

VINOS GENEROSOS DE ESPAÑA

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

El vino de Jerez tiene una historia de más de 2.000 años. Son vinos de gran complejidad, elevada graduación alcohólica, elaborados a partir de un proceso tradicional de mezcla de vinos jóvenes y viejos conocido como sistema de criaderas y soleras. Se elaboran a partir de las variedades Palomino Fino, Pedro Ximénez y Moscatel. Son vinos de extrema versatilidad. Su estilo va desde vinos pálidos y muy secos hasta los poderosos dulces de exóticos perfumes. El secreto de este estilo de vinos radica en unas condiciones climáticas y un terruño únicos que confluyen en el denominado «Marco de Jerez». Los suelos blancos de albariza se convierten en los días calurosos en cristales que impiden la entrada del sol y retienen el agua. Son numerosas las referencias históricas a este tipo de vinos: William Shakespeare, en la segunda parte de su obra Enrique VI, escribe «Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas insípidas y dedicarse al Jerez». Por su parte Juan Ramón Jiménez definía Jerez como el pueblo «donde el aire huele a vino». Antonio Machado en Llantos y coplas por la muerte de Don Guido alababa la virtud de un empleado: «Dicen que tuvo un serrallo/ este señor de Sevilla/ que era diestro/en manejar a caballo/ y un maestro/ en refrescar manzanilla». Su hermano Manuel también era entusiasta de este vino: «La manzanilla es mi vino/ porque es alegre, y es bueno.../ y porque –amable sirena-/ su canto encanta el camino». Pero volviendo a Shakespeare y su Enrique VI encontramos una preciosa definición del vino: «Un buen Jerez produce un doble efecto. Se me sube hasta el interior del cerebro; allí me seca todos esos vapores tontos, torpes y toscos que lo rodean; lo vuelve perspicaz, agudo y olvidadizo y lo llena de formas ágiles, fogosas y deleitables; todo lo cual, entregado a la voz, a la lengua, que es su principio, hace que se produzcan ocurrencias excelentes. La segunda propiedad de este magnífico Jerez es que calienta la sangre, la cual, antes fría y asentada, dejaba al hígado blanco y pálido, distintivo de la pusilanimidad y la cobardía, pero el Jerez la calienta y la hace circular desde el interior hasta el último rincón del cuerpo. Ilumina el rostro que, al igual que un faro, manda señales al resto de este pequeño reino, es decir, al hombre, para que se arme».

ARGÜESO

OLOROSO	COPA 3.00€	BOTELLA	12.00€
---------	------------	---------	--------

ANTONIOBARBADILLO

AMONTILLADO SACRISTIA AB		BOTELLA	95.00€
MANZANILLA SACRISTIA 3/8 SACAS		BOTELLA	21.50€
OLOROSO SACRISTIA AB		BOTELLA	95.00€

BARBADILLO

MANZANILLA SOLEAR 3/8	COPA 2.50€	BOTELLA	7.50€
MANZANILLA SOLEAR EN RAMA LAS SACAS DE INVIERNO, PRIMAVERA, VERANO			24.00€

BODEGAS BARON

MANZANILLA XIXARITO BARON PASADA	COPA 4.00€	BOTELLA	21.00€
----------------------------------	------------	---------	--------

EMILIO HIDALGO

LA PANESA ESPECIAL FINO	COPA 7.00€	BOTELLA	35.00€
-------------------------	------------	---------	--------

EQUIPO NAVAZOS

LA BOTA DE FINO 54 MARCHARNUDO ALTO		BOTELLA	29.50€
-------------------------------------	--	---------	--------

LA BOTA DE MANZANILL 55 SACA DE NOV. 2014		BOTELLA	29.50€
---	--	---------	--------

FERNANDO DE CASTILLA

AMONTILLADO		BOTELLA	45.00€
-------------	--	---------	--------

FINO		BOTELLA	27.00€
------	--	---------	--------

PALO CORTADO		BOTELLA	45.50€
--------------	--	---------	--------

PEDRO XIMENEZ		BOTELLA	45.00€
---------------	--	---------	--------

OLOROSO		BOTELLA	45.00€
---------	--	---------	--------

GONZÁLEZ BYASS

FINO TIO PEPE	COPA 2.50€	BOTELLA	15.00€
---------------	------------	---------	--------

FINO EN RAMA TIO PEPE	COPA 4.00€	BOTELLA	24.00€
-----------------------	------------	---------	--------

FINO TRES PALMAS		BOTELLA	48.50€
------------------	--	---------	--------

FINO CUATRO PALMAS AMONTILLADO		BOTELLA	130.00€
--------------------------------	--	---------	---------

SOLERA 1847 CREAM	COPA 2.50€	BOTELLA	15.00€
-------------------	------------	---------	--------

LUSTAU

AMONTILLADO ESCUADRILLA	COPA 4.50€	BOTELLA	29.50€
-------------------------	------------	---------	--------

EAST INDIA SOLERA SHERRY CREAM	COPA 4.50€	BOTELLA	29.50€
--------------------------------	------------	---------	--------

MANZANILLA PAPIRUSA	COPA 3.50€	BOTELLA	17.00€
---------------------	------------	---------	--------

OLOROSO DON NUÑO	COPA 4.50€	BOTELLA	29.50€
------------------	------------	---------	--------

CALLEJUELA

MANZANILLA PASADA BLANQUITO	COPA 6.50€	BOTELLA	24.50€
-----------------------------	------------	---------	--------

OLOROSO	COPA 3.50€	BOTELLA	17.00€
---------	------------	---------	--------

WILLIAMS HUBERT

CANASTA CREAM	COPA 2.50€	BOTELLA	12.50€
FINO PERDIDO	COPA 3.00€		
FINO MARISMEÑO	COPA 3.50€		
PALO CORTADO REGENTE	COPA 4.50€		
AMONTILLADO NPU	COPA 4.50€		
PEDRO XIMENEZ CARDENAL CISNEROS	COPA 4.50€		
PEDRO XIMENEZ OLD AND PLUS VORS		BOTELLA	47.00€
AMONTILLADO OLD AND PLUS VORS		BOTELLA	47.00€
OLOROSO OLD AND PLUS VORS		BOTELLA	47.00€

OPORTOS

LOS VINOS DE OPORTO pueden ser de diferentes tipos:

Branco: elaborado exclusivamente con uvas blancas. Puede ser extra seco (extra dry), seco (dry), dulce (sweet) o muy dulce (lagrima)

Ruby: recibe este nombre por el color, un rojo brillante que recuerda a la piedra preciosa. Se elabora mezclando vinos de añadas diferentes, casi todas recientes. Crianza en roble de dos a cuatro años, dependiendo de las bodegas. Es un vino que destaca por sus tonos frutales.

Tawny: significa tostado. Es más maduro que el Ruby. Es el resultado de una mezcla de varias añadas y su crianza se prolonga entre tres y cinco años.

Vintage Character: no debe confundirse con un Vintage o un LBV, pues su calidad es muy inferior. Se elabora mezclando vinos de varias añadas y lo único que indica la bodega es que el vino no es un Vintage. Su consumo casi se restringe a Inglaterra y no suele ser, salvo alguna excepción, un gran Oporto.

Tawny con indicación de añada: puede ser de diez años, veinte, treinta o más de cuarenta. Los años que refleja la etiqueta representan la media de envejecimiento en roble del vino. Algunos de los grandes Oportos pertenecen a estos estilos. Destacan por su elegancia. Debe de poner la fecha de embotellado en la etiqueta, junto con las palabras «envelhecido em casco» o similares (aged in wood, aged in cask, etc.).

Reserva: es una categoría bastante ambigua que dependiendo de las bodegas tiene un significado diferente.

Colheita: no debe confundirse con Vintage. Es un Tawny de una sola cosecha, que se envejece en madera durante al menos siete años y debe aparecer la fecha de embotellado en la etiqueta. Hay grandes vinos en esta categoría, con un estilo muy diferentes, pero comparables en calidad al Vintage.

Late Bottled Vintage (LBV) : Cosecha de embotellado tardío. Elaborado con uvas de una sola añada. Envejece en roble entre cuatro y seis años. Se puede consumir más joven que un Vintage, pero tiene su estilo.

Vintage: es el gran vino de Oporto. Se elabora con uvas de una sola añada, considerada excepcional. Se cría en roble durante unos dos ó tres años y luego continúa su evolución en botella, durante muchos más. Es uno de los vinos más longevos del mundo. Se embotella sin la más mínima filtración, por lo que crea depósitos en la botella y debe decantarse antes de ser servido.

Single Quinta Vintage: Es un Vintage elaborado con uvas procedentes de una sola Quinta.

DOWN´S

DOWN´S LBV 2009	COPA 4.50€	BOTELLA	25.00€
-----------------	------------	---------	--------

NIEPOORT

NIEPOORT 10 YEARS OLD TAWNY	COPA 9.00€	BOTELLA	45.00€
-----------------------------	------------	---------	--------

TAYLOR'S

TAYLOR'S 10 YEAR OLD TAWNY	COPA 9.00€	BOTELLA	45.00€
TAYLOR'S 20 YEAR OLD TAWNY	COPA 20.00€	BOTELLA	80.00€

NOVAL

PORT NOVAL 40 AÑOS		BOTELLA	155.00€
--------------------	--	---------	---------

RAMOS PINTO

PORT LBV 2011	COPA 4.00€	BOTELLA	29.00€
QUINTA DO BOM RETIRO 2014 VINTAGE	COPA 24.00€	BOTELLA	85.00€

ROZES

PORT VINTAGE 1987			95.00€
PORT VINTAGE 1991			75.00€
PORT VINTAGE 1995			45.00€
PORT VINTAGE 1997			39.00€
PORT VINTAGE 2000			45.00€
PORT VINTAGE 2003			59.00€
MADEIRA BARBEITO 2001 MALVASIA COLHEITA			49.00€

VINOS BLANCOS ESPAÑOLES

DO BIERZO Y LEON

Situación

En el noroeste de la provincia de León. Engloba 23 municipios y ocupa varios valles en zona montañosa y una llana depresión situada a menor altitud que la meseta leonesa, con temperaturas más elevadas pero con pluviometría mayor. Puede considerarse como una zona de transición entre Galicia, León y Asturias

Variedades blancas:

Godello, dona blanca, palomino y malvasía

Suelos:

En las zonas de montaña están formados por una mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras. En general, los suelos de la DO son de tierra parda húmedas y ligeramente ácidos. Los mayores índices de calidad están asociados a las terrazas de poca inclinación próximas a los ríos, las laderas semibancaladas o aquellas de pronunciada inclinación situadas a una altitud de entre 450 y 1000 metros.

Clima:

De tipo templado y bastante benigno con cierta humedad por la influencia gallega, pero también seco como el castellano. Gracias a la baja altitud se evitan bastante bien las heladas tardías la vendimia se suele adelantar un mes sobre el resto de Castilla. El índice de pluviometría media anual es de 721 mm.

Características generales de los vinos blancos:

De color amarillo pálido, ligeros, frescos y afrutados. Loas de mayor carácter son aquellos en los que participa la variedad godello, con una boca envolvente y grasa y un final largo y equilibrado.

MENGOBA LAS TINAJAS 2015

45.00€

Lo último de Grégory Pérez: un vino blanco monovarietal Godello criado en tinajas. Viñedos con una edad media de 70 años situados en pendiente y a más de 600 m. de altura sobre el nivel del mar. Suelo de pizarra en Espanillo y pedregoso en Quilos. La uva se introduce en dos tinajas de barro, una parte entera y la otra estrujada y despallada. Realiza la fermentación a baja temperatura. La maceración pelicular dura unos 60 días antes de prensar y separar el vino y las pieles. El embotellado se hace sin clarificar ni filtrar, directamente de la tinaja. Un Godello diferente de pequeña producción, tan sólo 830 botellas

CARROLEON

18.00€

Albarin fermentado en barrica.

CASTILLA LEON

Una de las macro denominaciones regionales para los vinos que procedan de viñedos de un total de 317 localidades de la Comunidad Autónoma. Un clima continental de escasas precipitaciones, junto a la diversidad de suelos son las características más notables de la región, que a grandes rasgos se puede dividir en la Cuenca del Duero y parte de la meseta central, junto al perímetro montañoso que las rodea.

ABADIA RETUERTA LE DOMAINE 35.00€ **MAGNUM** 65.00€

Sauvignon blanc, Verdejo envejecido sobre sus lías 5 o 6 meses

OSSIAN AGRICULTURA ECOLOGICA 2013 29.90€

Es un vino blanco elaborado en su totalidad con uva Verdejo, de viñas centenarias prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de nuestras 19 ha de viñedos propios en Nieva (Segovia) con cultivo ecológico certificado (sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas, ni pesticidas de ningún tipo) más otras 17ha, también en pie franco.

OSSIAN CAPITEL 2012 49.50€

Verdejo. Criado con sus propias lías, posteriormente envejecido durante 10 meses en barricas nuevas y de un vino de roble francés.

MAURO GODELLO 2013 49.50€

Godello. Envejecido con sus lías durante 8 meses en dos barricas de 500 litros de roble francés

PRIETO PARIENTE NUESTRA PEQUEÑA VIÑA SINGULAR DE VIOGNIER 24.00€

BLANCO DE MATASNOS 2015 35.00€

Para su elaboración se han conjuntado, a partes iguales, uvas de las variedades Chardonnay, Viognier y Verdejo, cultivadas en una única parcela con suelo franco arcillo-arenosos que se encuentra situada a 950 metros de altitud en Peñaranda de Duero. Realiza la crianza en barricas nuevas de roble francés de grano fino y extrafino, de 500 litros de capacidad, durante 6 meses. Solamente se han elaborado 2.444 botellas.

CATALUÑA

Situación

La zona de producción engloba las zonas vitícolas tradicionales catalanas y prácticamente se corresponde con las DO existentes actualmente en Cataluña más algunos municipios de vocación vitícola.

Variedades Blancas

Chardonnay, garnacha blanca, macabeo, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, xare-lo, gewurztraminer, subirat parent (malvasía), malvasía de Sitges, picapoll blanc, pedro ximenez, chenin, albariño, sumoll blanco, viognier, vinyater y savignon blanc.

Suelos y Clima

Podemos encontrar diferentes climas y tipología de terruño ya que tenemos una enorme cantidad de DO dentro de la misma Cataluña.

Características de los blancos

En general predominan los de las variedades autóctonas catalanas, macabeo, xare-lo y parellada. Son de color amarillo pajizo, frescos y afrutados en nariz; a la boca resultan bastantes ligeros y fáciles de beber. También se pueden encontrar algunos de chardonnay con algo más de expresividad frutal propia de la variedad, pero tampoco en exceso, ya que suelen proceder de viñedos de altos rendimientos.

L'ÉQUILIBRISTA IDOIA BLANC 19.50€

Xare-lo. Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés

ERMITA D'ESPIELLS 17.00€

Se elabora a partir del "mosto flor" de la verema de las viñas Macabeo, Xarel-lo y Parellada.

VIÑA ESMERALDA 15.00€

Moscatel de Alejandría, gewuztraminer

WALTRAUD 24.00€

Riesling

JEAN LEÓN 3055 19.00€

Chardonnay. Criado durante 2 meses en barricas de roble francés Criado durante 2 meses en barricas de roble francés

MACIZO

21.00€

Xare-lo, garnacha blanca, chardonnay, malvasía. Benjamín Romeo es el artífice de este nuevo proyecto situado en las costas del Garraf. Envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés.

ESPENYALLUCHS

44.00€

xare-lo vinya de coster

CONDADO DE HUELVA

Situación

En el sureste de Huelva, ocupa la llanura del bajo Guadalquivir. La zona de producción engloba los términos de Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Villalba del Alcor, Villarrasa y Trigueros.

Variedades Blancas

Zalema, palomino, listán de Huelva, garrido fino, moscatel de Alejandría, colombard, sauvignon blanc, chardonnay y pedro ximénez

Suelos y clima

En general se encuentran terrenos llanos o ligeramente ondulados; son suelos bastantes neutros, franco y de fertilidad media. Predominan las tierras rojizas, pardas y áreas de aluvión en las zonas próximas al Guadalquivir.

Características de los blancos

Elaborados a partir de la variedad autóctona zalema, se caracterizan por sus matices ligeramente vegetales, con recuerdos a matorral; son agradables y fáciles de beber.

LIBERO

17.50€

Zalema fermentada en barrica de Allier.

COSTERS DEL SEGRE

Situación

En la zona meridional de Lleida y algún término de Tarragona. Comprende las subzonas de: **Artesa de Segre** (situada al pie de la sierra del Montsec, al norte de la comarca de Noguera, posee suelos calcáreos.), **Garrigues** (en el sureste de la provincia de Lleida. Se trata de una zona de compleja orografía, asentada sobre unos suelos francos, Posee una altitud próxima a los 700 metros sobre el nivel del mar), **Pallars Jussá**, **Raimat**, **Seigriá**, **Urgell** (se encuentra ubicada en la parte central de la provincia de Lleida, a una altitud media de 350 metros sobre el nivel del mar. El clima predominante es de tipo mediterráneo-continental)y **Valls del Riu Corb**.

Variedades Blancas

Macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay, garnacha blanca, riesling, sauvignon blanc, moscatel de grano grande o de Alejandria, malvasia y gewuzstraminer.

Características de los Blancos

Los elaborados con uvas tradicionales son vinos ligeros, afrutados, frescos y con buenos índices de acidez. Por otro lado, están los chardonnays, tanto en su versión de vinos jóvenes o fermentados en barrica, poseen un buen carácter varietal siguiendo una interpretación mediterránea de la cepa.

MILMANDA 2011

49.00€

Chardonnay.Fermentado y envejecido durante 10 meses en barricas nuevas de roble francés.

EMPORDA

Situación

En el extremo nororiental de Cataluña, en la provincia de Girona. La zona de producción engloba 48 términos municipales y ocupa las laderas de las sierras de Rodes y Alberes describiendo un arco, que va desde el el cabo de Creus a la llamada Garrotxa d'Emporda, en el caso del Alt Empordá, y con el Macizo de las Gabarres y el Macizo del Montgri en el caso del Baix Empordá.

Variedades blancas

Garnacha blanca, macabeo, moscatel de Alejandria, xarel-lo, chardonnay, gewurztraminer, malvasia, moscatel de gra petit, picapoll blanc y sauvignon blanc.

Suelos y clima

En general son suelos pobres, de naturaleza granítica en las zonas montañosas, de tipo aluvial en la llanura y pizarroso en al franja costera.

La climatología está condicionada por la tramontana, fuerte viento del norte que afecta a los cultivos. Por lo demás, los inviernos son suaves, con escasa heladas, y los veranos calurosos pero moderados por la acción de la brisa del mar. Respecto al índice de lluvias, se sitúa en torno a los 600 mm anuales.

Características de los blancos

Cada vez son más las bodegas que se vuelcan en la elaboración de estos vinos. Conviven variedades locales y foráneas. Son frescos, fáciles de beber y sabrosos. En ellos impera el carácter puramente mediterráneo.

AMIC 21.00€

Garnacha blanca

CLOS D'AGON 2011 39.50€

Viognier, roussanne, marsanne

TERRA REMOTA CAMINANTE 2013 24.00€

Garnacha Blanca, Chenin Blanc, Chardonnay. Envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés, nuevas o de un año.

LANZAROTE

Situación

En la isla de Lanzarote. La zona de producción comprende los municipios de Tinajo, Yaiza, San Bartolomé, Haría y Teguise.

Variedades blancas

Malvasía, pedro ximénez, diego, listán blanco, moscatel burrablanca y breval.

Suelos y Clima

De tipo volcánico. De hecho, el cultivo de la vid es posible, gracias a que la arena volcánica retiene a la perfección el agua del rocío y las escasas lluvias. La isla es relativamente llana y el cultivo más característico se realiza en "hoyos", rodeados de un murete semicircular, que protegen la planta del viento. Esta peculiar disposición del viñedo determina una densidad extremadamente baja de cepas por hectárea.

Clima de tipo subtropical seco, con escasas precipitaciones, que se distribuyen de manera irregular a lo largo del año. En ocasiones, los vientos de Levante, caracterizados por su baja humedad y que transportan polvo en suspensión desde el continente africano, producen un considerable aumento de las temperaturas.

Características de los blancos

Los vinos más característicos de la isla son los blancos de malvasía. Presentan frescos aromas florales y matices volcánicos y minerales. Existen los más clásicos y tradicionales, de color amarillo ambarino, aromas almendrados y enrancados; los jóvenes secos, de color amarillo brillante, gran carácter varietal en nariz, frescos y sabrosos en boca; y los semi secos, de características similares a los anteriores, pero más dulces en boca.

SUERTES DEL MARQUES TRENZADO 2014

24.00€

Aunque mayoritariamente listán blanco, este vino se elabora también con distintas variedades autóctonas en pequeños porcentajes, tales como gual, marmajuelo, baboso blanco, albillo criollo, vijariego blanco y verdello. La uva listán procede de las fincas La Piñera, a 600 metros, y El Esquilón, a 450 m. y con orientación norte. Ambas, con viñedos centenarios cultivados con el sistema tradicional de cordón trenzado, de aquí el nombre del vino.

EL GRIFO MALVASÍA COLECCIÓN SECO 2014

21.00€

El vino permanece con sus lías para potenciar la fruta y la especificidad de la malvasía volcánica

MADRID

Situación

En la zona de la provincia de Madrid, engloba tres regiones productoras diferenciadas; Arganda (con 5.830 hectáreas y 26 municipios, es la subzona más extensa de la Denominación. Las variedades dominantes son las blancas malvar y la tinta tempranillo o tinta fina), Navacarnero (engloba 19 municipios entre los que suman unas 2.107 hectáreas. Los vinos más típicos son los tintos y rosados de garnacha), y San Martín de Valdeiglesias (engloba nueve municipios y posee más de 3.821 hectáreas de viñedo con predominio de la garnacha tinta y la albillo blanca).

Variedades blancas

Malvar, airén, albillo, parellada, macabeo, torrontés y moscatel de grano menudo.

Suelos y Clima

Terrenos poco fértiles y de subsuelo granítico en la subzona de San Martín de Valdeiglesias; en Navacarnero se encuentran tierras pardas, pobres, con subsuelo de arenas gruesas y arcillosas; mientras que la subzona de Arganza se caracteriza por ser de terrenos pardos, pH ácido y subsuelo granítico.

El clima de tipo continental extremo, con inviernos rigurosos y veranos calurosos. El índice de lluvias anual oscila entre los 461 mm. en Arganda, los 658 mm de San Martín.

Características de los blancos

Responden a diferentes tipologías según su subzona y variedad. En Arganda lo más característicos son los elaborados con malvar. Afruitados y agradables, en ocasiones presentan notas de tipo silvestre; en boca se muestran frescos, sabrosos y suaves. Se elaboran también vinos tradicionales de "sobremadre" (siguen un proceso de encubado con el hollejo de unos tres meses) y, en línea con las tendencias más modernas, blancos fermentados en barrica. En San Martín de Valdeiglesias sobresalen los blanco de albillo por lo polifacético de sus aromas, donde aparecen matices herbales junto a recuerdos a florales, y todo ello sobre un fondo mineral que ofrece el característico suelo de la zona.

NAVAHERREROS BLANCO DE BERNABEVA 2013

21.00€

Albillo y macabeo. Elaborado a partir de viñas de entre 25 y 80 años de edad, vendimiadas manualmente. El vino no es filtrado ni estabilizado.

MANCHA

Situación

En la meseta sur dentro de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Es la región vitivinícola más extensa de España y del mundo.

Variedades blancas

Airén, macabeo, pardilla, chardonnay, sauvignon blanc, verdejo, moscatel de grano menudo, gewurztraminer, parellada, pedro ximénez, riesling y torrontés.

Suelos y clima

El terreno es llano y los viñedos están situados a unos 700 metros de altitud sobre el nivel del mar. Los suelos son de composición arenosa, caliza y arcillosa.

El clima continental extremo con temperaturas que oscilan entre los 40/45 C° en verano y los -10/12 C° en invierno. La pluviometría es bastante escasa y la media anual se sitúa en torno a los 375 mm.

Características generales de los vinos blancos

Están elaborados con un amplio abanico de variedades. Los de airén son frescos y ligeramente afrutados, a veces con notas de frutos tropicales (melón, plátano, piña) y algo limitados en boca. Algo más equilibrados y armados son los elaborados a partir de macabeo, afrutados, frescos y muy agradables de beber.

VALLEGARCÍA VIOGNIER 2011

21.00€

Fermentado sobre sus lías en barrica durante 4 meses

MANUEL MANZANEQUE FINCA ELEZ CHARDONNAY 2013

19.50€

8 meses en barrica francesa.

MONTERREI

Son de color amarillo pajizo, frescos y agradables. Los elaborados con cepas autóctonas, godello, dona blanca, treixadura..., son más intensos y afrutados, sabrosos y frescos en boca, con un buen equilibrio alcohol-acidez.

QUINTA MURADELLA GORVIA

35.00€

Variedad:Dona Blanca Viña y suelo:cultivos biodinámicos sobre suelos de pizarra procedente de una sola finca
Elaboración:Fermentación y crianza en barricas usadas de roble francés Comentario:un vino con gran poder de envejecimiento

QUINTA MURADELLA CRIANZA OXIDATIVA

36.00€

Variedad:Dona Blanca Viñas y Suelos:Dona Blanca proveniente de viñas viejas repartidas por Verín donde predominan los suelos graníticos Elaboración y Crianza: Un vino donde se provoca una oxidación controlada y la aparición de "velo de flor". Comentario:Un vino con una gran originalidad

FRAGA DO CORVO GODELLO

18.00€

NAVARRA

Situación

En la provincia de Navarra. Aglutina áreas con condiciones climatológicas y edafológicas diferente que producen vinos de características contrastadas. Con distintas subzonas:

Baja Montaña: Situada al noroeste de Navarra, engloba 22 términos municipales; en ella se cultivan alrededor de 2.500 hectareas.

Tierra Estella: En la Navarra media occidental, se extiende a lo largo del Camino de Santiago. Posee 1.800 has. De viñedo cultivadas en 38 términos municipales.

Valdizarbe: En la Navarra media. Es el centro neurálgico del Camino de Santiago. Acoge 25 términos municipales y la extensión de viñedo de 1.100 has.

Ribera Alta: En torno a la zona de Olite, copa parte de la Navarra media y el comienzo de la zona meridional. Hay 26 términos municipales y 3.300 ha. de viñedo.

Ribera Baja. En el sur de la provincia, es la zona más importante en cuanto a extensión de viñedo -4.600ha.- forman parte de ella 14 términos municipales.

Variedades blancas

Chardonnay, garnacha blanca, malvasía, moscatel de grano menudo, viura y sauvignon blanc.

Suelos y clima

La diversidad de las distintas zonas se refleja también en los suelos. Rojizos o amarillentos y cascajosos en la Baja Montaña, pardocalizos y calizos en Valdizarbe y Tierra Estella, margas calizas y de aluvión en la Ribera Alta, y suelos pardos, grises subdesérticos, pardo-calizos y de aluvión en la Ribera Baja.

Clima propio de zonas secas subhúmedas en la franja septentrional, con índices de lluvias medios anuales, que oscilan entre los 683 y 593 mm. Clima de transición en la zona media, que va evolucionando hacia condiciones más áridas en las áreas meridionales, donde la pluviometría media se reduce a 448 mm anuales.

Características de los blancos

Se elaboran blancos jóvenes y fermentados en bodega. Estos últimos, fundamentalmente a base de chardonnay, son de color dorado, y con unos aromas cremosos y tostados bien conjuntados con el carácter frutal de la variedad. Los dulces a base de moscatel de grano menudo arrojan aromas amielados y en boca son frescos, sabrosos y complejos.

CASTILLO DE MONJARDÍN CHARDONNAY RESERVA 2011 ED. LIMITADA 21.00€

Criado, con sus lías, durante 6 meses en barricas de roble francés Allier

CHIVITE COLECCIÓN 125 FERMENTADO EN BARRICA 2012 59.50€

Envejecido durante 10 meses y medio en barricas de roble francés Allier

PALACIO DE OTAZU CHARDONNAY 17.00€

Envejecido, sobre sus lías, durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés Allier

PLA I LLEVANT

Situación

La zona de producción se sitúa en la parte este de la isla de Mallorca y comprende un total de 18 municipios: Algaida, Ariany, Artá, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, M^a de la Salud, Montuiri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorens dees Cardasar, Santa Margarita, Sineu y Vilafranca de Bonany.

Variedades blancas

Prensal blan, macabeo, parellada, giró blanc, moscatel y chardonnay.

Suelos y clima

Tierra formada por rocas calizas que dan suelos de carácter calizo-arcilloso. Las tonalidades rojizas de estos terrenos se deben a la presencia de óxido de hierro. Las arcillas y carbonatos de calcio y magnesio proporcionan, a su vez, un color blanquecino que también puede observarse en el viñedo.

El clima de carácter mediterráneo, con una temperatura media de 16° C y con inviernos ligeramente fríos y veranos secos y calurosos. El régimen de brisas marinas durante el verano influye de manera importante en estos terrenos cercanos a la costa. El otoño es la estación más lluviosa y la media anual de precipitaciones se sitúa entre los 400 450 mm.

Características de los vinos blancos

Están condicionadas a las peculiaridades de las variedades foráneas. La uva prensal da lugar a vinos que expresan de un modo singular el carácter de terruño de la zona.

MIQUEL GELABERT CHARDONNAY ROURE 2007

35.00€

Fermentado en barricas nuevas de roble francés Allier y criado durante 6 meses sobre lías

PRIORAT

Situación

En la provincia de Tarragona. Engloba los términos municipales de La Morera de Montsant, Scala Dei, La Vitella, Gratallops, Bellmunt, Porrera, Poboleda, Torroja, Lloá, Faiset y Mola.

Variedades blancas

Chenin, macabeo, garnacha blanca, pedro ximénez, moscatel de Alejandría, moscatel de grano pequeño, xare-lo, picapoll blanca y viognier.

Suelos y clima

El suelo es probablemente el elemento más distintivo de la zona y, precisamente, el que la ha catapultado a primera línea de calidad, no sólo española, sino mundial. Los suelos, pobres y de constitución volcánica, están formados por pequeñas láminas de pizarra e imprimen un acusado carácter mineral a los vinos. El viñedo se asienta en terrazas y laderas de gran pendiente.

El clima aunque con influencias mediterráneas, es templado y seco, una de las características importantes es la práctica ausencia de lluvias durante el verano, que propicia un excelente estado sanitario de la viña. La media de precipitaciones se sitúa entre los 500 y 600 mm anuales.

Características de los vinos blancos

Se elaboran principalmente a partir de macabeo y garnacha blanca. De color amarillo pajizo, presentan aromas frutales y recuerdos de hierbas de monte; en la boca muestran también su carácter mediterráneo; son algo cálidos y con matices silvestres

MASSIPA DE SCALA DEI 2014

49.50€

De La "Finca La Massipa" una pequeña viña plantada en el año 1983 de apenas 0.6 ha. compuesta de suelos arcillosos con presencia de yeso, orientación este y a una altura de 380 metros sobre el nivel del mar, procede este vino que lleva su mismo nombre, un vino de viña histórica, Vi de Vila, elaborado por su enólogo Ricard Rofes a partir de un cupaje mayoritariamente de Garnacha y en menor porcentaje Chenin (20%), prensadas juntas y fermentadas en un único fudre a una temperatura controlada de 16°-18°C con levaduras autóctonas. Crianza en el mismo fudre con las lías finas durante más de un año. Prior Scala Dei son pioneros en embotellar el primer vino en Priorat, transmitiendo la tradición vinícola iniciada en el siglo XII por los monjes de la Cartoixa del Prior de Scala Dei, primeros en plantar cepas en la región, por esta razón la bodega es todo un emblema en el Priorat.

RIAS BAIXAS

Situación

En la zona suroccidental de la provincia de Pontevedra, engloba cinco subzonas diferenciadas; Val do Salnés, O Rosal, Condado de Tea, Soutomaior y Ribeira do Ulla.

Val do Salnés. Es la subzona histórica de la albariño- de hecho, aquí casi todos los blancos se elaboran como monovarietales de esta uva- y tiene como centro la localidad de Cambados. Posee la orografía más llana de las cuatro.

Condado de Tea. La más interior, situada en la parte meridional de la provincia y al norte del paso del Miño. Se caracteriza por su carácter más montañoso. Los vinos deben tener un mínimo del 70% de albariño y treixadura.

O Rosal. En el extremo suroccidental de la provincia, en la desembocadura del Miño por su margen derecha. Subzona más cálida donde abundan las terrazas fluviales. Los vinos deben tener un mínimo del 70% de albariño y loureira.

Soutomaior. Situada junto al río Verdugo, a unos 10 km de Pontevedra, comprende sólo el municipio de Soutomaior. Elabora únicamente monovarietales de albariño.

Ribeira do Ulla. Nueva subzona en torno a la cuenca del río Ulla, que determina un paisaje de valles elevados a medida que se avanza hacia el interior. Abarca el término de Vedra y parte de los de Padrón, Deo, Boquixon, Touro, Estrada, Silleda y Vila de Cruce. Predominan los tintos.

Variedades blancas

Albariña, loureira blanca o marqués, treixadura y caíño blanco; torrotés y godello.

Suelos y clima

De tipo arenoso, poco profundos y ligeramente ácidos que conforman suelos propicios para los vinos de calidad. El tipo de roca predominante es el granito y sólo en los concellos de Sanxenxo, Rosal y Tomillo es posible encontrar una estrecha banda de rocas metamórficas. En todas las subzonas son frecuentes los depósitos cuaternarios.

El clima de tipo atlántico, con temperaturas suaves moderadas por la influencia del mar, alta humedad relativa y precipitaciones abundantes –la media se sitúa en torno a los 1.600mm-. siguiendo el cauce del Miño (Condado de Tea), las lluvias disminuyen y por consiguiente, la uva madura antes.

Características de los blancos

Marcados por la personalidad de la albariño. Presentan un color que va del amarillo pálido al amarillo verdoso. En la nariz desarrollan aromas herbáceos y florales de excelente intensidad que pueden recordar a la manzana más bien madura, el albaricoque, el hinojo o la menta. La boca se distingue por su tacto graso y glicérico, su carácter afrutado y persistencia –en los mejores ejemplos con buenas dosis de complejidad y elegancia-. En los blancos trabajados con sus propias lías se aprecia una mayor profundidad en boca. De colores amarillos brillante e incluso dorados muestran una menor frescura y una mayor complejidad de matices. Estos vinos tienen la capacidad de mejorar con algo de tiempo en botella.

ENVIDIA COCHINA			21.00€
FLORE DE CARME			29.00€
	Crianza, sobre sus lías con batonnage mensual, durante 6 meses en cubas de acero inoxidable. Maduró en cuba 6 meses, más 3 meses con lías de la añada 2010.		
ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO 2012			39.00€
	Envejecido durante 30 meses en depósitos de acero inoxidable, seis de ellos sobre lías		
MAGNUM ALMAS DE LANZOS 2013			120.00€
	Edición limitada solo 633 botellas en magnum.		
LEIRANA FINCA GENOVEVA			26.50€
	Fermentado y criado en barricas nuevas durante 12 meses		
LEIRANA MARIA LUISA LAZARO 05			45.00€
	Prensado y crianza sobre lías en inoxidable durante 7 años y posterior embotellado Comentario: Un vino con una complejidad y una acidez propia de los mejores blancos		
RATIÑO 2010			29.50€
	El vino ha fermentado y envejecido entre 10 y 12 meses		
MUTI 2014			25.00€
SKETCH			69.00€
	El albariño que se crea en el mar		
NORA DA NEVE 2010	29.90€	MAGNUM	49.50€
	Fermentado en barrica y criado durante 7 meses en barricas nuevas de roble		
PAZO DA BRUXAS			17.50€
LAGAR DE CERVERA			18.00€

PAZO SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 2008			49.50€
Sin fermentación maloláctica. Criado durante 34 meses sobre lías en depósito			
TERRAS GAUDA			19.50€
Albariño, caiño blanco y loureiro			
LA MAR 2014			27.00€
Aunque ensamblada con pequeños porcentajes de albariño y loureiro, Terras Gauda La Mar es un auténtico blanco de caiño, una variedad recuperada en Galicia			
TURONIA			24.00€
MAGNUM CHAN DE ROSAS			35.00€
FINCA A PEDREIRA			18.00€
EULOGIO POMARES MACERACION CON PIELES 2014			49.50€
La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas se despalillan y se someten a un pisado para extraer el mosto en una cuba abierta, la fermentación alcohólica comienza espontáneamente, una vez finalizada, el vino continúa en contacto con las partes sólidas durante 2 semanas. Después del prensado el vino se somete a una crianza de 9 meses en una bodega usada de roble francés. No se realizan trasiegos ni fermentación maloláctica. El vino se embotelló en octubre del 2015 y permaneció en crianza en botella durante 6 meses. Producción limitada a unas escasas 600 botellas			
ALBAMAR PAI 2015			25.00€
El Pai 2015, es un coupagne de varias parcelas de arena. Un vino natural, profundo, complejo, redondo y muy fresco. Producción muy limitada, sólo se han embotellado 5.500 botellas			
MAGNUM ALBAMAR FINCA O PEREIRO 2015			55.00€
Elaborado con Albariño obtenido de una única parcela de suelo arcilloso y plantada en espaldera a escasos metros del mar.			
ALBAMAR PEPE LUIS 2015	27.00€	MAGNUM	55.00€
Parcela situada a las orillas del mar Atlántico con rendimientos muy bajos			
DO FERREIRO CEPA VELLAS 2015			29.50€
Albariño Do Ferreiro Cepas Vellas 2015 es un Vino Blanco que se diferencia del resto de los Vinos de la bodega porque procede de cepas centenarias. Existe documentación de fincas ya dedicadas al viñedo en 1850. La finca se encuentra en el valle del Salnés y posee una extensión de una hectárea. Se calcula que dichas cepas pueden tener dos siglos de antigüedad aproximadamente, ya que son anteriores a la filoxera.			

RIBERA SACRA

Situación

La región se extiende a lo largo de las riberas de los ríos Miño y Sil en el sur de la provincia de Lugo y la parte norte de la de Ourense; engloba 19 municipios de estas áreas.

Armandi (Lugo), Chantada (Lugo), Quiroga-Bibeí (Lugo-Ourense), Ribeiras do Miño (Lugo) y Ribeiras do Sil (Ourense)

Variedades blancas

Albariño, loureira, treixadura, godello, dona blanca y torrontés.

Suelos y clima

Como nota común, son suelos de elevada acidez, pero la composición varía notablemente de unas zonas a otras de la región. El viñedo se asienta en terrazas de fuerte inclinación y no supera los 400-500 metros de altitud.

El clima bastante variable en función de las distintas áreas. Menos lluvias y clima ligeramente más fresco con mayor influencia continental en el valle del Sil, y mayor carácter atlántico en el valle del Miño. La altitud, por otro lado, también marca diferencias y los viñedos más próximos a los ríos y en orientación favorable (sur- suroeste) resultan ligeramente más cálidos.

Características de los blancos

Se elaboran monovarietales de albariño y godello. Los primeros son de color amarillo verdoso, con el carácter y la potencia frutal propios de la albariño; los segundos son algo más fresco que los de Valdeorras y menos glicéricos en boca. También existen otros blancos fruto de la mezcla de diferentes variedades; estos últimos son de color amarillo pajizo y aroma afrutado.

OURIVE DONA BRANCA 2012 **29.50€**

100% Dona Branca. Más de 85 años

CASTRO CANDAZ LA VERTICAL 2013 **35.00€**

100% Godello de la subzona de Chantada. Nueva elaboración del tándem Raúl Pérez & Rodrigo Méndez. Un godello fino con crianza en barricas de roble francés y con una magnífica acidez que lo hace "vertical", como su nombre sugiere, con gran potencial de guarda. Un godello fresco y equilibrado con mucha vida por delante.

DOMINIO DO BIBEI LA POLA 2014 **24.00€**

Godello en mayor medida, albariño y dona blanca vinificación individual por variedad, viñedos de edades comprendidas entre 9 y 100 años. Crianza primera parte en barricas de roble francés de 600 litros, foudres austriacos de 1200 litros y 2400 litros de varios usos. segunda parte en depósitos ovoides de hormigón para su estabilización natural. permanencia sobre sus lias finas

RIBEIRO

Situación

En la parte occidental de la provincia de Orense. La zona engloba 13 municipios de esta región marcada por el paso del Miño y su afluentes Avia y Arnoia.

Variedades blancas

Treixadura, tarrantés, palomino, godello, macabeo, loureira, albariño, albilla, macabeo y lado.

Suelos y clima

Son, los suelos, principalmente graníticos, profundos y ricos en materia orgánica, aunque en algunas zonas predominan los de tipo arcilloso. El viñedo se asienta en zona de laderas (donde se suelen alcanzar mejores calidades) y llano.

El clima de tipo atlántico, con temperaturas bajas en invierno, cierto riesgo de heladas primaverales y altas temperaturas durante los meses de verano. Las precipitaciones oscilan entre los 800 y 1000 mm anuales.

Características de los blancos

Son los más característicos de la DO. Los vinos elaborados a partir de variedades autóctonas – treixadura y tarrantés, principalmente, aunque también con participación de lado, loureiro y godello- se caracterizan por un aroma fresco y afrutado con notas de manzana verde, hinojo y matices florales; en boca poseen una buena acidez que los hace muy frescos. Los blancos sobre lías ofrecen un mayor volumen en boca, y se acompañan de una presencia frutal más madura, junto a recuerdos a flores marchitas. Al igual que sucede en Rías Baixas, en algunos casos el paso del tiempo puede desarrollar la calidad de estos vinos.

VIÑA DE MARTÍN OS PASÁS 2015 27.00€

Treixadura, Albariño, Lado y Tarrantés

A TEIXA 2013 29.00€

Treixadura

FAI UN SOL DE CARALLO 2014 95.00€

85% treixadura, 9% godello y 6% albariño de cepas centenarias. Solo 640 botellas

LA SOMBRILLA 2015 39.50€

Una viña plantada sobre suelos graníticos y dominada por la variedad treixadura y que cuenta con una pequeña proporción de plantas de godello y albariño, de la que Bodegas El Paraguas ha llevado a cabo una escrupulosa selección para el vino La Sombrilla. El resultado final, un blanco con un 40% de fermentación y crianza en barrica de roble francés de 600 litros

EL PARAGUAS ATLÁNTICO 24.00€

85% treixadura, 10% godello y 5% albariño

EMILIO ROJO 2014 49.50€

Treixadura, lado, albariño, loureiro. Fermentación parcial en depósitos de acero inoxidable de 2.500 L y barricas de 300 L de roble francés de Limousin, Allier y Nevers.

ISSUE 2014 33.00€

40% Treixadura, 35% Lado, resto Loureira, Verdello, Silveiriña. El mosto fermenta de forma espontánea con las propias levaduras de las uvas, en barricas de roble de 500 l. de segundo año, donde lleva a cabo una crianza de 9 meses.

LAGAR DO MERENS BARRICA 2014 33.00€

70% Treixadura de cepas de 70 años, 10% Lado, 10% Torrontés y un pequeño coupage de Loureira, Godello y Albariño. 2000 botellas de producción.

LABRADOR 2015 110.00€

Viñedos de mas de 45 años, recogida manual, prensados gravitacionales, trabajos de lias finbas en deposito de acero durante nueve meses

A PITA CEGA 2013 45.00€

Theixadura, albariño y otrasLas uvas proceden de 4 hectáreas trabajadas en biodinámica, viñas jóvenes asentadas sobre roca madre de gran dureza y grandes cantidades de cuarzo. Las cepas producen muy poca uva, pero muy sana. Se vinifican las variedades por separado y permanecen con sus lias de 3 a 4 meses.

GABIAN 25.00€

Theixadura

FINCA VIÑO A 19.50€

El **Finca Viño a** está elaborado en su mayoría con uvas de la variedad Treixadura (92%), y el resto con Godello, Albariño y Loureiro. No tiene crianza, tan solo un ligero trabajo en sus lias

CUNQUEIRO CENTENARIO 19.50€

SALVAXE 2013 29.50€

Cepas muy viejas de Lado y Silveiriña, junto a una mezcla de cepas más jóvenes de Treixadura, Albariño, Godello y Caiño blanco de bajo rendimiento.

VIÑA MEÍN 19.00€

Treixadura, lado, caiño, godello, albariño, torrontés

RIOJA

Situación

Ocupa el este del Ebro. Limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de la Demanda, ocupando distintos municipios de La Rioja, País Vasco y Navarra. La localidad más occidental es Haro; y la más oriental Alfaro; entre ambas existe una distancia de 100 km. La anchura de la zona es de 40 km. Tenemos distintas subzonas:

Rioja Alta: Recibe influencias atlánticas; es la más extensa con unos 20.500 has y elabora vinos muy aptos para el envejecimiento.

Rioja Alavesa: Cruce de influencias atlánticas y mediterráneas, con una extensión de viñedos de unas 11.500 has; se elabora vinos tanto jóvenes como aptos para la crianza.

Rioja Baja: Con aproximadamente 18.00 has. La influencia es netamente mediterránea; se elaboran tintos y rosados de mayor graduación y extractos.

Variedades blancas

Viura, malvasía, garnacha blanca, chardonnay, sauvignon blanc, verdejo, Maturana blanca, tempranillo blanco y torrontés.

Suelos

Se puede distinguir entre los terrenos arcillo-calcáreos, ordenados en terrazas y pequeñas parcelas, que se encuentran sobre todo en Rioja Alavesa, la Sonsierra y algunas zonas de Rioja Alta; los arcillo-ferroso, repartidos por todo el territorio y con viñedos situados en suelos rojizos y fuertes con roca dura y profunda; los aluviales en las zonas cercanas a los ríos; éste es el viñedo más llano con las parcelas más grandes; aquí los suelos son profundos y con cantos rodados.

Clima

Variable en función de las distintas subzonas. En general, se combinan las influencias atlánticas y mediterráneas, y estas últimas se van haciendo más acusadas a medida que el terreno desciende de oeste a este, evolucionando hacia un clima más seco y cálido. La media de precipitaciones anuales es algo superior a los 400 mm.

Características de los blancos

Se elaboran fundamentalmente con viura. Los jóvenes son de color amarillo pajizo, afrutados y con notas herbáceas. Los blancos fermentados en bodega tienden a un color más dorado y sus aromas combina la fruta con las notas cremosas de la madera. Los blancos con crianza son más dorados y lo más característico son sus notas de roble en boca y nariz.

AÑADAS FRIAS 2010

79.50€

Viura con madera

CONTINO

27.00€

Viura, Malvasía y garnacha blanca. Criado, sobre sus lías, durante 6-7 meses en barricas de roble francés.

FINCA ALLENDE MÁRTIRES 120.00€

Viura. Once meses en Barricas bordelesas de Roble Francés de los cuales cuatro con lías, realizando Battonagedosvecesalasemana.

MUGA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 17.50€ **MAGNUM** 29.50€

Viura y Malvasía. Fermentado en barrica. Criado sobre lías durante 3 meses en barricas nuevas de roble francés

SIERRA CANTABRIA ORGANZA 24.00€

Viura, Malvasía y Garnacha blanca. Fermentado y criado sobre sus lías en barricas nuevas de

VIUDA NEGRA 24.00€ **MAGNUM** 48.00€

Tempranillo blanco

HORIZONTE DE EXOPTO 2014 19.50€

La diversidad de variedades blancas existentes en los viñedos de Exopto hacen posible este *coupage* de Viura, Malvasía y Garnacha Blanca. Vino blanco con una fermentación en barricas de roble francés y crianza sobre lías que destaca por su buen equilibrio en boca y acidez agradable

QUÉ BONITO CACAREABA 2015 52.00€

Malvasía, garnacha blanca y viura. Envejecido durante 6 meses en barricas de roble de tostado medio y maceración parcial sobre lías.

REMELLURI BLANCO 2011 55.00€

Garnacha blanca, viognier, sauvignon blanc, marssane, roussanne, chardonnay. 12 meses de crianza en roble, cada variedad por separado.

VIÑA TONDONIA BLANCO GRAN RESERVA 2003 29.90€

VIÑA TONDONIA BLANCO GRAN RESERVA 1996 75.00€

Viura y Malvasía. Envejecido durante 10 años en barricas de roble. Sometido a 2 trasiegas por año.

MARQUES DE MURRIETA CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 1986

550.00€

“Esta añada 1986 vió la luz en una venta anticipada limitada que fue embotellada en 1992 y que se vendió alrededor de 1995, y algunas botellas todavía podrían encontrarse en el mercado. Pero la mayor parte se mantuvo sin embotellar en la bodega, en barricas de roble durante 21 años, seguido de unos seis años en cubas de cemento hasta que se embotelló. Tiene un 13,5% de alcohol, un pH extremadamente bajo de 2,98 y 6,75 gramos de acidez (tartárica). En nariz es muy sutil y un poco tímido, un poco cerrado en un primer momento. Sólo se embotelló hace un año y medio, y no es una locura decir que el vino se está mostrando muy joven. El vino se muestra más abierto al día siguiente, cuando se van desarrollando algunos matices de champiñones y té de verbena. Es sobre todo Viura, con un poco de Malvasía Riojana (también conocida como alarije). En boca es potente y elegante, con una excelente acidez y gran longitud, volumen y nitidez, con un toque mineral y un acabado con umami. Te llena la boca, hace cosquillas al paladar y te hace la boca agua. No hay nada negativo sobre este vino; no hay exceso de roble, no hay nada que mejorar... ¡tal vez la botella utilizada! Creo que este es un vino perfecto. Se muestra cada vez más y más joven con el tiempo en la copa; parece estar cada vez más centrado y más nítido, y no tengo ninguna duda de que el vino evolucionará y durará un tiempo muy, muy, muy largo en botella. Dejé la botella abierta durante casi una semana y el vino no varió absolutamente nada – no hubo oxidación ni ningún otro signo de fatiga. Habiendo probado muchas otras cosechas, incluyendo el también perfecto 1919 (que sigue en su máxima expresión a la edad de 97), no tengo ninguna duda de que estamos hablando de un blanco para los próximos 50 años. Mirando cosechas más antiguas, incluso podría estar subestimando su vida útil. Potencialmente la próxima añada podría ser la de 1998, en no menos de diez años. adecuado). El vino es simplemente impresionante.”

RUEDA

Situación

En las provincias de Valladolid -53 municipios-, Segovia -17 municipios- y Avila -2 municipios-. El viñedo ocupa zonas onduladas de la meseta y está condicionado por la influencia del Duero que recorre la parte norte de la zona.

Variedades blancas

Verdejo, sauvignon blanc, palomino fino y viura.

Suelos y climas

Con gran concentración de cantos rodados en la superficie. Son terrenos cascajosos, pobre materia orgánica, con buena aireación y drenaje. La textura de los suelos es variable, aunque en general predominan los terrenos arenolimosos y limosos.

El clima de tipo continental, con inviernos fríos y veranos cortos y calurosos. La pluviometría se concentran sobre todo en primavera y otoño. La altitud media de la zona se sitúa entre los 600 y 700 metros y sólo en la provincia de Segovia se alcanzan alturas superiores a los 800 metros.

Características de los blancos

Se elaboran fundamentalmente a partir de la verdejo. A medida que aumenta la participación de esta uva se obtiene un estilo más caracterizado. De color pajizo verdoso, ofrecen aroma finos y elegantes, frutoso, con matices de hinojo, menta y manzana. En la boca son frescos, afrutados y con un característico paso de boca amargoso que contrasta con la sensación de uva madura, dulcemente y frescura. Los elaborados con sauvignon blanc presentan toques cítricos y una acidez más marcada que le aporta mayor frescura. Es habitual encontrar también exuberantes matices a fruta tropical.

BELONDRAGE Y LURTON 2015

36.00€

Fermentado y criado en barricas de roble francés durante 10 meses. Tras el embotellado permanece reposando en botella durante seis meses antes de salir al mercado

JOSE PARIENTE 16.50€

K-NAIA 15.00€

Verdejo, sauvignon blanc

NAIDADES 2010 29.50€

Verdejo. Fermentado en barrica y criado durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés

MARTIVILLI 15.00€

MALCORTA VERDEJO SINGULAR 21.00€

La malcorta es una uva Verdejo casi extinta, rescatada por Javier Sanz después de muchos años de investigación. La dificultad de su vendimia la había condenado al olvido

NISIA LAS SUERTES VERDEJO CENTENARIO 33.00€

Elaborado con la uva Verdejo procedente del viñedo Las Suertes. El viñedo tiene una superficie de 10 hectáreas, tiene más de 120 años y es de secano plantado en vaso. Nisia Las Suertes tiene una fermentación con levadura salvaje en barricas de roble francés (500-600 litros) durante 12 meses sobre sus lías con batonage.

SIERRA DE MALAGA

Situación

En la provincia de Málaga. Engloba a 54 municipios de las zona costera y del interior más la nueva subzona de la Serranía de Ronda, comarca en la que acaban de incorporar dos nuevos términos municipales, Cuevas del Becerro y Cortes de la Frontera.

Variedades blancas

Pedro ximénez, moscatel, chardonnay, gewurztraminer, riesling, verdejo, viognier, macabeo y sauvignon blanc, colombard.

Suelos y climas

Evolucionan desde los suelos rojos mediterráneos con componentes calizos de la zona norte hasta las pizarras en descomposición y con mucha pendiente de la Axarquía.

El clima varía en función de la zona de producción. En el área norte los veranos son cortos y las temperaturas altas, las lluvias se sitúan en torno a los 500 mm; en la zona de Axarquía, protegida de los vientos del norte por las cadenas montañosas y orientada al mediodía, el clima es más templado por la influencia del Mediterráneo; mientras que en el oeste el clima puede definirse como seco subhúmedo.

Características de los blancos

Destaca la floralidad varietal de la moscatel.

BOTANI 18.00€

Moscatel

BARON DE RIVERO 12.50€

Verdejo

MOUNTAIN BLANCO 21.00€

Moscatel

FILITAS Y LUTITAS 21.00€

Moscatel y pedro ximen de la axarquía Tiene una crianza de diez meses en barricas viejas de brandy con movimientos de lías todas las semanas durante el mismo tiempo, y dos meses de crianza en botella

LA OLA DEL MELILLERO 19.50€

Pedro ximenez, moscatel

CADIZ

Al sur de España en la provincia de Cádiz, encontramos una gran zona de producción vinícola. Los Vinos de la Tierra de Cádiz están formados por la agrupación de 15 municipios, cuya DO, curiosamente, controla la materia prima, la uva, pero no la elaboración de los vinos. Las variedades blancas autorizadas son: garrido, palomino, chardonnay, moscatel, mantúa, perruno, macabeo, sauvignon blanc y Pedro Ximénez.

BARBADILLO BLANCO DE BLANCOS 17.00€

sauvignon blanc, verdejo y moscato

MAGNUM ENTRECHUELOS 29.90€

chardonnay

SOMONTANO

Situación

En la provincia de Huesca, en torno a la localidad de Barbastro. La zona de producción comprende 43 municipios, enclavados fundamentalmente en la comarca de Somontano y el resto en las zonas limítrofes de Ribagorza y Monegros

Variedades blancas

Macabeo, garnacha blanca, alcañón, chardonnay, gewurztraminer, riesling y sauvignon blanca

Suelos y climas

Son fundamentalmente de tipo pardo-calizo, escasa fertilidad, un buen nivel de caliza y buenas condiciones de permeabilidad.

El clima se caracteriza por inviernos fríos y veranos caluroso, con bruscos cambios de temperatura al final de la primavera y el otoño. La pluviometría media anual es de 500 mm, aunque las precipitaciones van descendiendo de norte a sur y de oeste a este.

Características de los blancos

Los más destacados son los elaborados con chardonnay, ya sea como vinos jóvenes o fermentados en barrica, que dan blancos de aromas potentes, con buena definición varietal, grasos y sabrosos en boca. También se puede encontrar excelentes blancos de gewurztraminer donde destacan los aromas a lichis que ofrece la variedad.

EL ENEBRO

19.50€

Gewurztraminer

MAGNUM DE CLARIÓN 2006

33.00€

Chardonnay, gewurztraminer

VALDEORRAS

Situación

La Denominación de Origen Valdeorras está situada al noroeste de la provincia de Orense. En ella se integran los municipios de Larouco, Petín, O Bolo, A Rua, Vilamartín, O Barco, Rubiá y Carballeda de Valdeorras.

Variedades blancas

Godello, dona blanca, palomino, loureira, treixadura, albariño, torrontes y lado

Suelos y clima

Los suelos son bastantes variados. Cabe distinguir entre aquellos que se apoyan sobre pizarras, poco profundos, con abundantes piedras y texturas limosas; los que lo hacen sobre materiales graníticos, más profundos y ricos en arena; y los que se asientan sobre sedimentos y terrazas, donde suelen abundar los cantos rodados.

Clima de carácter continental y con afluencia atlánticas. La temperatura media es de unos 11°C y el índice de lluvias oscila entre los 850 y los 1000 mm anuales.

Características de los blancos

Elaborados a partir de la variedad godello, ofrecen un alto nivel de calidad. Poseen un color amarillo pálido o amarillo pajizo. Aromáticamente no son excesivamente intensos, pero sí muy finos y delicados, con agradables notas florales. En la boca se caracterizan por su sabrosidad, excelente acidez y, a menudo, por un tacto graso.

AS SORTES 2014 **42.50€**

Godello.Criado, sobre sus lías, durante 8 meses en barricas de roble francés

SORTE O SORO VAL DO BIBEI 2014 **145.00€**

100% Godello procedente de la mejor parcela (sorte) denominada O Soro, con suelos de arena granito con trazas de cuarzo y esquisto a 720 m. de altitud. Uno de los blancos más finos y elegantes de España, auna una maduración perfecta con unos parámetros inusuales de acidez. La crianza, que la tiene, 7 meses con sus lías finas en barricas de roble frances de 500 l., apenas se hace perceptible dada la sutileza con la que se elabora. Un gran blanco de talla mundial.

AVANCIA CUVÉE DE O **21.50€**

Godello

MONTENOVO **17.00€**

Godello

VALDESIL O CHAO 2011 **69.00€**

Godello. Criado, sobre sus lías, durante 6 meses en una sola barrica de roble francés de 500 litros, con battonage mensual. Posterior permanencia durante 8 meses más en depósitos de inox.

PAGO DE LOS CAPAELLANES O LUAR DO SIL GODELLO SOBRE SUS LIAS **27.00€**

Godello sobre lias

BLANCOS INTERNACIONALES

ALEMANIA

Aunque las regiones alemanas que producen Tafelwein y Landwein se extienden al norte hasta Mecklemburgo, cerca de la costa báltica, la mayoría del vino de calidad se elabora en el suroeste. Desde el sur de Bonn y hasta la frontera suiza, el río Rin serpentea a lo largo de una serie de regiones vinícolas, cuyos nombres reflejan la importancia de este gran río y sus afluentes –Ahr, Mosela, Sarre, Ruwer y Nahe-. El Hesse Renano es la región vinícola más grande, pero los lugares más selectos se encuentran en las laderas de orientación sur del Rheingau. Franconia, al este, se extiende a lo largo del río Meno, y más al este se encuentran los pequeños reductos de Saale-Unstrut y Sajonia. En todo el país la mayor parte del vino es blanco y la uva preferida, la RIESLING.

MOSEL

El Mosela genera un vino que tal vez es el más característico de Alemania. Las diferentes RIESLING ligeramente afrutados, secos, dulces o generosos son únicos. Despliegan aromas afrutados y minerales.

FRITZ HAAG BRAUNEBERGER JUFFER KABINET 2003 GG	49.50€
JOH. JOS. PRUM 1994 WEHLENER SONNENUHR SPATLESE	99.00€
ZILLIKEN MOSEL-SAAR-RUWER 1971 OCKFENER BACKSTEINER AUSLESE	150.00€
½ ZILLIKEN RAUSCH AUSLESSE-GK 1998	150.00€

RHEINGAU

Esta región donde las viñas se escalonan sobre las riberas del Rin, da vinos generosos y densos, equilibrados y profundos. Se vinifica con Riesling que los buenos años madura con gran calidad.

BATTENFELD SPANIER EISBACH TROCKEN 2014	25.00€
BATTENFELD SPANIER HOHEN-SULZEN 2013	27.00€
BATTENFELD SPANIER AM SCHWARZEN HERRGOTT 2010 GG	69.00€
LEITZ WEINGUT RUDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG GG 2013	49.00€
LEITZ WEINGUT RUDESHEIMER BERG ROTLAND 2010 GG	65.00€

PLALZ

Se le conoce también con el nombre de Palatinado, La parte norte abriga los grandes viñedos que producen vinos elegantes y estructurados. La riesling adquiere gusto especiados y generosos.

KOEHLER RUPRECHT KALLSTADTER ANNABERG 2008 KABINETT TROCKEN	25.00€
KOEHLER RUPRECHT KALLSTADTER SAUMAGER 2009 "R" SPATLESE TROCKEN	65.00€

NAHE

El río Nahe es un pequeño afluente del Rin que nace en las cimas del Hunsrück y desemboca cerca de Binger. Son 4.500 hectáreas orientadas al sur y con suelos variados que van desde el basalto a la cuarcita, pasando por la pizarra, el pórfido desmoronado y la piedra arenisca. Uno de sus viñedos, Hermannshöhle, ocupó el primer puesto en la clasificación de viñedos que realizó en 1901 el Real Consejo Regulador Prusiano.

DÖNNHOFF RIESLING TROCKEN 2014 TONEL 19

25.00€

AUSTRIA

La historia del viñedo austriaco es milenaria. Fueron los romanos quienes introdujeron de forma sistemática el cultivo de la vid. El gran impulso vino del emperador Probo en el siglo III, que autorizó a las guarniciones a plantar viñas para poder proveer a las legiones. Siglos más tarde Carlomagno estableció las primeras normas legales. Las dos grandes variedades son la autóctona Gruner Veltliner y Riesling.

VEYDER MALBERG LIEBEDICH GRUNER VELTLINER 2014 WACHU

29.50€

FRANCIA

ALSACIA

La famosa y bonita route du Vin de Alsacia atraviesa el corazón de sus dos departamentos, Bajo Rin y Alto Rin, que juntos suman 15000 ha de viñedos. El mejor vino de Alsacia proviene del sector central de Alto Rin, donde la altitud de los Vosgos protege las viñas de las tormentas atlánticas. También hay una zona aislada de 2 ha de Pinot Blanc y Pinot Noir en Wissembourg, en la frontera con Alemania

A diferencia de la mayoría de las regiones francesas, Alsacia etiqueta sus vinos según la variedad de uva. Las uvas más importantes son Gewurztraminer, Riesling, Muscat Blanc o Petit Grains, generalmente Muscat d'Alsace y Pinot Gris, también conocida como Tokay Pinot Gris. Otra particularidad del vino de Alsacia es la tradicional botella fina exigida por la ley.

Las principales AOC de Alsacia son: Alsace o Vin d'Alsace, Edelzwicker, Alsace Grand Cru, Vendange Tardive & Sélection de Grains Nobles y Crémant d'Alsace.

Podemos encontrar gran variedad de suelo, granito rico en minerales, piedra caliza, arcilla, esquisto, tierra volcánica y arenisca.

DOMAINE WEINBACH

CUVEE STE CATHERINE RIELING CLOS DES CAPUCINS 2010

70.00€

DOMAINES SCHLUMBERGER

GRAN CRU SAERING 2010 RIESLING

29.00€

HUGEL & FILS

RIESLING "HUGEL"	27.00€
CUVÉE JUBILEE RIESLING 2004	45.00€
CUVÉE JUBILEE GEWURZTRAMINER 2007	45.00€

LÉON BEYER

GEWURZTRAMINER	25.00€
RIESLING	25.00€
RIESLING LES ECAILLERS 09 RIESLING	49.50€

BOURGOGNE

Vinos finos y elegantes elaborados con la variedad chardonnay.

FRANCOIS CARILLON BOURGOGNE CHARDONNAY 2013	29.50€
FRANCOIS MIKULSKI BORGOGNE	29.50€
RENE BOUVIER A GEVREY CHAMBETIN MARSANNY MONOPOLE LE CLOS 11	29.50€

BURDEOS

Las dos variedades más importantes de Burdeos son la Semillon y la Sauvignon Blanc que producen vinos secos de gran calidad.

JEAN-LUC THUNEVIN N°1 BLANC DE VALANDRAUD 2005	85.00€
--	--------

SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON, SAUVIGNON GRIS. ENVEJECIDO EN BARRICAS DE ROBLE 60% NUEVAS Y 40% DE UN AÑO.

CHABLIS

Elaborado solo con Chardonnay, el Chablis debe ser completamente seco, pero no duro; acerado, pero no áspero; generoso, pero no con demasiado cuerpo. La mezcla de la uva madura con matices minerales es lo que hace tan sublime al Chablis cuando se toma con pescado o marisco a la plancha. Sus características provienen del clima septentrional, que intensifica la acidez, y de los suelos de piedra caliza donde crecen las mejores uvas.

PremierCru: Hay unos 40 viñedos clasificados en esta categoría dispersos por todo Chablis, y su orientación y grado de pendiente es muy variables. La cantidad es tan elevada porque las pequeñas parcelas que hay dentro de los viñedos premier cru están reconocidas en sí mismas como denominaciones premier cru, o lieux-dits. Por ejemplo, a los viticultores con viñas en Fourchaume, una conocida premier cru, le está permitido elegir si quieren poner en la etiqueta el nombre del viñedo o solo el de su parcela (Vaupulent, Côte de Foenay, Vaurent o L'Homme Mort).

Otros premier cru son **Montée de Tonnerre**, que incluye Chapelot y Pied d'Aloup, **Mont de Milie**, incluye Morein, Fourneaux y Cote des Prés Girots, **Vaucopin**, **Beuroy**, incluye Troesmes, **Côte de Léchet**, **Vaillons**, incluye Chatains, Sécher, Beaugnon, Les Lys, Mélints, Roncières y Les Épinotte, **Montaïms**, incluye La Forest y Butteaux, **Vosgros**, incluye Vaugiraut, **VauLigneau**, **Vau-de-Vey**.

Grand cru: Son más generosos, energéticos y complejos de la región, se conservan muy bien y con solo 106 ha de viñedo. Se encuentran en una única franja ubicada en una pendiente orientada al suroeste, donde el mesoclima estimula la rápida maduración de las uvas. Solo hay siete grands cru; **LeClos** es el más grande y famoso; los otros son **Bougros**, **LesPreuses**, **Vaudésir**, **Grenouilles**, **Valmur** y **Blanchot**.

BOUCHAR PERE Y FILS CHABLIS	25.00€
BOUCHARD PERE Y FILS GRAND CRU BOUGROS 10	85.00€
DROUHIN VAUDON CHABLIS GRAND CRU LES CLOS 12	75.00€
LA CHABLISIENNE LA SEREINE 2013	25.00€
MAGNUM 2012	47.00€
LA CHABLISIENNE PREMIER CRU FOURCHAUME 2014	35.00€
MAGNUM 2012	65.00€
LA CHABLISIENNE GRAND CRU CHATEAU GRENOUILLES 2004	79.50€
MAGNUM 10	140.00€
REGNARD PREMIER CRU VAILLONS 11	39.00€
REGNARD GRAN CRU LE CLOS 12	65.00€
REGNARD GRAN CRU GRENOUILLES 2011	75.00€
REGNARD GRAN CRU LES PREUSES 2008	75.00€
ALBERT PIC 1º CRU 2002	79.90€
VINCENT DAUVISSAT CHABLIS PREMIER CRU LA FOREST 12	99.00€

COTE DE BEAUNE

Los viñedos de Cote de Beaune rodean la pequeña ciudad de Beaune, continúan por el sur hacia Pommard, Volnay y Mersault. Estos son los únicos viñedos grand cru dedicados al cultivo de la uva blanca, chardonnay, fuera de la zona de Chablis. Subiendo hacia la ciudad de Aloxe-Corton está la montaña de Corton, con su famoso viñedo Corton-Charlemagne. Al sur de Beaune, alejados de los pueblos de Puligny-Montrachet y Chassagne-Montrachet, hay otros grand cru igualmente de famosos.

ALOXE-CORTON

Está dominado por la poderosa montaña de Corton. Los numerosos grands crus, todos conocidos como Corton, están subdivididos en parcelas, como Corton-Bressandes. Aunque comparte las laderas de la montaña con Ladoix y Pernand-Vergelesse, Aloix-Corton es el village más extenso. En un principio se plantaron uvas tintas, pero actualmente Corton es muy por su vino blanco: Corton-Charlemagne.

DOMAINE ANTONIN GUYON GRAND CRU CORTON CHARLEMAGNE 11 159.00€

BEAUNE Y SAVIGNI-LÉS-BEAUNE PERNNAD -VERGELESSES

La ciudad de Beaune está flanqueada por las laderas tachonadas de numerosos viñedos, muchos de la categoría premier cru, aunque son poco conocidos, ya que pertenecen a pequeños productores, el más reseñable, Clos des Mouches.

JOSEPH DROUHIN BEAUNE CLOS DES MOUCHES PREMIER CRU 01 215.00€

DOMAINE ANTONIN GUYON PERNAND VERGELESSES 1º CRU SOUS FRETILLE 2011 55.00€

MEURSAULT

Es conocido por sus vinos blancos, el Meursault es generoso, hedonista y vigorizante, no hay grands cru, pero sí algunos premiers cru excepcionales, como Les Perrières.

DOMAINE LEFLAIVE MERSAULT 1º CRU SOUS LE DOS D'ANE 2011 155.00€

DOMAINE DES COMTES LAFON MEURSAULT 11 125.00€

FRANCOIS MIKULSKI MEURSAULT PORUZOTS 13 99.00€

JACQUES PRIEUR MERSAULT CLOS DE MAZERAY 11	79.00€
JACQUES PRIEUR MERSAULT CLOS DE MAZERAY 14	69.00€
THIERRY ET PASCALE MATROT MEURSAULT PERRIERES 2013	105.00€
LOUIS JADOT MEURSAULT 09	75.50€

PULIGNY-MONTRACHET Y CHASSAGNE-MONTRACHET

Los maravillosos viñedos premier y gran cru que pertenecen a estos villages están muy juntos y no es siempre fácil distinguirlos. Los vinos son la quintaesencia del borgoña blanco: noble, elegante y profundo. Las mejores parcelas, los grands crus de Montrachet y Batard-Montrachet, están divididos entre Puligny y Chassagne.

CHASSAGNE MONTRACHET

BOUCHARD PERE Y FILS CHASSAGNE MONTRACHET 10	79.00€
--	--------

MONTRACHET

DOMAINE JACQUES PRIEUR MONTRACHET GRAN CRU 08	745.00€
---	---------

PULIGNY MONTRACHET

VINCENT GIRARDIN PULIGNY MONTRACHET 2014 LES VIEILLES VIGNES	62.50€
DOMAINE LEFLAIVE PULIGNY MONTRACHET 13	148.00€
FRANCOIS CARILLÓN PUL. MONTRACHET LES FOLATIERES P. CRU 12	89.00€
LOUIS JADOR PULIGNY MONTRACHET HAMEAU DE BLAGNY 01	75.00€
DOMAINE CHAVY-CHOUET LES ENSEIGNERES 2015	59.00€
DOMAINE CHAVY-CHOUET 1ºCRU LES FOLATIERES 2015	79.50€
THIERRY ET PASCALE MATROT LA QUINTESSENCE 1º CRU 2011	69.50€
THIERRY ET PASCALE MATROT LES CHALUMEAUX 1º CRU 2008	69.50€

COTE CHALONNAISE Y MACONNAIS

LES HERITIERS DU COMTE LAFON MACON CHARDONNAY CLOS DE LA CROCHETTE 13 39.00€

BOUZERON

Es una pequeña zona de solo 60 hectareas es más conocida por su variedad de uva blanca ácida, llamada Aligóte.

DOMAINE A. ET P. DE VILLAIN BOUZERON 10 27.00€

POUILLY-FUISSE

Esta es la DO más conocida dentro de Maconnais, y con razón, ya que sus 850 ha. producen el vino más fascinante de esta zona. Los viñedos están bajo unos impresionantes acantilados, que contribuyen a retener el calor y proyectarlos sobre las vides de la Chardonnay que crecen sobre suelos de piedra caliza.

THIERRY GUERIN POULLY-FUISE LA ROCHE 12 27.00€

JURA

El Vin Jaune es un vino generoso criado bajo velo con levaduras de flor. Se elabora únicamente con la variedad Savagnin. Las barricas no se llenan del todo y nunca se rellenan para que las levaduras puedan hacer su trabajo. La crianza debe durar como mínimo 6 años. El sistema de elaboración es parecido al de Jerez, aunque los vinos son de añada y no se usa el sistema de criaderas y soleras. Se embotella en una botella de aspecto singular, llamada Clavelin, que contiene 62 centilitros.

DOMAINE BERTHET BONDET CHATEAU CHALON 2009 65.00€

VALLE DEL RODANO

La pequeña cantidad de vino blanco que se produce proviene de la aromática Viognier y de las sutiles Marsanne y Roussanne, podemos encontrar diferentes DO, pero podemos destacar; Hermitage, Cote Rotie y Condrieau.

CHATEAU PEGAU CUVÉE LONE 12

19.50€

HERMITAGE

Es el miembro noble del norte del Ródano, aquí se cultivaba la vid en tiempos de los galorromanos, si no antes, pero la reputación de sus vinos proviene del s.XVIII, cuando se hicieron tan apreciados como los mejores burdeos. De hecho, a veces se añadía algo de Hermitage al burdeos para proporcionarle fuerza, profundidad y color. La denominación de Hermitage se aplica a una sola colina de granito que se alza sobre la ciudad de Tain l'Hermitage en la ribera este del Ródano. Según la leyenda, el nombre de Hermitage proviene de un caballero que volvió herido de las cruzadas y acabó sus días viviendo sobre la colina como un ermitaño; una pequeña capilla medieval que se encuentra en la cima, propiedad del négociant Paul Jaboulet Aine, conmemora el mito. El Hermitage blanco se elabora generalmente con Marsanne y Roussanne, tiene mucho cuerpo y un buqué de miel cuando es joven; al envejecer, desarrolla un retrogusto más mineral.

CROZES HERMITAGE 2015 E. GUIGAL

29.00€

HERMITAGE 2011 E. GUIGAL

49.90€

CONDRIEU

Laderas empinadas que caen sobre el río, viñedos plantados en terrazas y un renacimiento después del deterioro de finales de los setenta, la principal diferencia de esta DO, se elabora vino blanco con la uva Viognier.

E. GUIGAL CONDRIEU LA DORIANE 14

89.50€

E. GUIGAL CONDRIEU LA DORIANA 08

95.00€

VALLE DEL LOIRA

En Loira produce vinos verdaderamente originales en una gran gama de estilos: blancos secos, semiseco y dulce, tinto, rosado y espumoso. La mayoría son blancos, hechos sobre todo con Chenin Blanc (conocida localmente con Pineau de la Loire) en Anjou-Saumur y Touraine, con Melon de Bourgogne en Pays Nantais y la Sauvignon Blanc en el Loire central y en Touraine.

ANJOU-SAUMUR.

La mejor expresión del Chenin Blanc en el mundo, con la excepción de Vouvray de Touraine, se encuentra en Anjou. La combinación del clima marítimo, los valles protegidos y los suelos de esquisto produce unos vinos extremadamente secos y dulces, algunos con capacidad para envejecer décadas.

ERIC LAURENT SAUMUR MAITRE DE CHAI 13 19.50€

NICOLAS REAU CLOS DES TREILLES 14 29.00€

LOIRA CENTRAL

En Loira central, es la capital de la uva Sauvignon Blanc en Francia, como lo demuestran los aclamados vinos de Sancerre y Pouilly Fumé. Los viñedos se extienden río arriba durante 360 km desde la costa del Atlántico. El clima es absolutamente continental y los vinos son secos, alegres y ácidos, con aroma y sabor de grosellas y cítricos.

Baron Patrick de Ladoucette

DE LADOUCKETTE POULLY FUME 14 35.00€

BARON L POULLY FUME 12 79.00€

COMTE LAFOND SANCERRE 15 35.00€

DOMAINE VACHERON SANCERRE 15 29.50€

NUEVA ZELANDA

MARLBOROUGH (SOTHERN ISLAND)

Es la región vinícola más extensa del país. Situada al norte de la isla sur. En ella se producen los mejores vinos elaborados, con **Sauvignon** y **Chardonnay** debido a un largo y lento crecimiento de la uva, muchas horas de sol, noches frescas y pocas lluvias.

MOUNT NELSON SAUVIGNON BLANC 27.00€

EEUU

SONOMA-RUSSIAN RIVER VALLEY

Al norte de la bahía de San Francisco, es una de las zonas vinícolas más importante de la costa norte californiana. Con reputación de producir algunos de los mejores ejemplos de **Chardonnay**; secos, tentadores y de terso acabado.

MARIMAR ESTAE ACERO CHARDONNAY 35.00€

ITALIA

VENECIA GIULIA

JERMANN PINOT GRIGIO 2015 29.00€

VINTAGE TUNINA 2014 JERMANN 59.00€

SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, MALVASIA ISTRIANA, PICOLIT Y RIBOLLA GIALLA

LIBANO

CHATEAU MUSAR 2006 45.00€

OBAIDEH Y MERWAH

CAVAS

La región determinada del cava comprende los vinos espumosos elaborados, según el método tradicional de la segunda fermentación en botella, de 63 municipios de la provincia de Barcelona, 52 de Tarragona, 12 de Lleida y cinco de Girona, así como los de los términos municipales de Laguardia, Moreda de Alava y Oyón, en Álava; Almendralejo, en Badajoz, Mendavia y Viana, en Navarra; Requena, en Valencia, Ainzón y Cariñena, en Zaragoza, y 18 municipios más de La Rioja.

Las uvas principales son Parellada, que proporcionan un cuerpo suave y cremoso; Macabeo, que da frescura y acidez, y Xare-lo, para la madurez, la estructura y la complejidad.

Los vinos jóvenes son ligero, frescos y fáciles de beber, los más viejos presentan aromas a frutos secos, almendras amargas y notas frutales y florales.

AGUSTI TORRELLO MATA

KRIPTA BRUT NATURE 2008 65.00€

45 MACABEO, 20 XARE-LO, 35 PARELLADA CRIANZA MINIMA DE 4 AÑOS

AGUSTIN TORRELLO MATA MAGNUM GRAN RESERV A 2008 65.00€

45 MACABEO, 20 XARE-LO, 35 PARELLADA

CONDE DE CARALT

CONDE DE CARALT BLANC DE BLANCS 17.00€

MACABEO, XARE-LO, PARELLADA

JUVE Y CAMPS

JUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE 24.00€

MACABEO, XARE-LO, PARELLADA

JUVE CAMPS ROSE BRUT PINOT NOIR 21.00€

PINOT NOIR

JUVE CAMPS LA CAPELLA GRAN RESERVA 2006 79.00€

ENVEJECIDO APROXIMADAMENTE DURANTE 108 MESES (9 AÑOS) EN LAS CAVAS XARE-LO

GRAMONA

ENOTECA GRAMONA GRAN RESERVA 2001 BRUT NATURE 2001 145.00€

100 PTOS PEÑIL. GRAMONA CUENTA CON DOS PEQUEÑAS JOYAS, DOS CAVAS DE NOMBRE ENOTECA, UN BRUT Y UN BRUT NATURE, EN LOS QUE LA CRIANZA SE LLEVA A EXTREMOS DESCONOCIDOS, DOCE LARGOS AÑOS. AMBOS SE ELABORAN A PARTIR DE UN COUPAGE DE XAREL·LO (75%) Y MACABEO (25%) PROCEDENTES DE LA FINCA LA PLANA, UNA PARCELA DE SUELOS DE ARCILLAS CON SUSTRATO ARENOSO DE LA QUE NACEN LOS MEJORES CAVAS DE GRAMONA, Y EN EL CASO DEL BRUT, SE LE AÑADE EL TOQUE MÁGICO Y SECRETO, UN PEQUEÑO DOSAGE PROCEDENTE DE LA CENTENARIA SOLERA DE LA PROPIA BODEGA.

GRAMONA CELLER BATTLE GRAN RESERVA 02 69.50€
CON MÁS DE SIETE AÑOS DE CRIANZA EN TAPÓN DE CORCHO.XARE-LO Y MACABEO

GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA 27.50€
XARE-LO, MACABEO, CHARDONNAY

RECADERO

RECADERO TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA 2009 29.50€
52 XARE-LO, 32 MACABEO, 16 PARELLADA. 72 MESES DE CRIANZA

PARELEDA

CASTILLO PERELADA CUVÉE ROSE BRUT 21.00€

MARQUES DE GELIDA

PINOT NOIR ROSE BRUT RESERVA 24.00€

EXCLUSIVE BRUT RESERVA 21.00€

4 HERETAT BRUT NATURE 24.00€

MIM NATURE BRUT NATURE RESERVA 27.00€

FREIXENET

CUVÉE DE PRESTIGE ROSE TREPAT 2014 21.00€
TREPAT

CHAMPAGNE

La denominación de Champagne se divide en cinco zonas principales de producción, cada una de las cuales está fuertemente asociada con una variedad de uva: **Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay**. La mayoría del champagne se elabora a partir de esas variedades, cosechadas en diferentes cruz o pueblos y variando las proporciones. En toda la denominación existen más de 12.000 ha. de Pinot Noir, alrededor de 10.900 de Pinot Meunier, y unas 9.000 ha de Chardonnay.

En este clima particular, las ligeras variaciones del terroir pueden afectar significativamente a la calidad de las uvas. Por esa razón los viñedos se clasifican mediante un sistema conocido como Échelle Crus (escalera de viñedos). Los 301 villages de la DO están clasificados: los 17 grand crus, al 100%; los 43 premier crus, entre 90% y 99%; y todos los demás, en una franja entre el 80% y el 89%.

Montagne de Reims

Se trata de una amplia meseta más que de una montaña. Montagne de Reims es un arco en forma de U que recorre el sur desde Reims, con viñedos que descienden hacia los ríos Vesle y Marne. No es una zona vinícola homogénea, ya que los diferentes microclimas y orientaciones particulares de cada uno de los emplazamientos dan lugar a gran diversidad de estilos. Los tipos de suelo pueden variar, aunque todos los grands crus están en el mismo terreno calcáreo por el que la región de Champaña es tan famosa. En Montagne de Reims se encuentran nueve de los diecisiete grands crus de la DO. Esta zona es más conocida, sobre todo, por su Pinot Noir (41%) y la reputación de los famosos pueblos grand cru de Mailly, Verzenay, Verzy, Ambonnay y Bouzy se debe a la calidad de sus uvas. Al oeste de Ludes y en Petite Montagne, al suroeste de Reims, es más abundante el Pinot Meunier. También hay algunas zonas de Chardonnay, las más significativas en los premier cru de Villers-Marmery y Trépail.

Vallée de la Marne

Existen viñedos en el lado norte del Vallée de la Marne, en Tours-sur-Marne. La mayoría de las vides son Pinot Meunier (63%); debido a su tardío desborre y a su rápida maduración, esta variedad no es tan vulnerable a las heladas del valle. Menos refinada que el Pinot Noir y el Chardonnay, el Meunier se considera la uva de trabajo de Champaña; la utilizan las empresas más importantes, ya que su toque afrutado y su rápido desarrollo ayudan a suavizar las mezclas non-vintage, haciéndolas más accesibles de jóvenes.

Cote des Blancs

El nombre de ese distrito, que se encuentra situado al sur de Épernay, se debe a su dedicación casi exclusiva al cultivo de uvas blancas. Los viñedos están orientados fundamentalmente hacia el este, y la mayoría tiene un subsuelo calcáreo de belemnita pura, rico en minerales y oligoelementos. El 97% de las uvas de Cote des Blancs son Chardonnays. Las uvas provenientes de cinco grands crus –Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger y Chouilly- son las más solicitadas de la denominación y tienen precios muy elevados. Proporcionan frescor y finura a cualquier mezcla y, cuando no están adulteradas –como en el blanc de blancs de Salon-, pueden producir vinos muy intensos y longevos.

Cote de Sézanne

Este distrito de sólo 1360 ha es casi una prolongación de Cote des Blancs, separado ella únicamente por el pantano de St. Gond. La mayor parte del subsuelo aquí es de légamo arcilloso, con algunas zonas de piedra calcárea, y las vides están orientadas hacia el sureste. Al igual que en Cote des Blancs, se cultiva sobre todo Chardonnay (62%) y se dedica un 20 % al Pinot Noir. Gracias a la buena orientación de las vides, los vinos suelen ser más atrevidos y afrutados.

Cote de Bar

Esta zona del departamento de Aube supone un quinto (7105 ha) del total del área vinícola de Champaña y produce un Pinot Noir vigoroso, maduro y lleno de sabor. Casi la mitad del Pinot Noir

proviene de esta zona, y la mayoría de los grandes négociants emplean uvas de esta región para sus vinos non-vintage.

Las tres comarcas que componen Les Riceys (Ricey-Haut, Ricey-Haut-Rive y Ricey-Bas) son los únicos lugares de Francia donde se puede elaborar vinos bajo tres denominaciones diferentes, una de espumoso –champagne-, y dos de vino normal –el tinto Coteaux Champenois y el rosé des Riceys-.

AMBONNAY

R.H. COUTIER HENRI III GRAND CRU 2008 65.50€

PINOT NOIR

EGLY OURIET GRAND CRU BRUT TRADITION 69.50€

ENVEJECIDO DURANTE 40 MESES EN RIMA EN LAS CAVAS. PINOT NOIR, CHARDONNAY

MARGUET AMBONNIACUS 2009 GRAN CRU 65.50€

50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY

MARGUET ELEMENTS 11 GRAND CRU 55.90€

63 PINOT NOIR, 37 CHARDONNAY

PAUL DETHUNE BLANC DE NOIRS GRAND CRU 69.00€

PINOT NOIR

PAUL DETHUNE CUVÉE L'ANCIENNE 145.00€

PINOT NOIR, CHARDONNAY. EL VINO BASE SE ELABORÓ CON VINOS DE RESERVA DE DIFERENTES AÑADAS. LA CRIANZA SE REALIZÓ EN RIMA EN LAS CAVAS DURANTE UN MÍNIMO DE 72 MESES

MARIE NOELLE LEDRU BRUT GRAND CRU 47.50€

80 NOIR, 20 CHARDONNAY VINIFICADO EN ACERO, SIN FILTRAR NI CLARIFICAR. MÍNIMO 36 MESES DE CRIANZA

AVIZE

JACQUES SELOSSE BRUT INITIAL GRAND CRU BLANC DE BLANCS 155.00€

CHARDONNAY. EL MOSTO FERMENTÓ EN FUDRES DE MADERA Y BARRICAS DE 228 L. LA CRIANZA SE REALIZÓ DURANTE 36 MESES EN RIMA EN LAS CAVAS.

JACQUES SELOSSE BRUT SUBSTANCE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 249.00€

CHARDONNAY. EL MOSTO FERMENTÓ EN FUDRES DE MADERA Y BARRICAS DE 228 L. LA CRIANZA SE REALIZÓ DURANTE 48-60 MESES EN RIMA EN LAS CAVAS

MICHEL GONET BLAN DE BLANCS GRAN CRU 39.00€

100 % CHARDONNAY

AGRAPART Y FILS GRAND CRU TERROIRS EXTRA BRUT 55.00€

CHARDONNAY

SOUSA CUVÉE DES CAUDALIES EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS GRAN CRU 69.90€

100 % CHARDONNAY

SOUSA CUVÉE DES CAUDALIES BRUT ROSE GRAND CRU 120.00€

VINIFICACIÓN SEGÚN EL MÉTODO TRADICIONAL CHAMPENOISE. EL VINO BASE DE CHARDONNAY (90%) HA SIDO VINIFICADO Y CRIADO DURANTE 6 MESES EN BARRICAS DE MADERA. EL PINOT NOIR (10%) HA REPOSADO EN BARRICAS DURANTE 1 AÑO.

AY

BOLLINGER

BOLLINGER ES UNA DE LAS ÚLTIMAS MAISONS DE CHAMPAGNE EN PERMANECER INDEPENDIENTE DESDE SU CREACIÓN EN 1829. SITUADA EN EL CORAZÓN DEL PUEBLO DE AY, CLASIFICADO COMO GRAND CRU, BOLLINGER HA CONSTRUIDO SU LEGITIMIDAD MAGNIFICANDO LA CEPA EMBLEMÁTICA DE ESTE TERRUÑO: EL PINOT NOIR, MAYORITARIO EN SUS ENSAMBLAJES. LA MAISON TRABAJA CASI EXCLUSIVAMENTE CON UN VIÑEDO EXCEPCIONAL DE 165 HECTARIA, SITUADAS EN GRANDS CRUS Y PREMIERS CRUS PARA ELABORAR VINOS DE ESTILO POTENTE Y REFINADO. DESDE SIEMPRE, BOLLINGER PRACTICA LA FERMENTACION EN PEQUEÑAS BARRICAS DE ROBLE ANTIGUO, QUE PERMITE UNA OXIDACION CONTROLADA LO QUE CONFIERE A SUS VINOS AROMAS DE UNA GRAN COMPLEJIDAD Y UNA ASOMBROSA CAPACIDAD PARA ATRAVESAR EL TIEMPO. EL TIEMPO, UNA NOCION ESPECIAL EN BOLLINGER, QUE DEJA A TODOS DUS VINOS UN TIEMPO DE MADURACION SOBRE LIAS ENTRE DOS Y TRES VECES SUPERIOR A LAS REGLAS DE LA DONOMINACION CHAMPAGNE, VINOS VIRTUOSOS, FRUTOS DE LA EXIGENCIA DE CADA INSTANTE Y DE LA BUSQUEDA PERMANENTE DE UNA FORMA DE PERFECCION...

CITA DE LILLY BOLLINGER: "LO BEBO CUANDO ESTOY FELIZ Y CUANDO ESTOY TRISTE. A VECES LO BEBO CUANDO ESTOY SOLA. CUANDO ESTOY ACOMPAÑADA LO CONSIDERO OBLIGATORIO. COMO CON ÉL SI NO TENGO HAMBRE Y LO BEBO CUANDO SÍ LA TENGO. EN CUALQUIER OTRO CASO NO LO BEBO, A MENOS QUE TENGA SED."

BOLLINGER ESPECIAL CUVÉE 55.00€

PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER

BOLLINGER GRANDE ANNE 04 149.00€

PINOT NOIR, CHARDONNAY

BOLLINGER GRANDE ANNE 05 139.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY

BOLLINGER RD 2002 EXTRA BRUT 210.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY

BOLLINGER VIEILLES VIGNES FRANCAISES BLANC DE NOIRS 2005 850.00€
LA CUVÉE DE VIEJAS VIÑAS ES UNA DE LAS JOYAS DE LA CASA: UN CHAMPAGNE DE AÑADA VERDADERAMENTE EXCEPCIONAL, PROCEDENTE DE LAS CEPAS MÁS AÑEJAS DE LOS DIECIOCHO CRUS SELECTOS DE BOLLINGER EN AY, BOUZY, LOUVOIS, VERZENAY, MESNIL, OGER, CUIS Y CHOUILLY. COMO TODO LO BUENO, ESCASO Y PARA DISFRUTAR EN MOMENTOS ESPECIALES.

BOLLINGER EDITION LIMITEE 007 MILLESIME 2009 200.00€

DEUTZ CUVÉE WILLIAM DEUTZ 02 165.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER

LALLIER

MAISON CREADA EN 1906 POR LA FAMILIA QUE LE DA NOMBRE, DESDE 2004 ADQUIRIDA POR FRANCIS TRIBAUT A RENE JAMES LALLIER. FRANCIS, CUATRA GENERACION DE VITICULTORES DE CHAMPAGNE, JEFE DE BODEGA Y ENOLOGO ES PROPIETARIO AL 100 % APORTANDELE INDEPENDENCIA TOTAL EN LAS GRANDES ESTRATEGIAS Y EN LO COTIDIANO. CON ALGO MAS DE 15 HA. EN PROPIEDAD EN SU MAYORIA GRAND CRU DE AY, Y 40 HA. EN ARRENDAMIENTO.

LALLIER R012 BRUT 45.00€
38 CHARDONNAY, 62 PINOT NOIR

LALLIER BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU 52.00€
CHARDONNAY

LALLIER GRAND ROSE GRAND CRU 49.90€
80 NOIR, 20 CHARDONNAY

LALLIER MILLESIME 2002 89.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY

HENRI GIRAUD HOMMAGE GRAN CRU 59.50€

EL CHAMPAGNE SE COMPONE DE UN 70% DE PINOT NOIR Y UN 30% DE CHARDONNAY PROVENIENTES EXCLUSIVAMENTE DE TERRUÑOS DE AY. EL CHAMPAGNE HOMMAGE BRUT DE HENRI GIRAUD ES UN VINO QUE RESPETA PERFETAMENTE EL ANTEPASADO DE LA FAMILIA, FRANÇOIS HÉMART. CRIADO DURANTE 6 MESES EN TINA Y DESPUÉS EN BARRICA DE ROBLE

HENRI GIRAUD GRAND CRU FUT DE CHENE MULTIVINTAGE 159.00€

70 PINOT NOIR, 30 CHARDONNAY. CRIANZA 12 MESES EN BARRICA

BASILEUX SOUS CHATILLON

FRANK PASCAL RELIANCE BRUT NATURE 59.00€

PREDOMINA MEUNIER, PINOT NOIR, CHARDON NAY

BOUZY

ANDRE CLOUET

LA FAMILIA CLOUET ES UNA FAMILIA DE VITICULTORES CUYOS ORIGENES, COMO ELLOS MISMOS DICES, SE PIERDEN EN LA NOCHE DE LOS TIEMPOS. SU FUNDADOR FUE IMPRESOR EN LA CORTE DE VESALLES DE LUIS XV Y, DURANTE VARIAS GENERACIONES, SUS DESCENDIENTES CONTINUARON CON ESTA LABOR. EL PECULIAR ESTILO ANCIEN REGIME DE SUS ETIQUETAS ES UN HOMENAJE AL FUNDADOR DE LA CASA.

FUERON NECESARIOS MAS DE DOS SIGLOS Y VARIAS GENERACIONES DE CLOUET PARA CONSEGUIR LAS PARCELAS DE VIÑAS EN EL TERROIR DE BOUZY, QUE CONTINUAN EN MANOS DE LA FAMILIA DE SU FUNDADOR. BOUZY ESTA SITUADO EN LA PARTE SUR DE LA MONTAÑA DE REIMS. PIERRE Y FRANCOIS SANTZ-CLOUET TIENEN 9 HECTARIAS CATALOGAADAS COMO 100 % GRAND CRU.

ANDRE CLOUET GRAND CRU GRANDE RESERVE BRUT 42.00€

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA EN PEQUEÑAS TINAS. CRIADO EN RIMA DURANTE UN MÍNIMO DE 36 MESES EN CAVAS A 10 M. DE PROFUNDIDAD, CON REMOVIDO Y DEGÜELLE MANUALES. PINOT NOIR

ANDRE CLOUET UN JOUR DE 1911 GRAND CRU BLANC DE NOIRS 75.00€

BLANC DE NOIRS *ELABORADO CON UNA MEZCLA DE DIFERENTES AÑADAS Y UNA CRIANZA DE 8 AÑOS. DE ESTE SELECTO CHAMPAGNE SÓLO SE EMBOTELLAN 1911 BOTELLAS CADA AÑO.*

ANDRE CLOUET GRAND CRU DREAM VINTAGE 2002 72.00€

CHARDONNAY

ANDRE CLOUET MAGNUM LE CLOS 2008 MAGNUM 320.00€

VARIEDAD: PINOT NOIR. VIÑAS Y SUELOS: PROCEDENTE DEL VIÑEDO DENTRO DE LA PROPIEDAD. ELABORACIÓN Y CRIANZA: SU CARACTERÍSTICA PRINCIPAL SON SUS 8 AÑOS DE CRIANZA EN RIMA. COMENTARIO: UN CHAMPAGNE QUE HABRÍA QUE TOMAR UNA VEZ EN LA VIDA.

CAMILLE SAVES GRAND CRU MILLESIME 07/09	52.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
JEAN VESELLE BRUT ROSE OEIL DE PERDRIX	42.00€
100 % PINOR NOIR	
<u>CHOUILLY</u>	
NICOLAS FEUILLATTE PALMER D´OR 99	120.00€
CHARDONNAY/PINOT NOIR	
<u>COURTERON</u>	
ROBERT FLEURY MILLESIME 2004 EXTRA BRUT	59.50€
46 PINOT NOIR, 18 CHARDONNAY, 36 PINOT BLANC VINIFICACION EN ROBLE	
FLEURY PERE AND FILS MILLESIME 2002 EXTRA BRUT	85.00€
80 NOIR, 20 CHARDONNAY VINIFICACION EN ACERO	
<u>CRAMANT</u>	
DIEBOLT-VALLOIS BLANC DE BLANCS 06/07	49.50€
100 % CHARDONNAY	
DIEBOLT-VALLOIS FLEUR DE PASSION BLANC DE BLANCS 06	89.00€
100 % CHARDONNAY	
SUENEN MILLESIME 2008 BLANC DE BLANCS GRAND CRU	52.00€
CHARDONNAY	
<u>CROUTTES SUR MARNE</u>	
FRANCOISE BEDEL ENTRE CIEL Y TERRE EXTRA BRUT	55.00€
60 MEUNIER, 30 CHARDONNAY, 10 NOIR CRIANZA MINIMA 7 AÑOS EN BOTELLA	

FRANCOISE BEDEL L'AME DE LA TERRA MILLESIME 2003 EXTRA BRUT 65.00€
67 MEUNIER, 17 NOIR, 16 CHARDONNAY

CUIS

PIERRE GIMONET CUVÉE CUIS PRIMER CRU BRUT 42.00€
100 % CHARDONNAY

CUMIERES

GEORGE LAVAL CUMIERES BRUT NATURE 75.50€
CHARDONNAY, MEUNIER, NOIR EL VINO BASE SE ELABORÓ CON VINOS DE RESERVA ENVEJECIDOS EN FUDRES DURANTE VARIOS MESES. LA CRIANZA SE REALIZÓ DURANTE UN MÍNIMO DE 3 AÑOS EN RIMA EN LAS CAVAS.

DIZY

JACQUESSON CUVÉE 738/739 EXTRA BRUT 59.00€ **MAGNUM** 140.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER

ECUEIL

FREDERIC SAVART PREMIER CRU L'OUVERTURE 49.00€
PINOT NOIR

EPERNAY

DOM PERIGNON

LAS PRIMERAS BOTELLAS DE DOM PERIGNON CORRESPONDÍAN AL MILLESIME 1921 Y SALIERON AL MERCADO EN 1936, DESPUES DE LA GRAN DEPRESION. DOM PERIGNON ES SIEMPRE UN MILLESIME Y SE ELABORA SOLAMENTE EN GRANDES AÑADAS. LA IMAGEN DE ESTE CHAMPAGNE ESTA ASOCIADA AL HISTORICO MONJE BENEDICINO QUE OCUPÓ EL PUESTO DE PROCURADOR Y BODEGUERO DE LA ABADIA DE AHAUTVILLERS, SITUADA A POCOS KILOMETROS DE EPARNAY DESDE LA QUE SE DIVISA UNA BELLA PANORAMICA DE UNA ZONA EN LA QUE CONFLUYEN EL VALLE DEL MARNE, AL COTE DES BLANCS Y LA MONTAÑA DE REIMS. AL FIGURA DEL CHEF DE CAVE ES OTRO DE LOS SIMBOLOS DE DOM PERIGNON, EL ACTUAL DIRECTOR TECNICO ES RICHARD GEOFFROY.

DOM PERIGNON VINTAGE 06 179.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR

DOM PERIGNON ROSE VINTAGE 03 320.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY

DOM PERIGNON P2 1998 350.00€

CHARDONNAY, PINOT NOIR

LA CREACIÓN DE DOM PÉRIGNON SE ASIENTA SOBRE UN COMPROMISO ABSOLUTO CON LAS AÑADAS. CADA DOM PÉRIGNON SE CREA DE MANERA EXCLUSIVA A PARTIR DE UNA ÚNICA AÑADA, UN VERDADERO DESAFÍO PARA UNA INTERPRETACIÓN INÉDITA DE LAS ESTACIONES.

LA SINGULARIDAD DE CADA AÑADA IMPLICA UNA EVOLUCIÓN QUE NO ES LINEAL, SINO QUE PRESENTA MOMENTOS DE EXPRESIÓN SUCESIVOS QUE RECIBEN EL NOMBRE DE PLENITUDES. HABLANDO ALTO Y CLARO PARA REVELAR MÁS ACERCA DE LA ESENCIA DE DOM PÉRIGNON, SE TRATA DE LOS ÚNICOS MOMENTOS EN LOS QUE EL VINO ES DIGNO DE UNA NUEVA EDICIÓN.

ENTRE UNA PLENITUD Y OTRA, EL PODER DE LA CREACIÓN DEL CHEF DE CAVE SE INSCRIBE EN LA MEMORIA DEL VINO. P2 ES LA SEGUNDA PLENITUD DE DOM PÉRIGNON. SE ALCANZA TRAS 12 AÑOS DE MADURACIÓN SOBRE LÍAS. LOS COMPLEMENTOS Y ELEMENTOS OPUESTOS QUE CONSTITUYEN EL ASSEMBLAGE ENTRAN EN RESONANCIA PARA UN RESULTADO MÁS INTENSO, VIBRANTE Y PRECISO. LA ENERGÍA SE ENCUENTRA EN SU APOGEO.

ESTERLIN CLEO BRUT 55.00€

CHARDONNAY

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 04 149.50€

CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER

POL ROGER

POL ROGER FUE ORIGINARIO DE AY, DONDE CREO SU PROPIA CASA DE CHAMPAGNE EN 1849 Y EN 1951 SE INSTALO EN EPERNAY. DESPUES DE CINCO GENERACIONES, SUS DESCENDIENTES DIRECTOS CONTINUAN SIENDO LOS PROPIETARIOS Y LOS DIRECTIVOS DE LA CASA, QUE MUESTRAN SU ORGULLO POR MANTENER SU INDEPENDENCIA. DURANTE EL MEDIO SIGLO POSTERIOR A LA CREACION DE SU EMPRESA Y HASTA SU MUERTE EN 1899 POL ROGER EDIFICO PIEDRA A PIEDRA UNA DE LAS CASAS MAS RESPETADAS DE LE CHAMPAGNE, Y COMENZO A EXPORTAR SUS VINOS A INGLATERRA, PAIS CON EL QUE ESTABLECIO UN VINCULO ESPECIAL Y PRIVILEGIADO.

CITA DE WINSTON CHURCHILL: "EN LA DERROTA LO NECESITO, AHORA, EN LA VICTORIA ME LO MEREZCO"

POL ROGER BRUT 39.00€

CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER

POL ROGER BLANC DE BLANCS 2008 105.00€

100 % CHARDONNAY

POL ROGER VINTAGE 2004 87.00€

60 % PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY

POL ROGER ROSE VINTAGE 06 98.00€

50%PINOT NOIR, 35% CHARDONNAY, 15% VINO TINTO

POL ROGER WINSTON CHURCHILL 02 275.00€

POL ROGER WINSTON CHURCHILL 04 195.00€ MAGNUM 450.00€
75%PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY

FESTIGNY

CHRISTOPHE MIGNON BRUT COUP DE Foudre 55.50€
MEUNIER

LE MESNIL SUR OGER

PIERRE PETERS CUVÉE DE RESERVE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT 52.50€
CHARDONNAY

CLAUDE CAZALS MILLESIME 2008 GRAND CRU BLANC DE BLANCS 65.00€
CHARDONNAY

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS 55.50€
CHARDONNAY

SALÓN LE MESNIL BLANC DE BLANCS 2004 395.00€
CHARDONNAY

JL VERNON BLANC DE BLANCS CONFIDENCE 2008 89.00€
CHARDONNAY

PIERRE MONCUIT VIELLE VIGNE 2004 NICOLE MONCUIT BRUT 82.00€
CHARDONNAY

MAILLY

MAILLY GRAND CRU BRUT RESERVE 55.50€
PINOT NOIR, CHARDONNAY

MAREUIL LE PORT

DEHOURS EXTRA BRUT 2007 PARECELARIO MAISONCELLE 67.00€
PINOT NOIR

DEHOURS TRIO S BRUT 69.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER 100% SOLERA CUBA ACERO Y MADERA

MAREUIL SUR AY

BILLECART-SALMON ROSE BRUT 75.00€
CHARDONNAY, MEUNIER, NOIR

R. POUILLON SOLERA PREMIER CRU 49.50€
50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY

R. POUILLON LES BLANCHIENS PREMIER CRU 2008 BRUT NATURE 55.00€
50% PINOR NOIR, 50% CHARDONNAY

R. POUILLIN CHEMIN DU BOIS MILLESIME 2008 79.50€
O GR/L, VINIFICADO EN BARRICAS, LEVADURAS INDIGENAS, SIN FILTRAR NI CLARIFICAR.PINOR NOIR

MERFY

CHARTOGNE-TAILLET PARCELA HEURTEBISE BRUT BLANC DE BLANCS 49.90€
100% CHARDONNAY

CHARTOGNE-TAILLET PARCELA LES COUARRES EXTRA BRUT 49.90€
60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY

CHARTOGNE-TAILLET FIACRE 59.00€
60% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR

OEUILLY MARNE

TARLANT

VITICULTORES DESDE 1687, LOS TARLANT SON EL MAS PURO EJEMPLO DEL ESPIRITU FAMILIAR DE LAS CASA DE CHAMPAGNE. ACTUALMENTE, LA DIRECCION DE LA CAS PASA POR LOS HERMANOS BENOIT Y MELANIE TARLANT, 12º GENERACION DE LA FAMILIA, QUIENES CUENTAN CON LA COLABORACION DE SU PADRES JEAN-MARY, QUIEN HA OCUPADO Y OCUPA DIVERSOS CARGOS EN DIFERENTES ORGANIZACIONES PROFESIONALES DEL SECTOR DEL CHAMPAGNE, Y MICHELINE, QUIEN OCOGE Y ORGANIZA LAS VISITAS A LOS VIÑEDOS Y A LA BODEGA. CHAMPAGNE TARLANT TIENE SUS INSTALACIONES EN OEUILLY, EN LA RIBERA I ZQUIERDA DEL MARNE, Y CUENTA CON 15 HECTAREAS REPARTIDAS EN CUATRO CRUS Y 55 PARCELAS.

TARLANT TRADICION BRUT 46.50€

56% PINOT NOIR, 39% MEUNIER, 5% CHARDONNAY

TARLANT LA VIGNE D´ROYALE 2003 BRUT NATURE 150.00€

100 % PINOT NOIR

TARLANT LA VIGNE D´OR 2003 BRUT NATURE 145.00€

100 % MEUNIER

TARLANT LA VIGNE D´ANTAN 2002 BRUT NATURE 195.00€

100 % CHARDONNAY

TARLANT BAM BRUT NATURE 140.00€

18% PINTOT BLANC, 18% ARBANNE, 64% PETIT MESLIER

TARLANT CUVEE LOUIS EXTRA BRUT 79.50€

50% CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR

PIERRY

JEAN MARC SELEQUE SOLESSENCE BRUT NATURE 45.50€

50% CHARDONNAY, 40 MEUNIER, 10 NOIR CRIANZA LARGA 51 MESES EN BODEGA

JEAN MARC SELEQUE CUVEE COMEDIE 2009 EXTRA BRUT PREMIER CRU 49.90€

70 CHARDONNAY, 15 NOIR, 15 MEUNIER

POLISOT

MARIE COURTIN EXTRA BRUT EFLORESCENCE BIO 69.00€

PINOT NOIR

REIMS

KRUG

DECÍA PAUL VALERY QUE KRUG, (PERTENECIENTE AL GRUPO LVMH), ERA *"EL CHAMPAGNE QUE DIOS OFRECÍA A LOS ÁNGELES CUANDO HABÍAN SIDO EXCEPCIONALMENTE BUENOS"*. INDEPENDIENTEMENTE DE LA PASIÓN DEL REPUTADO ESCRITOR Y POETA FRANCÉS, LO CIERTO ES QUE NOS ENCONTRAMOS ANTE UNO DE LOS MEJORES PRODUCTOS QUE DA LA TIERRA FÉRTIL DE LA REGIÓN MÁS FAMOSA DEL PAÍS VECINO.

KRUG VINTAGE 2002 250.00€

PINOT NOIR, CHARDONNAY

KRUG KRUG CLOS AMBONNAY 1999 2100.00

PINOT NOIR

KRUG CLOS DU MESNIL 2002 850.00€

CHARDONNAY. LA EXCEPCIÓN EN LO EXCEPCIONAL: FRUTO DE UNA SOLA AÑADA Y DE UN ÚNICO VIÑEDO, EL CLOS DU MESNIL, UN VIÑEDO DE TAN SÓLO 1,85 HA. PROTEGIDO POR UN MURO DE PIEDRA DESDE 1698 QUE LE OTORGA UN ESPECIAL E IDEAL MICROCLIMA. UN GRANDÍSIMO VINO, ELEGANTE Y FRESCO EN BOCA, CON NOTAS DE AZAFRÁN, MIEL Y MAZAPÁN.

GM MUMM BLANC DE BLANCS DE CRAMANT 85.00€

100% CHARDONNAY

GM MUMM MILLESIME 2006 BRUT 55.00€

CHARDONNAY, NOIR

GM MUMM CUVÉE R. LALOU 1999 140.00€

PINOT NOIR, CHARDONNAY

GM MUMM CUVÉE R. LALOU 2002 150.00€

PINOT NOIR, CHARDONNAY

POMMERY CUVÉE LOUISE 1999 140.00€

CHARDONNAY, PINOT NOIR

POMMERY CUVÉE LOUISE 2002	150.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR	
LANSON BLACK LABEL BRUT	39.90€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MENIER	
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	49.50€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER	
LOUIS ROEDERER CRISTAL 07	190.00€
60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY	
LOUIS ROEDERER CRISTAL MAGNUM 05	580.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
RUINART BLANC DE BLANCS	79.00€
100 % CHARDONNAY	
RUINART ROSE	75.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR (ENTRE 18% Y 19% VINIFICADO EN TINTO)	
TAITTINGER BRUT RESERVE	49.50€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MENIER	
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 06	185.00€
100 % CHARDONNAY	
<u>TOURS SUR MARNE</u>	
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSE	79.50€
100 % PINOT NOIR	
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE GRANDE CUVÉE	169.50€
55 % CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR	

TREPAIL

DAVID LECLAPART L'AMATEUR PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 73.50€
100 % CHARDONNAY

DAVID LÉCLAPART L'ALCHIMISTE EXTRA BRUT PREMIER CRU 169.50€
PINOT NOIR

DAVID LECLAPART L'APOSTRE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 155.00€
CHARDONNAY

VERTUS

LARMANDIER BERNIER LONGITUDE BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU 49.50€
CHARDONNAY

LARMANDIER VEILLES VIGNES DU LEVANT 2007 GRAND CRU EXTRA BRUT 75.00€
CHARDONNAY

DUVAL LEROY MILLESIME 2002 BRUT NATURE BLANC DE BLANCS 73.50€
CHARDONNAY

VERZENAY

PEHU SIMONET BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU 65.00€
CHARDONNAY

PEHU SIMONET FINS LIEUS N°1 MILLESIME 10 GRAND CRU 65.00€
PINOT NOIR

ROSADOS

MIJAS

MALAJE 17.00€

PENEDES

AURORA 17.00€

PROVENCE

CHATEAU SAINTE MARGUERITE CUVÉE SYMPHONIE RECOTE CRU CLASSE 19.50€

MAGNUM 42.00€

CHATEAU DE SELLE DOMAINES OTT 42.00€

RIOJA

MUGA 17.00€

PRADO DE LAS ALMAS 19.00€

TINTOS ESPAÑOLES

ALICANTE

Son tintos de carácter mediterráneo, cálidos, carnosos y con buena estructura; en nariz pueden desarrollar aromas balsámicos. La variedad más destacada es la **monastrell**.

Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez

ALMUVEDRE 14.00€

Bodegas y Viñedos El Seque

EL SEQUE 27.50€

BIERZO

Destacan los tintos jóvenes a veces con el peligro de una acidez algo baja debido a la rápida maduración de la **mencia** en un clima tan benigno. De color cereza intenso con borde violáceo vivo, muy afrutados con gran potencia aromática propios de la variedad; en la boca son secos, ligeros, afrutados y con gran carácter varietal.

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS

CORRULLON SAN MARTIN 2005 97.00€

CORRULLON MONCERBAL 2004 120.00€

BINISSALEM MALLORCA

Su carácter viene determinado por las peculiaridades de la variedad autóctona **mantónnegro**, que aporta aromas de fruta madura y toques caramelizados; en boca, los vinos presentan un buen equilibrio y son bastantes persistentes.

Macia Batle de Santa María del Cami

DOS MARIAS 10 17.00€

Mantonegro, cabernet sauvignon, merlot, syrah

CADIZ

Al sur de España en la provincia de Cádiz, encontramos una gran zona de producción vinícola. Los Vinos de la Tierra de Cádiz están formados por la agrupación de 15 municipios, cuya DO, curiosamente, controla la materia prima, la uva, pero no la elaboración de los vinos.

Huerta de Albala

TABERNER Nº1 06 80.00€

Syrah, cabernet sauvignon, merlot

ANTONIO BARBADILLO

QUADIS 13

tempranillo, peit verdot, srah y tintilla de rota

CAMPO DE BORJA

Apoyados en la **Garnacha**, son vinos de color cereza oscuro en su juventud, tienen buena intensidad aromática y ofrecen notas de frutos negros maduros; en el paladar son sabrosos, afrutados y carnosos. Los de crianza resultan algo más suaves y redondeados; en los reservas y grandes reservas de elaboración tradicional, sin embargo, pueden aparecer aromas animales y de reducción precoz fruto del carácter oxidativo de la garnacha.

VERATON 10 42.00€

BORSAO TRES PICOS 21.00€

CASTILLA LEON

Otra de las macrodenominaciones regionales para vinos que procedan de viñedos de un total de 317 localidades de las provincias de Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora. Un clima continental de escasas precipitaciones, junto a la diversidad de suelos son las características más notables de la región, que a grandes rasgos se puede dividir en la cuenca del Duero y parte de la meseta central, junto al perímetro montañoso que las rodea.

Abadía Retuerta

ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 27.00€

ABADIÁ RETUERTA PAGO GARDUÑA SYRAH 11 69.50€

ABADIA RETUERTA VALDEBELLON CABERNET SAUVIGNON 10 69.50€

Bodegas y Viñedos Rodrigo Méndez

EL BARREDO 11 35.00€

Mencia, Pinot Noir

Bodegas Mauro

MAURO 14	33.00€
Tempranillo, Syrah, Garnacha 15 meses en barrica francés y americana	
MAURO VENDIMIA SELECCIONADA 12	65.00€
Tempranillo 30 meses en barricas francesas y americanas, nuevas y usadas	

Compañía de Vinos de Telmo Rodriguez

PEGASUS BARRANCO PIZARRA 09	37.50€
Garnacha entre 24 a 30 meses en roble francés	

Raul Perez

VINO DE LA FAMILIA CEBREROS	46.90€
LA PENITENCIA 13	46.90€
EL PECADO 13	46.90€

Quinta Sardonía

QUINTA SARDONIA 11	42.50€
Tinto Fino, C. Sauvignon, Merlot, Syrah, C. Franc, Malbec..	

CATALUÑA

Pueden estar elaborados con uvas autóctonas, sobre todo ull de llebre –tempranillo- y garnacha. De color cereza suelen ser afrutados en nariz con notas de frutas silvestres; en boca afrutados, sin demasiado cuerpo, pero agradables de beber. También hay ejemplos de variedades foráneas sobre todo cabernet, en los que pueden aparecer notas balsámicas y en ocasiones vegetales y que poseen mayor estructura en boca.

Can´Estruc

L´EQUILIBRISTA 10	21.00€
Syrah, Cariñena, Garnacha	

CIGALES

Los vinos jóvenes van en la línea de tintos frescos y afrutados, agradables y fáciles de beber. Los que han pasado por madera, son bastantes correctos y equilibrados, los mejores despuntan por haber obtenido más color y concentración, por el uso de maderas más finas y una mayor expresión frutal y del terroir

Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez

VIÑA 105 10 **16.50€**
Tempranillo, Garnacha

COSTERS DEL SEGRE

Son vinos de carácter mediterráneo, monovarietales o fruto del ensamblaje de cepas autóctonas y foráneas. En general son cálidos, con buena potencia aromática y carácter de fruta madura. Algunos pueden desarrollar aromas balsámicos y, en la boca, se caracterizan por su calidez y sabrosidad.

Tomás Cusine

DRAC MAGIG 09 **16.50€**
Tempranillo, Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon

EXTRAMADURA

Acoge a las seis comarcas vitivinícola extremeñas; Tierra de Barros, Ribera Alta del Guadiana, Ribera Baja del Guadiana, Montánchez, Cañamero y Matanegra. Una de las grandes desconocidas del mapa vinícola español, es sin embargo la segunda mención de vinos de la tierra en volumen de producción.

Marqués de Valdeza

VALDUEZA 09 **16.00€**
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

GRANADA

Con el fin de liberar la indicación geográfica Granada para su uso exclusivo en los vinos amparados bajo la denominación Vino de Calidad de Granada, 2009 VT Norte de Granada pasaron a llamarse Altiplano de Sierra Nevada, englobando 43 municipios del norte de la provincia.

Bodegas Muñana

MUÑANA 3 CEPAS 06 **21.00€**
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlo

IBIZA

El área de producción incluye la totalidad de la isla de Ibiza, con el viñedo ubicado en pequeños valles entre las montañas isleñas, los cuales nunca superan los 500 m de altitud, sobre suelos pardo-rojizos cubiertos de una breve costra caliza; las escasas lluvias y los veranos de temperatura y humedad elevadas son principales características climáticas.

Totem Wines

TOTEM 08	39.00€
Monastrell con 60 años	

JUMILLA

Es el vino por excelencia de la zona apoyado en una variedad, la monastrell, que, sujeta a las nuevas elaboraciones, da vinos de mucho color, intensos, con característicos aromas a frutos negros maduros y, en ocasiones, a fruta pasificada; en la boca los mejores son muy potentes, con excelente estructura tánica, sabrosos y carnosos.

Bodegas El Nido

JUAN GIL 12	17.50€
Monastrell	

Bodegas Luzón

ALMAS DE LUZON 09	49.50€
MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH	

Casa del Castillo

VALTOSCA 10	24.00€
Syrah, Rousanne	

LA MANCHA

A base de **cencibel** se encuentran sobre todo tintos jóvenes de buen color, frescos, afrutados y con carácter varietal en nariz; en boca resultan carnosos y bastantes sabrosos. Los criados en madera mantienen estas características, pero suavizadas por el aporte de la barrica.

Alejandro Fernández

EL VINCULO	24.00€
Vallegarcia	

HIPPERIA 10	24.00€
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CARBERNET FRANC Y PETIT VERDOT	

Bodegas Mano a Mano

VENTA LA OSSA SYRAH 10	19.50€
-------------------------------	---------------

MADRID

Por un lado están los elaborados a partir de tinto fino, procedentes principalmente de Arganza. La mayoría son vinos jóvenes, frescos y afrutados en línea con los manchegos. En Navalcarnero, la variedad utilizada es la garnacha, al igual que en San Martín. En esta última zona predominan las notas balsámicas y frescas de la garnacha, muestran importantes notas de terruño y son especialmente minerales, carnosos y sabrosos.

Bodegas Comando G

EL HOMBRE BALA 10	24.00€
--------------------------	---------------

Garnacha 10 meses barrica

LA BRUJA AVERÍA 11	21.00€
---------------------------	---------------

Garnacha 5 meses barrica

Marques de Griñon

EL RINCÓN 06	25.50€
---------------------	---------------

Syrah, Garnacha

MALLORCA

Todos los municipios de la isla de Mallorca están integrados en esta indicación geográfica; el viñedo está asentado sobre suelos pardo-rojizos y clima mediterráneo. Las variedades tintas que podemos encontrar son callet, manto negro, c. sauvignon, fogoneau, merlot, monastrell, syrah, tempranillo y pinot noir.

Grupo Freixenet

SUSANA SEMPRE MAIOR NEGRE 10	17.00€
-------------------------------------	---------------

Cabernet Sauvignon, Merlot, syrah y manto negro

4 Kilos Vinícolas

4 KILOS 09	39.50€
-------------------	---------------

Cabernet Sauvignon, Callets, Merlot, Fogoneu

12 KILOS 10 24.50€
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Callet

MANCHUELA

Tintos de color cereza se parecen bastante a los manchegos, con notas a zarzal, afrutados en ocasiones con un fondo terroso; en boca son suaves, sabrosos y cálidos. Los de **bobal** ofrecen una expresión frutal más definitiva y son muy sabrosos.

Finca Sandoval

FINCA SANDOVAL 07 32.00€
Syrah, Monastrell, Bobal

MENTRIDA

Presentan un color cereza oscuro; en nariz destacan por los toques de fruta madura propios de las largas maduraciones; en boca se sienten carnosos, cálidos y suaves.

Canopy

LA VIÑA ESCONDIDA 08 37.50€
Garnacha 15 meses en fudre nuevo de 2000l

NAVARRA

En el norte los vinos fundamentalmente los **tempranillos** serán más frescos y ácidos, mientras que en el sur (**garnachas**) la fruta se muestra más madura y suave en boca, con matices balsámicos y varietales bien definidos.

Bodegas y Viñedos de Artazu

SANTA CRUZ DE ARTAZU 27.00€
Garnacha

PAGO EL TERRERAZO

El área de producción se limita exclusivamente al paraje conocido como El Terrerazo, dentro del término municipal de Utiel, en Valencia, una finca que pertenece en su totalidad a la familia Sarrión, propietaria de la única bodega adscrita a la denominación. Mustiguillo.

Bodegas Mustiguillo

MESTIZAJE 10 18.50€
Bobal, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot

QUINCHA CORRAL 07 67.00€
Bobal 22 meses en barrica

PRIORATO

Ya en la época romana Plinio El Viejo hablaba de la calidad de sus vinos, que eran principalmente para autoconsumo, aunque también se exportaban. Durante siglos fue vital el papel que jugaban los prioratos de Poblet, Santa Cruz y Scala Dei, sobre todo este último. Un vecino de Poboleda fue testigo de la aparición de una celestial escalera por la que bajaban y subían ángeles hasta perderse entre las nubes. Alfonso II de Aragón quiso conmemorar el hecho y fundó un monasterio de cartujos con el nombre Scala Dei, la escalera de Dios. Es una depresión inclinada hacia el oeste y rodeada por montañas. Una extensión de unas 1.400 hectáreas de viñedo inscritas, donde las laderas y barrancos dibujan su particular paisaje. El clima es templado y seco, con influencia mediterránea. La media anual de precipitaciones se sitúa entre los 500 y 600 mm, con lluvias casi inexistentes durante el verano. Tiene 2.700 horas de sol despejado al año. Los suelos están formados por pequeñas, oscuras y brillantes láminas de pizarra que aquí llaman «licorellas». Son suelos pobres y de constitución volcánica que aportan un fuerte carácter mineral a los vinos que en ellos se producen. Para su cultivo se recurre a terrazas naturales o artificiales, que presentan rendimientos muy bajos. Su paisaje es una bella superposición de niveles en los que contrasta el verde de las cepas con la oscura pizarra. **Garnacha y Cariñena** son las variedades tradicionales, junto a ellas están **Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah** de más reciente plantación. Son vinos profundos, minerales y muy aromáticos.

Alvaro Palacios

L'ERMITA 99	450.00€
L'ERMITA 02	550.00€
Garnacha, Cabernet Sauvignon	
LES TERRESES 14	47.50€

RIBEIRO

También mucho más conocida por sus vinos blancos pero que elabora una pequeña parte de vinos tintos de calidad, a partir de variedades como **Brancellao, Caiño, Ferrón, Sousón y Mencía**. Vinos frescos e intensos.

Luis A Rodriguez Vazquez

A TORNA OS PASAS 11	25.00€
Brancellao, Caiño, Ferron	

RIBERA DEL DUERO

Es una zona que tiene casi todo para hacer grandes vinos. Clima extremo, al borde del riesgo, que cada década dará 2 ó 3 disgustos fuertes, en forma de heladas, pedriscos o malas maduraciones, pero capaz de asegurar otras 2 ó 3 cosechas grandiosas cada década. Enormes contrastes entre el día y la noche durante la época de maduración, lo que permite que esta sea lenta. Suelos pobres y pedregosos con laderas orientadas al sur. Es una estrecha y larga franja que recorre la ribera del Duero en las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria. Su altitud va de los 700 a los 1.000 metros. La uva principal es **Tempranillo –Tinta Fina-**, pero también hay **Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Garnacha**. En sus mejores años son vinos que mezclan el poder con la seducción.

Aalto

AALTO 39.50€

Tinto Fino 20 meses en barrica

AALTO PS 14 79.50€

Tinto Fino 22 meses en barrica nueva francesa.

Bodegas y Viñedos Alion

ALION 12 59.50€

MAGNUM ALION 12 149.00€

Tinto Fino 14 meses en barrica francés

Dominio de Es –Hernando y Sourdais

DOMINIO DE ES VIÑAS VIEJAS DE SORIA 12 55.00€

Tinta Fina.

Arzuaga Navarro

ARZUAGA 26.50€

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bodega La Horra

CORIMBO 24.00€

<u>Dominio de Atauta</u>	
DOMINIO DE ATAUTA	29.00€
Tinto Fino 18 meses en barrica	
DOMINIO DE ATAUTA LAS ROZAS 2004	390.00€
<u>Bodegas Emilio Moro</u>	
EMILIO MORO	25.00€
Tinto Fino 12 meses en barrica americanas y francesas	
EMILIO MORO MALLEOLUS 13	42.00€
Tinto Fino 18 meses en barrica de Allier	
<u>Bodegas Valdubon</u>	
HONORIS DE VALDUBON 07	39.00€
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	
VALDUBON X	29.50€
Coupage Tinto Fino varias añadas	
<u>Bodegas Lopez Cristobal</u>	
LOPEZ CRISTOBAL ROBLE	15.00€
Tinto Fino, Merlot 3 meses en barrica	
<u>Bodegas Matarromera</u>	
MATARROMERA	28.00€
Tinto Fino 12 meses en barrica	
<u>Pago de Capellanes</u>	
PAGO DE LOS CAPELLANES	26.00€
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon	

Pago de Carvejas

PAGO DE CARROVEJAS	34.00€
MAGNUM PAGO DE CARROVEJAS	68.00€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon	
PAGO DE CARROVEJAS EL ANEJON 10	75.00€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	
PAGO DE CARROVEJAS CUESTA LAS LIEBRES 11	135.00€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon 12 meses en barricas nuevas	

Alejandro Fernandez

PESQUERA	26.50€
Tempranillo	

Dominio de Pingus

PSI 13	39.50€
PSI 14	45.50€
Tinto Fino envejecido en depósitos de cemento y posteriormente en barricas de roble.	
FLOR DE PINGUS 14	139.00€
PINGUS 06	950.00€
PINGUS 12	1050.00
Tinto Fino 18 meses en barricas nuevas francesas	

Bodegas Vega Sicilia

VALBUENA 5º AÑO 11	120.00€
MAGNUM VALBUENA 5º AÑO 11	230.00€
VERTICAL DE COLECCIONISTA VALBUENA 5º AÑO -06,07,08,09,10,11	595.00€
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	
VEGA SICILIA ÚNICO 08	250.00€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon	

Viña Sastre

VIÑA SASTRE PAGO DE SANTA CRUZ 14	45.00€
Tempranillo 16 meses en barrica americana	
VIÑA SASTRE REGINA VIVES 12	89.00€
Tinto Fino de 60-90 años, 18 meses de barrica francesa	
VIÑA SASTRE ACOS 2006	
VIÑA SASTRE PESUS 07	240.00€
VIÑA SASTRE PESUS 12	295.00€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot 80-100 años 22 meses en barrica	

RIOJA

Su nombre viene de la unión de Río Oja. Limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de la Demanda. En total ocupa unas 63.000 hectáreas repartidas entre las comunidades de La Rioja, Navarra y País Vasco. Se divide en tres subzonas: Rioja Alta, la mayor, Rioja Alavesa, la de menor extensión, y Rioja Baja. Es punto de encuentro entre dos zonas climáticas, la atlántica y la mediterránea. Recibe las influencias cantábricas y sus borrascas, pero a la vez es el límite norte del anticiclón de las Azores. La Rioja Alta tiene más influencia atlántica que mediterránea y corresponde a la vertiente norte y más húmeda de la Sierra de la Demanda. La Rioja Alavesa presenta un microclima con influencia mediterránea y es la vertiente sur y soleada de la Sierra de Cantabria. Es la de mayor pluviometría con 450 mm/año. Por último, La Rioja Baja, la más mediterránea, con temperaturas menos extremas y más templadas, 13,9° C de media. La más seca con 370 mm/año. Hay unas 2.800 horas de sol despejado. Encontramos tres tipos de suelo. Los arcillo calcáreos, en la Rioja Alavesa, la Sonsierra y terrenos de la Rioja Alta, ocupan el 25% de la D.O. Estructurados en terrazas y pequeñas parcelas, se componen de areniscas y margas y son de tonalidades amarillentas. En segundo lugar, los arcillo ferrosos, repartidos por toda la denominación de origen, ocupan otro 25%. Compuestos de arcillas, areniscas, limonitas y margas, los encontramos en terrenos alomados, con un marcado color rojizo. Los últimos, los aluviales, son los más comunes de La Rioja Baja, el 50%, terrenos cercanos a los ríos de peor calidad para la viña. Entre las variedades tintas la principal es **Tempranillo**, aunque también hay **Garnacha**, **Mazuelo** y **Graciano**.

Finca Allende

AURUS 06	150.00€
Tempranillo, Graciano 24 meses roble francés 94 puntos Parket	

<u>Izadi</u>		
IZADI CRIANZA		15.00€
<u>Artadi</u>		
ARTADI EL CARRETIL 10		150.00€
Tempranillo		
ARTADI LA POZA DE BALLESTEROS 10		78.00€
Tempranillo		
<u>Artuke</u>		
PIES NEGROS		17.00€
ARTUKE FINCA LOS LOCOS 11	25.50€ MAGNUM	55.00€
Tempranillo, Graciano		
<u>Bodegas Beronia</u>		
BERONIA COLECCIÓN GRACIANO 10		24.00€
<u>Bodegas Campillo</u>		
CAMPILLO CRIANZA		19.50€
Tempranillo		
CAMPILLO CUESTA LAS CLARAS "RARO" 08		39.50€
Tempranillo Peludo 26 meses en Allier		
<u>Bodegas Contador</u>		
CONTADOR 14		240.00€
Tempranillo 18 meses en barrica		
LA CUEVA DE CONTADOR 13		59.00€
Tempranillo 18 meses en barrica francesa		

Viñedos de Contino

CONTINO RESERVA 29.50€

Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacah

CONTINO VIÑA EL OLIVO 11 75.00€

Tempranillo, Graciano 16 meses en barrica

Bodegas Faustino

FAUSTINO NUEVEMIL 04 54.00€

Tempranillo

Marques de caceres

GAUDIUM 04 60.00€

GAUDIUM 08 45.00€

Tempranillo, Graciano 20 meses en barrica francés

Compañía Vinicola del Norte de España

IMPERIAL RESERVA 29.50€

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Bodegas La Emperatriz

LA EMPERATRIZ PARCELA N°1 08 39.50€

Tempranillo 18 meses en barrica

Bodegas Lan

LAN A MANO 12 35.00€

Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Bodegas Benjamin de Rothschild Vega Sicilia

MACAN 12 65.00€ MAGNUM 130.00€

Marques de Vargas

MARQUES DE VARGAS RESERVA 25.00€

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

MARQUES DE VARGAS HACIENDA PRADOLAGAR 10 89.00€

Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

Bodegas Muga

MUGA 24.00€

Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Graciano

PRADO ENEA 04/05 46.50€

Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo envejecido mas de 36 meses

TORRES MUGA 11 59.50€

Tempranillo, Mazuelo, Graciano 24 meses en roble

Marques de Murrieta

DALMAU 03 45.00€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano 22 meses en Allier

Bodegas Orben

MALPUESTO 12 34.50€

Tempranillo

ORBEN 07 25.50€

Tempranillo, Graciano

Bodegas Ostatu

GLORIA DE OSTATU 06 49.50€

Tempranillo 18 meses en barrica francés

Bodegas y Viñedos Pujanza de mi amigo Carlos San Pedro

CISMA 09 160.00€

Tempranillo fermentación maloláctica en barrica envejecido durante 16 meses roble francés trocais

PUJANZA NORTE 05 55.00€

PUJANZA NORTE 06 49.50€

PUJANZA NORTE 13 49.50€

Tempranillo 12 meses en barrica nueva

VALDEPOLEO 24.00€

Tempranillo

Granja Nuestra Señora Remelluri

REMELLURI RESERVA 09 25.00€

Tempranillo 22 meses en barrica roble

Bodegas Roda

CIRSION 12 170.00€

Tempranillo 12 meses en barrica nueva roble frances

RODA I 09 49.00€

VERTICAL RODA I 06, 07, 08, 09 200.00€

Tempranillo 16 meses en barrica

Bodegas y Viñedos Labastia

ROLAND GALLARETA 25.00€

Tempranillo

Señorio de San Vicente

SAN VICENTE 14 42.00€

Tempranillo peludo 20 años en barrica

Sierra Cantabria

FINCA EL BOSQUE 14 110.00€

FINCA EL BOSQUE 08 3/8 55.00€

Tempranillo 16 meses en barrica

AMANCIO 08 110.00€

AMANCIO 13 110.00€

AMANCIO 08 3/8 55.00€

Tempranillo 24 meses en barrica

CUARTETO EN 3/8 EGUREN –AMANCIO 08, ALABASTER 08, FINCA EL BOSQUE 08, LA NIETA 08-
200.00€

Viñedos de Paganos

EL PUNTIDO 12 45.00€

Tempranillo 18 meses en barrica

LA NIETA 13 110.00€

LA NIETA 05 110.00€

LA NIETA 06 110.00€

VERTICAL LA NIETA 09,10,11,12,13 550.00€

Bodegas Valenciso

VALENCISO RESERVA 06 24.00€

Tempranillo 18 meses en barrica mas 2 de botella

La Rioja Alta

VIÑA ARDANZA RESERVA 27.00€

GRAN RESERVA 904 04 45.00€

SIERRAS DE MALAGA

Elaborados a partir de variedades autóctonas y foráneas, están marcados por la calidez del clima, especialmente en el caso de los tintos.

DV+7 07 24.50€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

F.S ACINIPO 23.00€

F.S SANGUIJUELA CONARTE 07 27.50€

LA ENCINA DEL INGLES 12 17.00€

Garnacha, Syrah

PAYOYA NEGRA 09 22.50€

CABERNET SAUVIGNON, TINTILLA DE ROTA, SYRAH

LOS FRONTONES 08 19.00€

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc

LUNARES 11 22.00€

Garnacha, Syrah

LUNERA 09 22.00€

Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon

MALVAJIO VINO DE GARAJE DE MIJAS 19.00€

Syrah, Cabernet Sauvignon

PAGO EL ESPINO 11	22.00€
Petit Verdot, Merlot, Tempranillo	
CORTIJO LOS AGUILARES 13	29.50€
Pinot Noir	
TADEO 2013	39.00€
PETIT VERDOT	
PERNALES	17.00€
Syrah	
SOLEON 09	19.00€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	

SOMONTANO

Está en la provincia de Huesca, entre el valle del Ebro y los Pirineos, a una altitud entre 350 y 600 metros. El relieve es bastante ondulado, cortado por los bosques y los barrancos que forman los ríos. El viñedo se cultiva en pequeños valles, sobre suelos calizos. El clima es continental, con veranos calurosos pero con noches más frescas, lo que hace que la oscilación entre el día y la noche sea alta. Hay algo de **Moristel**, variedad autóctona, **Tempranillo** y **Garnacha**, siendo el resto variedades procedentes de Francia, como **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** o **Syrah**.

ENATE VARIETALES DEL DOS MIL DOS	35.00€
MERLOT, TEMPRANILLO Y CABENT SAUVIGNON	

TORO

Abarca unas 5.700 hectáreas al sudeste de la provincia de Zamora y tres municipios de Valladolid. El clima es continental extremo, seco y árido, a pesar de las influencias atlánticas. Las precipitaciones son escasas, entre 300 a 400 mm/año. Las horas de sol despejado se sitúan en torno a las 3.000 al año. Los suelos son pardos o pardo-amarillentos, de textura arenosa y con excelentes condiciones de drenaje. La altitud de los viñedos está entre los 620 y los 750 metros. El terreno se ondula suavemente y se orienta hacia el norte para protegerse de los rigores del verano. La Tinta de Toro o Tempranillo es mayoritaria. También hay Garnacha. Vinos poderosos, intensos, llenos de color, con buena estructura y una fruta muy madura

FRONTAURA 06	19.00€
Tinta Fina	
ALMIREZ 10	23.50€
Tinta de Toro 12 meses en barrica	
VICTORINO 12	39.00€
Tinta de Toro 18 meses en barrica	
NUMANTHIA 12	55.00€
Tinta de Toro 18 meses en barrica	
TERMANTHIA 11	159.00€
Tinta de Toro 20 meses en barrica	
PAYDOS 10	35.00€
Tinta de Toro	
PAGO LA JARA 08	39.50€
Tinta de Toro	
GAGO 09	27.50€
Tinta de Toro	
SAN ROMAN 12	37.00€
Tinta de Toro	
VATAN 12	39.00€
Tinta de Toro	

VALDEJALÓN

Agrupación de 36 municipios del curso medio y bajo del valle del río Jalón. El viñedo se asienta sobre suelos pardo-calizos y aluviales, y su escasa pluviometría ronda los 350 mm anuales. Podemos encontrar garnachas, tempranillo, c. sauvignon, syrah, monastrell y merlot.

Latidos del Vino

LATIDOS I LOVE 12 **16.00€**

Garnacha

VALENCIA

Abarca cuatro subzonas diferentes repartidas por la provincia de Valencia. El Alto Turia, al norte, es la más elevada, casi a 700 metros de altitud. Al sur, está Clariano, la zona donde se elaboran más vinos tintos. El clima es mediterráneo. Son vinos cálidos, con aromas de fruta roja madura y marcado carácter mediterráneo elaborados a partir de variedades como Monastrell, Garnacha o Tempranillo.

Celler Roure

MADURESA 08 **25.00€**

Mando, Cabernet sauvignon, Syrah, Monastrell, Merlot, Petit Verdot

ZAMORA

Los tintos son de color intenso, con un aroma y sabor potente y cierta complejidad, debido a la alta proporción de cepas viejas, con un acidez ligeramente marcada, dada a la mayor altitud de sus viñas y unos suelos con mayor retención de la humedad.

Viñas del Cenit

CENIT 06 **65.50€**

Tempranillo 19 meses en barrica de roble

TINTOS INTERNACIONALES

BURDEOS

Si Borgoña es el misterio, Burdeos es la historia. Una mujer empezó a cambiar su destino. Fue Leonor de Aquitania. A los 15 años se casa con quien después fue rey de Francia y le da dos hijos. Pero 15 años después se enamora y se casa con Enrique de Plantagenêt, que llegará a ser rey de Inglaterra, y entre sus hijos están Juan sin Tierra y Ricardo Corazón de León. Como dote de su boda aporta los territorios de Burdeos. Durante 316 años Burdeos fue territorio inglés y fueron los comerciantes ingleses quienes llevaron el vino de Burdeos a su cima más alta. En 1453, al final de la Guerra de los Cien Años, la zona vuelve a ser francesa. Burdeos juega un papel vital en el desarrollo del vino tal como ahora lo conocemos. La forma en la que elaboramos, las barricas que utilizamos y las botellas que normalmente vemos son bordelesas. Se pueden diferenciar de forma clara cuatro zonas en Burdeos. El Libournais, que ocupa el margen derecho del río y cuyas principales zonas son Saint-Émilion y Pomerol; el Médoc, la orilla izquierda del río y cuyas zonas más destacadas son Margaux, Saint-Julien, Pauillac y Saint-Estèphe; Graves, que está situado a la derecha y al sur de la ciudad de Burdeos, donde destaca la zona de Pessac-Léognan; el Sauternais, al finalizar Graves, donde destacan Sauternes, Barsac y Cérons y Entre-deux-Mers, la zona comprendida entre los ríos Garonne y Dordogne. El clima es de tipo oceánico, influenciado por la latitud y por la cercanía del océano Atlántico y la presencia de dos ríos de gran caudal. La temperatura media es de 12,6° C, siendo los meses más calurosos julio y agosto, con medias de casi 20° C. Destacar que en los meses de desarrollo de la vid la temperatura es elevada, no bajando casi nunca de los 15° C. Las horas de sol anuales se acercan a las 2.100. La precipitación media es de 938 litros, siendo el mes más peligroso para las uvas septiembre, que alcanza una media de 85 litros. El número medio mensual de días con precipitación es de 14. Con sus más de 122.000 hectáreas en producción en el año 2005, Burdeos es el mayor viñedo de Francia. En él hay 57 AOC diferentes, siendo las mayores Bordeaux y Bordeaux Supérieur, que, con sus 54.100 hectáreas, representan el 47,5% del viñedo. La mayor parte del viñedo, el 89%, está plantado con cepas tintas. Las principales son Merlot con el 60%, Cabernet Sauvignon, 26%, Cabernet Franc, 12%, y Malbec, 1%. La siguiente en importancia es la Petit Verdot, en torno al 0,6%.

FRONSAC

CHATEAU DE LA DAUPHINE 09	35.00€
90% merlot, 10% cabenet franc	

MARGAUX

CHATEAU PALMER 10	550.00€
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT	

SAINT ESTEPHE

CHATEAU DE PEZ 09	49.50€
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT	

SAINT EMILION

CLOS DE LA CURE 11 GRAND CRU	29.50€
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC	
CHATEAU PAVIE G. CRU 03	350.00€
MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON	
CHATEAU ANGELUS PREMIER GRAND CRU CLASSE 10	590.00€
MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON	

BORGOÑA

Borgoña es uno de los vinos míticos del mundo y para muchos aficionados representa la auténtica cima de los vinos de calidad. Pero una propiedad excepcionalmente repartida y una calidad muy desigual generan en muchas ocasiones una decepción al que se acerca por primera vez a este vino. Pero cuando uno bebe un gran Pinot Noir todo lo demás se olvida. El nombre de Borgoña viene por la ocupación de esta región por los Burgordes, procedentes de la isla de Bornholm, hoy danesa. El auténtico desarrollo vinícola de Borgoña empieza con la aparición de los monasterios, fruto de las donaciones. El poder de los monjes se incrementa con los años y cuando estalla la revolución, en 1789, la abadía de Cîteaux es propietaria de la mayor parte de los mejores viñedos de toda la Côte. Esta acumulación ha sido el resultado del aumento de su patrimonio generación tras generación sin que jamás haya sido redistribuido. En 1855 Jules Lavalle establece por primera vez una clasificación de los distintos pagos, que divide en cuatro categorías: Tête de Cuvée, Première Cuvée, Deuxième Cuvée y Troisième Cuvée. En 1861 el Comité de Agricultura de Beaune hace oficial una clasificación basada en la Jules Lavalle, aunque las numerosas presiones, sobre todo de los fuertes negociantes de Beaune, hacen que las dos primeras categorías se unifiquen en una. Este sistema sigue hoy vigente. Los pagos clasificados como Tête de Cuvée o Première Cuvée son hoy los Grands Crus o los Premiers Crus. Los mejores pagos de la Deuxième Cuvée han pasado a ser Premier Cru. La mayoría de las viñas de Deuxième y Troisième Cuvée son las AOC comunales o villages. Borgoña puede dividirse en 5 zonas bien diferenciadas. Yonne, cuya parte más conocida es Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, entre las dos forman la Côte-d'Or, Côte Chalonnaise y Mâconnais y cubre una superficie aproximada de 28.300 hectáreas de viñedo. La pirámide de calidad del Borgoña empezando por los vinos de más calidad sería: AOC Grand Cru, que representa el 1,5% de la producción. Hay treinta y tres Grands Crus, treinta y dos en Côte-d'Or y uno en Chablis, de los que ocho son blancos; AOC Premier Cru, que representa el 11,2 de la producción. Hay quinientos sesenta y dos Premiers Crus; AOC Villages, que representan el 34% del total. Son cincuenta y tres AOC diferentes y AOC Régionales, que representan el 54% del total. Son veintidós AOC. Todas llevan el nombre de Bourgogne o bien Mâcon. En total en Borgoña hay 110 AOC, denominaciones de origen, de las 400 que hay en Francia. Con apenas el 3% del viñedo francés, 6% de la superficie de viñedo con AOC, Borgoña representa la cuarta parte de las denominaciones, AOC, francesas. Además, hay clasificados 1.015 «Lieux-dits» o pagos. Es la zona de producción de vinos tintos de calidad más septentrional del mundo. Los inviernos son fríos, primaveras severas, con riesgo de heladas tardías, veranos continentales, calurosos, pero muy variables, con grandes oscilaciones entre los años. Borgoña es el reino del terroir, el lugar donde esta palabra adquiere su máxima expresión. La diversidad de terroirs es mucha, pero todos están marcados por la caliza. En la Côte-d'Or, caliza y arcilla y caliza y marga, en Côte Chalonnaise y Mâconnais la caliza está más aislada, con suelos arcillosos y arenosos. En general se puede decir que las buenas tierras son las que tienen el efecto combinado de un buen drenaje en las partes rocosas con la capacidad de retener el agua de los sustratos arcillosos, barrosos o margosos. En la organización de la carta se ha seguido un criterio geográfico, partiendo desde Dijon y acabando en la parte más al sur.

COTE BEAUNE

BOUCHARD PERE FILS PREMIER CRU BEAUNE PREMIER CRU 09 45.00€
PINOT NOIR

COTE ROTIE

M CHAPOUTIER LES BECASSES 00 45.00€
SYRAH

TINTOS DE ITALIA

BOLGHERI

En la costa toscana y al sur de Pisa, en torno al pequeño pueblo de Bolgheri. Son unas 850 hectáreas. Su clima y suelos son ideales para variedades foráneas tales como Cabernet Sauvignon o Merlot y también para la autóctona Sangiovese.

Campo di Sasso

IL PINO DI BISERNO 2011

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

TINTOS DE ARGENTINA

MENDOZA

LAGRIMA CABERNET SAUVIGNON 10	24.00€
DRAMAINS PERSONAL MALBEC-CABERNET SAUVIGNON 10	24.00€

CARTA DE BEBIDAS

CAÑA	2.20€
CERVEZA DE BOTELLA	2.80€
REFRESCOS, TINTO VERANO, ZUMOS...	2.50€
MARTINIS	3.50€
VERMOUHT PREMIUM	5.00€
RICARD, PERNOD	5.00€
COPA DE VINO	3.50€
AGUA MINERAL	2.00€
AGUA CON GAS PREMIUM	2.50€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3.50€
CAMPARI, APEROL	5.50€
COPA DE CAVA	3.50€
COPA DE CHAMPAGNE	7.00€