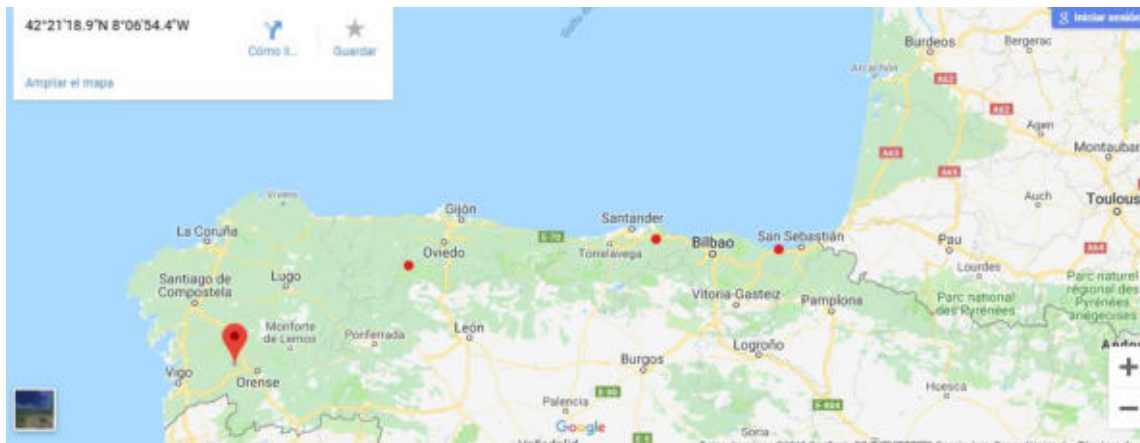


VINOS DE LAS ZONAS DEL NORTE DE ESPAÑA



DOP RIBEIRO

La Denominación de Origen Ribeiro, que significa "ribera del río" en gallego, es una de las cinco denominaciones de origen de vinos existentes en Galicia. La zona de producción está situada en la parte meridional de Galicia, en el borde noroccidental de la provincia de Orense, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Los bordes montañosos aíslan esta comarca de la influencia marítima atlántica, lo que determina su menor pluviosidad. El clima es templado y húmedo, con temperaturas medias de 14,5 grados centígrados. Las tierras son mayoritariamente de origen granítico y, en general, ácidas.

En 1925 tenía cerca de 6000 hectáreas de viñedos, noventa años después, en 2016, tenía una extensión total de 2646 hectáreas de viñedo están constituidas por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes: ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Beade, Carballada de Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Cortegada, Leiro y Punxín; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarelos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Orense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Los vinos de esta denominación responden a una serie de combinaciones de exquisitos aromas afrutados y florales, que casi siempre resultan sorprendentes al elaborarse con variedades autóctonas tradicionales

(Treixadura, Torrontés, Loureira, Caíño tinto, Brancellao, Sousón) y poseen una acusada personalidad que los convierte en incomparables. Los vinos blancos de Ribeiro son ligeros, frescos, secos, afrutados, de color pajizo pálido, elevada acidez fija y con una graduación alcohólica mínima de 11º (Ribeiro Castes).

ADEGAS VALDAVIA: HISTORIA DE LA BODEGA Y VIÑEDOS CUÑAS DAVIA

Corría el año 1.158 cuando el Abad Pelagio del Monasterio de San Clodio del Ribeiro D'Avia recogía en su testamento su ingente labor de recuperación de las tierras aledañas: "...planté viñas, que allí no había, roturé montes, poblé heredades y adquirí otras nuevas: en Lebosende, Leiro, Partovia, Pazos Hermos, Cuñas, Esposende, Meín... Todas estas cosas, las doy y concedo a dicho monasterio..."

Este documento recoge el punto de inflexión en la economía del Ribeiro que pasó de ser una zona deprimida debido a las incursiones moriscas y a la negligencia de sus gobernantes, a la prosperidad que duró siglos, apoyada en el prestigio de los vinos del Ribeiro.

Cuñas es uno de los asentamientos recolonizados como granjas en el s.XII bajo la influencia del Monasterio de San Clodio.

De esa época data la construcción de la bodega y el lagar que, junto con las fincas circundantes, constituye la propiedad que actualmente conocemos como Valdavia, situada en las proximidades del que fuera monasterio cisterciense y benedictino.



La bodega y los viñedos pasaron por diferentes manos desde su fundación bajo el dominio de San Clodio. A finales del s.XVI, Felipe II privó a muchos Monasterios de sus derechos jurisdiccionales, vendiéndolos al mejor postor. Si bien en su testamento ordena que sean restituidos, no es hasta principios del XVII cuando las propiedades de Cuñas regresan al Monasterio. A partir de ahí, es arrendada a diferentes granjeros hasta principios del XIX cuando la Desamortización de Mendizábal la deja en manos privadas definitivamente.

Fue mi abuelo, Antonio García Soto, quien a mediados del siglo pasado se empeñó en reagrupar las tierras colindantes a la bodega y el lagar y transformar los minufundios existentes en un pago de entidad y prestigio. Hombre de gran sentido común, inteligente y prudente, era una referencia para los principales corredores de vinos del Ribeiro, que acudían a él buscando consejo para encontrar las mejores pipas del valle del Avia. Antonio sabía de las propiedades de las suaves laderas de Cuñas para la elaboración de los mejores caldos.

Mi padre, Antonio García Carrasco, continuó la labor de mi abuelo, compaginando su actividad profesional en el mundo del derecho, con el cuidado del viñedo y la elaboración de sus vinos. Tras muchos años dedicando sus vacaciones a la vendimia, a finales de los 90 se jubila, y puede centrarse de lleno en la ampliación del viñedo. En 2004, junto con sus hijos, mi hermana María y yo, funda Valdavia e inicia la restauración de los edificios que componen la bodega, respetando materiales y elementos arquitectónicos, al mismo tiempo que se actualizan todos los medios técnicos necesarios para la elaboración de vinos de calidad.

La bodega, que mantiene su función original pero con medios mejorados, tiene capacidad para elaborar hasta 30.000 botellas al año. Dispone de zona separada para operaciones de vendimia, sala de depósitos y una pequeña sala de embotellado.

NUESTROS VINOS:



Cuñas Davia Barrica

19,33 € por botella

Cuñas Davia

13,33 € por botella

DOP CANGAS

Asturias no es una tierra conocida por sus vinos. De hecho, la producción se reduce a una zona muy definida, alrededor de Cangas de Narcea, al suroeste del Principado. Pero no se trata de una producción reciente. **La historia de sus vinos se remonta a la época romana y toma fuerza alrededor del siglo IX, unida a la existencia de los monasterios,** que usaban el vino para la liturgia. La fundación del **monasterio de San Juan Bautista de Corias,** en el siglo XI, supuso la multiplicación de la superficie de cultivo de viñedo. En la actualidad el monasterio es un alojamiento, **el Parador de Corias (4*),** conocido como 'el Escorial asturiano' por su aspecto imponente. En sus sótanos conserva un precioso museo, en el que se pueden ver los restos arqueológicos de la primera construcción, que data de principios de siglo XI y la iglesia sigue abierta al culto. Con el tiempo, **los viñedos se concentraron en las zonas más amables climatológicamente, en el Occidente del Principado de Asturias, en las laderas más soleadas de los profundos valles de los ríos Navia y Narcea.**

En 1850 el viñedo asturiano sufrió su peor momento seguido de la filoxera, la plaga que hizo estragos en todas las zonas vinícolas de Europa. Con el paso del tiempo, la sidra tomó todo el protagonismo y el vino en Asturias se redujo a algunas viñas de consumo familiar. **En los últimos años se está recuperando el cultivo,** liderado por pequeñas bodegas, y **desde el año 2011 cuenta con la Denominación de Origen Protegida.**

El cultivo de la vid en Asturias es casi un milagro. **Su DOP Cangas** forma parte del territorio calificado como **Viticultura de Montaña,** que comparte únicamente con la DO Ribeira Sacra y la DO Priorat. Incluye los concejos de **Cangas de Narcea, Allande, Grandas de Salime, Degaña, Ibias, Illano, Pesoz y Tineo.**

¿Por qué son vinos heroicos?



Los vinos de la DOP Cangas se conocen como heroicos

El cultivo de la uva en el Principado de Asturias se considera como viticultura heroica porque se realiza en un **paisaje montañoso, abrupto, en fuerte pendiente**, pero cuyas variedades presentan un alto nivel de adaptación a las singulares condiciones de suelo y clima de estos valles, produciendo vinos únicos y perfectamente reconocibles. Los vinos heroicos reúnen estas peculiaridades:

- La orografía **no permite la mecanización**.
- Parcelas de poca superficie, a veces fraccionadas y frecuentemente organizadas en **terrazas de cultivo**.
- Explotaciones con **pequeña superficie de cultivo**, cuya actividad agrícola no constituye la renta económica principal.
- Condiciones **climáticas** adversas.
- **Variedades de uva exclusivas**, con producciones enológicas que salen de los modelos mundiales.
- Las viñas se encuentran en **zonas geográficas con paisajes de elevada belleza** y con carácter turístico.

Y son heroicos también porque este puñado de bodegas ha decidido recuperar los viñedos casi perdidos, que fueron arrancados por las explotaciones mineras. En algunos casos ha sido la **séptima generación** la que ha devuelto el vino a su tierra. **Las principales uvas de la zona son albarín blanco, albarín negro, verdejo negro, carrasquín y mencía.**

Las bodegas de la DOP Cangas

En la actualidad, **cinco bodegas están adscritas a la DOP Cangas y la mayoría pueden visitarse para conocer, con la explicación de sus creadores, cómo se consiguen estos vinos tan particulares.**

BODEGA VITHERAS



Vitheras es una de las bodegas más antiguas de España: fue creada en el año 1556. Su nombre responde a Viticultores Heroicos de Asturias. Los viñedos de la bodega se encuentran situados en el pueblo de Carballo (Cangas del Narcea), en la finca denominada Carballedo, en la vertiente más soleada del valle del río Cibeá. Aquí la pendiente del terreno es muy acusada, con un suelo formado en un 55% de gravas y un 45% de tierra fina. Los vinos de estas tierras llegaron a cosechar medallas de oro internacionales en Burdeos, Angers, Ruan y Lugo durante los años 1873 y 1875. Con la llegada de la minería la viticultura cayó en el olvido y las cepas fueron arrancadas casi en su totalidad. Esta bodega ha recuperado las plantaciones, y el resultado son dos vinos: **el blanco Vitheras, con albarín blanco y moscatel grano menudo, y el primer rosado de la zona: Lucía, mezclando verdejo negro, albarín negro y mencia** (esta última variedad no está dentro de la DOP Cangas). **La visita guiada a la bodega es gratuita.**

Protegidos de las masas de aire húmedo de la costa por inmensas barreras montañosas, los viñedos asturianos se sitúan en las laderas soleadas de los profundos valles de Cangas del Narcea. Se trata de una viticultura heroica, difícil, en fuerte pendiente, pero cuyas variedades presentan un alto nivel de adaptación a las singulares condiciones de suelo y clima de estos valles, produciendo vinos únicos y perfectamente reconocibles.

Desde 1556

Los viñedos de VÍTHERAS (Viticultores Heroicos Asturianos S.L.), situados en laderas soleadas de las montañas asturianas, han estado dedicados al cultivo de la vid desde tiempo inmemorial, constanding documentados hasta el momento desde 1556 (siglo XVI), según documentos conservados en la antigua casa familiar de los propietarios. En las últimas décadas, la familia decide recuperar estos antiguos viñedos con el objetivo, no solo de ofrecer un vino único y de la máxima calidad, sino también de compartir la historia y tradición, que a lo largo de muchas generaciones, se ha ido transmitiendo de padres a hijos, de abuelos a nietos. No sólo se pretende recuperar, en esta gran aventura, la tradición familiar, sino también el paisaje vitícola del pequeño pueblo de Carballo, situado en un precioso valle del río Cibeá. Combinando, tanto en el manejo del cultivo, como en la elaboración del vino, los últimos avances técnicos y científicos disponibles, con el conocimiento de la historia y tradición vitivinícola de la zona, salen ahora a la luz un blanco y un rosado.

Aunque poco conocidos actualmente, los viñedos asturianos llegaron a alcanzar importancia y reconocimiento en siglos anteriores, siendo incluso merecedores de varios premios nacionales e internacionales. Han contado

con viticultores tan ilustres en épocas pasadas como el Conde de Toreno y otros como el músico e intelectual Anselmo González del Valle, o el político y el Diputado a Cortes Nicolás Suárez Cantón. La llegada a la zona en los años 50, de la minería del carbón, provocó la práctica desaparición de esta antigua zona vitivinícola. A lo que también hay que sumarle el sufrimiento de una guerra civil y las devastadoras enfermedades de la vid en Europa como la Filoxera, el Oidio y el Mildiu.

En la actualidad, tras el cierre de la casi totalidad de las minas que quedaban en el Concejo de Cangas del Narcea, los viñedos recuperan su terreno, y la negrura del carbón vuelve a ser sepultada por el verdor y los colores otoñales del Albarín Blanco, el Verdejo Negro o el Albarín Negro, aquellas viejas cepas que antaño producían los magníficos vinos que el mismísimo Jovellanos citaba en sus diarios, en el otoño de 1752.

ALBARÍN BLANCO

Según diversos estudios publicados por investigadores del CSIC, se trata de una variedad autóctona asturiana y que Suárez Cantón citaba como cultivada en los viñedos asturianos con anterioridad a 1879. Es una vinífera de ciclo corto y maduración muy temprana (incluso por delante de la variedad Chasselas), con un alto nivel de adaptación a la zona y en general a zonas vitícolas de montaña. Es poco fértil, produciendo pocos racimos por cepa y de pequeño tamaño. Las uvas, de un característico color amarillo dorado y translúcidas, dejan entrever en su interior las pepitas. Destacan por la elevada concentración de azúcar que alcanzan con respecto al resto de las variedades blancas de la zona, a la vez que poseen una equilibrada acidez y una gran riqueza aromática, destacando las notas florales y un marcado sabor a moscatel, cuando la uva llega a la plena madurez.

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

Variedad ampliamente conocida a nivel internacional, descrita por primera vez por Simón de Rojas Clemente en 1803, y cultivada en la zona vitícola asturiana al menos desde el siglo XIX. De racimos cilíndricos, mayores que los de Albarín Blanco y con mayor rendimiento en mosto que éstos. Sus uvas destacan por su fina piel, su jugosidad, y su intenso aroma a moscatel. Madura más tarde que el Albarín Blanco, alcanza una menor concentración de azúcar y presenta mayor acidez. En los antiguos viñedos asturianos, científicos del CSIC han encontrado la forma rosada y roja de esta misma variedad (Moscatel de Grano Menudo Rojo y Moscatel de Grano Menudo Rosado), prácticamente desaparecida en otros lugares del mundo.

VERDEJO NEGRO

Variedad tinta, considerada autóctona de la zona. Según relata Jovellanos en sus diarios, en una vendimia a la que él asistió en Cangas del Narcea el 30 de septiembre de 1796, invitado por el Conde de Toreno, pudo comprobar personalmente que la variedad tinta “Verdejo” era la que ocupaba la mayor extensión en los viñedos de asturianos y la más apreciada entre los viticultores de zona. Aparece también citada años más tarde por Suarez Cantón (1879), quién la considera como una de las tintas antiguas de la zona, “la mejor” y la que ocupaba la mayor extensión. Según estudios publicados por científicos del CSIC, se caracteriza por su maduración muy temprana entre las tintas, y es especialmente adecuada para áreas vitícolas de montaña, donde produce uvas con un magnífico equilibrio azúcar, acidez. Su fertilidad es media-alta, sus racimos son compactos y las uvas de forma ovalada y color rojo violeta oscuro. No produce mucho color, siendo ideal para la elaboración de rosados.

NUESTROS VINOS

Vitheras Blanco

Vítheras, elaborado a partir de Albarín Blanco y un pequeño porcentaje de Moscatel de Grano Menudo. Se caracteriza este vino por su color amarillo pálido, limpio y brillante. Presenta una gran intensidad aromática en nariz, con notas frutales, a manzana, pera, melocotón y cítricos. Persistente en boca y equilibrado, con un ligero y agradable toque amargo. 98% Albarín blanco. 2% moscatel de grano menudo. Precio 20,00€

Lucía Vitheras

Lucía Vítheras, elaborado con Verdejo Negro, Albarín Negro y Mencía. Destaca por su bonito color piel de cebolla, límpido y brillante. De intensidad aromática destacable y muy buena acidez. Muy frutal en nariz, predominando los aromas a frutos rojos, frambuesa, fresa, caramelo de fresa. Precio 13,50.

VINO DE LA TIERRA COSTA CANTABRIA

El área de producción de los "Vino de la Tierra Costa de Cantabria" está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación autorizada comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia Atlántica hasta la cota de 600 metros con excepción de los municipios que comprenden el área geográfica del Vino de la Tierra de Liébana.

VARIETADES DE UVA AUTORIZADAS

- Tintas: Ondarribi Belza.
- Blancas: Albariño, Chardonnay, Godello, Ondarribi Zuri, Riesling y Gewürtztraminer.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Grado alcohólico volumétrico natural mínimo 10% vol. en tintos y 9,5% vol. en blancos.
- Acidez total (gr/l. ácido tartárico) entre 5 y 8,5 en tintos y entre 5 y 10 en blancos.
- Acidez volátil (gr/l. ácido acético) no será superior 0,8.
- Anhídrido sulfuroso total máximo mg/l: 120 tintos y 150 blancos.
- Azúcares residuales máximo 5 gr/l.

BODEGAS VIDULAR, EL SUEÑO DE LA FAMILIA DURÁN

BODEGAS VIDULAR ES UNA EMPRESA FAMILIAR QUE COMENZÓ SU ANDADURA EN EL AÑO 1999 TRAS AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL SECTOR DE LA DISTRIBUCIÓN DEL VINO.



Motivados desde siempre por la vida en el campo, nos marcamos el reto de crear nuestra propia bodega y elaborar nuestros propios vinos.

El reto se completó con la decisión de desarrollar nuestro proyecto, intentando recuperar así la cultura ancestral del cultivo de la vid en la costa de Cantabria, que se perdió hace ya casi un siglo.

LA VID EN CANTABRIA

Aunque fueron los iberos, asentados en la costa mediterránea quienes, ya en el 2.000 a.c. cultivaban la vid en la península ibérica, no fue hasta la llegada de los **romanos a Cantabria sobre el siglo I d.c.** cuando se introdujo su cultivo en nuestra Comunidad. Durante estos dos milenios, primero los Visigodos y después la Iglesia fueron desarrollando y apoyando mediante leyes el cultivo de la vid hasta el final de la Edad Media.



Ya en la Edad Moderna el cultivo del viñedo cobró fuerza en toda Cantabria; produciéndose grandes cosechas que eran consumidas en los núcleos urbanos de la península o embarcadas en los puertos cántabros con destino a su exportación.

El **declive llegó en el s. XIX** con la demanda de más terreno para pastos y la entrada de las plagas oídio y mildiu que, junto a la filoxera, ya en el s. XX, acabaron prácticamente con la tradición vitivinícola de Cantabria.

VIÑEDOS Y BODEGAS EN CANTABRIA

Bodegas Vidular se encuentra en Vidular, en la Junta de Voto. Al inicio del proyecto, nuestra necesidad principal era encontrar una finca con un mínimo de 5 hectáreas de terreno que estuviera próxima a la costa y que tuviera una construcción tradicional para poder reconvertirla en bodega.

TODO ELLO NOS CONDUJO A TOMAR LA DECISIÓN DE ADQUIRIR LA FINCA QUE TENEMOS EN VIDULAR.

Nos gustó mucho el paisaje pintoresco de la zona y el hecho de que justo en el centro de la finca hubiera una casa montañesa de más de 200 años de antigüedad que poco a poco hemos ido habilitando como **comedor y alojamiento rural**.

A nivel de plantación de viñedos, una vez que comprobamos la idoneidad de los terrenos de Vidular nos hemos ido expandiendo y acercando más a la costa plantando otras **4 hectáreas de viñedo en Castillo 7 Villas y las 3 hectáreas de plantación que existen en Noja**.

LAS VARIETADES DE UVA CON LAS QUE TRABAJAMOS SON CHARDONNAY, ALBARIÑO Y TREIXADURA



Albariño (60%), Chardonnay (40%) Precio 8,00€



Treixadura (80%), Chardonnay (20%) Precio 8,00€

TXAKOLI DE GETARIA

Suelos Se cultiva sobre pendientes escarpadas, no siempre en terrazas, donde las vides son guiadas con alambres o "flotan" sobre pilares de tierra. La base del suelo es de arcilla sobre la que se asienta una capa de arenisca. La altitud oscila entre casi el nivel del mar hasta los 100 metros.

Clima Las precipitaciones alcanzan los 1.600 mm de media anual y las temperaturas oscilan entre los 2°C de mínima en invierno y los 35°C de máxima en verano.

Varietades Dos variedades autóctonas, la Hondarrabi Zuri, que supone el 95% del viñedo, y la Hondarrabi Beltza, el 5% restante, son las cepas que cultivadas en emparrados y en espaldera producen las uvas con las que se elabora el Txakoli de Getaria.

Unas cuidadas vendimias a comienzos de otoño, buscando el equilibrio de azúcares y acidez, junto a una esmerada elaboración en virgen, con las más modernas tecnologías de prensado y de fermentación producen el Txakolí de Getaria.

AMBITO GEOGRAFICO

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen **Txakoli de Getaria** está concentrada mayoritariamente en terrenos ubicados en los términos municipales de Aia, Getaria y Zarautz, ampliándose recientemente a todo el territorio de Gipuzkoa. No obstante estos últimos deben ser considerados aptos por el Consejo Regulador y la Administración correspondiente.

oli de Getaria txacoli del país vasco (en vasco, *Getariako Txakolina*) es una denominación de origen española establecida en 1990 para el vino chacolí originario de la zona vitícola de Getaria. A esta denominación pertenecían originalmente los municipios vascos de Guetaria, Zarauz y Aya, pero en 2007 la zona de producción fue ampliada a todos los municipios de la provincia de Guipúzcoa.

Familia

Gaintza tiene una larga y orgullosa historia. Somos cuatro las generaciones de la familia Lazkano que hemos elaborado, producido y distribuido el Txakoli. Nuestro bisabuelo José Antonio ya elaboraba txakoli procedentes de

nuestros viñedos en el caserío Golindo, para consumo familiar y venta en los pueblos vecinos. Desde la creación de la bodega Gaintza en 1923, hasta la última ampliación en el 2012, hemos estado en una continua transformación, dando pasos al futuro.

En Gaintza, sentimos un profundo amor y respeto por nuestra tierra. Somos unos apasionados de nuestras tradiciones y nos afanamos por adaptarlas al siglo XXI, uniendo la tecnología moderna con la producción de carácter más tradicional.

Viñedos

Nuestras 25 Hectáreas de viñedo se encuentran protegidas por el monte Garate y bañadas por el mar cantábrico debido a que estamos situados en Getaria. Las características climáticas y el cuidado que realizamos, nos permite conseguir una uva de calidad excelente para obtener un txakoli con personalidad.

Poseemos viñedos antiguos plantados en parras altas junto a las nuevas plantaciones en largas hileras de espaldera y entre ellas se encuentra la Hondarribi zuri. Es la variedad de uva que impera sobre las demás, aunque también les acompaña las variedades de uva permitidas por la D.O Getariako Txakolina como Hondarribi Beltz y Chardonnay, entre otras.

Filosofía

Nuestro objetivo es producir vinos de maduración fenólica óptima con sabores de frutos cítricos y niveles de alcohol moderados que reflejan fielmente el sitio y la cosecha.

Los factores que llevan a una verdadera expresión del sitio de la viña es gracias al entorno que nos rodea, las cepas de años diferentes, desde jóvenes a centenarias y el alto cuidado de nuestro entorno a través de la producción integrada. Las prácticas adecuadas en el campo, ayudan a lograr una maduración fenólica óptima. No pretendemos cultivar de ninguna manera en particular más allá de lo que creemos que es sostenible y óptimo para nuestro viñedo.

Nuestra elaboración se centra en conseguir extraer las pocas características que ofrece nuestra variedad, la hondarribi zuri, y a su vez, resaltar esas cualidades en conjunto en un vino joven.

El txakoli es embotellado y guardado con mimo bajo un tapón de corcho microgranulado. Nuestros vinos, son vinos jóvenes que durante su periodo corto de guarda, mantiene las cualidades buscadas en su elaboración y encontradas al degustarlo.

Terroir

El clima, las características geológicas y biológicas del suelo, así como la orientación de los viñedos, determinan en gran medida las características de un territorio vinícola, en nuestro caso, el terroir del txakolí se ubica en un territorio especial, la Costa Vasca.

Las altas tasas de humedad, el suelo arcilloso y la cercanía del mar son tres de las características que marcan el territorio.

La zona se caracteriza por una alternancia de capas duras (calizas y areniscas) y blandas (margas y rocas arcillosas) predominando las texturas franco-arcillosas y las francas, con un pH normalmente neutro. El clima húmedo permite el desarrollo de una espesa vegetación que protege los suelos de la erosión y facilita la actividad biológica, enriqueciéndolos de materia orgánica.

Las precipitaciones en Gipuzkoa oscilan entre los 1.051 mm y los 1.734 mm totales anuales.

Oscilación anual de 11°C como máximo, gracias al mar Cantábrico.

VINOS



Precio 5,50€



Precio 16€