

BLANCOS SIN CRIANZA

ALICANTE



Marina Alta E34

100% Moscatel de Alejandría procedentes de cepas de secano de más de 30 años ubicadas cerca del mar. Amarillo intenso, brillante 12% VOL

18,50 €



Salino Malvasia Mediterránea F8

100% Malvasia mediterránea. 13% VOL

16,50 €



Enrique Mendoza Chardonnay F18

100% Chardonnay. 4 Meses de crianza en barrica de roble francés. 13% VOL

14,50 €



Viognier Vins del Comtat F36

100% Viognier. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. 12'5% VOL

13,50 €



Señorío de Benidorm Chardonnay

100% Chardonnay. 12'5% VOL

12.50€



Marina Alta F8

100% Moscatel de Alejandría procedentes de cepas de secano de más de 30 años ubicadas cerca del mar. 11% VOL

12,00 €

SELECCIÓN DEL SUMILLER

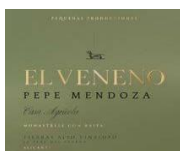
ALICANTE



Enrique Mendoza Las Quebradas 2010 (Alicante) A74

100% Monastrell. 15 meses en barrica de roble francés. 13'5% VOL

37,00 €



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

33,00 €



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

32,00 €

ALICANTE

CRIANZAS



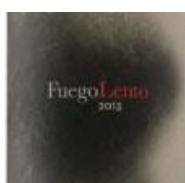
Triga A74
85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon. Crianza de 20 meses en barrica francesa. 15'5% Vol

48,00 €



Montcabrer 2005 D9
100% Cabernet Sauvignon. 14 meses en barricas nuevas de roble americano y frances, 12 meses en botella. 13'5% VOL

39,00 €



A fuego lento D15
70% Monastrell 15% Syrah y 15% Alicante Bouschet. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 14.5% VOL

35,00€

EL SEQUÉ



El Sequé 2012 - 2014 A71
70% Syrah, 15% Monastrell. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés. 13% VOL

34,00 €



Estrecho 2003 D8
100% Monastrell. 14 meses en barricas de roble francés de 500 L. 14% VOL

32,00€



Boca Negra 2006 E2
100% Monastrell. 14 meses en barrica de roble francés y americano al 50% y 6 meses en botella. 14'5% VOL

27,50 €



Mira Salinas 2004 - 2006 D57
70% Monastrell, 20% Garnacha Tintorera, 10% Cabernet Sauvignon. Crianza de 14 a 20 meses en barricas de roble francés. 15% VOL

26,00 €



Mas de Sella 2012 D17

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

26,00 €



Penya Cadiella Selecció 2003 D11

30% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Monastrell, 10% Giró (Garnacha autóctona), 10% Syrah y 10% Tempranillo. 12 meses en roble americano, francés y húngaro. 13'5% VOL

23,50 €



Almoroig 2005 D11

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

22,00 €



Chapó 2010 D1

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

21,50 €



Casa Balaguer 2007 D12

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

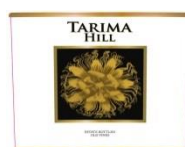
20,50€



Enrique Mendoza Petit Verdot 2006 - 2010 D13

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

20,50 €



Tarima HILL D9

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

20,00 €



El Salze D11

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

18,00 €



Enrique Mendoza Cabernet-Monastrell

Cabernet Sauvignon y Monastrell. 11 meses en barricas de roble Francés Allier y roble Americano Oregón. . 14% VOL

17,50 €



Enrique Mendoza Pinot Noir 2013 D10

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

16,00 €



Enrique Mendoza Merlot - Monastrell 2011

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

15,50 €



Beryna Crianza 2006 - 2010 - 2011 D17

50% Monastrell, 40% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon. Envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés. 14'5 VOL

15,00 €

ALICANTE

VINOS JOVENES



Luna de Reina Monastrell-Syrah

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

18,50€



Señorío de Benidorm

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

12,50€



Finca Sellés 2014 D16

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

12,00 €



Miguel Navarro Selección Monastrell D19

80% Monastrell y 20% Tempranillo. 4 meses en barrica de roble americano y francés. 13'5% VOL

12,00 €



Laudum Barrica Especial D15

100% Monastrell. 6 meses en barrica de roble americano y francés. 13'5% VOL

12,00 €

CAVAS - ESPUMOSOS - SIDRAS

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

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

BRUT: DE 0 A 15 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

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

SECO: DE 17 A 35 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

SEMISECO: DE 33 A 50 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO

DULCE: CON MÁS DE 50 GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO



Recaredo Reserva Particular **H15**

83,00 €

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



Recaredo Brut de Brut **H10**

49,00 €

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



Gran Juvé y Camps Gran Reserva Brut Nature **H9**

47,00 €

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



Juvé y Camps Millesimé Brut Reserva **H15**

38,00 €

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



Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature **H14**

35,00 €

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



Pago de Tharsys Brut Nature **H11**

30,00 €

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



Dominio de la Vega Brut Reserva Especial

H12

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

29,00 €



Juvé y Camps Reserva de la Familia Brut Nature

H3

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

26,00 €



Elyssia Gran Cuvée Brut

H7

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

25,50€



Agustí Torelló Gran Reserva Brut Nature

H1

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

25,50 €



Pago de Tharsys Millésime Brut Reserva

H17

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

23,50 €



Santi Victoris et Sancti Jacobi Brut Nature

H5

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

22,50 €



Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

H8

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

22,00 €



Raventós i Blanc L'Hereu Brut

H6

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

22,00 €



Chozas Carrascal Cava Brut Nature

H18

Macabeo y Chardonnay. Método Champenoise. Crianza mínima de 15 meses. 12'5% VOL

20,00 €



Anna de Codorniu Brut H2

20,00 €

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



Agustí Torelló Brut reserva H4

20,00 €

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



Juve y Camps Cinta púrpura H16

13,00 €



DOMINIO DE LA VEGA

Dominio de la Vega Brut H19

12,00 €

100% Macabeo. Crianza mínima de 14 meses. 11'5% VOL



Castell d'Ordal Semi Seco (Espumoso)

7,50 €

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



Sidra Natural Trabanco

6,00 €

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

CAVAS ROSADOS



Dominio de la Vega Brut Reserva Especial Rosé H26 33,50 €

100% Pinot Noir. Crianza mínima de 20 meses sobre lías. 12% VOL



Pago de Tharsys Millésime Rosé Brut Reserva H21 25,00 €

100% Garnacha. Crianza de 24 meses en rima. 12% VOL



Agustí Torelló Brut Trepát Rosado H22 22,00 €

100% Trepát. Elaborado mediante el sistema tradicional champenoise. Crianza de 18 meses en rima. 11'5% VOL



Juvé y Camps Rosé Brut H29 21,00 €

100% Pinot Noir. Crianza mínima de 12 meses en rima. 12% VOL



Elyssia Rosado Brut H23 20,00 €

100% Pinot Noir. La crianza se realiza durante 18 meses. 11'5% VOL

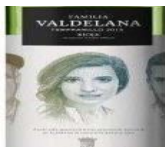


Castell d'Ordal Rosado Semi Seco (Espumoso) 7,50 €

Espumoso de la casa. Tempranillo, Bobal y Garnacha. 11'5% VOL

BLANCOS SIN CRIANZA

RIOJA



Valdelana Blanco malvasía E46/3
100% malvasía. Amarillo con reflejos verdosos. 12% VOL

11,00€



Marqués de Cáceres E36
100% Viura. Maceración y fermentación en depósitos de acero.
Estabilización por frío antes de su embotellado. 11'5% VOL

10,50 €

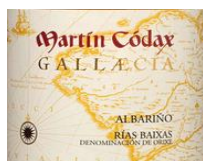
VALENCIA



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

24,00€

GALICIA



Vino Gallaecia Martín Códax (Rías Baixas) **F25**

55,00€

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



Vino Martín Códax Vindel (Rías Baixas) **E35**

48,00€

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



Mar de Frades (Rías Baixas) **E38**

24,00 €

100% Albariño de viñas de más de 20 años. 12'5% VOL



ValdeSil (Valdeorras) **E43**

24,00 €

100% Godello. 6 meses sobre sus lías finas en depósito de acero. 13'5% VOL



Fillaboa (Rías Baixas) **E42**

23,00 €

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



Pazo Señorans (Rías Baixas) **E40**

23,00 €

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



Guitian Godello (Valdeorras) **E42**

23,00 €

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



Terras Gauda (Rías Baixas) **E39**

22,00 €

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



Paco y Lola (Rias Baixas) E44

21,00 €

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



Altares de Postmarcos (Rías baixas) E63

20,00 €

100% Albariño. Fermentación en depósitos de acero inoxidable entre 18 y 24 meses con envejecimiento en botella 3 meses más. 12'5% VOL



Pedro de Soutomaior (Rías baixas) E43

20,00 €

100% Albariño. Fermentación en depósitos de acero con control de temperatura. 12'5% VOL



Santiago Roma Selección (Rías Baixas) E41

20,00 €

100% Albariño procedente de viñas con edad media de 40 años. Breve crianza sobre lías. 12,5% VOL



Martín Códax (Rias Baixas) E45

16,00 €

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



Viña Costeira (Ribeiro)

13,50 €

Albariño, Godello, Loureiro, Torrontés y Treixadura. Fermentación tradicional por separado en depósito de acero inoxidable. 11'5% VOL

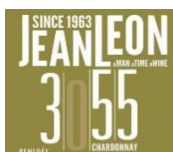
CATALUÑA



Torres Waltraud (Penedés) E68

28,00 €

100% Riesling. La vinificación del mosto se produce en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada. 13'5% VOL



Jean Leon 3055 (Penedés) F1

20,00 €

100% Chardonnay. Crianza parcial de dos meses en barrica de roble francés, seguida de una breve crianza en botella antes de su comercialización. 13% VOL



Silencis de Raventós i Blanc (Penedés) F12

18,50 €

100% Xarel·lo. Elaborado a partir de cepas de 50 años cultivadas con viticultura ecológica en transición a biodinámica. Vino natural sin estabilizar ni filtrar. 12% VOL



Torres Viña Esmeralda (Penedés) F4

16,50 €

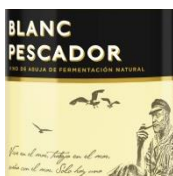
85% Moscatel y 15% Gewürztraminer. En su proceso, el mosto fermentó a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 2 semanas. 13% VOL.



Torres Viña Sol (Penedés) F6

15,50 €

100% Parellada. La fermentación tiene lugar en cubas de acero inoxidable a baja temperatura. 11% VOL



Blanc Pescador (Empordà-Costa Brava) Sin D.O. F7

11,00 €

60% Macabeo, 20% Parellada, 20% Xarel·lo. Segunda fermentación natural que se alarga durante dos semanas. 11'5% VOL

BIERZO



Habla de Ti F17

18,00 €

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



Collage F5

17,50 €

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

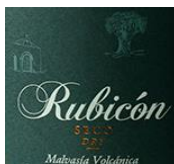


Godelia F3

15,00 €

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

LANZAROTE



Rubicón Seco E60

23,00 €

100% Malvasía volcánica. Ligera crianza sobre sus propias lías. 12'5% VOL

CAMPO DE CALATRAVA



Quinta de Aves Chardonnay **D41**
100% Chardonnay. Vino de la tierra de Castilla. 13'5% VOL

11,00 €

PAÍS VASCO



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

16,50 €



Txakolí Xarmant (Txacoli de Alava)
Variedad de uva: Hondarrabi Zuri, Gross Manseng y Petit Corbu. 11'5% VOL

13,50 €

NAVARRA



Gran Feudo Chivite **E66**
100% Chardonnay procedente de viñedos de 30 años de edad de media. 12% VOL

11,00 €

ANDALUCÍA



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

11,00 €

RUEDA



Liberse **E59**
100% Verdejo. Crianza sobre sus lías durante 6 meses. Color amarillo dorado, limpio y brillante. En boca entrada fresca fruto de una acidez correcta. Gran volumen y equilibrio, amplio y sedoso de paso largo y reconfortante postgusto
13'5% VOL

22,00 €



El Perro Verde E53

100% Verdejo. Maceración de 12 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable. 13% VOL

17,50 €



José Pariente Varietal Verdejo E50

100% Verdejo. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. El vino permanece con sus lías hasta el momento del embotellado. 13% VOL

17,00 €



Naia E47

100% Verdejo. Crianza parcial sobre lías durante 4 meses. 13% VOL

15,50 €



Marqués de Riscal E51

85% Verdejo, 15% Viura. El mosto, una vez clarificado y limpio, realiza la fermentación lentamente durante 20 días a temperatura controlada. 13% VOL

15,50 €



Verdeal E46

100% Verdejo. Después de la fermentación los vinos se mantienen un breve periodo de tiempo en contacto con las lías finas. 13% VOL

15,00€



Palacio de Bornos Sauvignon Blanc E52

100% Sauvignon Blanc. El mosto realizó una maceración pelicular en frío antes de fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 12'5% VOL

15,00 €



Palacio de Bornos Verdejo E55

90% Verdejo, 10% Viura. El mosto realizó una maceración pelicular en frío antes de fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 12'5% VOL

12,50 €



Protos Verdejo E54

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

12,50€



PradoRey Verdejo E57

100% Verdejo. El vino ha permanecido durante tres meses en contacto con sus propias lías. 12'5% VOL

12,00€



K-Naia E47

85% Verdejo y 15% Sauvignon Blanc. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. 13% VOL

11,00 €

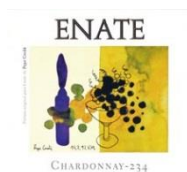
ARAGÓN



Enate Gewürztraminer (Somontano) E64

21,00 €

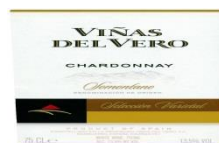
100% Gewürztraminer. Tras la siembra de levaduras seleccionadas, el mosto fermentó en depósitos de acero inoxidable. 13% VOL



Enate 2-3-4 (Somontano) E66

16,00 €

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



Viñas del Vero Chardonnay (Somontano) E48

16,00 €

100% Chardonnay. 13.5%VOL.

VALDEORRAS



O Luar do Sil sobre lías F34

30,00 €

100% Godello. Blanco sobre lías 13,5% VOL



O Luar do Sil Godello F34

18,00€

100% Godello. Presenta en copa un color oro limpio, exento de oxidación. En nariz aparecen notas florales y en fondo aromas de fruta verde y tonos tropicales. 13%Vol

BLANCOS CON CRIANZA

RUEDA



Abel Mendoza 5V E41

Garnacha blanca, viura y malvasía. 5 Meses en barricas de roble francés. 13% VOL

44,50 €



Belondrade y Lurton F35

100% Verdejo. 10 meses en bodega de roble francés y mínimo 5 meses en botella antes de su salida al mercado. 13% VOL

44,00 €



Naiades 2009 F10

100% Verdejo. Fermentado y criado durante 7 meses en barricas de roble francés. 13'5% VOL

28,50 €



Marqués de Riscal Reserva Limousin F23

100% Verdejo. Envejecido sobre lías durante 6 meses en barricas de roble francés Allier, Nevers y Vosges. 12'5% VOL

24,00 €



Finca Montepedroso E49

100% Verdejo. Crianza sobre sus lías durante 5 meses. 12'5% VOL

15,50 €

RIOJAS



Castillo de Ygay Gran Reserva 1986 H62

97% Viura y 3% Malvasía. Crianza de 252 meses en barricas de roble americano de 225 litros y 67 meses en depósitos de hormigón. Posteriormente el vino se ha afinado en botella durante más de 3 años, hasta alcanzar, 30 años después de la recogida de la uva. 100 Puntos Perker. 13'5% VOL

650,00 €



Qué Bonito Cacareaba 2008 F32

Malvasía, Viura y Garnacha blanca. Envejecido durante 6 meses en barricas de roble de tostado medio y maceración parcial sobre lías. 14% VOL

52,00 €



Los Corrillos Whyte 2015 B54

Juan blanca, Malvasía y viura. Fermenta espontáneamente con los hollejos en tinas abiertas, por lo que se parece a un vino naranja, y envejece en barricas de castaño durante 5 meses. 13% VOL

49,50 €



Barón de Ley Tres Viñas **E60**

21,00 €

Garnacha blanca, Viura, Malvasía. 12 meses en barrica roble americano. 13'5% VOL



Muga Blanco **F21**

17,00 €

90% Viura, 10% Malvasía. Fermenta en barricas nuevas de roble francés y permanece con sus lías durante 3 meses 13% VOL

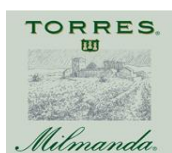


Talla de Diamante **E35**

12,50 €

Viura 75% y Chardonnay 25%. 12 meses en barrica. 12% VOL

CATALUÑA



Torres Milmanda (Conca de Barberà) **F25**

64,00 €

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



Torres Fransola (Penedés) **E67**

37,00 €

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



Enllaç de Cellers Capafons-Ossò (Priorat) **F26**

30,00 €

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



Jean Leon Vinya Gigi (Penedés) **F11**

29,00 €

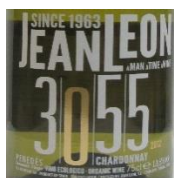
100% Chardonnay. Fermentado y envejecido sobre sus lías en roble francés durante 6 meses. 14% VOL



Marqués de Alella Allier (Conca de Barberà) **F27**

25,00 €

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



Jean Leon Petit Chardonnay 3055 (Penedés) F31

16,50 €

100% Chardonnay. Crianza de 2 a 3 semanas en barricas nuevas de roble francés y reposo en botella durante 3 meses. 13'5% VOL

PAÍS VASCO



Itsasmendi Nº7 (Bizkaiko Txakolina) E58

23,00 €

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

GALICIA



Guitian Godello Fermentado en Barrica (Valdeorras) F13

38,00 €

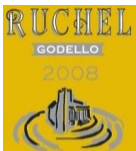
100% Godello. Fermentación y crianza de 6 meses en barrica. 12% VOL



Albariño de Fefiñanes 1583 (Rías Baixas) F16

34,00 €

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



Ruchel Godello Barrica (Valdeorras) F14

30,00 €

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



Erea de Vila (Ribera Sacra) D45

30,00 €

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



Portela do Vento (Ribera Sacra) D27

23,00 €

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

ARAGÓN Y NAVARRA



Enate Uno Chardonnay (Somontano) E63

423,00 €

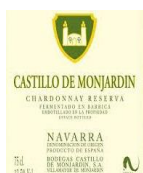
100% Chardonnay. Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés con sus propias lías y posterior reposo durante 4 meses en pequeños depósitos. 15'5% VOL



Chivite Colección 125 (Navarra) F15

71,00 €

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



Castillo de Monjardín Reserva (Navarra) F22

17,00 €

100% Chardonnay. Crianza de 12 meses en barrica. 11% VOL

MANCHUELA



AltoLandon 2009 F33

17,00€

70% Chardonnay y 30% Petit Manseng. Fermentación en barrica nueva de roble francés de 300 y 500 litros. Crianza de 6 meses con sus lías. 12% VOL

CASTILLA Y LEÓN



La fuentequilla

31,00€

100% Verdejo de viñas pre-filoxerica. 6 meses en tinajas de barro sobre sus lías totales% 13'5%VOL



Arenas de Santyuste E51

25,00€

100% Verdejo de viñas de Pie Franco. Crianza en acero inoxidable (70%) y tinajas de barro (30%) sobre lías. 13% VOL

TORO



San Román. Malvasía E45

49,00€

100% Malvasía. 10 meses en barricas de 50L

VALLE DE LA OROTAVA



Vidonia

37,00€

100% Listan blanca. 10 meses en barrica de roble francés. 12'5%VOL

RIBERA SACRA



Parcelarios Penapedre

64% Mencia, 21% Garnacha y 14% Jerez. Crianza de 12 meses. 12'5VOL

39,00€

ROSADOS (TODAS LAS D.O.)



Marqués de Murrieta. Primer rosé (Rioja)

F58

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

40,00 €



Habla Rita (Provence, Francia) F54

Syrah y Garnacha. Crianza sobre sus propias lías en depósitos de acero inoxidable. 13% VOL

32,00 €



Vizcarra Rosado (Ribera del Duero) F45

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

22,00 €



Viña Sastre (Ribera del Duero) F46

100% Tinta del país. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 13% VOL

20,00 €



Enate (Somontano) F47

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

16,00 €



PradoRey Fermentado en Barrica (Ribera del Duero) F50

50% Tempranillo, 50% Merlot. Antes de que acabe la fermentación se trasiega, con sus lías, a barrica del Cáucaso, donde permanecerá 3 meses, con una agitación diaria. 13% VOL

16,00 €



Chivite Las Fincas F55

Garnacha Tinta, Tempranillo. Vino rosado Sobre lías. 6 meses sobre lías en inox. Chivite Las Fincas Rosado nace de la relación de amistad entre Julián Chivite y el famoso cocinero Juan Mari Arzak, ambos amantes del vino rosado, que deciden elaborar este vino tal y como les gustaría a ellos.

16,00 €



Muga (Rioja) F54

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

15,50€



Cesilia Rosé (Alicante) F56

70% Merlot, 30% Syrah. Fermentación parcial en barrica y crianza de 6 meses en depósito con sus propias lías. 12'5% VOL

14,00 €



Ramón Bilbao (Rioja) F55

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

12,50 €



Señorio de Benidorm (Alicante) F45

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

12,50 €



Barón de Ley Rosado Pálido (Rioja) F50

Garnacha tinta y tempranillo. 13'00% VOL

12,00 €



Marqués de Cáceres (Rioja) F49

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

11,00 €



Protos (Ribera del Duero) F51

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

11,00 €



Quinta de Aves Rose (Campo de Calatrava) F49

Cabernet Franc y Graciano. Vino de la tierra de Castilla 13'5% VOL

11,00 €



Gran Feudo (Navarra) F57

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

10,50 €



Las Campanas (Navarra) F52

100% Garnacha. Tras obtener el mosto por el método de sangrado, con un rendimiento siempre inferior al 50%, fermenta en depósitos de acero inoxidable. 12'5% VOL

10,50 €

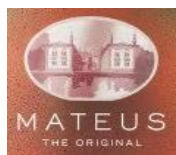


Castillo de Monjardín (Navarra)

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

10,00 €

VINOS DE AGUJA



Mateus Rosé (Portugal) F59

Baga, Bastardo, Touriga Nacional y Tinta Roriz. Fermentación natural. 11% VOL

10,00€



Peñascal Rosado (Valladolid) F60

Tempranillo y Garnacha. Fermentación natural. 11'5% VOL

10,00€



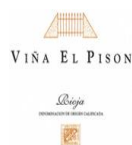
Lambrusco Fiorello Rosato (Italia)

Lambrusco Marani y Lambrusco Salamino. Fermentación natural. 8% VOL

9,00€

SELECCIÓN DEL SUMILLER

RIOJA



Artadi Viña El Pison 2014 **A16**

315,00 €

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



Artadi Viña El Pison 2010-2013 **A16**

230,00 €

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



Artadi el carrito 2014 **A11**

190,00 €

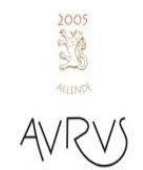
100% Tempranillo. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 14 meses en barrica nueva de roble francés. 14.5% VOL.



Cirson 2011 **A1**

185,00 €

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



Aurus 2005 **A2**

180,00 €

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



Amancio 2014 **A4**

130,00 €

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



La Nieta 2015 **A8**

130,00 €

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



Finca El Bosque 2015 **A5**

130,00 €

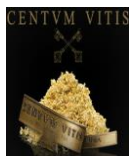
100% Tempranillo. 16 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuropeo. 14% VOL



Hacienda Pradolagar 2010 **A11**

125,00 €

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

**Centvm Vitis 2008 (Con Oro Alimenticio) A6**

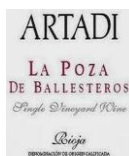
120,00 €

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

**Anastasio 2005 A3**

110,00 €

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

**Artadi La Poza de Ballesteros 2012-2014 A9**

96,00 €

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

**Gaudium 1994 A10**

71,00€

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

**Las Paredes. Escondite de Ardacho**

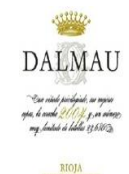
70,50 €

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

**Torre Muga 2006 - 2009 A7**

70,50 €

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

**Dalmau 1995 A12**

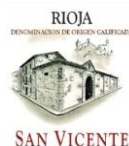
70,00€

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

**Artadi Pagos Viejos 2012 A9**

66,00 €

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

**San Vicente 1997 - 1999 - 2001 A13**

66,00 €

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

**Marqués de Vargas Reserva Privada 2005 A14**

57,00 €

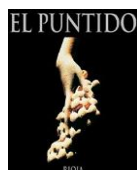
60% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Mazuelo y 10% Garnacha. Permanece 23 meses en barricas nuevas de roble ruso. 14% VOL



Roda I Reserva Especial 2006 A18

57,00€

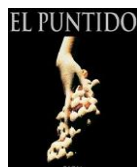
100% Tempranillo. 16 meses en barricas de roble francés nuevas (50%) y de primer año (50%). 20 meses en botella antes de su salida al mercado. 13'5% VOL



El Puntido 2012 A1

55,00€

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



El Puntido 2014 A1

55,00€

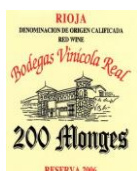
100% Tempranillo. 16 meses en barricas de roble americano y francés. 14'5% VOL



Las Guillermas. Escondite del Ardacho

54,50 €

Tempranillo y viura. Crianza en barricas de roble francés durante 9 meses sin trasiegos. 13% VOL



200 Monges 2006 A17

52,00 €

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



Prado Enea A2

50,00€

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



Macán 2009 - 2010 - 2011 AB

50,00€

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



Valsacro Doro 2003 A15

50,00 €

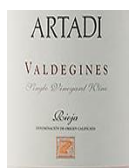
100% Vidau (mezcla de Tempranillo, Graciano, algo de Mazuelo con predominio de Garnacha, con más de 70 años). 17 meses en barricas nuevas de roble francés. 13'5% VOL



Sierra Cantabria Colección Privada 2012 A21

50,00 €

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



Artadi Valdegines 2012 2014 A14 AF

49,00€

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



Altos de Corral 1995 A19

45,00€

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



Faustino de Autor Reserva Especial 1998 A23

43,00 €

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



El Abudillado. Escondite de Ardacho

43,00 €

Garnacha, Viura, Malvasía, Tempranillo. Fermentación espontánea en tinajas abiertas de roble, de 225 l, despallado parcial (70%), bazuqueos suaves y crianza en barricas de roble francés de segundo uso y de roble húngaro, nuevas, durante 10-11 meses 13'0% VOL



Los Dominios de Berceo Pie Franco 2000 A20

42,00 €

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



Cosme Palacio Reserva Privada 1996 A21

40,00 €

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



Marqués de Cáceres Reserva Edición Simof 2012

30,00 €

B54

100% Tempranillo. 6 meses en depósito 15 meses en barrica nueva de roble francés. Producción limitada a 3.000 botellas. 14'5% VOL

GRANDES RESERVAS RIOJA

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



Castillo de Ygay Gran Reserva Especial 2007

B14

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

102,00€



La Vicalanda Gran Reserva 2002 - 2008

B10

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

74,00 €



904 Gran Reserva 2004

B15

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

63,50 €



Heredad de Baroja G. Rsva. 1970 - 1974 - 1978

B11 B12 B13

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

54,00€



Glorioso Gran Reserva 1978

B16

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

40,00€



Sierra Cantabria Gran Reserva 2004

B18

97% Tempranillo y 3% Graciano. 24 meses en barrica de roble americano (25% nueva, 75% de 3 vinos). 13% VOL

37,00 €



Conde Valdemar Gran Reserva 1999

B17

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

36.00€



Faustino I Gran Reserva 2004

B19

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

36,00 €



Marqués de Cáceres Gran Reserva 2005 **B18**

35,00 €

80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Garnacha. 26 meses en barrica y resto en botella. 14% VOL



Viña Albina Gran Reserva 1994 **B14**

34,00 €

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

RESERVAS RIOJA

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



Remírez de Ganuza Reserva B20

63,00€

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



Campillo Finca Cuesta Clara "Raro" Reserva 2008 B33

49,00€

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



Muga Reserva 2009 - 2010 B24

41,50€

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



Contino Reserva 2009 B25

40,00 €

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



Viña Tondonia Reserva 2004 B26

38,50 €

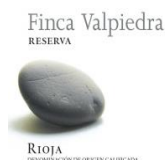
75% Tempranillo, 15% Garnacha y 10% Graciano y Mazuelo. El envejecimiento es de 5 años y medio en barricas de roble fabricadas en el taller de tonelería de la propia bodega 13% VOL



La Vicalanda Reserva 1996 - 2009 B35

37,00 €

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



Finca Valpiedra Reserva 2008 B43

36,00€

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



Imperial Reserva 2005 B23

36,00 €

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



Paisajes VIII Reserva 2001 B22

35,00€

100 % Tempranillo. Cepas de 56 años de la finca La Pasada. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés. 12'5% VOL



Luis cañas Rva Familia 2010 B31

34,00 €

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



Vegin de Murua Reserva 1994 B22

33,50 €

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



Viña Ardanza Reserva 2007 B28

32,50 €

80% Tempranillo y 20% Garnacha. El tempranillo permaneció 36 meses en roble americano, y la garnacha 30 meses en barricas de roble americano. 13% VOL



Viña Lanciano Reserva 1994

30,00 €

85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo. 12 meses en barrica de roble francés Tronçais y 6 meses en barrica de roble ruso. 12'5% VOL



M.C. de Marqués de Cáceres Reserva 2001 - 2004 - 2005 B21

30,00€

100% Tempranillo. 12 meses de depósito, 15 en barrica de roble francés. 12'5%



Remelluri Reserva 2008 B35

30,00 €

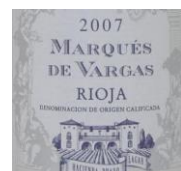
85% Tempranillo, 7'5% Graciano, 7'5% Garnacha. Crianza durante 17 meses en barricas de diferentes orígenes y tamaños. 13'2% VOL



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

30,00 €

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



Marqués de Vargas Reserva 2010 B34

30,00 €

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



Sierra Cantabria Reserva 2002 B40

29,00€

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



Fincas de Ganuza Reserva 1996 **B36**

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano. 12 meses de depósito, 24 en barrica. 12'5% VOL 28,00 €

Campillo
Reserva



Campillo Reserva 2008 **B32**

100% Tempranillo. 8 meses de depósito, 24 en barrica, resto en botella. 12'5% VOL 28,00 €



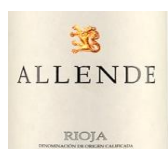
Marqués de Murrieta Reserva 2007 **B38**

85% Tempranillo, 8% Garnacha tinta, 6% Mazuelo, 1% Graciano. 8 meses de depósito, 20 en barrica. 14% VOL 28,00€



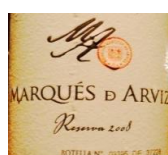
Dominio de Conte Reserva 1996 - 2004 **B29**

90% Tempranillo, 10% Graciano. 3 meses en depósito, 26 en barrica, resto en botella. 13% VOL 27,00 €



Allende Reserva 1996 - 2002 **B44**

100% Tempranillo, 13 meses en barrica. 13% VOL 26,00 €



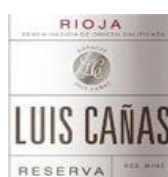
Marqués de Arvizu Reserva 2008 **B25**

100% Tempranillo. 24 meses en barrica bordelesa de roble francés. 13% VOL 26,00€



Marqués de Riscal Reserva 2011 **B37**

90% Tempranillo, 10% Mazuelo y Graciano. 24 meses en barricas de roble americano. 12% VOL 25,00 €



Luis Cañas Reserva 2011 **B39**

95% Tempranillo, 5% Graciano. 18 meses en barricas de roble (60% francés y 40% americano). Edad de la barrica: 2 años. 13'5% VOL 24,00€



Conde Valdemar Reserva 2011 **B45**

90% Tempranillo y 10% Mazuelo. 18 meses en barrica de roble francés y americano. 13'5% VOL 22,50 €



Barón de Oña Reserva 1998 - 2001 **B50**

95% Tempranillo y 5% Mazuelo. 24 meses en roble francés nuevo (60%) y americano de dos años (40%). 12'5% VOL 22,00 €



Marqués de Cáceres Reserva 2011 B41

22,00 €

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



Beronia Reserva 2008 B47

21,00 €

94% Tempranillo, 3% Graciano y 3% Mazuelo. Crianza en barricas mixtas de roble francés y americano durante 20 meses. 14% VOL



Ramón Bilbao reserva 2011 B49

21,00 €

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



Viña Pomal Reserva 2010 B46

20,50 €

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



Finca Ratón Club Don Antonio Reserva 2009 B33

20,00€

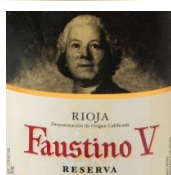
100% Tempranillo. Barrica nueva de roble francés Allier de tostado medio. 12 meses de crianza. 13'5% VOL



Glorioso Reserva Especial 2008 B43

20,00 €

100% Tempranillo. 20 meses en barrica bordelesa de roble francés hendido de tostado medio. 14% VOL



Faustino V Reserva 2011 B49

19,50 €

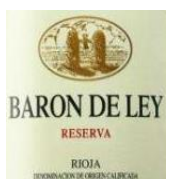
90% Tempranillo, 10% Mazuelo. 16 meses en barricas de roble blanco americano. 13'5% VOL



Coto de Imaz Reserva 2011 B51

18,50 €

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



Barón de Ley Reserva 2011 B42

16,00 €

100% Tempranillo. Tras una crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble americano, sus 24 meses de reposo en botella le han hecho alcanzar su plenitud. 13'5% VOL



Arviza Reserva 2009 B27

15,00 €

90% Tempranillo y 10% Garnacha. 24 meses en barrica bordelesa de roble francés con trasiegos regulares cada 6 meses. 13% VOL

CRIANZAS RIOJA

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



Escondite de Ardacho. Las Paredes B50

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

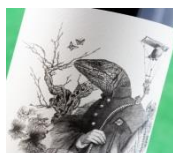
70,50 €



Escondite de Ardacho. Las Guillermas B68

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

54,50 €



Escondite el Ardacho. El Abudillado B72

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

43,00 €



Martelo 2012

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

35,00 €



Artadi Viñas de Gaín 2006 B59

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

32,00 €



Predicador 2012 B58

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

29,00 €



Ángeles de Amaren 2007 - 2008 B60

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

26,50 €



Pujanza 2005 - 2009 B58

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

26,00 €



Muga 2011 B61

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

26,00€

**Campillo 2010** B62

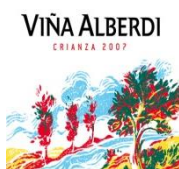
100% Tempranillo. 18 meses en barricas de roble americano de segundo año. 13'5% VOL

22,00 €

**Baigorri 2011** B65

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

20,50 €

**Viña Alberdi 2007 - 2008** B64

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

20,00 €

**Barón de Ley Varietales Graciano 2011** B61

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

19,50 €

**Barón de Ley Varietales Maturana 2011** B66

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

18,50 €

**Sierra Cantabria 2011** B63

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

18,00 €

**Luis Cañas 2012** B70

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

18,00 €

**Conde Valdemar 2011** C5

85% Tempranillo, 15% Mazuelo. 15 meses en barricas de roble americano. 13% VOL

17,00 €

**Azpilicueta 2011** B68

85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5 % Graciano. 12 meses en barricas de roble francés y americano. 12'5% VOL

16,00 €

**Rioja Vega 2012** C16

80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo. 12 meses de depósito, 12 meses en barrica. 13'5% VOL

16,00 €



Ramón Bilbao 2012 C13

15,50 €

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



Ad Libitum 2012 C14

15,00€

100% Maturana tinta. Permanece en barricas nuevas de roble francés (tronçais) durante 11 meses. 13% VOL



Marqués de Cáceres 2011 B69

15,00 €

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



Glorioso 2010 C10

15,00 €

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



Marqués de Vitoria 2011 C2

14,50 €

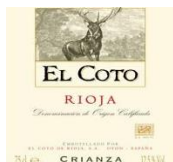
100% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble americano. 12'5 % VOL



Cune 2011 C1

14,00 €

80% Tempranillo, 20% Garnacha Tinta y Mazuelo. 12 meses en barrica francés y americano, resto en botella. 13% VOL



El Coto 2011 C9

14,00 €

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



Faustino 2012 C7

14,00€

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



Rioja Bordón 2011 C4

14,00€

75% Tempranillo, 25% Garnacha. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano. 13'5% VOL



Marqués de Arienzo 2010 B67

14,00 €

90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo. Crianza de 18 meses en barricas de roble americano. 14% VOL



Beronia 2012 C11

14,00€

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



Viña Salceda 2011 C3

13,50 €

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



Viña Berceo 2008 - 2012 C8

13,00 €

75% Tempranillo, 25% Garnacha. 10 meses de depósito, 21 en barrica, 15 en botella antes de su salida al mercado. 12'5% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER

RIBERA DEL DUERO



Pingus 2005 A24

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



Pingus 2007 - 2008 A25

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



Pesus 1999 A26

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



Vega Sicilia Único 2004 A27

90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon. 15 meses en tino de madera, 25 meses en barrica nueva, 17 meses en barrica envinada y 26 en tino de madera de gran capacidad. 13'5% VOL 350,00 €



Vega Sicilia Único 2005 A27

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



Vega Sicilia Único 2003 A27

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



Vega Sicilia Único 2007 A25

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



Pesquera Janus Gran Reserva 1991 A28

100% Tempranillo. 30 meses en barrica. 13% VOL 220,00 €



Flor de Pingus 2015 A24

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



Vizcarra Torralvo G. Rva 25 Aniversario A31

100% Tinto fino. 30 meses en barricas de 228 l. y 225 l (80% Francés y 20 % Americano) 14'5% VOL 190,00€



Flor de Pingus 2013 A24

180,00 €

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



Regina Vides 2010 - 2012 A30

125,00€

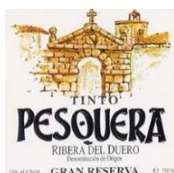
100% Tinto Fino procedente de viñedos de más de 80 años. 24 meses en barrica nueva francesa. 13'5% VOL



Vega Sicilia 5º Valbuena (Preguntar por añada)

115,00 €

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



Pesquera Gran Reserva 1992 A28

110,00 €

100% Tempranillo, 30 meses en barrica. 13% VOL



Celia Vizcarra 2001 A31

100,00 €

95% Tinto Fino, 5% Garnacha. 18 meses en barrica y resto en botella barricas de roble francés y roble americano. 13% VOL



Aalto PS 2014 A32

100,00 €

100% Tinto fino de una selección de uva procedente de viñas viejas. Fermentación maloláctica en barrica nueva, seguida de una crianza media de 22 meses en barricas nuevas de roble francés. 14% VOL



Gran Valtravieso 1996 A33

80,00 €

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



Hacienda Solano Finca Peña Cascorrales A33

75,00 €

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



Hacienda Solano Finca Peña Lobera A33

75,00 €

100% Tinto Fino. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés 14% VOL



PSI 2014 A43

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

65,00 €



Alión (Preguntar por añada)

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

60,00€



Palomero 2006 C71 AE

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

55,00 €



PSI 2012 - 2013 A43

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

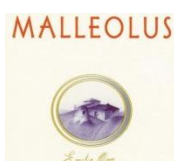
50,00 €



Aalto 2015 A44

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

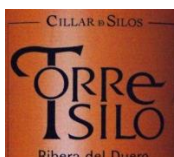
48,50 €



Malleolus 2011 A39

100% Tinto fino. 3 meses en depósito, 18 meses en barrica de roble francés y resto en botella. 13% VOL

47,00 €



Torresilo 2007 - 2012 A40

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

45,00 €



Vizcarra Torralvo 2009 A42

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

45,00 €



Neo 2007 - 2010 A41

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

41,00 €

RESERVAS RIBERA DEL DUERO

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



Briego Reserva 1998 - 2000 - 2001 - 2004 C27

84,00 €

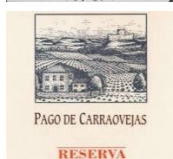
100% Tinto fino. 6 meses en depósito, 16 en barrica americana y francesa y resto en botella. 13'5% VOL



Hacienda Monasterio Reserva 2011 C24

73,00 €

80% Tinto fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. 21 meses en barrica de roble. 14% VOL



Pago Carraovejas Reserva 2012 C21

70,50 €

97% Tinto fino y 3% Merlot. Envejecido durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés. 14% VOL



Teófilo Reyes Vendimia Seleccionada 2006 C39

65,00 €

100% Tinto del país. 20 meses en barrica: 80% roble francés y 20% roble americano. 14'5% VOL



Viña Sastre Pago de Santa Cruz Reserva 2011 C25

60,00 €

100% Tinto del país. 18 meses en barrica de roble francés. 14'5% VOL



Resalte Reserva 2005 C38

51,50 €

100% Tempranillo. Envejecimiento mínimo de 18 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%). 14% VOL.



Protos Gran Reserva 2004 C23

51,00 €

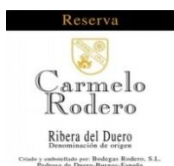
90% Tinto del país, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot. 42 meses en barrica. 13% VOL



Arzuaga Reserva 2009 C34

50,00 €

95% Tinto fino, 5% Cabernet Sauvignon y Merlot. 18 meses en barricas de roble americano y francés. 14% VOL



Carmelo Rodero Reserva 2012 C26

48,00 €

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



Viña Pedrosa Reserva 2005 - 2007 C29

46,00 €

90% Tinto fino, 10% Cabernet Sauvignon. 2 meses en depósito, 24 meses en barrica. 13'5% VOL



Valtravieso Reserva 1996 C30

41,00 €

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



Pesquera Reserva 2012 C29

40,00 €

100% Tempranillo. 24 meses en barricas de roble americano, francés y español. 13'5% VOL



Protos Reserva 2010 C32

40,00 €

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



Briego Gran Reserva 1999 C20

40,00 €

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



Callejo Reserva 1994 C31

33,00 €

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



Boada Reserva 1985 C36

22,00 €

100% Tinto fino. 6 meses en depósito, 36 en barrica y resto en botella. 13'5% VOL



Briego Adalid Reserva 2000

22,00 €

100% Tinto fino. 16 meses en barrica de roble americano y 20 meses en botella. 13'5% VOL

CRIANZAS RIBERA DEL DUERO

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



Briego Infidel 2004 - 2005 - 2006 C62

55,00 €

100% Tempranillo. 12 meses en barrica de roble francés. 14'5% VOL



Hacienda Monasterio 2011 C40

48,50 €

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



Pago de Carraovejas 2017 C42

46,50 €

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

Coto de ima



Vizcarra Merlot

40,50 €

100% Merlot. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés. 14'5% VOL



Tarienzo Vendimia Seleccionada 2005 C41

39,00 €

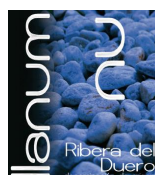
100% Tinto fino. Crianza de 12 meses en barrica. 14'5% VOL



Cepa 21 2009 C43

36,00 €

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



Llanum Vendimia Seleccionada 2004 C37

34,50 €

100% Tinto fino. 15 meses en diferentes tipos de barrica. Durante un total de 15 meses. 4.000 botellas. 14'5% VOL



Majuelos de Callejo

Ribera del Duero

Majuelos de Callejo 2006 - 2009 C33

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

34,00 €



PAGO DE LOS CAPELLANES

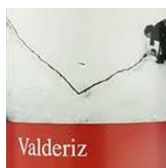
Ribera del Duero

Joven 2011 Ribla

Pago de los Capellanes 2013 C47

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

34,00 €



Valderiz

Valderiz 2000 - 2002 C44

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

32,50 €

Crianza



Carmelo Rodero

Carmelo Rodero 2012 C45

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

32,50 €



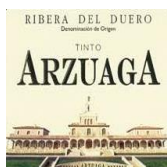
Viña Pedrosa

Crianza

Viña Pedrosa 2013 C49

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

32,00 €



RIBERA DEL DUERO
TINTO
ARZUAGA

Arzuaga 2013 C53

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

32,00 €



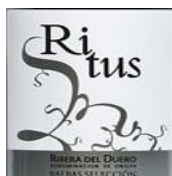
DEHESA DE LOS CANÓNICOS

2012

Dehesa de los Canónigos 2012 C46

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

31,00 €



Ritus

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SALAS SELECCIÓN

Ritus C38

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

30,00€



MATARROMERA

Ribera del Duero

2012

CRianza

Matarromera 2012 C46

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

30,00 €



EMILIO MORO

Emilio Moro 2014 C47

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

30,00 €



Hacienda Solano Viñas Viejas **C67**
100% Tempranillo. Crianza 12 meses en barrica. 14'5% VOL

29,00 €



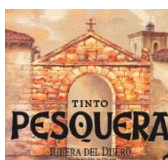
Viña Sastre 2011 **C57**
100% Tinto fino. 14 meses de crianza en barricas de roble. 14% VOL

28,00 €



Cruz de Alba 2007 **C65**
100% Tinta fina. 15 Meses barrica de roble francés y americano. 13'5% VOL

27,00 €



Pesquera 2013 **C50**
100% Tempranillo. 18 meses en barrica, resto en botella. 13% VOL

26,50 €



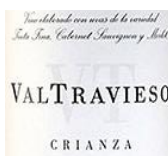
Parada de Atauta 2009 **C70**
100%Tinta fina. 12 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

26,50 €



Alonso del Yerro 2008 **D3**
100% Tempranillo. Crianza de 12 meses en roble francés (con un 25% de madera nueva). 14% VOL

25,50 €



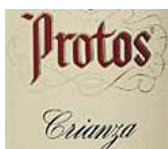
Valtravieso 1997 - 2005 **C51**
90% Tinto del país, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot. 2 meses en depósito, 14 en barrica. 13'5% VOL

25,00 €



Conde San Cristóbal 2006 **C56**
80% Tinta fina, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Uvas que se han vinificado y envejecido por separado durante 14 meses. 13'5% VOL

25,00 €



Protos **C55**
100% Tinto del país. 12 meses de depósito, 12 en barrica, resto en botella. 15% VOL

25,00€



Condado de Haza 2007 - 2009 **C59**
100% Tempranillo. 15 meses en barrica de roble americano. 14% VOL

24,00 €



Viña Mayor 2010 C41

100% tinto del país. 8 meses en barrica de roble francés y americano.
13,5% VOL

24.00 €



Callejo 2013 C60

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

24,00 €



Vizcarra 15 meses

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

23,50 €



Prado Rey 2013 C58

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

23,00 €



Teófilo Reyes 2010 - 2011 C58

99% Tempranillo, 1% Albillo. 16 meses en roble americano y resto en botella. 13% VOL

22,50 €



Vizcarra 2011 C59

100% Tinto del país. 6 meses de depósito, 14 en barrica, resto en botella. 13'3% VOL

22,00 €



Tionio 2005 - 2006 C63

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

20,50 €



Hacienda Solano C69

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

20,00 €



Viña Solorca 2009 C54

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

20,00 €



Briego 2003 - 2004 - 2005 - 2006 - 2008 C61

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

19,00 €



Atalayas de Golbán 2006 C66

100% Tinta fina. 12 meses en barrica de roble francés de un año o dos de uso procedentes de Château Haut Brion. 14'2% VOL

17,00 €

VINOS DE OTRAS D.O.
SELECCIÓN DE SUMILLER
CASTILLA Y LEÓN



Facvs 1999 (Castilla y León) A45
100% Tempranillo, 18 meses en barrica. 13'5% VOL

160,00 €



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

82,00 €



Leda Viñas Viejas 1999 (Castilla y León) A53
100% Tinto Fino. 15 meses en barricas de roble francés (85%) y americano (15%). 13'8% VOL

58,00 €



Abadía Retuerta Cuvée El Campanario 1996 (Castilla y León) A47
100% Tempranillo. 18 meses en barrica de roble francés Limousin. 12'5% VOL

45,00 €



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

43,00 €



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

38,00 €

CASTILLA Y LEÓN

CRIANZAS



Mauro Crianza 2011 - 2012 D5

47,00 €

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



Vizcarra Garnacha 2012 - 2013 AE

32,00 €

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



Torinos 2004 D6

22,50 €

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



Clunia Syrah 2012 D7

22,00 €

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



Ermita del Conde 2006 D5

20,50 €

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



Yllera Crianza 2012 D7

15,00 €

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



Mazacruz 2012 D35

12,00 €

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

ALMANSA



La Huella de Adaras 2008 **D26**

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

12,00 €

PAGO CHOZAS CARRASCAL



El Cabernet F de Chozas Carrascal 2012 **E18**

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

35,00 €

SELECCIÓN DEL SUMILLER

TORO



Teso La Monja 2011 (Toro) **A48**

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

1375,00 €



Termanthia 2000 - 2001 - 2002 (Toro) **A45**

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

245,00 €



Numanthia 2000 - 2001 - 2002 - 2003 (Toro)

A54-57

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

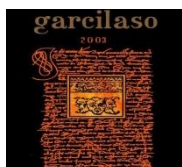
55,00 €



Pintia 2006 - 2007 - 2008 - 2009 - 2010 (Toro)

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

40,00 €



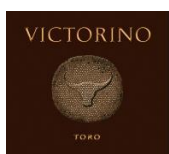
Garcilaso 2003 (Toro) A68

28,00 €

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

TORO

Crías



Victorino D20

55,00 €

100% Tinta de Toro. Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. 14'5% VOL



San Román 1997 D4

39,00 €

100% Tinta de toro. 24 meses en barrica de roble francés y americano. 14% VOL



Termes 2008 D22

33,00 €

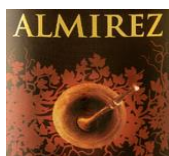
100% Tinta de Toro. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés. 14'5% VOL



Quinta de La Quietud 1999 - 2002 D20

30,00 €

100% Tinta fina. 20 meses en barricas (70% francés, 25% americano y 5% de Europa del este). 14% VOL



Almirez 2013 D22

30,00 €

100% Tinta de Toro. 12 meses en barrica de roble francés. 14'5% VOL



Prima 2009 - 2011 - 2010 D21

19,00 €

100% Tinta de Toro. 12 meses de barrica de roble francés de uno y dos años. 14'5 % VOL

NAVARRA



Guelbenzu Lautus 1998 (V.T. Ribera del Queiles) **D25**

48,50 €

50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Garnacha.
18 meses en barrica nueva de roble francés. 13'5% VOL



Chivite Colección 125 Gran Reserva 1992

22,00 €

D25

100% Tempranillo. 24 meses en barricas de roble francés. 13'5% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER

BIERZO



La Faraona 2015 **A11**

1.110,00 €

La Faraona es majestuosidad, es excelencia, es un vino extraordinario, que nos obliga a reverenciar la naturaleza. Crianza durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés. 14'7% VOL



Moncerbal 2015 **A11**

107,00 €

100% Mencía. Vino tinto Crianza. 14 meses en barrica de roble francés. 14% VOL



Pittacum Aurea 2003 **A65**

45,00 €

100% Mencía. Crianza en barrica de roble francés nueva durante 14 meses. 13'5% VOL



Alvarez de Toledo Colección de la Familia

36,50 €

D51

100% Mencía. 10 meses en barricas de roble francés y americano. 14%VOL

BIERZO

Crianzas



Las Lamas 2014 AH

130,00 €

100% Mencía. Vinificación en fudres. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés. 14,5% VOL



Villa de Corullon 2014 AH

46,00€

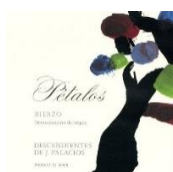
97% Mencía 3% uva blanca. Crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés. 14,5% VOL



Buencomiezo 2011 E23

28,00 €

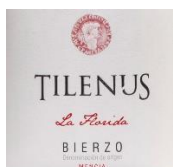
100% Mencía procedente de viñas de más de 35 años. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. 14'5% VOL



Pétalos del Bierzo 2012 D31

25,00 €

95% Mencía, 3% Uva Blanca, 2% Alicante Bouschet y otras. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.. 13'5% VOL



Tilenus La Florida 2008 D32

23,00 €

100% Mencía. Envejecimiento en barrica francesa de tostados suaves durante 14 meses. 14% VOL



Godelia Crianza Cepas Viejas 2008 E16

18,00 €

100% Mencía. 12 meses en barricas de roble francés. 14% VOL

LA MANCHA



El Vínculo Reserva 1999 - 2001 D37

32,00 €

100% Cencibel (Tempranillo). 24 meses en barrica. 13'5% VOL



Finca Río Negro 2011 D35

24,00 €

60% Tempranillo, 15% Syrah, 15% Merlot, 10% Cabernet sauvignon. Crianza sobre lías naturales durante 2 meses y 13 meses en barrica de roble francés Allier (60%) y americano (40%). 14% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER

VALENCIA

QUINCHA CORRAL
VINO DE PAGO



Quincha Corral 2011-2012 (Utiel-Requena)

78,00 €

A52

76% Bobal, 20% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon. 16 meses en barricas de roble francés. 14'5% VOL

VALENCIA

Crías

FINCA TERRERAZO
VINO DE PAGO



Finca Terrerazo 2006 - 2012 (El Terrerazo) D26

36,00 €

40% Bobal, 40% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon. Crianza de 16 meses en barricas, 70% de roble francés y 30% de roble americano (70% nuevas y el resto de segundo año). 14'5% VOL



Maduresa 2003 - 2004 - 2007 D27

34,00 €

Syrah, Cabernet Sauvignon, Mandó, Monastrell, Merlot y Petit Verdot. 12 meses en barrica francesa de primer y segundo año. 14'5% VOL



La Garnacha de Mustiguillo 2014 A69

25,00 €

100% Garnacha. 10 meses en barricas de roble francés, 13'5% VOL



Rafael Cambra Uno 2005 - 2007 D28

23,00 €

100% Monastrell. 14 meses en barricas nuevas de roble francés. 14'5% VOL



Pago de Tharsys Nuestro Bobal 2006 (Utiel - Requena) D29

22,00 €

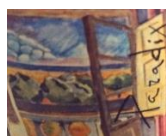
85% Bobal y 15% Cabernet Franc. 13 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. 15.130 botellas. 14% VOL



Lonecesario D29

21,00€

100% Bobal. Crianza 12 meses en barrica francesa. 14,5% VOL



Paradix Reserva 2009 D14

12,50 €

100% Pinot Noir. 12 meses en barricas nuevas de roble francés y 12 meses en botella antes de su salida al mercado. 13% VOL

GRANADA



Muñana Ñ Rojo 2003 (V.T. Altiplano de Sierra Nevada) D40 16,50 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Monastrell. 12 meses en barricas de roble francés y americano. 14% VOL

RONDA



Pago El Espino 2011 (Sierras de Málaga) D53 40,00 €

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

EXTREMADURA



Marqués de Valdehuela 2007 E20 32,00 €

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

MADRID



El Rincón 2003 D41 32,00 €

95% Syrah y 5% Garnacha. Crianza en barricas de roble francés Nevers y Alliers nuevas y seminuevas, durante 10 meses. 14% VOL



El Regajal Selección Especial 2006 - 2008 D41 24,00 €

45% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah y 10% Merlot. 13 meses en roble francés. 13,7% VOL

MANCHUELA



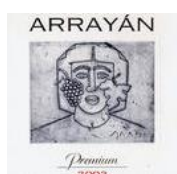
AltoLandon 2005 E12

23,00 €

50% Syrah, 50% Garnacha, Cabernet Franc. 14 meses barrica de roble francés de 225/300 litros. 14'5% VOL

SELECCIÓN DE SUMILLER

MÉNTRIDA



Arrayan Premium 2002 (Méntrida)

36,00 €

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

MÉNTRIDA

Crías



Malpaso

Malpaso 2008 - 2010 E17

19,50 €

100% Syrah. 12 meses en roble francés, 50% nuevo y 50% de un año, en barricas de y 500 litros. 14% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER

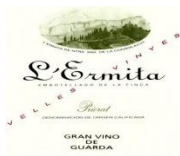
CATALUÑA



L'Ermita Velles Vinyes 2014 (Priorat) **B3**

3000,00 €

100% Garnacha sobre suelos de pizarra. Envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. 14'5% VOL



L'Ermita Velles Vinyes 2007 (Priorat) **B3**

750,00 €

100% Garnacha sobre suelos de pizarra. Envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. 14'5% VOL



Les Aubaguets 2015 (Priorat) **B19**

300,00 €

100% despalillado y estrujado suave. Maceración durante 53 días. Fermentación en tinas de madera "bazuqueos" y maloláctica espontánea. Crianza de 14 meses en fudres. 14'5% VOL



Gran Buig 1998 (Priorat) **B3**

210,00 €

60% Garnacha, 40% Cariñena. Crianza de 18 meses en barrica y 24 meses en botella antes de su salida al mercado. Elaborado en añadas excepcionales. 14'5% VOL



Gratallops 2014 (Priorat) **AA**

180,00 €

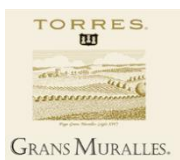
Coupage de Garnacha 80% y Samsó 20%. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés. 14.8% VOL.



Finca Dofi 2012 - 2014 (Priorat) **B2**

160,00 €

Diferentes variedades según la añada, principalmente Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha y Samsó. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés. 14% VOL



Torres Grans Muralles 1997 (Conca de Barberà) **B3**

150,00 €

Garnacha, Garró, Monastrell, Samsó y Cariñena. 18 meses en barrica de roble francés. 14% VOL



Finca Dofi 1999 - 2002 - 2004 (Priorat) **B2**

120,00 €

Diferentes variedades según la añada, principalmente Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha y Samsó. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés. 14% VOL

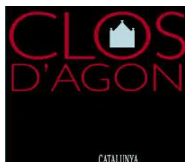
Clos
MARTINET



Clos Martinet 2011 - 2012 (Priorat) **B5**

90,00 €

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



Clos d'Agon 1996 - 1999 (Empordà) **B4**

77,00 €

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

Cims de
Porrera

'CLASSIC'



Cims de Porrera Classic 1997-1999(Priorat) **B5**

62,50 €

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

PRIORAT

CLOS FONTÀ
ENFOTELLAT A
LA PROPIETAT

Clos Fontà 2000 - 2004 (Priorat) **B6 AG**

60,00 €

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



Octonia 2009 (Montsant) **A78**

50,00 €

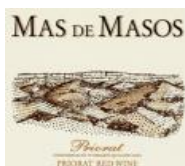
50% Garnacha Tinta, 35% Garnacha Peluda y 15% Samsó. 16 meses en barricas de roble francés. 15% VOL



Trío Infernal 2002 (Priorat) **B7**

50,00 €

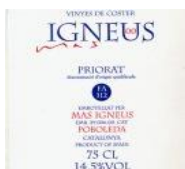
60% Garnacha Tinta y 30% Cariñena. 12 meses en barricas. 14% VOL



Mas de Masos 1996 (Priorat) **B7**

50,00 €

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



Mas Igneus Fa 112 1998 (Priorat) **B8**

35,50€

75% Garnacha Negra, 20% Cariñena, 5% Cabernet Sauvignon. 12 meses en barricas nuevas de roble francés Allier. 14% VOL



Laurona 1999 (Montsant) **B9**

23,00 €

50% Garnacha, 15% Syrah, 25% Merlot, 10% cabernet. 12 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

CATALUÑA

Crianzas



Perinet Plus 2004 - 2005 (Priorat) **D42**

81,00 €

49% Cariñena, 38% Garnacha y 13% Syrah. 16 meses en barricas de roble francés nuevo. 14'5% VOL



Vall Llach 2004 (Priorat)

68,50 €

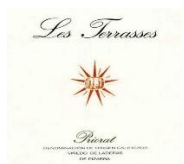
50% Cariñena, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés. 14'5% VOL



Laurel 2012- 2014 (Priorat) **B1**

60,00 €

40% Carinyena, 40% Garnatxa Negra, 20% Cabernet Sauvignon. 21 meses en depósitos troncocónicos de roble y en barricas seminuevas de roble francés. 15% VOL



Les Terrasses 2013 (Priorat) **B6**

50,00 €

45% Samsó y 55% Garnacha. 12 meses en barricas de roble francés; nuevas (20%) y el resto de uno, dos y tres años. 14'6% VOL



Roquers de Porrera 2000 (Priorat) **D42**

43,00 €

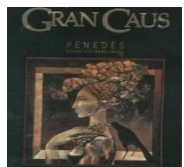
40% Carinyena, 40% Garnatxa Negra, 20% Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, 14 meses en barrica. 14% VOL



Perinet 2003 (Priorat) **D42**

27,00 €

42% Garnacha, 25% Syrah, 15% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon y 3% Merlot. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés nuevas de 300 y 325 litros. 13% VOL



Gran Caus 1995 - 1998 (Priorat) **D43**

25,00 €

47% Cabernet Franc, 30% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon. 12 meses en barrica. 13% VOL



Clos Les Fites 2002 (Priorat) **D44**

23,00 €

55% Garnacha, 30% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon. 14 meses en barricas de roble francés nuevas. 13% VOL



SELECCIÓN DEL SUMILLER

DOMINIO DE VALDEPUSA



Marqués de Griñón AAA 2004 (Dominio de Valdepusa) **A66**

180,00€

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



M. de Griñón Emeritvs 2002 (Valdepusa-Toledo) **A52**

62,00 €

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



Marqués de Griñón Syrah 2003 (Valdepusa-Toledo) **A63**

39,00 €

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



Marqués de Griñón Petit Verdot 2003 (Valdepusa-Toledo) **A63**

39,00 €

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



M. de Griñón Cab. Sauvignon 2002-2003 (Valdepusa-Toledo) **A63**

39,00 €

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



Summa Varietalis 2001 - 2002 (Dominio de Valdepusa) **A66**

32,00 €

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

DOMINIO DE VALDEPUSA

Crianzas



Caliza 2006 - 2010 E4

18,50 €

70% Syrah y 30% Petit Verdot. Envejecido en barrica de roble francés Allier durante 10 meses. 15% VOL

SELECCION DEL SUMILLER
BALEARES



Son Negre 2005 (Pla i Llevant, Balears) A46

175,00€

95% Callet y 5% Mantonegre y Fogoneu. 19 meses en barricas nuevas francesas de roble y 2 meses en depósito antes de su embotellado. 14% VOL



Ànima Negra 1999 - 2001 - 2004 - 2012 (Pla i Llevant) A59

47,00 €

90% Callet, 5% Mantonegre y 5% Fogoneu. 18 meses en barrica de roble francés. 13% VOL



Gran Vinya Son Caules 2000 2005 (Pla i Llevant) A53 A75

41,00 €

85% Callet, 15% Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Mantonegre. Crianza de 12 meses en barrica. 13'5% VOL

BALEARES
Crías



Torrent Negre 2000 (Pla i Llevant) D55

46 ,00€

55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 20% Syrah. 12 meses en barricas de roble francés, americano y cáucaso. 13'5% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER
MURCIA



Casa Cisca 2003 (Yecla) A51 AC

64,00 €

100% Monastrell. 14 meses en barricas francesas (Seguin Moureau) y americanas nuevas. 15% VOL



Clío 2017 (Jumilla) A60

52,50 €

70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon. Tinto con 22/26 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y americano. 13'5% VOL

MURCIA

Crías



Juan Gil 18 meses (Jumilla)

35,00 €

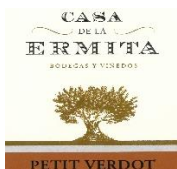
60% Monastrell, 30% Cabernet, 10% Syrah. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses. 15'5%VOL



Viña al Lado de La Casa 2002 - 2005 (Yecla) D59

30,00€

65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah y 5% Garnacha Tintorera. Crianza durante 13 meses en barricas nuevas de roble francés con tostado medio. 14'5% VOL



Casa de La Ermita Petit Verdot 2006 (Jumilla) D60

30,00 €

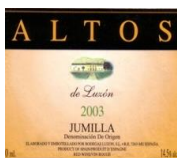
100% Petit Verdot. 12 meses en barricas de roble nuevo americano (80%) y francés (20%). 13'5% VOL



Canalizo 2005 (Jumilla) AG

26,00 €

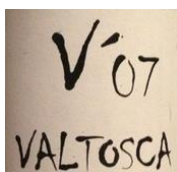
40% Monastrell, 40% Syrah, 20% Tempranillo. 14 meses en barrica nueva de roble francés. 14'5% VOL



Altos de Luzón 2005 (Jumilla) D63

24,00 €

50% Monastrell, 25% Cabernet Sauvignon y 25% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble francés y americano. 13% VOL



Valtosca 2007 (Jumilla) D62

23,00 €

100% Syrah. Crianza en barricas bordelesas de roble francés (80%) y de roble americano (20%) durante un período de 12 meses. 14'6% VOL



CASTAÑO
COLECCIÓN 2007
CEPAS VIEJAS

Castaño Colección Cepas Viejas 2007 (Yecla) **E1**

23,00 €

80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza.
14% VOL



Partal Crianza 2002 (Bullas) **D63**

22,00 €

60% Monastrell, 40% Tempranillo, Merlot, y Syrah. 13 meses en barrica. 14'5% VOL



Pico Madama 2004 - 2006 (Jumilla) **D67**

21,50 €

50% Monastrell, 50% Petit Verdot. 13 meses en roble francés y americano. 14% VOL



Juan Gil Crianza 2012 - 2013 (Jumilla) **D64**

20,00 €

100% Monastrell. 12 meses en barrica de roble francés. 15% VOL

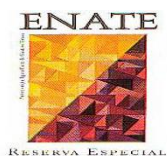


Casa de La Ermita Crianza 2010 (Jumilla) **D66**

15,50 €

60% Monastrell, 25% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon. 9 meses en barrica americana y francesa. 13% VOL

SELECCIÓN DEL SUMILLER ARAGÓN



Enate Reserva Especial 1998 - 2000 (Somontano) **A48**

92,00 €

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. 18 meses en barricas de roble francés y 24 meses en botella antes de su comercialización. 14% VOL



Blecua 1998 - 2008 (Somontano) **A49**

80,00 €

60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% otras. 6 meses en depósito. 18 meses en barrica. 13'5 % VOL

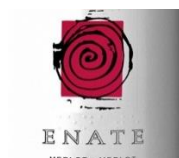


Enate Reserva Especial 1995-1996 (Somontano) **A50**

77,00 €

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. 18 meses en barricas de roble francés y 24 meses en botella antes de su comercialización.

13'5% VOL



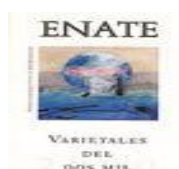
**Enate Merlot-Merlot 2006 -2009
(Somontano) A68**

38,00 €

100% Merlot. 14 meses en barrica de roble francés. 12'5 % VOL

ARAGÓN

Crías



Enate Varietales del 2000 (Somontano)

39,00 €

E11

30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 40% Tempranillo. 17 meses en barrica de roble francés. 14% VOL



Enate Syrah-Shiraz 2006 (Somontano)

36,00 €

E10

Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos. 16 meses en barrica nueva. 14% VOL



**Alto Las Pizarras del Jalón 2006
(Calatayud) D34**

31,00 €

100% Garnacha de más de 60 Años. 21 meses en roble francés. 14% VOL



Marboré 1999 - 2004 (Somontano) E4

29,00 €

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



**Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2007
(Somontano) E8**

24,00 €

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



Enate Reserva 2003 - 2005 (Somontano)

23,00 €

E11

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



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

23,00 €

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



Atteca 2008 (Calatayud) D34

22,00 €

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



Care Finca Bancales 2001 - 2011 (Cariñena) E6

20,50 €

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



Enate Crianza 2007 (Somontano) E7

19,00 €

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



Viñas del Vero Syrah 2010 (Somontano) E6

18,50 €

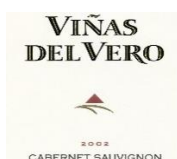
100% Syrah. 10 meses en barricas de roble francés Allier. 14% VOL



Dominio de Longaz 2005 (Cariñena) E8

17,00 €

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



Viñas del Vero cabernet 2010 (Somontano) E10

17,00 €

100% Cabernet Sauvignon. 6 meses de barrica. 13'5% VOL



Honore Vera (Calatayud) E9

12,50 €

100% Garnacha. 2 meses en barricas de roble francés.. 14% VOL

FINCA EL EZ



Escena M. Manzaneque 2003 (Finca Élez) A61

44,00 €

80% Tempranillo, 10% Merlot, 10% Cabernet. Envejecido 12 meses en barricas de roble francés. 13'5% VOL

VALLE DE LA OROTAVA



La Solana

100% Listán Negro. 12 meses en barrica de roble francés. 13'5% VOL.

26,00 €

RIBERA SACRA



Portela do Vento A69

9 meses en barricas de 500l. Mencía (90%) y Garnacha Tintorera (10%). 12'5 VOL

23,00 €



Camino de la frontera

Tempranillo, Rufete, Juan García Vino tinto Barrica 10 meses en barrica de roble francés 500 L.. 12'5% VOL.

23,00 €

MAGNUMS DE TODA ESPAÑA



Vega Sicilia Único 2000 **F41**

600,00 €

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



Barón de Lajoyosa 9L Gran Reserva 2001 (Cariñena)

150,00€

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



Numanthia 1998 - 2001 - 2002 (Toro) **F42**

128,00€

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



Pesquera Reserva 1997 (Ribera del Duero) **F39**

96,00€

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



Vizcarra Torralvo 2003 (Ribera del Duero)

78,00€

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



Vizcarra Garnacha 2012 (Castilla y León) **F41**

71,00 €

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



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

70,00 €

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



M.C. Marqués de Cáceres 2001 (Rioja) F38

70,00€

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



A fuego lento (Alicante) F44

58,00 €

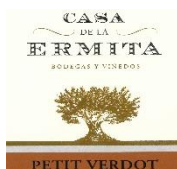
70% Monastrel 15% Syrah y 15% Alicante Bouschet. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 14.5% VOL.



AltoLandon 2004 (Manchuela)

54,00€

50% Syrah, 50% Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. 13'5% VOL



Casa de la Ermita Petit Verdot Crianza 2001 (Jumilla)

50,00€

100% Petit Verdot. 12 meses en barricas de roble nuevo americano 80% y francés 20%. 13'5% VOL



Campillo Reserva 1995 (Rioja) F43

46,50€

100% Tempranillo. 8 meses de depósito, 24 en barrica, resto en botella. 13% VOL



Viña Ardanza reserva (Rioja) F38

45,00€

Tempranillo y garnatxa negra. Envejecido durante 36 meses en barricas de roble americano de 4 años de edad media y, posteriormente, en botella hasta su salida al mercado. 15'5% VOL



Federico Crianza 1998 (Ribera del Duero) F38

42,00€

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



Pierola Crianza 2013 (Rioja) F38

32,00€

100% Tempranillo. Se cría durante 18 meses, con trasiegos semestrales, en barricas de roble americano (70%) y francés (30%) jóvenes cuya edad oscila entre uno y tres años.



Barón de Lajoyosa 3L Gran Reserva 2007 (Cariñena)

28,50€

50% Garnacha, 30% Tempranillo y 20% Cariñena. 24 meses en barricas de roble y 24 meses más en botella. 13'5% VOL



Altos de Luzón 2003 (Jumilla) F38

27,00€

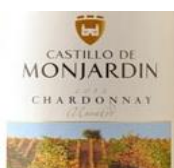
50% Monastrell, 25% Tempranillo y 25% Cabernet Sauvignon. 12 meses en barricas de roble francés y americano. 13% VOL



Enate Merlot-Merlot 2000 - 2001 - 2002 (Somontano) F37

23,00€

100% Merlot. 13 meses en barrica. 13'5% VOL



Castillo Monjardín Chardonnay 3L (Navarra)

22,00€

100% Chardonnay. 13% VOL



Marqués de Cáceres Crianza 2009 (Rioja) F38

21,00€

85% Tempranillo, 15% Garnacha y Graciano. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble y, posteriormente, durante un mínimo de 14 meses en botella. 13% VOL



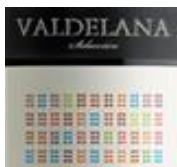
Hécula 2005 5L (Yecla)

20,00€

100% Monastrell. 6 meses en barrica. 13% VOL

VINOS JÓVENES Y ROBLES

RIOJA

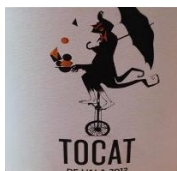


Valdelana

10,00€

90% Tempranillo, 5% Viura, 5% Graciano. Semi-maceración carbónica. 12'5% VOL

CATALUÑA



Tocat de L'Ala (Empordà) D51

19,00 €

60% Garnacha y 40% Cariñena. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano. 13% VOL

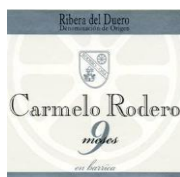


Petit Caus Negre Joven (Penedès) D49

11,00 €

Merlot, Syrah, Cabernet Franc. Se vinifica con levaduras autóctonas y practicando el método de "sombrero sumergido" a una temperatura de 25°C. 12'5% VOL

RIBERA DEL DUERO



Carmelo Rodero 9 meses E34

20,00 €

100% Tinto del país. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés y americano. 3 meses en botella antes de su comercialización. 14'5% VOL



Pago de Los Capellanes E29

20,00 €

100% Tinto del país. 4 meses en barrica. 13% VOL



Viña Sastre Roble

16,00 €

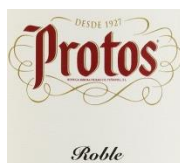
100% Tempranillo. 10 meses en barricas de roble francés y americano. 14% VOL



Prado Rey Roble E25

15,50 €

95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot. 4 meses en barrica. 13% VOL



Protos Roble E26

15,00 €

100% Tinto del país. 4 meses en barrica. 13% VOL



Emilio Moro Finca Resalso 2014 C48

15,00 €

100% Tinto del país. 4 meses en barrica, resto en botella. 13'5% VOL



Vizcarra Senda del Oro

15,00 €

100% Tinto del país. 4 meses en barrica. 13% VOL



Flores de Callejo E33

100% Tempranillo. 6 meses en barrica de roble francés. 14% VOL

14,00 €

ARAGÓN



Las Pizarras del Jalón 2005 (Calatayud) D33

100% Garnacha centenaria. 1 mes de crianza en barricas de roble francés. 14% VOL

23,00 €



Moncaíno de Mancuso 2005 (Valdejalón)

D32

100% Garnacha de viñas entre 55 y 70 años. Crianza de 7 meses en barriles nuevos de roble de Allier y americano. 14% VOL

21,00 €



Las Rocas de San Alejandro (Calatayud) D58

100% Garnacha. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés. 14'5% VOL

17,00 €



Care Roble (Cariñena) E28

50% Garnacha y 50% Syrah. 4 meses en barricas nuevas de roble americano. 13'5% VOL

12,00 €

LA MANCHA



Finca la Estacada Roble **E13**

100% Tempranillo. 5 meses en barrica. 12'5% VOL

12,00 €

MANCHUELA

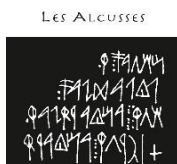


Rayuelo 2007 **E14**

70% Bobal, 30% Malbec y Monastrell. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés (30% nuevas). 13'5% VOL

16,50 €

VALENCIA



Les Alcusses **D30**

40% Monastrell, 40% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon. 3-5 meses en barrica francesa de segundo y tercer año. 13'5% VOL

17,50 €

TORO



Matsu Pícaro Roble **D24**

100% Tinta de Toro. 3 a 6 meses en barrica. 14% VOL

13,00 €



Viñas de Olivara **D23**

100% Tinta de Toro. 2 a 4 meses en barrica de roble francés y americano. 14% VOL

10,00€

CAMPO DE CALATRAVA



Quinta de Aves Syrah **D41**

100% Syrah. Vino de la tierra de Castilla. 14,5% VOL

12,00 €



Quinta de Aves Tempranillo **D27**

100% Tempranillo. 2 a 4 meses en barrica de roble francés y americano. 14% VOL

12,00€

VINOS ESPECIALES



Fernando de Castilla Palo Cortado Antie (Jerez)

52,00€

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

Embutidos, ahumados, carnes, setas, alcachofas.



Fondillón Poveda Gran Reserva 1975 (Alicante)

44,00€

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

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

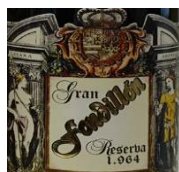


Lustau Oloroso Emperatriz Eugenia (Jerez)

38,00€

100% Palomino. 20% VOL

Jamón ibérico, lomo de caña, mojama.



Fondillón Culebrón Gran Reserva 1964 (Alicante)

32,00€

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

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



Manzanilla Pasada Pastrana (Sanlúcar de Barrameda)

17,50€

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

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



Lustau Amontillado Escuadrilla (Jerez)

15,00€

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

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



Manzanilla Fernando de Castilla (Jerez)

15,00€

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

Embutidos, frutos secos, aceitunas, mariscos y pescados.



Lustau Manzanilla Pápirusa (Sanlúcar de Barrameda)

12,50€

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

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

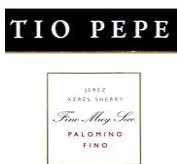


Manzanilla La Gitana (Sanlúcar de Barrameda)

12,00€

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

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

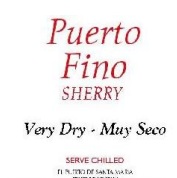


Fino Tío Pepe (Jerez)

12,00€

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

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



Lustau Puerto Fino (Jerez)

11,50€

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

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



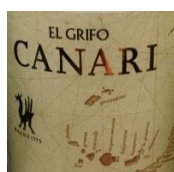
Manzanilla La Guita (Sanlúcar de Barrameda)

11,00€

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

Pescado, gambas, camarones.

VINOS DE POSTRE

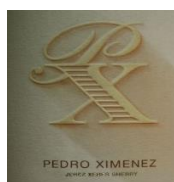


El Grifo Canari 1997 (Lanzarote)

48,50€

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

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

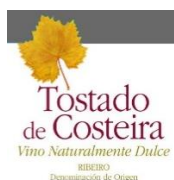


Fernando de Castilla P.X. Antique (Jerez)

43,00€

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

Chocolates, helados, pasteles, quesos.



Viña Costeira Tostado (Ribeiro)

40,00€

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

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



Chivite 125 Vendimia Tardía 2006 (Navarra)

35,00€

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

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



Exxencia de Bornos 1999 (Rueda)

35,00€

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

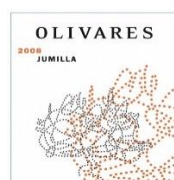


Dolç de Enrique Mendoza (Alicante)

30,00€

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

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

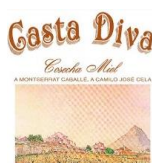


Olivares 2008 (Jumilla)

28,00€

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

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



Casta Diva Cosecha Miel 2007 (Alicante)

25,00€

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

Acompañar en los postres con tartas de frutas o natillas.



Sidra de Hielo 20 Manzanas Valverán (Asturias)

23,00€

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

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



Pureza. Pepe Mendoza (Alicante)

23,00€

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



El Sequé Dulce 2011 (Alicante)

22,00€

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

Postres, chocolates, frutos secos. Foie gras.



Don P.X. (Montilla-Moriles)

21,00€

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

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

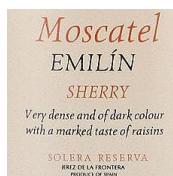


Itsasmendi Vendimia Tardía 2004 (País Vasco)

20,00€

100% Hondarrabi zuri. 11'5% VOL

Sorbetes, hojaldres, Foie gras de oca y pato.



Lustau Moscatel Emilín (Jerez)

20,00€

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

Foie micuit, frutos secos, postres, quesos azules



Castaño Dulce (Yecla)

18,50€

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

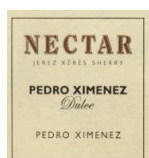
Foie, quesos azules, tartas de chocolate.



Moscatel Capricho de Goya 1996 (Navarra)

14,50€

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



Néctar Pedro Ximénez (Jerez)

14,00€

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



Moscatel Barón de Lajoyosa (Cariñena)

13,50€

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



Enrique Mendoza Moscatel de La Marina (Alicante)

12,00€

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

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



Moscatel Montecristo (Navarra)

11,00€

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

Para acompañar con postres o para consumir entre horas.



Bodega Pirineos Macabeo Vendimia Tardía (Somontano)

9,50€

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



Palacio de Bornos Semidulce 3/8 (Rueda)

8,50€

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

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

TINTOS INTERNACIONALES



Petrus 2006 (Pomerol) 96/100 G57

2200,00 €

95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 42-45 años, crianza 22 meses en barricas nuevas (al 100%). Producción: 40.000-50.000 botellas.



Petrus 2002 (Pomerol) 94/100 G57

2100,00 €

97% Merlot, 3% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años, crianza 22 meses en barricas nuevas (al 100%). Producción: 40.000-50.000 botellas.



Petrus 2012 (Pomerol) 97/100 caja

2000,00 €

95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 42-45 años, crianza 22 meses en barricas nuevas (al 100%).



Château Lafleur 2000 (Pomerol) 97/100 G58

1400,00 €

60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años, 18 meses en barrica de roble francés (35-50% nueva). Producción: 12.000 botellas.



Château La Fleur 2014 (Saint-Émilion) 84/100 G58

1032,00€

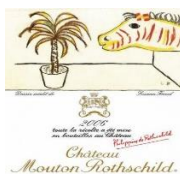
Envejecido en barricas de roble francés. 13% VOL.



Château Margaux 2000 (Margaux) 98/100 G56

890,00 €

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



Château Mouton Rothschild 2006 (Pauillac) 98/100 G49

800,00 €

87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot. Edad media de las viñas 45 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 24.000 cajas.



Château Haut-Brion 2000 (Pessac-Léognan) 98/100 G49

760,00 €

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



Château Lafite Rothschild 2014 705,00€
(Paulliac) 95/100 G53

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



Ch. La Mission Haut-Brion 2006 700,00 €
(Pessac-Léognan) 95/100 G54

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



Ch. Cheval Blanc 2014 650,00 €
(Saint Émilion) 92/100 G59

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



Ch. La Mission Haut-Brion 2000 600,00 €
(Pessac-Léognan) 96/100 G54

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



Château Mouton Rothschild 2014 595,00€
(Pauillac) 95/100 G53

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

Envejecido 22 meses en barricas nuevas de roble francés.

13%VOL



Château Lafite-Rothschild 2002 560,00 €
(Pauillac) 96/100 G53

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



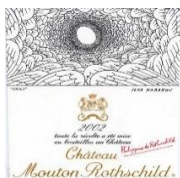
Château Latour 2001 (Pauillac) 95/100 500,00 €
G55

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



Château Lafite-Rothschild 2012 490,00 €
(Pauillac) 94/100 *caja*

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



Château Mouton Rothschild 2002 475,00 €
(Pauillac) 95/100 *G49*

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



Chateau Margaux 2014 *G57* 470,00 €

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



Château Latour 1999 (Pauillac) 94/100
G55 460,00 €

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



Château Cheval Blanc 2012 (Saint-Émilion) 95/100 *caja* 450,00 €

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



Chateau Haut-Brion 2014 *G58* 420,00 €

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



Château Margaux 1999 (Margaux) 94/100 *G56* 400,00 €

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



Château Mouton Rothschild 2012 400,00 €
(Pauillac) 95/100 *Caja*

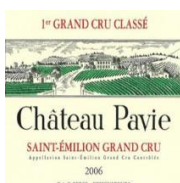
90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot y 2% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 45 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 150.000 botellas.



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

400,00 €

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



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

400,00 €

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



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

400,00 €

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



Château Margaux 2012 (Margaux) 95/100 G56

395,00 €

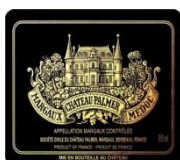
87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 3% Cabernet Franc y Petit Verdot. 18-24 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Producción: 130.000 botellas.



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

385,00 €

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



Château Palmer 2014 (Margaux) 93/100 G47

376,00€

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



Château Margaux 2002 (Margaux) 93/100 G56

370,00 €

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



Château La Conseillante 2000 (Pomerol) 96/100 G60

350,00 €

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



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

350,00 €

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



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

340,00€

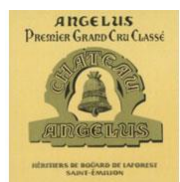
54% Merlot, 1% Cabernet Franc, 45% Cabernet Sauvignon, 14.25%. Envejecido durante 24-27 meses en barricas nuevas de roble francés.



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

325,00 €

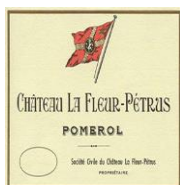
52% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo (al 100%). Producción: 15.000 cajas.



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

300,00 €

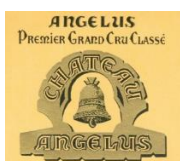
52% Merlot, 50% Cabernet Franc. En boca es potente y estructurado con un buen balance entre taninos y frescura. 14%VOL



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

287,00€

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



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

285,00 €

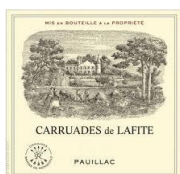
62% Merlot y 38% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 30 años. Crianza en barricas de roble francés entre 18 y 22 meses. Producción: 6.000 cajas.



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

250,00 €

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



Carruades de Lafite 2014 (Pauillac) 90/100 G26

230,00€

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



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

215,00 €

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



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

200,00€

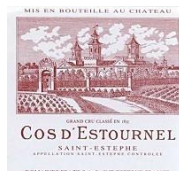
5% cabernet sauvignon, 33% merlot y 2% cabernet franc. Envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés, 70% nuevas. 14'2%VOL



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

200,00 €

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



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

200,00 €

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



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

195,00 €

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



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

190,00 €

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



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

190,00 €

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



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

185,00 €

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



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

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



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

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



Château Pontet-Canet 2014 (Pauillac) 172,00 €
95/100 G31

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



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

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



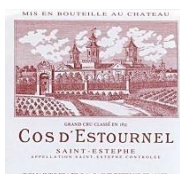
Château Pichon-Longueville 2014 150,00 €
(Pauillac) 95-97/100 G40

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



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

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



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

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



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

135,00 €

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



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

125,00€

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



**Château La Conseillante 2002
(Pomerol) 90/100 G60**

125,00 €

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



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

118,00 €

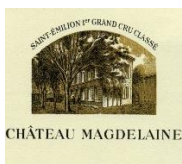
70% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot y 2% Cabernet Franc. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés nuevas (80%) y de un vino (20%). Producción: 290.000 botellas.



**Château Marojallia 2006 (Margaux)
90/100 G29**

100,00 €

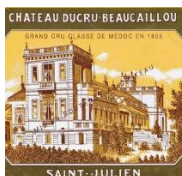
70% Cabernet Sauvignon y 30% Merlot. Envejecido 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 7.000 botellas.



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

100,00 €

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



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

92,00 €

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



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

85,00 €

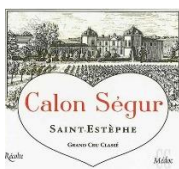
67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Cabernet Franc y 2% Petit Verdot. Edad media de las viñas 35 años. 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 180.000 botellas.



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

84,00 €

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



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

82,00 €

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



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

80,00 €

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



Charme 2015 90/100 (Portugal) H50

80,00 €

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



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

75,00 €

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



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

72,00 €

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



Chateau Talbot 2014 (Saint Julien) 91/100 G47

70,00€

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



Chateau Giscours 2014 (Margaux) 92/100 G45

70,00€

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



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

70,00 €

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



Château Chantalouette 1996 (Pomerol) 88/100 G36

67,00 €

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



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

65,00 €

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



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

65,00 €

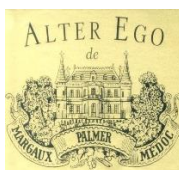
42% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc y 23% Merlot. Edad media de las viñas 30 años. Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 2.500 cajas.



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

64,00 €

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



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

55,00 €

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



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

52,00 €

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



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

50,50 €

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



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

50,00€

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



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

48,00 €

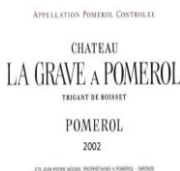
100% Pinot Noir. Edad media de las viñas 40 años. Crianza de 10 a 12 meses en barricas de roble nuevo francés (al 15%). Producción: 5.500 cajas.



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

47,00 €

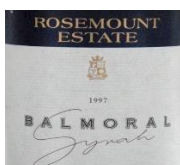
90% Merlot, 7% Cabernet Franc y 3% Cabernet Sauvignon. Edad media de las viñas 35 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo francés (al 70 %). Producción: 8.000 cajas.



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

45,00 €

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



**Rosemount Balmoral Syrah 1997
(Australia) 93/100 AE**

45,00 €

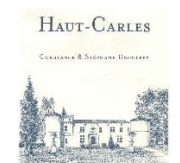
100% Syrah. Edad media de las viñas 50-100 años. 24 meses en barricas de roble nuevo americano (al 50%). Producción: 4.500 cajas.



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

44,00 €

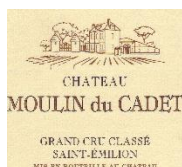
65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc y 5% Petit Verdot. Edad media de las viñas 35 años. Crianza de 18 meses en barricas de roble nuevo francés (al 50 %). Producción: 250.000 botellas.



Haut-Carles 2006 (Fronsac) 89/100 G26

40,00 €

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



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

37,00 €

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



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

35,00€

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



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

25,00 €

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



Château de Carles 2002 (Fronsac) 89/100 G44

24,00 €

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



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

22,00 €

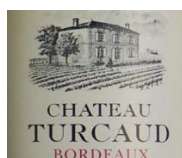
70% Tinta Roriz, 20% Touriga Francesa, 10% Tinta Barroca. Envejecimiento 40% en acero inoxidable y 60% en roble. 13% VO



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

17,00 €

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



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

17,00 €

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



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

12,00€

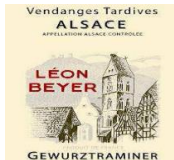
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional. 12 meses en barricas de roble francés y americano. 13'5% VOL

BLANCOS INTERNACIONALES



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

62,00€



**Léon Beyer Gewürztraminer
Vendanges Tardives 2000
(Alsace, Francia)**

58,00€



**De Ladoucette Pouilly-Fumé 1997
(Loire, Francia)**

51,00€



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

48,00€



**Trimbach Gewürztraminer 1997
(Alsace, Francia)**

47,00€



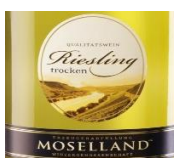
**Marimar Torres Chardonnay 1998 -
1999
(California, EE.UU.)**

36,00€



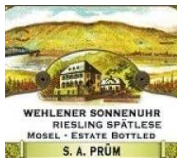
**Léon Beyer Riesling 2000
(Alsace, Francia)**

29,00€



**Moselland Classic Riesling Trocken
1998
(Mosel, Alemania)**

23,00€



**Kabinett Riesling S.A. Prüm 1997
(Mosel, Alemania)**

22,00€



**Toques et Clochers Millésime 1995
(Limoux, Francia)**

17,00€



**Rosemount Estate GTR
Gewürztraminer-Riesling 2001
(South Eastern Australia)**

14,00€



**Pierre Sparr Riesling Selection 1998
(Alsace, Francia)**

13,00€

CHAMPAGNES



Dom Perignon G2

235,00 €



Moët & Chandon Rosé G10

72,00 €



Veuve Clicquot G9

65,00 €



Laurent Perrier G12

63,00 €



Moët Chandon G11

58,00 €



Sanger G11

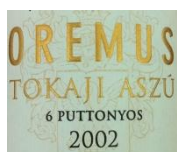
40,00 €

VINOS DE POSTRE INTERNACIONALES



**Quinta do Noval Port Silval Vintage 2000
(Douro, Portugal)**

92,00€



**Oremus Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2002
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

72,00€



**Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

67,00€



**Château Raymond-Lafon 1999
(Sauternes, Francia)**

65,00€



**Mittnacht-Klack Tokay Pinot Gris Vendange
Tardive 1997
(Alsace, Francia)**

63,00€



**Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2000
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

58,00€



**Quinta do Infantado Porto Vintage 1997
(Douro, Portugal)**

53,00€



**Disznókö Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2001
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

46,00€



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

33,00€



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

31,00€



Churchill's Porto Blanco
(Douro, Portugal)

26,00€



Chevalier du Pastel 1998
(Sauternes, Francia)

23,00€



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

22,00€



Quinta de la Rosa Porto Reserva
(Douro, Portugal)

20,00€



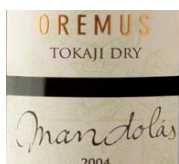
Disznoko Tokaji Dry Furmint 2000
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)

17,00€



Churchill's Porto Reserva
(Douro, Portugal)

15,00€



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

15,00€



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

13,00€



