

Bodega
de Vinós

**Beure bon vi és enteniment,
el que no és bo és beure'l dolent.**

Bodega de Vinos

ESPUMOSOS

* **Caprasia Brut Nature (Cava - Requena)** *Chardonnay y Macabeo* **18,50€**

Bodegas Vegalfaro se alza con 93 puntos, (la mejor puntuación de España de la guía "50 Great Cavas") en la categoría de Brut Nature Reserva y certificado ecológico. 18 meses en rima. Totalmente seco y natural, sin adición de azúcar. Plantación en espaldera con suelo arcilloso - calizo.

* **Artadí (D. O. CAVA, Laguardia)** *Viura. 24 meses en Rima.* **21€**

Viñedos asentados en las partes más altas de las parcelas y enraizadas en los suelos calcáreos más pobres que proporcionan al vino una estructura y frescor propios. En 1986 un grupo de viticultores de la Rioja Alavesa con Juan Carlos López de Lacalle al frente decidieron unirse, Bodega Artadi es la prestigiosa resultante de sus esfuerzos

* **L'Overture Premier Cru de Frederic Savart (AOC Champagne, 48€**

Francia) *Pinot Noir*

Vino obtenido uniendo tres diferentes añadas de vins clairs. Dejado mínimo 24 meses en rima. Las uvas es de viñedos clasificados Premier Cru en los pueblos de Ecueil e Villers-aux-Noeuds plantadas por el abuelo de Frederic, René, en los años 50.

ROSADO

* **Les Prunes (Valencia)** *Mandó directo* **20€**

Vino elaborado por Pablo Calatayud de Celler del Roure en la colección "Les filles de Amalia", homenaje a su madre y sus hermanas. Gracias a su crianza de 6 meses en tinaja, donde fermenta, conserva su "fresca y pura fruta que encuentras en un arbusto en una tarde de verano".

En Anyora nos apasionan los rosados, pregunta por nuestras referencias fuera de carta.

ORANGES

* **Orange** **18-25€**

Blanco elaborado como tinto. La piel se deja macerar con el mosto varios días, de ahí su color más naranja y su nombre. Vinos peculiares con características únicas y muy diferentes de los blancos tradicionales.

Especiales de poca producción. Pregunta por las referencias, ya que cambian cada mes.

BLANCOS

* **Binner (D.O. Alsacia - Francia)** *Riesling* **27€**

Christian Binner es el heredero de una dinastía de propriétaires-récoltants fundada en 1770 en Alsacia. Gran Cru biodinámico de parcelas con pendientes del 70% en clima seco y frío, ideal para este elegante Riesling.

* **Blanc de Trilogía (Fontanars dels Alforins)** *Sauvignon blanc, Muscat y Verdil* **18€**

Bodegas Los Frailes toma su nombre del pago vitivinícola donde se encuentra. Perteneció a la Orden Religiosa de los Jesuitas, pero a raíz de su expulsión de España por parte de Carlos III en el 1767, quedó en pública subasta donde se adquirieron finca, viñedos y bodega.

* **Cu-Cú (La Seca - Castilla y León)** *Verdejo* **18€**

Cuando el Verdejo es auténtico y la elegancia una virtud. Vino que engloba el buen saber hacer de Beatriz, una gran luchadora. Una auténtica David rodeada de Goliats.

* **Flor de Ahillas (Ahillas - Valencia)** *Merseguera* **18€**

¿Quién dijo que en Valencia no se podía elaborar buen blanco? En una comarca olvidada, Juanjo y compañía realizan uno de los mejores con la Merseguera autóctona. Pura elegancia en una limitada y cuidada producción.

* **Komokabras Verde (Tierra de Barbanza-Galicia)** *Albariño* **21€**

Albariño de Jose Crusat (buena persona donde las haya) con un marcado estilo, más personal que autóctono. Combina fresco en nariz con volumen en boca ya que se mantiene con lías, aportándole así más grosor.

* **Sol (Casas Ibáñez)** *Tardana* **17,50 €**

Gratias, proyecto familiar y solidario de mis queridos amigos de la infancia, busca lo ético y lo ético es ser sostenible en todo. Este vino hace de la sencillez y la ligereza sus principales valores.

* **Beberás de la copa de tu hermana (D.O Valencia)** *Malvasía macabeo* **18€**

Vino de bodega de garaje. Producción limitada a partir de tierras propias en subzona Clariano de Fontanars y elaboración casi artesanal.

* **Coto Gomáriz (Ribeiro)** *Albariño, Godello, Treixadura.* **20,50€**

Ricardo Carreiro ayudado por Xose Lois Sebio, continúa la saga familiar dando nuevo impulso al Coto de Gomáriz, el más antiguo de la península. Variedades autóctonas y agricultura biodinámica natural según el método Fukuoka.

* **Artífice (D.O. Ycoden- Daute- Isora , Tenerife) Listán Blanco** **26€**

Nuevo proyecto de Borja Perez, uno entre lo mejores interprete del clima y suelo de la isla de Tenerife, para homenajear a todos los agricultores que han hecho del campo su forma de vida y que han mantenido la tradición vitivinícola en las Islas Canarias. Una parte de la uva fermentada en barrica y la otra con pieles.

* **Pirita (D.O. Arribes) Godello, Doña Blanca y otras.** **19€**

Charlotte Allen es una enóloga inglesa dueña de la bodega Amaroja que se enamoró de los paisajes de la región de Arribes del Duero y en concreto de Fermoselle, en la provincia de Zamora. Este flechazo la hicieron adquirir 12 hectáreas de viñedo y una vieja bodega, para comenzar a elaborar vinos, con un objetivo, recuperar variedades tradicionales poco conocidas.

* **La Tarancona (Mota de Cuervo, La Mancha) Airen** **18€**

Samuel Cano fundador y alma de Bodega El Patio es un maestro en su trabajo que no es solo de enólogo es también lo de transmitir conocimientos y amor para sus vinos y su territorio, La Mancha. Que el tiempo le de la razón y que sea el primero de una dinastía de grandes productores.

* **Marko (D. O. Txacolí - Alava) Hondarribi Zuri Zerratia y Hondarribi Zuri** **20€**

xer Bastegieta siempre ha querido elaborar vinos en Rioja Alavesa y en 2005 se va a Laguardia convencido de la singularidad de aquella zona buscando parcela vieja , centenaria incluido . El respeto por la tierra, los detalles que mima, la pasión son todas cualidades que se pueden encontrar en sus vinos.

**Beure bon vi és enteniment,
el que no és bo és beure'l dolent.**





TINTOS

- * **Got (Casas Ibáñez) Bobal** **17,50€**
Gracias, proyecto familiar y solidario de mis queridos amigos de la infancia, busca lo ético y lo ético es ser sostenible en todo. Elaborado en tinaja, lo mejor de este recipiente es la condensación de sensación frutal tanto en nariz como en boca.
- * **Auphillac (D.O. Languedoc Montpeyroux) Coupage viñedos autoctonos** **28€**
Bodega familiar fundada en 1989 da Sylvain Fadat en un pequeño pueblo a Nord de Montpellier. 5ª generación de viñadores biodinámicos, sin uso de herbicidas o pesticidas en el campo. Vino sin sulfitos añadidos. En la Vendimia verde el uso de levaduras autóctonas y el envejecimiento se realiza en foudres y barricas con un ligero filtrado final.
- * **Pompois (Loira AOP Anjou) Cabernet Franc** **31€**
Nicolas Reau elabora sus vinos en Sainte Radegonde en la comarca de Anjou. Empezó en 2002 ya adulto, cambiando totalmente de vida para hacer vinos unicos, vivos, naturales, sin sulfitos añadidos y trabajando según los principios de biodinámica. Producción limitada, trabaja un total de 4 hectáreas de uva tinta y 1,5 de blanca por un total de 25 mil botellas. Su vino refleja su caracter abierto y siempre sonriente.
- * **7 Fuentes (Valle de la Orotava-Tenerife) Listan Negro y Tintilla** **21€**
Jonathan busca que su vino sea el guía que te enseñe a descubrir la potencia de su tierra negra y sus cenizas volcánicas. Un vino con toques diferentes en nariz, a fruta mezclada con mineralidad. En boca mezcla potencia de especias con fruta fresca bien integrada.
- * **Triskal (Valencia) Cabernet Franc y Merlot** **18€**
Único elaborador de vino de Alfajara, Vicente elabora con cariño y destreza su vino en la Bodega de los Amigos.
- * **Safrá (Valencia) Mandó y Garnacha tintorera** **19€**
A Pablo le encanta llamarlos vinos "antiguos" por su elaboración, pero en realidad recuperar la forma ancestral de hacerlo es lo mas moderno que podía haber hecho.
- * **La Garnacha de Mustiguillo (Valencia) Garnacha** **22€**
Una Garnacha del altiplano valenciano que en palabras de Toni Sarrión, su creador, es una superviviente. Un tinto delicado, con agradables matices florales y una acidez equilibrada, un trago para empezar y no acabar con una variedad muy agradecida.

* **Valderiz (Ribera del Duero)** *Tinta del País* 27€

La uva procede de viñedos de más de 25 años de edad plantados en espaldera, siguiendo las pautas de la agricultura ecológica. Un vinazo de Ribera del Duero como éste nunca puede faltar en una carta de vinos.

* **Bilogía (Fontanars dels Alforins)** *Monastrell y Syrah* 17€

Bodegas Los Frailes (Cals Frares) toma su nombre del pago vitivinícola donde se encuentra. Perteneció a la Orden Religiosa de los Jesuitas, pero a raíz de su expulsión de España por parte de Carlos III en el 1767, quedó en pública subasta donde se adquirieron finca, viñedos y bodega.

* **Pruno (Ribera del Duero)** *Tinta fina y Cabernet Sauvignon* 21€

El vino de finca Villacreces posee la mejor relación calidad-precio según Parker y creemos que tiene mucha razón en su afirmación.

* **Valtosca (D.O Jumilla)** *Syrah* 26€

Casa Castillo es una bodega fundada en el 1985, regentada por José María Vicente. Sus vinos transmiten historia y reflejan su filosofía, diferentes, únicos, maduros con personalidad y carácter propio de cada parcela.

* **Del Moro (Valencia)** *Garnacha, Bobal, Syrah* 18€

Victor Marques y Javi Revert fundaron La Comarcal: Viticultores ambulantes. Buscan viñedos singulares que les apasionen y hacer vino que lo exprese. Encontraron tres parcelas con viñas de hasta 50 años en Venta del Moro y de ahí el nombre de su “vino de pueblo”. Levadura autóctona y sin clarificar.

* **Microcósmico (IGP Valdejalón)** *Garnacha* 19,50€

Vino contracorriente, como el milagro en la leyenda de San Frontonio que da el nombre a la bodega. Producción limitada de forma discreta en un humilde garaje por Fernando Mora MW, Francisco Latasa y Mario López.

* **Ophrys Zusslin (Alsacia)** *Pinot noir* 32€

Pinot Noir de la finca Zusslin (1691) dirigida por hermano y hermana, Jean-Paul & Marie Zusslin, con nombre de la orquídea silvestre que crece en Bollenberg, considerado uno de los mejores tintos de la región. Biodinámico.

* **Abadía Retuerta “Selección especial” (V. T. Castilla y León)** *Tempranillo, Syrah, Sauvignon* 32€

“Abadía Retuerta es testigo de la historia y un lugar de encuentro entre la tierra y la vid”. Fundada en el 1146 ha vuelto a la producción vinícola en el 1996, actualmente dirigida por el enólogo Ángel Anocíbar Beloqui.

* **Cuesta de los Olivos (D.o. Ribera Sacra)** *Mencia* 21€

Bodega Millara se deja guiar por Raul Perez (mejor enólogo del mundo 2015) para elaborar este vino obtenido de las uvas que crecen en las pendientes del valle del río Miño. Un paisaje único, fresco y sorprendente, como el vino.

* **Sotorrondero (D. O. Mentrida)** *Garnacha y Syrah* 24€

Bodega fundada en 1963 en una vieja casa solariega cuya parte más antigua data de del siglo XVI. José Benavides Jiménez Landi dirige la bodega con el objetivo de elaborar grandes vinos basados en el respeto al medio ambiente, la tradición y el equilibrio con el entorno.

* **Los Acilates (V. T. Extremadura)** *Syrah y Tempranillo* 24€

Bodega que nace de la unión de Alvear y la familia Losada Serra en Extremadura convirtiéndose en referente en la creación de vinos de la Raya, llamados así por su condición fronteriza con Portugal. Respecto del terroir y resultado final excelso garantizado por el trabajo de los enólogos de Envinat.

* **SoloMazuelo (D. O. Rioja)** *Mazuelo* 32€

Descendiente de una familia de viticultores, y viticultor y enólogo él mismo, Javier Arizcuren elabora ese vino con los viejos viñedos de La Cantera una parcela plantada por su abuelo Justo en altura en la sierra de Yerga, subzona de Rioja Baja. Un vino lejos de estereotipos y clasicismos.

* **Doix (D. O. Priorat)** *Garnacha y Cariñena* 78€

Celler Mas Doix es una bodega creada en 1998 por las familias Doix y Llagostera, ligadas a la viticultura desde 1850 durante las últimas cinco generaciones. Laderas verticales, viñedo de hasta 100 años, trabajo riguroso y respetuoso para obtener la máxima expresión del Priorato.

* **Pepe Mendoza (D. O. Alicante)** *Monastrell, Syrah y Garnacha Tintorera* 19€

Después 25 años como enólogo para la bodega familiar, en el 2016 Pepe cumple su sueño de un proyecto personal creando junto a su mujer Pepa “Casa Agrícola” con el declarado intento de expresar de la mejor manera el Mediterráneo en una copa.

* **Ladera de Sedella (D. O. Sierra de Málaga)** *Romé Tinta, Garnacha Tinta y Jaen Tinto* 22€

Lauren Rosillo en el 2006 empieza ese proyecto bajo su exitosa fórmula TTT (Terroir, Técnica, Trabajo). El cultivo de las vides centenarias en laderas de hasta 45% de pendiente es artesanal, basado en la utilización de animales de tiro, arados romanos y técnicas ancestrales.

* **Victorino (D. O. Toro)** *Tempranillo* 45€

Teso de Monja se fundó en 2007 por la familia Eguren con el objetivo de conseguir vinos de la máxima pureza e identificación con el terroir. La parcelas, ricas en gravas en superficie, están orientadas al Norte y las plantas, algunas centenarias y plantadas a pié franco.

* **Bobales Perdidos (Requena)** *Bobal* 22€

Susana y Juan de Bodega Pigar han recuperado parcelas de uva bobal al límite de su ciclo vital para que vuelvan a producir sus últimas esencias, pocos racimos y pequeños que expresan lo mejor que puede dar esa tierra.

ANYORA

Bodega de vins i menjars de sempre

Tel. 963 558 809

Carrer d'en Vicent Gallart, 15
Canyamelar * València

bodega@anyora.es
www.anyora.es