BLANCOS SIN CRIANZA

Fuego lento Sauvignon
100% Sauvignon blanc. Paraje Cascante. Amarillo intenso, brillante12´5% VOL 19,00 €

Viognier Vins del Comtat F36
100% Viognier. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. 12´5% VOL 18,00 €

Enrique Mendoza Chardonnay F18
100% Chardonnay. 4 Meses de crianza en barrica de roble francés. 13% VOL 14,50 €

Señorío de Benidorm Chardonnay
100% Chardonnay. 12´5% VOL 12.50€

Marina Alta F8
100% Moscatel de Alejandría procedentes de cepas de secano de más de 30 años ubicadas cerca del mar. 11% VOL 12,00 €

SELECCIÓN DEL SUMILLER

ALICANTE

Enrique Mendoza Las Quebradas 2010 (Alicante) A74
100% Monastrell. 15 meses en barrica de roble francés. 13´5% VOL 37,00 €

El Veneno. Pepe Mendoza (Alicante) D34
100% Monastrell. 12 meses en barricas de roble francés. 14% VOL 33,00 €

Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva 2011 (Alicante) A70
70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Syrah. 6 meses en depósito y 17 meses en barrica . 14% VOL 32,00 €

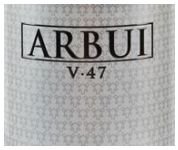
ALICANTE

CRIANZAS

Triga A74

85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon. Crianza de 20 meses en barrica francesa. 15´5% Vol

48,00 €



Arbui V47 Alicante singular

Monastrell. Primer Alicante singular elaborado en la D.O. Alicante. Vino tinto de Bodegas Alejandro. Fermentación maloláctica en barrica y una crianza de 20 meses en barrica de roble francés

43,00 €

Montcabrer 2005 D9

100% Cabernet Sauvignon. 14 meses en barricas nuevas de roble americano y frances, 12 meses en botella. 13´5% VOL

39,00 €

A fuego lento D15

70% Monastrel 15% Syrah y 15% Alicante Bouschet. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 14.5% VOL

35,00€

El Sequé 2012 - 2014 A71

70% Syrah, 15% Monastrell. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés. 13% VOL

34,00 €

Boca Negra 2006 E2

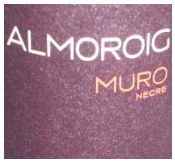
100% Monastrell. 14 meses en barrica de roble francés y americano al 50% y 6 meses en botella. 14´5% VOL

27,50 €

Mas de Sella 2012 D17

30% Cabernet Sauvignon, 30% Marselan y Cabernet Franc, 20% Syrah y 20% Garnacha Tintorera. 11 meses en barricas de roble francés de tostado medio. 14´5% VOL

26,00 €



Almoroig 2005 D11

60% Monastrell, 30% Giró, 10% Garnacha tintorera. 13 meses de crianza. 14´5% VOL

22,00 €

Chapó 2010 D1

100% Monastrell. Crianza de 12 meses en barrica de 600 litros. 14% VOL

21,50 €

Casa Balaguer 2007 D12

60% Monastrell, 15% Syrah, 10% Merlot, 10% Tempranillo y 5% Cabernet Sauvignon. 16 meses barrica de roble francés nueva. 14´5% VOL

20,50€

Enrique Mendoza Petit Verdot 2006 - 2010 D13

100% Petit Verdot. 12 meses en barrica roble francés. 14% VOL

20,50 €

Tarima HILL D9

100% Monastrell . Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés. 15% vol

20,00 €

El Salze D11

100% Monastrell . Ha tenido una fermentación malolática en barrica de roble francés y ha permanecido allí 12 meses con un delicado removido de lías finas. 14´5% VOL

19,00 €

Fuego lento Monastrell

100% Monastrell . Secano extremo. Parajes El Algayat y La Canalosa. 14´5% VOL

19,00 €

Enrique Mendoza Pinot Noir 2013 D10

100% Pinot Noir. 10 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés Allier. 14% VOL

16,00 €

Enrique Mendoza Merlot - Monastrell 2011

50% Merlot, 50% Monastrell. 13 meses en barricas de roble francés Allier y americano de Oregón. 14% VOL

15,50 €

ALICANTE

VINOS JOVENES

Luna de Reina Monastrell-Syrah 18,50€

80% Monastrell, 20% Syrah. Vino joven con 3 meses de barrica. 10% vol

Señorío de Benidorm 12,50€

Monastrell y Syrah. 100 días de crianza en barricas nuevas de roble francés, americano y húngaro de tostado medio. 14% VOL

Finca Sellés 2014 D16 12,00 €

100% Monastrell. Crianza de 3 meses en barricas de roble francés. 13´5% VOL

CAVAS - ESPUMOSOS - SIDRAS

BRUT NATURE: DE 0 A 3 GRAMOS DE AZÚCAR RESIDUAL (SIN ADICIÓN DE LICOR DE EXPEDICIÓN)

EXTRA BRUT: CON MENOS DE 6 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

BRUT: DE 0 A 15 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

EXTRA SECO: DE 12 A 20 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

SECO: DE 17 A 35 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

SEMISECO: DE 33 A 50 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

DULCE: CON MÁS DE 50 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

Recaredo Reserva Particular H15

67% Macabeo y 33% Xarel·lo. Parcialmente envejecido en barricas de roble (Xarel·lo). Criado en rima durante un mínimo de 118 meses. El degüelle se realiza a mano sin congelar el cuello de la botella. 12% VOL

83,00 €

Recaredo Brut de Brut H10

53% Xarel·lo y 47% Macabeo. Todo el mosto de Xarel·lo fermenta en barricas de roble. Envejecido durante un mínimo de 88 meses en botella. El degüelle se realiza a mano sin congelar el cuello de la botella. 12´5% VOL

49,00 €

Gran Juvé y Camps Gran Reserva Brut Nature H9

25% Chardonnay, 25% Macabeo, 25% Xarel·lo y 25% Parellada. 40 meses de crianza. 12 % VOL

47,00 €

Juvé y Camps Milesimé Brut Reserva H15

100% Chardonnay. 24 meses en rima en las cavas. 12% VOL

38,00 €

Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature H14

46% Xarel·lo, 40% Macabeo y 14% Parellada. Envejecido durante 68 meses en botella. 12% VOL

36,50 €

Pago de Tharsys Brut Nature H11

80% Macabeo, 20% Chardonnay. Crianza durante 16 meses en rima en bodega subterránea del año 1808. 11´5% VOL

36,00 €

Juvé y Camps Reserva de la Familia Brut Nature H3

29,50 €

40% Macabeo, 20% Xarel·lo y 40% Parellada. 36 meses de media en botella. 12 % VOL

Dominio de la Vega Brut Reserva Especial H12

29,00 €

70% Macabeo y 30% Chardonnay. Crianza de 3 meses en barricas nuevas de roble francés, y 22 meses en las cavas con sus lías. 12% VOL

Agustí Torelló Gran Reserva Brut Nature H1

27,00 €

40% Macabeo, 35% Parellada, 25% Xarel·lo. Crianza mínima de 36 meses. 11´5% VOL

Elyssia Gran Cuvée Brut H7

25,50€

40% Chardonnay, 30% Macabeo, 20% Parellada y 10% vino blanco de Pinot Noir. Crianza de 18 meses en rima. 11´5% VOL

Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva H8

24,00 €

40% Chardonnay, 20% Macabeo, 20% Parellada, 10% Xarel·lo y 10% Vino de Reserva. Crianza en contacto con las lías durante un mínimo de 15 meses. 11´5% VOL

Raventós Blanc de Blancs H6

24,00 €

45% Macabeo, 40% Xarel·lo y 15% Parellada. Envejecido durante 18 meses en las cavas. 12% VOL

Pago de Tharsys Millésime Brut Reserva H17

23,50 €

80% Chardonnay, 20% Macabeo. En rima superior a 24 meses, con removido y degüelle manual. 11´5% VOL

Santi Victoris et Sancti Jacobi Brut Nature H5

22,50 €

Vino espumoso a partir de la uva Hondarrabi Zuri. Tras añadir los azúcares y levaduras, la botella permanece en posición horizontal durante 9 meses. 12% VOL

Anna de Codorniu Brut H2

20,00 €

70% chardonnay, 15%, Parellada, 15 % Xarel·lo. Y Macabeo. La crianza se realiza en rima en las cavas durante un mínimo de 12 meses. 11´5 VOL.

Agustí Torelló Brut reserva H4

20,00 €

40% Macabeo, 35%, Parellada, 25 % Xarel·lo. Envejecido durante un mínimo de 24 meses. 11´5% VOL

Anna de Codorniu Blanc de Blancs

17,00 €

Macabeo, Perellada y Xarel-lo. Se trata de un cava muy versátil que te puede acompañar durante toda una comida. 11% VOL

Juve y Camps Cinta púrpura H16

15,00 €

Castell d´Ordal Semi Seco (Espumoso)

8,00 €

Espumoso de la casa. 50% Macabeo , 40% Xarel·lo y 10% Parellada. 11´5% VOL

Sidra Natural Trabanco

6,00 €

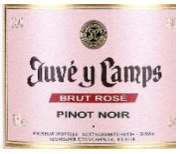
Selección de las mejores variedades de manzana de sidra y elaboración de un mosto de manzana 100% natural, que fermenta con levaduras naturales en toneles tradicionales de madera de castaño. 6% VOL

CAVAS ROSADOS

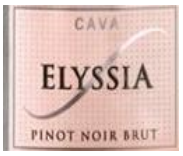
Dominio de la Vega Brut Reserva Especial Rosé H26 — 33,50 €
100% Pinot Noir. Crianza mínima de 20 meses sobre lías. 12% VOL

Pago de Tharsys Millésime Rosé Brut Reserva H21 — 25,00 €
100% Garnacha. Crianza de 24 meses en rima. 12% VOL

Agustí Torelló Brut Trepat Rosado H22 — 22,00 €
100% Trepat. Elaborado mediante el sistema tradicional champenoise. Crianza de 18 meses en rima. 11´5% VOL



Juvé y Camps Rosé Brut H29 — 21,00 €
100% Pinot Noir. Crianza minima de 12 meses en rima. 12% VOL



Elyssia Rosado Brut H23 — 20,00 €
100% Pinot Noir. La crianza se realiza durante 18 meses. 11´5% VOL

Castell d´Ordal Rosado Semi Seco (Espumoso) — 8,00 €
Espumoso de la casa. Tempranillo, Bobal y Garnacha. 11´5% VOL

BLANCOS SIN CRIANZA

RIOJA

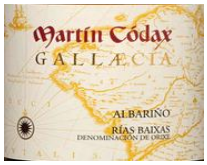
Marqués de Cáceres E36 — 10,50 €
100% Viura. Maceración y fermentación en depósitos de acero. Estabilización por frío antes de su embotellado. 11´5% VOL

VALENCIA

Finca Calvestra F29 — 24 ,00€
100% meseguera. Crianza de 11 meses sobre lías en barricas bodelesa de 225L. 13,5% VOL

En enhebro — 11,00 €
Vinos de la Viña, La Font de la Figuera (Valencia). 50% Verdil y 50% Merseguera. Vino limpio y transparente, color amarillo pálido con ribete verdoso y brillante.

GALICIA



Vino Gallaecia Martín Códax (Rías Baixas) F25

100% Albariño. 13% Fermentación: Alcohólica: En depósitos de acero inoxidable. Malo-láctica: En depósitos de acero inoxidable. 13% VOL

55,00€

Vino Martín Códax Vindel (Rías Baixas) E35

100% Albariño. Parcialmente fermentado en barricas de roble de 225 litros. Criado durante un mínimo de 12 meses en depósitos inox. 12% VOL.

48,00€

Fillaboa (Rías Baixas) E42

100% Albariño. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. 12% VOL

26,50 €

Paco y Lola (Rias Baixas) E44

100% Albariño. Fermentación en acero inoxidable durante 21 días, manteniéndose sobre sus lías finas. 12´5% VOL

24,00 €

Pazo Señorans (Rías Baixas) E40

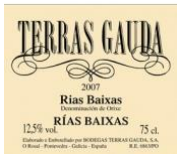
100% Albariño procedentes de viñedos de entre 25 y 30 años de edad de media. 12´5% VOL

24,00 €

Guitian Godello (Valdeorras) E42

100 % Godello. La botella permanece en bodega 2-3 meses antes de su comercialización. 12% VOL

23,00 €



Terras Gauda (Rías Baixas) E39

70% Albariño, 20% Loureira, 10% Caiño. Fermentación a temperatura controlada con levaduras naturales procedentes de los propios viñedos. 11´8% VOL

23,00 €

Santiago Roma Selección (Rías Baixas) E41 — 20,00 €
100% Albariño procedente de viñas con edad media de 40 años. Breve crianza sobre lías. 12,5% VOL

Martín Códax (Rias Baixas) E45 — 16,50 €
100% Albariño. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura 12% VOL

Viña Costeira (Ribeiro) — 13,50 €
Albariño, Godello, Loureiro, Torrontés y Treixadura. Fermentación tradicional por separado en depósito de acero inoxidable. 11´5% VOL

CATALUÑA

Torres Waltraud (Penedés) E68 — 28,00 €
100% Riesling. La vinificación del mosto se produce en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada. 13´5% VOL

Jean Leon 3055 (Penedés) F1 — 20,00 €
100% Chardonnay. Crianza parcial de dos meses en barrica de roble francés, seguida de una breve crianza en botella antes de su comercialización. 13% VOL

Torres Viña Esmeralda (Penedés) F4 — 16,50 €
85% Moscatel y 15% Gewürztraminer. En su proceso, el mosto fermentó a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 2 semanas. 13% VOL.

Torres Viña Sol (Penedés) F6 — 15,50 €
100% Parellada. La fermentación tiene lugar en cubas de acero inoxidable a baja temperatura. 11% VOL

Blanc Pescador (Empordà-Costa Brava) Sin D.O. F7 — 11,00 €
60% Macabeo, 20% Parellada, 20% Xarel·lo. Segunda fermentación natural que se alarga durante dos semanas. 11´5% VOL

BIERZO

Habla de Ti F17
100% sauvignon blanc. Crianza de 5 meses en depósitos sobre sus propias lías. 13% VOL

18,00 €

Collage F5
Godello, Doña Blanca y Palomino. Fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 13% VOL

17,50 €

Godelia F3
80% Godello y 20% Doña Blanca. 5 meses en depósito sobre lías, aplicándole batonnage. 13% VOL

15,00 €

PAÍS VASCO

Txakolí Txomin Etxaniz (Getariako Txakolina)
E58
90% Hondarrabi Zuri y 10% Hondarrabi Beltza. Breve crianza con sus lías. 10´5% VOL

17,00 €

Magalarte Lezama Txakoli (TxaKoli de Bizkaía)
Variedad de uva: Hondarribi Zuri y Hondarrubi Zuri Zerratía . 12´11% VOL

16,00 €

NAVARRA

Gran Feudo Chivite E66 — 11,00 €
100% Chardonnay procedente de viñedos de 30 años de edad de media. 12% VOL

ANDALUCÍA

Barbadillo Castillo de San Diego (Cádiz) — 11,00 €
100% Palomino fino. Primer vino blanco de Andalucía. 11% VOL

RUEDA

El Perro Verde E53 — 20,00 €
100% Verdejo. Maceración de 12 horas y fermentación en depositos de acero inoxidable. 13% VOL

José Pariente Varietal Verdejo E50 — 17,00 €
100% Verdejo. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. El vino permanece con sus lías hasta el momento del embotellado. 13% VOL

Marqués de Riscal E51 — 17,00 €
85% Verdejo, 15% Viura. El mosto, una vez clarificado y limpio, realiza la fermentación lentamente durante 20 días a temperatura controlada. 13% VOL

Verdeal E46 — 15,00€
100% Verdejo. Después de la fermentación los vinos se mantienen un breve periodo de tiempo en contacto con las lías finas. 13% VOL

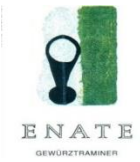
Palacio de Bornos Verdejo E52 — 12,50 €
90% Verdejo , 10% Viura. El mosto realizó una maceración peculiar en frío antes de fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 12´5% VOL

20 de Abril Verdejo ecológico — 12,50 €
100% Verdejo. Color amarillo verdoso con intensidad media. Vinificación lo más respetuosa posible con el fruto, con desfangados largos y fermentaciones con levaduras vivas. Después de la fermentación se mantuvo un periodo en contacto con las lías finas, aportando ácidos grasos y sensaciones en boca más amplias y glicéricas. 13´5% VOL.

Protos Verdejo E54 — 12,50€

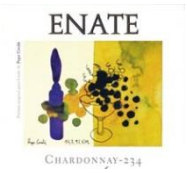
100% Verdejo. Vendimia nocturna. Maceración con hollejos de 4/5 horas a 10º C. Fermentación a 13,5 ºC. Criado durante 3 meses sobre lías finas. 13% VOL

ARAGÓN



Enate Gewürztraminer (Somontano) E64 — 21,00 €

100% Gewürztraminer. Tras la siembra de levaduras seleccionadas, el mosto fermentó en depósitos de acero inoxidable. 13% VOL



Enate 2-3-4 (Somontano) E66 — 17,00 €

100% Chardonnay. Fermentación bajo levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 12´5% VOL

Viñas del Vero Chardonnay (Somontano) E48 — 16,00 €

100% Chardonnay. 13.5%VOL.

BLANCOS CON CRIANZA

RUEDA

Belondrade y Lurton F35
100% Verdejo. 10 meses en barrica de roble francés y mínimo 5 meses en botella antes de su salida al mercado. 13% VOL — 63,50 €

Abel Mendoza 5V E41
Garnacha blanca, viura y malvasía. 5 Meses en barricas de roble francés.13% VOL — 44,50 €

Naiades 2009 F10
100% Verdejo. Fermentado y criado durante 7 meses en barricas de roble francés. 13´5% VOL — 28,50 €

RIOJAS

Castillo de Ygay Gran Reserva 1986 H62
97% Viura y 3% Malvasia. Crianza de 252 meses en barricas de roble americano de 225 litros y 67 meses en depósitos de hormigón. Posteriormente el vino se ha afinado en botella durante más de 3 años, hasta alcanzar, 30 años después de la recogida de la uva. 100 Puntos Perker. 13´5% VOL — 650,00 €

Los Corrillos Whyte 2015 B54
Jean blanca, Malvasia y viura. Fermenta espontáneamente con los hollejos en tinas abiertas, por lo que se parece a un vino naranja, y envejece en barricas de castaño durante 5 meses. 13% VOL — 51,00 €

Tentenublo blanco
60% Malvasía, 40% Viura. Tras la vendimia manual, una vez en la bodega la uva es prensada de forma manual con una prensa vertical. El mosto resultante fermenta en barricas nuevas de roble húngaro de una capacidad de 300-500 litros donde permanece durante 5 meses con sus lías. VOL 13´00% — 24,00€

Coto de Imaz reserva — 19,50€
100% Chardonnay, 12 meses en barricas de roble francés nuevo sin tostar
12% VIOL

Muga Blanco F21
90% Viura, 10% Malvasía. Fermenta en barricas nuevas de roble francés y permanece con sus lías durante 3 meses 13% VOL — 17,00 €

875 m Blanco — 16,00 €
100% Chardonnnay La fermentación alcohólica se desarrolla a una temperatura de 16ºC para extraer todo el potencial aromático de la variedad. En el proceso de fermentación alcohólica se emplean barricas de roble francés nuevo sin tostar (domada al vapor).

RIBERA DEL DUERO

Bendito destino Albillo

Variedades: 100% Albillo MayorUva procedente de viñedos de 100 años de Peñaranda. Agricultura ecológica. Se compone de 4 parcelas del valle "ValleBueno". Fermentación espontánea en barrica nueva de 500 litros de François Frére "Rare" y posterior crianza de 6 meses con sus lías en las mismas barricas . 12´5% VOL

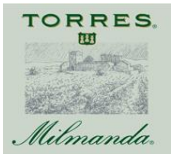
67,50 €

Alejandra Vizcarra E29

100% Albilo mayor. Viñedo: Cepas blancas olvidadas entre nuestros viñedos más antiguos. Vinificación: Seleccionado en doble mesa (racimo y grano). Maceración de 24 horas con sus pieles. Prensado vertical. Fermentación de 50% barrica, 50% inoxidable. Batonnage durante 4 meses. Crianza de 14 meses en roble francés de 500 l y 225 l. 13´5 VOL

36,50 €

CATALUÑA



Torres Milmanda (Conca de Barberà) F25

100% Chardonnay. Fermentado y envejecido durante 10 meses en barricas nuevas de roble francés. 13´5% VOL

64,00 €

Torres Fransola (Penedés) E67

85% Sauvignon Blanc, 15% Parellada. Fermentación parcial en barrica de roble nuevo americano seguida de 4 meses de crianza. 13% VOL

37,00 €

Enllaç de Cellers Capafons-Ossò (Priorat) F26

60% Garnacha blanca, 40% Macabeo. Fermentado en bota y criado 10 meses en botas de roble francés nuevo. 14´9% VOL

30,00 €

Jean Leon Vinya Gigi (Penedés) F11

100% Chardonnay. Fermentado y envejecido sobre sus lías en roble francés durante 6 meses. 14% VOL

29,00 €

Marqués de Alella Allier (Conca de Barberà) F27

100% Chardonnay. Fermentación y crianza de 6 meses en barrica de roble nuevo francés Allier. 13´5% VOL

25,00 €

PAÍS VASCO

Itsasmendi Nº7 (Bizkaiko Txakolina) E58

100% Hondarrabi Zuri. Ha sido madurado en depósito de acero inoxidable (el número 7) con sus lías finas durante un período de 12 meses. 13% VOL

24,00 €

GALICIA

Pazo de Barrantes (Rias Baixas)

100% Albariño. El vino envejece 8 meses en depósito de acero inoxidable, de los cuales 2 permanece en contacto con sus lías. Un 15% del vino hará lo propio en barricas de madera de acacia de 225 litros de capacidad. Finalmente, permanece otros 16 meses en botella. 13% VOL

52,00 €

Guitian Godello Fermentado en Barrica (Valdeorras)

F13

100% Godello. Fermentación y crianza de 6 meses en barrica. 12% VOL

38,00 €

Guitian Godello sobre lías(Valdeorras)

100% Godello. Crianza de 6 meses sobre sus lias. 13´50% VOL

30,00 €

Ruchel Godello Barrica (Valdeorras) F14

100% Godello. Fermentado en barrica de roble francés Allier. 12´5% VOL

30,00 €

Erea de Vila (Ribera Sacra) D45

Dona blanca, Colgadeira y Godello de viñedos de 80-120 años 7 meses en barricas de roble francés de 2º uso.. 13´1 VOL

30,00 €

Portela do Vento (Ribera Sacra) D27

Godello, Otras variedades blancas, Palomino, Doña Blanca. Envejecido en ánforas 11 meses. 12´5 VOL

24,50 €

ARAGÓN Y NAVARRA

Enate Uno Chardonnay (Somontano) E63

100% Chardonnay. Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés con sus propias lías y posterior reposo durante 4 meses en pequeños depósitos. 15´5% VOL

423,00 €

Chivite Colección 125 (Navarra) F15

100% Chardonnay fermentado en barrica. 10 meses y medio en barrica de roble francés sobre sus propias lías. 12% VOL

71,00 €

CASTILLA Y LEÓN

La fuentecilla 31 ,00€
100% Verdejo de viñas pre-filoxerica. 6 meses en tinajas de barro sobre sus lías totales% 13´5%VOL

Arenas de Santyuste E51 25 ,00€
100% Verdejo de viñas de Pie Franco. Crianza en acero inoxidable (70%) y tinajas de barro (30%) sobre lías. 13% VOL

TORO

San Román. Malvasia E45 49 ,00€
100% Malvasía. 10 meses en barricas de 50

MALLORCA

Novetat total 31 ,50€
90% Callet, 10% Manto Negros. 6 meses en reposo en depósitos de acero inoxidable y 6 meses más en botella antes de salir al mercado. El vino no se clarifica, no se filtra y no se le añaden sulfitos. 12´50 VOL

RIBERA SACRA

Adega Damm godello 54 ,00€
100% Godello. Su único blanco, Adega Damm Godello 2021, procede de una pequeña parcela con cepas de más de 20 años cultivadas a 500 m de altitud. Se crio durante 6 meses en barricas usadas de roble francés. 12´50 VOL

ROSADOS (TODAS LAS D.O.)

Bendito destino clarete — 43,00 €

Variedades: Tempranillo, Garnacha, Albillo y otrasProcedente de 7 parcelas ubicadas en los valles de Carramimbre, Navazal, y El Olmar,. Agricultura ecológica. Viñedos de más 100 años.12´5% vol

Marqués de Murrieta. Primer rosé (Rioja) F58 — 40,00 €

100% Mazuelo. 1Sin fermentación maloláctica. Tras la fermentación, convive con sus lías finas durante 40 días, aportándole densidad.13% VOL

Vizcarra Rosado (Ribera del Duero) F45 — 23,50 €

100% Cabernet Sauvignon. Fermentación bajo levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada 12´5% VOL

Enate (Somontano) F47 — 16,50 €

100% Tinta del país. ligera crianza en barrica francesa de grano fino y tostado ligero. 13´5% VOL

Muga (Rioja) F54 — 15,50€

80% Tempranillo, 20% Garnacha. Fermenta durante 20/25 días en depósitos de madera. 2 meses de estancia en depósitos de madera. 12´5% VOL

Ramón Bilbao (Rioja) F55 — 12,50 €

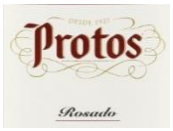
100% Garnacha. Sangrado por gravedad después de una maceración de cuatro horas en depósitos de acero inoxidable; fermentación a baja temperatura. 12´5% VOL

Señorio de Benidorm (Alicante) F45 — 12,50 €

100% Monastrell. Elegante color rosa pálido. En boca es ligero, muy suave, Sabroso y con amplitud. Aromas de flores blancas y frutales. 13´00VOL

Marqués de Cáceres (Rioja) F49 — 11,50 €

80% Tempranillo, 20% Garnacha. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. 12´5% VOL



Protos (Ribera del Duero) F51

12,00 €

100% Tinta Fina procedente de viñedos de más de 25 años. 12´5% VOL

Gran Feudo (Navarra) F57

10,50 €

100% Garnacha. Reposa dos meses en botella antes de salir al mercado. 12´5% VOL

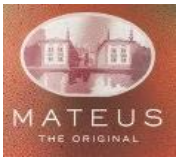
CASTILLO DE
MONJARDIN
Rosado

Castillo de Monjardín (Navarra)

10,00 €

60% Cabernet Sauvignon y 40% Tempranillo. Elaboración por sangrado y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. 13% VOL

VINOS DE AGUJA



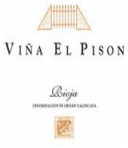
Mateus Rosé (Portugal) F59 — 10,00€
Baga, Bastardo, Touriga Nacional y Tinta Roriz. Fermentación natural.
11% VOL

Peñascal Rosado (Valladolid) F60 — 10,00€
Tempranillo y Garnacha. Fermentación natural. 11´5% VOL

Lambrusco Fiorello Rosato (Italia) — 9,00€
Lambrusco Marani y Lambrusco Salamino. Fermentación natural. 8%
VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER

RIOJA



Artadi Viña El Pisón 2014 A16 — 315,00 €

100% Tempranillo. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés. 14´5% VOL.

Artadi Viña El Pisón 2010-2013 A16 — 230,00 €

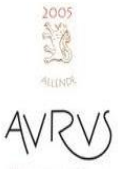
100% Tempranillo. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés. 14´5% VOL.

Artadi el carretil 2014 A11 — 190,00 €

100% Tempranillo. Fermentación malolactica en barrica. Crianza de 14 meses en barrica nueva de roble francés. 14.5% VOL.

Cirsion 2011 A1 — 185,00 €

100% Tempranillo. Selección de racimos de diversas parcelas. Crianza en barrica nueva de roble francés. 14.5% VOL



Aurus 2005 A2 — 180,00 €

85% Tempranillo, 15% Graciano. Envejecido durante 24 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

Amancio 2014 A4 — 130,00 €

100% Tempranillo. Fermentación en barricas de roble francés de 5 hectolitros y en 2 depósitos de roble francés de 10 hectolitros. Crianza de 24 meses en una nueva barrica bordelesa de roble francés ("doble barrica"). Embotellado en botellas bordelesas antiguas. 14% VOL

La Nieta 2015 A8 — 130,00 €

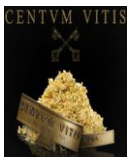
100% Tempranillo. Fermentado en pequeños tinos de roble de 10 hectolitros de capacidad a 28º C. Maceración con hollejos durante 21 días. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés. 14-16 meses en barrica nueva de roble francés. Trasiegos cada cuatro meses.

Finca El Bosque 2015 A5 — 130,00 €

100% Tempranillo. 16 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuropeo. 14% VOL

Hacienda Pradolagar 2010 A11 — 125,00 €

Tempranillo, Mazuelo y Garnacha. 22 meses en barricas nuevas de roble ruso y francés. 13% VOL



Centvm Vitis 2008 (Con Oro Alimenticio) A6

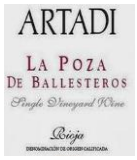
160,00 €

100% Tempranillo. Cepas prefiloxéricas. 10 meses en barricas nuevas de roble francés Allier. 14´5% VOL

Anastasio 2005 A3

110,00 €

100% Tempranillo (procede de un Tempranillo único injertado en 1912 sobre una cepa de Pinot Noir traída desde Borgoña). 10 meses en barrica limousine francesa. 13´5% VOL



Artadi La Poza de Ballesteros 2012-2014 A9

96,00 €

100% Tempranillo. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés 14´5% VOL

Gaudium 1994 A10

71,00€

90% Tempranillo, 5% Garnacha y 5% Graciano. Crianza de 18 a 20 meses en barricas nuevas de roble francés. Dos años en botella antes de salir al mercado. 13´5% VOL

Las Paredes. Escondite de Ardacho

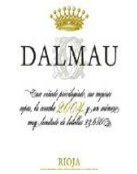
70,50 €

Garnacha y tempranillo. Fermentación espontanea en recipientes abiertos de distintas capacidades, despalillado, bazuqueos suaves y crianza en barrica de segundo vino de 400 litros de roble francés durante 9 meses sin trasiegos. 15´00 çVOL

Torre Muga 2006 - 2009 A7

70,50 €

75% Tempranillo, 10% Graciano, 15% Mazuelo. 6 meses en depósito, 18 en barrica, resto en botella. 13% VOL



Dalmau 1995 A12

70,00€

85% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Graciano. 23 meses en barrica nueva de roble francés Allier. 13'5% VOL

Artadi Pagos Viejos 2012 A9

66,00 €

100% Tempranillo. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 15 meses en barrica nueva de roble francés. 14´5% VOL

San Vicente 1997 - 1999 - 2001 A13

66,00 €

75% Tempranillo, 10% Graciano, 15% Mazuelo. 6 meses en depósito, 18 en barrica y resto botella. 13% VOL

Marqués de Vargas Reserva Privada 2005 A14

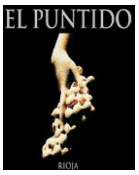
57,00 €

60% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Mazuelo y 10% Garnacha. Permanece 23 meses en barricas nuevas de roble ruso. 14% VOL

Roda I Reserva Especial 2006 A18

62,00€

100% Tempranillo. 16 meses en barricas de roble francés nuevas (50%) y de primer año (50%). 20 meses en botella antes de su salida al mercado. 13´5% VOL



El Puntido 2014 A1

55,00€

100% Tempranillo. 16 meses en barricas de roble americano y francés. 14´5% VOL

200 Monges 2006 A17

52,00 €

85% Tempranillo, 5% Mazuelo, 10% Graciano. 6 meses en depósito y 24 meses en barrica. 13'5% VOL

Gloria de Antonio Alcaraz

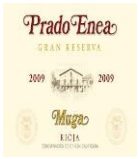
51,50€

100% tempranillo. 18 meses en las mismas barricas de roble francés donde ha realizado la fermentación maloláctica. 13´5% VOL

Lodi de Antonio Alcaraz

51,50€

100% tempranillo. 26 meses en barricas nuevas de roble francés.
AFINAMIENTO EN BOTELLA: Mínimo 18 meses. 14% VOL



Prado Enea A2

50,00 €

80% Tempranillo 20% Garnacha, mazuelo y Graciano. Crianza 12 meses en depósitos de roble, 36 meses en barrica de roble y 36 meses en botella. 14%VOL

Macán 2009 - 2010 - 2011 AB

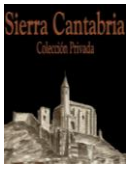
50 ,00€

100% Tempranillo. 16 meses en barricas de roble francés (70% nuevas). Posterior reposo en botella durante 2 años. 14% VOL

Valsacro Dioro 2003 A15

50,00 €

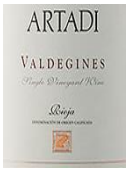
100% Vidau (mezcla de Tempranillo, Graciano, algo de Mazuelo con predominio de Garnacha, con más de 70 años). 17 meses en barricas nuevas de roble francés. 13´5% VOL



Sierra Cantabria Colección Privada 2012 A21

50,00 €

100% Tempranillo procedente de viñedos de más de 50 años con ligera sobre maduración. 19 meses en barricas de roble francés (50%) y roble americano (50%). 14% VOL



Artadi Valdegines 2012 2014 A14 AF

49,00€

100% Tempranillo. Maloláctica en barrica. Crianza de 14 meses en barrica nueva de roble francés. 14´5% VOL

Altos de Corral 1995 A19

45,00€

100% Tempranillo. Crianza durante 24 meses en barrica de roble, posteriormente entre 15 y 24 meses más una vez embotellado. 12´5% VOL

Faustino de Autor Reserva Especial 1998 A23

43,00 €

85% Tempranillo, 15% Graciano. 24 meses de crianza en barrica de roble francés Allier. 12´5% VOL

Los Dominios de Berceo Pie Franco 2000 A20

42,00 €

100% Tempranillo procedente de cepas de más de 170 años. Prefiloxérico, 6 meses en depósito y 16 meses en barrica. 13'5% VOL

Cosme Palacio Reserva Privada 1996 A21

40,00 €

85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon. 6 meses en depósito y 36 meses en barrica. 13'5% VOL

El Abuelo Pedro

37,00 €

100% Tempranillo, Despalillado y macerado en frío de 4 días. Fermentación alcohólica y posterior maceración durante 15 días con control térmico limitado a 28 ºC. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble francés.14'5% VOL

GRANDES RESERVAS RIOJA

(Tiene que estar un periodo de 60 meses en bodega, repartidos en un mínimo de 24 meses en barrica y resto en botella)

Castillo de Ygay Gran Reserva Especial 2011 267,00€

100% tempranillo. 30 meses en barricas de roble americano y 36 meses en botella. 14% VOL

Castillo de Ygay Gran Reserva Especial 2007

B14

89% Tempranillo y 11% Mazuelo. 30 meses en barricas de roble americano y 36 meses en botella. 13% VOL 102,00€

La Vicalanda Gran Reserva 2002 - 2008 B10 74,00 €

100% Tempranillo. 12 meses en depósito, 30 en barrica y resto en botella. 12´5% VOL

904 Gran Reserva 2004 B15 63,50 €

90% Tempranillo, 10% Graciano. Crianza de 51 meses en barricas de roble americano con 4 años de edad y fabricadas por la propia bodega. 13% VOL

Heredad de Baroja G. Rsva. 1970 - 1974 - 1978 54,00€

B11 12 13

100% Tempranillo. 8 meses en depósito, 46 en barrica y resto en botella. 13% VOL

Conde Valdemar Gran Reserva 1999 B17 36.00€

85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano. 58 meses en barrica, resto en botella. 13% VOL

Faustino I Gran Reserva 2004 B19 36,00 €

85 % Tempranillo, 5% Mazuelo, 10% Graciano. 4 meses en depósito, 28 meses en barrica. 13% VOL

Viña Albina Gran Reserva 1994 B14 34,00 €

80% Tempranillo, 15% Mazuelo y 5% Graciano. 30 meses en barricas de roble y 6 en depósitos, resto en botella. 12´5% VOL

RESERVAS RIOJA

(Tiene que estar un periodo de 36 meses en bodega, repartidos en un mínimo de 12 meses en barrica y resto en botella)

Remírez de Ganuza Reserva B20 — 63,00€

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano. 12 meses en depósito, 24 en barrica. 12´5% VOL

Viña Tondonia Reserva 2004 B26 — 51,00 €

75% Tempranillo, 15% Garnacha y 10% Graciano y Mazuelo. El envejecimiento es de 5 años y medio en barricas de roble fabricadas en el taller de tonelería de la propia bodega 13% VOL

Campillo Finca Cuesta Clara "Raro" Reserva 2008 B33 — 49,00€

100% Tempranillo Peludo. Crianza de 26 meses en barricas nuevas de roble francés Allier de tostado medio-intenso. 13´5% VOL

M.C. Marqués de Cáceres. Edición limitada 2006 — 45,00€

80 % Tempranillo y 20% Garnacha. Uno de esos vinazos para gozar, sedoso, elegante de veras, hecho con mucha sabiduría y oficio. Sabores clásicos muy refinados. 13´8 % VOL

M.C. Marqués de Cáceres. Rsva. Especial 2007 — 45,00€

85% Tempranillo y 15% Graciano. El Reserva solo se vinifica a partir de añadas calificadas como "excelentes" o "muy buenas". Este vino de prestigio se cría 24 meses en barricas nuevas de roble procedentes del centro de Francia, y se afina después en botella durante 18 meses. 13´8 % VOL

Muga Reserva 2009 - 2010 B24 — 43,50€

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano. 12 meses de depósito, 24 en barrica. 12´5% VOL

Contino Reserva 2009 B25 — 40,00 €

75% Tempranillo, 15% Graciano, 5% Mazuelo y 5% Garnacha. 24 meses en barrica de roble francés y americano. 13% VOL

La Vicalanda Reserva 1996 - 2009 B35 — 37,00 €

100% Tempranillo. 12 meses en barrica de roble francés. 12´5% VOL

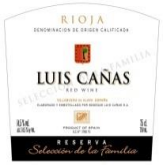
Finca Valpiedra Reserva 2008 B43 — 36.,00€

90% Tempranillo, 5% Variedad experimental y 5% Mazuelo y Graciano. Crianza en barrica de roble francés nueva durante un período de 22 meses. 13% VOL

Imperial Reserva 2005 B23

85% Tempranillo, 10 % Graciano, 5% Mazuelo. 24 meses en barrica. 13´5% VOL

36,00 €



Luis cañas Rva Familia 2010 B31

85% Tempranillo, 15% otras. 24 meses en barrica de roble francés y americano. 13´5% VOL

34.,00 €

Veguín de Murua Reserva 1994 B22

75% Tempranillo, 15% Graciano, 5% Mazuelo, 5% otras. 18 meses en barricas de roble americano y francés, 18 meses en botella antes de su salida al mercado. 13% VOL

33,50 €

Sierra Cantabria Cuvée Especial 2000 - 2001 - 2010 - 2011 B42

100% Tempranillo. 14 meses en barrica de roble francés (40%) y roble americano (60%). 14% VOL

30,00 €

Marqués de Vargas Reserva 2010 B34

75% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnacha y 10% otras. Crianza de 23 meses en barricas de roble americano nuevas (40%), francés y ruso de 1 vino (30%), roble francés nuevas (20%) y roble ruso nuevas (10%). 13´5% VOL

30,00 €

Sierra Cantabria Reserva 2002 B40

100% Tempranillo, 6 Meses de depósito, 18 en barrica, resto en botella. 13% VOL

29 ,00€

Fincas de Ganuza Reserva 1996 B36

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano. 12 meses de depósito, 24 en barrica. 12´5% VOL

28,00 €

Marqués de Murrieta Reserva 2007 B38

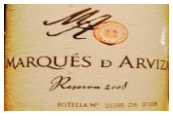
85% Tempranillo, 8% Garnacha tinta, 6% Mazuelo, 1% Graciano. 8 meses de depósito, 20 en barrica. 14% VOL

34.,50€

Dominio de Conte Reserva 1996 - 2004 B29

90% Tempranillo, 10% Graciano. 3 meses en depósito, 26 en barrica, resto en botella. 13% VOL

27,00 €



Marqués de Arviza Reserva 2008 B25

100% Tempranillo. 24 meses en barrica bordelesa de roble francés. 13% VOL

26,00€

Marqués de Riscal Reserva 2011 B37

27,50 €

90% Tempranillo, 10% Mazuelo y Graciano. 24 meses en barricas de roble americano. 12% VOL

Luis Cañas Reserva 2011 B39

26,00€

95% Tempranillo, 5% Graciano. 18 meses en barricas de roble (60% francés y 40% americano). Edad de la barrica: 2 años. 13´5% VOL

Ramón Bilbao reserva 2011 B49

23,00 €

90% Tempranillo, 5% Mazuelo y 5% Graciano. Crianza de 20 meses en barricas de roble americano. 13,5% VOL

Marqués de Cáceres Reserva 2011 B41

23,00 €

85% Tempranillo, 8% Garnacha y 7% Graciano. Crianza de 20 meses en roble francés y un mínimo de 18 meses más afinándose en botella. 13´5% VOL

Viña Pomal Reserva 2010 B46

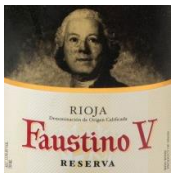
23,00 €

100% Tempranillo. 18 meses en roble americano (20% nuevo) y 24 meses en botella. 13´5% VOL

Conde Valdemar Reserva 2011 B45

22,50 €

90% Tempranillo y 10% Mazuelo. 18 meses en barrica de roble francés y americano. 13´5% VOL



Faustino V Reserva 2011 B49

21,00 €

90% Tempranillo, 10% Mazuelo. 16 meses en barricas de roble blanco americano. 13´5% VOL

Coto de Imaz Reserva 2011 B51

18,50 €

100% Tempranillo. 16 meses en barrica de roble francés nueva. 13´5% VOL

CRIANZAS RIOJA

(Tiene que estar un periodo de 24 meses en bodega, repartidos en un mínimo de 12 meses en barrica y resto en botella)

Escondite de Ardacho. Las Paredes B50

Garnacha, Tempranillo. Fermentación espontanea en recipientes abiertos de distintas capacidades, despalillado, bazuqueos suaves y crianza en barrica de segundo vino de 400 litros de roble francés durante 9 meses sin trasiegos. 15% VOL

70,50 €

Escondite de Ardacho. Las Guillermas B68

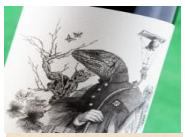
Tempranillo y Viura. Envejece 10 meses en barricas de roble francés y húngaro de primer y segundo uso. 13¨5% VOL

54,50 €

Los Corrillos de Viñaspre chicas de oro

Tempranillo, garnacha y graciano. Fermentación espontánea en tinas abiertas de racimos enteros y crianza en barrica de segundo vino de roble durante 9 meses sin trasiego alguno. 14´5% VOL

51,00 €



Escondite el Ardacho. El Abudillado B72

Garnacha, Tempranillo, Viura y Malvasia. Vino joven con crianza, Envejece 9 meses en barricas de roble húngaro de segundo año. 15´5% VOL

43,00 €

Predicador 2012 B58

100% Tempranillo. Crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés. 14% VOL

37,00 €

Martelo 2012

100% Tempranillo. 24 meses en barrica de roble. 14% VOL

35,00 €

Artadi Viñas de Gaín 2006 B59

100% Tempranillo. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés. 14% VOL

32,00 €

Ángeles de Amaren 2007 - 2008 B60

85% Tempranillo, 15% Graciano vinificadas por separado. 16 meses en barrica de roble francés y americano. 14% VOL

28,50 €

Pujanza 2005 - 2009 B58

100% Tempranillo. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés. 14´5% VOL

26,00 €

Muga 2011 B61

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo, 3% Graciano. Crianza durante 24 meses en barricas de roble de la tonelería de la propia bodega. 14% VOL

26,00€

Viña Alberdi 2007 - 2008 B64

100% Tempranillo. Crianza en barricas de roble americano de fabricación propia: 12 meses en roble nuevo y, 12 meses, en barricas de tercer año. 12´5% VOL

26,00 €

Campillo 2010 B62

100% Tempranillo. 18 meses en barricas de roble americano de segundo año. 13´5% VOL

22,00 €

Baigorri 2011 B65

100% Tempranillo. 14 meses en barricas de roble francés y americano. 13% VOL

21,00 €

Sierra Cantabria 2011 B63

100% Tempranillo. 14 meses en barrica bordelesa de roble francés y de roble americano.. 14% VOL

20,00 €

Altea Crianza

100% tempranillo. Entrada con mucho volumen, terminando con un final de boca algo amargo y equilibrado. Un tanino muy marcado y persistente con una retronasal amplia. 14´00% VOL

19,50 €

Barón de Ley Varietales Graciano 2011 B61

100% Graciano. 12 meses en barrica francesa. 14´5% VOL

19,50 €

Barón de Ley Varietales Maturana 2011 B66

100% Maturana. 12 meses en barrica francesa. 14´5% VOL

19,50 €

Luis Cañas 2012 B70

98% Tempranillo, 2% otras. 5 meses de depósito, 12 en barrica, resto en botella. 14% VOL

19,00 €

Azpilicueta 2011 B68

85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5 % Graciano. 12 meses en barricas de r oble francés y americano. 12´5% VOL

16,00 €

Ramón Bilbao 2012 C13

100% Tempranillo. 14 meses en barrica de roble americano y 8 meses en botella. 13% VOL

16,00 €

Marqués de Cáceres 2011 B69

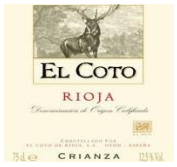
85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano. Crianza en barrica de roble durante 12 meses. 13´5% VOL.

15,00 €

Marqués de Vitoria 2011 C2

100% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble americano. 12´5 % VOL

15,00 €



El Coto 2011 C9

100% Tempranillo. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano. 13% VOL

14,00 €

Faustino 2012 C7

100% Tempranillo. 14 meses en barrica de roble americano. 13´5% VOL

14,00€

Beronia 2012 C11

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Mazuelo. Mínimo de 12 meses en barricas de roble americano y francés. 13´5% VOL

14 ,00€

Viña Salceda 2011 C3

90% Tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Graciano. 4 meses de depósito, 15 en barrica. 12´5% VOL

14,50 €

Coto Mayor

100% Tempranillo. Este vino reposa durante 12 meses en barricas de roble americano (80%) y roble francés (20%) de 225 litros. 13´5% VOL

11,00 €

SELECCIÓN DEL SUMILLER

RIBERA DEL DUERO

Pingus 2005 A24
100% Tinto Fino procedente de viñedos de más de 65 años. 18-20 meses en barrica roble francés nuevo. 14% VOL — 1010,00 €

Pingus 2007 - 2008 A25
100% Tinto Fino procedente de viñedos de más de 65 años. 18-20 meses en barrica roble francés nuevo. 14% VOL — 850,00 €

Pesus 1999 A26
80% Tinta del País, 20% Cabernet Sauvignon y Merlot. Viñedos de 100 años de edad. 22 meses en barrica nueva. 14´5% VOL — 350,00 €

Vega Sicilia Único 2004 A27
90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon. 15 meses en tino de madera, 25 meses en barrica nueva, 17 meses en barrica envinada y 26 en tino de madera de gran capacidad. 13´5% VOL — 350,00 €

Vega Sicilia Único 2005 A27
90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon. 15 meses en tino de madera, 25 meses en barrica nueva, 17 meses en barrica envinada y 26 en tino de madera de gran capacidad. 14% VOL — 320,00 €

Vega Sicilia Único 2003 A27
85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon. 15 meses en tino de madera, 25 meses en barrica nueva, 17 meses en barrica envinada y 22 meses en tino de madera de gran capacidad. 13% VOL — 265,00 €

Vega Sicilia Único 2007 A25
95% Tinto Fino y 5% Cabernet Sauvignon. 14 meses en tino de madera, 18 meses en barrica nueva, 8 meses en barrica envinada y 24 meses en tino de madera de gran capacidad. 14% VOL — 230,00 €

Pesquera Janus Gran Reserva 1991 A28
100% Tempranillo. 30 meses en barrica. 13% VOL — 220,00 €

Flor de Pingus 2015 A24
100% Tinto Fino procedente de viñas de 25 a 50 años. Crianza de 18 meses, un 40% del vino en barricas nuevas de roble Allier y el resto en barricas usadas . 14 % VOL — 210,00€

Vizcarra Torralvo G. Rva 25 Aniversario A31
100% Tinto fino. 30 meses en barricas de 228 l. y 225 l (80% Francés y 20 % Americano) 14´5% VOL — 190,00€

Flor de Pingus 2013 A24

180,00 €

100% Tinto Fino procedente de viñas de 25 a 50 años. Crianza de 18 meses en barrica francesa de segundo año. 14´5% VOL

Regina Vides 2010 - 2012 A30

125,00€

100% Tinto Fino procedente de viñedos de más de 80 años. 24 meses en barrica nueva francesa. 13´5% VOL

Vega Sicilia 5º Valbuena (Preguntar por añada)

115,00 €

Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Tras 3 meses en depósitos de madera pasa a barrica nueva (60% roble americano y 40% roble francés) durante 16 meses. Luego pasa 7 meses en barrica envinada para volver 5 meses en tinos de madera. 13% VOL

Gran Valtravieso 1996 A33

80,00 €

90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon Crianza de 36 meses en barricas nuevas procedentes de tres bosques franceses (Nevers, Trotwais y Jupiles). 14% VOL

Hacienda Solano Finca Peña Cascorrales A33

75,00 €

100% Tinto Fino. Maduración de 18 meses en barricas de roble francés. 14% VOL

Hacienda Solano Finca Peña Lobera A33

75,00 €

100% Tinto Fino. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés14% VOL

PSI 2014 A43

.
65,00 €

100% Tinta fina. 17 meses de crianza jugando con un ensamblaje de barricas francesas usadas, grandes tinos y depósitos de cemento. 13% VOL

Alión (Preguntar por añada)

60,00€

100% Tinto fino. 3 meses en depósito. Entre 14 y 20 meses en barrica y resto en botella. 13‘5% VOL

Palomero 2006 C71 AE

55,00 €

100% Tinto Fino. 30 meses en barricas nuevas de Allier Francés y roble Americano, este vino ha sido embotellado sin ningún proceso de filtrado o clarificado. 15% VOL

PSI 2012 - 2013 A43

50,00 €

100% Tinta fina. 17 meses de crianza jugando con un ensamblaje de barricas francesas usadas, grandes tinos y depósitos de cemento. 13% VOL

Aalto 2015 A44

50,50 €

100% Tinto fino. 20 meses en barricas de roble americano y francés, la mitad de ellas nuevas y el resto de un año. 14´5% VOL

Vizcarra Graciano

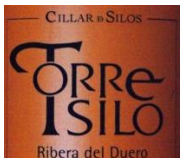
48,50 €

100% Graciano. 15 meses en barricas de roble francés 14´5% VOL

Vizcarra Torralvo A42

45,00 €

100% Tinto fino. 18 meses en barricas de roble americano y francés, la mitad de ellas nuevas y el resto de un año. 14% VOL



Torresilo 2007 - 2012 A40

45,00 €

100% Tinto fino. 3 meses en depósito, 16 en barricas nuevas de roble francés y resto en botella. 13% VOL

Neo 2007 - 2010 A41

41,00 €

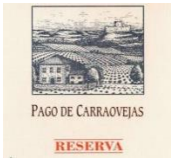
100% Tinto fino. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%). 13% VOL

RESERVAS RIBERA DEL DUERO

(Tiene que estar un periodo de 36 meses en bodega, repartidos en un mínimo de 12 meses en barrica y resto en botella)

Briego Reserva 1998 - 2000 - 2001 - 2004 C27 — 84,00 €
100% Tinto fino. 6 meses en depósito, 16 en barrica americana y francesa y resto en botella. 13´5% VOL

Hacienda Monasterio Reserva 2011 C24 — 73,00 €
80% Tinto fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. 21 meses en barrica de roble. 14% VOL

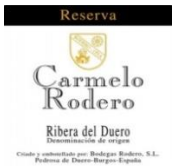


Pago Carraovejas Reserva 2012 C21 — 70,50 €
97% Tinto fino y 3% Merlot. Envejecido durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés. 14% VOL

Viña Sastre Pago de Santa Cruz Reserva 2011 C25 — 60,00 €
100% Tinto del país. 18 meses en barrica de roble francés. 14´5% VOL

Arzuaga Reserva 2009 C34 — 52,50 €
95% Tinto fino, 5% Cabernet Sauvignon y Merlot. 18 meses en barricas de roble americano y francés. 14% VOL

Pesquera Reserva 2012 C29 — 50,00 €
100% Tempranillo. 24 meses en barricas de roble americano, francés y español. 13´5% VOL



Carmelo Rodero Reserva 2012 C26 — 48,00 €
90% Tinto del país, 10% Cabernet Sauvignon. 3 meses de depósito, 18 en barrica. 13% VOL

Viña Pedrosa Reserva 2005 - 2007 C29 — 46,00 €
90% Tinto fino, 10% Cabernet Sauvignon. 2 meses en depósito, 24 meses en barrica. 13´5% VOL

Valtravieso Reserva 1996 C30

90% Tinto fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot. 14 meses en barrica. 13´5% VOL

41,00 €

Protos Reserva 2010 C32

100% Tinta del país. Crianza de 18 meses en barrica (50% barrica francesa nueva, 30% barrica francesa de un año, 20% barrica americana de un año). 14´5% VOL

40,00 €

Briego Gran Reserva 1999 C20

100% Tinto fino. 24 meses en barrica de roble americano y francés, 36 meses en botella. 13´5% VOL

40,00 €

Callejo Reserva 1994 C31

90% Tinto del país, 10% Cabernet Sauvignon. 3 meses de depósito, 18 en barrica. 13% VOL

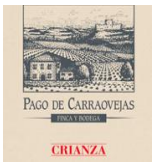
33,00 €

CRIANZAS RIBERA DEL DUERO

(Tiene que estar un periodo de 24 meses en bodega, repartidos en un mínimo de 12 meses en barrica y resto en botella)

Briego Infiel 2004 - 2005 - 2006 C62
100% Tempranillo. 12 meses en barrica de roble francés. 14´5% VOL

55.00 €



Pago de Carraovejas C42
91% Tinto del país, 6% Cabernet Sauvignon y 3% Merlot. 12 meses en barricas de roble francés. 15% VOL.

51,50 €

Hacienda Monasterio 2011 C40
80% Tinto del país, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot. 18 meses en barrica. 15% VOL

50,00 €

Ausás Interpretación
100% Tinto fino. Crianza de 16 meses en barricas de roble (el 50% de 500 litros y el 35% nueva). 15%

49,00 €

Valduero I Cepa
100% Tempranillo. Valduero Una Cepa se vinifica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Después se envejece en barricas de roble americano y francés 18 meses. Finalmente, cuando está embotellado, reposa a lo largo de 12 meses en la cava. 13% VOL

46,50 €

Vizcarra Merlot C39
100% Merlot. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés. 14´5% VOL

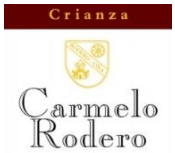
40,50 €

Tarienzo Vendimia Seleccionada 2005 C41
100% Tinto fino. Crianza de 12 meses en barrica. 14´5% VOL

39,00 €

Cepa 21 2009 C43
100% Tinto fino. Barricas de roble francés (85%) y americano (15%) durante un total de 14 meses. 14% VOL

36,00 €



Carmelo Rodero C45

95% Tinto del país, 5% Cabernet Sauvignon. 15 meses en barrica, resto en botella. 14% VOL

35,50 €

Pago de los Capellanes C47

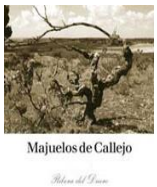
80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 4 meses en depósito, 14 en barrica. 13´5% VOL

35,50 €

Alonso del Yerro D3

100% Tempranillo. Crianza de 12 meses en roble francés (con un 25% de madera nueva). 14% VOL

35,50 €



Majuelos de Callejo C33

100% Tinto fino. Se descuba a barricas de roble francés nuevas y de 1 año para realizar la fermentación maloláctica. La crianza se hace en las barricas durante 18 meses. 14´5% VOL

34,00 €

Viña Sastre C57

100% Tinto fino. 14 meses de crianza en barricas de roble. 14% VOL

34,00 €

Valderiz C44

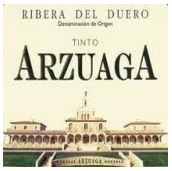
100% Tinto del país. 12 meses de depósito, 18 en barrica, resto en botella. 13´5% VOL

32,50 €

Viña Pedrosa C49

100% Tinta del país. 18 meses en barrica de roble francés y americano. 14% VOL

32,00 €



Arzuaga C53

100% Tinta del País. 6 meses en depósito, 14 en barrica. 13´5% VOL

32,00 €

Dehesa de los Canónigos C46

88% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon. 15 meses en barrica de roble americano, tostado medio, grano fino. 13´5% VOL

32,00 €

Matarromera C46

100% Tinto fino. 14 meses en barrica de roble francés y americano. 14´5% VOL

32,00 €

Hacienda Solano Viñas Viejas C67

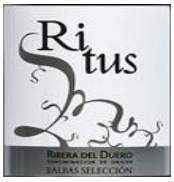
100% Tempranillo. Crianza 12 meses en barrica. 14´5% VOL

32,00 €

Emilio Moro C47

100% Tinto del país. 6 meses de depósito, 12 en barrica, resto en botella. 14´5% VOL

30,00 €



Ritus C38

75% Tempranillo, 25% Merlot. Crianza de 18 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella. 14´0% VOL

30,00€

Pesquera 2013 C50

100% Tempranillo. 18 meses en barrica, resto en botella. 13% VOL

30,00 €

Cruz de Alba

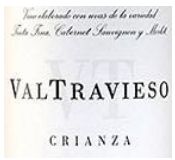
100% Tempranillo. Vendimia tradicional de selección manual, así como su maceración y fermentación. La crianza en barricas de roble francés y americano dura 15 meses. El vino reposará 10 meses más en botella. 14´5%VOL

27,00 €

Quinta de Tarsus

100% Tinta del Pais. El vino fermenta en depósitos de acero inoxidable durante entre 20 y 30 días, para posteriormente pasar a barricas de roble americano y francés donde cría durante 12 meses. 14´5% VOL

26,50 €



Valtravieso C51

90% Tinto del país, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot. 2 meses en depósito, 14 en barrica. 13´5% VOL

25,00 €

Protos C55

100% Tinto del país. 12 meses de depósito, 12 en barrica, resto en botella. 15% VOL

26,00€

Condado de Haza 2007 - 2009 C59

100% Tempranillo. 15 meses en barrica de roble americano. 14% VOL

24,00 €

Callejo 2013 C60

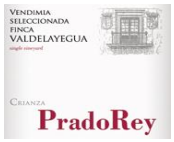
90% Tinto del país, 10% Cabernet Sauvignon. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. 13% VOL

24,00 €

Vizcarra 15 meses

100% tempranillo. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 15 meses. 14´5% VOL

24,00 €



Prado Rey 2013 C58

95% Tinto Fino, 3% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot. Envejece 12 meses en barricas de roble europeo y 3 meses en conos de roble francés. 13% VOL

23,00 €

Tionio 2005 - 2006 C63

95% Tinto del país, 5% Tinta Roriz. 12 meses en barrica de roble americano y Allier, resto en botella. 12´5% VOL

20,50 €

Hacienda Solano C69

100% Tinto del país,. Crianza en barricas de roble francés durante 8 meses. 14% VOL

20,00 €

Viña Solorca 2009 C54

100% Tinto del país. 20 meses en barrica seminueva americana y 10 en barrica nueva de roble francés. 13% VOL

20,00 €

Briego 2003 - 2004 - 2005 - 2006 - 2008 C61

100% Tinto del país. 14 meses en barrica de roble francés y americano 13´5% VOL

19,00 €

VINOS DE OTRAS D.O.

SELECCIÓN DE SUMILLER

CASTILLA Y LEÓN

Facvs 1999 (Castilla y León) A45 — 160,00 €
100% Tempranillo, 18 meses en barrica. 13´5% VOL

Mauro Vendimia Seleccionada 2000 (Castilla y León) A49 — 82,00 €
100% Tempranillo. 30 meses en barricas de roble francés y americano. 14% VOL

Leda Viñas Viejas 1999 (Castilla y León) A53 — 58,00 €
100% Tinto Fino. 15 meses en barricas de roble francés (85%) y americano (15%). 13´8% VOL

Abadía Retuerta Cuvée El Campanario 1996 (Castilla y León) A47 — 45,00 €
100% Tempranillo. 18 meses en barrica de roble francés Limousin. 12´5% VOL

Luna Beberide 1998 (Castilla y León) A60 — 43,00 €
80% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo y 10% Merlot. 26 meses en barrica de roble francés. 12´5% VOL

Quercus 2000 (Castilla-La Mancha) A65 — 38,00 €
100% Tempranillo. 14 meses en barricas de roble americano. 14% VOL

CASTILLA Y LEÓN

CRIANZAS

Mauro Crianza 2011 - 2012 D5 — 47,00 €

85% Tempranillo, 10% Syrah. 16 meses en barrica de roble francés y americano. 14´5% VOL

Vizcarra Garnacha 2012 - 2013 AE — 32,00 €

100% Garnacha. 14 meses en barrica de roble francés (50%) y americano (50%). 14´5% VOL

Clunia Syrah 2012 D7 — 22,00 €

100% Syrah. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses y un reposo de 6 meses en botella. 14% VOL

Ermita del Conde 2006 D5 — 20,50 €

95% Tempranillo, 5% Merlot y Cabernet Sauvignon. Envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%). 13´5% VOL

Yllera Crianza 2012 D7 — 15,00 €

100% Tempranillo. 9 meses de depósito, 12 en barrica, resto en botella. 12´5% VOL

Mazacruz tinto 2012 D35 — 12,00 €

30 % syrah 27% cabernet-sauvignon 27% Tempranillo 16% merlot. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés

ALMANSA

La Huella de Adaras 2008 D26 — 12,00 €

Garnacha Tintorera, Monastrell, Syrah. Crianza de 12 meses en tinas de acero inoxidable y barricas de roble francés. 14% VOL

PAGO CHOZAS CARRASCAL

El Cabernet F de Chozas Carrascal 2012 E18 — 35,00 €

100% Cabernet Franc. Maloláctica en barricas de roble francés antes utilizadas para la fermentación y crianza sobre lías de vino blanco. 9 meses en barricas nuevas de roble francés. 13´5% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER

TORO

Teso La Monja 2011 (Toro) A48 — 1375,00 €

100% Tinta de Toro. Viñas prefiloxéricas plantadas en vaso a 775m. 24 meses en barricas nuevas de roble francés de tostado medio. Producción: 821 botellas. 13% VOL

Termanthia 2000 - 2001 - 2002 (Toro) A45 — 245,00 €

100% Tinta de Toro. Prefiloxérica (pie franco). 16 meses en barrica bordelesa de roble francés. 14´3% VOL

Numanthia 2000 - 2001 - 2002 - 2003 (Toro) A54-57 — 55,00 €

100% Tinta de Toro. 19 meses en barricas nuevas de roble francés. 14´5% VOL

Pintia 2006 - 2007 - 2008 - 2009 - 2010 (Toro) — 40,00 €

100% Tinta de Toro. La crianza, que duró entre 12 y 14 meses, se hizo en barricas nuevas de roble francés (70%) y de roble americano (30%). 15% VOL

Garcilaso 2003 (Toro) A68 — 28,00 €

100% Tinta de Toro. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 9 meses.
14´5% VOL

TORO

Crianzas

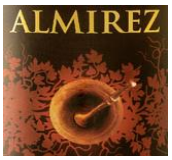
Victorino D20 — 55,00 €
100% Tinta de Toro. Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. 14´5% VOL

San Román 1997 D4 — 39,00 €
100% Tinta de toro. 24 meses en barrica de roble francés y americano. 14% VOL

Rodriguez & Sanzo — 35,50 €
100% Tinta de toro. Crianza de 18 meses en barricas que han contenido whisky. Vino muy aromático, con matices de fruta negra Madura. 15%VOL

Termes 2008 D22 — 33,00 €
100% Tinta de Toro. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés. 14´5% VOL

Quinta de La Quietud 1999 - 2002 D20 — 30,00 €
100% Tinta fina. 20 meses en barricas (70% francés, 25% americano y 5% de Europa del este). 14% VOL



Almirez 2013 D22 — 30,00 €
100% Tinta de Toro. 12 meses en barrica de roble francés. 14´5% VOL

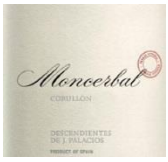
NAVARRA

Guelbenzu Lautus 1998 (V.T. Ribera del Queiles) D25 — 48,50 €
50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Garnacha.
18 meses en barrica nueva de roble francés. 13´5% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER

BIERZO

La Faraona 2015 A11
La Faraona es majestuosidad, es excelencia, es un vino extraordinario, que nos obliga a reverenciar la naturaleza. Crianza durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés. 14´7% VOL — 1.110,00 €



Moncerbal 2015 A11
100% Mencía. Vino tinto Crianza. 14 meses en barrica de roble francés.14% VOL — 107,00 €

Pittacum Aurea 2003 A65
100% Mencía. Crianza en barrica de roble francés nueva durante 14 meses. 13´5% VOL — 45,00 €

Alvarez de Toledo Colección de la Familia — 36,50 €
D51
100% Mencía. 10 meses en barricas de roble francés y americano. 14%VOL

BIERZO

Crianzas

Las Lamas 2014 AH
100% Mencia. Vinificación en fudres. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés. 14,5% VOL — 130,00 €

Villa de Corullon 2014 AH
97% Mencia 3% uva blanca. Crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés. 14,5% VOL — 46 ,00€

Buencomiezo 2011 E23
100% Mencía procedente de viñas de más de 35 años. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. 14´5% VOL — 28,00 €

LA MANCHA

El Vínculo Reserva 1999 - 2001 D37
100% Cencibel (Tempranillo). 24 meses en barrica. 13´5% VOL — 32,00 €

Finca Río Negro 2011 D35
60% Tempranillo, 15% Syrah, 15% Merlot, 10% Cabernet sauvignon. Crianza sobre lías naturales durante 2 meses y 13 meses en barrica de roble francés Allier (60%) y americano (40%). 14% VOL — 24,00 €

SELECCIÓN DEL SUMILLER

VALENCIA

Quincha Corral 2011-2012 (Utiel-Requena)
A52
76% Bobal, 20% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon. 16 meses en barricas de roble francés. 14´5% VOL — 78,00 €

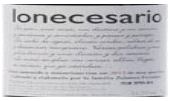
VALENCIA

Crianzas

Maduresa 2003 - 2004 - 2007 D27
Syrah, Cabernet Sauvignon, Mandó, Monastrell, Merlot y Petit Verdot. 12 meses en barrica francesa de primer y segundo año. 14´5% VOL — 34,00 €

Venta del Puerto Nº 18
Tempranillo, Cabernetsauvignon, Merlot y Syrah. 18 meses en barrica. 14´% VOL — 24,50 €

Pago de Tharsys Nuestro Bobal 2006 (Utiel - Requena) D29
85% Bobal y 15% Cabernet Franc. 13 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. 15.130 botellas. 14% VOL — 23,50 €



Lonecesario D29
100% Bobal. Crianza 12 meses en barrica francesa. 14,5% VOL — 21 ,00€

Venta del Puerto Nº 12
40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Syrah. 12 meses en barrica de roble americano y 6 meses en botella. 14%VOL — 20 ,00€

El Enhebro

50% Garnacha tintorera y 50% Monastrell. El resultado es un vino con marcado perfil de zona, fresco y a la vez distinguido, destacando la elegancia y sensación floral de la Monastrell y el color y frutosidad aportadas por la variedad Garnacha Tintorera. 14%VOL

11 ,00€

RONDA

Pago El Espino 2011 (Sierras de Málaga) D53

42% Petit Verdot, 31% Tempranillo y 27% Merlot. Vinificación de las variedades por separado y 16 meses de crianza en barricas de roble francés. 14% VOL

40,00 €

EXTREMADURA

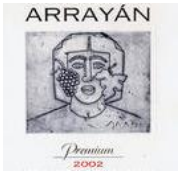
Marqués de Valdueza 2007 D15

47% Syrah, 38% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot. 12 meses en barricas de roble francés (51% nuevas y 49% de 1 año). 14,4% VOL

32,00 €

SELECCIÓN DE SUMILLER

MÉNTRIDA



Arrayan Premium 2002 (Méntrida)

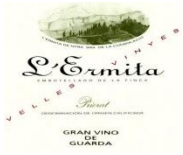
55% Syrah, 20% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon y 10% Petit Verdot. 14 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

36,00 €

SELLECIÓN DEL SUMILLER

CATALUÑA

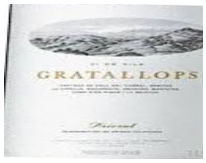
L'Ermita Velles Vinyes 2014 (Priorat) B3 — 3000,00 €
100% Garnacha sobre suelos de pizarra. Envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. 14´5% VOL



L'Ermita Velles Vinyes 2007 (Priorat) B3 — 750,00 €
100% Garnacha sobre suelos de pizarra. Envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. 14´5% VOL

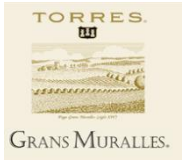
Les Aubaguetes 2015 (Priorat) B19 — 300,00 €
100% despalillado y estrujado suave. Maceración durante 53 días. Fermentación en tinas de madera "bazuqueos" y maloláctica expontánea. Crianza de 14 meses en fudres. 14´5% VOL

Gran Buig 1998 (Priorat) B3 — 210,00 €
60% Garnacha, 40% Cariñena. Crianza de 18 meses en barrica y 24 meses en botella antes de su salida al mercado. Elaborado en añadas excepcionales. 14´5% VOL



Gratallops 2014 (Priorat) AA — 180,00 €
Coupage de Garnacha 80% y Samso 20%. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés. 14.8% VOL.

Finca Dofí 2012 - 2014 (Priorat) B2 — 160,00 €
Diferentes variedades según la añada, principalmente Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha y Samsó. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés. 14% VOL



Torres Grans Muralles 1997 (Conca de Barberà) — 150,00 €
B3
Garnacha, Garró, Monastrell, Samsó y Cariñena. 18 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

Finca Dofí 1999 - 2002 - 2004 (Priorat) B2 — 120,00 €
Diferentes variedades según la añada, principalmente Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha y Samsó. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés. 14% VOL

Clos Martinet 2011 - 2012 (Priorat) B5

90,00 €

53% Garnacha, 20% Syrah, 15% Cariñena, 8% Merlot y 4% Cabernet Sauvignon. Crianza de 21 meses principalmente en foudres de madera y barricas, pero también en ánforas de arcilla para contrarrestar los aportes organolépticos propios de la madera. 14´5% VOL

Clos d'Agon 1996 - 1999 (Empordà) B4

77,00 €

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 20% Syrah. 18 meses en barricas de roble francés. 12´5% VOL

Cims de Porrera Classic 1997-1999(Priorat) B5

62,50 €

50% Cariñena, 45% Garnacha, 5% Cabernet Sauvignon. 20 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

Clos Fontà 2000 - 2004 (Priorat) B6 AG

60,00 €

30% Garnacha peluda, 25% Garnacha del país, 25% Cabernet Sauvignon y 20% Cariñena. 18 meses en barricas nuevas de roble francés. 14´5% VOL

Octonia 2009 (Montsant) A78

50,00 €

50% Garnacha Tinta, 35% Garnacha Peluda y 15% Samsó. 16 meses en barricas de roble francés. 15% VOL

Trío Infernal 2002 (Priorat) B7

50,00 €

60% Garnacha Tinta y 30% Cariñena. 12 meses en barricas. 14% VOL

Mas de Masos 1996 (Priorat) B7

50,00 €

50% Cariñena, 44% Garnacha, 6% Cabernet Sauvignon. 18 meses en barrica. 14% VOL

CATALUÑA

Crianzas

Perinet Plus 2004 - 2005 (Priorat) D42 — 81,00 €
49% Cariñena, 38% Garnacha y 13% Syrah. 16 meses en barricas de roble francés nuevo. 14´5% VOL

Vall Llach 2004 (Priorat) — 68,50 €
50% Cariñena, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés. 14´5% VOL

Laurel 2012- 2014 (Priorat) B1 — 60,00 €
40% Carinyena, 40% Garnatxa Negra, 20% Cabernet Sauvignon. 21 meses en depósitos troncocónicos de roble y en barricas seminuevas de roble francés. 15% VOL

Les Terrasses 2013 (Priorat) B6 — 50,00 €
45% Samsó y 55% Garnacha. 12 meses en barricas de roble francés; nuevas (20%) y el resto de uno, dos y tres años. 14´6% VOL

Roquers de Porrera 2000 (Priorat) D42 — 43,00 €
40% Carinyena, 40% Garnatxa Negra, 20% Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, 14 meses en barrica. 14% VOL

Perinet 2003 (Priorat) D42 — 27,00 €
42% Garnacha, 25% Syrah, 15% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon y 3% Merlot. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés nuevas de 300 y 325 litros. 13% VOL

Gran Caus 1995 - 1998 (Priorat) D43 — 25,00 €
47% Cabernet Franc, 30% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon. 12 meses en barrica. 13% VOL

Clos Les Fites 2002 (Priorat) D44 — 23,00 €
55% Garnacha, 30% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon. 14 meses en barricas de roble francés nuevas. 13% VOL

Dido La Universal 2008 - 2011 (Montsant) D46

22,50 €

60% Garnacha, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. Un 40% envejece en depósitos de hormigón y un 60% en barricas de roble francés entre 9 y 16 meses. 13´5% VOL

Masia Esplanes 1997 (Montsant) D45

22,00 €

40% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 15% Garnacha, 10% Syrah. 12 meses en barrica. 13´5% VOL

Joan d'Anguera Finca L'Argatà 1998 (Montsant) D47

22,00 €

40% Syrah, 10% cariñena, 35% cabernet s. 15% Garnacha. 12 meses en barrica resto en botella. 14% VOL

J. Ventura Finca Els Camps 1995 - 1998 - 2000 (Penedés) D46

21,50 €

100% Ull de llebre (Tempranillo). 12 meses en barrica de roble francés nuevo. 13´5% VOL

Castell de Falset 1998 - 1999 (Montsant) D48

21,00 €

45% Garnacha, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Ull de Llebre (Tempranillo), 10% Syrah. 12 meses en barricas de roble de diversa procedencia y mínimo de un año en botella. 14% VOL

Jean Leon Cabernet Sauvignon Reserva 1994 (Penedés) D52

19,00 €

85% Cabernet-Sauvignon, 15% Cabernet-Franc. 24 meses en barricas. 13% VOL

Vallformosa Reserva 1994 (Penedés) D50

14,00 €

Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Envejecido 12 meses en barricas de roble americano y 36 meses en botella antes de su salida al mercado. 12´5% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER

DOMINIO DE VALDEPUSA

Marqués de Griñón AAA 2004 (Dominio de Valdepusa) A66 — 180,00€

100% Graciano. 30 meses en barricas de roble francés Allier. 15% VOL

M. de Griñón Emeritvs 2002 (Valdepusa-Toledo) A52 — 62,00 €

50% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Petit Verdot. 24 meses en barricas nuevas de roble francés (75% Nevers y 25% Allier). 14% VOL

Marqués de Griñón Syrah 2003 (Valdepusa-Toledo) A63 — 39,00 €

100% Syrah. 12 meses de barrica de roble americano. 13% VOL

Marqués de Griñón Petit Verdot 2003 (Valdepusa-Toledo) A63 — 39,00 €

100% Petit Verdot. 20 meses de barrica roble francés. 14% VOL

M. de Griñón Cab. Sauvignon 2002-2003 (Valdepusa-Toledo) A63 — 39,00 €

90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Crianza de 18 meses mínimo en barrica de roble francés. 14% VOL

Summa Varietalis 2001 - 2002 (Dominio de Valdepusa) A66 — 32,00 €

60% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon y 15% Petit Verdot. Crianza en barrica de roble francés durante 12 meses. 14% VOL

SELECIION DEL SUMILLER

BALEARES

Son Negre 2005 (Pla i Llevant, Baleares) A46
95% Callet y 5% Mantonegre y Fogoneu. 19 meses en barricas nuevas francesas de roble y 2 meses en depósito antes de su embotellado. 14% VOL

175,00€

Ànima Negra 1999 - 2001 - 2004 - 2012 (Pla i Llevant) A59
90% Callet, 5% Mantonegre y 5% Fogoneu. 18 meses en barrica de roble francés. 13% VOL

47,00 €

Gran Vinya Son Caules 2000 2005 (Pla i Llevant) A53 A75
85% Callet, 15% Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Mantonegre. Crianza de 12 meses en barrica. 13´5% VOL

41,00 €

BALEARES

Crianzas

Torrent Negre 2000 (Pla i Llevant) D55
55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 20% Syrah. 12 meses en barricas de roble francés, americano y cáucaso. 13´5% VOL

46 ,00€

SELECCIÓN DEL SUMILLER

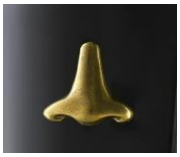
MURCIA

Casa Cisca 2003 (Yecla) A51 AC
100% Monastrell. 14 meses en barricas francesas (Seguin Moureau) y americanas nuevas. 15% VOL

64,00 €

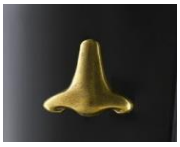
Clío 2017 (Jumilla) A60
70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon. Tinto con 22/26 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y americano. 13´5% VOL

52,50 €



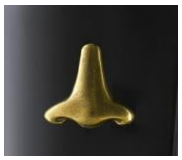
Noreste de Nariz E. limitada (Noreste) D50
100% Monastrell. 8 meses en barricas. 15% VOL

50,50 €



Jumilla de Nariz E. limitada (Jumilla) D45
100% Monastrell. Crianza de 16 meses entre foudres de roble de 5000 libros y barricas de 500 litros.15% VOL

50,50 €



Yecla de Nariz E. limitada (Yecla) D41
100% Monastrell. Crianza · 13 meses, en barricas de roble francés y posterior reposo en depósito de hormigón previo al embotellado. Temperatura de conservación · 16º. 14´5 % VOL.

50,50 €

Yecla de Nariz Terroir (Yecla) D 46
100% Monastrell. Elaboración tradicional con parte del raspón y crianza respetuosa de 8 meses en barricas francesas de 500 litros de tercer año.15% VOL

50,50 €

MURCIA

Crianzas

Juan Gil 18 meses (Jumilla)
60% Monastrell, 30% Cabernet, 10% Syrah. Fermentación malolactica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses. 15´5%VOL

37,00 €

Viña al Lado de La Casa 2002 - 2005 (Yecla) D59
65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah y 5% Garnacha Tintorera. Crianza durante 13 meses en barricas nuevas de roble francés con tostado medio. 14´5% VOL

30,00€

Casa de La Ermita Petit Verdot 2006 (Jumilla) D60
100% Petit Verdot. 12 meses en barricas de roble nuevo americano (80%) y francés (20%). 13´5% VOL

30,00 €

Canalizo 2005 (Jumilla) AG
40% Monastrell, 40% Syrah, 20% Tempranillo. 14 meses en barrica nueva de roble francés. 14´5% VOL

26,00 €

Altos de Luzón 2005 (Jumilla) D63
50% Monastrell, 25% Cabernet Sauvignon y 25% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble francés y americano. 13% VOL

24,00 €

Juan Gil Crianza 2012 - 2013 (Jumilla) D64
100% Monastrell. 12 meses en barrica de roble francés. 15% VOL

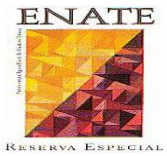
20,00 €

Casa de La Ermita Crianza 2010 (Jumilla) D66
60% Monastrell, 25% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon. 9 meses en barrica americana y francesa. 13% VOL

15,50 €

SELECCIÓN DEL SUMILLER

ARAGÓN



Enate Reserva Especial 1998 - 2000 (Somontano) A48 — 92,00 €
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. 18 meses en barricas de roble francés y 24 meses en botella antes de su comercialización. 14% VOL

Blecua 1998 - 2008 (Somontano) A49 — 80,00 €
60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% otras. 6 meses en depósito. 18 meses en barrica. 13´5 % VOL

Enate Reserva Especial 1995-1996 (Somontano) A50 — 77,00 €
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. 18 meses en barricas de roble francés y 24 meses en botella antes de su comercialización. 13´5% VOL

Enate Merlot-Merlot 2006 -2009 (Somontano) A68 — 38,00 €
100% Merlot. 14 meses en barrica de roble francés. 12´5 % VOL

ARAGÓN

Crianzas

Enate Syrah-Shiraz 2006 (Somontano) E10 — 36,00 €
Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos. 16 meses en barrica nueva. 14% VOL

Alto Las Pizarras del Jalón 2006 (Calatayud) D34 — 31,00 €
100% Garnacha de más de 60 Años. 21 meses en roble francés. 14% VOL

Marboré 1999 - 2004 (Somontano) E4

29,00 €

50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Moristel y 5% Parraleta. Crianza separada por varietales con las lías completas, durante 18 meses en barricas nuevas de roble americano y francés allier. 13% VOL

Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2007 (Somontano) E8

24,00 €

51% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon. 18 meses en barrica de roble francés. 13´5% VOL

Enate Reserva 2003 - 2005 (Somontano) E11

23,00 €

100% Cabernet Sauvignon. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés seguidos por 24 meses en botella antes de su salida al mercado. 13% VOL

Las Rocas de San Alejandro Viñas Viejas 2012 (Calatayud) D54

23,00 €

100% Garnacha de vides de entre 60 y 80 años de edad. 12 meses de crianza en barrica americana (60%) y barrica francesa (40%). 15% VOL

Atteca 2008 (Calatayud) D34

22,00 €

100% Garnacha. 10 meses en barrica de roble francés. 14´5% VOL

Care Finca Bancales 2001 - 2011 (Cariñena) E6

20,50 €

65% Garnacha. 35% Cabernet Sauvignon. 14 meses en barrica de roble americano y francés Allier. 14´5% VOL

Enate Crianza 2007 (Somontano) E7

19,50 €

70% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon. 9 meses en barrica y 18 meses en botella antes de su salida al mercado. 14% VOL

Viñas del Vero Syrah 2010 (Somontano) E6

18,50 €

100% Syrah. 10 meses en barricas de roble francés Allier. 14% VOL

Dominio de Longaz 2005 (Cariñena) E8

17,00 €

30% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah y 10% Merlot. 6 meses en depósito, 12 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

Viñas del Vero cabernet 2010 (Somontano) E10 — 17,00 €
100% Cabernet Sauvignon. 6 meses de barrica. 13´5% VOL

FINCA ELEZ

Escena M. Manzaneque 2003 (Finca Élez) — 44,00 €
A61
80%Tempranillo, 10% Merlot, 10% Cabernet. Envejecido 12 meses en barricas de roble francés. 13´5% VOL

VALLE DE LA OROTAVA

La Solana — 26,00 €
100% Listán Negro. 12 meses en barrica de roble francés. 13´5% VOL.

RIBERA SACRA

Portela do Vento A69 — 23,00 €
9 meses en barricas de 500l. Mencía (90%) y Garnacha Tintorera (10%). 12´5 VOL

Camino de la frontera

Tempranillo, Rufete, Juan García Vino tinto Barrica10 meses en barrica de roble francés 500 L.. 12´5% VOL. — 23,00 €

Penapedre. Vino de esperón — 39,00 €
Mencía 64%, Garnacha 21% y Jerez 14%. 12 meses de crianza en roble francés. 12´8 VOL

MAGNUMS DE TODA ESPAÑA

Vega Sicilia Único 2000 F41

600,00 €

Tinta fina y Cabernet Sauvignon. 2 años en barricas de gran capacidad, 18 meses en barricas nuevas y 48 meses en barricas usadas. 14% VOL

Barón de Lajoyosa 9L Gran Reserva 2001 (Cariñena)

150,00€

50% Garnacha, 30% Tempranillo, 20% Cariñena y Cabernet Sauvignon. 24 meses en barricas de roble y 24 meses más en botella. 13% VOL

Numanthia 1998 - 2001 - 2002 (Toro)

128,00€

F42

100% Tinta de toro. 19 meses en barrica, 14´5% VOL

Pesquera Reserva 1997 (Ribera del Duero) F39

96,00€

100% Tempranillo. 24 meses de barrica. 13% VOL

Vizcarra Torralvo 2003 (Ribera del Duero)

78,00€

100% Tinto fino. 18 meses en barricas de roble francés. 13´8% VOL

Vizcarra Garnacha 2012 (Castilla y León) F41

71,00 €

100% Garnacha. 14 meses en barrica de roble francés (50%) y americano (50%). 14´5% VOL

E. Mendoza Santa Rosa Reserva 2003 - 2011 (Alicante) F43

70,00 €

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Shiraz. 12 meses en tanques de acero inoxidable, 17 en barricas nuevas de roble francés, y 40 días en barricas nuevas de roble americano. 14% VOL

M.C. Marqués de Cáceres 2001 (Rioja)

70,00€

F38

100% Tempranillo. 12 meses de depósito, 14 en barrica. 12´5% VOL

A fuego lento (Alicante) F44

58,00 €

70% Monastrel 15% Syrah y 15% Alicante Bouschet. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 14.5% VOL.

Campillo Reserva 1995 (Rioja) F43
100% Tempranillo. 8 meses de depósito, 24 en barrica, resto en botella. 13% VOL — 46,50€

Federico Crianza 1998 (Ribera del Duero) F38
100% Tempranillo. 14 meses en barricas de roble americano. 14% VOL — 42,00€

Barón de Lajoyosa 3L Gran Reserva 2007 (Cariñena)
50% Garnacha, 30% Tempranillo y 20% Cariñena. 24 meses en barricas de roble y 24 meses más en botella. 13´5% VOL — 28,50€

Enate Merlot-Merlot 2000 - 2001 - 2002 (Somontano) F37
100% Merlot. 13 meses en barrica. 13´5% VOL — 23,00€

Castillo Monjardín Chardonnay 3L (Navarra)
100% Chardonnay. 13% VOL — 22,00€

Hécula 2005 5L (Yecla)
100% Monastrell. 6 meses en barrica. 13% VOL — 20,00€

VINOS JÓVENES Y ROBLES

RIOJA

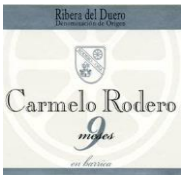
Valdelana
90% Tempranillo, 5% Viura, 5% Graciano. Semi-maceración carbónica. 12´5% VOL — 10,00€

CATALUÑA

Tocat de L´Ala (Empordà) D51
60% Garnacha y 40% Cariñena. Crianza de 4 meses en barricas roble francés y americano. 13% VOL — 19,00 €

Petit Caus Negre Joven (Penedés) D49
Merlot, Syrah, Cabernet Franc. Se vinifica con levaduras autóctonas y practicando el método de "sombrero sumergido" a una temperatura de 25ºC. 12´5% VOL — 11,00 €

RIBERA DEL DUERO



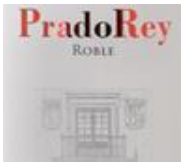
Carmelo Rodero 9 meses E34 — 21,50 €
100% Tinto del país. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés y americano. 3 meses en botella antes de su comercialización. 14´5% VOL

Pago de Los Capellanes E29 — 23,50 €
100% Tinto del país. 4 meses en barrica. 13% VOL

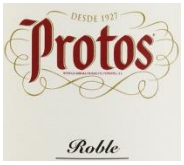
Flores de Callejo E33 — 17,50 €
100% Tempranillo. 6 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

16,00 €

Viña SastreRoble
100% Tempranillo. 10 meses en barricas de roble francés y americano. 14% VOL



PradoRey Roble E25 — 15,50 €
95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot. 4 meses en barrica. 13% VOL

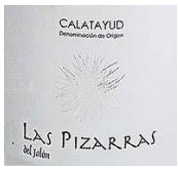


Protos Roble E26 — 15,00 €
100% Tinto del país. 4 meses en barrica. 13% VOL

Emilio Moro Finca Resalso 2014 C48 — 15,00 €
100% Tinto del país. 4 meses en barrica, resto en botella. 13´5% VOL

Vizcarra Senda del Oro — 15,00 €
100% Tinto del país. 4 meses en barrica. 13% VOL

ARAGÓN



Las Pizarras del Jalón 2005 (Calatayud) D33
100% Garnacha centenaria. 1 mes de crianza en barricas de roble francés. 14% VOL — 23,00 €

Moncaíno de Mancuso 2005 (Valdejalón) D32
100% Garnacha de viñas entre 55 y 70 años. Crianza de 7 meses en barriles nuevos de roble de Allier y americano. 14% VOL — 21,00 €

Las Rocas de San Alejandro (Calatayud) D58
100% Garnacha. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés. 14´5% VOL — 17,00 €

LA MANCHA

Finca la Estacada Roble E13
100% Tempranillo. 5 meses en barrica. 12´5% VOL — 12,00 €

VALENCIA

Les Alcusses D30
40% Monastrell, 40% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon. 3-5 meses en barrica francesa de segundo y tercer año. 13´5% VOL — 17,50 €

TORO

Matsu Pícaro Roble D24
100% Tinta de Toro. 3 a 6 meses en barrica. 14% VOL — 13,00 €

VINOS ESPECIALES

Viña Corrales Finca Saca (Jerez) — 65 ,00€

100% Palomino. 96 puntos Parker. Elaborado por Peter Sisseck (Pingus) y Carlos del Río González (Hacienda Monasterio). En nariz presenta las notas punzantes características de estos vinos, con toques fragantes de piel de cítricos secos, madera ligeramente tostada, migas de pan, frutos secos (avellana), nuez moscada y tabaco fresco. En boca es untuoso, fresco y armónico, expresándose con franqueza. Final largo y persistente. Gran capacidad de envejecer en los próximos 4 años. 15% VOL. Quesos, sobre todo azules.

Fernando de Castilla Palo Cortado Antique (Jerez) — 52,00€

100% Palomino. Elaborado con el método tradicional de criaderas y soleras. 20% VOL

Embutidos, ahumados, carnes, setas, alcachofas.

Fondillón Poveda Gran Reserva 1975 (Alicante) — 44,00€

100% Monastrell. Crianza de al menos 8 años en viejas barricas de roble. 16% VOL

Pastas de té, hojaldres de frutas, mousse de chocolate.

Lustau Oloroso Emperatriz Eugenia (Jerez) — 38,00€

100% Palomino. 20% VOL

Jamón ibérico, lomo de caña, mojama.

Fondillón Culebrón Gran Reserva 1964 (Alicante) — 32,00€

100% Monastrell. Crianza en toneles de roble. 18% VOL

Aperitivos, jamón y quesos. Frutos secos, turrones y chocolates.

Manzanilla Pasada Pastrana (Sanlúcar de Barrameda) — 17,50€

100% Palomino. Crianza oxidativa bajo el velo de flor. 15´5% VOL

Aperitivos, gambas a la plancha, queso manchego, pescado blanco.

Lustau Amontillado Escuadrilla (Jerez) — 15,00€

100% Palomino. Elaborado con el método tradicional de criaderas y soleras. 18´5% VOL

Anchoas, aperitivos, boquerones rebozados, quesos de pasta cruda prensada.

Manzanilla Fernando de Castilla (Jerez) — 15,00€

100% Palomino. Crianza biológica bajo velo de flor. 15% VOL

Embutidos, frutos secos, aceitunas, mariscos y pescados.

Lustau Manzanilla Papirusa (Sanlúcar de Barrameda)

12,50€

100% Palomino. Elaborado con el método tradicional de criaderas y soleras. 15´5% VOL

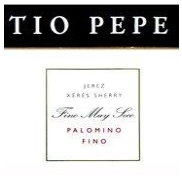
Gambas a la plancha, queso Idiazabal, setas, snacks.

Manzanilla La Gitana (Sanlúcar de Barrameda)

12,00€

100% Palomino. Crianza biológica bajo velo de flor, por el sistema de criaderas y solera en bota jerezana de roble. 15% VOL

Gambas a la plancha, frituras, virutas de jamón ibérico.

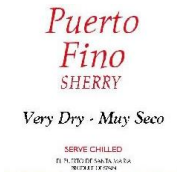


Fino Tío Pepe (Jerez)

12,00€

100% Palomino. Crianza biológica bajo velo flor, por el sistema de criaderas, y solera en bota jerezana de roble. 15% VOL

Gamba blanca de Huelva, aceitunas manzanilla, mojama de atún.



Lustau Puerto Fino (Jerez)

11,50€

100% Palomino. Vinificación tradicional, según el sistema de criaderas y soleras. Crianza oxidativa durante más de 30 años. 15% VOL

Almejas al vapor, berberechos a la plancha, cecina, embutido curado.

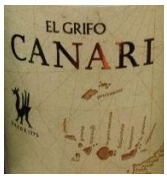
Manzanilla La Guita (Sanlúcar de Barrameda)

11,50€

100% Palomino. Crianza por el sistema tradicional de criaderas y solera. 15% VOL

Pescado, gambas, camarones.

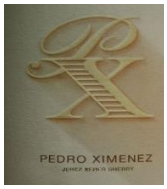
VINOS DE POSTRE



El Grifo Canari 1997 (Lanzarote) — 48,50€

100% Malvasía volcánica. Coupage de vinos tradicionales de las añadas de 1956, 1970 y 1997. Crianza en barricas de roble. 17% VOL

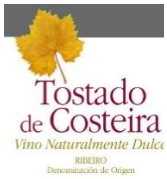
Dulces, postres a base de chocolates, cremas pasteleras y macedonias de frutas.



Fernando de Castilla P.X. Antique (Jerez) — 43,00€

100% Pedro Ximénez. Envejecimiento por el método de soleras y criaderas de 30 años. 15% VOL

Chocolates, helados, pasteles, quesos.



Viña Costeira Tostado (Ribeiro) — 40,00€

100% Treixadura pasificadas a cubierto durante varios meses. 12 meses en barricas de roble Allier. 15% VOL

Quesos de pastas blandas, tartas de chocolate, hojaldres de nata.

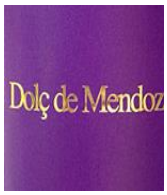
Chivite 125 Vendimia Tardía 2006 (Navarra) — 35,00€

100% Moscatel grano menudo. 5 meses en barrica. Vendimia tardía con un cierto porcentaje de uva atacada por el hongo noble. 13´5% VOL

Foiegras de oca y pato, hojaldres de nata y fruta.

Exxencia de Bornos 1999 (Rueda) — 35,00€

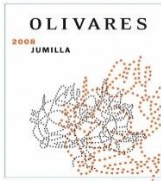
100% Verdejo botrytizado. 12 meses en barricas nuevas de roble americano. 13% VOL



Dolç de Enrique Mendoza (Alicante) — 30,00€

100% Monastrell. Vinificación a partir de uvas sobremaduras con posterior paro fermentativo para mantener azúcares residuales. 14´5% VOL

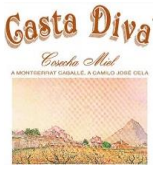
Quesos azules, postres de chocolate, natillas y flan de vainilla.



Olivares 2008 (Jumilla) — 28,00€

100% Monastrell vendimiada sobremadura, a la que se realiza una larga maceración para extraer materia colorante y tanino. 16% VOL

Quesos azules y postres (helados), hojaldres de nata y crema, flan de vainilla.



Casta Diva Cosecha Miel 2007 (Alicante)

25,00€

100% Moscatel. Se elabora a partir de uvas de Moscatel sobremaduradas. 15% VOL

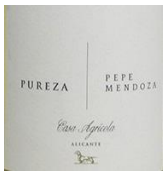
Acompañar en los postres con tartas de frutas o natillas.

Sidra de Hielo 20 Manzanas Valverán (Asturias)

23,00€

Raxao y Durona de Trsali, con una pequeña aportación de Verdialona. Esta sidra madura 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. 10% VOL

Perfectos con quesos potentes y foies. Y para sorprender, armonizaremos su contrapunto dulzón con carrillera ibérica, o con platos de caza como venado o jabalí.



Pureza. Pepe Mendoza (Alicante)

23,00€

100% Moscatel de Alejandría. . Fermentación y maceración con sus pieles en tinajas de barro durante 60 días.

El Sequé Dulce 2011 (Alicante)

22,00€

100% Monastrell. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés. 18´5% VOL

Postres, chocolates, frutos secos. Foie gras.

Don P.X. (Montilla-Moriles)

21,00€

100% Pedro Ximénez. Vinificación a partir de uvas pasificadas en capachos de esparto con poco tratamiento de la materia prima. 14% VOL

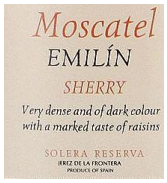
Helados de vainilla o nata, leche frita, natillas, arroz con leche.

Itsasmendi Vendimia Tardía 2004 (País Vasco)

20,00€

100% Hondarrabi zuri. 11´5% VOL

Sorbetes, hojaldres, Foie gras de oca y pato.



Lustau Moscatel Emilín (Jerez)

20,00€

100% Moscatel. Elaborado con el método de criaderas y soleras. 17% VOL

Foie micuit, frutos secos, postres, quesos azules

Castaño Dulce (Yecla)

18,50€

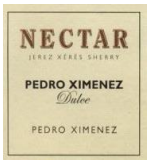
100% Monastrell. 4 meses de barrica. Vinificación de uvas asoleadas. 16% VOL

Foie, quesos azules, tartas de chocolate.

Moscatel Capricho de Goya 1996 (Navarra)

14,50€

100% Moscatel. 7 años en madera de Roble y en damajuanas. 15´5% VOL



Néctar Pedro Ximénez (Jerez) — 14,00€

100% Pedro Ximénez. Envejecido por el método tradicional de soleras y criaderas. 15´5% VOL

Moscatel Barón de Lajoyosa (Cariñena) — 13,50€

100% Moscatel romano. 18 meses en barricas de roble.

Enrique Mendoza Moscatel de La Marina (Alicante) — 12,00€

100% Moscatel romano. Fermentado en barrica. 15% VOL

Tarta de frutas, macedonias, sorbetes, pastas de té, hojaldres.

Moscatel Montecristo (Navarra) — 11,00€

100% Moscatel. Vino elaborado con moscatel de Alejandría. 15% VOL

Para acompañar con postres o para consumir entre horas.

Bodega Pirineos Macabeo Vendimia Tardía (Somontano) — 9,50€

100% Macabeo. 6 meses en barricas de roble francés. 13% VOL

Palacio de Bornos Semidulce 3/8 (Rueda) — 8,50€

100% Sauvignon Blanc. Con un porcentaje alto de botritis. Fermentación a 15º C. Paro fermentativo por filtraciones sucesivas a bajas temperaturas. 11% VOL

Pate de oca, terrina de ciervo, quesos poco curados, hojaldres de nata y futas.

TINTOS INTERNACIONALES

Petrus 2006 (Pomerol) 96/100 G57 — 2200,00 €
95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 42-45 años, crianza 22 meses en barricas nuevas (al 100%)
Producción: 40.000-50.000 botellas.

Petrus 2002 (Pomerol) 94/100 G57 — 2100,00 €
97% Merlot, 3% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años, crianza 22 meses en barricas nuevas (al 100%). Producción: 40.000-50.000 botellas.

Petrus 2012 (Pomerol) 97/100 caja — 2000,00 €
95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 42-45 años, crianza 22 meses en barricas nuevas (al 100%).

Château Lafleur 2000 (Pomerol) 97/100 G58 — 1400,00 €
60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años, 18 meses en barrica de roble francés (35-50% nueva). Producción: 12.000 botellas.

Château La Fleur 2014 (Saint-Émilion) 84/100 G58 — 1032,00€
Envejecido en barricas de roble francés. 13%VOL.

Château Margaux 2000 (Margaux) 98/100 G56 — 890,00 €
75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2´5% Petit Verdot, 2´5% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años. 24 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 10.000 cajas.

Château Mouton Rothschild 2006 (Pauillac) 98/100 G49 — 800,00 €
87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot. Edad media de las viñas 45 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 24.000 cajas.

Château Haut-Brion 2000 (Pessac-Léognan) 98/100 G49 — 760,00 €
52% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años. 22 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Producción: 15.000 cajas.

Château Lafite Rothschild 2014 (Paupillac) 95/100 G53

705,00€

Cabernet sauvignon (87%), un 10% de merlot y un pequeño porcentaje de cabernet franc (3%)

Ch. La Mission Haut-Brion 2006 (Pessac-Léognan) 95/100 G54

700,00 €

48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot y 7% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 19 años, crianza 20 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 8.000 cajas.

Ch. Cheval Blanc 2014 (Saint Émilion) 92/100 G59

650,00 €

3% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot y 48% Cabernet Franc. Tiene un aroma de frambuesas, fresas silvestres y un toque de trufa.

Ch. La Mission Haut-Brion 2000 (Pessac-Léognan) 96/100 G54

600,00 €

58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot y 10% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 19 años. Crianza 20 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 8.000 cajas.

Château Mouton Rothschild 2014 (Pauillac) 95/100 G53

595,00€

81% cabernet sauvignon, un 6% merlot y un 3% cabernet franc.

Envejecido 22 meses en barricas nuevas de roble francés.

13%VOL

Château Lafite-Rothschild 2002 (Pauillac) 96/100 G53

560,00 €

80 a 95% Cabernet Sauvignon, 5 a 20% Merlot, 0 a 5% Cabernet Franc y Petit Verdot. 18 a 20 meses con un 100% en barricas de primer uso. Producción: 18.000-20.000 cajas.

Château Latour 2001 (Pauillac) 95/100 G55

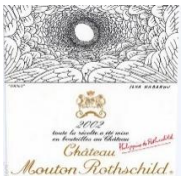
500,00 €

79% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 2% Petit Verdot 1% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 45 años. Crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 85%). Producción: 16.000 cajas.

Château Lafite-Rothschild 2012 (Pauillac) 94/100 caja

490,00 €

91% Cabernet Sauvignon, 8´5% Merlot, 0´5% Petit Verdot. Crianza en barricas nuevas de roble francés entre 18-20 meses. Producción: 15.000 a 20.000 cajas.



Château Mouton Rothschild 2002 (Pauillac) 95/100 G49

475,00 €

86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 45 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 24.000 cajas.

Chateau Margaux 2014 G57

470,00 €

75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2´5% Petit Verdot, 2´5% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años. 24 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 10.000 cajas.

Château Latour 1999 (Pauillac) 94/100 G55

460,00 €

79 Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 2% Petit Verdot 1% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 45 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 85%). Producción: 16.000 cajas.

Château Cheval Blanc 2012 (Saint-Émilion) 95/100 caja

450,00 €

54% Merlot, 46% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 33 años, crianza 18 meses, en barricas de roble nuevo (al 100%) con frecuentes trasiegos.

Chateu Haut-Brion 2014 G58

420,00 €

52% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años. 22 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Producción: 15.000 cajas.

Château Margaux 1999 (Margaux) 94/100 G56

400,00 €

87% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años, crianza 24 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 10.000 cajas.

Château Mouton Rothschild 2012 (Pauillac) 95/100 Caja

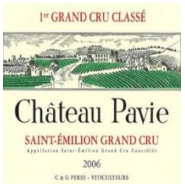
400,00 €

90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot y 2% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 45 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 150.000 botellas.

Château Cheval Blanc 1999 (Saint-Émilion) 95/100 G59

400,00 €

65% Cabernet Franc, 35% Merlot. Edad media de las viñas 33 años, crianza 18 meses, en barricas de roble nuevo (al 100%) con frecuentes trasiegos. Producción: 6.500 cajas.



Château Pavie 2006 (Saint-Émilion) 94/100 G31

400,00 €

65% Merlot, 25% Cabernet Franc y 10% Cabernet Sauvignon. Edad media de las viñas 43 años. Crianza de 18 a 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 70.000 botellas.

Château Leoville Les Cases 2006 (Saint-Julien) 97/100 G36

400,00 €

7% Merlot, 5% Cabernet Franc y 88% Cabernet Sauvignon. Denso color rubí con reflejos violáceos y frutas negras.

Château Margaux 2012 (Margaux) 95/100 G56

395,00 €

87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 3% Cabernet Franc y Petit Verdot. 18-24 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Producción: 130.000 botellas.

Château Haut-Brion 2012 (Pessac-Léognan) 96/100 caja

385,00 €

65% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon y 2% Cabernet Franc. 15-20 días de encubado y 22 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

Château Palmer 2014 (Margaux) 93/100 G47

376,00€

49% cabernet sauvignon, un 45% merlot y un 6% petit verdot. Envejecido durante 20-21 meses en barricas nuevas (45%) y seminuevas de roble francés. 14%VOL

Château Margaux 2002 (Margaux) 93/100 G56

370,00 €

75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2.5% Petit Verdot, 2.5% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años, crianza 24 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 10.000 cajas.

Château La Conseillante 2000 (Pomerol) 96/100 G60

350,00 €

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años, crianza 18 meses, en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 70.000 botellas.

Château Cheval Blanc 2001 (Saint-Émilion) 94/100 G59

350,00 €

65% Cabernet Franc, 35% Merlot. Edad media de las viñas 33 años, crianza 18 meses, en barricas de roble nuevo (al 100%) con frecuentes trasiegos. Producción: 6.500 cajas.

Château La Mission Haut-Brion 2014(Pessac-Léognan) 95/100 G54

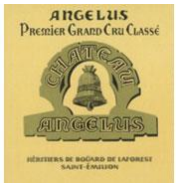
340,00€

54% Merlot, 1% Cabernet Franc, 45% Cabernet Sauvignon, 14.25%. Envejecido durante 24-27 meses en barricas nuevas de roble francés.

Château Haut-Brion 2002 (Pessac-Léognan) 98/100 G49

325,00 €

52% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 15.000 cajas.



Château Angélus 2014 (Saint-Émilion) 93/100 G25

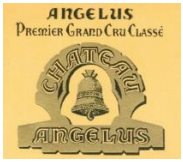
300,00 €

52% Merlot, 50% Cabernet Franc. En boca es potente y estructurado con un buen balance entre taninos y frescura. 14%VOL

Château La Fleur de Petrus 2014 (Pomerol) 94/100 G50

287,00€

Un elevado porcentaje de merlot 93% y una pequeña parte con cabernet franc 7%. Se está criando durante unos 20 meses en barricas de roble francés, nuevas en un 33%



Château Angélus 2006 (Saint-Émilion) 94/100 G25

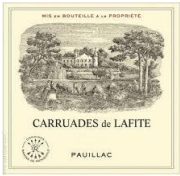
285,00 €

62% Merlot y 38% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años. Crianza en barricas de roble francés entre 18 y 22 meses. Producción: 6.000 cajas.

Ch. La Mission Haut-Brion 2012 (Pessac-Léognan) 94/100 caja

250,00 €

62% Merlot y 38% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años. Crianza de 18 a 22 meses en barricas nuevas (al 80%) de roble francés. Producción: 36.000 botellas.



Carruades de Lafite 2014 (Paupillac) 90/100 G26

230,00€

58% cabernet sauvignon (vendimiado entre el 29 de septiembre y el 8 de octubre) y un 42% merlot (vendimiado entre el 22 y el 27 de septiembre). 18 a 20 meses con un 10% en barricas de roble francés de primer uso

Chapelle D´Ausone 2006 (Saint-Émilion) 89/100 G32

215,00 €

70% Merlot y 30% Cabernet Franc. Crianza de 20 a 24 meses en barrica de roble. Producción: 6.000 botellas.

Château Cos D´Estournel 2014 (Saint-Estèphe) 95/100 G42

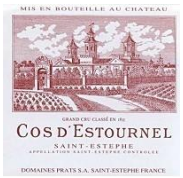
200,00€

5% cabernet sauvignon, 33% merlot y 2% cabernet franc. Envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés, 70% nuevas. 14´2%VOL

Ch. La Mission Haut-Brion 2001 (Pessac-Léognan) 93/100 G54

200,00 €

48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot y 7% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 19 años, crianza 20 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 8.000 cajas.



Château Cos D'Estournel 2006 (Saint-Estèphe) 94/100 G42

200,00 €

78% Cabernet Sauvignon, Merlot 20% y 2% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años. Crianza de 18 a 22 meses en barricas de roble nuevo francés (al 80%). Producción: 200.000 botellas.

Château La Fleur-Petrus 2006 (Pomerol) 91/100 G46

195,00 €

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés (de 33% a 50% nueva). Producción: 45.000 botellas.

Château Pichon-Baron Longueville 2000 (Pauillac) 95/100 G40

190,00 €

75% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 1% Petit Verdot, Edad media de las viñas 35 años, crianza 20 meses en barricas de roble nuevo francés (al 40%). Producción: 20.000 cajas.

Château La Fleur-Petrus 2001 (Pomerol) 91/100 G50

190,00 €

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años. Crianza 20 meses en barricas de roble nuevo (al 40%). Producción: 42.000 botellas.

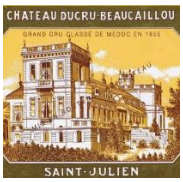
Château La Fleur-Petrus 1999 (Pomerol) 90/100 G50

185,00 €

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años. Crianza 24 meses en barricas de roble nuevo (al 40%). Producción: 42.000 botellas.

Château La Conseillante 1998 (Pomerol) 90/100 G60 — 180,00 €

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años, crianza de 18 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 70.000 botellas



Château Ducru-Beaucaillou 2006 (Saint-Julien) 96/100 G34 — 175,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Rigurosa selección de los racimos y vinificación por parcelas, con crianza en barricas de roble francés (entre 50 y 80% nuevas).

Château Pontet Canet 2014 (Paupillac) 95/100 G31 — 172,00€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Envejecido durante 15-20 meses en depósitos de cemento y barricas nuevas (60%) y seminuevas. 13´5%VOL

Château Palmer 2002 (Margaux) 96+/100 G47 — 160,00 €

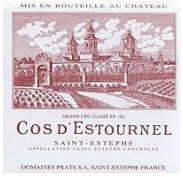
47% de Merlot, un 47% de Cabernet Sauvignon y un 6% de Petit Verdot, Edad media de las viñas 30 años, crianza de 18 a 21 meses, en barricas de roble nuevo francés (al 50%). Producción: 35.000.

Château Pichon Longueville 2014 (Paupillac) 95-97/100 G40 — 150,00 €

29% de Merlot, 68% de Cabernet Sauvignon y un 1% de Cabernet Franc. Aroma puro de cerezas negras y aromas frescos y fruta negra.

Domaine du Chevalier 2014 (Pessac-Léognan) 93/100 G30 — 150,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot y Cabernet Franc. En boca es un cuerpo medio con taninos finos y excelente acidez .13´5VOL



Château Cos D'Estournel 2001 (Saint-Estèphe) 94/100 G42 — 145,00 €

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot. Edad media de las viñas 35 años, crianza 20 meses, en barricas de roble nuevo francés (al 80 %). Producción: 10.000 cajas.

Ch. Pichon Longueville C. Lalande 2006 (Pauillac) 93/100 G33

135,00 €

45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot. 18 meses en barricas nuevas (50%) y de un vino (50%), de roble francés Allier y Neviers. Producción: 250.000 botellas.

Le Carrion de L´Angelus 2014 (Saint-Emilion) 89/100 G35

125,00€

60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Crianza de 14 meses en barrica, el 50% de las mismas de primer uso. 15%VOL

Château La Conseillante 2002 (Pomerol) 90/100 G60

125,00 €

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años, crianza 18 meses, en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 70.000 botellas.

Château Pichon-Baron Longueville 2006 (Pauillac) 94/100 G33

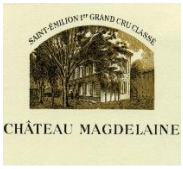
118,00 €

70% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot y 2% Cabernet Franc. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés nuevas (80%) y de un vino (20%). Producción: 290.000 botellas.

Château Marojallia 2006 (Margaux) 90/100 G29

100,00 €

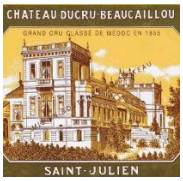
70% Cabernet Sauvignon y 30% Merlot. Envejecido 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 7.000 botellas.



Château Magdelaine 2000 (Saint-Émilion) 92/100 G51

100,00 €

90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años. Crianza 22 meses, en barricas de roble nuevo frances (al 40%). Producción: 36.000 botellas.



Château Ducru-Beaucaillou 2001 (Saint-Julien) 92/100 G34

92,00 €

68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años. Crianza de 18 meses en barricas de roble nuevo francés (al 95 %). Producción: 10.000 cajas.

Château Branaire-Ducru 2006 (Saint-Julien) 91/100 G35

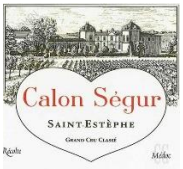
85,00 €

67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc y 2% Petit Verdot. Edad media de las viñas 35 años. 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 180.000 botellas.

Château Certan Marzelle 2006 (Saint-Émilion) 89/100 G39

84,00 €

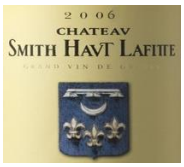
100% Merlot. Edad media de las viñas 20 años. Crianza de 18 meses en barricas de roble nuevas (al 50%). Producción: 10.000 botellas.



Château Calon Ségur 2001 (Saint-Estèphe) 89/100 H50

82,00 €

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 10% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años. Crianza de 24 meses en barricas de roble nuevo francés (al 50%). Producción: 80.000 botellas.



Château Smith Haut Lafitte 2006 (Pessac-Léognan) 93/100 G53

80,00 €

60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. Crianza de 18 meses en barricas nuevas (al 80%) de roble francés. Producción: 110.000 botellas.

Charme 2015 90/100 (Portugal) H50

80,00 €

Tinta Roriz , Touriga Franca. Un vino de autor, un vino único. Envejecimiento en barricas de roble francés de 15 a 19 meses. 14% VOL

Château Brane-Cantenac 2001 (Margaux) 89/100 G48

75,00 €

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 5% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 25 años crianza 18 meses, en barricas de roble nuevo francés (al 50 %). Producción: 30.000 cajas.

Domaine de Chevalier 1996 (Pessac-Léognan) 88/100 G30

72,00 €

65% Cabernet Sauvignon 30% de Merlot y 5% de Cabernet Franc, Edad media de las viñas 35 años. Crianza de 18 a 24 meses en barricas de roble nuevo (al 60%). Producción: 6.500 cajas.

Chateau Talbot 2014 (Saint Julien) 91/100 G47

70,00€

62% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot and 6% Petit Verdot Su medio cuerpo, elegante y sedoso con acidez medio alto y medio alto tanino que es super suave. Buena longitud. Un Talbot muy elegante, bastante lleno de delicadeza

Chateau Giscours 2014 (Margaux) 92/100 G45

70,00€

Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot. Muy expresivo con aromas de frutos rojos y en algunos con aromas balsámicos. 13´5VOL

Domaine de Chevalier 2006 (Pessac-Léognan) 92/100 G30

70,00 €

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc. Fermentación a temperatura controlada, tinas de acero inoxidable y 18 meses madurado en barricas de roble (50% nuevo).

Château Chantalouette 1996 (Pomerol) 88/100 G36

67,00 €

65% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 50.000 botellas.

Château Lafleur-Gazin 2006 (Pomerol) 87/100 G52

65,00 €

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años, crianza 20 meses en barricas de roble nuevo francés (al 70 %). Producción: 8.000 cajas.

Ch. La Tour Haut-Brion 2002 (Pessac-Léognan) 90/100 G38

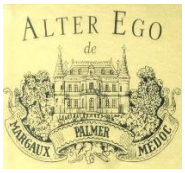
65,00 €

42% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc y 23% Merlot. Edad media de las viñas 30 años. Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 2.500 cajas.

Château D´Issan 2001 (Margaux) 90/100 G41

64,00 €

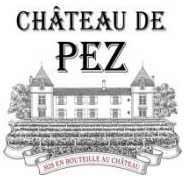
65% Cabernet Sauvignon y 35% Merlot. Edad media de las viñas 35 años. Crianza de 18 meses en barricas de roble nuevo francés (al 50%). Producción: 6.000 cajas.



Alter Ego de Palmer 2002 (Margaux) 89/100 G47

55,00 €

56% de Cabernet Sauvignon y un 44% de Merlot, Edad media de las viñas 30 años, crianza de 17 a 25 meses, en barricas de roble nuevo francés (al 50%). Producción: 35.000 botellas.



Chateau de Pez 2014 (Saint-Estèphe) 92/10 H53

52,00 €

48% Merlot , 45% Cabernet Sauvignon , 4% Cabernet Franc , 3% Petit Verdot and 1% Malbec
El viñedo de Saint Estephe de Chateau de Pez se planta a una densidad de Viña de 6.400 cepas por hectárea. Las vides un promedio de 25 años de edad

Domaine Raymond Usseglio & Fils Châteauneuf-du-Pape 2015 (Rhone, Francia) 92/100 H55

Garnacha, Syrah, Morviedro. 18 meses en cubas de hormigón y barriles.

50,50 €

Sito Moresco 1995 (Langhe, Italia) 91/100 G25

85% Nebbiolo, 10% Merlot y 5% Barbera. Edad media de las viñas 30 años. 6 meses en barricas nuevas de roble francés y 12 en cubas de roble viejo esloveno. Producción: 100.000 botellas.

50,00€

Penfolds (Australia- Barossa)

100% Shiraz. El vino tinto Penfolds Bin 28 Kalimna Shiraz, ha sido elaborado para rendir homenaje al famoso viñedo de Barrossa Valley, Kalimna. Es envejecido en barricas de roble americano durante 12 meses. 14´5%VOL

50,00€

Aloxe-Corton Domaine Latour 1996 (Aloxe-Corton) 88/ 100 G29

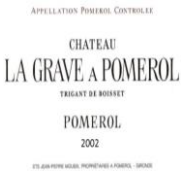
100% Pinot Noir. Edad media de las viñas 40 años. Crianza de 10 a 12 meses en barricas de roble nuevo francés (al 15%). Producción: 5.500 cajas.

48,00 €

Château Lafleur-Gazin 2001 (Pomerol) 87/100 G52

90% Merlot, 7% Cabernet Franc y 3% Cabernet Sauvignon. Edad media de las viñas 35 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo francés (al 70 %). Producción: 8.000 cajas.

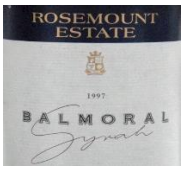
47,00 €



Château La Grave a Pomerol 2002 (Pomerol) 90/100 G49

85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 20 años. Crianza de 18 a 20 meses en barricas nuevas (al 25%) de roble francés. Producción: 36.000 botellas.

45,00 €



Rosemount Balmoral Syrah 1997 (Australia) 93/100 AE

100% Syrah. Edad media de las viñas 50-100 años. 24 meses en barricas de roble nuevo americano (al 50%). Producción: 4.500 cajas.

45,00 €

Château Gloria 2001 (Saint-Julien) 87/100 G46

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc y 5% Petit Verdot. Edad media de las viñas 35 años. Crianza de 18 meses en barricas de roble nuevo francés (al 50 %). Producción: 250.000 botellas.

44,00 €

Haut-Carles 2006 (Fronsac) 89/100 G26

80% Merlot y 20% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años.Envejecido durante 18 a 24 meses en barricas de roble francés nuevas. Producción: 20.000 botellas.

40,00 €

Château Moulin Du Cadet 1996 (Saint-Émilion) 90/100 G33

85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 35 años. Crianza de 15 a 18 meses en barricas de roble nuevo (al 50). Producción: 24.000 botellas.

37,00 €

Terrazas de Los Andes 2012 (Mendoza, Argentina) 89/100 G43

100% Malbec. Viñedos situados a 1.080 metros sobre el nivel del mar. Crianza de 12 a 14 meses en barricas de roble francés, un tercio nuevo y el resto de segundo y tercer uso.

35 ,00€

M. Chapoutier Domaine Tournon 2007 (Australia) 93/100 G27

100% Shiraz. Crianza de 12 meses en recipientes de cemento y acero inoxidable. 13% VOL

25,00 €

Château de Carles 2002 (Fronsac) 89/100 G44

65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Malbec, Edad media de las viñas 30 años, crianza de 12 a 18 meses, en barricas de roble nuevo francés (al 50 %). Producción: 35.000.

24,00 €

Quinta do Noval Corucho 1999 (Douro, Portugal) 90/100 G39

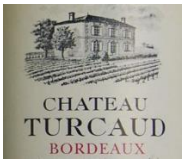
70% Tinta Roriz, 20% Touriga Francesa, 10% Tinta Barroca. Envejecimiento 40% en acero inoxidable y 60% en roble. 13% VO

22,00 €

Seis Quintas Reserva 2008 (Douro, Portugal) 90/100 G28

60% Touriga Nacional, 35% Tinta Roriz y 5% Touriga Franca, 14 meses en barricas de roble francés. Puede aparecer un pequeño sedimento natural. 14`5% VOL

17,00 €



Château Turcaud 2013 (Entre-Deux-Mers) 87/100 G37

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon. Crianza, por separado, de 18 meses en barricas de roble.

17,00 €

Castello d´Alba Reserva 2011 (Douro, Portugal) 86/100

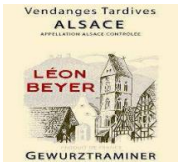
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional. 12 meses en barricas de roble francés y americano. 13´5% VOL

12,00€

BLANCOS INTERNACIONALES

Baron de Ladoucette Pouilly-Fumé 1996
(Loire, Francia)

62,00€



Léon Beyer Gewürztraminer Vendanges Tardives 2000
(Alsace, Francia)

58,00€

De Ladoucette Pouilly-Fumé 1997
(Loire, Francia)

51,00€

Château Saint-Marc Grand Vin de Sauternes 1999
(Barsac, Francia)

48,00€

Domaine Vacheron Sancerre blanc
(Loira, Francia)

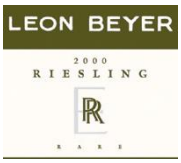
48,00€

Trimbach Gewürztraminer 1997
(Alsace, Francia)

47,00€

Marimar Torres Chardonnay 1998 - 1999
(California, EE.UU.)

36,00€



Léon Beyer Riesling 2000
(Alsace, Francia)

29,00€

Moselland Classic Riesling Trocken 1998
(Mosel, Alemania)

23,00€

Kabinett Riesling S.A. Prüm 1997 (Mosel, Alemania) 22,00€

Toques et Clochers Millésime 1995 (Limoux, Francia) 17,00€

Rosemount Estate GTR Gewürztraminer-Riesling 2001 (South Eastern Australia) 14,00€

Pierre Sparr Riesling Selection 1998 (Alsace, Francia) 13,00€

CHAMPAGNES

Dom Perignon G2 235,00 €

Moët Chandon G11 79,00 €

Moët & Chandon Rosé G10 77,00 €

Veuve Clicquot G9 65,00 €

Laurent Perrier G12 63,00 €

Sanger G11 40,00 €

VINOS DE POSTRE INTERNACIONALES

Quinta do Noval Port Silval Vintage 2000 (Douro, Portugal) 92,00€

Oremus Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2002 (Tokaj-Hegyalja, Hungría) 72,00€

Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005 (Tokaj-Hegyalja, Hungría) 67,00€

Château Raymond-Lafon 1999 (Sauternes, Francia) 65,00€

Mittnacht-Klack Tokay Pinot Gris Vendange Tardive 1997 (Alsace, Francia) 63,00€

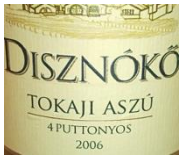
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2000 (Tokaj-Hegyalja, Hungría) 58,00€

Quinta do Infantado Porto Vintage 1997 (Douro, Portugal) 53,00€

Disznoko Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2001 (Tokaj-Hegyalja, Hungría) 46,00€

Oremus Tokaji Late Harvest 2008
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)

33,00€



Disznoko Tokaji Aszú 4 Puttonyos 2006
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)

31,00€

Churchill´s Porto Blanco
(Douro, Portugal)

26,00€

Chevalier du Pastel 1998
(Sauternes, Francia)

23,00€

Oremus Tokaji Late Harvest 2010
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)

22,00€

Quinta de la Rosa Porto Reserva
(Douro, Portugal)

20,00€

Disznoko Tokaji Dry Furmint 2000
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)

17,00€

Churchill´s Porto Reserva
(Douro, Portugal)

15,00€

Oremus Tokaji Furmint Mandolás 2004
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)

15,00€

Oremus Tokaji Furmint Mandolás 2002
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)

13,00€