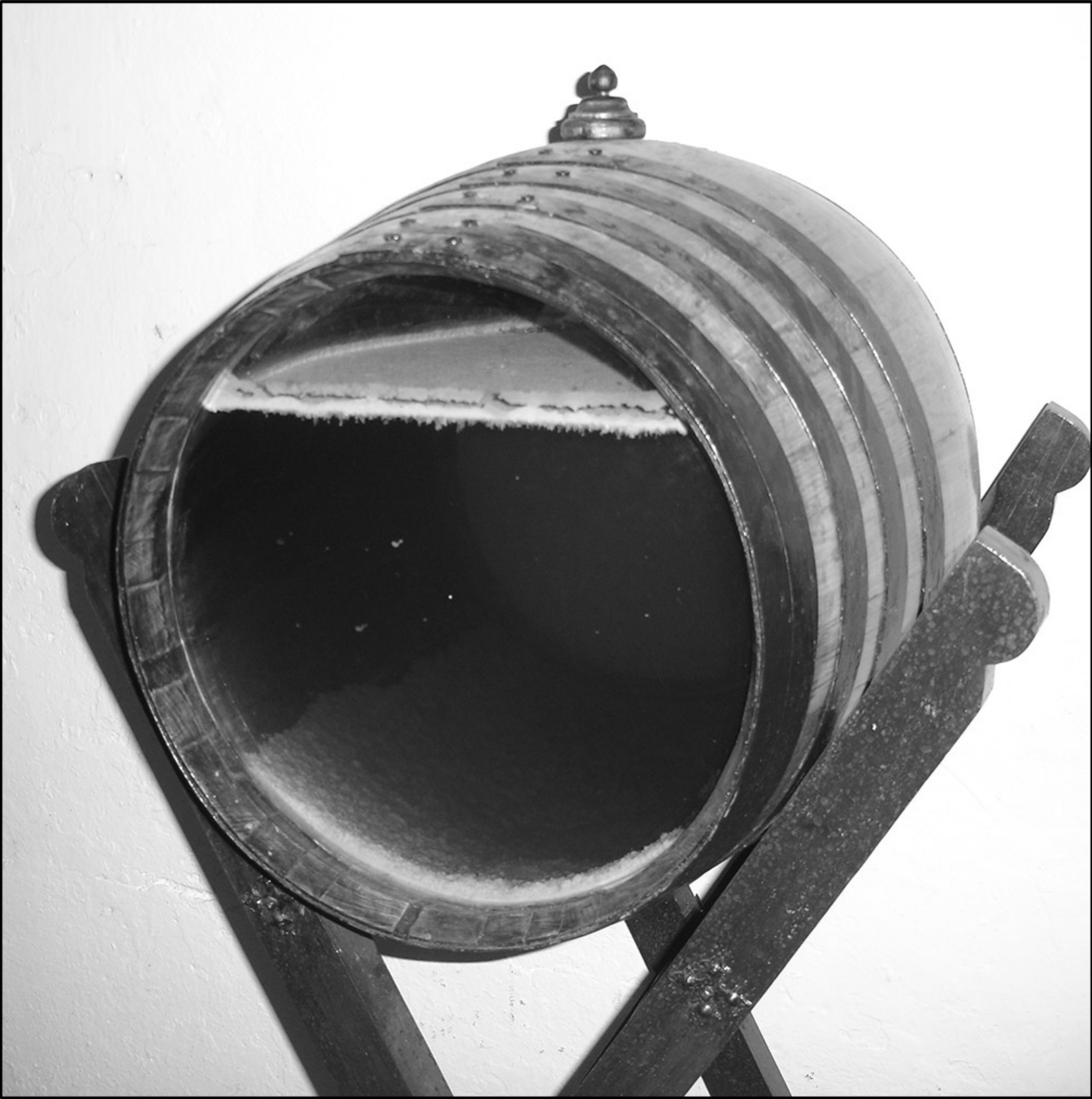






GENEROSOS SECOS

ANDALUCÍA:

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

El vino de Jerez tiene una historia de más de 2.000 años. Son vinos de gran complejidad, elevada graduación alcohólica, elaborados a partir de un proceso tradicional de mezcla de vinos jóvenes y viejos conocido como sistema de criaderas y soleras.

Se elaboran a partir de las variedades Palomino Fino, Pedro Ximénez y Moscatel. Son vinos de extrema versatilidad. Su estilo va desde vinos pálidos y muy secos hasta los poderosos dulces de exóticos perfumes.

El secreto de este estilo de vinos radica en unas condiciones climáticas y un terruño únicos que confluyen en el denominado «Marco de Jerez». Los suelos blancos de albariza se convierten en los días calurosos en cristales que impiden la entrada del sol y retienen el agua.

Son numerosas las referencias históricas a este tipo de vinos: William Shakespeare, en la segunda parte de su obra Enrique VI, escribe «Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas insípidas y dedicarse al Jerez». Por su parte Juan Ramón Jiménez definía Jerez como el pueblo «donde el aire huele a vino». Antonio Machado en Llantos y coplas por la muerte de Don Guido alababa la virtud de un empleado: «Dicen que tuvo un serrallo/ este señor de Sevilla/ que era diestro/en manejar a caballo/ y un maestro/ en refrescar manzanilla». Su hermano Manuel también era entusiasta de este vino: «La manzanilla es mi vino/ porque es alegre, y es bueno.../ y porque –amable sirena–/ su canto encanta el camino».

Pero volviendo a Shakespeare y su Enrique VI encontramos una preciosa definición del vino: «Un buen Jerez produce un doble efecto. Se me sube hasta el interior del cerebro; allí me seca todos esos vapores tontos, torpes y toscos que lo rodean; lo vuelve perspicaz, agudo y olvidadizo y lo llena de formas ágiles, fogosas y deleitables; todo lo cual, entregado a la voz, a la lengua, que es su principio, hace que se produzcan ocurrencias excelentes. La segunda propiedad de este magnífico Jerez es que calienta la sangre, la cual, antes fría y asentada, dejaba al hígado blanco y pálido, distintivo de la pusilanimidad y la cobardía, pero el Jerez la calienta y la hace circular desde el interior hasta el último rincón del cuerpo. Ilumina el rostro que, al igual que un faro, manda señales al resto de este pequeño reino, es decir, al hombre, para que se arme».



Vinos

Generosos....

VINOS GENEROSOS (P.V.P COPA)

D.O.JEREZ - SHERRY

	FINOS	COPA
	TIO PEPE (González Byass)	3.00€
	“ Palomino ” Crianza de 4 años - 15º	
	-INOCENTE (Valdespino)	4.00€
	.“ Palomino ” Crianza de 8 años - 15º	
	-TRADICION (Bodegas tradición)	5.00€
	“ Palomino ” Crianza de 12 años - 15º	
	-TRES PALMAS (González Byass)	11.00€
	“ Palomino ” Crianza de 10 años - 16º	
	-TIO PEPE EN RAMA (González byass)	4.50€
	“Palomino ” Crianza de un mínimo de 5 años -15º	
	-LA PANESA (Hidalgo)	7.00€
	“ Palomino ” - Crianza de 15 años - 15º	
	AMONTILLADOS...	
	-	
	AMONTILLADO VIEJO V.O.S.ZULETA (Delgado Zuleta)	13.00€
	“ Palomino ” - Crianza de 20 años - 20º	
	AB (González Byass)	4.00€
	“ Palomino ” Crianza de 8 años - 16.5º	
	-ESCUADRILLA (Lustau)	4.50€
	“Palomino ” crianza más de 12 años	
	-EL MAESTRO SIERRA (El maestro Sierra)	7.00€
	“ Palomino ” - Crianza de 12 años - 17.5ª	
	-TIO DIEGO (Valdespino)	
	“ Palomino ” Crianza de 12 años - 17.5º	
	-DEL DUQUE V.O.R.S. (González Byass)	12.00€
	“ Palomino ” - Crianza de 30 años - 21.5º	
	P.V.P.BOTELLA	
	-	
	AMONTILLADO 21 - 1ª DOMEQ V.O.R.S	121.00€
	“ Palomino ” - Crianza de 30 años - 19º	

D.O. JEREZ - SHERRY -MANZANILLA DE SANLUCAR

VINOS GENEROSOS (P.V.P COPA)

PALO CORTADO...

COPA

-LEONOR (Gozález byass)

5.00€

“ Palomino ” - Crianza de 12 años - 20°

-PENÍNSULA (Lustau)

7.00€

“ Palomino ” - 19°

-APOSTOLES V.O.R.S. (González Byass)

12.00€

“ Palomino y Pedro Ximenez ” - Crianza de 30 años - 20°

-VALDESPINO VIEJO CP (Valdespino)

6.50€

“ Palomino “ - Crianza de 20 años oxidativa - 18°

P.V.P. BOTELLA...

-PALO CORTADO TRADICION V.O.R.S (Bodegas Tradición)

91.00€

” Palomino “ - Crianza de 30 años - 19.5°

-PALO CORTADO CONDE DE ALDAMA (Yuste)

120.00€

“ Palomino “ - Crianza de más de 50 años

OLOROSOS...

-EL CERRO “ LA CALLEJUELA ”

9.50€

“ Palomino ” - Crianza de 25 años - 21°

-ALMACENISTA PATA DE GALLINA (LUSTAU)

5.50€

“ Palomino ”- Crianza de 20 años - 20°

-MATUSALEM V.O.R.S OLOROSO DULCE VIEJO (González Byass)

12.00€

“ Palomino y Pedro Ximenez ” Crianza de 30 años + - 20.5°

-FARAON (Hidalgo la Gitana)

4.00€

“ Palomino ” - Crianza de 8 años - 18°

P.V.P. BOTELLA...

-GONZALEZ BYASS MILLENNIUM

400.00€

“Palomino ” Selección de las mejores añadas de un siglo -

-TRADICION V.O.R.S (Tradición)

91.00€

“ Palomino ” Crianza de 30 años - 20°

-ALFONSO 1/6 CRIANZA ESTÁTICA (González Byass) 0.5 L

160.00€

“ Palomino ” - Crianza de más de 40 años - 22°

VINOS GENEROSOS (P.V.P COPA)

D.O. MANZANILLA DE SANLUCAR

-LA KIKA PASADA EN RAMA (Yuste)	5.00€
“ Palomino ” - Crianza de 11 años - 15°	
-SAN LEON RESERVA DE FAMILIA (Argueso)	5.00€
“ Palomino ” - Crianza de más de 9 años	
-MANZANILLA DELICIOSA (Valdespino)	5.50€
“ Palomino ” - crianza de 6 años -15°	
-LA GOYA XL REPOSADA (Delgado Zuleta)	8.00€
“ Palomino ” - Crianza de 10 a 12 años - 15°	
-BLANQUITO MANZANILLA PASADA (LA CALLEJUELA)	4.75€
“ Palomino ” -Crianza de 10 a 12 años - 15.5°	
--LA GOYA (Delgado Zuleta)	3.75€
“ Palomino ” - Crianza de 7 años - 15°	

D.O .MONTILLA MORILES

-FINO CAPATAZ (ALVEAR)	4.50€
“ Pedro Ximenez ” - Crianza de 12 años aprox.- 15°	
-GRAN BARQUERO OLOROSO (Perez Barquero)	4.50€
“ Pedro Ximenez ” - Crianza de 25 - 30 años - 19°	
-GRAN BARQUERO AMONTILLADO (Perex Barquero)	4.50€
“ Pedro Ximenez ” Crianza de 25 años de crianza biológica y 15 oxidativa	
-GRAN BARQUERO PALO CORTADO	4.50€
“Pedro Ximenez ” - Crianza de 25 años	
- FINO EN RAMA ELÉCTRICO “ LA BOMBILLA ” (Toro Albalá)	4.50€
“Pedro Ximenez” -Crianza de 5 años - 15°	
-MARQUES DE POLEY PALO CORTADO EN RAMA (Toro Albaá)	6.00€
“ Pedro Ximenez ” - 18°	
-VINOS DULCES...	
-DON PX RESERVA 1983 (Toro Albalá) P.V.P.BOTELLA	180.00€
“ Pedro Ximenez ” - 17°	

VINOS GENEROSOS

D.O.JEREZ - SHERRY

VINOS DULCES...

--EAST INDIA SOLERA (BODEGAS LUSTAU)	7.00€
“ Palomino y Pedro Ximenez ”-Doble crianza,última de 3 años-20º	
PEDRO XIMENEZ TRADICIÓN (BODEGAS TRADICIÓN)	12.00€
“ Pedro Ximenez ” - Crianza de 20 años - 15.5º	
-NOÉ (GONZÁLEZ - BYASS)	13.00€
“ Pedro Ximenez ” - Crianza de 30 años - 15.5º	
-NECTAR (GONZALEZ - BYASS)	5.00€
“ Pedro Ximenez ” - Crianza de 9 años - 15º	
-MOSCATEL PROMESA (Valdespino)	5.00€
“ Moscatel ” - Crianza de 4 años - 17º	
-CREAM SEÑORITA IRENE (Yuste)	4.50€
“ Palomino ”	
-MEDIUM CRISTINA (GONZALEZ - BYASS)	4.00€
“Palomino y Pedro Ximenez” - Crianza de 7 años - 18º	

GENEROSOS D.O.ALICANTE...

-FONDILLON PRIMITIVO QUILES GRAN RVA.SOLERA 1948	8.00€
“ Monastrell ” - Crianza de soleras y criaderas desde 1948 - 16º	

-



*Vinos
Blancos*

VINOS BLANCOS

V.T.SIERRA SUR DE JAÉN

-BLANCA MARIA 2019 **17.00€**
“ Chardonnay ”

-V.T.CADIZ

- LA BOTA 57 FLORPOWER MMXII (Equipo Navazos) **31.00€**
“ Palomino ” - 20 Meses bajo velo en flor y 8 en Bota.

-FORLONG 80/20 2018 **20.00€**
“ Palomino ” - Fermentado como un tinto con sus pieles,lías y hollejos de PX

-BLANCO DE HORNILLOS 2017 **17.00€**
“ Palomino ”

D.O. RUEDA

- 61 EN RAMA 2018 **39.00€**
“ Verdejo y Palomino ” - Crianza Biológica y posteriormente oxidativa

-JOSE PARIENTE 2018 **17.00€**
“100% Verdejo”

--MARQUES DE RISCAL SAUVIGNON BLANC ORGANIC 2019 **17.00€**
“ Sauvignon Blanc ”

--JAVIER SANZ V MALCORTA 2018 **23.00€**
“Verdejo”

-VINOS DE CASTILLA Y LEÓN

- QUINTA APOLONIA 2016 (Bodegas Belondrade) **23.50€**
“ Verdejo “ - Fermentado 3 meses en barrica

-OSSIAN QUINTA LUNA 2016 **17.00€**
“ Verdejo ”

D.O. SOMONTANO

- VIÑA DEL VERO GEWÜRZTRAMINER 2017 **21.00€**
“ Gewürztraminer”

VINOS BLANCOS

D.O.BIERZO

--EL ZARZAL (Emilio Moro) 2018 19.00€
“ Godello ” - Fermentado en barrica

VINO DE LOS MONTES DE TOLEDO - CASTILLA

-VALLE GARCIA 2018 32.00€
“ Viognier ”
-Fermentado en barrica 6 meses

D.O.PENEDÉS

-WALTRAUD 2017 y 2018 28.00€
“ Riesling ”

VITICULTOR INDEPENDIENTE DE ASTURIAS

-DOMINIO DEL UROGALLO “ PESÍCO ” 2013 (Dominio del Urogallo) 31.00€
“Albarín blanco, Albillo” - Crianza de más de un año en barrica

-D.O.RIOJA

-CONDE DE LOS ANDES 2015 20.00€
“ Tempranillo ” - 14 meses en barrica

-VIÑA TONDONIA 2004 - 2005 39.00€
“Viura , Malvasia” - Crianza de 6 años en barrica

D.O. CONCA DE BARBERÁ

- MILMANDA 2016 82.00€
“100% Chardonnay” - Crianza de 12 meses en barrica

VALLE DE OROTAVA (TENERIFE)

- EL TRENZADO 2015 24.00€
“Listan blanco , Pedro Ximenez ,Vidueño” - Crianza de 8 meses en barrica

VINOS BLANCOS

D.O. RIAS BAIXAS

- **DO FERREIRO 2018** **19.50€**
"100%Albariño"
- PAZO DE SAN MAURO 2018** **26.00€**
" 100% Albariño " (Crianza de 12 meses en depósitos de acero inox.)
- ZÁRATE EL PALOMAR 2018** **35.50€**
"Albariño " - Crianza de 10 meses en barrica

V.T.BARBANZA E IRIA

- KOMOKABRAS AMARILLO 2017** **19.00€**
"Albariño " - 9 meses en barric
- KOMOKABRAS ORANGE TINALLAS 2018** **24.00€**
" Albariño " - Vino naranja con 10 meses en tinaja de barro

D.O.VALDEORRAS

- **LOURO 2018** **21.00€**
"100% Godello" - Crianza de 4 meses en Foudres
- O LUAR DO SIL 2018** **19.00€**
" Godello "
- BRANCO DE SANTA CRUZ 2016** **34.00€**
" Treixadura,Palomino,Godello y Doña Blanca " - Crianza de 12 meses en Fudre

D.O.RIBEIRO

- EMILIO ROJO 2017** **82.00€**
"Albariño,Lado,Loureiro,Torrontés,Treixadura" - Crianza de 6 meses en barrica
- LALUME 2017** **25.00€**
-" Treixadura " - Crianza en varios tipos de barricas
- COTO DE GOMARIZ 2017** **21.00€**
"Albariño,Godello,Loureiro Blanco y Treixadura "

VINOS ROSADOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

-ROSELITO 2018 **17.00€**
“ Tinto Fino y Albillo ”

V.T.3 RIBERAS (NAVARRA)

-CHIVITE LAS FINCAS 2017 **17.00€**
“Garnacha Tinta y Tempranillo ” - Crianza de 4 meses acero inox.

-D.O CASTILLA Y LEÓN

-MARQUÉS DE RISCAL VIÑAS VIEJAS 2016 **39.50€**
“ Garnacha y Tempranillo ”

D.O.SOMONTANO

--PIRINEOS ROSADO 2018 **17.00€**
“ Cabernet Sauvignon y Merlot ”

VINOS BLANCOS

D.O.C.DOURO (PORTUGAL

-XISTO CRU BRANCO 2015

42.00€

“ Rabigato,Códega do Larinho,Gouveio,Viosnho,Verdelho,Siria y Donzelinho Branco” - Crianza de 9 meses en barrica

-A.O.C CHABLIS (FRANCIA)

-COLETTE GROS PREMIER CRU LES FOURNEAUX 2016

40.00€

“ Chardonnay ”

-DOMAINE ALEXANDRE 2016

20.00€

“ Chardonnay ”

A.O.C ALSACIA (FRANCIA)

-DOMAINE SCHLURBERGER

24.00€

“ Riesling ”

-HUGEL GENTIL 2016

17.00€

“Riesling,Gewurztraminer,Pinot gris,Muscat,Pinot Blanc y Sylvaner”

A.O.C.PULIGNY-MONTRACHET

-JOSEPH DROUHIN 2016

110.00€

” Chardonnay “

I.G.P. PAYS DOC

-MONTAGNE NOIRE

19.00€

_ ” Viognier “

- PFALZ (ALEMANIA)

-DR-BURKLIN KIRCHENST GRAND CRU 2009

175.00€

“Riesling”

TOKAJ - HEGYALJA

-OREMUS TOKAJI DRY MANDOLAS 2014

24.00€

“ Furmint ” - Fermentado 6 meses en barrica

-OREMUS TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 0.5L

P.V.P.BOTELLA-72.00€

“ Furmint,Hárslevelú y Moscatel grano menudo ”

P.V.P.COPA-20.00€

Fermentado 3 años en barrica y 2 en botella

-OREMUS TOKAJI ASZÚ 3 PUTTONYOS 0.5L

P.V.P.BOTELLA-46.00€

“Furmint,Hárslevelú y Moscatel grano menudo”

P.V.P.COPA-9.00€

Fermentado en barrica 3 años y 3 en botella

VINOS ESPUMOSOS

ASTURIAS D.O. PROTEGIDA

-SIDRA ESPUMOSA POMARINA **17.00€**
“100% manzanas asturianas”

CORPINNAT

-GRAMONA IMPERIAL 2012- BRUT. **31.00€**
“Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay”

--RECAREDO INTENS ROSAT BRUT NATURE 2014 **32.00€**
“Monastrell, Garnacha Tinta y pinot Noir”

D.O.CAVA

-JUVE & CAMPS MILESIMÉ 2016 **33.00€**
” Chardonnay “

-MESTRES VISOL GRAN RESERVA BRUT NATURE **29.00€**
“ Macabeo , Parellada y Xarel - lo

-TANTUM ERGO BLANC DE NOIR BRUT NATURE **32.00€**
” Chardonnay y Pinor Noir “

D.O.`PENEDES

-COLET NAVAZOS EXTRA BRUT 2012 (Equipo Navazos) **32.00€**
“ Xarel-lo ” + Licor de expedición de Palo cortado y Amontillado



*Vinos
Tintos*

VINOS TINTOS

I.P.G.SIERRA SUR (Alcalá la Real - Jaén)

-MARCELINO SERRANO ETIQUETA NEGRA 2016 **19.00€**
“ Tempranillo y Garnacha ” - 12 meses en roble americano

-MARCELINO SERRANO 60 AÑOS MENOS 2016 **19.00€**
“Petit Verdot ” - Crianza de 12 meses en roble americano

LA PUERTA DE SEGURA (Benatae - Jaén)

-ENTREDICHO BIO 2015 y 2016 **19.00€**
“Monastrell,Syrah,Nebbiolo,Petit Verdot,Jaén Negro y Molinera ”
Crianza de 8 a 10 meses en barrica

-ENTREDICHO JAÉN NEGRO 2018 **40.00€**
“ Jaén Tinta ” - Maceración con raspón 64 días,crianza sobre lías 92

V.T.CÁDIZ

-VARA Y PULGAR 2015 **20.00€**
“ Tintilla de Rota ” - 20 meses en barrica francesa

-FINCA MONCLOA 2015 **21.00€**
“Syrah,Cabernet Sauvignon,Tintilla de Rota,Merlot y Tempranillo”
12 meses en barricas de roble francés y americano

-FORLONG ÁNFORA 2018 **25.00€**
“ Tintilla de Rota ”-Crianza en ánforas de barro 12 meses

D.O.MALAGA Y SIERRA DE MALAGA

-CORTIJO LOS AGUILARES PAGO DEL ESPINO 2016 **31.50€**
“Tempranillo,Merlot,Cabernet Sauvignon y Petit Verdot” 15 meses en roble francés

V.T.ALMERIA

-1500 H **21.00€**
“ Tempranillo,Cabernet Sauvignon y Pinot Noir ”
Crianza de 14 meses en barricas de roble francés

VINOS TINTOS

D.O.JUMILLA

- **JUAN GIL ETIQUETA PLATA 2017** **21.00€**
“100% Monastrell ” - 12 meses en barrica de roble francés

VALTOSCA 2017 **30.00€**
- “ Syrah ” - 10 meses en barrica de roble francés

- **CASA CASTILLO VINO DE FINCA 2018** **19.00€**
- “ Monastrell y Garnacha “ - 12 meses de crianza en roble francés

V.T.EXTREMADURA

- **PALACIO QUEMADO LOS ACILATES 2015** **20.00€**
“ Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo ” - 12 meses en roble francés

D.O.VINOS DE MADRID

- **EL REGAJAL SELECCION ESPECIAL 2013** **23.00€**
“ Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo ” - 13 meses en roble francés

- **LA BRUJA DE LAS ROZAS 2018** **24.50€**
“ Garnacha ” - 5 meses de crianza en roble francés

D.O.ALMANSA

- **LAYA 2018** **19.00€**
“ Garnacha tintorera y Monastrell ” - 4 meses en barrica de roble francés

D.O.LA MANCHA

- **VOLVER SINGLE VINEYARD 2016** **19.00€**
“ Tempranillo ” - 14 meses en barrica de roble francés

D.O. MANCHUELA

- **FINCA SANDOVAL 2009** **34.00€**
“ Syrah, Monastrell, Bobal ” - 11 meses en barrica de roble francés y americano

VINOS TINTOS

V.T.CASTILLA Y LEÓN

- **ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2014** **37.00€**
“ *Tempranillo, Cabernet Sauvignon* ” - 16 meses en roble francés y americano
- **MAURO 2017** **45.00€**
“ *Tempranillo, Sirah* ” - 16 meses en barrica de roble francés y americano
- **EL BARREDO 2013** **55.00€**
“ *Mencia , Pinot Noir* ” - 12 meses en barrica de roble francés

CEBREROS (Castilla y León)

- VINO DE FAMILIA 2014** **60.00€**
“ *Garnacha* ” - 18 meses en barrica de roble francés
- **LE BATARD 2014** **26.00€**
“ *Garnacha* ” - 12 meses en barrica de roble francés

D.O. BIERZO

- **PÉTALOS DEL BIERZO 2016 2017** **24.00€**
“ *Mencia* ” - 10 meses de crianza en roble francés
- **VERONICA ORTEGA KINKI 2018** **32.70€**
“ *Mencia, Godello, Palomino y Doña Blanca* “ - Crianza de 7 meses, barrica - ánfora
- **BALOIRO 2016** **20.50€**
” *MENCIA* “ - 10 Meses en barrica de roble francés y americano

V.T.VALDEJALON (Aragón)

- **FRONTONIO MICROCÓSMICO 2016** **19.00€**
“ *Garnacha* ” - 10 meses en barrica - hormigón

D.O. CAMPO DE BORJA (Aragón)

- **TRES PICOS 2017** **26.00€**
“ *Garnacha* ” - 5 meses en barrica de roble francés

VINOS TINTOS

D.O.SOMONTANO

- GRAN VOS 2011** **24.00€**
“ Cabernet Sauvignon y Merlot ” - 15 meses en barrica de roble francés

D.O. ALICANTE

- ENRIQUE MENDOZA SANTA ROSA 2015** **33.00€**
“ Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah ” - 17 meses en barrica de roble francés

- TARIMA HILL 2016** **19.00€**
“Monastrell” - Crianza de 14 meses en barrica de roble francés

D.O.VALENCIA

- VENTA DEL PUERTO 2016** **19.00€**
“Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot ” -12 meses en roble americano

D.O. EMPORDÁ

- FINCA ESPOLLA 2010** **23.00€**
“Monastrell, Syrah, Garnatxa, Cabernet Sauvignon” - 18 meses en roble francés

D.O.C. PRIORAT

- FINCA DOFÍ 2007-2011** **107.00€**
“ Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah ” - 19 meses en barrica de roble francés

- CAMINS DEL PRIORAT 2017** **29.00€**
“ Cabernet Sauvignon , Garnacha , Syrah y Cariñena ” - 8 meses en roble francés

VINOS DE LA TIERRA DE MALLORCA

- GALLINAS Y FOCAS 2016** **28.00€**
“ Syrah y Manto Negro ” - Crianza de 18 meses en barrica de roble francés

VALLE DE LA OROTAVA (TENERIFE)

- 7 FUENTES “EL LANCE” 2015** **22.00€**
“Listan Negro, Nintilla” - 8 meses en barrica francesa y 8 en cuba de cemento

VINOS TINTOS

D.O. RIBEIRA SACRA

-LALAMA 2015 **25.00€**
“Mencia, Brancellao, Mouratón, Sousón y garnacha Tintorera”-14 meses en barrica

-LOMBA DOS ARES 2017 **24.00€**
Mencia, Mouratón, Merenzao, Garnacha Tintorera y Caiño”-Crianza de 12 meses

D.O VALDEORRAS

-AS CABORCAS 2013 **54.00€**
“Mencia, Merenzao, Souson, Garnacha, Godello, Brencellao” - 12 meses en barrica

-FALCOIRA 'ACAPILLA 2012 **65.00€**
“Mencia, Brencellao, Garnacha Tintorera” - 16 meses en fudres

D.O.ARLANZA

-LA VALLADA (Olivier Riviere) 2017 **20.00€**
“ Tempranillo y Garnacha ” - 12 meses en roble Francés

VINOS DE ALAVA

-ARTADI TEMPRANILLO 2014 **19.00€**
“ Tempranillo ” - Crianza de 12 meses en barric de roble francés

-ARTADI VIÑA EL PISON 2015 **282.00€**
“Tempranillo ” - Crianza de 14 meses en barrica de roble francés

--ARTADI VALDEGINES 2016 **82.00€**
“ Tempranillo ” - 12 meses en barrica de roble francés

D.O.NAVARRA

-LOGOS 2 **20.00€**
“ Tempranillo ” - 14 meses de crianza en roble americano

VINOS TINTOS

D.O.RIOJA

BAIGORRI RESERVA	26.00€
<i>“ Tempranillo ” 18 meses en roble francés</i>	
-BAIGORRI 2016	21.00€
<i>“ 100%tempranillo ” - Crianza de 14 meses en barrica de roble francés</i>	
- LA MONTESA 2016	19.00€
<i>“ Garnacha ,Tempranillo,Mazuelo” - Crianza de 12 meses en roblr francés y ame.</i>	
- FINCA DE LOS LOCOS 2017	24.00€
<i>“Tempranillo, Graciano” - Crianza de 16 meses en barrica de roble francés</i>	
- TENTENUBLO XERICO 2015	24.00€
<i>“ Tempranillo , Viura” -5- 6 meses en barrica- hormigón</i>	
- JARRARTE 2014	32.00€
<i>“ 100%tempranillo ” - Crianza de 12 meses en barrica de roble francés</i>	
-RAYOS UVA 2017 (Olivier Riviere)	19.00€
<i>“ Tempranillo y Graciano ” - 5 meses en depósito de acero inox. y 5 en barrica fran.</i>	
- MUGA 2016	25.00€
<i>“ Tempranillo , Garnacha, Mazuelo, Graciano ” -24 meses en barrica fran. y amer.</i>	
-LA MATEO CRIANZA SELECCIÓN DE FAMILIA 2014	26.00€
<i>“ Tempranillo, Garnacha y Graciano” - 14 meses en barrica francesa y americana</i>	
-CUEVA DEL MONGE 2013 (200 MONGES)	22.00€
<i>“ 100% tempranillo” - Crianza de 14 meses en roble francés y americano</i>	
-AMADOR MEDRANO TERRA 2016	19.00€
<i>“ Tempranillo ” - 9 meses en barrica de roble americano</i>	

VINOS TINTOS

D.O.RIOJA

-SIERRA CANTABRIA CUVÉE 2015	27.50€
<i>“ Tempranillo ” Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano</i>	
-PUJANZA FINCA VALDEPOLEO 2015	28.50€
<i>“ Tempranillo ” - 14 meses en barrica de roble francés</i>	
-PUJANZA HADO	
<i>“ Tempranillo ” - Crianza de 12 meses en barrica de roble frances</i>	20.00€
-ORBEN 2015	27.50€
<i>“ Tempranillo y Graciano ” - Crianza de 12 meses en barrica francesa</i>	
-RODA SELA 2017	24.00€
<i>“ Garnacha Tinta, Graciano y Tempranillo ” - 12 meses en barrica de roble francés</i>	
-PAISAJES VALSALADO 2015	26.50€
<i>“ Garnacha, Mazuelo, Garnacha y Tempranillo ” - 16 meses en barrica francesa</i>	
-AMADOR MEDRANO TERRA 2016	19.00€
<i>“ Tempranillo ” - 9 meses en barrica</i>	
-	
-MARTELO 2014	29.00€
<i>“Tempranillo, Granacha, Mazuelo y Viura ”-24 meses en roble francés y americano</i>	
-AMADOR MEDRANO COLECCION PRIVADA 2015	38.00€
<i>“ Tempranillo ” - 14 meses en barrica de roble francés</i>	
-LINDES DE REMELLURI LA BASTIDA	19.00€
<i>“ Tempranillo, Graciano y Garnacha ” - 12 meses en barrica de roble francés</i>	

VINOS TINTOS

D.O. RIOJA

- **VITIUM RVA. 2010** **41.00€**
“Tempranillo ” - Crianza de 15 meses en roble americano y francés
- **VIÑA TONDONIA 2005 y 2006** **39.00€**
“ Tempranillo , Garnacha, Graciano, Mazuelo” - Crianza de 72 meses en barrica de roble americano
- **MARQUÉS DE MURRIETA 2015** **30.00€**
“Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano” - 22 meses en roble americano
- **PREDICADOR 2017 (Bodega Contador)** **36.00€**
“ Tempranillo y Garnacha Tinta ” - Crianza de 15 meses en roble francés
- **RODA I 2012** **72.00€**
“ Tempranillo ” - Crianza de 16 meses en barrica de roble francés
- **CONTINO 2014** **36.00€**
“Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha” - Crianza de 24 meses en barrica de rble francés y americano
- **IMPERIAL 2011 Y 2015** **38.00€**
“Tempranillo, Graciano y Mazuelo-Crianza de 24 meses en roble francés y amer.
- **VIÑA ARDANZA 2010 RESERVA ESPECIAL** **33.00€**
“ Tempranillo , Garnacha” - Crianza de 36 meses en barrica de roble americano
- **DALMAU 2009 (1 Bot.)** **93.00€**
“Tempranillo, Graciano”-Crianza de 23 meses en barrica de roble francés
- **ALTOS LANZAGA 2012** **97.00€**
“ Tempranillo , Graciano” - Crianza de 19 meses en barrica de roble francés
- **LAS BEATAS 2013** **200.00€**
“ Tempranillo , Graciano” - 15 meses en roble francés
-

VINOS TINTOS

D.O.RIBERA DEL DUERO

-DOMINIO FOURNIER 2016	26.00€
“ Tempranillo ” - Crianza de 12 meses en roble francés	
-QUINTA MILU LA COMETA 2017	21.00€
“Tempranillo” - 13 meses en barrica de roble francés	
-CONDE SAN CRISTOBAL 2015	22.00€
“Tinto Fino,Cabernet Sauvignon y Merlot” - 12 a 14 meses en roble francés y ruso	
-CARMELO RODERO 9 MESES 2018	20.00€
“ Tinto Fino ” -9 meses de crianza en roble francés y americano	
-DE BLAS SERRANO PHYLOS 2013	22.00€
“ Tinta del Pais ” - Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano	
-ANTIDOTO 2017	19.00€
“ Tinto fino ” - 14 meses en barrica de roble francés	
-FINCA VILLACRECES PRUNO 2017	19.00€
“ Tinto fino y Cabernet Sauvignon ” - 12 meses en roble francés	
-SEMELE 2016	20.00€
“ Tempranillo,merlot” -12 meses en barrica de roble francés y americano	
-HACIENDA SOLANO SELECCIÓN	
“ Tinta del Pais ” - 8 meses en barrica de roble francés	
-BOSQUE DE MATASNOS ETIQUETA BLANCA 2017	35.00€
“ Tempranillo,Merlot y Malbec ” - 12 meses en roble francés y americano	
-PÍCARO DEL ÁGUILA 2018	35.00€
“ Garnacha Tinta,Tempranillo,Bobal y Albillo ” -19 meses en roble francés	

VINOS TINTOS

D.O.RIBERA DEL DUERO

-VIÑA SASTRE 2016	31.00€
- “Tinta del Pais ” - 14 meses en barrica de roble francés y americano	
-FINCA VILLACRECES 2016	33.00€
“Tempranillo,Merlot,Cabernet Sauvignon” - 14 meses en barrica francesa	
MALLEOLUS 2017	41.00€
“Tinto Fino ” - 14 meses en barrica de roble francés	
-ARZUAGA 2016	32.00€
“ Tinto Fino ” - 16 meses en barrica de roble francés y americano	
-PAGO DE LOS CAPELLANES 2017	30.00€
“Tinto fino ” - 12 meses en barrica de roble francés	
-PAGO DE CARRAOVEJAS 2017 (Consultar disponibilidad)	48.00€
“ Tinto Fino,Cabernet Sauvignon y Merlot ” -12 meses en roble francés y america.	
-CARMELO RODERO 2017	31.00€
“Tinta del Pais y Cabernet Sauvignon” - 15 meses roble francés y americano	
-FRANCISCO BARONA 2016	38.00€
“ Tinto Fino,Albillo y Garnacha tinta ” - 16 Meses en barrica francesa	
-HACIENDA MONASTERIO 2016	46.00€
“Tinta del Pais,Cabernet Sauvignon y Merlot” - 18 meses en barrica francesa	

VINOS TINTOS

D.O.RIBERA DEL DUERO

-DOMINIO DE PINGUS P.S.I.	51.00€
“ Tinta Fina ” - 18 meses en barrica de roble francés	
-AALTO 2016	48.00€
“Tempranillo” - 20 meses en barrica de roble francés y americano	
-TOMAS POSTIGO 2016	44.00€
“ Tinto Fino , Cabernet Sauvignon , Merlot y Malbec ” - Crianza de 12 meses	
-EL CANTO DE LA ALONDRA 2017 Y 2018	37.00€
“ Tinto Fino” - 13 meses en barrica de roble francés y americano	
-EL SUEÑO DE LA ALONDRA 2014	76.00€
“ Tinto Fino ” - Crianza en roble francés y americano-	
-DOMINIO DE ES 2012	97.00€
“ Tinta Fina Y Albillo ” - 20 meses en barrica	
-MATALLANA 2011	117.00€
“Tinta fina ” - 15 meses en barrica de roble francés	
-MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2011	118.00€
“ Tinto fino” - 18 meses en barrica de roble francés-	
-DOMINIO DEL AGUILA CANTA LA PERDIZ 2012	410.00€
“ Tempranillo,Bobal,Garnacha y Albillo ”- 35 meses de crianza	
-VALBUENA 5º AÑO 2008	175.00€
“ Tinto fino y Merlot” - 42 meses en roble francés y americano	
-	
=VEGA-SICILIA ÚNICO 2005-2006	515.00€
“ Tinto fino, Cabernet Sauvignon” - 72 meses en roble francés y americano	
-FLOR DE PINGUS 2015	188.00€
“ Tinto Fino ” - 14 meses en barrica	
-PINGUS 2015	1.700€
“ Tinto Fino ” 22 meses de crianza	

MAGNUM 1.5L

VINOS TINTOS

D.O. RIOJA

-VIÑA ARDANZA Reserva Especial 2010 **66.00€**
“Tempranillo, Garnacha” - 36 meses en barrica

D.O.RIBERA DEL DUERO

-PÍCARO DEL ÁGUILA 2016
“ Garnacha Tinta,Bobal,Tempranillo y albillo ” - 19 meses en barrica **72.00€**

D.O.TORO

-PINTIA 2014
” Tinta de Toro “ - 12 meses en barrica **160.00€**

MEDIAS BOTELLAS

D.O.RIOJA

-BAIGORRI 0.5L 2014 **15.00€**
“ Tempranillo ” 14 meses en barrica

D.O.RIBERA DEL DUERO

-SEMELE 0.5L 2015 **12.00€**
“ Tinto fino y Merlot ” 12 meses en barrica

VINOS TINTOS

OTROS PAISES...

A.O.C.BEAUJOLAIS

-JOSEPH DROUHIN BEAUJOLAIS NOUVEAU PRIMEUR 2019 **19.00€**
“ Gamay ”

D.O.C. BOURGOGNE,FRANCIA

- DOMAINE ARLAUD RONCEVIE 2012 **34.00€**
“100% Pinot Noir”

APELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU

-CHATEAU LA CROIX CHANTECAILLE **32.00€**
“ Merlot y Cabernet Franc ”

A.O.C. ARBOIS, JURA, FRANCIA

- TISSOT TROUSSEAU SINGULIER 2014 **40.00€**
“100% Trousseau ”

A.O.C. DOMAINE THIBAUT LIGER-BELAIR

-RICHEBOURG GRAND CRU 2013 **620.00€**
“ Pinot Noir”

-

VINO DE DOURO,PORTUGAL

-XISTO ILIMITADO 2014 **24.00€**
“Tinta Amarela,Touriga franca,Malvasia tinta barroca y otras ”

BENSLIMANE,MARRUECOS

-

ALAIN GRAILLOT TANDEM 2012 **24.00€**
“ Syrah ”