

DENOMINACIONES

D.O. Rías Baixas	B01
D.O. Ribeiro	B02
D.O. Rueda	B02
D.O. Navarra	B04
D.O. Valdeorras	B04
D.O. Penedés	B05
D.O. Priorato	B06
D.O. Rioja	B07
D.O. Conca de Barberá	B08
D.O. Somontano	B09



D.O. Rías Baixas

Laxas o8, As Laxas

100% Albariño

Elaborado con uvas maduras procedentes de la subzona del condado de tea.

Limpio, brillante y con reflejos limón.

Muy fino en nariz con fruta fresca y notas florales y herbáceas.

En boca sabroso, fresco, amplio y elegante.

18 euros

Pazo Barrantes o8, Pazo Barrantes

100% Albariño

Color pajizo verdoso.

Aroma potente rico en expresión frutal.

Fresco en boca con clara fruta madura, sabroso.

28 euros

Pazo Piñeiro o6, Lusco

Monovarietal de Albariño.

Vino seco, fresco y frutal. Muy equilibrado.

Largo y bien estructurado.

34 euros

Pazo de Señorans, Selección de Añada 2003 Pazo Señorans

100% Albariño

Ha permanecido 38 meses en depósitos de acero inoxidable.

Color amarilloverdoso, brillante y con lágrima abundante.

En nariz es de intensidad medi-alta, con aromas de fermentación, mantequilla, conservas y con sensaciones frutales y florales.

En boca es concentrado, cremoso y con gran elegancia.

42 euros



D . O . R i b e i r o

Cunqueiro Milenium 2007, Cunqueiro

Elaborado con uvas de las variedades Treixadura, Godello, Albariño y Loureira.

Aspecto limpio y brillante. Palido con tonos verdosos.

Muy afrutado. Con predominio de aromas primarios y frutas silvestres.

En boca manifiesta la fruta. Es amplio, persistente y con un toque final ligeramente ácido.

24 euros

D . O . R u e d a

Carrasviñas Verdejo 08, Felix Lorenzo Cachazo

100%Verdejo

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aromas a fruta con toques tropicales.

En boca, seco, sabroso y bien equilibrado.

16 euros

José Pariente 2008, Dos Victorias

100%Verdejo

Color amarillo brillante y limpio con reflejos verdosos.

Nariz intensa, con recuerdos a hierba fresca, manzana verde y fruta tropical.

En boca, largo, untuoso, fresco y con final amargo.

18 euros



NAIA 2008, Naia

100% Verdejo

Color amarillo dorado metálico.

Excelente expresión frutal, con toques de frutas tropicales, melocotón, maracuya y final de pera.

En boca glicérico, amplio, con buena intensidad, fresco y seco.

18 euros

Belondrade y Lurton 07

100% Verdejo

Fermentado y criado en barricas de roble francés y americano durante 11 meses y con seis meses de botella antes de salir al mercado.

Color oro intenso y brillante.

Aromas de fruta madura, madera, notas exóticas y toques ahumados y lacteos.

En boca es amplio, largo, intenso y elegante.

37 euros



D . O . N a v a r r a

Chivite Colección 125 2006, Julian Chivite

100% Chardonnay

10 meses y medio de crianza en barricas de roble francés.

Color oro verdoso.

Aromas con toques ahumados, lacteos y de madera que se mezclan con la fruta.

Untuoso y elegante en boca, con un final largo y persistente.

58 euros

D . O . V a l d e o r r a s

Guitian Fermentado En Barrica 2007, La Tapada

100% Godello.

5 meses fermentado en barrica de roble francés.

Color oro pálido, limpio y brillante

Aromas florales y frutas tropicales con notas minerales y tostados.

Untuoso, amplio y complejo con final amargo.

30 euros



D . O . P e n e d é s

Waltraud 07, Torres

100% Riesling

Color amarillo pálido.

Aroma profundo, con toques terpenicos y flores.

Paladar voluptuoso en el que salen las floras, las especias y los recuerdos del bosque.

28 euros

Fransola 07, Torres

90% Sauvignon blanc, 10% Parellada

7 meses de crianza .

Color amarillo ambarino.

Aroma varietal con notas afrutadas y vegetales.

Elegante paladar con buena acidez, graso.

28 euros

Silencis 07, Raventos y Blanc

100% Xarello.

El 22% del vino ha sido fermentado en barricas francesas nuevas durante 5 meses, el resto en depósitos de inox durante 5 meses.

Amarillo dorado con irisaciones verdosas.

Aroma con toques minerales, fruta blanca madura y fondo de almíbar. Flores blancas y vainilla.

En boca, glicérico, frutal y fresco con toques salinos. Final largo.

24 euros



D . O . P r i o r a t o

Mas D´En Just 2006, Mas D´En Just

100% Viognier.

25% fermentado en barrica de roble americano durante 5 meses. 25% fermentado en barrica de acacia durante 5 meses y el resto elaborado como un blanco joven.

En nariz se encuentra flor blanca, melón, miel, hierbas y pera en almíbar.

Madera bien integrada, untuoso y pleno en boca, aunque con un posgusto mas bien breve.

22 euros



D.O. Rioja

Finca Allende 2006, Allende

70% Viura, 30% Malvasía

14 meses en roble nuevo Allier.

Color oro.

Notas de madera, tostados y tabaco.

En boca, cuerpo de tinto, con paso largo y un toque tánico.

25 euros

Marques De Murrieta, Capellania, 2003

Marques De Murrieta

100% Viura

18 meses en barrica americana.

/Potente, perfume a cedro, especias, curri, mantequilla y fruta madura.

Graso, fresca bien ligada y largo.

24 euros



D.O. Conca de Barberá

Milmanda 06, Torres

100% Chardonnay

Fermentado durante 12 meses en barricas francesas.

Color dorado pajizo con fondos verdes.

Aromas a frutas maduras con toques especiados y un fondo láctico.

Graso en boca, con una acidez equilibrada. Amplio y maduro con un largo postgusto.

54 euros

D.O. Somontano

Clarión 2006, Viñas del Vero

Selección de las mejores uvas de la vendimia.

Crianza en barrica francesa.

Color oro pálido, vino complejo, elegante y potente con gran fructosidad y buena estructura.

24 euros



D.O. Vinos de la Tierra de Castilla

Quinta Apolonia 07, Belondrade y Lurtón

100% Verdejo

1/3 del coupage ha sido criado durante 3 meses en barrica francesa, mientras que el resto fermentará sobre sus lías en depositos de inox.

Bonito color amarillo con reflejos verdosos. Muy luminoso.

Fruta madura, seco, sabroso y bien equilibrado.

24 euros





DENOMINACIONES

D.O. Somontano	T01
D.O. Alicante	T02
D.O. Campo De Borja	T03
D.O. Cariñena	T04
D.O. Mentrída	T05
D.O. Penedés	T06
D.O. Ca. La Rioja	T08
D.O. Dominio de Valdepusa	T14
D.O. Ribera del Duero	T15
D.O. Jumilla	T19
D.O. Bierzo	T20
D.O. Toro	T21
D.O. Cigales	T22
D.O. Priorato	T23
D.O. La Mancha	T25
D.O. Navarra	T26
D.O. Madrid	T27
D.O. Manchuela	T27
Vinos de la Tierra de Castilla y León	T28
Vinos de la Tierra de Castilla	T29
Vi de la Terra de les Illes Balears	T29
D.O. Finca Terrerazo	T29
MAGNUM	T30



D . O . S o m o n t a n o

Enate Varietales 2004, Crianzas del Alto Aragon

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

Criado en barricas de roble francés durante 15 meses.

Aromas intensos y maduros con matices especiados.

Paladar agradable y redondo.

38 euros

Secastilla 2004, Viñas del Vero

100% Garnacha vendimiada manualmente.

10 meses de barrica francesa.

Color rubí intenso con claros tonos violáceos.

Aromas a manzana reineta con un fondo mineral y especiado.

En boca, denso, carnoso, con final largo.

42 euros



D.O. Alicante

Enrique Mendoza 2004 Selección Peñon de Ífach

60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Pinot Noir

Las uvas se recogen y fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, el vino ya ensamblado, 18 meses en barricas de roble americano.

Color rubí intenso con destellos violáceos y granates.

En nariz fruta madura, coco, tostados y vainilla.

En boca es denso y carnoso, largo y armonioso con gran estructura.

26 euros

Santa Rosa 2004, Enrique Mendoza

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Cereza muy cubierto, con aromas concentrados, ahumados, fruta negra y cierta reducción pero elegante.

En boca es carnoso, potente, con taninos potentes y expresión de las uvas en el posgusto.

42 euros



D.O. Campo De Borja
Borsao Reserva Seleccion 2005, Borsao

55% Garnacha, 30% Cabernet Sauv. Y 15 % Tempranillo

16 meses en roble francés.ç

Rojo picota intenso y brillante.

Rico en alcohol pero con nariz y boca afrutada y madera bien integrada.

20 euros



D . O . C a r i ñ e n a

Longaz 2006, Victoria

80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon

12 meses en roble americano.

Rojo picota intenso.

Nariz de frutos rojos y buena madera.

Boca intensa, con acidez equilibrada, largo recorrido y persistente retronasal.

24 euros



D . O . M e n t r i d a

Arrayan Petit Verdot 2005, Arrayan

100% Petit Verdot

11 meses en barrica allier

Cereza oscuro con bordevivo.

Aromas herbaceos, con notas balsámicas y especias.

Potente, carnoso con matices de cacao en polvo y regaliz.

34 euros

Arrayan Premiun 2004, Arrayan

60% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% P. Verdot

11 meses de roble allier

Guinda picota casi opaco.

Aromas intensos con sensaciones tostadas, fruta negra y grafito.

Mucha fruta y notas torrefactas con un final largo, potente y armónico.

50 euros



D . O . P e n e d é s

Mas Irene 2001, Pares Balta

Cabernet Franc y Merlot.

14 meses en barricas nuevas Allier.

Picota de intensidad alta.

Aromas a mermelada de frutos negros y chocolate negro. Notas balsámicas.

Cuerpo medio, acidez equilibrada mezclado con buena fruta y toffee..

25 euros

Mas La Plana 2002, Torres

100% Cabernet Sauvignon.

18 meses de barrica roble francés y 9 meses de botellas.

Color rojo caoba de gran intensidad.

Aroma exuberante de fruta (mermelada de moras) y notas de tostados con untoque de humo.

En boca, potente, graso y con taninos dulces y estructurados.

58 euros

Absis 2003, Pares Balta

62% Tempranillo, 21 % Merlot, 10 % Cabernet Sau. 7% Syrah

Guinda picota opaco.

18 meses de crianza de roble francés.

Aroma de buena intensidad con notas tostadas, frutas muy maduras, mermelada y toques de barniz.

Cuerpo medio, acidez correcta y final tánico.

82 euros



Marta De Balta 2004, Pares Balta

100% Syrah

Guinda picota opaco.

13 meses de crianza en roble francés.

Aromas a madera tostada que se imponen sobre la fruta.

En boca, cuerpo medio, buena acidez, buena fruta, aunque con predominio de la madera.

70 euros

Reserva Real 1998, Torres

Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc.

18 meses en barricas de roble francés nuevas.

Color picota intenso.

Nariz intensa llena de minerales, especias, cacao y un fondo de compota.

Boca golosa, largo y voluminoso. Taninos de madera equilibrados.

225 euros

D.O.C.a. La Rioja

R Punto 2008, Remirez de Ganuza

Tempranillo

Vino de maceración carbonica con ricos tonos violaceos y cerezas y aromas de frutas frescas, moras, fresas y frambuesas.

En boca goloso, fresco y con acidez pronunciada.

18 euros

La Montesa 2005, Palacios Remondo

40% Garnacha, 45% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo

12 meses de crianza.

Color rojo granate de capa media alta.

Nariz de media intensidad con aromas a tostados, cacao y chocolates.

En boca buen equilibrio, acidez correcta y tanino pulido.

20 euros

Luis Cañas Crianza 2006

90% Tempranillo, 10% Garnacha.

12 meses de crianza en roble francés.

Rubí granate intenso.

Aroma de frutos rojos, cueros y un fondo de brea.

En boca, cuerpo medio, buena acidez, suficiente fruta y final correcto.

22 euros

Allende 2004, Finca Allende

100% Tempranillo.

12 meses de barricas francesas.

Cereza intenso con toques violetas.

Toques minerales con frutas rojas y blancas y balsámicos.

Boca carnosa en la que aparece la buena madera y la fruta.

28 euros



Viña Ardanza Reserva 2000, La Rioja Alta

80% Tempranillo y 20% Garnacha.

36 meses de roble americano.

Frutas maduras que evocan cerezas y ciruelas mezcladas con especias clásicas.

Paladar potente con sutil acidez.

38 euros

Señorio de Cuzcurrita 2004, Castillo de Cuzcurrita

100% Tempranillo

15 meses de barrica francesa.

Cereza intenso con tonos violetas.

Toques balsámicos, mezclados con frutas rojas y tostados.

En boca, redondo, taninos carnosos y buena acidez.

32 euros

Igay, Reserva 2004, Marques de Murrieta

89% Tempranillo, 7% Garnacha Tinta, 4% Mazuelo.

22 meses en roble americano.

Nariz compleja llena de fruta en compota, flores silvestres..

Marcado potencial frutal con taninos suaves y dulces. Final persistente.

36 euros



Pagos del Camino 2005, Bodegas Breton

100% Garnacha de cepas viejas

Maceración durante 20 días y posterior crianza en barricas francesas.

Nariz claramente varietal, con mineralidad y especias.

Carnoso, con final largo y excelente equilibrio.

35 euros

Muga Reserva 2004, Muga

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

6 meses en tinos y 2 años en barricas francesas y americanas, de los cuales 13 son en barricas nuevas.

Aromas de zarzamora, espliego, tabaco y regaliz con fondo de buena madera.

Sensaciones tánicas, amargas, cálidas y ácidas muy bien compensadas.

42 euros

200 Monjes Reserva 2003, Vinicola Real

85% Tempranillo, 10 % Graciano 5% Mazuelo

24 meses en barrica francesa.

Cereza rubí.

Aromas de frutas maduras, con notas de café torrefacto, licorosas y minerales.

En boca, frutos rojos, pimienta y marcadas notas de crianza.

46 euros

Sierra Cantabria, Colección Privada 2005, Sierra Cantabria

100% Tempranillo.

18 meses de barrica francesa.

Picota granate.

Aroma intenso con frutos rojos, pan, caramelo, cueros, ahumados y especias.

En boca, elegante, sensaciones frutales, nata, tabaco y maderas. Persistente final y largo retronasal.

50 euros

El Puntido 2005, Viñedos De Paganos

100% Tempranillo.

18 Meses en roble francés.

Guinda picota.

Aroma de café con leche con fondo de fruta negra en compota.

Cuerpo medio con bastante acidez y final bastante tánico.

58 euros

San Vicente 2005, Señorío de San Vicente

100% Tempranillo.

20 meses en bodega de roble francés.

Cereza intenso, brillante y limpio.

Aromas de frutas maduras y cacao.

En boca amplio, con finos tostados y compota de frutas.

54 euros

Roda I 2004, Roda

100% Tempranillo.

16 meses en barricas nuevas, la mitad nuevas y las restantes de segundo vino.

Nariz de moras, hollejos, cacao y vainilla con la madera bien ensamblada.

En boca notas de fruta, untuoso y calido. Acidez y tancidad en su justa medida.

58 euros

Remirez de Ganuza Reserva 2003, Remirez de Ganuza

90% Tempranillo, 10% garnacha.

Vendimia manual, crianza en roble francés (80%) y americano (20%) nuevo durante 21 meses.

Nariz compleja llena de compotas y especias. Notas de cacao y café.

En boca, vino goloso y con cuerpo. Taninos potentes pro redondos.

66 euros

Dalmau 2004, Marques de Murrieta

85% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon y 5% Graciano

19 meses de barrica francesa.

Color picota de gran intensidad y ribete cobrizo.

Aroma a confitura de frutos rojos con recuerdos al roble.

Vino carnosos y amplio, con gran estructura y persistencia.

90 euros

Delius 2001, Darien

75% Tempranillo, 25% Graciano.

Fermentación por separado de ambas y crianza posterior de 20 meses en roble francés.

Aromas a buena fruta y madera bien ensamblada.

En boca es potente y carnosos, mostrándose sólido y complejo.

95 euros

Calvario 2005, Allende

90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Mazuelo.

16 meses de crianza.

Picota granate brillante.

Nariz compleja con compota de frutas, bombón inglés, notas de panadería, miel, maderas aromáticas.

Potente y carnosos con recuerdos a frutas silvestres, hierbas aromáticas, flores secas y especias.

95 euros

Amancio 2005, Sierra Cantabria

100% Tempranillo.

18 meses de barrica francesa.

Aromas a fruta madura con matices tostados y notas minerales.

En boca graso y potente con recuerdos a café tostado.

130 euros

Cirsion 2006, Roda

100% tempranillo.

15 meses de barrica nueva Allier.

Rojo picota oscuro.

Nariz muy mineral, balsámicos ahumados y ciruelas pasas.

Boca potente con paso cálido y fuertes taninos. Retronasal de café y terruño.

200 euros

Artadi, Viña El Pisón, Artadi

99% Tempranillo, 1% Otras.

16 meses de crianza en roble francés.

Guinda picota intenso.

Aromas de frutas muy dulces mezclados con finos tostados y especias.

Concentrado, sabroso, redondo con taninos notables pero suaves. Final largo.

1999 - 220 euros

Domino de Valdepusa Petit Verdot 2004, Marqués de Griñón

Vendimia nocturna. Fermentado en tanques de Inox y tiene una crianza de 8 meses en roble francés nuevo y seminuevo.

Cereza picota de buena capa.

Nariz floral, con fruta roja y notas balsámicas.

Pulido y refinado en boca con toffeee y regaliz y un final mineral amargo.

40 euros

Syrah 2004, Marqués de Griñón

Crianza en barricas nuevas y seminuevas de roble francés.

Brillante picota con ribete granate.

Nariz marcadamente varietal con frutos maduros, flores y balsámicos.

Boca, buena acidez y bastante recorrido, posgusto amargo.

40 euros

Emeritus 2004, Marqués de Griñón

Cabernet sauvignon, Syrah y Petit Verdot

20 meses en roble francés y americano.

Picota intenso con borde granate.

Notas de fruta negra y roja, laurel, romero, grafito y bombón inglés.

Frutal en boca, estructurado y tánico, con sensaciones de cacao y lacteos.

72 euros

D.O. Ribera del Duero

Semele Roble 2005, Montebaco

90% Tinta fina, 10% Merlot

Fermentación en depósitos de Inox y crianza de 8 meses.

Color cereza brillante.

Aromas de fruta negra y finas notas minerales.

En boca, sedoso, estructurado, largo y persistente.

16 euros

Comenge 2004, Comenge

100% Tempranillo

13 meses de crianza en roble francés y americano.

Brillante color cereza bien cubierto.

Aromas frutales, regaliz, balsámicos y madera bien integrada.

En boca, lleno de fruta madura, estructurado y amplio.

22 euros

Valtravieso 2005, Valtravieso

100% Tempranillo.

Crianza en roble francés y americano.

Color rubí intenso.

Aromas de fruta roja con toque mineral.

En boca potente, con taninos redondos y final largo.

25 euros

Emilio Moro 2006, Emilio Moro

100% Tinto Fino de viñedos entre 15 y 25 años.

12 meses en barricas francesas y americanas.

Color cereza de capa media-alta.

Nariz de frutas rojas, notas minerales y madera bien integrada.

Boca llena de fruta madura con final largo.

28 euros

Matarromera Crianza 2006, Matarromera

100% Tinto Fino.

Crianza en barricas de roble francés nueva y de segundo vino.

Color cereza intenso.

Aromas de frutos del bosque, pimienta, vainillas.

Intenso y carnoso en boca, con taninos recios.

30 euros

Pesquera Crianza 2006, Pesquera

100% Tempranillo.

Crianza en barricas francesas y americanas.

Cereza brillante con tonos violetas en los bordes.

Fruta madura ensamblada con los tostados de la madera y frutos secos.

Boca carnosa y golosa con final largo.

30 euros

Dominio de Atauta 2005, Dominio de Atauta

Tinta fina

18 meses en barrica francesa

Color picota profundo.

Notable intensidad, complejo con aromas frutales de bayas, minerales, especias y balsámicos.

En boca, buena estructura con fruta mezclada con notas de buena crianza. Final persistente. Tánico.

42 euros

Aalto 2005, Aalto

100% Tempranillo.

23 meses en barrica de roble francés.

Picola violaceo cubierto.

Aromas a pimienta, frutas rojas, maderas finas y recuerdos a bosque.

Cuerpo medio, taninos jugosos. Muy buena acidez.

50 euros

Miros Colección Privada 2001, Peñafiel

100% Tempranillo.

24 meses de barrica americana y francesa.

Color picota oscuro con bordes violaceos.

Compota de fruta negra con regaliz y maderas finas tostadas.

Potente, tánico pero con taninos sedosos y bien ensamblados. Buena acidez y largo posgusto.

44 euros



Vtos Vendimia Seleccionada 2005, Valtravieso

75% Tinta fina, 15% Cabernet Sau. 10% Merlot

9 meses en roble americano.

Intenso color picota con borde violáceo.

Potente y aromático con fruta negra, curry, pimienta rosa, carbón mineral y balsámicos.

Muy frutal, equilibrado y estructurado. Persistente retronasal y goloso paladar.

44 euros

Malleollus 2006, Emilio Moro

100% Tempranillo

18 meses en roble nuevo de Allier.

Guinda picota casi opaco.

Finas notas tostadas y fruta negra muy madura.

En boca, carnoso, maduro. Taninos un poco en punta.

54 euros

Hesvera, Pesquera del Duero 2002, Hesvera

100% Tempranillo.

22 meses en barricas nuevas de roble francés.

Color rojo rubí, sostenido e intenso.

Aromas potentes, frutales y con notas de madera.

En boca, potente, sabroso, amplio y estructurado.

60 euros

Maria 2005, Alonso del Yerro

100% Tempranillo.

Barricas nuevas de roble francés.

Picota oscuro muy intenso y brillante.

Aromas de frutas maduras, minerales y elegantes tostados. Toques de maderas y cueros.

En boca potente y sabroso con taninos recios pero nobles.

54 euros

Carmelo Rodero Tsm 2003, Carmelo Rodero

Tempranillo, Cabernet Sauv. y Merlot

15 meses de roble americano y francés

Picota granate cuvier con reflejos violáceos.

Nariz de alta intensidad con moras, arándanos, tostados y regaliz negro.

En boca, buen desarrollo, buena acidez y largo recorrido.

84 euros

Flor de Pingus 2003, Dominio de Pingus

Color cereza profundo con tintes violas.

Nariz cálida y especiada con pastel de frutos negros y minerales.

En boca, largo goloso correcta acidez y final notable con una perfecta conjunción de la madera.

195 euros

Valbuena, Vega Sicilia

Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Color cereza intenso con borde anaranjado.

Aroma de potencia media con cierta expresión frutal y con fondo mineral.

En boca, carnosos, con taninos potentes, sabrosos y especiados. Retronasal de fruta confitada.

2003 - 140 euros

Vega Sicilia Único, Vega Sicilia

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Color cereza intenso con borde atejado.

Aroma fino rico en frutos negros maduros. Compota, cacao, y especias. Toque mineral.

En boca, amplio, carnoso, con fruta y roble bien conjugado. Retronasal especiado y tostado, con final amargoso de los taninos del roble.

1995 - 320 euros



D . O . J u m i l l a

Altos De Luzón 2004, Luzón

Monastrel, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

12 meses en barricas de roble francés y americano.

Cereza brillante.

Toques de pimienta se mezcla con un intenso fondo de frutas rojas.

Boca potente y carnosa al tiempo que fresca y elegante.

20 euros

Petit Verdot 2004, Casa de la Ermita

100% Petit Verdot

12 meses de crianza en barrica de roble francés y americano.

Color cereza profundo y casi opaco con reflejos violáceo.

Carnoso, potente, fresco, amplio y elegante.

30 euros

D . O . B i e r z o

LOSADA 2006, Losada

100% Mencía

Viñedos sobre laderas de arcilla.

10 meses de roble francés y americano.

Recuerdos a fruta negra y mineralidad en boca.

Estructura y calidez en boca.

26 euros

Valtuille 2004, Castro Ventosa

100% Mencía de cepas centenarias.

Crianza en roble francés.

Color rubí con reflejos violetas.

Aromas de frutos rojos con fondo balsámico y especiado.

Boca fresca, untuosa y elegante. Bien equilibrado.

50 euros

Corullon 2004, Descendientes J. Palacios

100% Mencía de cepas viejas.

20 meses de roble francés.

Picota intenso, casi opaco.

Nariz compleja llena de minerales y con un fondo de compota de bayas.

Boca amplia y final largo con toques de amargor y acidez pronunciada.

55 euros



D . O . T o r o

Bienvenida 2005, Sitio “El Palo”

100 % Tinta de Toro.

15 meses de roble francés.

Cereza granate con tonos oscuros.

Aroma tostado fino y elegante expresión frutal.

En boca sabroso, elegante y complejo. Gran intensidad.

36 euros

Viña San Roman 2004, Viñedos Maurodos

100%Tinta de Toro.

22 meses en barricas de roble francés y americano.

Color granate intenso, casi opaco.

Frutos negros, madera elegantemente conjugada.

En boca es un vino recio, intenso y redondo. Taninos pulidos.

22 meses

38 euros

Pintia 2004, Pintia

100% Tinta de Toro.

Barricas nuevas francesas durante 13 meses y 2 años en botella.

Rojo picota de borde morado intenso.

Fruta negra muy madura con perfecta integración de la madera, especias dulces y chocolate.

Boca intensa y con mucho cuerpo. Taninos pulidos.

54 euros

Numanthia 2005, Numanthia

100% Tinta de Toro.

19 meses de barrica nueva francesa.

Granate de copa alta, intenso y casi opaco.

Aroma a confitura de frutas negras y tostados.

Boca concentrada y potente. Buena estructura. Fruta y roble perfectamente fundidos.

54 euros



D . O . C i g a l e s

Cesar Principe 2006, Cesar Principe

100% Tinto Fino.

15 meses de barrica de roble francés.

Aromas de fruta madura y amplio fondo mineral.

En boca, amplio, potente, sabroso, taninos maduros y bien conjugados.

34 euros



D . O . P r i o r a t o

Clos De´L Obac 2004, Pastrana & Jarque

Garnacha, Cabernet, Merlot y Cariñena.

15 meses en roble francés.

Color cereza intenso.

Nariz compleja y elegante.

Boca intensa y concentrada, con un final largo y especiado.

56 euros

Clos Martinet 2003, Mas Martinet

35% Garnacha, 30% Merlot, 20% Cabernet, 10% Syrah.

15 meses en barrica de roble francés.

Rojo cereza intenso.

Aromas de fruta negra con mucha mineralizad.

Boca golosa con mucho cuerpo pero suave a su paso. Buena acidez, nervio.

72 euros

Finca Dofi 2006, Alvaro Palacios

55% Garnacha, 40% Cabernet Sauvignon y el resto Syrah y Merlot.

15 meses de Barrica de roble francés.

Aroma con fondo mineral, fruta madura y notas del roble.

Amplio, carnoso y elegante con taninos perfectamente pulidos.

110 euros

Gratavinum Gv5 2004, Pares Balta

39% Cariñena, 31 % Garnacha, 19% Cabernet Sau.,11% Syrah

10 meses en roble nuevo húngaro y francés.

Vino equilibrado, elegante y afrutado en el que se encuentra en carácter del terruño del Priorato.

Potente y con un final largo. Taninos pulidos y bienonjugados con la frutuosidad.

58 euros



Les Terrases 2006, Alvaro Palacios

Cabernet Sauv., Cariñena, Garnacha y Syrah.

12 meses en barrica.

Intenso rojo picota

Potentes aromas primarios con especias hierbas y maderas aromáticas.

Tabaco, bombón inglés, violetas y lácteos.

Largo final, potente y con taninos asperos.

32 euros

L´Ermita, Alvaro Palacios

Garnacha, cabernet sauv. y cariñena.

De 18 a 30 meses en barrica nueva de roble francés

Guinda picota muy intenso.

Aromas minerales y floralesmezclado con mucha fruta madura.

En boca, carnoso, amplio, sabroso y con un final muy persistente.

L´ERMITA 2004 800 euros

L´ERMITA 2005 800 euros

D . O . L a M a n c h a

El Vinculo 2005, Tinto Pesquera

100% Tempranillo.

16 meses de barrica de roble americano.

Color cereza muy intenso y brillante.

Aromas a tostados, complejo con fruta madura y roble.

Boca potente, carnosa con fruta sabrosa y roble bien fundido.

24 euros



D . O . N a v a r r a

Chivite Colección 125 Reserva 2002, Julián Chivite

66% Tempranillo, 20% Merlot, 14% Cabernet. Sauvignon.

18 meses en barricas nuevas francesas.

Color cereza granate brillante.

Nariz concentrada con fruta madura, cuero y ahumados.

Boca sedosa con tanino fino y fruta mezclada con tostados. Carnoso e intenso.

40 euros



D . O . M a d r i d

Tagonius Crianza 2004, Tagonius

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Crianza en roble francés y americano..

Color cereza brillante.

Aromas a frutas frescas y minerales conjugados con fina madera.

Bouquet largo y aterciopelado.

28 euros

Manu Crianza 2001, Vinos Jeromin

100% Tempranillo.

Color cereza intenso.

Aromas potentes con notas de roble fino, toques de frutas rojas maduras y especias.

En boca es un vino con cuerpo, taninos marcados y un potente final de fruta madura.

50 euros

D . O . M a n c h u e l a

Finca Sandoval 2006, Finca Sandoval

80% Syrah, 9% Monastrell, 7% Bobal y 4% Tempranillo

11 meses en barrica de roble francés.

Color guinda picota intenso, casi opaco.

Nariz de buena intensidad con frutos negros y buenos tostados.

En boca, cuerpo medio, buena acidez, carnoso y taninos dulces con un final persistente.

36 euros

Vinos de la Tierra de Castilla y León

Abadia De Retuerta Seleccion Especial (Valladolid)2005, Abadia De Retuerta

Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauv.

18 meses en roble francés.

Picota intenso.

Aroma de frutas rojas maduras ensambladas con buena maderay toques minerales y lacteos.

Vino amplio , con taninos golosos y retronasal largo.

30 euros

Leda 2004, Leda

100% Tinto Fino.

Color cereza brillante y limpio.

Aromas complejos a chocolate, café, cacao,... bien conjugados con la fruta madura.

Amplio, sabroso, con buena acidez y gran persistencia.

50 euros

Mauro Vendimia Seleccionada 2003, Mauro

100% Tempranillo.

Cereza intenso.

Aroma de fruta muy madura, compota de frutos negros y tostados finos de roble.

En boca es amplio, carnoso, con unos taninos maduros y redondeados de roble y fruta madura. Retronasal de tostados, sabroso.

70 euros



Vinos de la Tierra de Castilla

Finca Coronado 2004, Finca Coronado

30% Cabernet sauv., 5% Graciano, 10% Merlot, 30% Syrah, 20% Tempranillo, 5% P. Verdot

14 meses en barrica de roble americano.

Picota casi negro.

Fino en nariz con aromas a confitura de fruta negra y roja, bombón inglés y fruta escarchada.

Textura sedosa, fresco y equilibrado con taninos maduros. Final largo.

24 euros

Quercus 2004, Fontana

100% Tempranillo.

Criado en barrica de roble americano durante 15 meses.

Rojo picota intenso con notas violáceas.

Aromas a fruta madura.

En boca, pleno, redondo con recuerdos de cedro y láctico. Largo y persistente.

36 euros

Vi de la Terra de les Illes Balears

Anima Negra 2005, An Negra

Callet vinyes velles

13 meses de barrica (20% de roble americano y 80% Francés)

Color picota intenso, brillante.

Nariz mineral, balsámicas y con notas ahumadas.

Boca suave, redonda con madera bien integrada.

54 euros

D.O. Finca Terrerazo

Finca Terrerazo 2006, Mustiguillo

40% Bobal, 40% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon

16 meses de barrica francesa y americana.

Guinda intenso casi opaco.

Aromas de frutos negros maduros, con recuerdos a tabaco y notas de los tostados de la crianza.

En boca bien estructurado, sabroso y muy frutal con taninos bien domados.

38 euros

MAGNUM

El Puntido 2004

(D.O.Ca. Rioja)

125 euros

Roda I 2005

(D.O.Ca. Rioja)

125 euros

Santa Rosa 2001

(D.O. Alicante)

85 euros

Aalto 2005

(D.O. Ribera del Duero)

98 euros

San Román 2005

(D.O. Toro)

78 euros



DENOMINACIONES

D. Cava

C 01

A.O.C. Champagne

C 03



D . C a v a

Luis Justo Villanueva, Mont Ferrant

Xarello, Parellada y Macabeo.

Cava Brut Nature de espuma suave y textura cremosa.

Aromas de madurez a membrillo, hierbas aromáticas y limón confitado en un cava que homenajea al mentor madrileño de los orígenes del cava.

24 euros

Roger Goulart, Gran Cuvee

Xarello, Paralleda Macabeo y Chardonnay.

Cava extra Brut con aromas terciarios de envejecimiento.

Dorado de tono subido, bouquet elegante, persistente en boca, sedoso, suave y de gran cuerpo.

28 euros

Privat Laieta Reserva

100% Chardonnay, Brut Nature.

Cava ecológico. Limpio, fresco y lleno de fruta (pera y manzana), con hierbas, burbujas finas y abundantes y con un toque de amargor en boca. Buena acidez.

30 euros

Maria Casanovas, Pinot Noir

Pinot Noir, Garnacha y Monastrell.

Las pectinas del monastrell le dan la coloración rosada auténtica, sin oxidación.

Afrutado con un vivo color rojizo. Nariz compleja y boca amplia y persistente.

38 euros



Maria Casanovas Reserva

Xarello, Parellada, Macabeo y Chardonnay. Brut Nature.

Color pajizo con ribete dorado y reflejos verdes.

Fino y elegante en nariz con reflejos frutales.

Potente, fresco, muy sabroso y persistente en boca.

38 euros

Kripta Gran Reserva, A. Torello

Xarello, Parellada y Macabeo.

Color amarillo brillante con burbuja fina y persistente.

Aromas afrutados, con melocotón y manzana como predominantes.

65 euros



A . O . C . Champagne

Delamote Brut

Chardonnay, Pinot Menier y Pinot Noir

Amarillo dorado brillante.

Aromas de bollería y levadura.

En boca, fresco, afrutado y con burbuja fina.

42 euros

Laurent Perrier

45% Chardonnay, 40% Pinot Noir 15% Pinot Meunier

Fruta en nariz y muy Buena evolución en botella.

Limpio y fresco. En boca ligero y elegante.

50 euros

Lenoble Millesime 2000, Blanc de Noirs

Uva 100% Pinot Noir

Premier Cru Blanc de Noirs

Aromas especiados con toques de frutos rojos.

Boca amplia

54 euros

Ruinart Blanc de Blancs

100% Chardonnay 1er Cru con una crianza de 50 meses en cava.

Intensos aromas florales, cítricos y de frutas blancas.

Fresco, largo y untuoso en boca.

80 euros

Billecart Salmon Brut Rose

Chardonnay, Pinot Menier y Pinot Noir.

Color rosa delicado con reflejos dorados.

Aroma elegante con nota de frutos rojos.

En boca, ligero y elegante, con un final fresco.

95 euros



Lanson Noble Cuvve Millesime 1997

60% Chardonnay, 40 % Pinot Noir con un mínimo de 5 años de envejecimiento.

Color paja intenso.

Aromas a flores de acacia, higos y albaricoques. En boca frutas confitadas.

Persistente y con final sedoso.

165 euros

Cuveé Don Perignon 1999

Pinot Noir y Chardonnay

Un mínimo de envejecimiento de 7 años.

Color amarillo pálido con notas de almendras, pomelo y especias. Final de brioche ligeramente tostado.

180 euros

Krug Vintage 85

Pinot Menier, Pinot Noir y Chardonnay.

Amarillo oro de alta intensidad.

De gran riqueza aromática En boca tiene un largo y persistente toque de avellana y tostados, terminado con notas florales y frescas.

290 euros

Salon Blanc de Blancs 1997

100% Chardonnay. Brut.

Amarillo oro de intensidad media alta.

Aromas complejos, con notas de brioche, levaduras finas y frutos secos.

Rico, amplio, muy complejo y elegante. Final en boca magnifico.

400 euros



DENOMINACIONES

BLANCOS	O01
Alemania	O01
Austria	O02
Australia	O02
EEUU	O02
Francia	O03
Nueva Zelanda	O04
TINTO	O05
Australia	O05
Chile	O05
EEUU	O06
Italia	O06
Francia	O08



BLANCOS

Alemania

Riesling Qualitätswein Trocken 2007, Robert Weil

Amarillo pálido brillante.

Aromas florales mezclados con frutas blancas y cítricos.

Acidez punzante, boca fresca y compleja.

30 euros

Louis Guntrum, Riesling Trocken 2005, Louis Guntrum

Color Amarillo pajizo.

Nariz llena de flores blancas, cítricos, melón y hierbas aromáticas.

En boca, sabroso, fresco y armónico. Buena acidez.

32 euros

Hochheimer Holle Riesling Halbtrocken 2003

Franz Kunstler

Amarillo pálido.

Aromas a fruta blanca, manzana, toques de levadura y flores.

En boca, fresco con correcta acidez y golosinad.

34 euros

Riesling Spatlese Trocken 2007

Robert Weil

Amarillo pálido brillante.

Muy frutal en nariz connotas de miel, pera y melocotón.

En boca también mucha fruta y con marcada acidez que contrasta el ligero toque dulce de la uva.

55 euros



A u s t r i a

Grüner Veltlinerried Kreutles-federspiel 2006, Emmerich Knoll

Maceración de las pieles y fermentación en tonel de madera.

Blanco muy seco con sabores minerales y toques cítricos.

30 euros

A u s t r a l i a

Koonuga Hill, Chardonnay 2005, Penfolds

Color amarillo de media intensidad, limpio y brillante

Nariz llena de frutas tropicales y toques de vainilla.

Boca equilibrada, un poco golosa y con un toque amargo al final.

18 euros

E E U U

Beringer Fume Blanc 2005 (California)

Beringer Estate

100% sauvignon Blanc

6 meses de barrica americana

Amarillo dorado brillante.

Fruta blanca con toques lácteos y madera.

En boca largo y fresco con un retronasal de cítricos y herbáceos.

24 euros

Francia

Bourgogne, Louis Latour 2005 (Bourgogne), Louis Latour

100% Chardonnay

Color paja brillante.

Nariz llena de cítricos y frutas blancas, con un toque balsámico.

En boca, amplio, fresco y con acidez marcada.

22 euros

Chablis Henry Laroche 2006 (Chablis), Domaine Laroche

100% Chardonnay

Crianza en barricas de 400 litros.

Nariz con notas cítricas, manzana, pomelo, hierba fresca y un punto mineral.

Retronasal cítrico, buena persistencia y buena acidez.

28 euros

Gewustraminer Vignoble D' Efig 2000 (Alsacia), Domaine Ostertag

Amarillo intenso brillante.

Vino aromático con piña, miel y flores.

Buena acidez, sedoso y refrescante recorrido. Final con notas exóticas especiadas

30 euros

Pouilly Fume La Ramblade 2005 (Val De Loire), Landrat & Guyollet

100% Sauvignon Blanc

Sin crianza.

Nariz básicamente floral, con tonos herbáceos, cítricos y un toque de tiza.

En boca, buena acidez, potente, cremoso y con largo final.

30 euros



Chablis 1Er Cru Fourchaumes 2004 (Chablis), La Chablisienne

100% Chardonnay .

Crianza en barricas de 400 litros.

Aromas de buena intensidad con frutos blancos, hierba fresca, cítricos y toques minerales.

En boca, graso, sabroso y elegante, con toques ahumados, cremosos y frutas.

42 euros

Sancerre Chateau De Fontaine Audon 2005 (Val De Loire), Langlois Chateau

100% Sauvignon Blanc.

1 mes sobre sus lías en depósitos de inox.

Amarillo palido brillante.

Flores blancas, frutas blancas y toques cítricos.

En boca amplio y fresco con un posgusto largo y marcada acidez

30 euros

N u e v a Z e l a n d a

Hawkes Bay, Sauvignon Blanc 2005

Matua Valley

100% Sauvignon Blanc

Amarillo dorado pálido.

Frutas y flores blancas. Recuerdos de manzana y pera con toques mantecosos y balsámicos.

En boca es fresco y vibrante. Con acidez marcada y elegancia

22 euros



TINTOS

Australia

Bin 28 Kalima, Syrah 2003

Penfolds

Crianza en roble americano.

Picota con ribete rubí.

Aromas de fruta negra fresca madura con madera fina, especias y balsámicos.

En boca denso, sabroso y con taninos maduros. Buena acidez y con paso cálido y energético.

34 euros

Bin 407 Cabernet Sauvignon 2003

Penfolds

100% Cabernet Sauvignon.

Crianza en roble francés y americano.

Nariz llena de fruta roja madura con los toques del tostado de la madera.

Boca jugosa y golosa con una explosión de fruta y un final largo.

45 euros

Chile

Erasmus 2003

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 10% Cabernet Franc

12 meses en roble francés.

Color rojo rubí con reflejos purpuras.

Nariz limpia con notas de frambuesa, cerezas y madera bien amalgamada.

En boca buen equilibrio con taninos muy vivos soportados por una buena acidez. Marcadas notas minerales.

25 euros



E E U U

Beringer Zinfandell 2005, Beringer Estate

100% Zinfandell

12 meses en barrica de roble americano

Nariz jugosa con fruta y especias mezclados con los tostados de la madera.

Taninos redondos aunque un poco punzantes. Buen recorrido.

22 euros

I t a l i a

Don Luigi 2004 (Molise), Di Majo Norante

90% Montepulciano, 10% Aglianico

13 meses de barrica.

Color cereza oscuro, casi opaco.

Frutos rojos y negros maduros con notas de vainilla y cacao y toques ahumados.

Boca amplia y tánica con final largo.

30 euros

Chianti Riserva 2003 (Chianti), Molino Di Graces

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauv.

24 meses de barrica.

Color rubi brillante con ribetes pardos.

Nariz con aromas a frutas rojas, cerezas y maderas de cedro.

En boca taninos vivos y acidez equilibrada, lo que hace que sea un vino facil de beber.

30 euros



Radici Taurasi 2003 (Campania), Mastroberardino

100% Aglianico.

18 meses de barrica.

Picota oscuro con ribetes morados.

Aromas frutales mezclados con los tostados de la madera y especias.

Boca amplia y con paso agradable, acidez equilibrada y un tono amargo al final.

42 euros

Amarone Valpolicella Monte Sant´Urbano 2003, Fratelli Speri

70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Corvinone.

Recogida tardía en Octubre, secado de uvas hasta vinificación en Enero y una crianza de 48 meses en toneles de 500 litros de roble Allier.

Vino con un profundo aroma de uva pasificada.

Buen cuerpo, cálido, astringente y al mismo tiempo suave.

46 euros

Barolo Ravera 2003 (Piamonte), Elvio Cogno

100% Nebbiolo

12 meses en barrica de Allier y el 40% 12 meses en barriles de madera Eslovenia.

Rojo granate con bordes naranjas.

En nariz, menta, tabaco, especias, café y un final mineral mezclado con compota de frutos negros.

En boca largo y persistente. Muy elegante.

52 euros

Sassicaia 2004, Marquesi Incisa

85% Cabernet Sauv., 15% Cabernet Franc

20 meses en barrica tronquet de roble Allier nueva.

Color rojo granate intenso con bordes naranjas.

Combina los aromas de la fruta roja y negra madura con tierra, cueros, cacao y tabaco.

Elegante y bien cojugado, con cuerpo, paso suave y posgusto largo.

160 euros

Francia

Pauillac Reserve 2000, Baron De Rothschild (Bordeaux), Domaine Barons De Rothschild

70% Cabernet Sauv., 20% Merlot, 10% Cabernet Franc.

9 meses de roble allier.

Color picota brillante.

Intensa fruta roja bien conjugada con la madera y con toques de vainilla y cacao.

Goloso y amplio con un recuerdo a tabaco y cuero.

32 euros

Crozes Hermitage I Halabert, 2005 (Cotes Du Rhone), Paul Jaboulet Aine

100% Syrah

De 12 a 15 meses de barrica de roble francés

Color picota intenso.

Tostados, minerales, cueros, cacao y fruta en compota.

En boca largo y amplio. Con un final impresionante.

55 euros



Pauillac, Pontet Canet 2001 (Bordeaux), Chateau Pontet Canet

65% Cabernet Sauv., 32% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% P. Verdot

De 15 a 20 meses en barricas, 60% nuevas.

Picota intenso con borde púrpura.

Aromas con marcada expresión frutal (fruta negra), toques de regaliz y vainilla.

En boca, seco, persistente y con taninos presentes pero redondos. Final largo y buena persistencia.

100 euros

Hermitage “La Chapelle” Jaboulet 2002 (Cotes Du Rhone), Paul Jaboulet Aine

100% Syrah.

18 meses de barricas de roble francés.

Potentes y maduros aromas a frutos rojos carnosos, con especias y balsámicos.

Taninos presentes y redondos, con sensación de volumen y acidez marcada. Notas de buena crianza y final muy largo.

175 euros



DENOMINACIONES

D.O. Alicante	D01
D.O. Penedes	D02
D.O. Navarra	D02
D.O. Yecla	D03
D.O. Málaga	D03
Vinos sin D.O.	D03
Austria	D04
Francia	D04
Hungría	D04
Vinos Dulces por copa	D05



D.O. Alicante

Moscatel de Mendoza, Enrique Mendoza

Moscatel de flor, obtenido del escurrido sin prensado de los racimos.

Crianza: barricas nuevas de roble francés.

Color: limpio, cristalino con destellos dorados.

En nariz: miel de azahar, mermelada de naranja.

En boca: equilibrio perfecto entre azúcar, acidez y grado alcohólico

20 euros

Fondillon Casta Diva Vintage 99, Casta Diva

100% Monastrel

Crianza en barrica francesa nueva.

Cereza cubierto brillante.

Aroma confitado de ciruelas y frutas rojas.

Boca dulce con fruta madura y bien ensamblada, equilibrado, redondo, original y fresco.

94 euros



D . O . P e n e d e s

Dolç de Obac, Pastrana & Jarque

Garnacha, Cabernet, Merlot y Cariñena, todas ellas sobre maduras.

Criado en barricas francesas durante 20 meses.

Color granate oscuro, casi opaco.

Aromas complejos a frutas confitadas y eucaliptos.

72 euros

D . O . N a v a r r a

Chivite Vendimia Tardia Colección 125, Julian Chivite

Uva moscatel de grano maduro sobre maduras en la propia cepa.

Fermentado en barricas nuevas de roble Alier.

Se ha permitido el desarrollo de Botritis cinerea sobre las uvas, lo que ha ayudado aún más a potenciar y desarrollar las peculiaridades de esta uva.

Color oro brillante y nariz exuberante y embriagadora, con sensaciones dulces, acidas, amargas y alcohólicas, sobre un fondo avainillado.

2003 - 80 euros

2004 - 55 euros



D.O. Yecla

Castaño Dulce

100% Monastrell sobremadurado.

Procedente de viñedos viejos, se macera en frío para extraer su color intenso y posteriormente pasa por barrica de roble hasta conseguir la complejidad deseada.

Aromas frutales y taninos suaves y melosos de la uva.

30 euros

D. O. Málaga

Molino Real 2005, Telmo Rodriguez

100% Moscatel de Alejandría de cepas viejas

Componentes terpénicos muy marcados, gran carácter varietal, muy maduro y exuberante en nariz, con un marcado amargor final en boca.

52 euros

Vinos sin D.O.

El Pulpito, Fontana

100% Tempranillo.

Vino dulce de licor, vendimiado en el mes de Diciembre, después de un proceso de pasificación en la propia cepa.

Crianza: Roble francés

En nariz: notas especiadas, calido y largo.

En boca: sorprendente, sabroso, opulento y untuoso.

30 euros



A u s t r i a

Schloss Gobelsburg Eiswein 2006, Schloss

100% Grüner Veltliner

Dorado intenso con aromas limpios y varietals de frutas blancas, flores y ligeros minerales.

Excelente acidez, final de frutos secos y paso firme y fresco.

54 euros

F r a n c i a

Château D'Yquem 2001

1er cru de Sauternes, elaborado artesanalmente en Burdeos y con la posibilidad de envejecer durante años como los mejores vinos tintos franceses.

Vino blanco licoroso afectado por la podredumbre noble, que le ayuda a concentrar sus azúcares y aromas.

Varían según las añadas, pero se trata de vinos de gran potencia aromática y delicada acidez.

410 euros



Vinos dulces por Copa

Pedro Ximenez “Gran Barquero”	5 euros
Pedro Ximenez “Alvear” Añejo	12 euros
Oporto “El Portal,” Tawny	7 euros
Moscatel de “Mendoza”	5 euros
Moscatel “Molino Real”	12 euros
Vino de Licor “El Pulpito”	7,50 euros
Fondillón “Casta Diva”	20 euros
Oporto “Dow´s” 10 años	10 euros
Castaño Dulce	9 euros
Tokay 3 Puttonios “Oremus”	7 euros

