

# LA BODEGA DE LA CASETA DE BOMBAS

## BLANCOS

### Peña La Rosa 15

D.O. Rioja. Viura y malvasía

Los padres de Pilar y Carmelo vendían sus uvas a Muga y un día, allá por 1989, decidieron que ya era su hora, que esas uvas tan buenas las iban a dedicar a hacer su propio vino. Ellos siguen con el proyecto y nos traen este viura malvasía que te hace sentir que en Rioja los blancos son igual de buenos que los tintos

### Casona Micaela 18

Cantabria. Albariño y riesling

En esta bodega del Valle de Villaverde cultivan uvas de las variedades albariño y riesling en laderas situadas a 700 metros de altura, en el interior de Cantabria, pero muy cerquita del mar. Calidad e innovación son sus premisas

### Micaela Especial 22

Vino de la costa cántabra. Albariño y riesling

Carlos Delgado, uno de los críticos más importantes de España, ha dicho de este vino que "regala un delicado paisaje aromático, donde la fruta carnosa se refresca con las notas cítricas". Esta Selección de Añada de Micaela 2014 fue elaborada en un año excepcional por la lenta y perfecta maduración de las uvas

### Yenda Godello 18

Vino de la costa cántabra. Albariño y godello

Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas

### JF Arriezu Verdejo 15

D.O. Rioja. Verdejo eco

El verdejo de José Felix Arriezu, quien lleva décadas injertando las vides de las mejores bodegas de España. El blanco que te saca la sonrisa, que te engancha por el olor. Para repensar Rueda con su sabor

### JF Arriezu Sauvignon Blanc 16

D.O. Rioja. Sauvignon blanc eco

Un vino ecológico para explorar Rueda de otra manera, con el frescor de la uva Sauvignon Blanc

### Alzania Gardacho Blanco 17

Vino de Navarra. Garnacha

Una garnacha blanca para disfrutar un mediodía de arroz marinero y decir: "Un poco de arroz, un poco de vino..."

### E de Esperanza 19

D.O. Rueda. Verdejo eco

El blanco con un poso de barrica, un blanco con cuerpo de tinto, para comer y que deje huella

### Sacabeira Rías Baixas 26

Rías Baixas. Albariño

Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal.

Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisas; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que sale a tomar el sol junto al mar. Un albariño a contracorriente, que dotes para envejecer, porque no todos los Rías Baixas tienen que ser del año

## ROSADOS

### Navardia Rosado eco 15

D.O. Rioja. Garnacha

El que prueba este rosado ecológico deja el blanco y el tinto una temporada, atrapa y crea fans verdaderos

### Umea Rosado 16

Vino de Navarra. Garnacha

Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado. Una botella de guardar

## BURBUJAS Y CAVA

### Bisila Brut Nature 18

Cava de Valencia. Chardonnay y macabeo

### Cava Visol 32

Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

## SIDRAS

### 45 amigos 15

Esta es la ilusión de Gonzalo y Juancho que cuidan de sus manzanas cerquita de Santoña. Hacen ellos con la ayuda de sus de amigos quienes les ayudan con la poda, la recolecta, la prensa, el envasado... ¡Por esto ese nombre tan divertido!

## SANGRÍA 14

## TINTOS

### Peña La Rosa Joven 2019 15

D.O. Rioja. Tempranillo

Maceración carbónica de vides con más de 40 años y vendimia manual. El tinto para beber siempre fresco en verano

### Arriezu tinto ecológico 16

D.O. Rioja. Tempranillo ecológica

Un vino joven ecológico, fresco y dinámico, disfrutón. Un 100% tempranillo de Rioja

### Alzania Gardacho 17

Vino de Navarra. Garnacha

María Sáenz-Olazabal y José Manuel Echeverría cultivan 10 hectáreas de viñedos propios. Una garnacha de las golosas, con el nombre de un tipo de lagarto que trepa por las viñas

### Mazas Roble 16

Toro. Tinta de Toro y garnacha

El que ha pasado por cuatro meses de bodega, el Toro que no parece Toro, suave y muy elegante

### Ser Vivo y Natural 17

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

Vino natural D.O. Burgos, de la bodega Hermanos Páramo Arroyo

### Paal 18

Vino de Navarra. Syrah

Raquel encontró su destino en la zona media de Navarra. Un vino de esa uva que en otras regiones se conoce como el Ródano y triunfa por lo curiosa que es

### Sierra de Toloño 18

D.O. Rioja. Tempranillo

Sandra Bravo aprendió en Nueva Zelanda, en la Toscana, en Francia, en California y en el Priorato. Recupera viñedos, trabaja con vides viejas y con el tiempo que necesita el vino

### Navardia Crianza eco 18

D.O. Rioja. Tempranillo y graciano

Los hermanos Fernando y Luis comenzaron con su producción ecológica principios de los años 90 cuando no había ni una docena de proyectos ecológicos. Viñedos ecológicos de más de 10 años y crianza durante 12 meses en barricas de roble americano y francés.

### Gil Berzal 20

D.O. Rioja. Tempranillo

Tinto de viñedos de entre 20 y 40 años situados en Laguardia. Elaborado con 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Viura

### Alegre Valgañón 2018 19

D.O. Rioja. Tempranillo y garnacha

Eva Valgañón y Óscar Alegre apuestan por una viticultura y un trabajo real. Menos productivo y más comprometido con valores como la enología y la sostenibilidad. Un tempranillo que te atrapa por todos los sentidos

### O de Sínodo 21

D.O. Rioja. Garnacha y graciano

Un graciano gardacha, uvas de antes, vinos de ahora, un vino que te hace querer más cosas nuevas

### Sínodo Los Tollos 32

D.O. Rioja. Tempranillo

Una viña de solo 2400 metros cuadrados de tempranillo del año del mundial, el 82

### Cerrosojón 22

D.O. Rioja. Maturana y mazuelo

El de Miguel Martínez, viticultor revelación, que volvió al terruño de su infancia para hacer un vino de aire atlántico. Nace en cepas muy viejas en vaso de maturana tinta y mazuelo, variedades especiales y muy, muy riojanas

### Cuzcurrita Reserva 23

D.O. Rioja. Tempranillo

Un castillo del siglo XV en mitad de La Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín. Un viñedo ecológico digno de admiración. Y un vino que se deja beber a cualquier hora

### XI-IPAL 26

Tempranillo de la viña

La Abejera situada a más de 700 metros de altitud y con un difícil acceso. Fermentado en depósitos de cemento y crianza en barricas francesas durante 20 meses

### Lagar de Zabala 22

D.O. Rioja. Tempranillo

Esta pequeña bodega es el sueño de un viticultor de San Vicente de la Sonsierra que se juntó con un enólogo y químico de 89 años, en su día modernizaron la Rioja y que ahora siguen haciendo realidad sus sueños: hacer vino. Un vino sin edad.