

Carta de vinos

atipico

CHAMPAGNE Y CAVAS

Ruinart Blanc de Blancs (120.00 €)

100% Chardonnay.

El máximo exponente de la frescura de la Maison.

Ruinart Rosé Brut (90.00 €)

Uvas: Chardonnay y Pinot Noir.

Notas intensas de frutos rojos y gran elegancia.

Gramona Imperial (45.00 €)

Uvas: Xarel-lo, Macabeo y Chardonnay.

Un clásico de larga crianza con notas de panadería.

AT Roca Rosado (30.00 €)

Uvas: Macabeo y Garnacha.

Muy fresco, floral y con un color piel de cebolla muy característico.

AT Roca Brut Reserva (29.00 €)

Uvas: Macabeo, Xarel-lo y Parellada.

Un espumoso ecológico que destaca por su mineralidad y frescura mediterránea.

AT Roca Rose (30.00 €)

50% Macabeo y 50% Garnacha Negra.

VINOS BLANCOS

D.O. DÃO, SERRA DA ESTRELA — PORTUGAL

Texturada da Estrela Branco (34.00 €)

Origen: D.O. Dão, Serra da Estrela, Portugal.

Variedad: Encruzado 60%, Bical 25% y Gercial Branco 15%.

Crianza: 11 meses sobre lías y 10 meses en depósitos de acero inoxidable.

Perfil: Un blanco portugués de altitud, con gran frescura, mineralidad y una textura sedosa gracias a su larga crianza sobre lías.

D.O. MONTERREI

Fragas do Corvo (24.00 €)

Bodega: Fragas do Lecer.

D.O.: Monterrei.

Variedad: 100% Godello.

Elaboración: 7 meses sobre lías.

Perfil: El trabajo sobre lías durante siete meses le otorga una estructura sedosa y un volumen en boca que complementa la frescura natural de la zona de Monterrei.

IGP MORRAZO

María Soliño 2024 (28.00 €)

Bodega: Entrevideiras Viño.

Origen: IGP Morrazo.

Variedad: Albariño y Loureiro.

Perfil: Un vino con una identidad atlántica muy marcada gracias a la influencia del mar en la zona de O Morrazo. La mezcla con Loureiro le aporta notas florales y herbáceas muy distintivas.

D.O. RÍAS BAIXAS

Tres Inviernos 2021 (40.00 €)

Uvas: 100% Albariño.

D.O.: Rías Baixas.

Perfil: Con una estructura sedosa por su larga crianza.

Attis Embaixador 2020 (65.00 €)

Bodega: Attis Bodegas y Viñedos.

D.O.: Rías Baixas.

Variedad: 100% Albariño.

Perfil: Es el vino de gama más alta de esta lista. Suele caracterizarse por una cuidada selección de uvas y una elaboración que busca la máxima expresión y longevidad del albariño.

Amodiño (38.00 €)

Bodega: Eladio Piñeiro.

D.O.: Rías Baixas.

Variedad: 100% Albariño.

Crianza: Crianza sobre lías en acero inoxidable. Una crianza más prolongada o específica de esta etiqueta de autor.

Perfil: Un vino con gran volumen y untuosidad gracias al trabajo con las lías.

AAA 2024 (34.00 €)

D.O.: Rías Baixas.

Variedad: 100% Albariño joven.

Perfil: Un vino que apuesta por la frescura y la intensidad aromática primaria típica del albariño joven del año.

La Ola (32.00 €)

Bodega: Eladio Piñeiro.

D.O.: Rías Baixas.

Variedad: 100% Albariño.

Perfil: Eladio Piñeiro que suele destacar por su frescura salina y su carácter atlántico, siendo una opción más accesible pero manteniendo el estilo personal del bodeguero.

Sin Palabras 2024 (39.00 €)

Bodega: Adegas Castro Brey.

D.O.: Rías Baixas.

Variedad: 100% Albariño.

Perfil: Es un vino de autor que busca la expresión más pura y elegante de la subzona del Valle del Ulla, conocido por su frescura y complejidad aromática.

Os Dunares (25.00 €)

Bodega: Anónimos Viticultores.

D.O.: Rías Baixas.

Tipo: Blanco sobre lías.

Perfil: Elaborado por el colectivo de viticultores Anónimos, este vino destaca por su volumen y untuosidad en boca debido al trabajo con las lías.

Torre la Moreira (24.00 €)

Bodega: Marqués de Vizhoja.

D.O.: Rías Baixas.

Variedad: 100% Albariño.

Perfil: Un albariño clásico y muy reconocido, caracterizado por ser un vino equilibrado, afrutado y muy fácil de beber.

Tricó (39.00 €)

D.O.: Rías Baixas, subzona Condado do Tea.

Bodega: Compañía de Vinos Tricó.

Variedad: 100% Albariño "capas negras".

Características: Un albariño que busca la tipicidad del Condado do Tea, una zona algo más cálida que el Salnés, lo que suele traducirse en vinos con una madurez frutal muy interesante.

D.O. RIBEIRA SACRA

A Patroa 2023 (25.00 €)

Bodega: Adegas Dona Paca.

Origen: D.O. Ribeira Sacra.

Variedad: Godello 85%, Treixadura 10% y Dona Branca 5%.

Perfil: Fiel reflejo de la viticultura heroica de a Ribeira Sacra, destaca por su carácter varietal, frescura y el toque diferencial que aporta la Dona Branca.

Almalarga (29.00 €)

Bodega: Adega Alma das Donas.

D.O.: Ribeira Sacra.

Variedad: 100% Godello.

Perfil: A diferencia de los anteriores, proviene de la Ribeira Sacra. Es un vino que suele reflejar el carácter mineral de los suelos de pizarra y el microclima de los cañones del Sil.

Salvaje Branco (44.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Alma Gaia.

Variedad: 100% Branco Lexítimo.

Características: Se define como un "vino blanco por añada". Está elaborado con Branco Lexítimo, una variedad minoritaria y muy apreciada en Galicia por su gran potencial aromático y frescura vibrante.

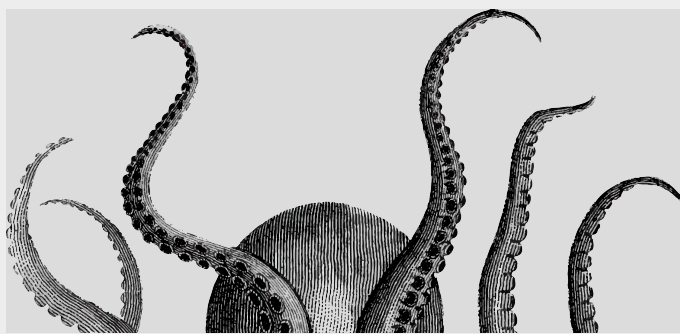
LR de Ricobao (28.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Lou de Ricobao.

Variedades: Godello y Treixadura.

Características: La combinación de Godello, que aporta estructura y untuosidad, con Treixadura, que aporta aromaticidad y frescura, da como resultado un blanco equilibrado y muy representativo de los bancales de la Ribeira Sacra.



D.O. RIBEIRO

Felicísimo (29.00 €)

Bodega: Adega Agás do Tempo.

D.O.: Ribeiro.

Variedades: Treixadura 92% y Albariño 8%.

Tipo: Blanco joven.

Perfil: Un vino que busca la máxima expresión de la Treixadura, ofreciendo un perfil fresco, aromático y equilibrado, típico de los blancos jóvenes de alta calidad del Ribeiro.

Casal de Armán (26.00 €)

Bodega: Casal de Armán.

D.O.: Ribeiro.

Variedades: Treixadura 90%, con Godello y Albariño 10%.

Perfil: Es uno de los vinos más emblemáticos de la zona. Se caracteriza por su elegancia y complejidad, con notas de fruta blanca y un fondo mineral muy persistente.

Finca Agochada (26.00 €)

Bodega: Adegas Laudas.

D.O.: Ribeiro.

Variedades: Treixadura y Caiño Blanco.

Perfil: Un vino de finca que destaca por la inclusión de Caiño Blanco, una variedad que aporta una acidez vibrante y una estructura única, complementando la untuosidad de la Treixadura.

Ramón do Casar (26.00 €)

D.O.: Ribeiro.

Bodega: Ramón do Casar.

Variedad: 100% Treixadura.

Perfil: Es la variedad reina del Ribeiro. Este vino destaca por su elegancia, notas de fruta blanca y una acidez muy equilibrada que refleja fielmente el carácter de la bodega.

Finca Viñoa (25.00 €)

D.O.: Ribeiro.

Bodega: Pazo Casanova.

Variedades: Treixadura 85%, Godello 8%, Albariño y Loureira.

Perfil: Un coupage tradicional del Ribeiro donde predomina la Treixadura, pero la mezcla con otras variedades locales le aporta una complejidad aromática y floral muy distintiva.

D.O. VALDEORRAS

A Espedrada Blanco (42.00 €)

Bodega: Adega O Cabalín.

D.O.: Valdeorras.

Variedad: 100% Godello.

Elaboración: Sobre lías.

Perfil: Es el vino de mayor valor en esta selección. Al ser un blanco sobre lías de una bodega que trabaja viñedos viejos en altitud, destaca por su estructura, complejidad y potencial de guarda.

O Luar do Sil (34.00 €)

Bodega: Pago de los Capellanes.

D.O.: Valdeorras.

Variedad: 100% Godello.

Elaboración: Sobre lías.

Perfil: Un vino que busca la elegancia y la pureza varietal, donde el trabajo con las lías aporta untuosidad y volumen en boca, equilibrando la frescura natural de la zona.

Neno (26.00 €)

Bodega: Viña Somoza.

D.O.: Valdeorras.

Variedad: 100% Godello.

Perfil: Es la opción más accesible de la lista. Se caracteriza por ser un vino muy fresco, directo y representativo del carácter atlántico y mineral de Valdeorras.

Conxuro (24.00 €)

D.O.: Valdeorras.

Bodega: Vini Galico, Cooperativa Jesús Nazareno.

Variedad: 100% Godello.

Perfil: Un monovarietal de Godello que representa el carácter mineral y frutal de Valdeorras, elaborado bajo el sello de la cooperativa local.

GALICIA / SIN D.O. CONCRETA INDICADA

Rebelde 2023 (28.00 €)

Bodega: Alma Gaia.

Origen: Galicia.

Variedad: Godello, Treixadura y Albariño.

Perfil: Un coupage clásico gallego que busca el equilibrio entre la frutuosidad de la Godello y la frescura vibrante de las otras variedades.

SIN D.O.

Mimosa 2022 (36.00 €)

Bodega: Atrium Vitis.
Origen: Sin D.O. anteriormente asociado a Ribeira Sacra.
Variedad: 100% Godello.
Crianza: 6 meses en barrica de roble francés.
Perfil: Un vino con estructura y elegancia. donde la Godello se ve potenciada por el aporte sutil y especiado de la madera.

Toxal 2023 (30.00 €)

Bodega: Amado González Viana.
Origen: Sin D.O. producción limitada.
Variedad: Treixadura y Albariño.
Crianza: 6 meses en barrica de roble francés.
Perfil: Un vino de autor de producción limitada que combina la aromaticidad de la Treixadura con la acidez del Albariño bajo un fondo de crianza.

D.O. NO ESPECIFICADA EN LA LISTA

Nicolás Tricó (51.00 €)

Bodega: Compañía de Vinos Tricó.
Variedad: 100% Albariño con crianza.
Características: Es un vino de viticultura ecológica. Al ser un Albariño con crianza. ofrece una mayor complejidad. estructura y capacidad de guarda que los blancos jóvenes tradicionales.

TINTOS

D.O. ALICANTE

El Veneno 2024 (44.00 €)

D.O.: Alicante.
Bodega: Pepe Mendoza.
Variedad: 100% Monastrell.
Crianza: 12 meses en barrica de roble.
Perfil: Es el vino de mayor precio de esta hoja. Se trata de un vino de viticultura mediterránea de precisión. donde la Monastrell expresa toda su elegancia y potencia tras un año de crianza en madera.

D.O. BIERZO

Valle del Recunco (24.00 €)

D.O.: Bierzo.
Bodega: Familia Arias Vidal Viticultores.
Variedades: Palomino y otras variedades como Godello y Doña Blanca.

Perfil: Este vino representa un coupage tradicional de variedades blancas del Bierzo. La presencia de la uva Palomino. junto con la estructura de la Godello y la aromaticidad de la Doña Blanca. suele dar como resultado vinos con buena acidez. frescura y un carácter mineral muy ligado al suelo de la región.

D.O. JUMILLA

Valtosca (35.00 €)

D.O.: Jumilla.
Bodega: Casa Castillo.
Variedad: 100% Syrah.
Perfil: Un monovarietal de referencia en la zona de Jumilla. Se caracteriza por sus notas de frutos negros. especias y un carácter mediterráneo muy marcado y equilibrado.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tr3smano (61.00 €)

D.O.: Ribera del Duero.
Bodega: Lagar de Proventus. Tr3smano.
Variedad: 100% Tempranillo.
Elaboración: 16 meses de crianza.
Perfil: Es el vino de mayor precio de esta lista. Destaca por ser un monovarietal de Tempranillo con una crianza prolongada que busca la máxima expresión y elegancia de la uva en la región.

Bosque de Matasnos (50.00 €)

D.O.: Ribera del Duero.
Bodega: Bosque de Matasnos.
Variedades: Tempranillo 90%. Merlot y Malbec 10%.
Elaboración: 12 meses en barrica de roble francés y americano.
Perfil: Un vino complejo que combina la base de Tempranillo con el aporte estructural y aromático del Merlot y el Malbec. afinado durante un año en maderas de distintos orígenes.

Viña Magna (40.00 €)

D.O.: Ribera del Duero.
Bodega: Dominio Basconcillos.
Variedades: Tinta Fina. Tempranillo. Cabernet Sauvignon y Malbec.
Elaboración: 12 meses en barrica de roble francés.
Perfil: La opción más accesible de esta selección. Es un ensamblaje clásico que utiliza la Cabernet Sauvignon para aportar longevidad y el Malbec para la intensidad. con una crianza enfocada exclusivamente en roble francés.

Pico Cuadro Vendimia Seleccionada (30.00 €)

D.O.: Ribera del Duero.

Bodega: Pico Cuadro.

Variedad: 100% Tempranillo.

Crianza: Entre 12 y 14 meses de crianza en barrica.

Perfil: Es el vino de mayor precio de esta selección, elaborado a partir de una selección de uvas que busca ofrecer la expresión más premium de la bodega.

AVAN (27.00 €)

D.O.: Ribera del Duero.

Bodega: Bodegas y Viñedos Juan Manuel Burgos.

Variedad: 100% Tempranillo, Tinta del País.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés.

Perfil: Un vino que respeta la tradición de la zona, utilizando clones antiguos de Tinta del País para lograr un carácter auténtico y elegante.

Arrocal Vintage (26.00 €)

D.O.: Ribera del Duero.

Bodega: Bodegas Arrocal, Burgos.

Variedades: Tempranillo 80%, Garnacha 15% y Albillo 5%.

Crianza: 9 meses de crianza.

Perfil: Destaca por ser un ensamblaje complejo que incluye Albillo, uva blanca, lo cual suele aportar frescura y una mayor intensidad aromática al conjunto.

Wild, Pico Cuadro (24.00 €)

D.O.: Ribera del Duero.

Bodega: Pico Cuadro.

Variedad: 100% Tempranillo.

Perfil: Representa la entrada de gama o el lado más "salvaje" y joven de la bodega, enfocándose en la fruta y la expresión directa de la variedad.

D.O. RIBEIRA SACRA

Pizarras y Esquisitos (28.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Adega Ponte de Boga.

Variedad: 100% Mencía.

Crianza: 4 meses en roble francés.

Perfil: Un tinto que combina la frescura de la Mencía con una breve crianza que le aporta complejidad sin perder la viveza de la fruta roja típica de la zona.

Camino el Empedrado Amandi 21 (55.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Bodega Mauricio Lorca.

Variedades: Mencía 70%, Garnacha 20% y Sousón 10%.

Elaboración: 9 meses de crianza.

Perfil: Es el vino de mayor precio de la lista. Al ser un vino de la subzona de Amandi con un coupage de variedades autóctonas y crianza, destaca por su estructura y la elegancia característica de esta zona de laderas escarpadas.

Camino el Empedrado Blend de Fincas (40.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Mauricio Lorca.

Variedades: Mencía, Garnacha y Tempranillo.

Características: Selección de 3 parcelas.

Perfil: Un vino que busca la complejidad a través de la combinación de uvas procedentes de tres fincas seleccionadas, manteniendo la Mencía como protagonista pero complementada por la frescura de la Garnacha y la estructura del Tempranillo.

Lalama (33.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Dominio do Bibei.

Variedades: Mencía 90%, Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha.

Elaboración: 17 meses en barrica de roble francés.

Perfil: Es la opción más accesible de esta selección. Es un vino muy reconocido por su largo periodo de crianza en madera francesa, lo que le otorga una gran elegancia, finura y una capacidad de evolución en botella excepcional.

Prómine Singular 21 (38.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Bodegas Petró.

Variedad: 100% Mencía.

*Nota especial: En tus apuntes aparece destacado como "Mejor vino de Galicia".

10 Lunas (30.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Lar de Ricobao.

Variedades: Mencía, Brancellao, Merenzao, Mouratón y Tempranillo.

Perfil: Un plurivarietal que combina las principales castas tintas de la zona para ofrecer una visión global del carácter de la Ribeira Sacra.

Vel'uveyra (28.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Ronsel do Sil.

Variedades: Mencía 85%, Garnacha Tintorera y Mouratón.

Elaboración: 9 meses de crianza.

Perfil: Es la opción más accesible de esta selección.

Se trata de un vino con una base predominante de Mencia y un periodo de crianza que le aporta estructura manteniendo la frescura de los cañones del Sil.

Conde de Lemus (25.00 €)

Bodega: Bodega Alma Gaia.

Variedad: 100% Mencia.

D.O.: Aunque no se especifica explícitamente en la nota para este vino, la bodega Alma Gaia trabaja tradicionalmente en la Ribeira Sacra.

Perfil: Es el vino de mayor precio de esta lista, destacando por ser una expresión pura de la uva Mencia.

Catro e Cadela (24.00 €)

D.O.: Ribeira Sacra.

Bodega: Anónimas Viticultores.

Variedad: 100% Mencia.

Perfil: Este vino es otra muestra del trabajo de viticultores independientes en los bancales de la Ribeira Sacra.

***Nota incluida en la lista original:** En esta selección predominan los monovarietales de Mencia.

D.O. RÍAS BAIXAS

Albamar (28.00 €)

D.O.: Rias Baixas.

Bodega: Albamar.

Variedades: Caino Tinto, Espadeiro y Mencia.

Perfil: Un tinto atlántico muy singular que utiliza variedades tintas autóctonas de las Rias Baixas.

Se caracteriza por una acidez vibrante, notas salinas y un perfil muy fresco y ligero.

Señor Cuco (27.00 €)

D.O.: Rias Baixas.

Bodega: Entrevideiras Viños.

Perfil: Es la opción más accesible de esta lista de tintos. Al igual que el anterior, representa la tendencia creciente de elaborar tintos de calidad con identidad atlántica dentro de una zona tradicionalmente de blancos.

D.O. VALDEORRAS

Traste 2018 (40.00 €)

D.O.: Valdeorras.

Bodega: Adegas José Luis Aristegui.

Variedades: Garnacha Tintorera 70% y Mencia 30%.

Crianza: 9 meses en roble francés.

Perfil: Un tinto de guarda con cuerpo, donde la Garnacha Tintorera aporta color y potencia, suavizada por la elegancia de la Mencia y la madera francesa.

Valdouro (25.00 €)

D.O.: Valdeorras.

Bodega: Bodega Coop. Jesús Nazareno.

Variedades: Mencia y Garnacha Tintorera.

Crianza: 12 meses en bodega.

Perfil: La opción más accesible de la lista.

Combina la frutuosidad y frescura de la Mencia con la estructura y el color de la Garnacha Tintorera, todo ello redondeado por un largo periodo de crianza en madera.

D.O. Ca. RIOJA

El Belisario (68.00 €)

D.O. Ca.: Rioja.

Bodega: Tierra de Agrícola Labastida.

Variedad: 100% Tempranillo.

Perfil: Es el vino de mayor valor en esta lista. Se trata de un vino de autor de Labastida que busca expresar la pureza de la Tempranillo de viñedos viejos en la Rioja Alavesa.

Amaren Ángeles de Amaren (30.00 €)

D.O. Ca.: Rioja, Rioja Alavesa.

Bodega: Amaren.

Variedades: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

Perfil: Un tinto que combina la estructura de la Tempranillo con el toque de frescura y longevidad que aporta la Graciano, elaborado en la zona de la Rioja Alavesa.

Parcela 5 (29.00 €)

D.O. Ca.: Rioja.

Bodega: Luis Alegre.

Variedad: 100% Tempranillo.

Perfil: Un vino de finca o "parcela" que destaca por su carácter varietal y una elaboración cuidada para resaltar las condiciones específicas de ese suelo particular.

Abeica (25.00 €)

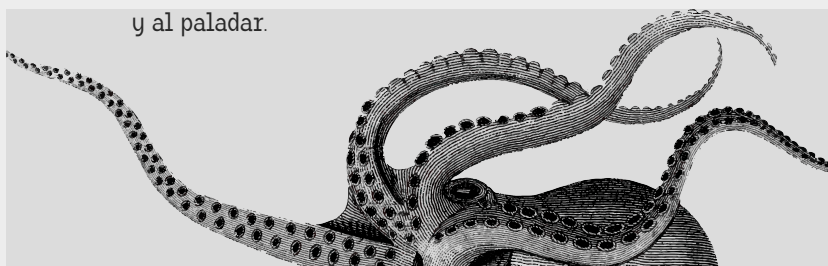
D.O. Ca.: Rioja.

Bodega: Abeica.

Variedades: 80% Tempranillo, 10% Garnacha y 10% Viura.

Perfil: Es la opción más accesible de la lista.

Destaca por su ensamblaje tradicional, que incluye un porcentaje de uva blanca, Viura, lo que suele aportar una mayor frescura y vivacidad al color y al paladar.



Bideona Laderas 21**(24.00 €)**

D.O.Ca: Rioja.

Bodega: Bideona.

Variedad: 100% Tempranillo.

Perfil: Un vino que busca reflejar la pureza del terroir de las laderas de la Rioja Alavesa. utilizando exclusivamente la variedad Tempranillo para mostrar su carácter más fresco y preciso.

La Secreta**(24.00 €)**

D.O.Ca: Rioja.

Bodega: Mitarte.

Variedad: 100% Tempranillo.

Perfil: Elaborado por una bodega familiar en Labastida. este monovarietal de Tempranillo suele destacar por su equilibrio entre la fruta madura y una elaboración cuidada que respeta la tipicidad de la zona.

Ortega Ezquerro OZA 21**(24.00 €)**

D.O.Ca: Rioja.

Bodega: Bodegas y Viñedos Ortega.

Variedades: Tempranillo 80% y Garnacha 20%.

Perfil: Un vino de crianza de la añada 2021.

El aporte del 20% de Garnacha complementa la estructura del Tempranillo. añadiendo frescura. notas de fruta roja y una textura más amable en el paladar.

D.O.Q. PRIORAT**Artigas****(42.00 €)**

D.O.Q: Priorat.

Bodega: Mas Alta.

Variedades: Garnacha 60%. Cariñena 30% y Cabernet Sauvignon 10%.

Perfil: Es el vino de mayor valor de esta selección.

Al ser un Priorat. destaca por su potencia. estructura y la mineralidad característica de los suelos de licorella de la región.

Rocallós**(49.00 €)**

D.O.Q: Priorat.

Bodega: Mas Alta.

Variedades: Cariñena 70% y Garnacha 30%.

Elaboración: Crianza.

Perfil: Es el vino de mayor precio de esta hoja.

Al ser un Priorat con predominancia de Cariñena y crianza. destaca por su estructura robusta. notas minerales y gran intensidad.

Origen: Peñaranda de Duero.

Syrah de Matasnos**(59.00 €)**

Bodega: Bosque de Matasnos.

Origen: Peñaranda de Duero.

Variedad: 100% Syrah.

Perfil: Un vino que destaca por la tipicidad de la Syrah cultivada a gran altitud. lo que le confiere una frescura y una intensidad aromática superior a los tintos convencionales de la zona.

SIN D.O.**Sousón. SS — 30.00 €**

Origen: Sin D.O.

Bodega: Atrium Vitis.

Variedad: 100% Sousón.

Perfil: Es la opción más accesible de esta lista.

Elaborado con una de las variedades tintas autóctonas de Galicia más valoradas por su acidez y capacidad de envejecimiento. ofreciendo un perfil fresco y racial.

RESERVASwww.atipicocoruna.com

881 96 84 42

atipico