# **NUESTROS VINOS**



# **BLANCOS Y ESPUMOSOS**

# D.O. Rias Baixas



# Paco y Lola Vintage

Varidad de uva: Albariño

Vino elegante explota todos los matices de la varietal con una concepción muy moderna.

Perfecto para una comida veraniega.

Precio: 30 €



# Paco y Lola

Varidad de uva: Albariño

Vino moderno, divertido, ...

Se elabora a partir del mosto flor a partir
de una selección de las mejores parcelas
de albariño destacando por sus aromas cítricos

Precio 75 cl: 20,50 € Magnum 1,5 l: 39 €



# Paco y Lola Godello

Varidad de uva: Godello

Aromas muy francos de hierbas aromáticas y ligeros balsámicos envueltos en notas de flores blancas

Precio: 20,10 €

# D.O. Alicante



## **Tarima Mediterraneo**

Varidad de uva: Merseguera y Moscatel.

Vino muy aromático y agradable

Precio: 15 €



# Amane (Cabernet Saugvignon)

Varidad de uva: Sauvignon Blanc.

Destaca su aroma a frutas tropicales, notas florales conjuntada con hierba fresca y fruta blanca.

Sensación de frescura con cierta mineralidad

Precio: 10 €



Varidad de uva: Moscatel y Merseguera.

Aromas florales muy propios y una viveza que estalla en el paladar.

Precio: 14,60 €



# D.O. Penedés



Blanc Precador (Penedés) Varidad de uva: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Refrescante y matizado con un toque de aguja debido a la segunda fermentación natural,

Precio: 13,20 €

# ADROSEA IN WHICH IN THE PROPERTY OF THE PROPER

# Androsela (Rioja)

Aromas sutiles y atractivos, con notas frutales tipo pera, manzana, membrillo y albaricoque combinados con recuerdos florales.

Precio: 14 €

# D.O. Rueda



# Palomo Cojo

Varidad de uva: Verdejo

Vino blanco muy agradable, fresco y desenfadado.

Precio: 14,60 €



# **Jose Pariente**

Varidad de uva: Verdejo

Untuoso, elegante y goloso.

Precio: 21 €

# CAVAS Y CHAMPANGNE



Juve & Camps D.O. Penedés

Elaborado con el mosto flor de las variedades tradicionales Macabeo, Xarel·lo y Parellada Aroma profundo y complejo de frutas blancas maduras, notas de panadería, tostados y especias

Precio: 25 €



# **Grandin Gran Reserva Espumoso**

DO Crémant de Loire elaborado con uvas Merlot y Garnacha, una combinación llena de cuerpo, vinosidad y persistencia

Precio: 31 €



# **Tamtum Ergo**

Elaborado a partir de las variedades Chardonnay y Pinot Noir.

Precio: 36,70 €



# **Veuve Clicquot**

La finura de sus burbujas, así como su carnosidad, equilibrada y seductora. Las notas de frutos blancos con ligeros aromas tostados aportan

una gran redondez

Precio: 67 €



# Moët & Chandon

Se distingue por su brillante faceta afrutada, su paladar sabroso y su elegante madurez

Precio: 59 €



# **Don Perignon Vintage**

Elegancia y prestigio unidos. Matices florales, vegetales y especiados

Precio: 225€





#### Lambrusco

Variedad de uva: Lambrusco Salamino, Ancellotta

Aromas frescos de fruta roja como fresas y cerezas cristalizadas, se puede percibir sus atisbos cítricos.

Precio: 12,90 €



## Pleno

Variedad de uva: Garnacha

Aroma afrutado y fresco, de frambuesas y flores de saúco

Precio: 14,25 €

# TINTOS

# D.O. Alicante



Triga

Variedad de uva: 85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon 20 meses en barricas de roble frandés

Aromas a frutas negras que se transforman en notas de especias, aceites florales y regaliz

Precio: 45€



# E. Mendoza Las Quebradas

Varidad de uva: Monastrell 15 mese en barricas de roble francés

Aroma intenso a frutos rojos y negros maduros, sotobosque y plantas aromáticas, lácteos, con recuerdo mineral, profundo y complejo.

Precio: 30,40 €



# Monastrell - Cabernet

Variedad de uva: Monastrell 50% y Cabernet Monastrell 50% 12 meses en barrica

Aromas a fruta madura, bayas rojas, especiados y mentolados provenientes del Cabernet.

Precio: 21 €



# El Segue

Varidad de uva: 100% Monastrell 12 meses en barrica de roble francés



Dulzor de la fruta madura, el terciopelo de los

taninos saturados y el frescor

balsámico de la naturaleza mediterránea

Precio: 34,90 €



## Monastrell - Merlot (E. Mendoza)

Varidad de uva: Monastrell 50% y Merlot 50% 12 meses en barricas de roble frances

Entrada fuerte, sabroso, corpulento y afrutado. Taninos bien integrados y muy buena acidez. Final largo y persistente.

Precio: 19 €



# E. Mendoza Crianza Monastrell

Varidad de uva: Merlot y Monastrell 12 meses en barrica roble francesa

Aromas a fruta madura (bayas rojas, fresa, fresón), humo, carbón y caja de puros, monte bajo (romero, tomillo, laurel, pino) y balsámicos.

Precio: 19 €



#### Estrecho

Varidad de uva: 100 % Monastrell 15 meses en barrica de roble francés

Gran intensidad de sabores Aromas intensos. Recuerdos de tostados y florales con algún toque mineral (sotobosque).

Precio: 31,60 €



## Mendoza Fica XACONERO

Varidad de uva: Monastrell / Syrah / Garnacha

12 meses en barrica de roble francés Aromas de lavandas y laurel.

Precio: 19 €



# Mendoza PETIT VERDOT

Varidad de uva: 100% Petit Verdot

15 meses en barrica

Aromas de frutas maduras, notas tostadas y toques de mineralidad bajo un fondo terroso y especiado. En boca es intenso, carnoso y potente.

Precio: 23 €



# Pepe Mendoza Casa Agricola

Varidad de uva:70% Monastrell, 25% Giró, 5% Alicante Bouschet 6 meses en barrica de roble francés

Jugoso con un bouquet de plantas mediterráneas, notas de flor de romero y toques de sotobosque. En boca es fresco, amplio y equilibrado.

Precio: 19 €



## Santa Rosa Mendoza

Varidad de uva: 35% Cabernet Sauvignon, 35% Monastrell, 15% Merlot, 15% Syrah 17 meses en barricas nuevas de roble francés

Vino muy equilibrado, uniendo potencia y elegancia con una firme carga tánica en el centro de la boca.

Precio: 32 €



## **Tarima Monastrell**

Varidad de uva: 100% Monastrell 6 meses en barricas de roble americano

Flores de Tarima en tu vaso con notas de regaliz y chocolate, con un fondo sutil a hierba y cualidades florales.

Precio: 14,20 €



# Tarima HILL

Varidad de uva: 100% Monastrell 14 meses en barricas de roble frances.

Destaca la fruta madura, frambuesas negras, arándanos, especias, notas balsámicas, así como notas florales.

Precio 75 cl: 20,20 € Magnum 1,5l: 36,50 €

# D.O. Jumilla



Juan Gil Azul

Variedad de uva: 60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah 18 meses barricas nuevas roble francés y american

Aroma de frutas negras, torrefactos y notas balsámicas.

Precio: 38 €



# **Madrid Romero**

Crianza 12 meses

Varidad de uva: Monastrell / Syrah

Máxima expresión frutal

Precio: 31 €



# **LUNATICO**

Varidad de uva: Monastrell 12 meses en barricas de roble francés

Intensas notas de fruta negra madura, balsámicos, cacao, especias blancas y torrefactos.

Precio: 27,60 €



## **Valtosca**

Variedad de uva: 100% Syrah 10 meses en barricas de roble francés

Aromas de fruta roja, florales y especiados.

Precio: 27,10 €



## Juan Gil Plata

Variedad de uva: 100% Monastrell 12 meses en barricas de roble francés

Aromas de fruta madura con final largo y especiado

Precio: 21 €



# Juan Gil AMARILLO

Varidad de uva: Monastrell

Fermentación maloláctica permanece en depósitos

de acero inoxidable.

Destacan aromas frutales muy atractivos, con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva.

Precio: 17 €

# D.O. Requena



# Bobal de San Juan

Varidad de uva: 100% Bobal 6 meses en barricas de madera

Intensa fragancia a frutos rojos, con predominio
de la fresa y un toque floral a violetas seguido
de notas especiadas, destacando la pimienta negra y regaliz.

**Precio: 13,90 €** 



## **BOBOS**

Varidad de uva: Bobal

10 mesesen barricas de roble francés

Compleja, combinando aromas de fruta madura sobre un fondo tostado balsámico.

Precio: 35 €



**Basus** D.O. Valencia Varidad de uva: 100% Pinot noir

10 meses en barrica de roble francés

Aromas de roble francés con fruta madura tipo cereza, cassis y regaliz

Precio: 45,50 €

# D.O. Ribera



# **Cuestas de las Liebres**

Variedad de uva: Tinta fina

24 meses en barricas nuevas de roble francés

Múltiples sensaciones frutales. Cerezas rojas, ciruela y fruta negra. Fondo mineral, torrefacto y terroso.

Precio: 262 €



# Vega Sicilia Valbuena 5<sup>a</sup>

Varidad de uva: 95% Tempranillo,

5% Cabernet-sauvignon 5 años entre madera y botella.

Toque aterciopelado jugoso y maduro para una caricia compleja y grandiosa.

Precio: 195€



# Flor de pingus

Varidad de uva: Tempranillo 100%

23 meses en barricas de roble

Nariz enorme a moras, ciruelas, muy especiada, cueros y tabaco. Suave en el paladar, moras, arándanos, y notas de roble y moca

Precio: 190 €



# El Anejon (Carraovejas )

Varidad de uva: Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon

12 meses en barricas nuevas de roble francés

Aromas de fruta negra, con toques herbáceos, especiados y de cacao propio de su crianza en barrica.

Precio: 135 €



# **Malleous**

Variedad de uva: Tempranillo 18 meses en barrica de roble francés.

Aroma intenso y complejo típico.

Los aromas primarios son los protagonistas, madurados y enriquecidos en matices por su crianza en madera.

Precio: 50 €



# Carraovejas Crianza

Varidad de uva: Tinto Fino, Cabernet

Sauvignon y Merlot

12 meses en barrica de roble francés y americano.

Notas de frutas rojas frescas, lácteos, notas balsámicas y especiados dulces

Precio: 47 €



# **Bagus**

Variedad de uva: 100% Tinta del Pais 14 meses en barricas roble francés y americano.

Aromas de fruta madura, especiados, chocolate.

Precio: 46,90 €



#### Matarromera

Varidad de uva: 100% Tempranillo

36 meses en barrica de roble

Integración y equilibrio perfecto entre fruta y madera.

Precio: 35 €



# **Emilio Moro**

Variedad de uva: 100% Tempranillo

12 meses en barrica de roble americano y roble francés.

Aromas típicos de la Tempranillo pulidos con la crianza

Precio: 32 €



# **Protos Roble**

Varidad de uva: Tempranillo 100 %

Sabor a fruta negra, regaliz, ligeros tostados, vainillas, especiados, tonos minerales y balsámicos.

Precio 75 cl: 18,70 € Magnum (1,5l): 35 €





# **Arzuaga Crianza**

Varidad de uva: 6% Cabernet Sauvignon, 94% Tempranillo

16 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).

Alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras

Precio: 36,70 €



# Pago de los Capellanes

Variedad de uva: 100% Tempranillo

12 meses en barricas de roble francés

Limpios e intensos aromas a frutas rojas y negras, con matices especiados

Precio: 34 €



#### **Acontia**

Variedad de uva: Tempranillo

12 Meses en Crianza en barricas de Roble Español

Aromas a cereza y grosella destacando especialmente notas altas de torrefactos.

Precio: 25 €



# **Protos Crianza**

Varidad de uva: 100% Tinta del Pais 14 meses en barrica de roble francés y americano y otra crianza en botella de 12 meses

Dominio de frutos rojos y negros bien combinados con la madera. Aromas de especias dulces y suaves tostados.

Precio: 25,30 €





## Clunia

Variedad de uva: 100% Tempranillo 12 meses en barricas de roble francés

Aromas a frutos rojos como las grosellas y las picotas además de ciertos toques especiados dulces de vainilla y cacao. Fondo de eucalipto.

Precio: 21 €



# Senda de Los Olivos

Varidad de uva: Tempranillo 100%. 12 meses en barricas nuevas de roble francés

Aromas muy fuertes con un buen balance de fruta y madera. Sombras de vainilla mezclado con fruta madura, bayas y frutos silvestres

Precio: 20,50 €



## **Denébola Crianza**

Variedad de uva: Tempranillo 13 meses de barrica roble francés

Aromas a fruta madura, moras y violetas junto a dulces de vainilla y regaliz.

Precio: 19,90 €



#### Semele

Varidad de uva: Tempranillo / Merlot

12 meses en barricas

Aromas a fruta negra madura, pero pronto aparecen las especias derivadas de la crianza en roble (clavo y canela) acompañadas de recuerdos a coco y regaliz

Precio: 19 €



# Resalso (E. Moro)

Varidad de uva: Tempranillo 100%. Crianza barricas de roble francés.

Es franco, intenso y muy expresivo destacando los aromas primarios del tempranillo como la mora y la grosella.

Precio: 17,50 €



#### Doble R

Variedad de uva: 100% Tempranillo.
5 meses en barrica de roble francés y americano.

Aromas de fruta madura, torrefactos, vainilla, especiados

Precio: 17€



#### Denébola Roble

Variedad de uva: Tempranillo 100% 7 meses en barricas nuevas roble francés

Frutas rojas y negras mezcladas con regaliz rojo y chocolate blanco

Precio: 17 €



## Cune

Variedad de uva: Tempranillo

12 meses en barricas bordelesas de roble americano

Aroma a las frutas rojas junto a notas de regaliz,

Precio: 16,50 €



#### Valdehermoso

Variedad e uva: 100% Tinta del Pais 14 meses en barricas de roble francés

Frutas silvestres muy maduras, toques de especias y tostados muy bien fundidos.

Precio: 14,90 €



#### **DELECTO**

Varidad de uva: Tempranillo

3 meses en barricas de roble americano y un posterior

periodo de 6 meses en botella

Aromas de moras maduras y regaliz.

Precio: 14,90 €

# D.O. Rioja



Cirsion

Varidad de uva: Tempranillo 8 meses en barrica de roble francés

Notas de tierra mojada, frutos rojos y negros y flores en nariz y un paso por boca muy largo y fino.

Precio: 201 €



#### **RIOJA ALTA**

Varidad de uva: 89% Tempranillo, 11% Graciano 11% Graciano

4 años en barricas de roble americano

Aromas intensos y complejos, dominando los de frutas, confitura de moras, frambuesas rojas y piel de naranja

Precio: 85 €



#### Roda 1

Varidad de uva: 100% Tempranillo 16 meses en barricas de roble francés

Aromas de fruta negra, notas de chocolate y toques de hojas de tabaco Lleno de matices frutales

Precio: 48 €



## Perfume Sonsierra Reserva

Varidad de uva: Tempranillo, Tinta de toro,
Tinta del País, Tinto Fino, Ull de Llebre, Cencibel
17 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés.

Aromas a fruta negra madura y regaliz Notas tostadas, especiadas y balsámicas

Precio: 43,50 €



#### Contino

Varidedad de uva: 85% Tempranillo 10% Graciano / 5% Garnacha y Mazuelo 2 años en barricas de roble americano (40%) y francés (60%)

Recuerdos de fruta roja sana y madura en perfecto estado de maduración, así como aromas florales y balsámicos

Precio: 38,50 €



# Muga Crianza

Varidad de uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha Tinta, 5% Graciano, 5% Mazuela 24 meses en barricas de Roble francés 75% y americano 25%

Fruta roja fresca, notas de pastel de queso y toques de golosinas ácidas.

Precio: 32 €



# **Uñuela Joven**

Varidad de uva: Tempranillo

12 meses en barricas de roble americano

Notas de frutas rojas bien combinadas con los tostados
de la madera y los aromas secundarios de la fermentación
maloláctica.

Precio 75 cl: 14 € Magnum 1,5 l: 32 €



## Ramón Bilbao Crianza

Varidad de uva: 100 % Tempranillo 4 meses en barricas nuevas de roble americano.

Aromas de frutas negra y roja, cáscara de frutos secos y ciertas notas florales

Precio 75 cl: 18 € Magnum 1,5l: 31,65 €



Viña Ardaza

Variedad de uva: 78% Tempranillo, 22% Garnacha

36 meses con seis trasiegas manuales en barricas de 4 años de edad media

Carácter especiado, balsámico y de frutas maduras. Notas de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y canela.

**Precio: 31,80 €** 



# Torre de Oña Reserva

Varidad de uva: Mazuela, Tempranillo 18 meses en barrica de roble francés

Intenso y de aromas muy afrutadas. Notas de sotobosque, moras, frambuesas y arándanos y toques tostados en el fondo.

Precio: 27,10 €



# **Montesierra**

Varidad de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot 12 meses en barrica de roble americano

Aroma fresco a grosella negra, cerezas y menta.

Muy afrutado y con grandes matices de juventud.

Precio: 9,90 €



# Marques de Vargas

Varidad de uva: 80% Tempranillo, 15% Mazuela, 5% Garnacha Tinta 18-20 meses en barricas nuevas de roble francés

Aromas de fruta compotada, notas especiadas bien integradas y pinceladas de tostados.

Precio: 28 €



# Ramón Bilbao Edi. Limitida

Varidad de uva: 100% Tempranillo
15 meses en barricas nuevas de roble francés.

Predominio de la fruta negra (grosella, ciruela, mora), regaliz, aromas herbales y madera.

Precio: 24,50 €



# Caballeros de la Rosa

Varidad de uva: 100% Tempranillo Vendimia manual, 12 meses en barrica

**Precio: 20,30 €** 

# Otras D.O.



Pintia D.O. TORO

Varidad de uva: 100% Tinta de Toro 12 meses en barricas de roble francés y americano

Franca y expresiva, con dominio de aromas a fruta negra, tostados, especiados y a cacao fino.

Precio: 78 €



GV 5 D.O. Priorat

Varidad de uva: 85% Cariñena, 15% Garnacha Tinta

10 meses en barricas nuevas de roble francés y húngaro

Aromas de frutos rojos y negros bien maduros acompañados por intensas notas torrefactas.

**Precio: 56,20 €** 



Mauro D.O. Castilla y León

Varidad de uva: 90% Tempranillo, 10% Syrah 15 meses en barricas de roble francés y americano

Aroma de fruta fresca entrelazada con notas herbáceas.

Precio: 51 €



# El Castro Del Vaituille

D.O. El Bierzo

Variedad de uva: 85% Mencía, 10% Alicante bouschet, 5% Otras 12 meses en barrica de roble francés

Terrosa, montebajo, trufas.

Precio: 23 €



# **Bancal del Rio Petit**

D.O. La Mancha

Varidad de uva: 100 % Petit verdot 8 meses en barricas de 300 litros nuevas de roble francés.

Aromas de frutillos del bosque francos y frescos, notas de flores azules, musgo y balsámicos sobre un fondo ligeramente vegetal.

Precio: 22,40 €



# Habla del Silencio

D.O. Extremadura

Varidad de uva: 20% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah, 30% Tempranillo

8 meses en barricas de roble francés.

Toques de cereza, mora, menta, grafito y pimienta.

Precio: 19 €