

Carta de Vinos



Vinos Generosos

D.O. MANZANILLA DE SANLÚCAR

Copa / Botella

Manzanilla La Guita (Hijos de Rainera Pérez Marín) - Palomino Fino 2,7 / 12

Crianza biológica bajo velo de flor.

Ligera, fresca y seca, con recuerdos de frutos secos, notas de mar y finalmente amargo.

Lustau Manzanilla Papirusa Solera Reserva - Palomino Fino 3,8 / 18

Crianza biológica bajo velo de flor.

Extraordinariamente seca y ligera. Punzante y fresca al paladar, con refrescante acidez.

D.O. JEREZ

Amontillado Viña AB (González Byass) - Palomino Fino 3,5 / 16

Dos tipos de crianza, la biológica y la oxidativa, con un mínimo de 8 años en bota de roble americano siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.

Boca muy seca y acidez equilibrada, postgusto prolongado, notas de frutos secos.

Fino Jarana (Lustau) - Palomino 3,8 / 18

Crianza biológica bajo velo de flor.

En boca es ligero y punzante, seco y poco ácido, de aroma almendrado.

Oloroso Don Nuño (Lustau) - Palomino 4,8 / 25

Crianza oxidativa durante 12 años.

Poderosa, deja marcadas sensaciones a brandy. Gran acidez y longitud.

Palo Cortado Peninsula (Lustau) - Palomino y Palomino Fino 4,8 / 25

Crianza oxidativa durante más de 30 años.

Seco y untuoso, acidez muy viva, final larguísimo y un agradable sabor a uva pasa.

Cavas y Espumosos

Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo	14
Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 	14
Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera	16
Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merlot	16
Terrer de la Creu Brut Nature – D.O. Cava – Macab., Parellada y Xarel·lo 	17
Carlota Suria Brut Nature Ecológico (P. Tharsys) – D.O. Cava – Macabeo 	18
Juve Camps Reserva Cinta Púrpura- D.O. Cava – Macab., Parellada y Xarel·lo	20
Pago de Tharsys Bl. Millesime Brut Ecológico- D.O. Cava – Chardonnay 	21
Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel·lo 	26
Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - 2016 - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	30
Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	31
Tantum Ergo Vintage (Hispano+Suizas) - 2013 - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	50

Champagnes

Mumm Cordon Rouge Brut Champagne- AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	47
Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	48
Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	51
Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	66
Moët & Chandon Ice Imperial - AOC Champagne <i>Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay</i>	66
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé - AOC Champagne <i>Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay</i>	69
Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne <i>Chardonnay</i>	80
Dom Perignon Cuvée – 2008 - AOC Champagne <i>Chardonnay y Pinot Noir</i>	180

Vino frizzante

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Yllera 5.5 Verdejo Frizzante - 2019 – Verdejo **14**
Vino joven parcialmente fermentado. Potente en boca, con un recorrido muy agradable. Final dulzón, muy refrescante, con la presencia del CO2 natural de la fermentación parcial. Final largo y muy persistente.


Vinos Blancos

D.O. VALENCIA


Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2019 - Malvasía, Moscatel y Merseguera **13**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).

Huella de Merseguera (Vegamar) - 2019 - Merseguera **13**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.

Huella de Sauvignon Blanc (Vegamar) – 2019 - Sauvignon Blanc **14**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Atance (Risky Grapes) - 2018 – Chardonnay  **15**
Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable. Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.



D.O. UTIEL REQUENA

Conveniencia (Finca San Blas) - 2018 – Chardon., Merseguera y P. Noir  **15**
Crianza con su propia levadura en depósito de acero inoxidable durante 2 meses. Fresco, de sabor dulce y sedoso. Buena acidez y final muy agradable.



Món Blanco (Montesanco) – 2018 - Macabeo **18**
Crianza sobre lías durante 2 meses. Posterior crianza 2 meses en barricas de roble fr. Acidez equilibrada y sensaciones untuosas, cuerpo y persistencia.

Impromptu Sauvignon Blanc (Hispano+Suizas) – 2019 - Sauvignon Blanc **27**
Fermentado en barricas de roble ame. Luego se mantiene sobre lías hasta embotellado. Peso de fruta en boca, refrescante, untuoso, buena acidez final y largo en boca.

D.O. ALICANTE


- Laudum Chardonnay joven y ecológico (Bocopa) – 2019 - Chardonnay**  **13**
Crianza sobre lías durante 3 meses en acero inoxidable.
Fresco y redondo, en nariz afrutado y con buena untuosidad.
- Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2019 - Chardonnay** **15**
Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.
- Pepe Mendoza Blanco – 2018 - Moscatel, Macabeo y Airén** **17**
Permanece en contacto con sus lías en acero finas hasta su embotellado.
Fresco y amable, con presencia de fruta con buena acidez (toque dulce).
- Marina Alta Colección - 2019 - Moscatel de Alejandría**  **17**
Ha reposado sobre sus lías 6 meses. Crianza de 2 meses en barricas de roble francés.
Fino y elegante, tiene cuerpo y estructura, elegante y untuoso (toque dulce).

D.O. PAGO EL TERRERAZO




- Mestizaje Blanco (Mustiguillo) - 2018 - Merseguera, Viognier y Malvasía**  **17**
Crianza sobre las finas en depósito de acero inoxidable durante aprox. 8 meses.
Entrada agradable. Se muestra fresco, voluminoso y goloso. De final largo.
- Finca Calvestra (Mustiguillo) – 2018 – Merseguera**  **24**
Fermentado en barrica y con crianza de 11 meses en barricas de acacia.
Untuoso, fresco, cítrico, afrutado, cremoso debido a su periodo en madera.

D.O. RUEDA

- Clavidor Cepas Viejas (Vidal Soblechero) – 2019 - Verdejo y Viura** **13**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.
Elegante, con notas cítricas y una acidez correcta. Fresco y de postgusto largo.
- Melior Verdejo (Matarromera) – 2019 - Verdejo** **13**
Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.
Media acidez y fresca, sensación frutal y un suave amargor final.
- Cyatho – 2019 - Verdejo** **14**
Vendimia nocturna, la Fermentación es en depósito de acero inoxidable.
Seco, paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.
- Celeste (Pago del Cielo) – 2019 - Verdejo** **15**
Fermentación en depósito de acero inoxidable.
Es sedoso, firme, con una fina y elegante acidez que le confiere longitud de boca.

- Neblla (Vicente Gandía) – 2019 -Verdejo** **15**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Gran expresividad frutal y fresco paladar.
- Marqués de Riscal – 2019 -Verdejo**  **16**
Vino joven, contacto sobre lías (1 o 2 meses) tras la fermentación en depósitos acero. Refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo propio de la variedad resultando de trago largo y agradable.
- Palacio de Bornos Verdejo Fermentado en Barrica – 2018 - Verdejo** **16**
Fermentado 4 meses en barrica de roble francés. Después 4 meses en botella. Estructurado, aterciopelado, persistente. Postgusto largo.
- Finca Montepedroso - 2018 - Verdejo** **17**
Crianza de 5 meses sobre lías en acero inoxidable. Aterciopelado y sedoso. Acidez equilibrada. Largo y sabroso. Postgusto frutal.
- Circe (Avelino Vegas) - 2019 - Verdejo** **18**
Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable, breve reposo sobre sus lías. Afrutado, ligero y fresco. Ácido y suave textura. Untuoso en el paladar.
- Carlos Moro Finca las Marcas – Fermentado en Barrica – 2017 - Verdejo** **25**
Fermentación durante 7 meses en la misma barrica francesa y sobre sus lías finas. Aterciopelado, viva acidez que lo hace fresco y untuoso, con final largo.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

- Quintaluna (Ossian) - 2018 - Verdejo**  **19**
Crianza de 4 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable. Suave con una buena acidez. Toques a frutas y un largo final.
- Ossian Ecológico – 2016 - Verdejo**  **29**
Fermentado en barrica de roble francés con 9 meses de crianza. Muy equilibrado, con una muy buena acidez y una barrica muy bien medida.
- Ossian Capitel – 2016 - Verdejo**  **54**
Fermentado la mitad del mosto en barricas nuevas de roble y la otra mitad en barricas de segundo año, para completar una crianza de 10 meses con bastoneo sobre sus lías. Es un vino potente y equilibrado, además seco en boca. Es un vino muy elegante.

D.O. RÍAS BAIXAS

Marieta (Martín Códax) - 2019 - Albariño (Semi-Seco) **16**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.

Alba Martín (Martín Códax) – 2019 - Albariño **16**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Afrutado, aromático y fresco. Notas cítricas y con un final bastante largo.

Lagar de Cervera – 2019 – Albariño **18**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Entrada muy fresca, elegante y sedoso, muy equilibrado y persistente.

Martín Códax - 2019 - Albariño **19**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Envolverte, fresco y con buen equilibrio. Notas de la fruta cítrica madura.

Do Ferreiro - 2019 - Albariño **21**
Poca crianza sobre sus lías finas en depósito de acero inoxidable. Fresco, lleno de fruta, de gran persistencia. Salino y con un final muy largo.

Fillaboa – 2019 - Albariño **21**
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Sedoso, con agilidad y frescor. Sabroso y aromático. Notas florales.

Fillaboa Selección Finca Monte Alto - 2018 - Albariño de pago **27**
Crianza de 12 meses sobre lías en acero inoxidable. Estructurado, fresco y con acidez integrada. Untuoso y suave. Aromas de fruta.

Pazo Piñeiro (Pazos de Lusco) – 2015 - Albariño **33**
Crianza sobre lías finas durante 9 meses en acero inoxidable. En la boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña. Amplio y untuoso.

D.O. RIBEIRO

Carlos Moro Finca San Cibrao – 2018 - Treixadura, Godello y Albariño **20**
Crianza sobre lías de unos 3 meses en depósitos de acero inoxidable. Elegante estructura, con un cuerpo fresco, untuoso, final agradable y persistente.

D.O. MONTERREI

Mara Martín (Martín Códax) - 2019 - Albariño y Treixadura **16**
Crianza de 3 meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable. Fresco, envolvente con un postgusto largo y retronasal cítrica.



D.O. BIERZO

El Zarzal (Emilio Moro) – 2018 - Godello 19

Fermentado en madera con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés. Fresco, buena gestión de la fruta y la acidez, persistente y untuoso.

La Revelía – Fermentado en barrica (Emilio Moro) - 2017 - Godello 26

Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés. Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.

V.T. EXTREMADURA

Habla de Ti – 2019 - Sauvignon Blanc  17

Crianza sobre sus lías de 5 meses en depósito de acero inoxidable. Fresco, intenso y muy agradable, con una larga persistencia de frutas tropicales.

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Chardonnay (González Byass) – 2019 - Chardonnay 15

Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Afrutado, sabroso y elegante. Un vino equilibrado, fácil de beber.

Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2019 – Gewürztr. 18

Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Suave y aterciopelado, toque especiado propio de la variedad de uva.

D.O. RIOJA

El Pedal (Viñedos Hermanos Hernáiz) - 2019 - Viura 14

Crianza sobre sus lías finas durante 1 mes en depósito de acero inoxidable. Frutoso y goloso, con una viva acidez que le da frescura.

Viña Real Blanco Fermentado en Barrica – 2018 – Viura 16

Fermentado en barricas de roble americano. Luego se mantiene sobre lías hasta embotellado.

Suave, sedoso, fresco, untuoso y con un final largo.

D.O. PENEDÉS

Jean León 3055 - Ecológico - 2019 - Chardonnay 18

Fermentación alcohólica durante 15 días a temperatura controlada. Entrada fresca; elevada acidez; postgusto largo y persistente.

Vinos Blancos Internacionales

AOC ALSACE

Domaine Engel – 2017 - Riesling 17
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Seco elegante. Aromas de cítricos y flores blancas. Ligero.

Domaine Engel – 2017 - Gewurztraminer 18
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Ligeramente dulce, tiene aromas característicos de frutas y flores.

Vinos Rosados

D.O. VALENCIA

Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2019 - Merlot 14
Maceración ligera y prensado neumático suave. Fermenta a una temperatura de 16°C. De intensidad alta y recuerdos a fruta roja. Combina muy bien dulzor y acidez.

Impromptu Rosé Pinot Noir (Hispano+Suizas) - 2019 - Pinot Noir 27
Fermentación en barrica de roble americano y la crianza en lías. Intenso, volumen en boca y buena acidez, recuerdos a fruta roja.

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Rosado Monastrell – 2019 - Monastrell 15
Breve permanencia sobre sus lías hasta el embotellado. Fresco y ligero. Aromas a fresa, melocotón y sandía con un toque floral.

D.O. NAVARRA

Ochoa Calendas – 2018 - Garnacha y Tempranillo 13
Elaborado por el método de sangrado. Sabroso, fresco, amplio y equilibrado. Aromas a fruta madura.

D.O. CIGALES

Val de Los Frailes (Matarromera) - 2018 - Tempranillo y Verdejo 13
Crianza de 12 meses en barrica de roble. Excelente equilibrio entre las sensaciones frescas de la acidez y la fase aromática.


Vinos Tintos

D.O. VALENCIA


- Huella de Garnacha (Vegamar) - 2019 - Garnacha** 14
*Vino Joven sin crianza.
Es carnoso, lleno y estructurado, tanino suave y redondo con acidez equilibrada.*
- Especies Nativas (Hacienda de La Pajarera) - 2016 - Monastrell y Bobal** 16
*Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.
Buena acidez, fresca muy agradable. Recuerdos a frutos rojos y especias.*
- Vegamar Crianza - 2017 - Tempranillo, Syrah y Merlot** 18
*Crianza de 12 meses en roble francés.
Carnoso, estructurado y redondo, con taninos equilibrados, amplia persistencia.*
- Venta del Puerto Nº12 (La Viña) - 2017 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr.** 18
*Crianza de 12 meses en barrica de roble americ., posterior reposo 6 meses en botella.
Con taninos potentes, dulces y carnosos, una acidez perfectamente integrada.*
- El Árbol (Aranleón) - 2018- Tempranillo**  21
*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.
Gran amplitud y complejidad. Aparecen taninos sutiles que confieren elegancia.*
- Venta del Puerto Nº18 (La Viña) - 2014 - C. Sauvig., Merlot, Syrah y Tempr.** 22
*Crianza de 18 meses en barrica de roble francés y posterior afinamiento en botella.
Muy potente, enérgico, de gran recorrido. Presencia de taninos maduros y conjuntados.*
- Maduresa (C. del Roure) – 2018 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.**  24
*Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.
Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos.
Largo.*
- Esencia (Vegamar) – 2017 - Garnacha y Syrah** 29
*Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés.
Denso, con tanino muy limado y elegante, con un final de boca muy largo. Acidez equilibrada.*

D.O. UTIEL-REQUENA

- Pago de Tharsys City – 2018 - Bobal** 14
*Crianza de 5 meses en barricas de roble americano y francés.
Entrada frutal y equilibrada. Fantástica estructura, con un tanino suave y bien integrado-*

- Las 2ces (Chozas Carrascal) - 2018 - Bobal, Tempranillo y Syrah** **17**
 Crianza de 5 meses en barricas de roble francés.
 Fresco, suave e intenso. Sedosidad que le aporta la Syrah y la estructura del tempranillo.
- Sericis Cepas Viejas (Muviedro) - 2016 - Bobal** **18**
 Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.
 Carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto.
- Pago de Tharsys Argila – 2016 – Merlot**  **20**
 Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.
 Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.
- Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2017 - Pinot Noir** **27**
 Crianza de un mínimo de 10 meses en barricas de roble francés.
 Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura. Largo y complejo en boca.
- Bobos Finca Casa La Borracha (Hispano+Suizas) – 2016 - Bobal** **30**
 Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.
 Lleno, graso, taninos elegantes con el buen peso de la fruta y un final con recuerdos al ligero tostado de la madera.
- Quod Superius (Hispano+Suizas) – 2013 - Bobal, Cabernet, Merlot y Shiraz** **48**
 20 meses en barricas de roble americano y barricas de roble francés de grano fino.
 Después de 20 meses se catan todas las barricas y se seleccionan las mejores de cada varietal para elaborar un coupage que se me mete nuevamente en barricas nuevas de roble francés, donde pasará 10 meses más como mínimo.
 Aterciopelado y tacto sedoso, tanino maduro. Final de boca muy largo y armonioso.


D.O. PAGO EL TERRERAZO


- Mestizaje (Mustiguillo) - 2017 - Bobal, Garnacha y Shyras**  **18**
 Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.
 Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.
- Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2017 – Bobal**  **31**
 Bantonage de 5 o 8 semanas. Sobre 14 meses en barrica de roble francés.
 Taninos maduros, persistentes y magistral acidez, muy bien estructurado. Final largo.

D.O. PAGO LOS BALAGUESES

- Pago de los Balagueses (Vegalfaro) - 2017- Garnacha tintorera** **24**
 Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.
 Cuerpo medio con taninos suaves, frutilla negra, acidez equilibrada, sostenido y prolongado.

D.O. ALICANTE

Galeam (Murviedro) – 2017 – Monastrell  **13**
Vino sin crianza.
Lleno, mucho cuerpo, con un largo postgusto.

El Sequé - 2018 – Monastrell  **30**
Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.
Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. Dulzor de la fruta madura.

D.O. JUMILLA

Juan Gil (etiqueta plata) - 2017 – Monastrell  **19**
Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.
Voluminoso, expresivo y muy largo. Dulzor típico de la Monastrell y taninos integrados.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Dominio de Bornos Roble – 2019 - Tempranillo **14**
Crianza de 6 meses en barrica de roble americano y francés.
Equilibrado y conjuntado y aterciopelado en boca, postgusto largo.

Balbás Barrica – 2019 - Tempranillo **16**
Crianza de 5 meses en barricas de roble americano.
Carnoso, sabor a frutas del bosque, fresco y con taninos suaves. Postgusto largo.

Celeste Roble (Pago del Cielo) - 2019 - Tempranillo **16**
Crianza de 3 meses en roble americano, francés y europeo.
Jugoso, aterciopelado, lleno de rica materia frutal, con un tanino fino y maduro.

Finca Resalso (Emilio Moro) – 2019 - Tinto Fino **17**
Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.
Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.

Dehesa los Canónigos 5ª Generación - 2019 - Tempranillo **19**
Crianza de 4 meses en barrica de roble americano.
Entrada potente, frutal, de tanino duro, con acidez correcta y un toque de licor.

Celeste Crianza (Pago del Cielo) - 2017 - Tempranillo **23**
Crianza de 12 meses en barrica de roble americano y francés.
Aterciopelado y elegante, dotado de un finísimo tanino frutal, con buena persistencia y nobles notas de crianza en roble tostado.

- Emilio Moro - 2018 - Tinto Fino** **26**
Crianza de 12 meses de roble americano y francés.
Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.
- Matarromera (Crianza) - 2017 - Tempranillo** **28**
Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.
Sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos.
- Pago de Carraovejas – 2018 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot** **38**
Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.
En boca se presenta sedoso, firme y complejo. Elegante y final largo y potente.
- El Anejón de Pago de Carraovejas – 2010 - Tinto fino, C. Sauvignon y Merlot** **80**
Crianza de 12 meses en barricas de roble fr. con selección especial de grano extrafino.
Maduro, potente y estructurado. Aromas a fruta negra. Amplio, profundo y muy elegante.
- Flor de Pingus - 2016 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot** **135**
Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.
De entrada sorprende, un punto dulce pero voluminosa a la vez. Con un tanino domado y con una untuosidad que agrada al paladar. Largo y jugoso final.
- Vega Sicilia Valbuena 5º Año – 2014 - Tinto Fino, C. Sauvignon y Merlot** **135**
Crianza de 5 meses en depósitos de madera. Envejecido durante 18 meses en barricas de roble americano y francés, y 3 meses más en barricas envinadas. Finalmente, reposa durante 5 meses en un gran tino de madera antes de ser embotellado.
Sabroso y elegante. Taninos suaves y madera bien integrada. Postgusto largo y persistente.

D.O.Ca. RIOJA

- Viña Bujanda (Crianza) – 2017 – Tempranillo** **14**
Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.
De entrada fresca y sedosa. Tiene un final largo y exquisito.
- 22 Pies (Crianza) de Bodegas Torres - 2016 - Tempranillo** **15**
Crianza 12 meses en barrica de roble francés y americano.
Elegante, persistente, fresco con taninos maduros. Es largo y fino.
- Pierola (Crianza) - 2017 - Tempranillo** **16**
Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.
Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.
- Luis Cañas (Crianza) - 2017 - Tempranillo** **18**
Crianza 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).
Es sabroso, suave. Frutas y roble muy fundidos, especiado, complejo y estructurado.



Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2017 – Tempranillo 20
*Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.
Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.*

Beronia Viñas Viejas (Crianza) – 2016 - Tempranillo 21
*Crianza de 10 meses en barricas roble francés, después 11 meses en botella.
Amplio y carnoso de paso muy fresco y equilibrado. Vivo y envolvente marcado por la
fruta y armonía de sensaciones.*

Muga (Crianza) – 2017 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano 24
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano y 12 meses en botella.
Ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. persistencia final en boca.*

Marqués de Murrieta (Reserva) - 2015 – Tempr., Graciano, Mazuelo y Garn. 28
*Crianza de 19 meses en barricas de roble americano
Perfecta integración con su fruta y con una acidez muy agradable que le aporta
recorrido.*


200 Monges (Reserva) - 2009 - Tempranillo, Graciano y Garnacha 45
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.
De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y
afinado.*

Carlos Moro Viña Garugele - 2015 - Tempranillo 84
*Vendimia manual y vinificación tradicional. Crianza posterior de 18 meses y
prolongado reposo en botella. La crianza es en barrica de roble francés (80%) y
americano (20%).
Profundo y goloso, con un tanino dulce y seductor. Mucho volumen y estructura.*

D.O. MONSANT

El Senat del Montsant (7 Magnífics) – 2018 - Garnacha, Cariñena y Syrah 19
*Crianza de 14 meses, de los cuales 50% del vino envejecido en barrica de roble francés
durante 8 meses.
Aroma intenso de frutos negros (confitura de cerezas). En boca es sensual, con rica y
jugosa materia frutal, profundo y persistente.*

V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio - 2018 - Syrah, C. Sauvignon, Tempr. y Cab. franc  18
*Crianza de 6 meses en roble francés.
Goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas frutales y bombón de licor de
cerezas.*

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Mauro – 2017 - Garnacha, Tempranillo, Syrah y Tinta del País **39**
Crianza de 16 meses en roble francés y americano.
Es sobrio, compacto y muy equilibrado, con aterciopelados taninos y una fruta fresca y jugosa.

D.O. SOMONTANO

Cojón de Gato (Bal d'Isábena) – 2017 - Merlot y Shiraz **16**
Crianza de 3 meses en barricas de roble francés.
La fruta predomina sobre la madera que le aporta un pequeño sentimiento dulce.

D.O. BIERZO

Cuatro Pasos (Martín Códax) - 2016 – Mencía **14**
Crianza de 3 meses en barrica de roble francés y americano.
Fresco, envolvente y con buena estructura. Destacan las notas frutales. Redondo.

D.O. LA MANCHA

El Vínculo (Grupo Pesquera) – 2016 – Crianza - Tempranillo **18**
Crianza de 18 meses en barricas de roble americano. Luego en botella 6 meses más.
Sabor complejo, equilibrado en cuanto a acidez, potente, sabroso y carnoso.

D.O. MADRID


Las Garnachas de El Rincón (Marqués de Griñón) – 2017 **17**
Garnacha tintorera y Garnacha tinta.
Crianza de 5 meses en barrica de roble francés
Intenso aroma a mora y violetas, delicados taninos, elegante con fácil disfrute.

Vinos tintos internacionales

AOC BORGONA

Domaine La Croix Montjoie – 2017 - Pinot Noir 27
*6 meses de envejecimiento en cubas.
En boca es un vino sedoso, fresco y suave. Muchas frutas rojas.*

COLCHAGUA VALLEY (RAPEL VALLEY, CHILE)

Veramonte Carmenere (Reserva) – 2018 – Carménère  18
*Crianza de 8 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%).
Persistente, notas especiadas, notas herbáceas. Largo con aromas frutales. Final agradable.*

MENDOZA (ARGENTINA)

Terrazas de los Andes - 2017 – Malbec 25
*Crianza 12-14 meses en barricas de roble francés. Luego en botella durante 6 meses.
Fino y equilibrado. Amplio, con acidez vibrante, frescura y jugosidad.*

Vino tinto 1/2 litro

Vegamar Crianza - 2017 - D.O. Valencia - Tempranillo, Syrah y Merlot 11
*Crianza de 12 meses en roble francés.
Carnoso, estructurado y redondo, con taninos equilibrados, amplia persistencia.*

Vinos dulces

D.O. ALICANTE

Moscatel Alcanta (Bocopa) – 2019 - Moscatel de Alejandría Copa / Botella
2,5 / 11
Vino dulce joven.
Amplio, sabroso y untuoso. Recuerdos a frutas escarchadas y hierbas aromáticas.

Enrique Mendoza Moscatel la Marina – 2019 - Moscatel de Alejandría 3,2 / 14
Vino dulce joven.
Ligero, muy untuoso y con alta acidez cítrica que da nervio y alegría. Goloso y amable.

D.O. JEREZ

Solera 1847 - Cream (González Byass) - Palomino y Pedro Ximénez 3,2 / 14
Crianza oxidativa de 8 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de soleras.
Suave deajo a higos y pasas que culmina con notas de caramelo, madera y frutos secos.

Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez 3,5 / 16
Crianza oxidativa de 9 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de soleras.
Aterciopelado y untuoso, la acidez mitiga el dulzor externo y calidez del alcohol.

D.O. MONTILLA-MORILES

Alvear PX 1927 - Pedro Ximénez 4,5 / 23
Crianza de 5 años en botas de roble americano.
Complejo, dulce, amplio, untuoso, recuerdos de caramelo de café con leche. Final larguísimo.

Copas de Vino y Cava

COPAS DE VINO BLANCO

Vegamar Huella de Merseguera - D.O. Valencia - Merseguera	3,5
Atance Chardonnay - D.O. Valencia – Chardonnay	3,5
Melior Verdejo - D.O. Rueda - Verdejo	3,5
Martín Códax- D.O. Rías Baixas - Albariño	4,5

COPAS DE VINO ROSADO

Vegamar Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - Merlot	3,5
---	------------

COPAS DE VINO TINTO

Vegamar Huella de Garnacha - D.O. Valencia - Garnacha	3,5
Viña Bujanda Crianza - D.O. Rioja - Tempranillo	3,5
Dominio de Bornos Roble – D.O. Ribera del Duero – Tempranillo	3,5
Galeam – D.O. Alicante – Monastrell	3,5
Vegamar Crianza - 2017 - D.O. Valencia - Tempranillo, Syrah y Merlot	4,0

COPAS DE CAVA

Dominio de Calles Brut - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo	3,7
Terrer de la Creu Brut Nature – D.O. Cava - Macabeo, Parellada y Xarel·lo	4,2

**Para las copas de vino si desea cualquier otra referencia que no se muestra en este apartado consulte con nuestro personal.*

SÍMBOLOS:



Vino Ecológico



Vino Vegano