TABERNA

Vin@rte Prádena

Vamos a intentar seleccionar lo mejor que encontremos
en nuestra andadura, para que puedas disfrutar de todas
las virtudes de este zumo fermentado, del vino,
de esta bebida que antaño usaban en antiguas
celebraciones greco-romanas dedicadas al Dios
Baco o Dionisio.

Tenemos un objetivo, y es un objetivo claro,

que puedas degustar alguno de estos caldos,

que te deleites con el aroma,

con el gusto,

que te introduzcas en este apasionante mundo,

que te enamores de las uvas, de la vid,

de la barrica, de la botella, de la bodega...

de todo lo que esté relacionado con el vino.

Además de los vinos más comerciales,

en nuestra seleccionada Carta de Vinos

encontrarás aquellas "pequeñas joyas"

escondidas por todos los rincones de España.

Cata en Copas Riedel

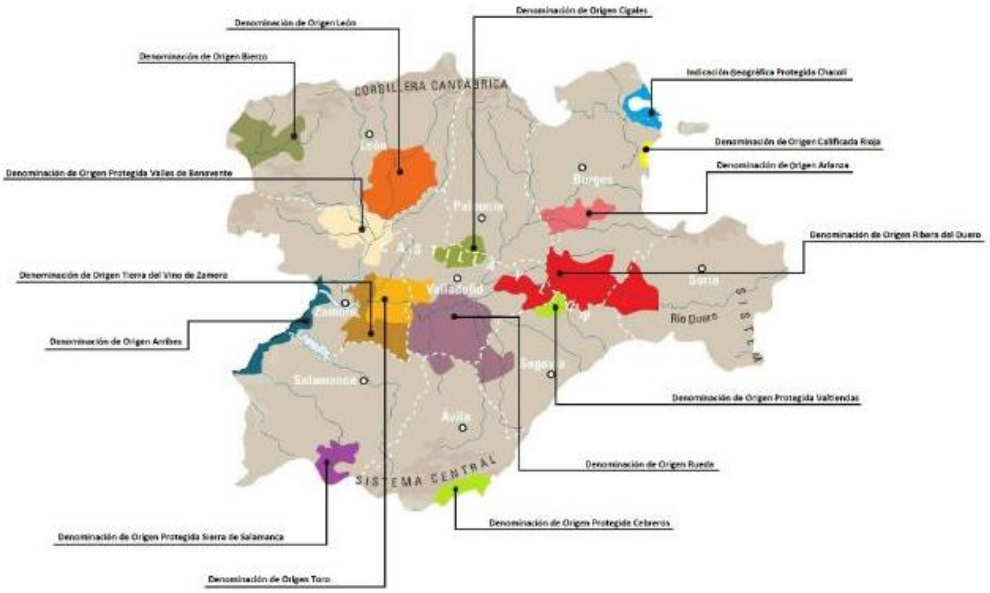
y verás las diferencias organolépticas del vino

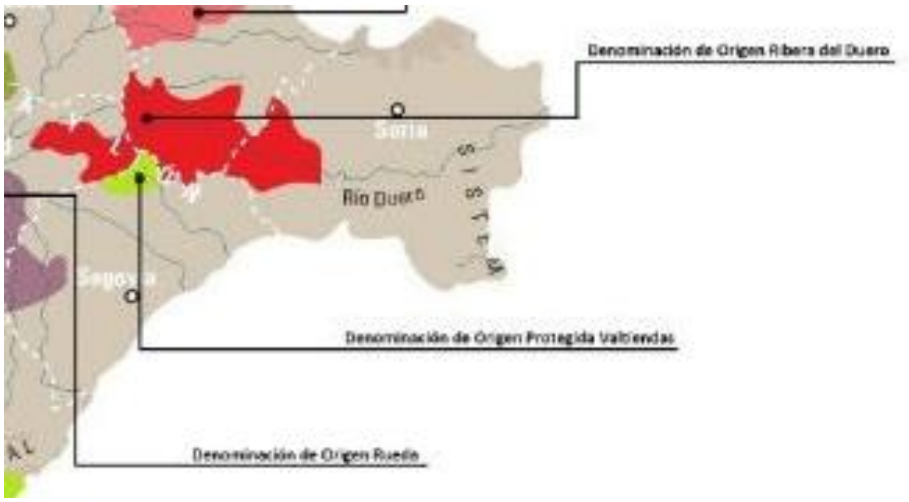
Con El Sistema Chill-It y Coravin todos los
vinos están disponibles por Copa

VINOS DE SEGOVIA

La provincia de Segovia engloba las siguientes Denominaciones de Origen

- Rueda: La zona de producción está integrada por 74 municipios: 53 en Valladolid, 17 en Segovia y 4 en Ávila
- Ribera del Duero: Montejo De la Vega de la Serrezuela con Bodegas Muron, Aldea Real con Bodegas Valdrinal, Honrubia de la Cuesta con Bodegas Maeste.
- DOP Valtiendas (que engloba todo el territorio de Segovia)
- Y los Vinos de la Tierra de Castilla y León. Nace con la intención de amparar vinos, bodegueros y bodegas de calidad que no se encuentran en ninguna D.O.





VINOS BLANCOS

MATABUEY 18€

100% VERDEJO V.T. CASTILLA

ERRE 18€

100% VERDEJO D.O. RUEDA

DOÑA BEATRIZ CEPAS VIEJAS 18€

100% VERDEJO D.O. RUEDA

LA GAVIA 20€

VERDEJO Y ALBILLO CUATRO SOBRE LÍAS D.O. RUEDA

GRAFF WINE 22€

100% VERDEJO CUATRO MESES DE LÍAS D.O. RUEDA

SON TIEMPOS DIFÍCILES PARA LOS SOÑÁDORES
VINO NATURAL 23€

100% VIURA CUATRO MESES DE LÍAS V.T. CASTILLA

DIEZ MIL Y PICO 25€

100% VERDEJO ONCE MESES BARRICA V.T. CASTILLAS

QUINTALUNA 25€

100% VERDEJO V.T. CASTILLA Y LEÓN

ANTHOS 25€

100% MALVASIA

LAS DOS ANTIGUAS BLANCO DE GUARDA

PARA LLEVAR 29,50€

100% VERDEJO 12 MESES BARRICA ROBLE FRANCÉS D.O. RUEDA

OSSIAN
NUEVE MESES EN BARRICA 50€

100% VERDEJO V.T. CASTILLA Y LEÓN

CAPITEL
NUEVE MESES EN BARRICA 130€

100% VERDEJO V.T. CASTILLA Y LEÓN (TEMPORALMENTE AGOTADO)

VINOS ROSADOS

GALINDO 16€

100% TEMPRANILLO D.O VALTIENDAS

OUI
CUATRO MESES BARRICA 18€

100% TEMPRANILLO V.T. CASTILLA

CORRECAMINOS
VINO NATURAL 20€

100% TEMPRANILLO V.T. CASTILLA

NIEVA YORK PETNAT
VINO NATURAL ESPUMOSO 20€

100% TEMPRANILLO V.T. CASTILLA

VINOS TINTOS

GALINDO 18€

100% TEMPRANILLO, 12 MESES BARRICA D.O. VALTIENDAS

TARAMUJA 20€

100% TEMPRANILLO, 12 MESES BARRICA V.T. CASTILLA Y LEÓN

SENDERO DEL PINO 20€

100% TEMPRANILLO, 9 MESES BARRICA V.T. CASTILLA Y LEÓN

LE MÉPRISÉ 22€

90% TEMPRANILLO, 10% SYRAH 10 MESES BARRICA V.T. CASTILLA Y LEÓN

MI TEMA 22€

100% TEMPRANILLO 14 MESES BARRICA D.O.P. VALTIENDAS

ARDALEJOS 22€

100% TEMPRANILLO 16 MESES BARRICA D.O.P. VALTIENDAS

FINCA CÁRDABA 22€

100% TEMPRANILLO 12 MESES BARRICA D.O.P. VALTIENDAS

MAESTE Alma del Vivar 22€

97% TEMPRANILLO, 3% MERLOT 6 MESES BARRICA D.O. RIBERA DEL DUERO

LAS DOS ANTIGUAS ORIGEN 28€

100% TEMPRANILLO, 19 MESES BARRICA EDICIÓN LIMITADA Y NUMERADA V.T. CASTILLA Y LEÓN

MAESTE Alma del Moral 30€

97% TEMPRANILLO, 3% MERLOT 12 MESES BARRICA D.O. RIBERA DEL DUERO

SALMORAL 30€

100% GARNACHA, 9 MESES BARRICA V.T. CASTILLA Y LEÓN

COTE GRANUJA 30€

100% TEMPRANILLO 12 MESES BARRICA V.T CASTILLA Y LEON

LAS DOS ANTIGUAS SELECCIÓN 37€

100% TEMPRANILLO, 24 MESES BARRICA, EDICIÓN LIMITADA Y NUMERADA
V.T. CASTILLA Y LEÓN

CARLOS PJ 30€

100% SYRAH 12 MESES BARRICA D.O.P. VALTIENDAS

CUATRO GATOS 30€

TEMPRANILLO, SYRAH 24 MESES BARRICA D.O.P. RIBERA DEL DERO

LA NOTA 40€

100% TEMPRANILLO 26 MESES BARRICA D.O.P. VALTIENDAS

COTE LUNA 55€

ARAGONÉS, GARNACHA Y PETIT VERDOT 40 MESES BARRICA V.T CASTILLA Y LEON

COTE CARLOTA 95€

ARAGONÉS Y TEMPRANILLO 24 MESES BARRICA V.T CASTILLA Y LEON

VINOS BLANCOS

EL PETIT LOCO HACIENDO VINO 15€

50% VERDEJO Y 50% VIURA D.O. RUEDA *SEMIDULCE*

PITA 16€

100% VERDEJO D.O. RUEDA

KATXIÑA 16€

100% HONDARRIBI ZURI D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

REBEL.LIA 16€

50% CHARDONNAY, 50% SAUVIGNON BLANC D.O. UTIEL-REQUENA

MANTEL BLANCO 20€

100% SAUVIGNON BLANC D.O. RUEDA

PITA SAUVIGNON BLANC 20€

100% SAUVIGNON BLANC D.O. RUEDA

POMAR DE BURGOS 20€

100% ALBILLO MAYOR D.O. RIBERA DEL DUERO

TORRE LA MOREIRA 20€

100% ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS

CAN DO SIL 20€

GODELLO, PALOMINO, DOÑA BRANCA D.O. VALDEORRAS

FUENTENEBRO
DIEZ MESES BARRICA 22€

100% ALBILLO MAYOR D.O. RIBERA DEL DUERO

PACO Y LOLA 22€

100% ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS

ECLÉPTICO 22€

100% PUESTA EN CRUZ D.O. ARRIBES

DIOSA DE LAS TRES CABEZAS 22€

COLOMBARD, ZALEMA, LISTAN BLANCO Y AIRÉN D.O. CONDADO DE HUELVA

GARGALO TERRA 22€

100% GODELLO D.O. MONTERREI

BOTANI 22€

100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

BLANC DE PACS 22€

46% PARELLADA, 34% MACABEO, 20% XAREL-LO D.O. PENEDÉS

EL ZARZAL 24€

100% GODELLO D.O BIERZO

ZÁRATE 25€

100% ALBARIÑO 3 MESES SOBRE LÍAS D.O RIAS BAIXAS

CONDE DEL PAZO 25€

100% GODELLO D.O. BIERZOEI

SEÑOR DA FOLLA VERDE 25€

70% ALBARIÑO, 15% TREIXADURA, 15% LOUREIRA D.O. RIAS BAIXAS

BELONDRADE QUINTA APOLONIA 25€

100% VERDEJO V.T. CASTILLA Y LEÓN

THM 25€

100% GARNACHA BLANCA D.O.C.A. RIOJA

LINAJE DE PAGO BLANCO MARMAJUELO 25€

100% MARMAJUELO D.O.P. ISLAS CANARIAS-TENERIFE

O LUAR DO SIL 26€

100% GODELLO D.O. VALDEORRAS

MEIN 28€

TREIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO, TORRONTES D.O. RIBEIRO

LOURO 28€

GODELLO Y TREIXADURA D.O. VALDEORRAS

LINAJE DE PAGO BLANCO LA CERCA 30€

100% MARMAJUELO D.O.P. ISLAS CANARIAS-TENERIFE

MAR DE FONDO 30€

RIESLING, HONDARRIBI ZURI, ALBARIÑO, GODELLO IGP VINOS DE LAS COSTA CÁNTABRA

DOMINIO DE BIBEI REFU 30€

100% TREIXADURA D.O. RIBEIRO

TRICÓ 33€

100% ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS

EL MAJUELO DEL ABUELO 50€

100% ALBILLO MAYOR 21 MESES BARRICA D.O. RIBERA DEL DUERO

VINOS DE PASTO

SON LOS VINOS BLANCOS DEL MARCO DE JÉREZ, ELABORADOS MAYORITARIAMENTE CON PALOMINO FINO, PROCEDENTES DE PAGOS MUY CONOCIDOS COMO MACHARNUDO, BALBAÍNA, CARRASCAL O MIRAFLORES.
"LOS VINOS DE PASTO SON JEREZ, PERO NO SON SHERRY"
CÉSAR SALDAÑA

MERIDIANO PERDIDO SOBREMAR 22€

100% PALOMINO V.T. CÁDIZ

AS DE MIRABRAS 22€

100% PALOMINO V.T. CÁDIZ

EL MUELLE 22€

100% PALOMINO V.T. CÁDIZ

UBE PAGANILLA 26€

OCHO MESES DE CRIANZA EN BOTAS DE JÉREZ

100% PALOMINO V.T. CÁDIZ

UBE MIRAFLORES 26€

OCHO MESES EN BOTAS DE JÉREZ

100% PALOMINO V.T. CÁDIZ

UBE EL REVENTÓN 26€

DOS MESES CRIANZA BIOLOGICA Y DOS MESES EN BOTAS DE JÉREZ

100% PALOMINO V.T. CÁDIZ

LA ESCRIBANA 30€

DOCE MESES EN BOTAS DE JÉREZ

100% PALOMINO FINO V.T. CÁDIZ

VINOS ROSADOS

CASCAJUELO 14€

100% TEMPRANILLO D.O. ARLANZA

LUBIANO 18€

100% TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

PITA 18€

100% GARNACHA D.O. RUEDA

EL APRENDIZ 18€

100% PRIETO PICUDO V.T. CASTILLA

CAPRASIA 18€

75% MACABEO, 25% CHARDONNAY D.O. TUIEL-REQUENA

SALVUEROS 20€

100% GARNACHA GRIS D.O. CIGALES

LA XEFA 20€

100% JUAN GARCIA D.O. ARRIBES

LINAJE DE PAGO ROSA PALO 20€

100% LISTÁN NEGRO D.O. P ISLAS CANARIAS

LOS AGUILARES 22€

TEMPRANILLO, SYRAH, PETIT VERDOT D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

LUBIANO
CLARETE 24€

100% TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIZCARRA
SEIS MESES DE BARRICA 25€

100% TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

MARTA MATÉ 25€

100% TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

LES PRUNES 25€

100% MANDÓ D.O. VALENCIA

ALTÚN 25€

100% TEMPRANILLO D.O.C.A. RIOJA

SANTÉ 28€

100% TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

IMPROMTU
OCHO MESES EN CONTACTO CON LIAS 28€

100% PINOT NOIR D.O. VALENCIA

LARAO
SEIS MESES BARRICA ROBLE AMERICANO 35€

100% TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

MILSETENTAYSEIS LA PEÑA
SIETE MESES BARRICA ROBLE FRANCÉS 65€
ALBILLO Y TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE

ESTRECHO 29€
100% MONASTRELL 16 MESES BARRICA

EL SEQUÉ 40€
100% MONASTRELL 12 MESES BARRICA

D.O. ARRIBES

AL PIE DEL ABISMO 25€
80% JUAN GARCÍA, 20% TINTA JEROMO 10 MESES BARRICA

D.O. BIERZO

QUITÉ 25€
100% MENCÍA 16 MESES BARRICA

PÉTALOS DEL BIERZO 26€
95% MENCÍA 5% ALICANTE BOUSCHET 9 MESES BARRICA

ART 35€
100% MENCÍA 14 MESES BARRICA

D.O. CANARIAS

LINAJE DE PAGO 35€

100% BOBAL 18 MESES DE BARRICA

D.O. CEBREROS

LLANO LAS NAVAS 18€
100% GARNACHA,

+ ALTITUD 24€
100% GARNACHA, 14 MESES BARRICA

D.O. PENEDÉS

Bodega Parés Baltá

MÁS ELENA 25€
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC
8 MESES BARRICA

NATIU MONEU 30€
100% MONEU
10 MESES BARRICA

MÁS IRENE 36€
MERLOT, CABERNET FRANC
8 MESES BARRICA

D.O. PRIORAT

Bodega Álvaro Palacios

CAMINS DEL PRIORAT 35€
GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON
4 MESES BARRICA

LES TERRASES 45€
72% GARNACHA, 28% CARIÑENA 12 MESES BARRICA

D.O. RIBEIRA SACRA

GUIMARO 22€
85% MENCÍA, 15% CAIÑO, SOUSÓN, MERENZAO, BRANCELLAO, GARNACHA TINTORERA, MOURATÓN Y NEGREDA

GUIMARO CAMIÑO REAL 25€
80% MENCÍA, 20% CAIÑO, SOUSÓN, GARNACHA TINTORERA Y MOURATÓN,
7 MESES BARRICA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega Pomar de Burgos

POMAR DE BURGOS 17€

100% TEMPRANILLO 6 MESES BARRICA

POMAR DE BURGOS 22€

100% TEMPRANILLO 12 MESES BARRICA

POMAR BURGOS RESERVA 32€

100% TEMPRANILLO 24 MESES DE BARRICA

MAESTRO ELÍAS 60€

100% TEMPRANILLO 16 MESES DE BARRICA VINO DE AUTOR

Bodega Abadía de Acón

ACÓN 17€

95% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA 6 MESES BARRICA

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

GAZUR 20€

100% TEMPRANILLO, ENVEJECIDO EN HORMIGÓN

Bodegas Vetusta

VETUSTA Viñas Fuentenebro 18€

100% TEMPRANILLO 4 MESES BARRICA

VETUSTA 25€

100% TEMPRANILLO 16 MESES BARRICA

VETUSTA Carrascalón 35€

100% TEMPRANILLO 15 MESES BARRICA

Bodega Dominio de Lubiano

LUBIANO 18€

100% TEMPRANILLO 6 MESES BARRICA

DOMINIO LUBIANO 28€

100% TEMPRANILLO 14 MESES DE BARRICA

CAMINOS BLANCOS 45€

100% TEMPRANILLO 24 MESES DE BARRICA

Bodega López Cristóbal

LÓPEZ CRISTÓBAL 18€

95% TEMPRANILLO, 5% MERLOT 3 MESES BARRICA

LÓPEZ CRISTÓBAL 25€

95% TEMPRANILLO, 5% MERLOT 12 MESES BARRICA

Bodega Martín Berdugo

MARTIN BERDUGO 18€

100% TEMPRANILLO 4 MESES BARRICA

Bodegas Rudeles

RUDELES 23 20€

95% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA 6 MESES BARRICA

FINCA LA NACIÓN 26€

95% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA 12 MESES DE BARRICA

Bodegas Territorio Lutier

LARAO 28€

TEMPRANILLO, GARNACHA, ALBILLO MAYOR 12 MESES DE BARRICA

HISPANIA 45€

TEMPRANILLO, GARNACHA, ALBILLO MAYOR 16 MESES DE BARRICA

Bodegas Vizcarra

VIZCARRA SENDA DEL ORO 22€

100% TEMPRANILLO 6 MESES BARRICA

VIZCARRA 26€

100% TEMPRANILLO, 15 MESES BARRICA

TORRALVO 42€

100% TEMPRANILLO 18 MESES DE BARRICA

CELIA VIZCARRA 75€

95% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA 16 MESES DE BARRICA

INÉS VIZCARRA 75€

90% TEMPRANILLO, 10% MERLOT 16 MESES DE BARRICA

Bodegas Marta Maté

EL HOLGAZÁN 22€
100% TEMPRANILLO 7 MESES BARRICA

VIÑAS DEL LAGO 24€
100% TEMPRANILLO 9 MESES BARRICA

MARTA MATÉ 26€
100% TEMPRANILLO 14 MESES DE BARRICA

Viñedos y Bodegas García Figuero

ASOMO 22€
100% TEMPRANILLO 4 MESES BARRICA

FIGUERO 26€
100% TEMPRANILLO 12 MESES DE BARRICA

FIGUERO CEPAS VIEJAS 42€
100% TEMPRANILLO 15 MESES DE BARRICA

Bodegas Dominio del Soto

DOMINIO DEL SOTO 22€
95% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA 8 MESES BARRICA

Bodegas Pascual

BURÓ VENDIMIA SELECCIONADA 22€
100% TEMPRANILLO 9 MESES BARRICA

Bodega Dominio de Cair

CAIR CUVÉE 22€
85% TEMPRANILLO, 15% MERLOT 9 MESES BARRICA

CAIR SELECCIÓN DE LA AGUILERA 25€
95% TEMPRANILLO, 5% MERLOT 12 MESES BARRICA

Bodega Carmelo Rodero

CARMELO RODERO 22€
100% TEMPRANILLO 9 MESES BARRICA

RAZA 60€
90% TEMPRANILLO, 10% CABERNET SAUVIGNON 21 MESES BARRICA

Bodega Dehesa de los Canónigos

DEHESA DE LOS CANÓNIGOS 22€
100% TEMPRANILLO 4 MESES BARRICA

Bodega Pago de los Capellanes

CAPELLANES 22€
100% TEMPRANILLO 5 MESES BARRICA

CAPELLANES 30€
100% TEMPRANILLO 12 MESES DE BARRICA

Bodegas El Lagar de Isilla

LAGAR DE ISILLA 22€
100% TEMPRANILLO 9 MESES BARRICA

Bodegas Epifanio Rivera

ERIAL 25€
100% TEMPRANILLO 12 MESES BARRICA

ERIAL TF 40€
100% TEMPRANILLO 18 MESES BARRICA

Bodega Dominio de Basconcillos

DOMINIO BASCONCILLOS
FINCA DE ALTURA 25€
100% TEMPRANILLO 8 MESES BARRICA

DOMINIO BASCONCILLOS
VIÑA MAGNA 40€
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MALBEC 14 MESES BARRICA

DOMINIO BASCONCILLOS
ALTO DEL CURA 55€
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC Y MERLOT 26 MESES BARRICA

Bodegas Antídoto

ANTÍDOTO 30€
100% TEMPRANILLO 12 MESES BARRICA

LA HORMIGA 45€
100% TEMPRANILLO 18 MESES BARRICA

Bodegas Monteabellón

MONTEABELLÓN 22€
100% TEMPRANILLO, 14 MESES BARRICA

Bodega Asenjo Manso

CERES 25€
100% TEMPRANILLO 12 MESES DE BARRICA

Bodegas San Cobate

SAN COBATE 25€
100% TEMPRANILLO 16 MESES DE BARRICA

Bodega Finca Torremilanos

LOS CANTOS DE TORREMILANO 25€
TEMPRANILLO Y MERLOT 13 MESES DE BARRICA

Bodegas Tábula

TÁBULA 28€
100% TEMPRANILLO, 24 MESES DE BARRICA

Bodegas Nuntium

MARTIN PONS 28€
100% TEMPRANILLO 18 MESES DE BARRICA

Bodegas Dehesa de los Canónigos

DEHESA DE LOS CANÓNIGOS 28€

85% TEMPRANILLO, 12% CABERNET SAUVIGNON, 3% ALBILLO 15 MESES DE BARRICA

Bodegas Emilio Moro

EMILIO MORO 30€
100% TEMPRANILLO 12 MESES DE BARRICA

MALLEOLUS 45€
100% TEMPRANILLO 18 MESES DE BARRICA

Bodegas Los Astrales

ASTRALES 30€
100% TEMPRANILLO 18 MESES DE BARRICA

Viñedos Alonso del Yerro

ALONSO DEL YERRO 32€
100% TEMPRANILLO 12 MESES DE BARRICA

Bodegas Valduero

VALDUERO UNA CEPA 37€

100% TEMPRANILLO 18 MESES DE BARRICA

Bodega Bosque de Matasnos

BOSQUE MATASNOS 42€

90% TEMPRANILLO, 9% MERLOT, 1% MALBEC 12 MESES DE BARRICA

Bodega Tomás Postigo

TOMÁS POSTIGO 45€

TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y MJALBEC
12 MESES DE BARRICA

Bodega Altos del Enebro

FINCA LA HERRADURA 45€

100% TEMPRANILLO 24 MESES DE BARRICA

Sei Solo Bodegas y Viñedos

PRELUDIO 45€

100% TEMPRANILLO, 18 MESES DE BARRICA

Bodega Dominio del Águila

PÍCARO DEL ÁGUILA 50€

TEMPRANILLO, GARNACHA, BOBAL 12 MESES DE BARRICA

Bodega El Canto de la Alondra

EL CANTO DE LA ALONDRA 50€

100% TEMPRANILLO 21 MESES DE BARRICA

EL CANARIO COJITO 60€

100% TEMPRANILLO 18 MESES DE BARRICA

Bodega Pago de Carraovejas

PAGO CARRAOVEJAS 50€

92% TEMPRANILLO, 5% CABERNET SAUVIGNON, 3% MERLOT 12 MESES DE BARRICA

Aalto Bodegas y Viñedos

AALTO 65€

100% TEMPRANILLO, 17 MESES DE BARRICA

VINOS DE PUEBLO BY AURELIO GARCÍA

SON VINOS EN LOS QUE SE QUIERE TRANSMITIR LA ESENCIA DE LA TIPICIDAD DE LA TIERRA RESPETANDO EL PARAJE Y LAS VIÑAS CENTENARIAS.

LAGAR DE ISILLA PEÑARANDA DE DUERO

100% TEMPRANILLO 18 MESES DE BARRICA 40€

LAGAR DE ISILLA SAN JUAN DEL MONTE

100% TEMPRANILLO 18 MESES DE BARRICA 40€

D.O.Ca. RIOJA

Bodegas Altún

ALTÚN 22€

100% TEMPRANILLO 14 MESES BARRICA

VILLACARDIEL 26€

100% TEMPRANILLO 8 MESES BARRICA Y 6 MESES EN CUBAS DE HORMIGÓN

Bodegas Tihom

THM 25€

60% TEMPRANILLO, 25% GARNACHA, 10% GRACIANO, 5% MAZUELO

Bodega Alma Carraovejas

AIURRI LANDÚA 42€

TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO 9 MESES BARRICA

Bodega Luis Alegre

FINCA LA REÑANA 45€

TEMPRANILLO Y MATURANA TINTA 24 MESES BARRICA

Bodegas Macán

MACÁN CLÁSICO 95€

100% TEMPRANILLO 15 MESES BARRICA

D.O. SIERRA DE MÁLAGA

Bodega Cortijo de los Aguilares

LOS AGUILARES PAGO EL ESPINO 28€

71% PETIT VERDOT, 20% SYRAH, 9% TEMPRANILLO 15 MESES BARRICA

D.O. TORO

San Román Viñedos y Bodegas

PRIMA 22€

85% TINTA DE TORO, 15% GARNACHA 12 MESES BARRICA

SAN ROMÁN 45€

100% TINTA DE TORO 24 MESES BARRICA

Bodega Matsu

MATSU EL PÍCARO DE DOMINGO 20€

95% TINTA DE TORO, 5% GARNACHA DOS MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN

MATSU EL RECIO 25€

100% TINTA DE TORO 14 MESES BARRICA

D.O.P. UTIEL REQUENA

Bodegas Hispano Suizas

BASSUS 32€

100% PINOT NOIR 10 MESES BARRICA

BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA 35€

100% BOBAL 10 MESES BARRICA

D.O.P. VALENCIA

Bodegas Hispano Suizas

BASSUS FINCA CASILLA HERRERA 35€

BOBAL, PETIT VERDOT, SYRAH, MERLOT Y CABERNET FRANC 20 MESES DE BARRICA

V.T. CÁDIZ

Bodegas Barbadillo

NUDE 20€

100% TINTILLA DE ROTA

Bodega Finca Las Mesetas

7MiL PASOS 20€

70% MERLOT, 15% PETIT VERDOT Y 15% SYRAH 12 MESES DE BARRICA

Bodega Luis Pérez

GARUM 22€

70% MERLOT, 15% PETIT VERDOT Y 15% SYRAH 12 MESES DE BARRICA

SAMARUCO 30€

50% PETIT VERDOT Y 50% SYRAH 14 MESES DE BARRICA

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Bodegas Alfredo Maestro

EL REY DEL GLAM 28€

100% GARNACHA, MACERACIÓN CARBÓNICA

Bodegas Mauro

MAURO 45€

85% TEMPRANILLO, 15% SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y GRACIANO 16 MESES DE BARRICA

Bodegas Vizcarra

VIZCARRA MERLOT 45€

100% MERLOT 24 MESES DE BARRICA

VIZCARRA GARNACHA 45€

100% GARNACHA 14 MESES DE BARRICA

VIZCARRA GRACIANO 65€

100% MERLOT 15 MESES DE BARRICA

Bodegas La Mejorada

LAS CERCAS 35€
100% TEMPRANILLO 21 MESES DE BARRICA

LAS NORIAS 35€
TEMPRANILLO Y SYRAH 22 MESES DE BARRICA

V.T. CASTILLA LA MANCHA

Bodegas Mikaela

EL REFLEJO DE MIKAELA 24€
100% BOBAL 14 MESES DE BARRICA

MIKAELA 35€
100% BOBAL 18 MESES DE BARRICA

V.T. MALLORCA

Bodega 4 Kilos Vinícola

12 VOLTS 28€
CALLET, FOGONEU, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT 9 MESES DE BARRICA

VINOS DE PAGO

VINO DE PAGO ES AQUEL QUE SE PRODUCE EN UNA ZONA MUY DETERMINADA DE TERRUÑO, CON UNAS CARACTERÍSTICAS DE SUELO, CLIMA Y VARIEDADES MUY ESPECÍFICAS Y QUE HAEN QUE ESTOS VINOS SEAN ÚNICOS Y DIFERENCIADOS, POR LO QUE SE OTORGA LA DENOMINACIÓN DE PAGO PARA PROTEGER TANTO SU NOMBRE Y FORMAS DE ELABORAR, COMO PARA MANTENER Y MEJORAR LAS CUALIDADES DE LOS VINOS A LO LARGO DEL TIEMPO.

PAGO DE FLORENTINO 22€
100% TEMPRANILLO (CENCIBEL EN CASTILLA LA MANCHA)
12 MESES DE BARRICA
DOP BODEGAS ARZUAGA

DEHESA DE CARRIZAL 29€
100% PETIT VERDOT 15 MESES DE BARRICA
DOP DEHESA DE CARRIZAL

DEHESA DE CARRIZAL 29€

100% CABERNET SAUVIGNON 14 MESES DE BARRICA
DOP DEHESA DE CARRIZAL

PAGO DE LOS BALAGUESES 35€

100% SYRAH 10 MESES DE BARRICA
DOP VIÑEDOS Y BODEGAS VEGALFARO

VIZAR SELECCIÓN 35€

50% TEMPRANILLO, 50% SYRAH 16 MESES DE BARRICA
DOP DEHESA PEÑALBA LÓPEZ

VIZAR SYRAH 40€

100% SYRAH 16 MESES DE BARRICA
DOP DEHESA PEÑALBA LÓPEZ

ABADÍA RETUERTA
Selección Especial 40€

60% TEMPRANILLO, 13% CABERNET SAUVIGNON, 11% SYRAH,
4% MERLOT, 2% GRACIANO, 1% PETIT VERDOT 24 MESES DE BARRICA
DOP ABADIA RETUERTA

PAGO DE GARDUÑA 120€

100% SYRAH 16 MESES DE BARRICA
DOP ABADIA RETUERTA

DEBAJO DEL MAR

INNOCENCE 45€

100% COLOMBARD 7 MESES DE BARRICA 15 MESES BAJO EL MAR BLANCO

ETHA 45€

TINTILLA DE ROTA, PETIT VERDOT Y SYRAH 15 MESES DE BARRICA
15 MESES BAJO EL MAR TINTO

ESPUMOSOS

CAVA

PEÑALBA LÓPEZ 20€

90% VIURA, 10% CHARDONNAY. D.O. CAVA (FINCA TORREMILANOS, BURGOS)

PARÉS BALTÁ 25€

44% ZAREL-LO,30%PARELLADA, 26% MACABEO D.O. CAVA

JUVE Y CAMPS ESENTIAL 26€

100% PINOT NOIR ROSÉ D.O. CORPINNAT

JUVE Y CAMPS RESERVA FAMILIA 30€

XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA D.O. CORPINNAT

GATELL 30€

MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA MILLISIME 40 MESES RESERVA 2017

D.O. CAVA

TANTUM ERGO 35€

100% CHARDONNAY. D.O. CAVA

TANTUM ERGO ROSÉ 35€

100% PINOT NOIR D.O. CAVA

GATELL INITIAL 35€

MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA, MALVASÍA MILLISIME 40 MESES D.O. CAVA

BLANCA COUSINE 40€

XAREL-LO, CHARDONNAY Y PINOT NOIR. D.O. CAVA

GRAMONA IMPERIAL 45€

CHARDONNAY, MACABEO Y XARELLO. D.O. CORPINNAT

GRAMONA ROSÉ 45€

100% PINOT NOIR. D.O. CORPINNAT

ROSA COUSINE 55€

100% GARNACHA D.O. CAVA

CRÉMANT

BAILLY LAPIERRE 25€

100% CHARDONNAY CRÉMANT D'BOURGOGNE

DOMINIO TISSOT-MAIRE 25€

CHARDONNAY Y SAVAGNIN BLANC DE BLANCS CRÉMANT DU JURA

PERLE DE NUIT-LOUS BOUILLOT 25€

100% PINOT NOIR CRÉMANT D`BOURGOGNE

DOMINIO ALLIMANT-LAUGNER 25€

100% PINOT NOIR. CRÉMANT D'ALSACE

DE CHANCENY 25€

90% CABERNET -FRANC,10% GROLLEAU NOIR. CRÉMANT D`LOIRE

CHAMPAGNE

DROUILLY LV 40€

100% CHARDONNAY BLANC DE BLANC PEQUEÑO VITICULTOR

DROUILLY LV 40€

CHARDONNAY Y PINOT NOIR PEQUEÑO VITICULTOR

MALHERME Pink Emotion 40€

100% PINOT NOIR BRUT

ARSENE BAILLET- TRADITION 40€

35% PINOT MEUNIER, 30% PINOT NOIR, 35% CHARDONNAY BRUT

LA CHAPELLE INSTINCT Premier Cru 45€

55% PINOT MEUNIER, 30% PINOT NOIR, 15% CHARDONNAY BRUT

LECLÈRE-POINTILLART 45€

100% PINOT NOIR BRUT

LALLIER GRAND RÉSERVE 45€

49% PINOT NOIR, 51% CHARDONNAY BRUT

MALHERME-ÉLÈGANCE 45€

100% CHARDONNAY BLANC DE BLANCS

MUMM CORDON ROUGE 45€

PINOT NOIR, CHARDONNAY, MENIEUR BRUT

MUMM GRAN CORDON ROSÉ 65€

60% PINOT NOIR, 22% CHARDONNAY, 18% PINOT MEUNIER BRUT

PERRIER JOUËT 65€

20% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR, 40% PINOT MEUNIER GRAND BRUT

DULCES Y GENEROSOS

GABRIELA MANZANILLA 12,50€

CRIANZA BIOLÓGICA BAJO VELO EN FLOR DE MÁS DE SEIS AÑOS

100% PALOMINO FINO BODEGAS BARRERO (SANLÚCAR DE BARRAMEDA)

D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

EVA CREAM 15€

OLOROSO CON PEDRO XIMÉNEZ 75% PALOMINO FINO, 25% PEDRO XIMÉNEZ

BODEGAS BARBADILLO (SAN LÚCAR DE BARRAMEDA) D.O. JEREZ-XÉRÊS-SHERRY

ARROYUELO FINO 17€

CRIANZA BIOLÓGICA BAJO VELO EN FLOR DE MÁS DE CINCO AÑOS

100% PALOMINO FINO BODEGAS PRIMITIVO COLLANTES (CHICLANA)

D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

MAESTRO SIERRA FINO 17€

CRIANZA BIOLÓGICA BAJO VELO EN FLOR DE MÁS DE TRES AÑOS

100% PALOMINO FINO BODEGAS MAESTRO SIERRA (JÉREZ DE LA FRONTERA)

D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

LOS CUARTILLOS ORO 17€

100% MOSCATEL DE GRANO MENUDO

BODEGAS PRIMITIVO COLLANTES (CHICLANA) D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

MIKAELA AMONTILLADO 18€

100% MOSCATEL DE GRANO MENUDO

BODEGAS BARÓN (SAN LÚCAR DE BARRAMEDA) D.O. JEREZ-XÉRêS-SHERRY

MÍRAME CUANDO TE HABLO 25€

PALE CREAM

PALOMINO FINO Y MOSCATEL

BODEGAS SÁNCHEZ ROMATE (JÉREZ) D.O. JEREZ-XÉRêS-SHERRY

ROMATE DON JOSÉ OLOROSO 25€

PALOMINO FINO

BODEGAS SÁNCHEZ ROMATE (JÉREZ) D.O. JEREZ-XÉRêS-SHERRY

TÍO PEPE En Rama FINO 25€

100% PALOMINO

BODEGAS GONZÁLEZ BYASS (JÉREZ) D.O. JEREZ-XÉRêS-SHERRY

XIMÉNEZ SPINOLA Delicado 32€

100% PEDRO XIMÉNEZ

BODEGA XIMENEZ SPINOLA (JÉREZ DE LA FRONTERA) D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

XIMÉNEZ SPINOLA OLD HARVEST 32€

100% PEDRO XIMÉNEZ

BODEGA XIMENEZ SPINOLA (JÉREZ DE LA FRONTERA) D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

XIMÉNEZ SPINOLA EXCEPCIONAL HARVEST 32€

100% PEDRO XIMÉNEZ

BODEGA XIMENEZ SPINOLA (JÉREZ DE LA FRONTERA) D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

VIÑA CORRALES Saca 2024 FINO 45€

100% PALOMINO

BODEGAS SAN FRANCISCO JAVIER (JÉREZ) D.O. JEREZ-XÉRêS-SHERRY

XIMENEZ SPINOLA JEREZ SECO Serie 3

PARA LLEVAR
65€

100% PEDRO XIMENEZ, ES LA TERCERA ENTREGA DE JEREZ SECO DE LA BODEGA

D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

BODEGA XIMENEZ SPINOLA (JÉREZ DE LA FRONTERA) D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

POLEY PALO CORTADO 32€

100% PEDRO XIMÉNEZ PALO CORTADO EN RAMA, SOLERA DE 25 AÑOS

BODEGA TORO ALBALÁ (AGUILAR DE LA FRONTERA, CÓRDOBA) D.O. MONTILLA-MORILÉS

MAESTRO SIERRA SELECCIÓN 40€

SACA DE OTOÑO D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

DE ALBERTO DORADO

100% VERDEJO D.O. RUEDA 50€

CRIANZA OXIDATIVA EN DAMAJUANAS DE CRISTAL Y ENVEJECIDO EN BOTAS DE ROBLE POR EL MÉTODO DE SOLERAS

DE ALBERTO VORR

100% VERDEJO D.O. RUEDA 190€

CRIANZA OXIDATIVA EN DAMAJUANAS DE CRISTAL Y ENVEJECIDO EN BOTAS DE ROBLE POR EL MÉTODO DE SOLERAS

TEMPORALMENTE AGOTADO

VINOS INTERNACIONALES

FRANCIA

BLANCOS

LOUIS LATOURE ARDÈCHE 26€

100% CHARDONNAY A.O.C. COTEAUX DE L' ARDÈCHE

CHABLIS VIEILLES VIGNES 32€

100% CHARDONNAY CHABLIS AOC - BOURGOGNE

PETIT CHABLIS 32€

100% CHARDONNAY PETIT CHABLIS AOC - BOURGOGNE

GRAND ARDÈCHE LOUIS LATOUR 32€

100% CHARDONNAY ARDÈCHE IGP - RÓDANO

ROSADOS

TERRAZZA D'ISULA 15€

SCIACCARELLU Y NIELLUCCIU IGP ILE DE BEAUTÉ (CÓRCEGA)

GREG & JUJU 15€

PINOT NOIR Y GARNACHA PAYS D'OC (LANGUEDOC-ROSELLÓN)

HIPPY ROUBINE 15€

MERLOT, SAUGINON GRIS, CHARDONNAY, TIBOUREN Y CINSAULT
MEDITERRÁNEO IGP

ROUBERTAS 18€
MAITRES VIGNERONS DE VIDAUBAN
GARNACHA, CARIÑENA, CINSAULT, SYRAH, MONASTRELL CÔTES DE PROVENCE AOC

VILLA ANGELI 20€

GARNACHA Y SCIACCARELLU CÓRCEGA AOP

GRIS BLANC 20€

100% GARNACHA PAYS D'OC (LANGUEDOC-ROSELLÓN)

LOVE BY LÉOUBE 20€

GARNACHA Y CINSAULT CÒTES DE PROVENCE AOC

PEYRASSOL MEDITERRANÉE 22€

GARNACHA , CINSAULT, SYRAH Y CARIÑENA IGP MEDIERRANÉE

ROUBINE 23€

GARNACHA TINTA, CINSAULT, ROLLE A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

MATHILDE CHAPOTIER ORSURO 23€

GARNACHA TINTA, CINSAULT, SYRAH A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

STUDIO BY MIRAVAL 25€

GARNACHA, ROLLE, CINSAULT, TIBOUREN A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DES FERRAGES MON PLAISIR 26€

47% SYRAH, 37% GRENACHE, 16% CINSAULT AOC CÔTES DE PROVENCE

MIRAVAL 30€

GARNACHA, ROLLE, CINSAULT, SYRAH A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

TINTOS

LA TOURNÉE

PARA LLEVAR
14€

50% GARNACHA, 50% SYRAH PAYS D'OC (LANGUEDOC-ROSELLÓN)

TRENEL BORGOÑA

PARA LLEVAR
20€

100% PINOT NOIR AOC BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUITS
DOMINIO PANSIOT 30€

100% PINOT NOIR CÒTES DE NUITS AOC - BOURGOGNE

CHÂTEAU MAGNAN LA GAFFELIÉRE
34€

MERLOT, CABERNET-FRANC, CABERNET SAUVIGNON SAINT-EMILION GRAND CRU AOC

VINOS DE PORTUGAL

BLANCOS

GATÀO 12€

LOUREIRO Y TREIXADURA D.O. VINHO VERDE

PAPA FIGOS 20€

ARINTO, MOSCATEL, RABIGATO, VIOSINHO, CôDEGA DE LARINHO
D.O. DOURO

CASTELARES 20€

RABIGATO, GOUVEIO, CôDEGA DE LARINHO
D.O. DOURO

ROSADOS

MONTES ERMOS 18€

TOURIGA NACIONAL D.O. DOURO

CASTELARES 18€

TOURIGA NACIONAL
D.O. DOURO

TINTOS

MONTES ERMOS 22€

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ
DOCE MESES BARRICA D.O. DOURO

MARITAVORA Nº6 22€

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ Y OTRAS
DOCE MESES BARRICA D.O. DOURO

MARITAVORA Nº4 25€

TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL DIECIOCHO MESES BARRICA

QUINTA DOS CASTELARES 25€

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ DOCE MESES BARRICA D.O. DOURO

Mac;ANITA LETRA F 25€

TOURIGA NACIONAL, DOCE MESES BARRICA D.O. DOURO

OPORTO

DOÑA ANTONIA PARA LLEVAR 25€

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ, TINTO CäO, TINTA AMARELA TAWNY RESERVA PORTO

TAYLOR S LBV PARA LLEVAR 25€

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ. CUATRO AÑOS Y MEDIO EN BARRICAS

OPORTO VINTAGE Y EL LBV (LATE BOTTLED VINTAGE SON ELABORADOS A PARTIR DE UNA SELECCIÓN DE VINOS DE OPORTO PROVENIENTES DE UNA SÓLA AÑADA Y EN AÑOS EXCEPCIONALES. OPORTO VINTAGE PERMANECE EN MADERA SOBRE 20 MESES. LATE BOTTLED VINTAGE PERMANECE EN MADERA DE CUATRO A SEIS AÑOS

VINOS DE ALEMANIA

SCHIEFERKOPF TROCKEN 30€

100% RIESLING DE DOMAINE D.O. BADEN

VINOS CHINO

CHANEYU

	PARA LLEVAR
	14€
CHATEAU RONGZI	20€
CHARDONNAY, RIESLING	
GORRIÓN DE BAMBÚ	26€
CHARDONNAY	
GARZA	25€
CABERNET SAUVIGNON	
GANSO SALVAJE	40€
CABERNET SAUVIGNON	

VERMUTS VINARTE

El vermut es una bebida alcohólica aromatizada que se elabora a partir de vino, al que se le añaden una variedad de hierbas, especias, y otros ingredientes botánicos. Su nombre proviene del alemán "Wermut" que significa ajenjo, una planta clave en su elaboración. Tradicionalmente, el vermut se utiliza como aperitivo, conocido por sus propiedades estimulantes del apetito, y también en un componente esencial en numerosos cócteles clásicos.
En Vinarte tenemos una amplia variedad de vermuts desde dulces a más secos.

La Copa (Gonzalez Byass)
Elaborado a partir de nobles soleras de Olorosos y Pedro Ximénez junto a una cuidada selección de 8 botánicos: Ajenjo, Ajedrea, Clavo, Naranja, Nuez Moscada, Canela, Angélica y Quina.

Lustau Rojo (Bodegas Lustau)
Elaborado a partir de un Amontillado, seco y con carácter; y un Pedro Ximénez, dulce y sedoso. Junto con una cuidada selección de 10 botánicos infusionados por separado.

Lustau Rosado (Bodegas Lustau)
Este vermut, elegante y sedoso, se elabora a partir un Fino muy seco, un Moscatel blanco y dulce, y una pizca de Tintilla de Rota que aporta su color rosado. Junto con sus 10 botánicos se obtiene este vermut de equilibrio perfecto, con notas florales y aroma de fresas silvestres.

Lustau Blanco (Bodegas Lustau)
Elaborado a partir de vinos de Bodegas Lustau: un Fino, seco y almendrado; y un Moscatel, floral y cítrico. Una cuidada y minuciosa selección de botánicos en los que destacan el ajenjo, la camomila o el romero, componen la receta secreta del primer Vermut Blanco de la historia de Jerez.

Atamán (Bodegas Barbadillo)
Elaborado fundamentalmente con Manzanillas de los históricos cascos bodegueros Angioletti y El Toro, ambos en el Barrio Alto Sanluqueño. E inspirado en las viejas reservas de Atamán: vinos quinados y antiguos vermuts que han sido guardados en Bodegas Barbadillo durante décadas. La Janda (Alvaro Domecq) Mezcla de uva Palomino y Pedro Ximénez, En nariz predomina el aroma a hierbas como el ajenjo y recuerdo a los vinos de Jerez, con notas de pasas y madera.

11 Mil. 130. (Bodega Primitivo Collantes)
Elaboración artesanal, a partir de una selección de vino neutros, seco y dulce , que se infusiona con plantas herbáceas, junto con especias, plantas aromáticas y fruta, así como la naranja.

Yzaguirre reserva (Bodegas Yzaguirre)
De color ámbar oscuro, muy aromático, aterciopelado y agradable al paladar, con notas a hierbas, especias y cítricos. Doce meses de crianza en barricas de roble le confieren consistencia y carácter.

Señorito Español Reserva. (Bodegas Anzoles)

7 meses barrica de roble francés. Vermut rojo reserva elaborado siguiendo las técnicas de vinificación ancestrales de elaboración de vinos tintos de calidad de nuestra comarca a partir de la variedad tempranillo, con maceración mediante un meticuloso proceso que se inicia con la selección de plantas aromáticas del monte castellano que aportan una personalidad única al vermut. Se obtiene de forma natural, sin decoloraciones del vino ni tintes añadidos, mediante la maceración en frío del vino.

La Fabulosa (Vermutería La Fabulosa)

Receta tradicional, uva autóctona de godello, uva de sauvignon blanc, vainilla, ajenjo,jengibre, naranja, clavo… Para obtener los vinos base, se seleccionan cuidadosamente variedades autóctonas gallegas con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de Vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

Povarelo (Vermutería Povarelo)

Está elaborado a partir de la base vínica de una cuidada selección de vinos gallegos, que pasan 14 semanas en barrica de roble para añejarlos y redondear sus matices. Se maceran individualmente 18 botánicos, entre los que se encuentran los genéricos del vermut, combinados con especias y hierbas aromáticas de nuestra tierra, los más destacados son: canela, regaliz, loureiro (laurel) y el eucalipto balsámico. La maceración por separado de todos ellos aporta una estructura única a Povarelo. Dejan reposar 150 días nuestro vermut, después de ser embotellado, como culminación del proceso, dando como resultado un vermut gallego único, intenso

Garciani (Vermutería Garciani)

Vermú monovarietal de nuestra exclusiva uva verdejo, le añadimos la fórmula de más de 20 hierbas alpinas maceradas en frío, nos ofrece como resultado un producto único y de inigualable calidad.

Petroni (Vermutería de Galicia)

Vermú vermello. Está elaborado exclusivamente con uva procedente de las plantaciones del Pazo de Arretén, en Padrón, bodega con D.O. Rías Baixas, utilizando la fórmula tradicional que lo hace cien por cien natural, seleccionando hierbas y botánicos muy anclados en su cultura y en sus caminos, donde destaca sobre todo el ajenjo, las hojas de laurel, hierbaluisa, menta, romero, tomillo, salvia y melisa. Y también pieles de naranja dulce y amarga, pulpas de limón y flores de hibisco, manzanillas.

Perucchi Reserva (Perucchi 1876)

Nuestro "best seller".

Único vermouth con más de 50 botánicos naturales según la receta de Augustus Perucchi, sin conservantes ni colorantes. Elaborado por el sistema de soleras en fudres de 9.000L con las madres de 1876. Proceso de 3 años.

Vermutto (Bodegas Díez Gómez)

En Vermutto se seleccionan lotes de los vinos Americo Tinto Roble que está envejecido durante 7 meses en barricas de roble Español (Quercus Pyrenaica) aporta la complejidad de la Tinta de Toro, notas de fruta del bosque, vainillas, sutiles especias de madera bien integrada y un volumen alcohólico del 15% y Américo Verdejo sobre lías, un verdejo soleado singular, de recuerdos a compotas, frutas de hueso, hinojo y notas cítricas.

Carmelitano (Carmelitano Bodega, Destilería y Museo)

Este vino dulce es una selección de vinos, macerados con hierbas, flores, raíces, frutas y especias, en toneles de envejecimiento. Al tratarse de un proceso artesanal, su producción es limitada. Es ideal como aperitivo.

Marianito (Vermuts Sanviver)

Se elabora con las hierbas tradicionales del vermut y botánicos específicos de la fabricación de la ginebra. Por eso su sabor es tan especial: tomillo, enebro, naranja madura y un toque de cardamomo crean un sabor complejo y largo, con un elegante amargor al final. Su olor a hierbas del monte y frutos secos nos transporta a los increíbles paisajes del norte de España.

Jarabe de Palo (Jarabe de Palo Wine)

Vino macerado con hierbas cuidadosamente seleccionadas mediante una antigua receta heredada de la época medieval y mejorada hasta nuestros días para ofrecer este VERMUT ÚNICO. Exhibe aromas y sabores a tostado con notas especiadas proporcionados por los tapones de infusión de roble francés, consiguiendo un perfecto equilibrio con un fondo de uva y pasa de la zona de viñedos de moscatel más reconocida del mundo. Teulada, Alicante

Amichi Rojo (Bodegas Señorío de Barriobero)

Vermut riojano, elaborado a partir de la maceración de Plantas Aromáticas de 15 variedades diferentes y de los mejores vinos.

Vermut Barquero (Bodegas Pérez Barquero)

La uva pedro ximénez, el vino de base elaborado en tinajas tradicionales, una corta e intensa crianza biológica, una fórmula botánica exclusiva.

Espinaler (Bodegas Espinaler)

El Vermut Rojo Espinaler Vintage es un vermouth que utiliza métodos tradicionales de elaboración. Más de 80 hierbas aromáticas se maceran con un vino seco de alta calidad que le proporcionan un gusto singular. En los más de ochenta aromáticos podemos destacar plantas como el Díctamo de Creta, Kina y Artemisia Vulgaris.

Siderit (Destilería Siderit)

Este vermut cántabro combina tradición y vanguardia: no solo conserva la esencia clásica del vermut, sino que aporta una experiencia más limpia y natural al eliminar los azúcares añadidos. El producto parte de un periodo de maceración de dos meses de un conjunto superior a 100 hierbas base , en solución hidroalcohólica. El producto se envejece en barrica de jerez para estabilizar aromas y color, junto a un vino Pedro Ximenez y una segunda maceración de flores.

Agustina (Agustina Vermut)

Es un vermut elegante, elaborado con una formulación de más de 80 años a la que se añaden más de 20 hierbas aromáticas y especias entre las que destacan artemisa, genciana, mejorana, coriandro, orégano, salvia, cardamomo, canela y regaliz.

La Quintinye (Vermouth Royal)

Vermouth La Quintinye Rouge está elaborado con una selección de 28 plantas y especias junto con una mezcla de vinos blancos y de Pineau des Charentes tinto. Está producido por La Quintinye Vermouth Royal, en Francia Mediquin Maceración de dos meses de las hierbas aromáticas, unas 80 variedades diferentes, en solución hidroalcohólica. Envejecimiento en barrica de 500 litros roble francés, utilizamos la técnica soleras-criaderas, para conseguir una crianza mínima, de 1 año, que nos ayudará a estabilizar y potenciar el aroma de la mezcla realizada. La cuesta Reserva Al tradicional y artesano sistema de elaboración de nuestro vermouth, hemos añadido un breve periodo de crianza y envejecimiento de 7 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier . Elabora vermú desde 1937 manteniendo nuestra fórmula tradicional, para la cual utilizamos hasta 24 plantas y hierbas aromáticas diferentes.

Chotis (Bodega Vino de Pueblo)

Un vermú de costumbre, recuerda a los de antes y donde el aperitivo se hace más apetecible, cítricos naturales a base de plantas Base del vermú: Vino blanco con poder aromático. Maceración: 3 meses en frío. Variedad:

Roxmut de Castañon

Bebida en base de sidra natural, alcohol 15° y hierbas, macerada en barrica. El final es seco y algo amargo con toques de madera finales, propiedades que le aporta su envejecimiento en barrica durante tres meses.

Miradorio (Bodegas y Viñedos Miradorio de Ruíloba)

Rojo, artesanal macerado con ajenjo, manzanilla y otras hierbas aromáticas autóctonas. Toques de Pippermint y avellana sobre base de vino blanco reposado en soleras de más de 100 años

Mi Niña Lola (Bodegas Infante)

Elaborado con Uva Zalema, variedad autóctona del Condado de Huelva. Más de un año en barricas mediante el sistema de criaderas y soleras. Aromas torrefactos, notas a hinojo y frutos rojos. Perfil seco, intenso y con un amargor elegante

Bendito Vermut de grifo

Para la elaboración de este vermut se utiliza vino blanco de Airén, variedad de uva característica de Castilla la Mancha y Madrid. Luego, a esta base se le acompaña de distintos botánicos y especias que le dan ese sabor tan especial.