

## Vinos Blancos y Rosados

<u>D.O. León</u>	
Tampesta Rosado. Prieto Picudo	14€
<u>D.O. Rías Baixas</u>	
Eido da Fonte. Albariño del Condado do Tea	15€
Albamar. Albariño sobre lías de cepas de 25 años.	17€
Paco y Lola. Albariño sobre lías.	17€
Albariño de Fefiñanes. Albariño. Un clásico desde 1928.	22€
Albariño do Ferreiro. Albariño sobre lías, cepas de 50 años.	22€
Mar de Frades bot 50cl. Albariño 5 meses sobre sus lías.	18€
Leirana. Albariño de entre 40 y 60 años.	25€
Leirana Genoveva. Albariño crianza 12 meses en foudres.	34€

<u>D.O. Ribeira Sacra</u>	
Ponte da Boga. Albariño 5 meses sobre sus lías.	14€
Finca Cuarta. Godello 8 meses sobre sus lías.	15€
Val da Lenda. 80% Godello, 15% Albariño, 8% Palomino.	15€
Guímaro. 80% Godello, Treixadura y Torrontés.	15€
As Glorias. 80% Godello, Treixadura, Albariño y Torrontés.	15€
Os Cipreses. Treixadura y Albariño.	20€
Algueira Finca Cortezada. Godello , Albariño y Treixadura 6 meses sobre sus lías.	23€
Vel'uveyra. 83% Godello, Dona Branca y Treixadura. Crianza 8 meses en barrica.	28€
Lapola. 75% Godello, Dona Branca y Albariño. Fermentación en hormigón y foudres y crianza 10 meses en roble.	32€

<u>D.O. Rueda</u>	
Nosso de Menade. Verdejo Natural libre de alérgenos.	18€
<u>D.O. Somontano</u>	
Enate Chardonnay 234. Chardonnay	16€

<u>D.O. Ribeiro</u>	
Eidos Ermos. Albariño, Treixadura, Torrontés y Lado.	18€
Ramón do Casar. 80% Treixadura, Albariño y Godello.	15€
Viña de Martín "Os Pasás". 90 % Treixadura, 10% Albariño, Lado. 10 meses sobre lías.	22€
El Paraguas. 85% Treixadura. 3 meses en barrica.	28€

<u>D.O. Valdeorras</u>	
Gaba do Xil. Godello 4 meses sobre sus lías.	20€
O Luar do Sil. 100% Godello	18€
Branco de Santa Cruz. Godello, Treixadura, Dona Branca y Palomino Fino. Crianza en foudres 12 meses. Sólo 1250 botellas.	36€
<u>A.O.C. Sauternes</u>	
Château Laribotte 2011 bot. 3/8 Semillón semi dulce.	18€

<u>Vinos Blancos Fuera de D.O.</u>	
Heaven & Hell. Albariño, Treixadura y Godello de cepas muy viejas. Vino de Autor. X. Lois Sebio. (Galicia)	23€
Habla de Ti... Sauvignon Blanc sobre sus lías Bodegas Habla (Extremadura)	18€

## Vinos Espumosos

<u>D.O. Cava</u>	
Juve i Camps Cinta Púrpura Brut Reserva Macabeo, Parellada y Xarel-lo.	19
Juve i Camps Rva. de la Familia Brut Nature. Macabeo, Parellada y Xarel-lo.	24€
<u>A.O.C. Champagne</u>	
Louis Roederer Brut Premiere. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.	65€
Moët & Chandon Impérial Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.	48€

## Vinos Tintos

<u>D.O. Ribeira Sacra</u>	
Finca Cuarta. Mencía	14€
Proencia. Mencía	14€
Régoa Copas. Mencía.	14€
Dominio de San Xiao. 80% Mencía, Brancellao, Garnacha.	15€
Don Bernardino. Mencía.	14€
Val da Lenda. 95% Mencía, 5% Garnacha.	14€
Guímaro. Mencía.	14€
Malcavada Selección. Mencía.	16€
Ruxe Ruxe. Mencía.	16€
E.G.O. Viticultores do Amandi. Mencía, Garnacha y Tempranillo muy viejos. 8 meses en barricas.	26€
Finca Cuarta Barrica. Mencía	18€
Rock & Roll. Mencía, Tempranillo, Caiño. 8 meses en barrica.	21€
Regina Expresión. Mencía 10 meses en roble francés.	22€
Finca Millara. Mencía 12 meses en barricas nuevas.	23€
Tolo do Xisto. Mencía de hasta 80 años 4 meses en barrica.	21€
Don Bernardino 4ª Generación. Mencía crianza.	26€
Régoa Esencial. Mencía y Brancellao, 7 meses en foudres.	19€
Régoa TN. 80% Mencía, Brancellao, Caiño y Sousón. 7 meses.	24€
Guímaro Camiño Real. Mencía y otras. Crianza 10 meses.	18€
Guímaro Finca Meixemán. 80% mecia y otras. 12 meses en barrica. Cepas de más de 70 años.	21€
Guímaro Finca Capeliños. Sólo 1.100 bot. Mencía, Caiño, Sousón, Garnacha y Brancellao. 14 meses barrica.	32€
BROA. Mencía, Garnacha y Tempranillo. 4 meses en roble.	21€
VR Barrica. Mencía crianza entre 7 y 11 meses.	21€
Lalama. 90 % Mencía, Brancellao, Mouratón, Garnacha, Sousón. Crianza 12 meses en barricas, 7 en foudres y 16 en botella.	27€
Pórtico da Gloria. Brancellao. Crianza en roble 6 meses.	46€
Alpendre. Merenzao. Crianza en roble 6 meses.	46€

<u>D.O. Valdeorras</u>		
Maldito. Mencía, Garnacha Tintorera, Brancellao, Caiño, Sousón	21€	
<u>D.O. Monterrei</u>		
Alanda. Mencía, Bastardo, Garnacha Tintorera. 14 meses crianza	21€	
<u>D.O. Ribeiro</u>		
A Torna dos Pasás. Brancellao, Caiño, Ferrol	. Roble 6 meses	28€

<u>V.T. Mallorca / D. O. Binissalem - Mallorca</u>		
AN/2. Callet, Manto Negro y Fogoneu. 14 meses en barricas.	19€	
Supernova. Manto Negro. 10 meses en barricas.	24€	

<u>D.O. Terra Alta</u>		
Vía Edetana Negre. 12 meses en barrica.	22€	
Garnacha Negra, Garnacha Peluda, Syrah y Cariñena.		

<u>D.O. Campo de Borja</u>		
Garnacha Centenaria de Coto de Hayas	19€	
Borsao Selección 2017.	12€	

Borsao Selección Crza 2015. 10 meses barrica, 14 botella.	14€	
---	-----	--

<u>D.O. Jumilla</u>		
TABÁ. Crianza de Monastrell de cepas viejas	18€	

<u>I.G.P Vinos de la Tierra de Cádiz</u>		
Barbazul. 6 meses en roble francés.	16€	
Tintilla de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.		

<u>D.O. Toro</u>		
Dehesa Gago. Tinta de Toro 6 meses en cemento.	18€	
Gago. Tinta de Toro.	29€	
Fermentación en depósitos de cemento de 15.000 kg. Crianza en <i>foudres</i> de roble de 1500l. y barricas de 225l.		

Pintia. Tinta de Toro. Maloláctica en barrica. Crianza en barricas Nuevas 70% Nevers y 30 Americano durante 13 meses. Resto en botella hasta su venta.	18€	
--	-----	--

<u>V.T. Extremadura</u>		
Habla N° 17. Cabernet Franc, Sauvignon y Petit Verdot ecológicas. 12 meses en roble francés.	35€	

HABLA N° 18. Syrah ecológica 12 meses en roble francés.	35€	
---	-----	--

Habla del Silencio. 6 meses en roble francés.	20€	
Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.		

<u>D.O.Ribera del Duero</u>		
Viña Sastre Roble. Tempranillo de más de 25 años. Crianza entre 5 y 10 meses según parcela.	16€	
Alma de Acos. Tempranillo 10 meses en roble Allier.	24€	
Valtravieso. Tempranillo, Cabernet y Merlot. 14 meses barrica.	29€	
Viña Sastre. Tempranillo de más de 60 años. 14 meses crza.	29€	
Carmelo Rodero. 90% Tempranillo 10% Cabernet Sauvigon. 15 meses en barricas y 12 en botella.	30€	

Matarromera. Tempranillo 12 m. en barricas tostado medio	32€	
--	-----	--

Emilio Moro. Tempranillo de entre 12 y 25 años. Maloláctica en Inox y crianza 12 meses en roble americano y francés	32€	
---	-----	--

López Cristobal. Tempranillo y Merlot. 12 m. barrica y 12 bot.	29€	
--	-----	--

Pago de los Capellanes. Tempranillo 12 m. en roble.	33€	
---	-----	--

Valduero “Una Cepa” 2014. Cada cepa solo da una botella. Tempranillo de más de 50 años. 18 meses barrica y 12 en botella.	39€	
---	-----	--

Malleolus Tempranillo de entre 25 y 75 años. Fermentación en Inox y crianza entre 14 y 18 meses en roble francés.	48€	
---	-----	--

Pago de Santa Cruz. Tempranillo de más de 68 años. 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Sin herbicidas.	59€	
--	-----	--

<u>V.T. Castilla y León</u>		
Mauro. 90% Tempranillo, 10% otras. Crianza 15 meses en barricas y foudres de diferentes edades.	45€	

<u>D.O.Ca. Rioja</u>		
Montecillo. 85% Tempranillo, Garnacha y Graciano. Crianza de los varietales por separado 18 meses en barricas usadas.	14€	

La Montesa. 60% Garnacha, 35% Mazuelo, 5% Graciano. Crianza de los varietales por separado 18 meses en barricas usadas	18€	
--	-----	--

Dinastía Vivanco. Tempranillo 16 meses en barricas.	18€	
---	-----	--

Baigorri. Tempranillo, Garnacha y otras. 14 meses en roble.	18€	
---	-----	--

Pujanza <i>Finca Valdepoleo</i> . Tempranillo de 1973. 14 meses en barricas. Fermentado en diferentes depósitos según zona.	24€	
---	-----	--

Muga. 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo y Graciano. Fermentación en Roble. Crianza 24 meses en Barricas de elaboración propia. 12 meses más en botella antes de su venta.	32€	
--	-----	--

Marqués de Riscal Rva. 2014. 24 meses roble francés. Tempranillo de antes de los años 70, Graciano y Mazuelo.	24€	
---	-----	--

Viña Cubillo 2010. Viñedos de más de 40 años. 65% Tempranillo, 25% Garnacha, 10% Graciano y Mazuelo. 3 años en barricas, 2 trasiegos por año. Sin filtrar.	24€	
--	-----	--

Viña Tondonia Rva. 2007. Viñedos de más de 50 años. 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Graciano y Mazuelo. Fermentación en <i>foudres</i> y crianza 6 años en barricas usadas.	38€	
--	-----	--

200 Monges Rva. 2011. 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Garnacha. Fermentación en foudres. Crianza 18 meses en madera y 18 botella.	45€	
--	-----	--

## Formatos Especiales

Viña Sastre Roble Magnum 1.5l.	34€	
--------------------------------	-----	--

Viña Sastre Crianza Magnum 1.5l.	59€	
----------------------------------	-----	--

La Montesa Crianza 3/8l.	11€	
--------------------------	-----	--

Ramón Bilbao Crianza 3/8l.	9€	
----------------------------	----	--

Regina Viarum 3/8l.	10€	
---------------------	-----	--

Albamar Albariño Magnum 1.5l.	44€	
-------------------------------	-----	--

Mar de Frades Albariño 1/2l.	18€	
------------------------------	-----	--