas Viejas, Monastrell 100%, 18 meses . . . 69,00€ *ULTIMAS BOT.*

★ todos en mágnium

ARRIBES DE DUERO, Zamora

→Bodega Almaroja/Charlotte Allen

N Cielos y Besos 2018, Juan García 80% + otras, s/c 10,50€

Mateo 2016, Mencía 90% + Bruñal, 10m (barrica usada) 22,80€

Pirita Tinto 2014, J.Gcía. +Bruñal +Rufete +otras, 13/20 meses . . . 18,00€★

Charlotte Allen cuvée 2014, Juan Gcía. +otras, 18/22 meses 27,00,€

CANARIAS, Valle de la Orotava, Tenerife

→Suertes del Marqués

7 Fuentes 2017, Listán Negro 90% +Tintilla, 8m (hormigón/madera) . . . 11,30€

La Solana 2018, Listán Negro 100% 12 meses 16,50€

El Esquilón 2014, Listán Negro 70% +Tintilla, 12 meses 18,80€

Candio 2013, Listán Negro 100%, 16 meses 26,80€

El Ciruelo 2017, Listán Negro 97% +Listán Blanco, 12 meses 32,00€

Los Pasitos 2016, Baboso Negro 100%, 14m (barrica usada) 32,00€

PENEDES, Barcelona

→Clos Lentiscus / PENEDES

Perill Noir SUMOLL 2011, Sumoll 100% 14,00€ ★ AGOTADO

Perill Noir CARIÑENA 2016, Cariñena 100% 14,00€ ★

→Celler Pardas * nuevas añadas

Sus Scrofa 2017/**18**, Sumoll 100%, viña vieja, 4 meses (cemento). . . 10,80€

Sus Scrofa 2017 MAGNUM, Sumoll 100%, viña vieja, 4m(cemento). . . CONSULTAR

Negre Franc 2011, Cabernet(s) y Merlot, 24m (barrica + botella) . . . 14,50€

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot, 12 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella.


Collita Roja 2014, Xarello 100%, 6 meses (roble francés+castaño). . . 24,00€


Aspriu 2012, Cabernet(s) y Merlot, 12m (barrica) CONSULTAR

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot, 12 meses en barricas de roble francés.

TOLEDO, Cuerva

→Bodega Ziríes * nuevas añadas

 Con Viento Fresco 2017, Garnacha 100%, 10m(80%mad/20%inox) . . . 9,40€

 Ziríes 2014, Garnacha 100%, 14 meses (barrica usada) 13,50€

Jerez de la Frontera, Cádiz

→Bodega Luis Pérez (consultar, ventas restringidas)

Garum 2017, Syrah +Merlot + Petit Verdot, 12 meses (barrica F/A) . . . 11,40€

Samaruco 2016, Syrah + Petit Verdot, 12 meses (barrica francesa) . . . 15,00€

El Triángulo 2018, Tintilla 100%, 5+15m (barrica usada/depósito) . . . 11,40€

Tintilla 2017 Tintilla De Rota 100%, 16 meses (barrica francesa) . . . 18,30€

Petit Verdot 2014, Petit Verdot 100%, 24 meses (barrica francesa) . . . 50,00€

El Puerto de Santa María, Cádiz

→Bodega Forlong

F. Assemblage 2017, Syrah +Tintilla +Merlot, 12m (barrica) 12,40€

Merlot (60%), Tintilla De Rota (30%) y Syrah, fermentación y crianza de 6 meses en tinajas, posterior crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Tintilla 2017, Tintilla de Rota 100%, 6m (tinaja) + 10m (barrica) 18,50€

Tintilla De Rota, fermentación y crianza de 6 meses en tinajas, posterior crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Petit Forlong 2018, Syrah, Tintilla De Rota y Merlot, 6m (barrica) . . . 8,70€

Syrah (60%), Tintilla De Rota (30%) y Merlot, macerado y fermentado en tinajas, posterior crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

Felanitx, Mallorca

→ Sistema Vinari * **NUEVA AÑADA**

N Cható Paquita 2018, varias tintas locales, 6+3m (barrica + INOX) . . . 17,50€
Callet (65%), Mantonegro (20%) y Monastrell. El Callet y Mantonegro fermentan en depósitos de acero y la Monastrell realiza una maceración carbónica. Crianza de 7 meses en barricas de roble de 500L, 3 meses en inox para la estabilización y 6 meses de afinado en botella.

PRIORAT, Poboleda, Tarragona

→ Mas Doix * **NOVEDAD**

Les Crestes 2018, Garnacha, Cariñena y Syrah, 8m (barrica) 17,00€

Les Crestes 2018 **MAGNUM**, ídem 38,00€

Garnacha (80%), Cariñena (10%) y Syrah, en suelos de pizarra; pasa 8 meses en barricas francesas de 2º año.

Salanques 2017, Garnacha, Cariñena y Syrah, 14m (barrica) 34,50€

Salanques 2017 **MAGNUM**, ídem 75,00€

Garnacha (65%), Cariñena (25%) y Syrah de viñas viejas en suelos de pizarra; 14 meses de crianza en barricas de roble francés nuevas y de 2º año al 50%.

Doix 2016, Cariñena y Garnacha, 16m (barrica) 82,00€ [*]

Doix 2016 **MAGNUM**, ídem 170,00€

Cariñena (55%) y Garnacha (45%) de viñas viejas en suelos de pizarra; 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

1902 CC 2016, Cariñena de viñas muy viejas, 16m (barrica) 250,00€ [**]

Cariñena 100% de viñas muy viejas (115 años) en suelos de pizarra (licorella), y 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

1903 CC 2016, Garnacha de viñas muy viejas, 16m (barrica) 250,00€

Garnacha 100% de viñas muy viejas (115 años) en suelos de pizarra (licorella), y 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

[*] añadas anteriores disponibles: 2015, 2014, 2013, 2012 y 2009 (75 y 150cl)

[**] añadas anteriores disponibles: 2015, 2014, 2013 y 2012 (75cl)

Mas Doix es nuestra más reciente incorporación al catálogo. Ligados a la viticultura desde hace cinco generaciones, esta bodega creada por las familias Doix y Llagostera en 1998, retoma la pasión con la que Juan Extrems Doix, abuelo de Juan Doix, cuidaba sus viñas y elaboraba vinos de calidad. Después de la filoxera (1902) se plantaron de nuevo garnachas y cariñenas, cuya producción se enviaba a la cooperativa de Poboleda, hasta que se reinició el proceso de elaboración en 1999 en la propia bodega. Grandes vinos del Priorat, reflejan el impresionante paisaje de la zona con elegancia y finura.

ROSADOS

RIAS BAIXAS, Galicia

→Bodega Zárate

Fontecón 2018, Albariño +Caiño Tinto +Espadeiro, s/c . . . 19,80€

DAO, Portugal

→Fento Wines & Quinta da Pellada

La Galaxia 2018, Alfrocheiro 50%, Jaen 30%, Baga 20%, s/c 10,50€


ARRIBES DE DUERO, Zamora

→Bodega Almaroja / Charlotte Allen

Pirita Rosado 2015, Juan Gcía. +Rufete +otras, s/c AGOTADO

PENEDES, Barcelona

→Celler Pardas * *nueva añada*

 Pardas Sumoll Rosado 2018, Sumoll 100% 10,80€

NAVARRA

→Viña Zorzal (Vinícola Corellana)

Viña Zorzal rosado 2018, garnacha 100%, s/c 5,90€

El Puerto de Santa María, Cádiz

→Bodega Forlong

Forlong Rosado 2018, Cabernet Sauvignon, s/c 8,60€

Jerez de la Frontera, Cádiz

→Bodega Luis Pérez

Marismilla 2017, Tintilla 100%, s/c 8,80€ *no disponible*

Axarquía, Málaga

→Bod. Bentomiz

Ariyanas Romé Rosado 2017, Romé 100%, 8m s/lías finas 15,20€

ESPUMOSOS

CAVA (o no ;-)

→ Casa Mariol / CAVA

Brut Nature, Xarel·lo + Macabeo + Parellada, 14 meses 7,90€
Brut Nature Reserva, Xarel·lo + Macabeo + Parellada, 48 meses 11,40€
Brut rosado, Trepal 100%, 16 meses 11,20€

→ Clos Lentiscus / PENEDES

N Malvasía de Sitges -Blanc de Blancs 2015, Malvasía 100% 11,50€ ★
41ºN Rosé 2013, Samsó 100% 11,50€
Rosé CRV Col·lecció 2012, Syrah 100% . . . 11,50€
Sumoll Reserva Familia -Blanc de Noirs 2013, Sumoll 100% . . . 14,00€ ★

Xarel·lo Xpressio, Xarel·lo 100%, classic indígena (ánfora) 35,00€
Sumoll Ferestec -Blanc de Noirs 2010, Sumoll 100% (ánfora) 49,00€

★ *¿te interesan los espumosos elaborados por el método ancestral? Prueba **Gentlemant***

Gentlemant – Pet-Nat Malvasía de Sitges 2010/2014 . . . 15,30€
Gentlemant - Pet-Nat Xarel·lo 2010/2014 . . . 15,30€
Gentlemant - Pet-Nat Sumoll 2010/2014 . . . 15,30€

CHAMPÁN

Consultar sobre champán de pequeño elaborador: Diebolt Vallois, Suenen, R. Pouillon, Larmandier-Berniè, Fleury, Marie Courtin, Savart, Chartogne-Taillet...

DULCES Y GENEROSOS

JEREZ & MANZANILLA de SANLUCAR

→Bodegas Barbadillo, Sanlúcar (disponibles varias sacas)

Manzanilla en rama Barbadillo <MAGNUM>, sacas estacionales 56,00€

¡UNIDADES LIMITADAS! Imprescindible reservar!

→Bodegas Primitivo Collantes, Chiclana

Fino Arroyuelo, Palomino 100% 8,00€

Fino Arroyuelo **en rama**, Palomino 100% 17,00€

Fino Arroyuelo **en rama** MAGNUM, Palomino 100% 38,00€

Amontillado Fossi, Palomino 100% 12,50€

Amontillado Fossi <1/3> MAGNUM, Palomino 100% 45,00€

Moscatel dorado Los Cuartillos Oro, Moscatel 100% 8,50€

→Bodega Juan Piñero, Jerez (desaparecida en mayo de 2017...)

Fino Camborio selección especial 2017 MAGNUM 45,00€ udes. limitadas

Último embotellado de este fino extraordinario antes de la venta de la bodega en la primavera de 2017

→Bodega Juan Piñero, Sanlúcar

Manzanilla Maruja, Palomino 100%, 7-8 años 8,60€ (tb. en ½ botellas)

Manzanilla Jarona, Palomino 100%, 3-4 años 5,00€ (tb. en ½ botellas)

★ Fino Camborio **en rama**, Palomino 100%, 10 años. . . . 26,00€

Amontillado Great Duke, Palomino 100%, 12 años 19,50€

Palo Cortao Great Duke, Palomino 100%, 1-2 años 21,00€

Oloroso Great Duke, Palomino 100%, 12-15 años 19,50€

Pedro Ximenez Piñero, Pedro Ximénez 100%, 7 años 18,00€

Moscatel Piñero, Moscatel 100%, 7 años 18,00€

Selecciones especiales (consultar disponibilidad / reservas):

Manzanilla PASADA (50cl), Palomino 100%, 12 años 21,00€

Cream Muy Viejo (50cl), Palomino 75% +P. Ximénez 25%, 20 años 21,00€

Amontillado VORS (50cl), Palomino 100%, 40 años 38,00€

Oloroso VORS (50cl), Palomino 100%, 45-50 años 38,00€

→COTA45/Ramiro Ibáñez, elaborador *¡UNIDADES LIMITADAS! se admiten reservas*

Agostado 2016 cortado, palomino y otras variedades locales, 4m

(biológica, bota) +20m (oxidativa, bota). . . . 37,00€ AGOTADO

Pandorga 2017 (50cl), PX a graduación natural, 12 meses. . . . 37,00€ AGOTADO

★ Pandorga Tintilla 2017 (50cl), Tintilla de Rota, 12 meses. . . . 37,00€ AGOTADO

→Alexander Jules, barrel selected sherries

Manzanilla Alexander Jules 8/41 (50cl) 22,00€

Fino Alexander Jules 9/65 (50cl) 22,00€

Amontillado Alexander Jules 3/10 (37,5cl) 25,00€

→Viña La Callejuela, Sanlúcar

- N** Manzanilla **ORIGEN**, Palomino 100%, 4 años 8,00€
- Manzanilla *En Rama (37,5cl)*, Palomino 100%, 9 años 10,00€
- Manzanilla *En Rama (75cl)*, Palomino 100%, 9 años 18,50€
- ★ Manzanilla *En Rama MAGNUM (150cl)*, Palomino 100%, 9 años 37,00€
- Manzanilla pasada BLANQUITO (50cl), Palomino 100%, 12 años 16,50€
- ★ Manz. P. BLANQUITO MAGNUM (150cl), Palomino 100%, 12 años . . . 46,00€

Selecciones especiales ¡UNIDADES LIMITADAS!

- Manzanilla AÑADA 2012 <5/11> (50cl), Palomino 100% 23,95€
- Manzanilla 2015 *de Pago (50cl)*, Palomino 100% 24,00€

- N** Amontillado **ORIGEN**, Palomino, 12a bio +larga oxidativa 19,90€
- N** Oloroso **ORIGEN**, Palomino, 12-15 años oxidativa 19,90€
- Pedro Ximenez, PX 100%, 6-7 años oxidativa 16,00€
- N** Tintilla (50cl), Tintilla de Rota 21,00€
- N** Cream (50cl), Palomino +PX 24,00€

Selecciones especiales ¡UNIDADES LIMITADAS!

- Amontillado LA CASILLA (50cl), Palomino 100%, >20 años 35,00€
- Oloroso EL CERRO (50cl), Palomino 100%, >20 años 35,00€
- ~~PX Muy Viejo (50cl), P. Ximénez 100%, 20 años AGOTADO~~

→Luis Pérez, Jerez *se admiten reservas (más bien son imprescindibles...)* **CONSULTAR**

- Fino Barajuela 2016, Palomino 100%, añada sin encabezar 68,00€
- Fino NV Caberrubia, Palomino 100%, mezcla de añadas 19,80€

→El Maestro Sierra, Jerez **CONSULTAR PRECIOS**

- Fino El Maestro Sierra (75cl), Palomino 100% €
- Amontillado superior 12a El Maestro Sierra (75cl), Palomino 100% €
- Oloroso 15 años El Maestro Sierra (75cl), Palomino 100% €
- Amoroso medium El Maestro Sierra (75cl), Palomino +PX €
- Cream El Maestro Sierra (75cl), Palomino +PX €
- Pedro Ximénez El Maestro Sierra (75cl), PX 100% €

Selecciones especiales ¡UNIDADES LIMITADAS!

- Amontillado 1830, Palomino 100%, 30 años €
- Oloroso 1/14, Palomino 100%, 50 años €
- Oloroso extra viejo 1/7, Palomino 100%, 80 años €
- Palo Cortado, Palomino 100% €
- Pedro Ximénez viejísimo, PX 100%, 50 años €

→Manuel Antonio De La Riva, Jerez **CONSULTAR**

- Manzanilla Fina Miraflores Baja (75cl), Palomino 100% . . . 12,00€ *AGOTADO*
- Manzanilla Pasada Balbaina Alta (75cl), Palomino 100% . . . 50,00€ **CONSULTAR**

Dada la escasísima producción se atenderá únicamente pedidos con reserva previa

→Viña El Armijo, Sanlúcar

PROXIMAMENTE...

Axarquía, Málaga

→Bod. Bentomiz

Ariyanas Naturalmente Dulce 2012 **50cl**, Moscatel, s/c 18,70€

Ariyanas Terruño Pizarroso 2012 **37,5cl**, Moscatel de Alejandría, 8m. . . . 27,50€

Ariyanas DAVID Tinto Dulce 2017 **37,5cl**, Merlot 100%, 4m 17,50€

MONTILLA MORILES, Córdoba

→Pérez Barquero

Fresquito 2017, Pedro Ximénez, 8m (crianza biológica en tinaja) 7,50€

*Fresquito es un vino de pueblo que rinde homenaje a la tradición montillana de dejar a los vinos reposar en **tinajas**. Un blanco 100% **Pedro Ximénez sin encabezar** (añadir alcohol) y una crianza de ocho meses bajo velo de flor, que muestra toda la expresividad de la Sierra de Montilla.*

Fino Solera M^a del Valle **37,5cl** 12,50€

Fino Gran Barquero, 10 años de vejez media 11,90€

Amontillado Gran Barquero, 25-30 años de vejez media 22,50€

Palo Cortao Gran Barquero, 25 años de vejez media 36,00€

Oloroso Gran Barquero, 25-30 años de vejez media 21,00€

P. Ximénez Gran Barquero, 4-6 años de vejez media 21,00€

PX Finca La Cañada, 25-30 años de vejez media 48,00€

PX Cosecha **50cl**, varios meses de reposo en tinajas 13,50€

Amontillado Solera 1955 195,00€ *CONSULTAR*

Palo Cortao Solera 1955 195,00€ *CONSULTAR*

Oloroso Solera 1955 195,00€ *CONSULTAR*

P. Ximénez Solera 1955 260,00€ *CONSULTAR*

★ *Consulta sobre otros vinos del Marco de Jerez en info@cuatrogatoswineclub.com*

OTROS

VERMUT

→ Casa Mariol

Vermut Negre8,60€

un 'Vermú' de la DO Terra Alta, elaborado con uva blanca Macabeo fermentada a baja temperatura y oscurecido con nueces verdes, macerado con diferentes hierbas y especias locales, y criado en botas centenarias al estilo de las soleras.

Vermut Blanc9,25€

La versión blanca del vermú de Casa Mariol, a base de vino blanco procedente de viñas jóvenes, macerado con diferentes hierbas y especias locales.

MONTILLA MORILES, Córdoba

→ Pérez Barquero

Vermut Pérez Barquero7,80€

Un vermut elaborado con vino de uva Pedro Ximénez que pasa por las tradicionales tinajas de la zona para una corta crianza biológica. Posterior maceración con plantas y especias seleccionadas.

CERVEZA

→ Xose Lois Sebio (Gomariz / Viños de Encostas)

La Rubia de Rizos 75cl12,00€

Una Belgian Blond Ale de alta fermentación.

Elaborada en Galicia con agua de manantial de Allariz, maltas de cebada, trigo y lúpulos nobles. Su segunda fermentación en botella facilita su conservación y longevidad en el formato de 75cl. Además de ser un volumen óptimo para compartir, la toma de espuma es mejor, más sabrosa y persistente en la copa.

Esta cerveza está pensada para poder acompañar cualquier tipo de comida, y satisfacer a aquellos que quieran tomar cerveza de alta calidad mientras comen.



*Esta es una lista no exhaustiva de nuestros vinos. Constantemente probamos vinos para ver si cumplen el criterio esencial para entrar a formar parte del catálogo de **Cuatrogatos Wine Club**: que sean vinos ricos y auténticos. Y como en muchos casos se trata de pequeñas bodegas con producciones cortas, es recomendable consultar disponibilidad. Pregunte qué hay de nuevo y le contaremos más.*

*También organizamos **catas y degustaciones** para clientes particulares o profesionales, y asesoramos en la **creación y diseño de cartas de vinos** para restaurantes, bares y hostelería en general.*

PEDIDOS y CONSULTAS ◦ info@cuatrogatoswineclub.com ◦ 607 510 222

Precios con IVA ◦ Envíos a toda España (ver abajo tarifas) ◦ Cuatrogatos Wines se reserva el derecho a realizar cambios en los precios de este listado atendiendo a circunstancias del mercado ◦ Precios válidos salvo error tipográfico o fin de existencias ◦ Confirme añadas, precios y disponibilidad al hacer su pedido

Condiciones y Coste del Envío

- *Pedido Mínimo: 6 botellas*
- *Plazos: consultar en cada caso, generalmente 48/72h*
- *Transporte: 4,00€ / caja de 6 botellas*