

# *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



### **Salino Malvasia Mediterránea F8**

16,50 €  
100% Malvasia mediterránea. 13% VOL



### **Enrique Mendoza Chardonnay F18**

14,50 €  
100% Chardonnay. 4 Meses de crianza en barrica de roble francés. 13% VOL



### **Viognier Vins del Comtat F36**

13,50 €  
100% Viognier. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. 12'5% VOL



### **Señorío de Benidorm Chardonnay**

12.50€  
100% Chardonnay. 12'5% VOL



### **Marina Alta F8**

12,00 €  
100% Moscatel de Alejandría procedentes de cepas de secano de más de 30 años ubicadas cerca del mar. 11% VOL

# *SELECCIÓN DEL SUMILLER*

## *ALICANTE*



### **Enrique Mendoza Las Quebradas 2010 A74**

37,00 €  
100% Monastrell. 15 meses en barrica de roble francés. 13'5% VOL



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

35,00€



## 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

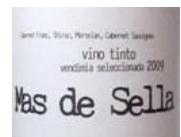
27,50 €



## 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

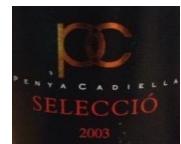
26,00 €



### 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

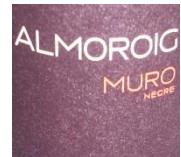
26,00 €



### 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

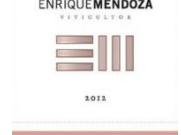
21,50 €



### 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 €

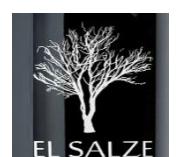
15 | PETIT VERDOT



### 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 maloláctica 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

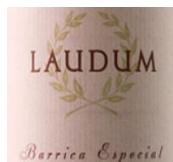
12,00 €



### 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

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

83,00 €



## Recaredo Brut de Brut H10

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

49,00 €



## Gran Juvé y Camps Gran Reserva Brut Nature H9

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

47,00 €



## Juvé y Camps Milesimé Brut Reserva H15

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

38,00 €



## Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature H14

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

35,00 €



## Pago de Tharsys Brut Nature H11

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

30,00 €



## 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 Mata 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

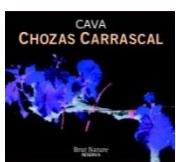
22,00 €



## 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**

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.

20,00 €



### **Agustí Torelló Brut reserva H4**

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

20,00 €



### **Juve y Camps Cinta púrpura H16**

13,00 €



### **Dominio de la Vega Brut H19**

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

12,00 €



### **Castell d'Ordal Semi Seco (Espumoso)**

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

7,50 €



### **Sidra Natural Trabanco**

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

6,00 €

## 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 Trepat Rosado H22** 22,00 €

100% Trepat. 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 €

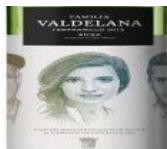
100% Pinot Noir. La crianza se realiza durante 18 meses. 11'5% VOL



**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** 11,00€  
100% malvasía. Amarillo con reflejos verdosos. 12% VOL



**Marqués de Cáceres E36** 10,50 €  
100% Viura. Maceración y fermentación en depósitos de acero.  
Estabilización por frío antes de su embotellado. 11'5% VOL

## *VALÈNCIA*



**Finca Calvestra F29** 24,00€  
100% meseguera. Crianza de 11 meses sobre lías en barricas bodelesa de 225L.  
13,5% VOL

# GALICIA



## Vino Gallaecia Martín Códax (Rías Baixas) E25

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

55,00€



## Vino Martín Códax Vindel (Rías Baixas) E35

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

48,00€



## Mar de Frades (Rias Baixas) E38

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

24,00 €



## ValdeSil (Valdeorras) E43

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

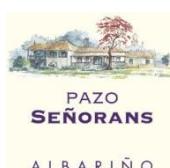
24,00 €



## Fillaboa (Rías Baixas) E42

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

23,00 €



## Pazo Señorans (Rías Baixas) E40

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

23,00 €



## Guitian Godello (Valdeorras) E42

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

23,00 €



## Terras Gauda (Rías Baixas) E39

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

22,00 €

**Paco y Lola (Rias Baixas) E44**

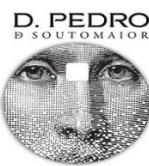
100% Albariño. Fermentación en acero inoxidable durante 21 días, manteniéndose sobre sus lías finas. 12'5% VOL

21,00 €

**Altares de Postmarcos (Rías baixas) E63**

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

20,00 €

**Pedro de Soutomaior (Rías baixas) E43**

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

20,00 €

**Santiago Roma Selección (Rías Baixas) E41**

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

20,00 €

**Martín Códax (Rias Baixas) E45**

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

16,00 €

**Viña Costeira (Ribeiro)**

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

13,50 €

*CATALUÑA***Torres Waltraud (Penedés) E68**

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

28,00 €

**Jean Leon 3055 (Penedés) F1**

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

20,00 €



## 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 €

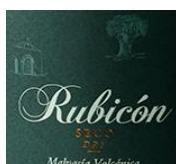
Godello, Doña Blanca y Palomino. Fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 13% VOL



## 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: Hondarribi 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



### Liberto 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

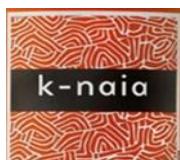
12,50 €



### Prado Rey 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 €

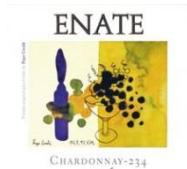
## ARAGÓN



### 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 barrica 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

Jean blanca, Malvasía y viura. Fermenta espontáneamente con los hollejos en tinajas 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

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

21,00 €



### Muga Blanco F21

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

17,00 €

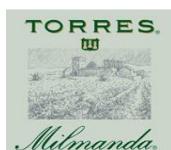


### Talla de Diamante E35

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

12,50 €

## CATALUÑA



### Torres Milmanda (Conca de Barberà) F25

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

64,00 €



### Torres Fransola (Penedés) E67

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

37,00 €



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

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

30,00 €



### Jean Leon Vinya Gigi (Penedés) F11

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

29,00 €



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

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

25,00 €



**Jean Leon Petit Chardonnay 3055 (Penedés)** F31  
100% Chardonnay. Crianza de 2 a 3 semanas en barricas nuevas de roble francés y reposo en botella durante 3 meses. 13'5% VOL

16,50 €

## PAÍS VASCO



**Itsasmendi Nº7 (Bizkaiko Txakolina)** E58

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

23,00 €

## GALICIA

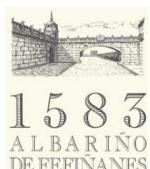


**Guitian Godello Fermentado en Barrica (Valdeorras)**

F13

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

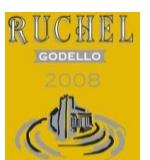
38,00 €



**Albariño de Fefiñanes 1583 (Rías Baixas)** F16

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

34,00 €



**Ruchel Godello Barrica (Valdeorras)** F14

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

30,00 €



**Erea de Vila (Ribera Sacra)** D45

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

30,00 €



**Portela do Vento (Ribera Sacra)** D27

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

23,00 €

## ARAGÓN Y NAVARRA



**Enate Uno Chardonnay (Somontano)** E63

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

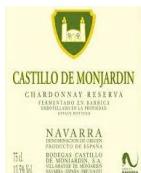
423,00 €



### Chivite Colección 125 (Navarra) F15

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

71,00 €



### Castillo de Monjardín Reserva (Navarra) F22

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

17,00 €

## MANCHUELA



### AltoLandon 2009 F33

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

17,00€

## CASTILLA Y LEÓN



### La fuentecilla

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

31 ,00€



### Arenas de Santyuste E51

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

25 ,00€

## TORO



### San Román. Malvasía E45

100% Malvasía. 10 meses en barricas de 50L

49 ,00€

## VALLE DE LA OROTAVA

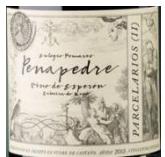


### Vidonia

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

40,00 €

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



### **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

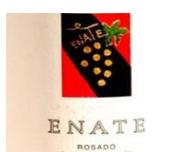
22,00 €



### **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 €



### **Prado Rey 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 €

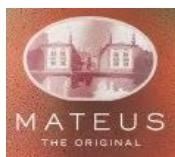


## Castillo de Monjardín (Navarra)

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

10,00 €

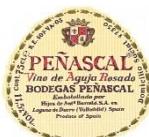
# VINOS DE AGUJA



## 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 Pisón 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 Pisón 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 carretil 2014 A11

190,00 €

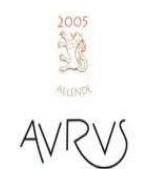
100% Tempranillo. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 14 meses en barrica nueva de roble francés. 14.5% VOL.



### 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 €

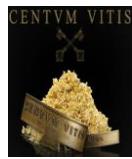
100% Tempranillo. 16 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuopeo. 14% VOL



### 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 €

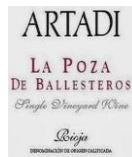
100% Tempranillo. Cepas prefiloxéricas. 10 meses en barricas nuevas de roble francés Allier. 14'5% VOL



### **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€

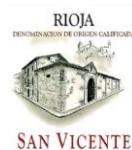
85% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Graciano. 23 meses en barrica nueva de roble francés Allier. 13'5% VOL



### **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

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

57,00€



### El Puntido 2012 A1

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

55,00€



### El Puntido 2014 A1

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

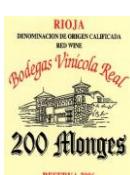
55,00€



### Las Guillermas. Escondite del Ardacho

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

54,50 €



### 200 Monges 2006 A17

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

52,00 €



### Prado Enea A2

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

50,00€



### Macán 2009 - 2010 - 2011 AB

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

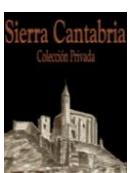
50 ,00€



### Valsacro Dioro 2003 A15

100% Vida (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

50,00 €



### Sierra Cantabria Colección Privada 2012 A21

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

50,00 €



### Artadi Valdegines 2012 2014 A14 AF

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

49,00€



### 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 tinas abiertas de roble, de 225 l, despalillado 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 B54

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 periodo 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

102,00€

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



### **La Vicalanda Gran Reserva 2002 - 2008 B10**

74,00 €

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



### **904 Gran Reserva 2004 B15**

63,50 €

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



### **Heredad de Baroja G. Rsva. 1970 - 1974 - 1978 B11 12 13**

54,00€

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



### **Glorioso Gran Reserva 1978 B16**

40,00€

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



### **Sierra Cantabria Gran Reserva 2004 B18**

37,00 €

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



### **Conde Valdemar Gran Reserva 1999 B17**

36,00€

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



### **Faustino I Gran Reserva 2004 B19**

36,00 €

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



**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



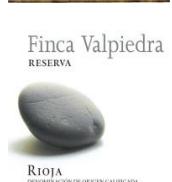
### Viña Tondonia Reserva 2004 **B26** 38,50 €

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**

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

35,00€



## Luis Cañas Rva Familia 2010 **B31**

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

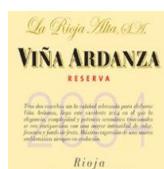
34,00 €



## Veguín de Murua Reserva 1994 **B22**

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

33,50 €



## Viña Ardanza Reserva 2007 **B28**

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

32,50 €



## Viña Lanciano Reserva 1994

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

30,00 €



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

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

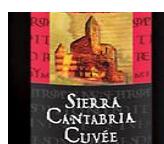
30,00€



## Remelluri Reserva 2008 **B35**

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

30,00 €



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

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

30,00 €



## Marqués de Vargas Reserva 2010 **B34**

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

30,00 €



## Sierra Cantabria Reserva 2002 **B40**

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

29 ,00€

**Fincas de Ganzua 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 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**

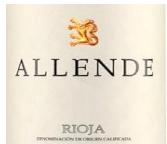
85% Tempranillo, 8% Garnacha tinta, 6% Mazuelo, 1% Graciano. 8 meses de depósito, 20 en barrica. 14% VOL

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 Arviza Reserva 2008 B25**

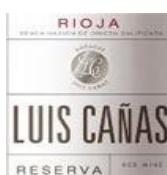
100% Tempranillo. 24 meses en barrica bordelesa de roble francés. 13% VOL

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

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

22,00 €



### Beronia Reserva 2008 B47

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

21,00 €



### Ramón Bilbao reserva 2011 B49

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

21,00 €



### Viña Pomal Reserva 2010 B46

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

20,50 €



### Finca Ratón Club Don Antonio Reserva 2009 B33

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

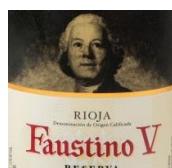
20,00€



### Glorioso Reserva Especial 2008 B43

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

20,00 €



### Faustino V Reserva 2011 B49

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

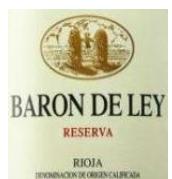
19,50 €



### Coto de Imaz Reserva 2011 B51

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

18,50 €



### Barón de Ley Reserva 2011 B42

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

16,00 €



## 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 periodo 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 Malvasía. 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

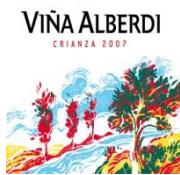
26,00 €

**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

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

15,50 €



### Ad Llibitum 2012 C14

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

15,00€



### Marqués de Cáceres 2011 B69

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

15,00 €



### Glorioso 2010 C10

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

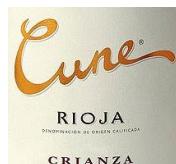
15,00 €



### Marqués de Vitoria 2011 C2

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

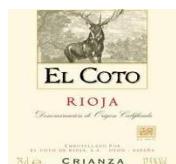
14,50 €



### Cune 2011 C1

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

14,00 €



### El Coto 2011 C9

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

14,00 €



### Faustino 2012 C7

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

14,00€



### Rioja Bordón 2011 C4

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

14 ,00€



### Marqués de Arienzo 2010 B67

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

14,00 €

**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 envejecida 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 envejecida 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 envejecida 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 envejecida 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

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

180,00 €



### Regina Vides 2010 - 2012 A30

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

125,00€



### Vega Sicilia 5º Valbuena (Preguntar por añada)

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 envejecida para volver 5 meses en tinieles de madera. 13% VOL

115,00 €



### Pesquera Gran Reserva 1992 A28

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

110,00 €



### Celia Vizcarra 2001 A31

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

100,00 €



### Aalto PS 2014 A32

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

100,00 €



### Gran Valtravieso 1996 A33

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

80,00 €



### Hacienda Solano Finca Peña Cascorras A33

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

75,00 €



### Hacienda Solano Finca Peña Lobera A33

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

75,00 €



### **PSI 2014 A43**

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

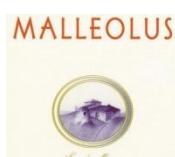
50,00 €



### **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

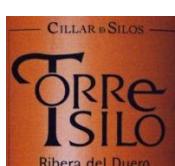
48,50 €



### **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 periodo de 36 meses en bodega, repartidos en un mínimo de 12 meses en barrica y resto en botella)



### **Briege Reserva 1998 - 2000 - 2001 - 2004 C27**

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

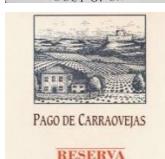
84,00 €



### **Hacienda Monasterio Reserva 2011 C24**

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

73,00 €



### **Pago Carraovejas Reserva 2012 C21**

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

70,50 €



### **Teófilo Reyes Vendimia Seleccionada 2006 C39**

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

65,00 €



### **Viña Sastre Pago de Santa Cruz Reserva 2011 C25**

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

60,00 €



### **Resalte Reserva 2005 C38**

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

51,50 €



### **Protos Gran Reserva 2004 C23**

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

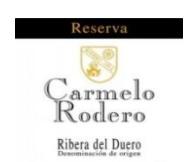
51,00 €



### **Arzuaga Reserva 2009 C34**

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

50,00 €



### **Carmelo Rodero Reserva 2012 C26**

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

48,00 €



## 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 €

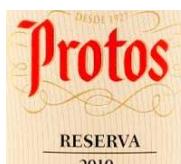
90% Tinto fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot. 14 meses en barrica. 13'5% VOL



## 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 €

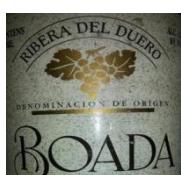
100% Tinto fino. 24 meses en barrica de roble americano y francés, 36 meses en botella. 13'5% VOL



## Callejo Reserva 1994 C31

33,00 €

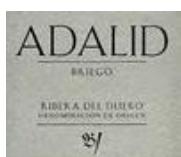
90% Tinto del país, 10% Cabernet Sauvignon. 3 meses de depósito, 18 en barrica. 13% VOL



## 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 periodo de 24 meses en bodega, repartidos en un mínimo de 12 meses en barrica y resto en botella)*



## **Briego Infel 2004 - 2005 - 2006 C62**

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

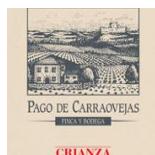
55,00 €



## **Hacienda Monasterio 2011 C40**

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

48,50 €



## **Pago de Carraovejas 2017 C42**

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

46,50 €

Coto de imá



## **Vizcarra Merlot**

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

40,50 €



## **Tarienzo Vendimia Seleccionada 2005 C41**

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

39,00 €

CEPA 21



## **Cepa 21 2009 C43**

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

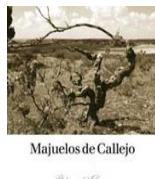
36,00 €



## **Llanum Vendimia Seleccionada 2004 C37**

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

34,50 €



Majuelos de Callejo

Bodega 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

Bodega del Duero  
Denominación de Origen  
Joven 2011 Roble



Crianza

**Pago de los Capellanes 2013 C47**

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

34,00 €

**Valderiz 2000 - 2002 C44**

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

32,50 €

**Carmelo Rodero 2012 C45**

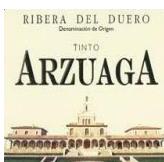
95% Tinto del país, 5% Cabernet Sauvignon. 15 meses en barrica, resto en botella. 14% VOL

32,50 €

**Viña Pedrosa 2013 C49**

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

32,00 €

**Arzuaga 2013 C53**

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

32,00 €

**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 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 2012 C46**

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

30,00 €

**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 €



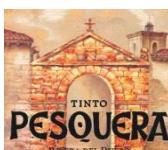
**Viña Sastre 2011 C57**  
100% Tinto fino. 14 meses de crianza en barricas de roble. 14% VOL

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

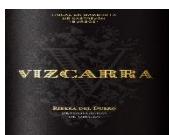
24,00 €



### 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

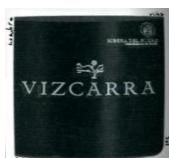
23,00 €



### 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** 160,00 €

100% Tempranillo, 18 meses en barrica. 13'5% VOL



**Mauro Vendimia Seleccionada 2000 (Castilla y León) A49** 82,00 €

100% Tempranillo. 30 meses en barricas de roble francés y americano.  
14% VOL



**Leda Viñas Viejas 1999 (Castilla y León) A53** 58,00 €

100% Tinto Fino. 15 meses en barricas de roble francés (85%) y  
americano (15%). 13'8% VOL



**Abadía Retuerta Cuvée El Campanario 1996 (Castilla y León) A47** 45,00 €

100% Tempranillo. 18 meses en barrica de roble francés Limousin.  
12'5% VOL



**Luna Beberide 1998 (Castilla y León) A60** 43,00 €

80% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo y 10% Merlot. 26 meses en  
barrica de roble francés. 12'5% VOL



**Quercus 2000 (Castilla-La Mancha) A65** 38,00 €

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

# 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 tinto 2012 D35

12,00 €

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

## ALMANSÁ



### La Huella de Adaras 2008 D26

Garnacha Tintorera, Monastrell, Syrah. Crianza de 12 meses en tinajas 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

### 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 €



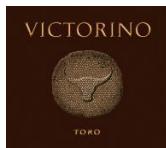
### Garcilaso 2003 (Toro) A68

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

28,00 €

## TORO

### Crianzas



### Victorino D20

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

55,00 €



### San Román 1997 D4

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

39,00 €



### Termes 2008 D22

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

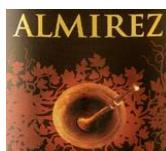
33,00 €



### Quinta de La Quietud 1999 - 2002 D20

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

30,00 €



### Almirez 2013 D22

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

30,00 €



### Prima 2009 - 2011 - 2010 D21

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

19,00 €

# 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**

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

130,00 €

**Villa de Corullon 2014 AH**

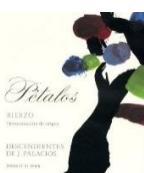
97% Mencia 3% uva blanca. Crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés. 14,5% VOL

46,00 €

**Buencomiezo 2011 E23**

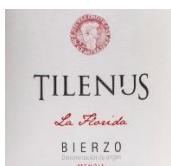
100% Mencía procedente de viñas de más de 35 años. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. 14'5% VOL

28,00 €

**Pétalos del Bierzo 2012 D31**

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

25,00 €

**Tilenus La Florida 2008 D32**

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

23,00 €

**Godelia Crianza Cepas Viejas 2008 E16**

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

18,00 €

## *LA MANCHA*

**El Vínculo Reserva 1999 - 2001 D37**

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

32,00 €

**Finca Río Negro 2011 D35**

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

24,00 €

# SELECCIÓN DEL SUMILLER

## VALENCIA

QUINCHA CORRAL  
VINO DE PAGO



### Quincha Corral 2011-2012 (Utiel-Requena)

A52

78,00 €

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

## VALENCIA

### Crianzas

FINCA TERRERAZO  
VINO DE PAGO



### Finca Terrerazo 2006 - 2012 (El Terrerazo) D26

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

36,00 €



### Maduresa 2003 - 2004 - 2007 D27

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

34,00 €



### La Garnacha de Mustiguillo 2014 A69

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

25,00 €



### Rafael Cambra Uno 2005 - 2007 D28

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

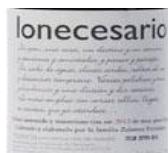
23,00 €



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

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

22,00 €



### Lonecesario D29

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

21,00€



### Paradix Reserva 2009 D14

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

12,50 €

## *GRANADA*



### **Muñana Ñ Rojo 2003 (V.T. Altiplano de Sierra Nevada) D40**

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

16,50 €

## *RONDA*



### **Pago El Espino 2011 (Sierras de Málaga) D53**

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

40,00 €

## *EXTREMADURA*



### **Marqués de Valdueza 2007 E20**

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

32,00 €

## *MADRID*



### **El Rincón 2003 D41**

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

32,00 €



### **El Regajal Selección Especial 2006 - 2008 D41**

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

24,00 €

# MANCHUELA

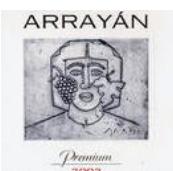


## AltoLandon 2005 E12

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

## Crianzas



## Malpaso 2008 - 2010 E17

19,50 €

100% Syrah. 12 meses en roble francés, 50% nuevo y 50% de un año, en barricas de 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 Aubaguetes 2015 (Priorat) B19**

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

300,00 €



**Gran Buig 1998 (Priorat) B3**

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

210,00 €



**Gratallops 2014 (Priorat) AA**

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

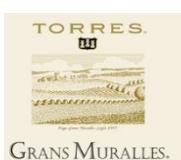
180,00 €



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

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

160,00 €



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

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

150,00 €



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

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

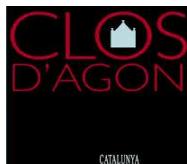
120,00 €



## Clos Martinet 2011 - 2012 (Priorat) B5

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

90,00 €



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

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

77,00 €



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

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

62,50 €



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

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

60,00 €



## Octonia 2009 (Montsant) A78

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

50,00 €



## Trío Infernal 2002 (Priorat) B7

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

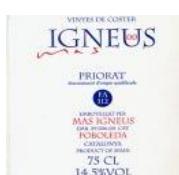
50,00 €



## Mas de Masos 1996 (Priorat) B7

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

50,00 €



## Mas Igneus Fa 112 1998 (Priorat) B8

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

35,50€



## Laurona 1999 (Montsant) B9

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

23,00 €

# CATALUÑA

## Crianzas



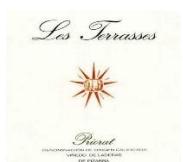
**Perinet Plus 2004 - 2005 (Priorat) D42** 81,00 €  
49% Cariñena, 38% Garnacha y 13% Syrah. 16 meses en barricas de roble francés nuevo. 14'5% VOL



**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



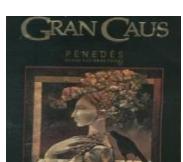
**Les Terrasses 2013 (Priorat) B6** 50,00 €  
45% Samsó y 55% Garnacha. 12 meses en barricas de roble francés; nuevas (20%) y el resto de uno, dos y tres años. 14'6% VOL



**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



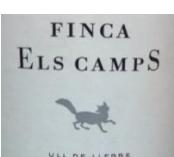
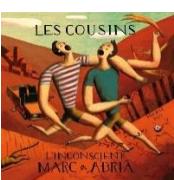
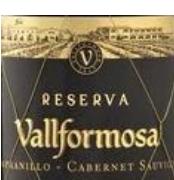
**Perinet 2003 (Priorat) D42** 27,00 €  
42% Garnacha, 25% Syrah, 15% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon y 3% Merlot. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés nuevas de 300 y 325 litros. 13% VOL



**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

<b>Dido</b> "La Universal" 2006  Montsant Denominació d'Origen Empotrat per Venca la Universal s.l. REB. 2006 - 100% Merlot. Product of Spain Proprietaries: Sara Pérez i René Barbier	<b>Dido La Universal 2008 - 2011 (Montsant)</b> D46 60% Garnacha, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. Un 40% envejece en depósitos de hormigón y un 60% en barricas de roble francés entre 9 y 16 meses. 13'5% VOL	22,50 €
	<b>Masia Esplanes 1997 (Montsant)</b> D45 40% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 15% Garnacha, 10% Syrah. 12 meses en barrica. 13'5% VOL	22,00 €
	<b>Joan d'Anguera Finca L'Argatà 1998 (Montsant)</b> D47 40% Syrah, 10% cariñena, 35% cabernet s. 15% Garnacha. 12 meses en barrica resto en botella. 14% VOL	22,00 €
	<b>J. Ventura Finca Els Camps 1995 - 1998 - 2000 (Penedés)</b> D46 100% Ull de llebre (Tempranillo). 12 meses en barrica de roble francés nuevo. 13'5% VOL	21,50 €
	<b>Castell de Falset 1998 - 1999 (Montsant)</b> D48 45% Garnacha, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Ull de Llebre (Tempranillo), 10% Syrah. 12 meses en barricas de roble de diversa procedencia y mínimo de un año en botella. 14% VOL	21,00 €
	<b>Les Cousins L'Inconscient 2008 (Priorat)</b> D50 30% Cariñena, 25% Garnacha, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. 12% VOL	19,50 €
	<b>Jean Leon Cabernet Sauvignon Reserva 1994 (Penedés)</b> D52 85% Cabernet-Sauvignon, 15% Cabernet-Franc. 24 meses en barricas. 13% VOL	19,00 €
	<b>Vallformosa Reserva 1994 (Penedés)</b> D50 Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Envejecido 12 meses en barricas de roble americano y 36 meses en botella antes de su salida al mercado. 12'5% VOL	14,00 €

*SELECCIÓN DEL SUMILLER*  
*DOMINIO DE VALDEPUSA*



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

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

180,00€



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

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

62,00 €



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

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

39,00 €



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

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

39,00 €



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

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

39,00 €



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

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

32,00 €

*DOMINIO DE VALDEPUSA*

*Crianzas*



### Caliza 2006 - 2010 E4

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

18,50 €

## SELECCIÓN DEL SUMILLER

### BALEARES



#### Son Negre 2005 (Pla i Llevant, Baleares) A46

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

175,00€



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

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

47,00 €



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

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

41,00 €

### BALEARES

### Crianzas



#### Torrent Negre 2000 (Pla i Llevant) D55

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

46,00€

## SELECCIÓN DEL SUMILLER

### MURCIA



### Casa Cisca 2003 (Yecla) A51 AC

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

64,00 €



### Clío 2017 (Jumilla) A60

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

52,50 €

## MURCIA

### *Crianzas*



### Juan Gil 18 meses (Jumilla)

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

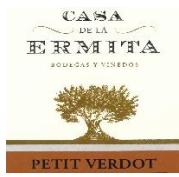
35,00 €



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

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

30,00 €



### Casa de La Ermita Petit Verdot 2006 (Jumilla) D60

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

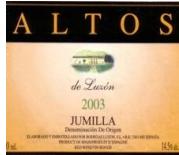
30,00 €



### Canalizo 2005 (Jumilla) AG

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

26,00 €



### Altos de Luzón 2005 (Jumilla) D63

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

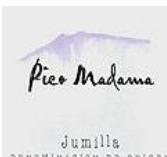
24,00 €



### Valtosca 2007 (Jumilla) D62

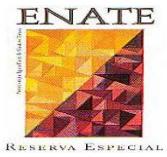
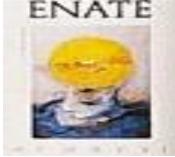
100% Syrah. Crianza en barricas bordelesas de roble francés (80%) y de roble americano (20%) durante un período de 12 meses. 14'6% VOL

23,00 €

 <b>Castaño Colección Cepas Viejas 2007 (Yecla) E1</b> 80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza. 14% VOL	23,00 €
 <b>Partal Crianza 2002 (Bullas) D63</b> 60% Monastrell, 40% Tempranillo, Merlot, y Syrah. 13 meses en barrica. 14'5% VOL	22,00 €
 <b>Pico Madama 2004 - 2006 (Jumilla) D67</b> 50% Monastrell, 50% Petit Verdot. 13 meses en roble francés y americano. 14% VOL	21,50 €
 <b>Juan Gil Crianza 2012 - 2013 (Jumilla) D64</b> 100% Monastrell. 12 meses en barrica de roble francés. 15% VOL	20,00 €
 <b>Casa de La Ermita Crianza 2010 (Jumilla) D66</b> 60% Monastrell, 25% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon. 9 meses en barrica americana y francesa. 13% VOL	15,50 €

## SELECCIÓN DEL SUMILLER

### ARAGÓN

 <b>Enate Reserva Especial 1998 - 2000 (Somontano) A48</b> 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. 18 meses en barricas de roble francés y 24 meses en botella antes de su comercialización. 14% VOL	92,00 €
 <b>Blecua 1998 - 2008 (Somontano) A49</b> 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% otras. 6 meses en depósito. 18 meses en barrica. 13'5 % VOL	80,00 €
 <b>Enate Reserva Especial 1995-1996 (Somontano) A50</b> 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. 18 meses en barricas de roble francés y 24 meses en botella antes de su comercialización.	77,00 €

13'5% VOL



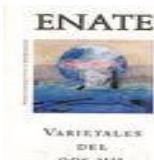
**Enate Merlot-Merlot 2006 -2009** 38,00 €

**(Somontano) A68**

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

## ARAGÓN

### Crianzas



**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**

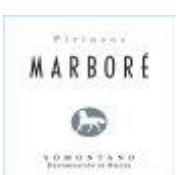
Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos. 16 meses en barrica nueva. 14% VOL



**Alto Las Pizarras del Jalón 2006** 31,00 €

**(Calatayud) D34**

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** 24,00 €

**(Somontano) E8**

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



**Enate Reserva 2003 - 2005 (Somontano)** 23,00 €

**E11**

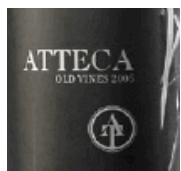
100% Cabernet Sauvignon. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés seguidos por 24 meses en botella antes de su salida al mercado. 13% VOL



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

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

23,00 €



## Atteca 2008 (Calatayud) D34

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

22,00 €



## Care Finca Bancales 2001 - 2011 (Cariñena) E6

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

20,50 €



## Enate Crianza 2007 (Somontano) E7

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

19,00 €



## Viñas del Vero Syrah 2010 (Somontano)

E6

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

18,50 €



## Dominio de Longaz 2005 (Cariñena) E8

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

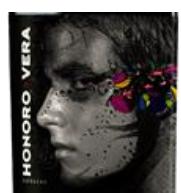
17,00 €



## Viñas del Vero cabernet 2010 (Somontano) E10

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

17,00 €

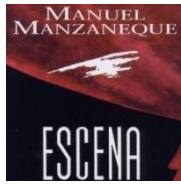


## Honore Vera (Calatayud) E9

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

12,50 €

*FINCA ELEZ*



## Escena M. Manzaneque 2003 (Finca Élez) A61

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

44,00 €

## 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 €

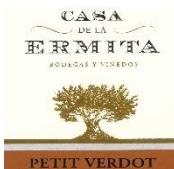
70% Monastrel 15% Syrah y 15% Alicante Bouschet. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 14.5% VOL.



## 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

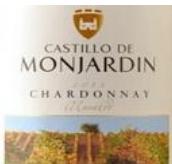
27,00€

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

23,00€



**Castillo Monjardín Chardonnay 3L (Navarra)**  
100% Chardonnay. 13% VOL

22,00€



**Marqués de Cáceres Crianza 2009 (Rioja) F38**  
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

21,00€



**Hécula 2005 5L (Yecla)**  
100% Monastrell. 6 meses en barrica. 13% VOL

20,00€

## VINOS JÓVENES Y ROBLES

### RIOJA

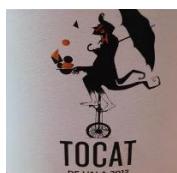


**Valdelana**

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

10,00€

## CATALUÑA



**Tocat de L'Ara (Empordà) D51**

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

19,00 €

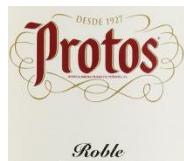
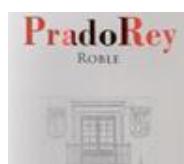
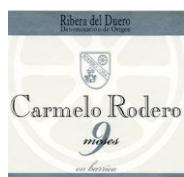


**Petit Caus Negre Joven (Penedés) D49**

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

11,00 €

## 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 SastreRoble** 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

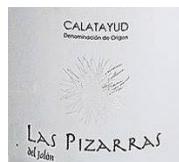


### Flores de Callejo E33

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

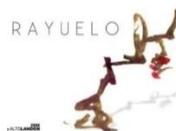
12,00 €

## *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 €

**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

## Fernando de Castilla Palo Cortado Antique (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, turrones 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 Papirusa (Sanlúcar de Barrameda)

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

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

12,50€

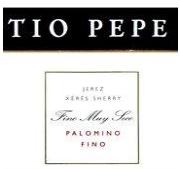


## Manzanilla La Gitana (Sanlúcar de Barrameda)

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.

12,00€

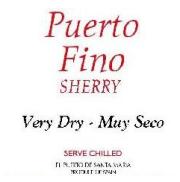


## Fino Tío Pepe (Jerez)

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.

12,00€



## Lustau Puerto Fino (Jerez)

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.

11,50€



## Manzanilla La Guita (Sanlúcar de Barrameda)

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

Pescado, gambas, camarones.

11,00€

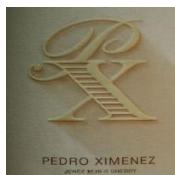
# VINOS DE POSTRE



## El Grifo Canari 1997 (Lanzarote)

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.

48,50€



## Fernando de Castilla P.X. Antique (Jerez)

100% Pedro Ximénez. Envejecimiento por el método de soleras y criaderas de 30 años. 15% VOL  
Chocolates, helados, pasteles, quesos.

43,00€



## Viña Costeira Tostado (Ribeiro)

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.

40,00€



## Chivite 125 Vendimia Tardía 2006 (Navarra)

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.

35,00€



## Exxencia de Bornos 1999 (Rueda)

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

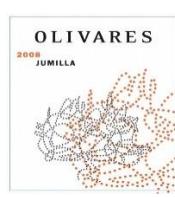
35,00€



## Dolç de Enrique Mendoza (Alicante)

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.

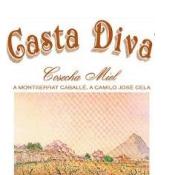
30,00€



## Olivares 2008 (Jumilla)

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.

28,00€



## Casta Diva Cosecha Miel 2007 (Alicante)

100% Moscatel. Se elabora a partir de uvas de Moscatel sobremaduradas. 15% VOL  
Acompañar en los postres con tartas de frutas o natillas.

25,00€



## Sidra de Hielo 20 Manzanas Valverán (Asturias)

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

23,00€

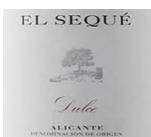
Perfectos con quesos potentes y foies. Y para sorprender, armonizaremos su contrapunto dulzón con carrillera ibérica, o con platos de caza como venado o jabalí.



## Pureza. Pepe Mendoza (Alicante)

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

23,00€



## El Sequé Dulce 2011 (Alicante)

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

22,00€

Postres, chocolates, frutos secos. Foie gras.



## Don P.X. (Montilla-Moriles)

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.

21,00€

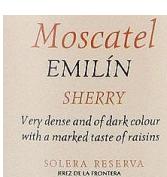


## Itsasmendi Vendimia Tardía 2004 (País Vasco)

100% Hondarrabi zuri. 11'5% VOL

20,00€

Sorbetes, hojaldres, Foie gras de oca y pato.



## Lustau Moscatel Emilín (Jerez)

100% Moscatel. Elaborado con el método de criaderas y soleras. 17% VOL  
Foie micuit, frutos secos, postres, quesos azules

20,00€



## Castaño Dulce (Yecla)

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

18,50€

Foie, quesos azules, tartas de chocolate.



## Moscate Capricho de Goya 1996 (Navarra)

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

14,50€



## Néctar Pedro Ximénez (Jerez)

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

14,00€



## Moscatel Barón de Lajoyosa (Cariñena)

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

13,50€



## Enrique Mendoza Moscatel de La Marina (Alicante)

100% Moscatel romano. Fermentado en barrica. 15% VOL  
Tarta de frutas, macedonias, sorbetes, pastas de té, hojaldres.

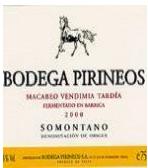
12,00€



## Moscatel Montecristo (Navarra)

100% Moscatel. Vino elaborado con moscatel de Alejandría. 15% VOL  
Para acompañar con postres o para consumir entre horas.

11,00€



## Bodega Pirineos Macabeo Vendimia Tardía (Somontano)

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

9,50€



## Palacio de Bornos Semidulce 3/8 (Rueda)

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.

8,50€



# 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)** 1400,00 €

**97/100 G58**

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)** 1032,00 €

**84/100 G58**

Envejecido en barricas de roble francés. 13% VOL.



**Château Margaux 2000 (Margaux)** 890,00 €

**98/100 G56**

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)** 800,00 €

**98/100 G49**

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)** 760,00 €

**98/100 G49**

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€  
**(Pauillac) 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.

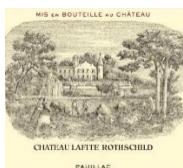


**Château Mouton Rothschild 2014** 595,00€  
**(Pauillac) 95/100 G53**

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** 470,00 €  
**G57**

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)** 460,00 €  
**94/100 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 Cheval Blanc 2012 (Saint-Émilion)** 450,00 €  
**95/100 caja**

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** 420,00 €  
**G58**

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)** 400,00 €  
**94/100 G56**

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

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.

400,00 €



## Château Pavie 2006 (Saint-Émilion)

94/100 G31

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.

400,00 €



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

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

400,00 €



## Château Margaux 2012 (Margaux)

95/100 G56

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.

395,00 €



## Château Haut-Brion 2012 (Pessac-Léognan) 96/100 G47

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.

385,00 €



## Château Palmer 2014 (Margaux)

93/100 G47

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

376,00 €



## Château Margaux 2002 (Margaux)

93/100 G56

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.

370,00 €



## Château La Conseillante 2000 (Pomerol) 96/100 G60

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.

350,00 €



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

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.

350,00 €



## Château La Mission Haut-Brion

340,00€

### 2014 (Pessac-Léognan) 95/100 G54

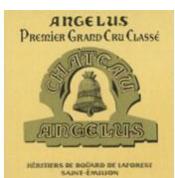
54% Merlot, 1% Cabernet Franc, 45% Cabernet Sauvignon, 14.25%. Envejecido durante 24-27 meses en barricas nuevas de roble francés.



## 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-Emilion) 89/100 G32**

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



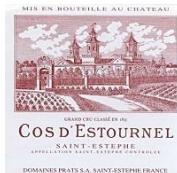
**Château Cos D'Estournel 2014 (Saint-Estèphe) 95/100 G42**

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**

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**

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**

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



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

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**

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**

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 (Paupillac)** 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.



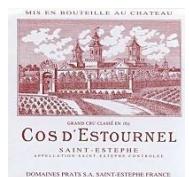
**Château Pichon Longueville 2014 (Paupillac)** 150,00 €  
**95-97/100 G40**

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

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.

135,00 €



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

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

125,00€



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

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.

125,00 €



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

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.

118,00 €



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

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

100,00 €



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

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

100,00 €



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

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.

92,00 €



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

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.

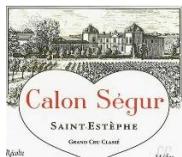
85,00 €



## 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 €

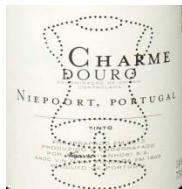
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 10% Cabernet Franc. Edad media de las viñas 40 años. Crianza de 24 meses en barricas de roble nuevo francés (al 50%). Producción: 80.000 botellas.



## 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 €

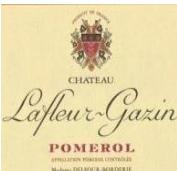
55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc. Fermentación a temperatura controlada, tinas de acero inoxidable y 18 meses madurado en barricas de roble (50% nuevo).



## 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 €

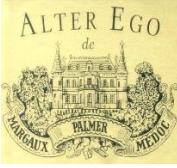
42% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc y 23% Merlot. Edad media de las viñas 30 años. Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción: 2.500 cajas.



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

64,00 €

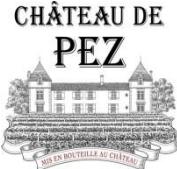
65% Cabernet Sauvignon y 35% Merlot. Edad media de las viñas 35 años. Crianza de 18 meses en barricas de roble nuevo francés (al 50%). Producción: 6.000 cajas.



## 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 Estephe 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€

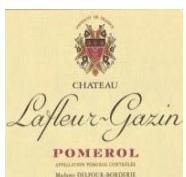
85% Nebbiolo, 10% Merlot y 5% Barbera. Edad media de las viñas 30 años. 6 meses en barricas nuevas de roble francés y 12 en cubas de roble viejo esloveno. Producción: 100.000 botellas.



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

48,00 €

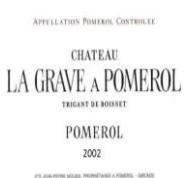
100% Pinot Noir. Edad media de las viñas 40 años. Crianza de 10 a 12 meses en barricas de roble nuevo francés (al 15%). Producción: 5.500 cajas.



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

47,00 €

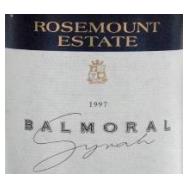
90% Merlot, 7% Cabernet Franc y 3% Cabernet Sauvignon. Edad media de las viñas 35 años, crianza 18 meses en barricas de roble nuevo francés (al 70%). Producción: 8.000 cajas.



**Château La Grave à 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 €

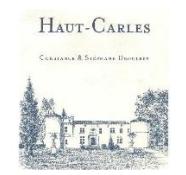
100% Syrah. Edad media de las viñas 50-100 años. 24 meses en barricas de roble nuevo americano (al 50%). Producción: 4.500 cajas.



**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-Emilion) 90/100 G33

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.

37,00 €



## Terrazas de Los Andes 2012 (Mendoza, Argentina) 89/100 G43

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.

35,00€



## M. Chapoutier Domaine Tournon 2007 (Australia) 93/100 G27

100% Shiraz. Crianza de 12 meses en recipientes de cemento y acero inoxidable. 13% VOL

25,00 €



## Château de Carles 2002 (Fronsac) 89/100 G44

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.

24,00 €



## Quinta do Noval Corucho 1999 (Douro, Portugal) 90/100 G39

70% Tinta Roriz, 20% Touriga Francesa, 10% Tinta Barroca. Envejecimiento 40% en acero inoxidable y 60% en roble. 13% VO

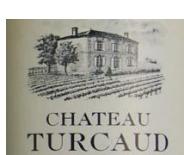
22,00 €



## Seis Quintas Reserva 2008 (Douro, Portugal) 90/100 G28

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

17,00 €



## Château Turcaud 2013 (Entre-Deux-Mers) 87/100 G37

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon. Crianza, por separado, de 18 meses en barricas de roble.

17,00 €



## Castello d'Alba Reserva 2011 (Douro, Portugal) 86/100

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional. 12 meses en barricas de roble francés y americano. 13'5% VOL

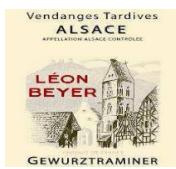
12,00€



## *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€



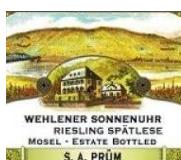
**Marimar Torres Chardonnay 1998 -  
1999  
(California, EE.UU.)** 36,00€



**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€



**Disznoko Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2001  
(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

46,00€



**Oremus Tokaji Late Harvest 2008**  
**(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

33,00€



**Disznoko Tokaji Aszú 4 Puttonyos 2006**  
**(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

31,00€



**Churchill's Porto Blanco**  
**(Douro, Portugal)**

26,00€



**Chevalier du Pastel 1998**  
**(Sauternes, Francia)**

23,00€



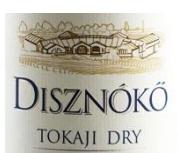
**Oremus Tokaji Late Harvest 2010**  
**(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

22,00€



**Quinta de la Rosa Porto Reserva**  
**(Douro, Portugal)**

20,00€



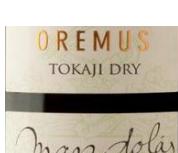
**Disznoko Tokaji Dry Furmint 2000**  
**(Tokaj-Hegyalja, Hungría)**

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€

