



Sin Mala Uva

- ERNESTO GALLUD -

**GUÍA DE VINOS MONOVARIETALES DE ESPAÑA
2014-2015**



Primera edición: noviembre del 2014

Directora de la publicación: Mercedes Santos Coronado
Autora de la obra pictórica de portada: Inma Amo
Diseñador de la cubierta: Ramón Delgado (www.arrojadizo.es)

www.sinmalauva.es

Más información sobre la guía: info@sinmalauva.es
Redacción: redaccion@sinmalauva.es
Comité de cata: cata@sinmalauva.es

© del texto: Ernesto Gallud
© de las fotografías: Pablo López Hernández (p. 19), Stevens Frémont (p. 131),
Albert Santamaria (p. 135), Fabrice Demoulin (p. 168)

© de esta edición:
9 Grupo Editorial
Lectio Ediciones
C/ Muntaner, 200, ático 8ª - 08036 Barcelona
Tel. 977 60 25 91 – 93 363 08 23
lectio@lectio.es
www.lectio.es

Diseño y composición: Imatge-9, SL

Impresión: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-16012-38-1

DL T 1618-2014






ÍNDICE

Presentación	5
¿Para quién es “SIN MALA UVA”?	6
Empezando por el principio	6
Definiciones.....	7
Trucos para disfrutar más los vinos	8
Interpreta una botella de vino y su etiqueta.....	11
La cata.....	13
Cómo sacar más partido a esta guía	14

LAS VARIEDADES

Airén.....	16
Albarín	17
Albarín negro.....	18
Albariño.....	19
Albillo	27
Bobal.....	29
Cabernet franc.....	33
Cabernet sauvignon	34
Cariñena	39
Chardonnay.....	41
Carrasquín	47
Dona Branca	47
Garnacha	48
Garnacha blanca.....	56
Gewürztraminer.....	58
Giró	60
Godello.....	61
Graciano.....	65
Hondarribi zuri	68
Listán blanco	70
Listán negro.....	74



Macabeo / viura	76
Malvasía	79
Mandó	80
Marmajuelo	80
Marselan	81
Mencía	82
Merenzao	88
Merlot	89
Merseguera	94
Monastrell	95
Moscatel	103
Negramoll	112
Parellada	113
Pedro Ximénez	114
Petit verdot	118
Picapoll blanca	122
Picapoll negre	123
Pinot noir	124
Prieto picudo	127
Riesling	129
Rufete	130
Sauvignon blanc	131
Syrah	135
Tempranillo	141
Treixadura	168
Trepat	170
Verdejo	171
Xarel-lo	180
Zalema	182
“SIN MALA UVA”. Algo más que una guía	183
Agradecimientos	184
Índice alfabético de vinos	185
Índice alfabético de bodegas	191
Índice de vinos por precio	194
Listado de establecimientos	205





PRESENTACIÓN

¿Me gusta el vino?

La verdad es que muchos nos hemos preguntado esto, quizá porque no todos los vinos son iguales: unos nos gustan y otros, no tanto.

Manifestar que ME GUSTA sería como decir que todos o la mayoría me gustan, pero esto es algo difícil de afirmar, sobre todo porque, según estudios realizados, la mayoría de jóvenes menores de 30 años manifiesta que no conocen o no entienden el vino y que esta complejidad les aleja de su consumo.

Bien es verdad que cuando encuentran los vinos que les gustan, les entusiasman o les seducen, se convierten en fieles aficionados del disfrute de estos.

La cuestión es que no muchos alcanzan esta posición y es aquí donde esta GUÍA puede ser un elemento fundamental para ayudar a los nuevos consumidores (incluso a los no tan nuevos) a tener una visión algo diferente a lo que es habitual encontrar escrito.

La guía "SIN MALA UVA" pretende trasladar información de cómo disfrutar del vino, cómo descubrirlo y cómo elegirlo. El producto y sus características organolépticas toman un segundo plano para dejar que sea el propio lector el que aproxime sensaciones y decida entre las múltiples opciones que presenta el vino en la época actual.

Para hacer nuestras propuestas, nos hemos basado en la experiencia directa de varios mercados de éxito en el mundo. Mercados donde los niveles de satisfacción de los consumidores superan los de cualquier otra bebida con contenido alcohólico.

¡Porque Sí, EL VINO ESTÁ DE MODA EN EL MUNDO!

El consumo del vino crece en todos los países donde la economía es creciente y se considera en la mayoría de los países un símbolo de estatus, de éxito, de modernidad y de elegancia. Poder mantener una conversación alrededor del vino es mucho más importante que, por ejemplo, hablar de fútbol o política.

"SIN MALA UVA" quiere ser el vehículo que ayude a tener una visión más actual del vino, donde las sensaciones desbancan a la técnica, de la misma forma que ocurre en la moda, el diseño o, incluso, toda la comunicación vía internet.

Sin dejar de pensar en la elaboración del vino, damos por hecho que todas las empresas españolas que elaboran vino cumplen sobradamente con todos los parámetros de calidad para ser un referente mundial en este sector, tal como corresponde al principal país productor de vino en el mundo.

Algunas paradojas nos proponen una nueva forma de ver el vino. Mientras que en España el consumo no deja de descender desde hace años, en la mayor parte del mundo no para de crecer y, en 2013, la tasa de crecimiento mundial alcanzó casi el 5%.

España, Francia o Italia son países donde la distribución del vino propone su oferta en base a zonas o denominaciones geográficas (Rioja, Burdeos, Chianti, Rueda, etc.) y, sin embargo, son los países con crecimiento cero y con pérdida de consumidores desde hace años. En los países con crecimiento, el vino se ofrece por **TIPOS DE UVA** o con sugerencias de servicio en temperatura y en cócteles.

Desde esta GUÍA vamos a proponer vinos según la variedad utilizada y propondremos conocer el vino desde la UVA y aprendiendo a disfrutarlo, porque creo sinceramente que ello ayudará a querer mucho más al vino. De esta manera, podrá aumentar mi número de amigos, entendiendo que llamo amigos a aquellas personas que aman lo que yo también amo.



¿PARA QUIÉN ES “SIN MALA UVA”?

Hay en España magníficos periodistas y líderes de opinión del vino, estupendos recomendadores o prescriptores y múltiples lugares donde formarse alrededor del vino, pero en muchas ocasiones el mensaje resulta complejo.

La guía “SIN MALA UVA” propone un lenguaje sencillo para que pueda ser entendido por los más jóvenes y los que nunca estuvieron cerca del vino, pero a su vez amable y directo, para que los que ya son aventajados conocedores puedan disfrutar de su lectura y seguimiento. El propósito final es reunir más y más gente alrededor del vino.

¿Cuándo aficionarse al vino?

De inmediato. Nuestra posición como primer productor mundial nos invita a no dejar pasar un día más para iniciarnos en el disfrute del vino. La mayoría de edad y el consumo responsable son necesarios, subrayando siempre que “el vino solo se disfruta con moderación”.

EMPEZANDO POR EL PRINCIPIO

Cómo elegir un vino

Siempre en función de la **COMPAÑÍA**.

El primer nivel de decisión es con qué o con quién me voy a tomar el vino. La armonía es imprescindible para el disfrute. Pero sabiendo que los envasados actuales y la poca oferta por copas de la hostelería obligan a compartir cada botella de vino.

Teniendo en cuenta el **CUÁNDO**.

No es lo mismo un vino por la mañana que por la tarde; para comer que para tomar un tentempié, cenar o simplemente para disfrutarlo a solas.

El **COLOR** y tipo son importantes: hay muchos tipos de vino (blanco, tinto, rosado, espumoso, generoso, etc.). También en esto tendremos que tomar decisiones.

El **SABOR** y conocer a qué sabe un vino están determinados principalmente por las materias primas: **LA UVA**. Y, secundariamente, por las formas de elaboración, la crianza y el embotellado.

SIN DUDA LO PRIMERO QUE HAY QUE CONOCER ES A QUÉ HUELE Y SABE CADA UVA

Estos conocimientos son la razón por las que más del 60% de los nuevos aficionados del vino en el mundo han decidido que sea su bebida favorita.

Pero no es una tarea compleja: conociendo y apreciando tres tipos de uvas tintas y tres de blancas es suficiente para iniciarte en el apasionado mundo del vino.



88



INCRÉDULO

Bodega Pago
de Cubas

www.bodegapagodecubas.com

TV Tinto reserva • **VU** Tempranillo • **A** 2009 • **IO** Toro • **%VA** 14,5 • **RP** De 5 a 10 euros • **TIS** Entre 15 y 18 grados • **AA** Carne de buey, conejo, patatas fritas, quesos viejos • **PR** Cochinillo asado, ternasco, patatas menéas, sopa castellana

Notas de cata

Cereza intenso, lágrima limpia, brillante y untuosa. Capa alta. Aromas de mora acompañados de balsámicos y especiados. Retrogusto largo y elegante. Afrutado y goloso.

Mis sensaciones

Su nombre solo invita a equivocarse, cuando lo pruebas te lo crees.

88



RUBIEJO EVOLUCIÓN

Bodegas y Viñedos
Alto Sotillo, S.L.

www.rubiejo.com

TV Tinto reserva • **VU** Tempranillo • **A** 2010 • **IO** Ribera de Duero • **%VA** 14,5 • **RP** De 11 a 25 euros • **TIS** Entre 15 y 18 grados • **AA** Carne de vaca, perdiz, sopa de carne, quesos curados • **PR** Pata de cochino al horno, codillo de cerdo, michirones, arroz con conejo

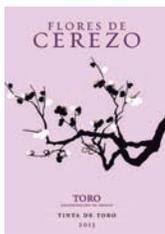
Notas de cata

Rojo granate y destellos rojizos. Elegante. Frutos negros, ahumados y tostados. Cálido, armonioso, carnoso.

Mis sensaciones

Vino envejecido para proporcionar placeres más allá de la comida.

87



FLORES DE CEREZO

Viña
Zangarrón, S.L.

TV Tinto joven • **VU** Tempranillo • **A** 2013 • **IO** Toro • **%VA** 14 • **RP** De 5 a 10 euros • **TIS** Entre 10 y 15 grados • **AA** Ibéricos, cochinillo, pasta de trigo al huevo, quesos suaves • **PR** Ternasco, chuletillas al sarmiento, patatas a la riojana, croquetas

Notas de cata

Cereza picota intenso con bordes violáceos. Aroma intenso, confitura de frutos negros junto a tostados del roble. Fondo balsámico y especiado. Potente, carnoso, taninos maduros muy finos con final largo y persistente.

Mis sensaciones

Tinta de toro que muestra sus particularidades en este joven con personalidad.



87



EL VINO DEL BUEN AMOR

Viña
Zangarrón, S.L.

TV Tinto con crianza • **VU** Tempranillo • **A** 2011 • **IO** Toro • **%VA** 14,5 • **RP** De 5 a 10 euros • **TIS** Entre 12 y 16 grados • **AA** Carne de ternera, pollo, cardos y borrajas, ibéricos • **PR** Chorizos a la sidra, pata de cochino al horno, croquetas, setas al ajillo

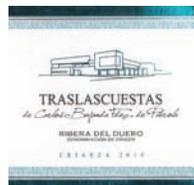
Notas de cata

Capa alta, color intenso con ribete rubí, muy limpio. Muy buena intensidad, presencia importante de fruta roja, un toque de eucalipto y notas de pan tostado. Redondo con cuerpo. La confitura de fruta roja, la frambuesa y la cereza se mezclan perfectamente con la madera.

Mis sensaciones

Vino profundo que inquieta a mis papilas y favorece mis pensamientos.

87



TRASLASCUESTAS CRIANZA

Bodegas
Traslascuestas, S.L.
www.bodegastraslascuestas.com

TV Tinto con crianza • **VU** Tempranillo • **A** 2010 • **IO** Ribera de Duero • **%VA** 14 • **RP** De 11 a 25 euros • **TIS** Entre 12 y 16 grados • **AA** Carne de cordero, pato, pepinos, quesos curados • **PR** Chuletillas al sarmiento, ternasco, patatas a la riojana, curry

Notas de cata

Rubí intenso con ribetes violáceos. Cerezas, zarzamoras y melocotón desecado, acompañado por suaves notas de tostado, vainilla y canela. Frutas rojas maceradas en licor, caramelo de *tooffe* y azúcar tostado.

Mis sensaciones

Ribera de Duero de corte casi clásico, pero lo que falta para el "casi" es lo que más me gusta.

87



CAMPAÑA VIÑAS CENTENARIA

Bodegas Campaña,
Soc. Cooperativa
www.bodegascampina.net

TV Tinto reserva • **VU** Tempranillo • **A** 2009 • **IO** Toro • **%VA** 14,5 • **RP** De 5 a 10 euros • **TIS** Entre 15 y 18 grados • **AA** Carne de buey, avestruz, paté, quesos curados • **PR** Chuletillas al sarmiento, hamburguesa, borrajas al horno, empanada

Notas de cata

Rojo picota intenso. Lágrima untuosa y colorizada. Frutos rojos con notas especiadas y torrefactos. Goloso, sin aristas y largo retrogusto.

Mis sensaciones

Cómo los años mejoran los vinos, éste es un claro ejemplo.



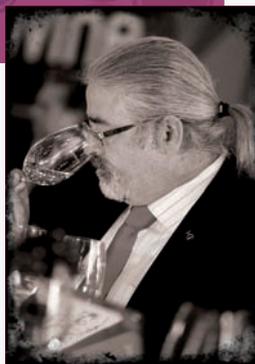


TREIXADURA

*Bienvenido al universo
de la treixadura*

Esta uva tiene diferentes nombre como *trajadura*, *treixadura branca*, *trincadente*, *verdello louro* y *verdello rubio*.

Es una variedad de uso ancestral en la comarca del Ribeiro, donde es la auténtica reina, y aún se localizan algunas cepas centenarias. En la actualidad está autorizada como variedad preferente en las cinco DD.OO. de Galicia así como en los vinos de la Indicaciones Geográficas de Barbanza Iria y Valle del Miño. También es variedad preferente en el norte de Portugal. Del mismo linaje que la albariño, loureira, sousón, etc., por lo que “su papá” o “su mamá” es la casta tinta caíño bravo (caíño da terra).



La treixadura tiene una hoja pentagonal con un racimo compacto de tamaño medio-grande, con una o dos alas y pedúnculo muy corto. Su baya es pequeña-mediana, de forma elíptica corta, de color verde-amarilla y piel gruesa.

Su vigor es fuerte y de fertilidad media, con una brotación y maduración tardía, por lo que, en las zonas más atlánticas, su umbral de maduración óptimo está por debajo de los 300 metros de altitud. La sensibilidad es moderada al oídio y mildiu, y es sensible a la *botrytis cinerea* y excoriosis.

Produce vinos equilibrados muy varietales, con una graduación entre los 12° a 15° y con unas acideces totales entre 5,5 y 7g/l. Los vinos son de intensidad aromática media-alta, complejos y elegantes, con notas de frutas (blancas como la manzana y la pera y de hueso como la pavía y/o el mirabel), ligeros herbales (campiña) y fondo floral (flores blancas como las gardenias y amarillas como las mimosas y el tojo). En boca, resultan equilibrados, sabrosos, muy aromáticos, con un elegante punto amargoso final y con una frescura natural que invade toda la boca e invita al siguiente trago.

No se puede hablar de la treixadura en singular, ya que su adaptación milenaria a los diferentes mesoclimas donde se ha plantado, así como con las numerosas transformaciones por cruzamientos y/o mutaciones, ha provocado que sea ingente el número de clones existentes.

Los racimos de treixadura de las laderas del valle del Támega (verdello louro) morfológicamente se asemejan más a su godello (verdello), que a la propia treixadura del valle del Miño. Uvas procedentes del valle del Avia, de viñedos con suelos y edades de características similares a las plantadas en el valle de Arnoia, elaboradas por el mismo enólogo y con las mismas técnicas de vinificación, las procedentes del Avia darán vinos aromáticos y bien musculados y las de Arnoia serán más sutiles y elegantes. Los vinos procedentes de las treixaduras del margen derecho del río Miño a su paso por As Chabolas son más estructurados que los procedentes de sus hermanas de A Quintela, a escasos 10 km río abajo, en el mismo margen, con la misma composición de suelo y a la misma altitud. En suelos arenosos de origen granítico que facilitan el drenaje, los vinos suelen expresar más el varietal. En suelos predominantes con *xistos* (esquistos), el varietal se desvanece algo y los vinos son más estructurados y poderosos. En años cálidos destacan las notas de frutas con hueso. En las cosechas más atlánticas, sobresalen las notas florales y de frutas cítricas.

Los vinos de primer y segundo año de Arnoia, Salvaterra do Miño, Melgaço y Monção armonizan bien con bivalvos crudos como las almejas, ostras y berberechos (por favor,





sin limón), camarones y gambas cocidas, pescados blancos hervidos, ceviches, algas. Por su parte, los vinos de primer y segundo año de Leiro, Ribadavia, Castrelo do Miño y Monterrei maridan mejor con quesos de pasta blanda, salchichón, ensaladas, mariscos cocidos y a la plancha, revueltos, setas, arroces, pastas...

Los vinos con crianza (oxidativas y reductoras) se toman con carpaccios, pescados al horno y a la brasa, pescados azules, aves de corral con especiados o potajes de legumbres. Los espumosos de método tradicional (brut y brut nature) son mejores con canapés, sopas frías y pescados de río. Y, por último, los vinos tostados (naturalmente dulces) combinan a la perfección con quesos ahumados, nueces, castañas, almendrados, foie, flan, crema catalana, helados, chocolates, cigarros habanos...

LUIS PAADÍN, veinte años dedicado al vino (profesionalmente). Director del Salón de Viños e Augardentes de Galicia. Director de la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia. Socio fundador de Gallaecia. Vocal de AEPV y miembro de la FIJEV. Máster de Viticultura e Enoloxía por la Universidad de Vigo. Se define como divulgador de vinos

91



TERRA MINEI

Francisco
Fernández Sousa

terraminei.com

TV Blanco sin madera • **VU** Treixadura • **A** 2012 • **10** Ribeiro • **%VA** 12,5 • **RP** De 5 a 10 euros • **TIS** Entre 6 y 10 grados • **AA** Pulpo, atún, pescado azul, frutos secos • **PR** Bacalao a la riojana, cazuela de pescados, mejillones en salsa gallega, txangurro

Notas de cata

Amarillo limón. Aroma muy personal y complejo donde destacan las flores blancas y las frutas de hueso (confitura, melocotón y cereza) con notas de menta. Buena entrada en boca con acidez integrada que le da frescor. Aroma retronasal intenso y nítido.

Mis sensaciones

Un vino de merendero o pulpería. Disfrútalo en grupo, es pura vida.





ÍNDICE ALFABÉTICO DE VINOS

Vino	Página
1500 H Pinot Noir	126
7 Navas Finca Faustina	50
7 Navas Joven	53
Abadal 5 Merlot	93
Abadal Picapoll	122
Abrego	165
Abuelamaría	117
Acontia	154
ADOS	68
Agustí Torelló Mata GR Brut Macabeo	78
AIO Petit Verdot	121
Albanta	21
Albariño Segrel Ambar	21
Alcanta Cabernet	38
Alcanta Merlot	94
Alcanta Merlot Barrica	94
Alcanta Monastrell Barrica	101
Alcanta Syrah	140
Alcanta Tempranillo	165
Alcorta Crianza	162
Alcorta Reserva	161
Aldahara Blanco Joven	45
Aldahara Rasè	140
Alento de Roandi	63
Alfonso Oloroso	73
Alfynal	102
Aljibes Cabernet Franc	33
Aljibes Petit Verdot	120
Aljibes Syrah	139
Allozo Blanco Verdejo	177
Allozo Garnacha	54
Allozo Merlot	93
Allozo Shyraz	140
Allozo Tempranillo	167
Almudi	101
Al-Nabiz	164
Alpendre	88
Alquézar	162
ALTICO	138
Altos R Crianza	156
Altos R Tempranillo	150
Arautava Blanco Seco	72
Arautava Fermentado en Barrica	75
Arautava Finca La Habanera	28

Vino	Página
Arautava Malvasia Dulce	79
Arautava Tinto Dulce	75
Ática Pinot Noir	125
Atrium	44
Atrium	92
Audius	145
Aura Verdejo Vendimia Nocturna	177
Azpilicuenta Blanco	77
Bago Amarelo	23
Bahía de Denia	105
Barón de Yelcir	66
Beronia	39
Beronia	67
Beronia	160
Bioca Godello	64
Bisiesto	42
Bisila Chardonnay	45
Bisila Rosé	54
Bisila Sauvignon	132
Bitxia	69
Bitxia Selección	69
Blanco Parató Xarel-lo	181
Boca Negra	97
Bohórquez	163
Burgáns	22
Cabernet Sauvignon Rosé	38
Cair	156
Calius Marmajuelo	80
Cámbrico Rufete	130
Campiña Viñas Centenaria	158
Cañada de Belén	100
Capricho de Goya	104
Casa La Loma	137
Casa Malanca	54
Casal de Flores	24
Castelo Ámbar	133
Castelo Medina Sauvignon Blanc	134
Castelo Medina Verdejo	175
Castelo Medina Verdejo Vendimia Seleccionada	172
Castelo Noble 2012	176
Castelo Rosé 2013	52
Castillo de Belarfonso	50
Castillo de Benizar Rosado	37





ÍNDICE ALFABÉTICO DE BODEGAS

5 Mahatsondo, S.A.	69
Adegas Castro Brey, S.L.	26
Adegas e Viñedos Vía Romana, S.L.	62, 84, 86
Adegas Pazos de Lusco	25
Adelina Parada Pérez	128
Agustí Torelló, S.A.	78
Alberto Ayuso	28, 93
Albet i Noya, S.L.	126, 140, 181
Alma Vinos Únicos	52, 55
Altos de Rioja Viticultores y Bod., S.L.	150, 156
Anecoop	35, 90, 104, 107, 139
Baronía de Turís	110
Bodega ADOS	68
Bodega Ángel Rodríguez Vidal	177
Bodega Bebendos	92
Bodega Coop. de La Algueña	99
Bodega Coop. Virgen de la Asunción	143, 162
Bodega Cooperativa San Vicente Ferrer	110
Bodega Finca Fuentegalana, S.L.	136
Bodega Hacienda Molleda, S.A.	40
Bodega Jesús del Nero e Hijos, S.L.	166, 167
Bodega La Encina	51, 54, 55
Bodega La Hijueta, S.L.	139
Bodegas Ladrón de Lunas	45, 54, 132
Bodega Los Aljibes	33, 51
Bodega Los Majanares	137
Bodega Marqués de Villalúa, S.L.	182
Bodega Matarromera, S.L.	160, 162, 164
Bodega Monasterio de Corias	17, 18, 47
Bodega Monastrell, S.L.	101
Bodega Pago de Cubas	157
Bodega Pardo Tolosa	30, 32
Bodega Pastora Besada	24
Bodega Pirineos, S.A.	59
Bodega Reina de Castilla, S.L.	133, 159, 173, 174, 178
Bodega Roandi, S.L.	63
Bodega Terra Vinea, S.L.	110
Bodega Txakoli Talleri S.Coop.	69
Bodega Vetás	121
Bodega Vicente Flors, S.L.	100, 166
Bodegas 40 Grados Norte, S.L.	31
Bodegas Abadal, S.L.	93, 122
Bodegas Agrupadas Ponte	64
Bodegas Altanza	144, 146, 151, 152, 153, 160



ÍNDICE DE VINOS POR PRECIO

Precio	Vino	Variedad	Página
Menos de 5 €	Laminio	Airen	16
Menos de 5 €	Maneki	Albarín	17
Menos de 5 €	Tampesta	Albarín	18
Menos de 5 €	M.Miñambres	Albarín	18
Menos de 5 €	Senda de Las Rochas	Bobal	30
Menos de 5 €	Mizaran Bobal	Bobal	32
Menos de 5 €	Castillo de Benizar Rosado	Cabernet sauvignon	37
Menos de 5 €	Los Cucos de la Alberquilla	Cabernet sauvignon	37
Menos de 5 €	Alcanta Cabernet	Cabernet sauvignon	38
Menos de 5 €	Solmayor Chardonnay	Chardonnay	44
Menos de 5 €	Kruberger Chardonnay	Chardonnay	46
Menos de 5 €	Jaume Serra Chardonnay	Chardonnay	46
Menos de 5 €	Malvarrosa	Garnacha	52
Menos de 5 €	7 Navas Joven	Garnacha	53
Menos de 5 €	Fuente Vieja Garnacha	Garnacha	53
Menos de 5 €	Coloma Garnacha Roja	Garnacha	53
Menos de 5 €	Allozo Garnacha	Garnacha	54
Menos de 5 €	Cero Crianza	Garnacha	55
Menos de 5 €	Laminio	Gewürstraminer	59
Menos de 5 €	Barón de Yelcir	Graciano	66
Menos de 5 €	Uhin Berdea	Hondarribi zuri	69
Menos de 5 €	Viña Puebla Macabeo	Macabeo	76
Menos de 5 €	Pago de Valdoneje	Mencia	84
Menos de 5 €	Ribas del Cua Oncedo	Mencia	86
Menos de 5 €	Mencia Luna Beberide	Mencia	87
Menos de 5 €	Rapsodia	Merlot	92
Menos de 5 €	Laminio	Merlot	93
Menos de 5 €	Allozo Merlot	Merlot	93
Menos de 5 €	Alcanta Merlot	Merlot	94
Menos de 5 €	Alcanta Merlot Barrica	Merlot	94
Menos de 5 €	Cañada de Belén	Monastrell	100
Menos de 5 €	Alcanta Monastrell Barrica	Monastrell	101
Menos de 5 €	Terreta Rosé	Monastrell	101
Menos de 5 €	Vegardal Cepas Viejas	Monastrell	102
Menos de 5 €	Viña Tendida Pink Moscato	Moscato	104
Menos de 5 €	Vall de Xaló Blanco Seco	Moscato	105
Menos de 5 €	Viña Tendida Moscato	Moscato	107
Menos de 5 €	Velada	Moscato	107
Menos de 5 €	Vall de Xaló	Moscato	109
Menos de 5 €	Flor de Alejandria	Moscato Alejandria	110



LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS

Nombre	Dirección	Población
ANDALUCÍA		
A2 Vino y Cultura	Imagen, 10 2º C	Sevilla
El Corte Inglés Bahía de Algeciras	Paseo Juan Pérez Arriete s/n	Algeciras
El Corte Inglés Bahía de Cádiz	Avda. de las Cortes de Cádiz, 1	Cádiz
El Corte Inglés Bahía Sur	Caño Herrera, s/n	San Fernando
El Corte Inglés Costa Luz	Alcalde Federico Molina, 1	Huelva
El Corte Inglés de Jerez de la Frontera	Av. Andalucía, 34	Jerez de la Frontera
El Corte Inglés El Ejido	Paseo de Pedro Ponce, s/n	El Ejido
El Corte Inglés Granada	Carrera de la Virgen, 20-22	Granada
El Corte Inglés Jaén	Av. de Madrid, 31	Jaén
El Corte Inglés Linares	Plaza del Ayuntamiento	Linares
El Corte Inglés Ronda de Córdoba	Ronda Poniente-Ctra. Sta. María de Trassierra, s/n	Córdoba
El Corte Inglés Ronda de los Tejares	Ronda de los Tejares, 30	Córdoba
El Corte Inglés San Juan de Aznalfarache	Camino de las Erillas, s/n	San Juan de Aznalfarache
El Corte Inglés Sevilla	Plaza del Duque de la Victoria, 8	Sevilla
El Corte Inglés Sevilla	Plaza de la Magdalena, 1	Sevilla
El Corte Inglés Sevilla	San Pablo, 1	Sevilla
El Corte Inglés Sevilla Este	Ctra. Sevilla-Málaga, km 1	Sevilla
ARAGÓN		
El Corte Inglés Grancasa	Av. Poeta María Zambrano, 35	Zaragoza
El Corte Inglés Puerto Venecia	Av. Isla de Murano, 15 (Puerto Venecia)	Zaragoza
El Corte Inglés Zaragoza	Paseo de Sagasta, 3	Zaragoza
El Corte Inglés Zaragoza	Paseo de la Independencia, 11	Zaragoza
ASTURIAS		
El Corte Inglés Avilés	Ctra. de Grado, s/n	Avilés
El Corte Inglés Gijón	Ramón Areces, 2	Gijón
El Corte Inglés Oviedo	Uría, 9	Oviedo
El Corte Inglés Salesas	General Elorza, 75	Oviedo
Punto en Boca	Av. Costa, 104	Gijón
BALEARES		
El Corte Inglés Palma de Mallorca	Av. de Alexandre Rosselló, 12-16	Palma de Mallorca
El Corte Inglés Palma de Mallorca	Av. de Jaime III, 15	Palma de Mallorca