

 VINO.POLIS

A Revolução

LO NUEVO!!!

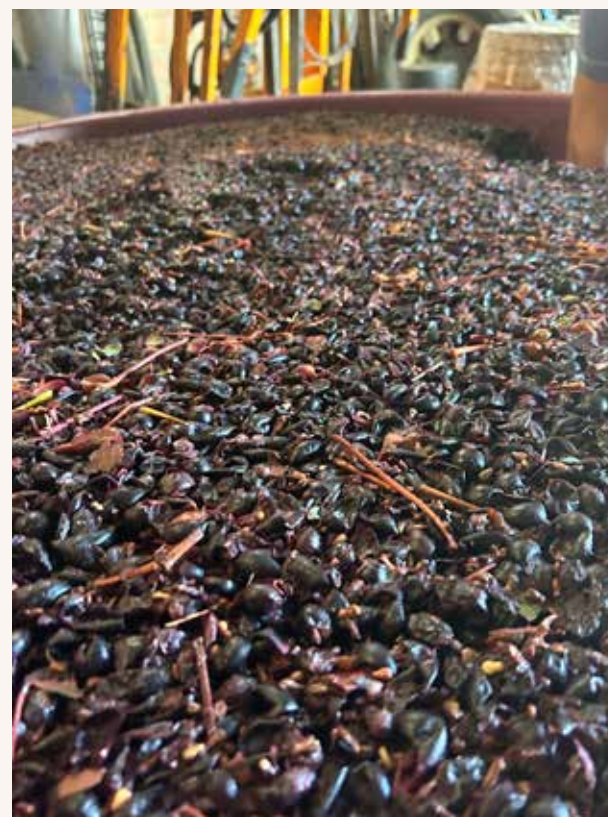
PRECIOS + IVA

Antelejo



Antelejo, PORTUGAL

DISPONIBLE 8 MAYO 2026





En 2020, iniciamos un nuevo ciclo.

El mundo se detuvo, y de repente surgió un espacio para reflexionar, replantearnos las cosas y explorar nuevas ideas. A raíz de ese momento, algo con lo que llevábamos tiempo soñando cobró vida por fin.

Partiendo de un pequeño viñedo de secano en la zona de Estremoz, comenzamos a vinificar con una intervención mínima, dejando de lado las reglas y métodos convencionales para marcar el inicio de algo nuevo. Un ciclo arraigado en la vuelta a lo esencial: abrazar la simplicidad, la naturaleza y la expresión cruda y salvaje del vino.

Tras cinco años, hemos lanzado alrededor de 16 etiquetas: pequeñas parcelas experimentales impulsadas por la curiosidad y el impulso de explorar nuevas variedades y enfoques. Y no vamos a bajar el ritmo: este año nos esperan algunas sorpresas nuevas.

Seguimos teniendo nuestra sede en Estremoz, pero nuestro viaje nos ha llevado más al norte, a altitudes más elevadas. En las montañas de São Mamede, nos hemos topado con viñedos antiguos y mezclas de campo a las que simplemente no nos hemos podido resistir. Siempre estamos en busca de historia: de viñedos donde el vino ya existe mucho antes de que las uvas lleguen a la bodega. Junto con nuestro equipo, combinamos experiencia, intuición y un toque de irreverencia para dar vida a nuestras ideas.

Ubicación

Antelejo,
Lisboa,
PORTUGAL

Año de Fundación

2020

Ha Cultivadas

6 Ha

Uvas Cultivadas

Moscatel Graúdo, Arinto,
Alvarinho, Roupeiro, Verdelho,
Rabo de Ovelha y Fernão Pires
Castelão

Tipo de Suelo

Calizo y
granítico

CICLO PET-NAT WHITE



Variedad: Moscatel Graúdo 100%

Prácticas agrícolas: Baja Intervención

Tipo de levadura: Autóctonas

Vinificación: Elaborado según el método ancestral. Las uvas se prensan nada más llegar a la bodega.

Fermentación: La fermentación se inicia de forma natural y el vino se embotella antes de que termine la fermentación, lo que permite que se formen burbujas en la botella — sin trucos ni atajos. Un dégorgement ligero, lo justo para mantenerlo limpio sin perder su carácter natural.

Clarificación: Sin clarificar

Filtración: Sin filtrar

Número de botellas: 1,300



CICLO WHITE 2025



Variedad: Arinto, Alvarinho, Roupeiro, Verdelho, Rabo de Ovelha y Fernão Pires

Prácticas agrícolas: Baja Intervención

Tipo de levadura: Autóctonas

Vinificación: Uvas vendimiadas a mano en cajas de 20 kg. Prensado de la uva, seguido de una lenta decantación.

Fermentación: Fermentación alcohólica espontánea a baja temperatura

Clarificación: Sin clarificar

Filtración: Sin filtrar

Número de botellas: 6,000



CICLO RED 2025



Variedad: Castelão 100%

Prácticas agrícolas: Baja intervención

Tipo de levadura: Autóctonas

Vinificación: Uvas vendimiadas a mano en cajas de 20 kg. Las uvas se prensan en un lagar abierto.

Fermentación: La fermentación alcohólica se inicia en el mismo lugar, en contacto con las pieles. Al final de ambas fermentaciones, se prensa y se almacena en una cuba cerrada hasta el embotellado.

Clarificación: Sin clarificar

Filtración: Sin filtrar

Número de botellas: 2,000





LOACKER

WINE ESTATES

Südtirol, ITALIA

DISPONIBILE 8 MAGGIO 2026





Bolzano | Südtirol | ITALIA

Loacker es una filosofía de vida donde la naturaleza marca el ritmo del vino.

Loacker Wine Estates es una bodega familiar fundada en 1979 en Bolzano, en la región de Alto Adige, que desde sus inicios apostó por una viticultura orgánica y biodinámica cuando aún no era una práctica común. A lo largo de los años, la familia Loacker ha mantenido una filosofía basada en el respeto profundo por la naturaleza, trabajando con suelos vivos y evitando el uso de químicos, con el objetivo de expresar al máximo el carácter del viñedo. Su enfoque se distingue por una mínima intervención en bodega, el uso de levaduras autóctonas y una constante búsqueda de innovación, sin apegarse a lo convencional. Hoy, con la participación de la segunda generación, la bodega continúa consolidándose como un referente en vinos auténticos, sostenibles y con una identidad clara que refleja tanto el terroir como su espíritu libre y visionario.

Ubicación

Bolzano,
Alto Adige,
ITALIA

Año de Fundación

1979

Ha Cultivadas

7 Ha

Uvas Cultivadas

Gewürztraminer,
Chardonnay, Sauvignon
Blanc, Vernatsch, Lagrein,
Merlot, Cabernet.

Tipo de Suelo

Arenoso, Arcilloso,
Calizo

ST MAGDALENER "MORIT" 2023

 **ORGÁNICO**

 **BIODINÁMICO**

 **VEGANO**

Variedad: Vernatsch 87 % Lagrein 10 % Pinot Noir 3 %

Edad de las vides: Vernatsch - 52 años, Lagrein - 29 años

Pinot Noir - 35 años

Prácticas agrícolas: Orgánica y biodinámica

Vinificación: Cosecha recolectada a mano

Fermentación: Espontánea con pie de cuve

Fermentación maloláctica: sí.

Crianza: Barrica grande de madera | 3200 L | barrica usada

12 meses

Clarificación: Sin clarificar

