wine industry

VINO DONDE QUIERAS

DISTRIBUCIÓN

EXPERIENCIAS

EVENTOS

wineindustrymallorca@gmail.com
www.wineindustry.es
IVÁN - +34 657 88 32 48
LARA - +34 638 60 19 43

wine industry

BRINGING WINE TO YOU

DISTRIBUTION

EXPERIENCES

EVENTS

wineindustrymallorca@gmail.com
www.wineindustry.es
IVÁN - +34 657 88 32 48
LARA - +34 638 60 19 43

wine industry

sobre nosotros

Fundado en 2014 por Iván González Gainza y Lara Corfield, Wine Industry empezó como un bar de vinos en la vibrante zona de Santa Catalina en Palma de Mallorca.
Rápidamente Wine Industry estableció una buena reputación y se convirtió en un lugar popular para disfrutar de buenos vinos y tapas de calidad.
Sin embargo después de más de cuatro años de mucho éxito decidimos vender el bar para poder diversificar y cambiar nuestro modelo de negocio.
Ahora Wine Industry se centra en la distribución de vinos de calidad de bodegas poco conocidas del ámbito nacional así como unas pocas bodegas seleccionadas de las isla de Mallorca. Si usted cree que su carta de vinos necesita un pequeño 'lifting' no dude en llamarnos o mandarnos un email.
Además de la distribución, también ofrecemos catas de vino, que pueden ser para grupos a partir de cuatro personas. Las catas están diseñadas para ser impartidas en su propia casa, en fincas vacacionales o en su barco.

nuestra mision

Queremos ofrecer vinos de calidad, poco conocidos a precios competentes.
Nuestro concepto nos permite llevar el vino donde quieras (tanto un pedido como una cata).
Las catas nos permiten compartir nuestra pasión por los vinos de nuestro catálogo y pueden ser acompañadas por embutidos y quesos artesanos.
La colección de vinos está al alcance de todos, ya sean clientes privados o empresas.

contactenos

- Iván González Gaínza: +34 657 88 32 48
- Lara Corfield: +34 638 60 19 43

- Correo Electrónico: wineindustrymallorca@gmail.com
- Pagina Web: www.wineindustry.es

- Facebook: www.facebook.com/wineindustrymallorca
- Instagram: www.instagram.com/wineindustrymallorca

wine industry

about us

Founded in 2014 by Ivan Gonzalez Gainza and Lara Corfield, Wine Industry initially started out as a wine bar in the thriving area of Santa Catalina, Palma de Mallorca.

Wine Industry wine bar soon established a great reputation and became a popular venue for good wine and simple tapas.

However, after more than four successful years we decided it was time to sell the bar so that we could diversify and re-shape our business model.

Wine Industry now concentrates on the distribution of quality wines from less renowned bodegas as well as a small selection of Mallorcan wines. If you feel your current wine list could do with a 'facelift', give us a call or send us an email.

In addition to distribution we also offer wine tasting experiences, which can be booked for a group of four or more people. The experiences are designed to take place in the comfort of your home, your holiday finca or on your boat.

our mission

Our aim is to offer less renowned quality wines at fair prices.

The new business concept allows us to bring the wines to you (be it an order or an experience).

Offering experiences allows us to share our passion for the wine we stock and can be accompanied by artisan cheese or quality cured meats and Iberico ham.

Our collection of wines is available to everyone, be it businesses or individual clients.

contact us today

- Iván González Gaínza: +34 657 88 32 48
- Lara Corfield: +34 638 60 19 43

- Email: wineindustrymallorca@gmail.com
- Website: www.wineindustry.es

- Facebook: www.facebook.com/wineindustrymallorca
- Instagram: www.instagram.com/wineindustrymallorca

CUVEE UNO

Blanco seco. Crianza en acero inoxidable.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, sin tiempo de maceración en frío. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 16ºC.

Dry white wine. Aged in stainless steel.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, without cold maceration time. Fermentation at a controlled temperature of 16ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Giró Ros, Prensal, Chardonnay, Moscatel
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Afrutado con finos aromas de cítricos y flor de acacia. Ligero y fresco en el paso en boca.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6ºC & 8ºC.
PRECIO - €11,50

VINTAGE - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Giró Ros, Prensal, Chardonnay, Moscatel
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - A fruity wine with fine aromas of citrus and acacia flowers. Light and fresh to taste.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 6ºC and 8ºC.
PRICE - €11,50

mantonegro blanco

Blanco seco. Crianza en acero inoxidable.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, sin tiempo de maceración en frío. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 16ºC.

Dry white wine. Aged in stainless steel.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, without cold maceration time. Fermentation at a controlled temperature of 16ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Manto Negro
ALCOHOL - 12,5%
NOTA DE CATA - Vino blanco elaborado de uvas tintas, con una nota intensa de hierba buena y salvia, fino y con una estructura muy agradable al paladar.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6ºC & 8ºC.
PRECIO - €14,50

VINTAGE - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Manto Negro
ALCOHOL - 12,5%
TASTING NOTE - A white wine made from red grapes. It has intense notes of grass and sage. On the palate it is fine, with a very pleasant structure.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 6ºC and 8ºC.
PRICE - €14,50

chardonnay

Blanco seco. Crianza 50% acero inoxidable, 50% 9 meses roble francés.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, sin tiempo de maceración en frío. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 16ºC.

Dry white wine. Aging in 50% stainless steel and 50% French oak for 9 months.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, without cold maceration time. Fermentation at a controlled temperature of 16ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Chardonnay
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Vino elegante, con buena estructura y madera bien integrada. Aroma a cítricos y melocotón. En boca aparecen los tostados y la miel bien equilibrados con la fruta.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 8ºC & 10ºC.
PRECIO - €17,00

VINTAGE - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Chardonnay
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - An elegant wine with a good structure and well integrated wood notes. The wine recalls aromas of citrus and peach. In the mouth, toasted flavours appear and the honey taste balances well with the fruit.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 8ºC and 10ºC.
PRICE - €17,00

cuvee tres rosado

Rosado seco. Crianza acero inoxidable.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, con un corto tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 16ºC.

Dry rosé wine. Aged in stainless steel.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, with a short time of cold maceration. Fermentation at a controlled temperature of 16ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Cuvée de vino rosado elegante al estilo provenzal con una mayor proporción de uva mallorquina dándole singularidad y personalidad. Notas finas a lavanda y un estilo provenzal.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6ºC & 8ºC.
PRECIO - €12,00

VINTAGE - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - An elegant pink wine in the Provencal style with a greater proportion of Mallorcan grapes giving it uniqueness and personality. Fine notes of lavender and a stylistic Provencal wine.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 6ºC and 8ºC.
PRICE - €12,00

syrah rosado

Rosado seco. Crianza acero inoxidable.
Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, sin tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14,5ºC.

Dry rosé wine. Aged in stainless steel.
Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, without cold maceration time. Fermentation at a controlled temperature of 14,5ºC in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Syrah
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Vino rosado con una nota intensa de fresa y golosina. Muy aromático y con una estructura muy agradable al paladar.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 6ºC & 8ºC.
PRECIO - €15,00

VINTAGE - 2017
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Syrah
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - A rosé wine with intense notes of strawberry and candy. Very aromatic and with a structure that is very pleasant to the palate.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine at 6ºC to 8ºC.
PRICE - €15,00

mantonegro tinto

Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, con un corto tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, with a short time of cold maceration. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks.

VENDIMIA - 2016
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Manto Negro
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Vino tinto afrutado, con suaves taninos y aroma a cereza.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 14ºC & 16ºC.
PRECIO - €16,50

VINTAGE - 2016
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Manto Negro
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - A fruity red wine, with smooth tannins and a cherry aroma.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 14ºC and 18ºC.
PRICE - €16,50

syrah tinto

Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, con un corto tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza en roble francés.

Vinification: selective manual harvest in 6kg buckets, soft destemming and pressing, with a short time of cold maceration. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks. Aged in French oak barrels.

VENDIMIA - 2016
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - Syrah
ALCOHOL - 13,5%
NOTA DE CATA - Aromas de fruta negra y pimienta. Largo y con mucho cuerpo. En boca aparecen torrefactos y fruta negra madura.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 16ºC & 18ºC.
PRECIO - €18,50

VINTAGE - 2016
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - Syrah
ALCOHOL - 13,5%
TASTING NOTE - This wine has aromas of black fruit and pepper. In the mouth, it is long and full-bodied. Roasted flavours appear in the taste as well as ripe black fruit.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 16ºC and 18ºC.
PRICE - €18,50

cuvee dos tinto

Vinificación: cosecha manual selectiva en cubos de 6kg , suave despalillado y prensado, con un corto tiempo de maceración en frió. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble francés.

Vinification: selective manual harvest in 6kg cubes, soft destemming and pressing, with a short time of cold maceration. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks. Barrel aging in French oak.

VENDIMIA - 2016
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
UVA - 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
ALCOHOL - 14,5%
NOTA DE CATA - Aromas a ciruela y pimienta, además de tostados y toffe. Largo, con mucho cuerpo y muy equilibrado.
RECOMENDACIONES - Temperatura ideal de consumo, entre 18ºC & 20ºC.
PRECIO - €21,00

VINTAGE - 2016
D.O. - Vi de la Terra Mallorca
GRAPE - 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
ALCOHOL - 14,5%
TASTING NOTE - This wine has aromas of plum and pepper, as well as toasted notes and a toffee flavour. It is long in the mouth, with a balanced structure and a lot of body.
RECOMMENDATIONS - Serve this wine between 18ºC and 20ºC.
PRICE - €21,00

prensal

Vegano

Los diseños de etiquetas para 7103 son fácilmente reconocibles y únicos e incorporan vehículos que estaban de moda cuando el abuelo de Sebastià cuidaba las viñas: un Renault 4, un VW Escarabajo y un Citroen 2CV. Una etiqueta presenta el tractor del abuelo de Sebastia. Hoy en día todavía se puede ver en uso en la Bodega otro coche clásico de la desaparecida marca Barreiros.

The label designs for 7103 are easily recognisable as they are so unique. They feature vehicles or parts of vehicles that were the trend when Sebastià's grandfather looked after the vines: a Renault 4, a VW Beetle and a Citroën 2CV. One label also features Sebastia's grandfather's tractor. Another vintage car by the defunct brand Barreiros can still be seen in use at the Bodega today.

VENDIMIA - 2018
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Premsal Blanc
ALCOHOL - 12,5%
NOTA DE CATA - Entrada muy agradable que da lugar a un paso por boca grácil y vivo. Final en boca delicado y un punto amargo que le da vida.
RECOMENDACIONES - Ideal para disfrutar a media tarde o para aperitivos. Pescado blanco y arroces. Temperatura ideal de consumo, entre 10ºC a 12ºC.
PRECIO - €11,50

VINTAGE - 2018
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Premsal Blanc
ALCOHOL - 12,5%
TASTING NOTE - This wine has a very pleasant entry in the mouth with a lively finish. It is delicate on the palate, with a slight acidity that gives it vibrance.
RECOMMENDATIONS - Ideal to enjoy in the afternoon or with snacks. White fish and rice work well with this wine. Ideal temperature, enjoy at 10ºC to 12ºC.
PRICE - €11,50

mantonegro blanco

Vegano

En 2013, dos jóvenes enólogos mallorquines fundaron esta nueva bodega en Santa María del Camí. 7103 Petit Celler es distintivamente regional. Sebastià Ordines y Pep Cànaves manejan el viñedo y las 25 hectáreas de viñedos autogestionados se plantan principalmente con variedades locales de uva.

In 2013 two young Mallorcan winemakers created this new bodega in Santa Maria del Cami. 7103 Petit Celler is distinctively regional. Sebastià Ordines and Pep Cànaves run the vineyard and the 25 hectares of self-managed vineyards are mainly planted with local grape varieties.

VENDIMIA - 2018
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Entrada muy agradable que da lugar a una boca voluminosa y viva. Un vino blanco joven, con aromas profundos que recuerdan a frutas blancas maduras y nueces.
RECOMENDACIONES - Ideal para disfrutar con una abundante comida de pescado blanco y arroz o carnes blancas. Temperatura ideal entre 10ºC a 12ºC.
PRECIO - €12,50

VINTAGE - 2018
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - This wine has a very pleasant entry in the mouth that gives rise to a voluminous and lively mouth. It is a young white wine, with deep aromas reminiscent of ripe white fruits and nuts.
RECOMMENDATIONS - Ideal to enjoy with a hearty meal of white fish and rice or white meats. Ideal temperature, enjoy at 10ºC to 12ºC.
PRICE - €12,50

cuarenta braces blanc

Vegano

Blanco con crianza, goloso y de aromas delicados que recuerdan a frutas bien maduras y tostados, elaborado exclusivamente con la variedad Giró Ros.Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

An aged white wine with sweet, delicate aromas reminiscent of well-ripened and toasted fruits, made exclusively using the Giró Ros varietal.A golden yellow colour, that is also clean and bright.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 15%
NOTA DE CATA - Aromas de fruta amarilla como el melocotón y recuerdos de bollería y tostados sutiles de la madera. Entrada en boca golosa que da lugar a un paso por boca voluminoso y vivo. Final en boca muy largo donde recordamos los tostados de la madera.
RECOMENDACIONES - Ideal para disfrutar con una buena comida. Pescado blanco y arroces o carnes blancas.
PRECIO - €17,90

VINTAGE - 2019
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Giró Ros
ALCOHOL - 15%
TASTING NOTE - This wine has aromas of yellow fruit such as peaches, as well as hints of pastries and subtle toasts from the aging in wood. In the mouth, it has a sweet entry that leads on to a voluminous, long and lively passage through the mouth, leaving recollections of the toasted notes of the wood.
RECOMMENDATIONS - Enjoy this wine with a good meal of white fish and rice or white meat.
PRICE - €17,90

rosat

Vegano

7103 PETIT CELLER

Rosado joven, fresco y equilibrado con aromas de fruta roja como la fresa y suaves notas lácticas elaborado totalmente con la variedad mallorquina Mantonegro. Vendimia manual de viñas propias y selección en bodega de la uva racimo a racimo.

This rosé wine is young, fresh and balanced with aromas of red fruit, such as strawberry. It also has soft lactic notes. It is made entirely with the Mallorcan variety Mantonegro. They carry out a manual harvest of their own vines with grape selection in the cellar, cluster by cluster.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Rosa claro con reflejos granates. Limpio y brillante. Suave, fresco, refrescante y goloso.
RECOMENDACIONES - Muy versátil, aperitivos, cocina mallorquina (tumbet, sopas), pastas y arroces.
PRECIO - €8,50

VINTAGE - 2019
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - A light pink wine with garnet reflections. It is clean, bright, soft, fresh, refreshing and full in the mouth.
RECOMMENDATIONS - A very versatile wine. Great with snacks, Mallorcan cuisine (tumbet, soups), pasta and rice.
PRICE - €8,50

negre joven

Vegano

7 | 0 3
PETIT CELLER

Vino tinto joven que muestra los caracteres primarios de frutos rojos del Mantonegro. Además de notas minerales procedentes de nuestras viñas, con suelos ricos en call vermell (óxido férrico). Vendimia manual. Selección en mesa, racimo a racimo, donde se controla la calidad de la uva.

A young red wine showing the primary characters of red fruits of the Mantonegro variety. In addition, this wine has mineral notes picked up from the vineyards, with soils rich in call vermell (ferric oxide). Manual harvest and table selection, cluster by cluster, where the quality of the grapes are controlled.

VENDIMIA - 2018
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 14,5%
NOTA DE CATA - Aromas de frutos rojos silvestres y golosinas. Fondos minerales. Entrada en boca dulzona, equilibrado y cálido. De taninos amables y redondos. Final en boca muy agradable.
RECOMENDACIONES - Cocina mallorquina, arroces y de primer plato.
PRECIO - €9,75

VINTAGE - 2018
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 14,5%
TASTING NOTE - This wine recalls aromas of wild red fruits and candies. It has a depth of minerality and it is sweet and balanced, with a warm entry in the mouth. Friendly,round tannins complement the wine. The finish in the mouth is very pleasant.
RECOMMENDATIONS - Suitable with Mallorcan cuisine, rice and your first course.
PRICE - €9,75

negre bota

Vegano

7103 PETIT CELLER

Este vino está elaborado principalmente con uva procedente de las viñas más viejas de Mantonegro plantadas hace 50 años por el abuelo de Sebastià. Es un vino elegante, afrutado y profundo con fondos minerales aportados por nuestro viñedo situado en terrenos de predominancia calcárea.

This wine is mainly made with grapes from the oldest Mantonegro vineyards, which were planted 50 years ago by Sebastià's grandfather. It is an elegant, fruity and deep wine, with rich minerality provided by the vineyard, where limestone is prominent.

VENDIMIA - 2017
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 70% Mantonegro, 30% Merlot
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Entrada en boca bastante fresca y elegante. Paso por boca equilibrado, de tanino amable y suave. Final en boca largo y agradable. Muy representativo de la variedad Mantonegro. Invita a la comida.
RECOMENDACIONES - Carnes a la brasa, carnes de caza, guisos, quesos curados, jamón ibérico.
PRECIO - €15,95

VINTAGE - 2017
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 70% Mantonegro, 30% Merlot
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - In the mouth this wine is quite fresh and elegant. It is balanced on the palate, with smooth and gentle tannins. The wine is also long and pleasant in the mouth and is very representative of the Mantonegro variety. A great wine to enjoy with food.
RECOMMENDATIONS - Grilled meats, game, stews, cured cheeses, Iberian ham.
PRICE - €15,95

brisat de giro

Vegano

Este año, 2019, Sebastià y Pep han presentado un nuevo vino a su colección. ¡Este es un vino naranja de Santa María del Camí! Este brisat está hecho con Giró Ros 100%.

This year, 2019, Sebastià and Pep have introduced a new wine to their collection. This is an orange wine from Santa Maria del Camí! This brisat is made with 100% giró blanc.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Giró Blanc
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - El 7103 Brisat de Giró es de un hermoso color ámbar con aromas intensos y concentrados de albaricoque y nectarina. En boca es rico y cálido, con recuerdos de sabores a frutas de hueso.
RECOMENDACIONES - Este vino es perfecto con risotto o queso blando.
PRECIO - €13,90

VINTAGE - 2019
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Giró Blanc
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - The 7103 Brisat de Giró wine is a beautiful amber colour with intense and concentrated aromas of apricot and nectarine. It is rich and warm in the mouth, with recollections of stone fruit flavours.
RECOMMENDATIONS - This wine is perfect with risotto or soft cheese.
PRICE - €13,90

cuarenta braces

Vegano

Con este vino pretendemos mostrar el gran potencial de las viñas más viejas de la variedad autóctona Mantonegro. Elaborado únicamente en años de cosechas excepcionales. Las profundas raíces de cepas de más de 57 años, aportan al vino el terroir característico de las viñas de Santa Maria del Camí.

With this wine Sebastià and Pep want to show the potential of the oldest vines of the native Mantonegro variety. It is only made when the harvest is exceptional. The deep roots of these vines of more than 57 years, give the wine the characteristic terroir of the Santa Maria del Camí vineyards.

VENDIMIA - 2017
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 14,5%
NOTA DE CATA - Entrada en boca muy fina, complejo, sugestivo, amplio. Consistente y amable, cuerpo medio-alto, con nervio, potente, expresivo y largo.
RECOMENDACIONES - Carnes a la brasa, carnes de caza, guisos delicados, quesos curados, jamón ibérico. Perfecto con chocolate de alta pureza en cacao.
PRECIO - €22,50

VINTAGE - 2017
D.O. - Vi De La Terra De Mallorca
GRAPE - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 14,5%
TASTING NOTE - This wine is very fine, complex, suggestive and ample in the mouth. It is consistent and kind, with a medium-high intensity. In the mouth it is powerful, expressive and long.
RECOMMENDATIONS - An ideal wine to enjoy with grilled meats, game, delicate stews, cured cheeses and Iberian ham. Perfect with high cocoa content chocolate.
PRICE - €22,50

vermut negre no passis pena

NOTA DE CATA - Este vermut tiene un hermoso color caoba oscuro y su aroma recuerda notas de hierbas mediterráneas y ajenjo clásico. No Passis Pena tiene una buena estructura corporal, con un toque de amargura. Es muy fácil de beber.

TASTING NOTE - This vermouth has a lovely dark mahogany colour and its aroma recalls notes of Mediterranean herbs and classic wormwood. No Passis Pena has a good body structure, with a touch of bitterness. It is very easy drinking.

VERMUT DE MALLORCA
UVA - 100% Mantonegro
ALCOHOL - 15%
PRECIO - €17,50€

vermut negre te dic coses

NOTA DE CATA - Este vermut es de color marrón claro con aromas a hierbas frescas. En boca, Te Dic Coses es denso, pero con una dulce sensación. Este es un gran vermut para disfrutar con aceitunas y gildas.

TASTING NOTE - This vermouth is light brown in colour with aromas of fresh herbs. In the mouth Te Dic Coses is dense, but with a sweet sensation to it. This is a great vermouth to enjoy with olives and gildas.

VERMUT DE MALLORCA
UVA - 100% Prensal
ALCOHOL - 15%
PRECIO - €17,50

Can Ramis

serral tinto

Can Ramis está ubicada en Sencelles y existe desde 1870. Hoy Pere Antoni Llabres Cirer está a cargo de la bodega. Es la cuarta generación de la familia que dirige la bodega y cultiva poco menos de 7 hectáreas de viñedos. Le encanta usar las uvas varietales locales y el mantonegro es su favorito.

Can Ramis is located in Sencelles and has been in existence since 1870. Today Pere Antoni Llabres Cirer is in charge of the winery. He is the fourth generation of the family to run the winery and he manages just under 7 hectares of vineyards. He loves using the local varietal grapes and the Mantonegro is his favourite.

VENDIMIA - 2015
D.O. - Binissalem
UVA - 46% Mantonegro, 40% Syrah, 14% Merlot
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - En boca, este vino tiene una entrada cálida, con notable acidez, taninos fuertes y notas vegetales. También hay notas de madera muy distintivas debido a su tiempo en roble (envejecido durante 10 meses en barricas de roble americano).
RECOMENDACIONES - Perfecto con carnes con salsa y carnes a la brasa.
PRECIO - €10,50

VINTAGE - 2015
D.O. - Binissalem
GRAPE - 46% Mantonegro, 40% Syrah, 14% Merlot
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - On the palate this wine has a warm entrance, with remarkable acidity, strong tannins and vegetal notes. There are also very distinctive wood notes due its time in oak (aged for 10 months in American oak barrels).
RECOMMENDATIONS - Perfect with meats with sauce and barbequed meats.
PRICE - €10,50

Can Ramis

llaco siete

Un vino de crianza con fermentación y posterior crianza durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés. El vino tiene un encantador color rojo rubí, un aroma suave pero penetrante de fresas maduras, moras y toques de vainilla y olores tostados.

A crianza wine with fermentation and subsequent ageing for 16 months in new French oak barrels. The wine has a lovely ruby red colour, a soft yet penetrating aroma of ripe strawberries, blackberries and hints of vanilla and toasted smells.

VENDIMIA - 2016
D.O. - Binissalem
UVA - 58% Mantonegro, 26% Syrah, 16% Merlot
ALCOHOL - 15%
NOTA DE CATA - En boca es elegante y cremoso con taninos suaves y un postgusto largo y agradable.
RECOMENDACIONES - Perfecto con carnes con salsa y carnes a la brasa.
PRECIO - €23,90

VINTAGE - 2016
D.O. - Binissalem
GRAPE - 58% Mantonegro, 26% Syrah, 16% Merlot
ALCOHOL - 15%
TASTING NOTE - On the palate it is elegant and creamy with soft tannins and a long and pleasant aftertaste.
RECOMMENDATIONS - Perfect with meats with sauce and barbequed meats.
PRICE - €23,90

fermanca blanco

BODEGAS BORDOY
terra de marès

Una línea de vinos elaborados con variedades mallorquinas. "Sa Fermança" era la joya o objeto que los enamorados de Llucmayor compraban en la feria del pueblo para obsequiar a sus parejas.

A range of wines made with Mallorcan grape varieties. 'Sa Fermança' was a trinket or object that lovers in Llucmajor bought in the local fair as a gift for their beloved.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Pla i Llevant
UVA - 74% Giró Ros, 26% Prensal Blanc
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - Amarillo dorado con reflejos verdosos. Fruta madura, pulpa blanca (pera, manzana) y de hueso (melocotón). Amplio, estructurado, frutal.
RECOMENDACIONES - Servir entre 8ºC. Muy bueno con paella de mariscos.
PRECIO - €11,90

VINTAGE - 2019
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - 74% Giró Ros, 26% Prensal Blanc
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - A pale gold wine with green highlights. This wine has notes of ripe fruit, white fruit pulp (pears, apples) and stone fruits (peach). It is well rounded, structured and fruity.
RECOMMENDATIONS - Serve at 8ºC. Very good with seafood paella.
PRICE - €11,90

fermanca rosado

BODEGAS BORDOY
terra de marès

Una línea de vinos elaborados con variedades mallorquinas. "Sa Fermança" era la joya o objeto que los enamorados de Llucmayor compraban en la feria del pueblo para obsequiar a sus parejas.

A range of wines made with Mallorcan grape varieties. 'Sa Fermança' was a trinket or object that lovers in Llucmajor bought in the local fair as a gift for their beloved.

VENDIMIA - 2019
D.O. - Pla i Llevant
UVA - 50% Merlot, 50% Callet
ALCOHOL - 14.5%
NOTA DE CATA - Rosa pálido. Notas florales, cítricas y balsámicas. Entrada fresca y amable.
RECOMENDACIONES - Servir entre 8ºC. Perfecto con pa amb oli.
PRECIO - €11,90

VINTAGE - 2019
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - 50% Merlot, 50% Callet
ALCOHOL - 14.5%
TASTING NOTE - A wine that is pale pink in colour. The wine recalls aromas of balsamic, floral and citrus notes. It is fresh and friendly on the palate!
RECOMMENDATIONS - Serve at 8ºC. Perfect with pa amb oli.
PRICE - €11,90

fermanca negre

BODEGAS BORDOY
terra de marès

Bodegas Bordoy se encuentra en una zona con un clima mediterráneo semi-árido y algunas características peculiares. Se encuentran en la parte más árida de la isla, con una pluviometría muy baja y una fuerte insolación que beneficia a la viña con producciones más bajas pero de mayor calidad. El Fermança Negre ha sido envejecido en barricas de roble durante 12 meses

Bodegas Bordoy is in an area with a semi-arid Mediterranean climate and some peculiar features. They are in the driest part of the island, with very low rainfall and strong sunshine, which is beneficial for vines that are high-quality but low yield. The Fermança Negro has been aged in oak barrels for 12 months.

VENDIMIA - 2017
D.O. - Pla i Llevant
UVA - 78% Callet, 22% Syrah
ALCOHOL - 11,5%
NOTA DE CATA - Rojo granate, capa media con reflejos rubí. Aroma complejo y varietal (callet) con fruta roja y notas de hierbas mediterráneas. Ataque amable, taninos sedosos y equilibrio.
RECOMENDACIONES - Servir entre 12ºC. Perfecto con arroz brut o burballes.
PRECIO - €12,50

VINTAGE - 2017
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - 78% Callet, 22% Syrah
ALCOHOL - 11,5%
TASTING NOTE - A wine that has a garnet red colour with ruby highlights and a medium intensity. It is a complex wine with characteristics of the Callet grape. The wine recalls notes of red fruits and Mediterranean herbal notes. It is smooth and well balanced, with silky tannins.
RECOMMENDATIONS - Serve at 12ºC. Perfect with arroz brut or burballes (typical Mallorcan dishes).
PRICE - €12,50

sa rota dulce

BODEGAS BORDOY
terra de marès

Las rotas o rotes eran parcelas de bosque, monte o erial, con una extensión de una cuarterada y dependiente de una posesión. Las viñas de Bodegas Bordoy se encuentran en una de esas rotes que antiguamente pertenecían a la finca de Sa Torre.
En la etiqueta de este vino, vemos a vista de pájaro la forma actual de las parcelas colindantes a las de las viñas de Bodegas Bordoy.

Rotas or rotes were sections of woodland, hillside or uncultivated land with a surface area of approximately 7,000 m2 and are part of an estate. The vineyards of Bodegas Bordoy are found in one of these rotes, which formerly belonged to the Sa Torre estate.
Visible on the wine label is a bird's eye view of the present-day shape of the plots adjacent to those of the Bodegas Bordoy vineyards.

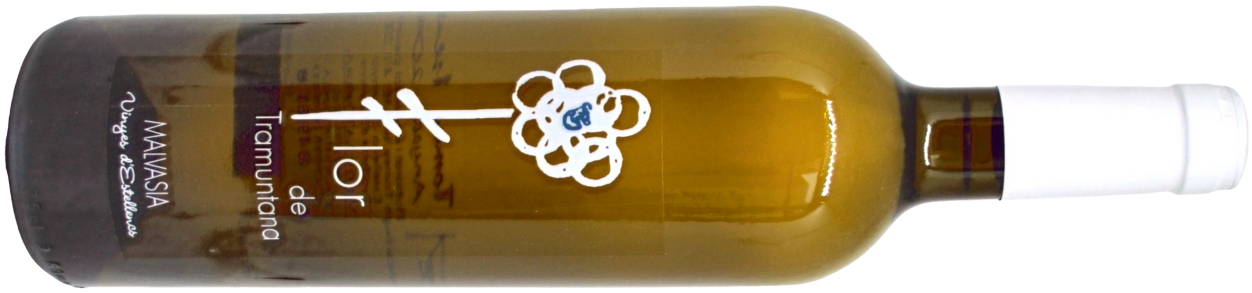
VENDIMIA - 2018
D.O. - Pla i Llevant
UVA - 100% Merlot
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Color rojo cereza y capa alta. Intenso aroma a frutas confitadas (pasas, ciruelas, higos). Sabroso, fresco y con una buena estructura
RECOMENDACIONES - Servir entre 10ºC - 12ºC. Ideal para acompañar postres con base de chocolate. También como aperitivo.
PRECIO - €11,90

VINTAGE - 2018
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - 100% Merlot
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - This wine is a cherry red colour with violet touches. It has an intense fruit aroma (like blueberry jam or figs). The wine is very tasty, with an acidity that gives it freshness and structure.
RECOMMENDATIONS - Serve between 10ºC and12ºC. Ideal with chocolate based desserts and also as an aperitif.
PRICE - €11,90

flor de la tramuntana

Tomeu Isern es una pequeña bodega familiar que produce vino artesanal. Los primeros cultivos se plantaron en 1996 con la idea de producir vino exclusivamente para su propio consumo. Sin embargo, después de ver el éxito de su cosecha, decidieron aumentar su producción.

Tomeu Isern is a small family winery that produces handmade wine. The first crops were planted in 1996 with the idea to produce wine solely for their own consumption. However, after seeing the success of their harvest they decided to increase their production.



VENDIMIA - 2018
D.O. - Vi de la Terra Serra de Tramuntana - Costa Nord
UVA - 100% Malvasia
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Es un vino fresco, muy aromático y seco en boca. Los sabores de manzana verde son evidentes.
RECOMENDACIONES - Este vino es excelente con platos asiáticos, sushi o cualquier otro plato de pescado.
PRECIO - €19,90

VINTAGE - 2018
D.O. - Vi de la Terra Serra de Tramuntana - Costa Nord
GRAPE - 100% Malvasia
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - This is a very aromatic, fresh wine that is dry in the mouth. Green apple flavours are apparent in the taste.
RECOMMENDATIONS - This wine is great with Asian dishes, sushi or any other fish dishes.
PRICE - €19,90

ambrassia dolc

Tomeu Isern
petit celler
Vinyes d'Estellencs

Los viñedos de Malvasía se encuentran en el valle de Estellencs, repartidos en pequeñas parcelas que rodean el pueblo. Tomeu cuida los viñedos, con la ayuda de su familia y amigos durante la cosecha.

The Malvasia vineyards are located in the valley of Estellencs, spread throughout small plots surrounding the village. Tomeu takes care of the vineyards, with help from his family and friends during harvest time.

VENDIMIA - 2015
D.O. - Vi de la Terra Serra de Tramuntana - Costa Nord
UVA - 100% Malvasia
ALCOHOL - 13%
NOTA DE CATA - En nariz este vino dulce es potente, con aromas complejos y agradables. Destacan los recuerdos de fruta madura y compota de frutas. El aroma de las pasas y otras frutas secas se combinan con un toque de flores blancas y notas tostadas, lo que le da una gran diversidad. En boca este vino es dulce, con un buen equilibrio entre dulzura y acidez.
RECOMENDACIONES - Este vino combina bien con entrantes de foie gras y quesos con alto contenido de grasa. También es muy adecuado con postres a base de frutos secos.
PRECIO - €15,90

VINTAGE - 2015
D.O. - Vi de la Terra Serra de Tramuntana - Costa Nord
GRAPE - 100% Malvasia
ALCOHOL - 13%
TASTING NOTE - On the nose this wine is powerful, with complex, pleasant aromas. Recollections of ripe fruit and fruit compote stand out. The aroma of raisins and other dried fruit combine with a hint of white flowers and toasted notes, giving it a great deal of diversity. In the mouth this wine is sweet, with a good balance between sweetness and acidity.
RECOMMENDATIONS - This wine pairs well with foie-fatty starters and high-fat cheeses. It is also very suitable with nutty desserts and cakes.
PRICE - €15,90

chardonnay

OLORON

A los pies de la Serra de la Tramuntana encontraras el precioso pueblo de Alaró. De acuerdo con los documentos históricos del siglo 13, Alaró era conocido como Olorón. A día de hoy, un pequeño viñedo situado en la carretera a Santa Maria ha cambiado su nombre de Vinyes d'Alaró a su nuevo nombre, Bodegas Olorón.

At the foot of the Serra de Tramuntana mountain range lies the pretty village of Alaró. According to documented history from the 13th Century, Alaró was once called Olorón. Today, a vineyard located on the road to Santa Maria, just 1.5km from Alaró, has now changed its name from Vinyes d'Alaro to its new name of Bodega Olorón.

VENDIMIA - 2018
D.O. - Vi Serra de Tramuntana Costa Nord
UVA - 100% Chardonnay
ALCOHOL - 14%
NOTA DE CATA - Notas de fruta madura con vainilla y cítricos. Oro amarillo en color. Intenso y equilibrado.
RECOMENDACIONES - Perfecto con carnes blancas a la parrilla y pescados grasos. Temperatura ideal de consumo, entre 10ºC a 12ºC.
PRECIO - 2018 = €9,80 2016 = €6,90

VINTAGE - 2018
D.O. - Vi Serra de Tramuntana Costa Nord
GRAPE - 100% Chardonnay
ALCOHOL - 14%
TASTING NOTE - This wine has notes of ripe fruit with vanilla and citrus. It is yellow gold in colour. To taste, it is Intense and well balanced.
RECOMMENDATIONS - This wine is perfect with grilled white meat and fatty fish. Ideal temperature, enjoy at 10ºC to 12ºC.
PRICE - 2018 = €9,80 2016 = €6,90

quince mil gotes callet

El nombre de '15 Mil Gotes' se refiere a la cantidad de gotas de vino que hay en una botella de 75cl. Crianza, 8-13 meses en barrica nueva de roble Francés, malo-láctica en barrica. Viñas de 1964 en vaso, viticultura tradicional, respetuosa con el medio ambiente y mínima intervención.

The name '15 Mil Gotes' refers to the amount of wine drops in a 75cl bottle. This wine has been aged for 8-13 months in new French oak barrels, with malo-lactic in barrel. Viñas of 1964 in glass, traditional viticulture, respectful of the environment and with minimal intervention.

VENDIMIA - 2018
D.O. - Pla i Llevant
UVA - Callet
ALCOHOL - 13,5%
NOTA DE CATA - En boca es pleno, rico y sabroso, la callet de viña vieja se expresa con poder y elegancia, fruta roja bien madura y un tanino goloso y delicado.
RECOMENDACIONES - Maridaje con carnes blancas y rojas, pescados condimentados, embutidos, quesos y buena compañía.
PRECIO - €18,90

VINTAGE - 2018
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - Callet
ALCOHOL - 13,5%
TASTING NOTE - This wine is full, rich and tasty in the palate. The old callet vines express themselves with power and elegance, with ripe red fruit and a sweet and delicate tannin.
RECOMMENDATIONS - Pair this wine with white and red meats, seasoned fish, cured meats, cheese and of course, good company.
PRICE - €18,90

quince mil gotes prensal

El nombre de '15 Mil Gotes' se refiere a la cantidad de gotas de vino que hay en una botella de 75cl. Sin crianza en barrica. Viñas de 25 años en espaldera, viticultura tradicional, respetuosa con el medio ambiente y mínima intervención.

The name '15 Mil Gotes' refers to the amount of wine drops in a 75cl bottle. This wine has not been aged in barrel. The vineyards are 25 years old in 'espaldera', using traditional viticulture methods, respectful of the environment and with minimal intervention.

VENDIMIA - 2018
D.O. - Pla i Llevant
UVA - Prensal Blanc
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - En boca se muestra pleno, con una densidad media, una acidez moderada, una marcada golosidad y largo final.
RECOMENDACIONES - Maridaje con aperitivos ligeros, ensaladas, pescados y mariscos delicados, sushi, carnes blancas, quesos y buena compañía.
PRECIO - €13,50

VINTAGE - 2018
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - Prensal Blanc
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - In the mouth, this wine is full, with a medium intensity, a moderate acidity, a marked sweetness and a long finish.
RECOMMENDATIONS - Pair with light snacks, salads, delicate fish and seafood, sushi, white meats, cheese and of course, good company.
PRICE - €13,50

brut nature

Vendimia realizada en el punto óptimo de maduración para cada variedad. Prensado ligero para obtener el mosto flor, que, después de la fermentación a temperatura controlada, realizara una segunda fermentación en botella con estricto seguimiento del Método Tradicional de elaboración.

Harvesting occurs at optimum ripeness for each grape variety. A light pressing to obtain the flower must, then, after fermentation at a controlled temperature, a second fermentation is carried out in the bottle with strict monitoring of the Traditional Method of production.

TIPO DE ESPUMOSO - Brut Nature Méthode Champenoise
D.O. - Pla i Llevant
UVA - 60% Parellada, 40% Chardonnay
ALCOHOL - 12%
NOTA DE CATA - Burbuja fina y persistente, con color amarillo pálido y fondo verdoso, ligero paso en boca y delicado post-gusto. Carácter afrutado y estructurado sin perder ligereza.
RECOMENDACIONES - Con buena compañía!
PRECIO - €14,90

TYPE OF SPARKLING - Brut Nature Méthode Champenoise
D.O. - Pla i Llevant
GRAPE - 60% Parellada, 40% Chardonnay
ALCOHOL - 12%
TASTING NOTE - This sparkling wine has a fine and persistent bubble, with a pale yellow colour and a greenish background. It is light on the palate with a delicate after-taste. A fruity and structured character to the wine without losing its lightness.
RECOMMENDATIONS - Enjoy with good company!
PRICE - €14,90