EL ANCLA

SINCE 2013

“El vino es la única obra de arte que se puede beber”

Robert Louis Stevenson

EL ANCLA

SINCE 2013

*El **vino generoso**, también conocido como vino fortificado, es un vino al que se le ha añadido alcohol procedente de la fermentación de la uva, para aumentar su graduación con el fin de protegerlo de micro-orgnismos durante las largas crianzas a las que es sometido. Una vez finalizada la fermentación tiene lugar la crianza biológica mediante unas levaduras que se instalan en la superficie del vino, que se alimentan tanto del alcohol como del oxígeno, llegando a cubrir totalmente la superficie del vino protegiéndolo de la oxidación. Es lo que se conoce como el velo flor. Según sus características, estos vinos son clasificados como **Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso o Palo Cortado** antes de iniciar su crianza. Los vinos generosos más conocidos son los vinos de Jerez o Montilla Moriles, vinos que se han forjado una gran reputación después de muchos siglos de una elaboración única en el mundo.*

GENEROSOS NACIONALES

ADORADO de MENADE - Solera 1967
V.T. Castilla y León
*50% Palomino y 50% Verdejo / Joyas que cuentan historias / **93Parker*** 61

Fino Especial LA PANESA – Emilio Hidalgo
D.O. Jerez Xerès Sherry
*Palomino Fino / Un fino en rama bajo velo en flor de 60 años / **95Parker*** 46

Manzanilla Pasada en rama PASTORA 37.5cl
D.O. Sanlúcar de Barrameda
*Palomino Fino / La cumbre de la crianza biológica / **94Parker*** 21

Amontillado VORS JUAN PIÑERO 50cl
D.O. Jerez Xerès Sherry
*Palomino Fino / **92Parker*** 50

Palo Cortado OBISPO GASCON 15 años 37.5cl
D.O. Jerez Xerès Sherry
*Palomino Fino / **92Parker*** 36

EL ANCLA

SINCE 2013

GENEROSOS NACIONALES

Oloroso Seco ALFONSO - González Byass
D.O. Jerez Xerès Sherry
Palomino Fino / Interesante, sabroso, profundamente cálido 21

Oloroso ANTIQUE - Fernando de Castilla 50cl
D.O. Jerez Xerès Sherry
Palomino Fino / ***95Parker*** 38

Cream Viejo JUAN PIÑERO 50cl
D.O. Jerez Xerès Sherry
75% Palomino Fino y 25% Pedro Ximénez / ***95 Parker*** 43

GENEROSOS INTERNACIONALES

Portugal

TAYLOR'S PORT SELECT RESERVE
Douro – Vinho do Porto
Tempranillo, Tinta Amarela, Tinta Cao, Tinta Barroca,
Touriga Nac. y Touriga Franca 24

EL ANCLA

SINCE 2013

*Los **espumosos** tienen su origen en el s.XVII, cuando en la región de **Champagne**, en el norte de Francia, empezaron a embotellar el vino un poco antes de que acabara la fermentación para que preservara sus aromas más frescos y limpios. No obstante, este embotellamiento prematuro hacía que la fermentación continuara en la botella. Muchos elaboradores llamaban este tipo de vino "vino del diablo" o "salta-tapones". Porque gran parte de las botellas las perdían por la presión que ejercía el gas. No fue hasta unos años más tarde que el famoso monje don Pérignon encontró ciertas maneras de controlar dicha presión: taponar con un corcho cónico y sujetarlo con una grapa metálica, elegir un cristal más grueso para la botella para que esta no estallara.*

ESPUMOSOS NACIONALES

MARQUÉS de la CONCORDIA Brut
D.O. Cava
Macabeo, Xarel-lo y Parellada 17

CEPA CONINÍ Brut Nature
Almería / V.T. Laujar Alpujarra
Macabeo 21

IZAR-LEKU Brut Vintage 2020
País Vasco
*50% Hondarrabi Beltza y 50% Hondarrabi Zuri / **95Parker*** 39

RECAREDO TERRERS Brut Nature Gran Reserva 2019
Corpinat / Penedés
*Macabeo, Parellada y Xarel-lo / Ecológico y Biodinámico / **94Parker*** 38

PERE VENTURA VINTAGE Gran Reserva Brut 2016
D.O. Cava / Sant Sadurní d'Anoia (Penedés)
40% Parellada y 60% Xarel-lo 36

MESTRES COQUET Gran Reserva Brut Nature 2020
D.O. Cava / Sant Sadurní d'Anoia (Penedés)
*45% Xarel-lo, 30% Macabeo y 25% Parellada / **92Parker*** 29

GRAMONA IMPERIAL Brut 2018
Corpinat / Sant Sadurní d'Anoia (Penedés) / Ecológico y Biodinámico
*50% Xarel-lo, 30% Macabeo, 15% Parellada y 5% Chardonnay / **93 Parker*** 37

JUVÉ & CAMPS Brut Rosé
D.O. Cava
*Pinot Noir / **91Parker*** 26

EL ANCLA

SINCE 2013

ESPUMOSOS INTERNACIONALES

Francia

LOUIS ROEDERER Brut Vintage 2014
Champagne
70% Pinot Noir y 30% Chardonnay / ***95Parker*** *95*

VEUVE CLICQUOT Brut
Champagne
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay / ***94Decanter*** *66*

MÖET & CHANDON Brut Imperial
Champagne
Pinot Noir, Chardonnay y Meunier / ***90Parker*** *58*

MÖET & CHANDON Brut Imperial Rosé
Champagne
Pinot Noir, Chardonnay y Meunier / ***91Sucking*** *68*

EL ANCLA

SINCE 2013

*Hay pruebas de que ya se elaboraba **vino blanco** hace más de 7500 años en lo que hoy conocemos como Irán y se considera que ya se producía también en Mesopotamia y distintos lugares de Oriente Medio. Posteriormente los griegos y los romanos también practicaron el cultivo de la vid. Estos fueron los responsables de extenderlo por el Mediterráneo. Se elabora sobre todo vino tinto, pero hay constancia de que también se producía vino blanco. A continuación, después de la caída del imperio romano la iglesia católica fue la encargada de mantener los viñedos, así como preservar y ampliar el conocimiento que se tenía de vitivinicultura. Finalmente, no fue hasta la Edad Contemporánea y gracias a la revolución industrial que el vino blanco empezó a democratizarse. Los avances tecnológicos y en conocimiento microbiológico permitió afinar más en las elaboraciones y poner el vino blanco al alcance de la mayoría.*

BLANCOS NACIONALES

Almería

LAURICIUS
Abrucena
Chardonnay y Sauvignon Blanc *18*

CRISTINA CALVACHE
Ribera del Andarax
Jaén Blanca *23*

TREINTA METROS CUADRADOS
Albox
Vermentino *21*

SAETIAS
Serón
Chardonnay y Sauvignon Blanc *19*

FLOR DE INDALIA
Padules
Varietal *21*

EL ANCLA

SINCE 2013

BLANCOS NACIONALES

Andalucía

UBE CASERÍO MIRAFLORES ALTA - Ramiro Ibáñez
Vino de Sanlúcar de Barrameda
Listán Blanco 38

LA ESCRIBANA - Vino de Pasto Macharnudo
V.T. Cádiz
Palomino Fino / ***95Parker*** 29

FORLONG 80/20
D.O. I.G.P. Cádiz
Palomino Fino / Ecológico 27

BOTANI MOSCATEL OLD VINES
D.O. Málaga-Sierras de Málaga
Moscatel de Alejandría / ***91Sucking*** 23

ALBA BALBAÍNA
I.G.P. Cádiz
Palomino Fino 19

FORLONG
D.O. I.G.P. Cádiz
Palomino Fino / Ecológico 18

CASTILLO de SAN DIEGO - Barbadillo
V.T. Cádiz
Palomino Fino 16

MAESTRANTE Blanco Semidulce
V.T. Cádiz
Palomino Fino 16

EL ANCLA

SINCE 2013

BLANCOS NACIONALES

D.O. Rueda

LES PARCELLES 2019 - Belondrade
Verdejo / Crianza
100Peñin *325*

BELONDRADE y LURTON 2022
95% Verdejo, 5% Otras / Crianza
Ecológico / 96Peñin *55*

CARRASVIÑAS FELIZ 2020
Verdejo / Crianza
+93Parker *36*

FINCA LAS CARABALLAS MAGNUN 1.5l
Verdejo
Ecológico / ***90Parker*** *35*

LOESS COLLECTION
Verdejo / Crianza
91Peñin *28*

CARRASVIÑAS DORADO
70% Verdejo y 30% Palomino Fino
96Atkin *26*

JOSE PARIENTE
Verdejo
92Peñin *23*

VERDEJO CASA
Verdejo
91Parker *18*

EL ANCLA

SINCE 2013

BLANCOS NACIONALES

D.O. Rías Baixas

ÁREAS DE MONTALVO 2018 - Raúl Pérez
Albariño *157*

LA FILLABOA 1898 2016
Albariño
100Peñin *68*

ALBAMAR
Albariño
La gran sorpresa de RiaS Baixas ***/ +93Parker*** *26*

MAR DE FRADES MAGNUN 1.5l
Albariño
91Parker *56*

MAR DE FRADES 75cl
Albariño
91Parker *28*

MAR DE FRADES 50cl
Albariño
91Parker *15*

TERRAS GAUDA
70% Albariño, 22% Caiño y 8% Loureiro
91Peñin *26*

ALBARIÑO CASA
Albariño *20*

EL ANCLA

SINCE 2013

BLANCOS NACIONALES

I.G.P. Castilla y León

FINCA LAS CARABALLAS Sector 2.8
Viognier
Ecológico / ***91Parker*** *34*

FINCA LAS CARABALLAS
Sauvignon Blanc
90Parker *24*

YLLERA 5.5 Frizzante
Verdejo *17*

D.O. Valdeorras

AS SORTES 2022
Godello
95Parker *65*

LOURO
Godello
+93Parker *29*

O LUAR DO SIL - Pago de los Capellanes
Godello *24*

EL ANCLA

SINCE 2013

BLANCOS NACIONALES

Otras D.O.

SOT LEFRIEC BLANC 2021
D.O. Penedés
Xarel-lo / ***95Parker*** *85*

MATAS ALTAS
D.O. Jumilla
Macabeo, Airén y Otras/ Ecológico y Biodinámico / ***94Parker*** *28*

CASA AGRÍCOLA - Pepe Mendoza
D.O. Alicante
Viognier, Macabeo, Moscatel y Merseguera / Biodinámico / ***91Parker*** *22*

MESTIZAJE
Valencia / V.P. El Terrerazo
Viognier, Malvasía y Merseguera / Ecológico y Vegano / ***92Parker*** *22*

VIÑA ZORZAL
D.O. Navarra
Garnacha Blanca / ***93Parker*** *20*

LADAIRO
D.O. Monterrei
Godello y Treixadura *20*

MARQUÉS DE VIZHOJA
Galicia
Albariño y Loureiro / Vegano *18*

PONCE
D.O. Manchuela
Albilla / ***94Parker*** *24*

EL ANCLA

SINCE 2013

BLANCOS INTERNACIONALES

Francia

DE LADOUCETTE 2022
A.O.C. Pouilly Fumé Loira
Sauvignon Blanc 43

CLOS DES LUNES Lune d'Argent 2021
A.O.C. Bordeaux
75% Sémillon y 30% Sauvignon Blanc / Ecológico / ***92Sucking*** 29

DOMAINE GUILLAMAN COLOMBARD
I.G.T. Côtes de Gascogne
80% Colombard y 20% Sauvignon Blanc 19

Alemania

HAUS KLOSTERBERG TROKEN 2022
Markus Molitor
VDP Mosel-Saar-Ruwer
Riesling 26

Portugal

NIEPOORT DAO ROTULO 2020
D.O.C. Dao Porto
Rabo Ovelha, Borrado, Cercial / ***92Parker*** 22

Italia

FEUDO MONTONI Catarrato del Masso
I.G.T. Terre Siciliane
Catarratto / Ecológico 27

EL ANCLA

SINCE 2013

BLANCOS INTERNACIONALES

Australia

PENFOLDS KOONUNGA HILL
South Australia
Chardonnay 26

Nueva Zelanda

VINULTRA POUNAMU Special Selection 2022
Marlborough
Sauvignon Blanc 24

Argentina

ZUCCARDI Serie A
Valle de Uco-Mendoza
Torrontés / Vegano 24

EL ANCLA

SINCE 2013

*El **vino rosado** tal y como lo conocemos es posible que tenga su origen en la época de los romanos en Provenza y el Languedoc-Rosellón, Francia, aunque ya antes los griegos elaboraban rosados fruto de la mezcla de uvas tintas y blancas que habitualmente diluían en agua para rebajar su intensidad. Hay muchas leyendas griegas al respecto que atribuyen al vino no diluido la capacidad de enloquecer a quien lo bebe por ser demasiado alcohólico. Con el paso de los años cada zona ha ido encontrando su estilo de vino rosado. Por ejemplo, en el sur de Francia los rosados de Garnacha Tinta, Carignan y Syrah tienden a tener muy poco color, a ser secos y a desplegar aromas florales y frutales. Por otro lado, en Burdeos los elaborados de Cabernet Sauvignon y Merlot son generalmente más intensos y estructurados que los primeros e incluso nos pueden llegar a recordar a los vinos tintos. Finalmente, otro tipo de rosados, los de más al norte, los del Valle del Loira. Debido a proceder de una latitud más septentrional estos vinos rosados son mucho más secos y frescos que los de sus compañeros del sur. Acostumbran a ser más cítricos que florales. Para terminar, comentar también que los primeros vinos espumosos y los primeros Champagne también fueron rosados. Actualmente, los Champagne rosados acostumbran a ser más caros que los blancos.*

ROSADOS NACIONALES

ENATE
D.O. Somontano
Cabernet Sauvignon — *19*

MUGA
D.O.Ca. Rioja
Garnacha Tinta y Viura / ***90Parker*** — *21*

VIZCARRA
D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino — *25*

EL ANCLA

SINCE 2013

ROSADOS INTERNACIONALES

Francia

CÓTE DES ROSES ROSÉ – Gerard Bertrand
Languedoc
Garnacha, Syrah y Cinsault *24*

EL ANCLA

SINCE 2013

Los primeros vestigios de su elaboración se encontraron en Georgia, fechan del 8000 a.C., y en Oriente Medio, en lo que hoy día es Irak e Irán. Estos últimos datan de 5400 a.C. De ahí se extendió hacia el Mediterráneo. Fue entonces cuando los griegos y los romanos difundieron el vino y la viticultura por sus territorios de influencia. Los romanos incluso se dedicaron a buscar variedades que se adaptaran mejor a sus distintas regiones y desarrollaron las técnicas vitivinícolas existentes. El vino, elemento indispensable en sus banquetes e incluso bebida para sus tropas, formó para de la cultura romana mientras perduró su imperio. Después de la caída del Imperio Romano, durante la Edad Media fue la Iglesia Católica quien preservó los viñedos, así como el conocimiento asociado a la viticultura y a la elaboración del vino. A lo largo de esta época, el vino era principalmente destinado al consumo local y a los oficios religiosos. Posteriormente, con la conquista de América, la vid se exportó a ese continente. Fue entonces, en los viajes comerciales de mitad del siglo XIX entre Europa y América, que la filoxera, un insecto que ataca sobre todo las raíces de las vides europeas, se importó al viejo continente, Una vez aquí en pocos años arrasó con la mayor parte del viñedo. Todo el mundo del vino empezó a buscar el remedio a esta terrible plaga y no fue hasta unos años después que se encontró la solución: injertar vides europeas a vides americanas, obteniendo así planta formadas por dos individuos, siendo la parte aérea y la que produce el furto de vid europea y el pie o sistema radicular de vid americana resistente a la filoxera. El vino desde sus inicios ha estado asociado a la alta sociedad y a las celebraciones y banquetes.

TINTOS NACIONALES

Almería

TETAS DE LA SACRISTANA 2021
I.G.P. Laujar de Andarax
Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon 22

LAURICIUS CRIANZA 2022
Abrucena
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnacha 21

INCIENSO SELECCIÓN ESPECIAL 2020
I.G.P. Laujar de Andarax
Tempranillo 26

LA CABRA & LA BOTA SELECCIÓN 2023
Padules
70% Tempranillo y 30% Garnacha 21

EL ANCLA

SINCE 2013

TINTOS NACIONALES

Andalucía

CAMAROLOS 2018 - Victoria Ordoñez
D.O. Sierras de Málaga
60% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah y 20% Tempranillo 29

D.O. Ribera del Duero

HACIENDA MONASTERIO 2018
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot / ***94Parker*** 46

AUSÀS Interpretación 2018
Tempranillo / ***95Parker*** 49

PAGO DE CARRAOVEJAS 2019
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot / ***93Peñin*** 49

TR3SMANO 2018
Tempranillo / ***93Peñin*** 43

BOSQUE DE MATASNOS 2017
92% Merlot y 8% Tempranillo 44

ARZUAGA 2022
Tempranillo y Cabernet Sauvignon 32

PÍCARO DEL AGUILA 2022
Tempranillo, Albillo, Bobal y Garnacha Tinta / ***94Parker*** 33

PRUNO 2023
Tempranillo y Cabernet Sauvignon / Ecológico / ***92Parker*** 24

VIÑA SASTRE ROBLE 2022
Tempranillo / ***91Atkin*** 23

FINCA RESALSO 2023
Tempranillo / ***90Sucking*** 22

VIZCARRA SENDA DEL ORO 2023
Tinto Fino / ***91Peñin*** 21

EL ANCLA

SINCE 2013

TINTOS NACIONALES

D.O.Ca. Rioja

CASTILLO DE YGAY Gran Reserva 2012
81% Tempranillo y 19% Mazuelo / ***97Parker*** *310*

200 MONGES Reserva 2011
Tempranillo / ***93Sucking*** *50*

FINCA ALLENDE MINGORTIZ 2015
Tempranillo / ***94Parker*** *48*

REMELLURI 2016
Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano / ***+93Parker*** *37*

MARQUÉS DE MURRIETA 2019
Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha / ***93Parker*** *33*

ANZA 2022
Tempranillo, Viura, Malvasía, Graciano y Mazuelo / ***94Parker*** *33*

RIOJA CRIANZA CASA 2021
Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano / ***90Atkin*** *18*

EL ANCLA

SINCE 2013

TINTOS NACIONALES

D.O. JUMILLA

CASA CASTILLO PIE FRANCO 2021
Monastrell / ***99Parker*** *145*

CASA CASTILLO LAS GRAVAS 2021
90% Monastrell y 10% Garnacha / ***98Parker*** *55*

LA SERVIL 2022
Monastrell / Ecológico / ***94Parker*** *33*

EL ANCLA

SINCE 2013

TINTOS NACIONALES

Otras D.O.

PONCE 2022
D.O. Manchuela
85% Bobal y 15% Moravia Agria / ***98Parker*** *53*

MAURO 2019
I.G.P. Castilla y León
Tempranillo, Syrah y Garnacha / ***95Parker*** *45*

ARTADI EL SEQUÉ 2021
D.O. Alicante
Monastrell / ***93Parker*** *36*

VIÑA ZORZAL MALAYETO 2022
D.O. Navarra
Garnacha Tinta / ***+93Parker*** *25*

CLOS LOJEN 2024
D.O. Manchuela
Bobal / ***93Parker*** *20*

PAGO DE VALDONEJE 2023
D.O. Bierzo
Mencía / ***92Parker*** *18*

EL ANCLA

SINCE 2013

TINTOS INTERNACIONALES

Francia

CHÂRTEAU PEYMOUTON 2018
A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru
89% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon y 1% Cabernet Franc *37*

Italia

FONTODI CHIANTI CLASSICO 2021
Toscana DOCG. Chianti Classico
Sangiovese / Ecológico / ***92Parker*** *48*

EL ANCLA

SINCE 2013

*Los **vinos dulces** son vinos con un alto porcentaje de azúcar. El azúcar se convierte en alcohol durante la fermentación, por lo que para elaborar vino dulce se necesita una alta concentración de azúcar, un azúcar que proviene de una sobre maduración de las uvas, y variedades que ya de por sí cuentan con una alta concentración, y a veces de una pasificación de las uvas al sol. El vino dulce más famoso de España es posiblemente el vino dulce de Jerez, aunque también encontramos vinos dulces de mucha calidad en otras denominaciones de origen como Sierra de Málaga, Priorat o Empordá. Las variedades de uva más utilizadas para la elaboración de vino dulce son la Pedro Ximénez, variedad dulce por excelencia de la D.O. Jerez, la Moscatel o la Garnacha.*

DULCES NACIONALES

Almería

CEPA BOSQUET TINTO DULCE 50cl
V.T. Laujar-La Alpujarra
Syrah 15

Andalucía

SÁNCHEZ ROMATE Old & Plus 50cl
D.O. Jerez Xerès Sherry
Pedro Ximénez 56

VICTORIA Nº2 - Jorge Ordóñez 37.50cl
D.O. Málaga
*Moscatel de Alejandría / **96Peñin*** 26

Alicante

CASTA DIVA Cosecha Miel 50cl
D.O. Alicante
*Moscatel de Alejandría / **93Parker*** 25

EL ANCLA

SINCE 2013

DULCES INTERNACIONALES

Hungría

GRAND TOKAJ Szamorodni Edes 2018 37.5cl
Tokaji
Furmint, Hárslevelü, Zeta y Kabar 24

Francia

CHÂTEAU VIOLET-LAMOTHE 2020 37.50cl
A.O.C. Sauternes
90% Sémillon y 10% Sauvignon Blanc 25

EL ANCLA

SINCE 2013

*Se dice que el término **Orange Wine** fue acuñado en 2004 por David A. Harvey, importador de vinos británico, para referirse a este grupo especial de vinos de color ámbar-anaranjado. Sin embargo, encontramos también el precedente de Georgia, donde ya desde hace muchos años elaboran blancos macerados con pieles en grandes tinajas enterradas en el suelo a los que llaman "vinos ámbar" (Karvisperi ghvino). Los georgianos ya vinificaban así desde hace centenares de años, algunos incluso dicen que desde hace 8000, pero no fue hasta recientemente cuando italianos y eslovenos fascinados con esos vinos empezaron a importar de Georgia sus grandes tinajas (kvevris) para imitar su proceder. Fue a partir de entonces cuando se empezó a expandir por el mundo esta ancestral manera de vinificar.*

ORANGE WINES

Francia

ORANGE GOLD 2022 - Gérard Bertrand
Languedoc-Roussillon
Grenache, Viognier, Marsa y Mauz / Ecológico *24*

EL ANCLA

SINCE 2013

*Aunque el origen de la **sidra** es incierto, algunos historiadores proponen que se originó en las cavilaciones del Antiguo Egipto y la Grecia Clásica. En la Península Ibérica las referencias de Plinio El Viejo sobre las manzanas dan a entender que la sidra ya existía en Asturias desde antes de la invasión romana. En Francia la sidra se produce principalmente en Normandía. En Reino Unido en regiones como Somerset, Devon y Herefordshire bajo el nombre de cider. Si vamos a Alemania la sidra se denomina Apfelwein y se bebe principalmente en la región de Fráncfort. En España es una bebida muy popular por el Cantábrico, especialmente en Asturias y País Vasco.*

SIDRAS

ZAPIAIN GURE SAGARDOA
País Vasco - Astigarraga
Sidra Natural *18*