



HABLEMOS DE VINO

más de 20 años al servicio de nuestros clientes

**Ofertas !!! Quedate en casa !!!**  
**11/04/2020**



3,90 €

### Giró Ribot Karamba

**Bodega:** Giró Ribot

D.O. Penedés

Xarel-lo 50%, Macabeo 30%, Parellada 15%, Chardonnay 5%

#### Elaboración

Las uvas cuidadosamente seleccionadas provienen de viñedos de bajo rendimiento y de parcelas individuales reservadas para la producción de nuestro vino blanco Blanc de Blancs. Después de un prensado suave del racimo entero, la fermentación se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14 °C, durante aproximadamente un mes.

#### Nota de cata

Color: Amarillo pálido con tonos de lima.

Nariz: Aroma muy agradable. Predominan las notas de manzana verde recién cortada sobre un fondo tropical. En una segunda capa, aparecen toques de albaricoque y melocotón. Final muy sutil de cítricos.

Boca: Fresco, con una acidez marcada y persistente. Su paso por boca muestra un agradable tapiz de texturas, con final refrescante y chispeante, fruto del carbónico residual de la fermentación.

**Formatos:** 37,5cl

**Graduación:** 11,5%



5,45 €

### Buenos Días Rueda

**Bodega:** Cvne

D.O. Rueda

Verdejo 100%

#### Elaboración

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad. La uva entró en bodega en condiciones excelentes de sanidad dando vinos de gran calidad a pesar de la sequía producida a lo largo del año y de las heladas del invierno.

#### Nota de cata

**Color:** Elegante color amarillo pálido con reflejos verdosos.

**Nariz:** Aromáticamente atractivo por sus características notas de frutas tropicales, con toques cítricos y herbáceos como el hinojo y el boj.

**En boca:** Fresco y con buena amabilidad percibida en boca, prolongando el postgusto afrutado que nos invita a seguir degustando este vino.

**Maridaje:** Perfecto para tomarlo solo o para acompañarlo con mariscos, pescados, incluso con salsas exóticas.

**Temperatura de servicio:** 8-12°C.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13%





5,45 €

### Cune Rueda

**Bodega:** Cvne

D.O. Rueda

Verdejo 100%

#### Elaboración

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad. La uva entró en bodega en condiciones excelentes de sanidad dando vinos de gran calidad a pesar de la sequía producida a lo largo del año y de las heladas del invierno.

#### Nota de cata

**Color:** Elegante amarillo pálido con reflejos verdosos.

**Nariz:** Aromáticamente atractivo por sus características notas de frutas tropicales, con toques cítricos y herbáceos como el hinojo y el boj.

**En Boca:** Fresco con suavidad percibida en boca, prolongando el postgusto afrutado que nos invita a seguir degustando este vino.

**Maridaje:** Perfecto para tomarlo solo o para acompañarlo con mariscos, pescados, incluso con salsas exóticas.

**Temperatura de servicio:** Entre 6 y 10º

**Formatos:** 75cl, 18,7cl

**Graduación:** 13%





4,60 €

### Montesierra Joven Blanco

**Bodega:** Pirineos

D.O. Somontano

Chardonnay, Macabeo, Gewürztraminer

#### Elaboración

Depósitos, acero inoxidable. Fermentación a temperatura controlada a 16-18°C. Tiempo entre 7-10 días. Maceración prefermentativa en frío durante unas horas. Posterior sangrado y fermentación a temperatura controlada.

#### Nota de cata

Color: Amarillo pálido brillante y muy ligero.

Nariz: Muy amable, cítrica y refrescante.

En boca: Su suavidad lo hace muy apetecible y fácil de beber.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13,5%



6,50 €

### Pirineos Blanco

**Bodega:** Pirineos

D.O. Somontano

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer

#### Elaboración

Se elaboran todas las variedades por separado en su momento más idóneo de madurez. Se realiza una maceración prefermentativa en frío para extraer más aromas. Después de un desfangado por frío, el mosto limpio, tratado de forma reductiva, fermenta a suaves temperaturas.

#### Nota de cata

Color: Amarillo pálido con tonos verdosos.

Nariz: Tiene la profundidad de un perfume y sus notas de diversidad aromática: cítricos (lima, limón), flores (azahar y rosas), especias (chocolate blanco y vainilla), frutas (membrillo, melón blanco) y una parte vegetal fresca que recuerda a la hierbabuena, al helecho o al boj.

En boca: Es todo sabor y equilibrio. Tiene peso, volumen, dulzor, una acidez muy equilibrada y una gran persistencia aromática en boca en la que se aprecian toda la fruta y el frescor.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13,5%



6,95 €

### Alba Martín

**Bodega:** Martín Códax

D.O. Rías Baixas

Albariño 100%

#### Elaboración

Alba Martín tiene mucho que ver con el mar. Con el mar y con su tierra, las Rías Baixas. Elegante y serena por naturaleza, sabe conjugar como nadie lo clásico y lo moderno en su misma esencia. Alba Martín transmite la franqueza del océano Atlántico. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

#### Nota de cata

Fase Visual: Limpio y cristalino de color amarillo pajizo. Fase Olfativa: Intensidad media con notas de cítricos, fruta de hueso tipo aguacate, ol ores y hierbas aromáticas. Presenta un fondo salino. Un per fil aromático muy complejo y elegante. Fase Gustativa: Entrada fresca, envolvente y con un buen equilibrio acidez-azúcar.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 12,5%





9,00 €

### Martín Códax

**Bodega:** Martín Códax

D.O. Rías Baixas

Albariño 100%

#### Elaboración

Martín Códax, el personaje que dio nombre a nuestro albariño, fue uno de los trovadores gallegos más importantes del medieval. El Pergamino Vindel alberga sus cantigas, las más antiguas del galaico-portugués, que ensalzan el amor y la pasión por el mar. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

#### Nota de cata

Fase Visual: Limpio, brillante de color amarillo limón con reflejos verdosos. Fase Olfativa: Intensidad media con notas cítricas maduras tipo lima y mandarina. Predomina la nota floral (espino blanco, jazmín y azahar) y un fondo herbáceo tipo heno. Fase Gustativa: Envolverte, fresco y con buen equilibrio. La retronasal recuerda la nota de la fruta cítrica madura.

**Formatos:** 75cl, 37,5cl, 1,5l

**Graduación:** 12,5%



9,95 €

## La Trucha

### Bodega: **Notas Frutales**

D.O. Rías Baixas

Albariño 100%

### Elaboración

Las cepas están plantadas en espaldera, lo que les permite una mejor aireación, evitando así la concentración de la humedad, al mismo tiempo que la planta se beneficia de una mayor superficie foliar expuesta al sol, que conlleva una maduración óptima de la uva. Este tipo de conducción consigue unos rendimientos menores pero con un considerable aumento de calidad de la uva.

### Nota de cata

Color: Amarillo pajizo, trazas verdosas, limpio y brillante.

Nariz: Aromas florales y notas de fruta tropical como piña y guayaba, muy aromático.

Boca: Fresco, gozoso y fácil de beber, lleno de armonía.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 12,5%



14,40 €

### Pazo Baión

**Bodega:** Pazo Baión

D.O. Rías Baixas

Albariño 100%

#### Elaboración

Pazo Baión es un blanco singular, elaborado con algunas de las mejores uvas del Valle del Salnés, fruto de un viñedo que perdura en la memoria de cualquiera que lo visita por su extrema belleza. Allí, el granito, las cepas de más de 40 años y el mimo en bodega se suman para ofrecer un albariño nítido y complejo con una delicada cremosidad fruto del buen trabajo con las lías.

#### Nota de cata

Color: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

Nariz: Con intenso aroma varietal, notas florales (azahar y jazmín) y frutales con recuerdos cítricos (limón) y tropicales (piña).

En boca: Es fresco, envolvente, mineral y muy largo, con un final persistente y aromático.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13%





8,40 €

### Mestizaje Blanco

**Bodega:** Mustiguillo

D.O.P. El Terrerazo

Merseguera 65%, Viognier 24%, Malvasía 11%

#### Elaboración

Cada variedad y/o parcela se vinifica por separado. Mesa de selección, despalillado, estrujado leve. Maceración en frío de 4 a 8 horas sobre 6°C. Depósitos de vinificación de acero inoxidable con control de temperatura, con capacidades de 25 hl. a 50 hl. Fermentación alcohólica entre 10 y 16°C con levadura autóctona. Crianza sobre lías finas en depósito de acero inoxidable.

#### Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con reflejos acerados.

Nariz: De intensidad media alta se perciben aromas a frutas blancas, minerales y hierba fresca. Largo y envolvente aunque con una gran frescura.

En boca: Acidez marcada y muy bien integrada, notas frutales con algún matiz floral.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13%



9,60 €

### Ken Forrester Petit Chenin Blanc

**Bodega:** Ken Forrester

Chenin Blanc 100%

#### Elaboración

Suelo: Suelos dúplex, en combinación con granito descompuesto y arcilla arenosa fina sobre una base arcillosa. Aspecto: sur-sur-oeste sobre la cosecha. Cosechado a mano. Rendimiento: 6 - 8 toneladas por hectárea en bodega. Fermentado fresco, embotellado temprano para mostrar los sabores más frescos de la fruta.

#### Nota de cata

Perfecto para beber vino todos los días. Un vino fresco y joven con sabores a membrillo y pera. La frescura de la cosecha anterior se muestra en el paladar con crujientes sabores a manzana verde y pomelo. Buena sensación en boca y final apetitoso.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:**



9,00 €

### Gem Languedoc Blanco

**Bodega:** Les Vignobles Jeanjean

100% Garnacha Blanca

#### Elaboración

La botella SERAC es como una piedra preciosa, preciosa y elegante.

Un diseño de corte de diamante y un fascinante juego de luces.

Un envase premium con cierre de vidrio, cápsula transparente personalizada, etiqueta transparente.

Mejora la transparencia de la botella, acabado HOLOGRAPHIC SILVER que se reproduce.

Las reflexiones de un DIAMANTE.

#### Nota de cata

Color brillante y muy pálido.

Nariz intensa con notas florales y afrutadas, ofrece un verdadero momento de codicia.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:**





21,75 €

### Coppola Diamond Collection Pinot Grigio

**Bodega:** Francis Ford Coppola

California

84% Pinot Grigio 10% Chardonnay 6% Chenin Blanc

#### Elaboración

Cultivado en el clima fresco de Monterey County, condiciones ideales para esta delicada uva, nuestro Pinot Grigio es deliciosamente refrescante. La vendimia se realiza a primera hora de la mañana y la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas frescas, aportando notas de albaricoques y mandarinas, seguidas de sabores de pera, manzana verde y pomelo con acentos minerales subyacentes.

#### Nota de cata

Vino blanco nítido y brillante para disfrutar en días cálidos y soleados.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13%



21,85 €

### Chardonnay "Cuvée Edmé"

**Bodega:** Maison Champy

Borgoña

Chardonnay 100%

#### Elaboración

La "Firma" de nuestro enólogo Dimitri Bazas, este Chardonnay Bourgogne proviene de una selección de nuestras mejores barricas de Chardonnay. Las uvas se cultivan en las regiones clásicas de Puligny, Meursault y Rully. Esta armoniosa mezcla le confiere el carácter clásico del Chardonnay de la Côte d'Or y la elegancia floral típica de la Côte Châlonnais.

#### Nota de cata

Color brillante, oro amarillo con reflejos dorados. Fuerte intensidad aromática. La nariz es rica y bien abierta, con notas de frutas exóticas y flores blancas, notas de caramelo y vainilla sobre un fondo de pan tostado. En boca es fresco, con un cuerpo opulento, suave y redondo. Al final, una buena persistencia aromática de la fruta, unida a un buen equilibrio entre la acidez y la redondez.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:**



63,50 €

### Meursault Clos de Mazeray

**Bodega:** Jaques Prieur

Borgoña

Chardonnay 100%

#### Elaboración

El excepcional clima cálido y la luz del sol en marzo y en la primera quincena de abril dieron paso a un desarrollo muy rápido de la vid. La disminución de la temperatura a finales de abril y los pequeños episodios de heladas no afectaron a nuestros viñedos como en 2016. Con temperaturas constantemente altas, el ciclo de crecimiento de la vid durante la fase de vegetación era fulgurante (floración temprana y rápida a finales de mayo - principios de junio y "flash" véraison ha terminado el 10 de agosto). El clima canicular de finales de agosto, intersectado con lluvias ocasionales, ha acelerado la maduración de las uvas y ha colocado la cosecha 2017 entre las más tempranas desde el inicio de los años 2000. La cosecha en Domaine Jacque Prieur comenzó el 29 de agosto.

#### Nota de cata

COLOR: Verde dorado luminoso con reflejos plateados. NARIZ : Muy suave con notas ligeramente tostadas (avellana tostada), afrutadas (cítricos, piel de naranja) y florales (flores blancas, acacia). BOCA: Armonioso con una textura fresca, delicadamente limonada y crujiente. Cálido y delicioso en el paladar con una hermosa sapidez.

**Formatos:**

**Graduación:**





5,55 €

### Sierra Cantabria Rosado

**Bodega:** Sierra Cantabria

D.O.C. Rioja

Tempranillo, Garnacha, Viura

#### Elaboración

Viñedos propios situados en el entorno de San Vicente de la Sonsierra. Rendimiento medio de 35 Hl./Ha. Maceración de todas las variedades durante 4 días.

#### Nota de cata

Color: salmón, limpio y brillante.

Nariz: Aroma a frutillos rojos, ligeras notas anisadas y notas de fruta fresca, fresa, mora, frambuesa, granada.

En boca: Lo encontramos fresco, fragante, bien equilibrado, nos envuelve la fruta y la acidez con los recuerdos de granada, sandía, etc. En el retrogusto, se desarrolla con intensidad, persistente, dejándonos un recuerdo vivaz.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13%



9,20 €

### Château Beaulieu Cuvée Alexandre

**Bodega:** Advini

A.O.C. Côtes de Provence

Garnacha 46%, Cabernet Sauvignon 38%, Syrah 16%

**Elaboración**

Las uvas fueron prensadas y fermentadas de la misma manera que un vino blanco (en lugar de utilizar el método "saignée" para extraer parte de un vino tinto al principio de la fermentación). Esto minimizó la extracción de fenólicos ásperos, y ha llevado a un estilo más delicado de rosado con un fino acabado texturizado.

**Nota de cata**

Brillante y claro en la copa. Nariz sutil y expresiva con toques de fresa. El paladar sigue con un potente y jugoso carácter a frutas rojas.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 12,5%



9,00 €

### Gem Languedoc Rosado

**Bodega:** Les Vignobles Jeanjean

Grenache, Syrah, Cinsault

#### Elaboración

Uvas meticulosamente seleccionadas parcela por parcela. Se cosechan mecánicamente por la noche, prensado neumático rápido y fermentación alcohólica de vinos de cría a baja temperatura.

Esta forma de botella especial surge de una competencia de la escuela de diseño donde los jóvenes diseñadores expresaron su creatividad. Fueron más de 500 participantes postulados para este premio 2016. La marca GEM ilustra perfectamente la elegancia de esta botella con sus facetas cinceladas y su parte inferior en forma de diamante, que ofrece fabulosos efectos de iluminación.

#### Nota de cata

Color: Rosado suave.

Notas: Notas de fruta roja fresca. Fresas y frambuesas. Goloso

**Formatos:** 75cl

**Graduación:**



26,00 €

### Le Secret de Léoube

**Bodega:** Château de Léoube

A.O.C. Côtes de Provence

Garnacha 40%, Cinsault 40%, Cabernet Sauvignon 20%

#### Elaboración

Para obtener una clasificación perfecta, la recolección es solo manual. Las uvas se transportan directamente a la bodega donde se presionan directamente. La extracción del mosto es lenta y delicada. Las fermentaciones, alcohólicas y malolácticas se realizan en tanques de acero inoxidable. El embotellado de este vino rosado seco tiene lugar en la primavera después de la clarificación.

#### Nota de cata

Distintamente pálido y con los aromas más delicados de la pera, este vino rosado seco es tranquilo y suave, destacando por su textura y sensación en boca. Elaborado a partir de rendimientos más bajos, es delicadamente perfumado, fresco y, sin embargo, con aromas un poco más exóticos que traicionan sus orígenes provenzales - hierbas, hinojo, un toque de anís. Es de textura fina (gracias al Cabernet Sauvignon), persistente y cálido, sin ser excesivamente alcohólico. Por encima de todo, hay una frescura, un toque de pimienta blanca, que equilibra la fruta en el paladar, asegurando un final seco y apetitoso.

**Formatos:** 75cl, 1,5l, 3l

**Graduación:** 12%





5,50 €

### Cune Black Roble

**Bodega:** Cvne

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 100% (Tinta del país)

**Elaboración**

Vendimia realizada en viñedos propios de la bodega en la localidad de Anguix. Edad del viñedo entre 20 y 30 años. Laderas arcillo-calcáreas. Altitud 800 metros. Elaboración tradicional con maceración prefermentiva en frío. Tiempo de maceración 10 días. Fermentación maloláctica en depósitos inoxidables auto vaciando con control de temperatura. Crianza de 5 meses en barrica de roble americano.

**Nota de cata**

Color: Capa alta de color púrpura.

Nariz: Elevada intensidad aromática con recuerdos a frutos negros, flores y notas de mineralidad entrelazados con aromas golosos procedentes de su breve estancia en barrica de roble americano.

En boca: Su entrada está marcada por un tanino dulce que nos proporciona personalidad y un final largo. Retronasal golosa y afrutada.

Maridaje: Todo tipo de carnes grasas y de caza, asados, guisos, además de los distintos quesos curados de la zona, tanto de vaca como de oveja.

Temperatura de servicio: 15-16°C

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 14%



6,35 €

## Finca Nueva Tinto Joven

**Bodega:** Finca Allende

D.O.C. Rioja

Tempranillo 100%

### Elaboración

Vendimia manual, despalillada y fermentación durante 20 días.

### Nota de cata

Color: Cereza oscuro.

Nariz: Aroma fresco, expresión frutal, terroso especiado.

En boca: Buena acidez, taninos maduros, frutoso, sabroso y fresco.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13%



4,60 €

### Montesierra Joven Tinto

**Bodega:** Pirineos

D.O. Somontano

Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Merlot

#### Elaboración

Depósitos de acero inoxidable a 25 °C de temperatura durante 5 días. Fermentación tradicional con maceración corta a suave temperatura.

#### Nota de cata

Color: Profundo color cereza picota.

Nariz: Vino muy aromático, que nos recuerda a las frutas negras arándanos, cassis, mora, ciruela negra, sirope de frambuesa, cacao, zumo de naranja. Transmite la esencia del somontano, todo el frescor de los tintos de los Pirineos, pero con una gran sensación de dulzor de fruta en sazón.

En boca: Es carnoso, jugoso y con mucho sabor. Muy adecuado para comer o chatear. Es un vino de trago largo, fácil de beber que corresponde a la tendencia que hay ahora hacia vinos jóvenes de concentración media, frescos y equilibrados, sin astringencias y con una gran persistencia aromática. Delicioso.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 14%



6,50 €

### Pirineos Roble Tinto

**Bodega:** Pirineos

D.O. Somontano

Merlot y Syrah

**Elaboración**

Depósitos de acero inoxidable a 25° de temperatura. Se vendimia la uva en ventana aromática de fruta fresca. Fermentación y maceración de 4 días para extraer todo el color y antocianos. Sangrado y continuación de la fermentación sin hollejos a suave temperatura (24°).

**Nota de cata**

Color: Color fresa intenso.

Nariz: Aromas muy frescos y afrutados con aromas típicos (hoja de tomate, cassis, maracuyá, lima). Muy alta intensidad de fruta. Buena integración de la madera que aporta complejidad y dulzor tanto en nariz como en boca.

En boca: Suave y jugoso con alta persistencia aromática.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13.5%





6,00 €

## Sierra Cantabria Selección

**Bodega:** Sierra Cantabria

D.O.C. Rioja

Tempranillo 100%

### Elaboración

Tempranillo de viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra y Laguardia. Abonado orgánico. Cultivo de agricultura integrada, respetuosa con el entorno, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Elaboración tradicional, 100 % despalillado. 6 meses en depósito. 6 meses en barrica de roble americano y francés de 225 L. Edad de la barrica: máximo de 3 vinos.

### Nota de cata

Rojo rubí-teja brillante y de buena capa. Aroma intenso, complejo y cálido en nariz, con elegante bouquet de crianza y amplia gama de sensaciones bien ensambladas, percibiéndose las notas de fruta fresca y madura, combinada con toques de especias, vainilla y tostados. En el paladar se muestra aterciopelado, complejo y pleno, desarrollando con fuerza notas de frutos rojos bien maduros. Buena estructura y equilibrio tánico, potente y elegante. En el retrogusto se aprecian con fuerza las notas de torrefactos, vainilla y ligeros toques balsámicos, sobresaliendo las sensaciones de frutos rojos. Final largo y persistente.

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 14,5%



## Viña Real Crianza

**Bodega:** Viña Real

D.O.C. Rioja

Tempranillo 90%, Mazuelo, Graciano y Garnacha 10%

### Elaboración

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente y elaboradas en Viña Real. La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable en los que realiza una premaceración en frío antes de la fermentación alcohólica con control de temperatura para mantener los aromas típicos de su variedad tempranillo. El vino, después de la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece 14 meses. Durante este tiempo el vino va adquiriendo una fina elegancia gracias a las cuidadosas trasiegos realizadas manualmente. Posteriormente permanece 6 meses en botella.

### Nota de cata

Color: Bonito color granate con destellos violáceos.

Nariz: Intenso, con aromas frescos a frutos rojos, regaliz y un perfecto ensamblaje con los aromas a vainilla, canela y ligeros tostados procedentes de la barrica donde pasa su crianza.

En boca: Tiene un paso perfecto porque es redondo equilibrado y con un toque fresco al final que le da viveza proporcionando una retronasal con notas suaves a pastelería y especias.

**Formatos:** 75cl, 37,5cl, 1,5l

**Graduación:** 13,4%

7,90 €



8,85 €

## Sierra Cantabria Crianza

**Bodega:** Sierra Cantabria

D.O.C. Rioja

Tempranillo 100%

### Elaboración

Vinificación tradicional con despalillado 100%. Fermentación controlada entre 28 y 30° C y siembra de levadura seleccionada (*Sacharomyces Cerevisae*). Maceración durante 21 días, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los diez últimos días. Crianza de 14 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. Edad de la barrica: máximo de tres vinos. Trasiegos regulares cada 4 meses.

### Nota de cata

**Color:** Rojo-rubí de intensidad media-alta con ligeras tonalidades anaranjadas en el borde de la copa; limpio y brillante.

**Nariz:** Intenso. Ligeras notas lácticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza (vainillas, cacao, torrefactos) proporcionando un buen equilibrio y persistencia.

**Boca:** Se muestra sabroso, bien armado y con taninos maduros en buen equilibrio con acidez-alcohol. El carácter frutal domina ligeramente sobre los sabores de tostados, torrefactos, cacao y vainilla, dotándole de una complejidad muy interesante.

**Formatos:** 75cl, 50cl, 37,5cl, 1,5l

**Graduación:** 14%



6,65 €

### Baltos

**Bodega:** Dominio de Tares

D.O. Bierzo

Mencia 100%

#### Elaboración

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 4 meses en barricas de roble francés y americano con 6 meses extra en botella.

#### Nota de cata

Color: Tinto brillante, nítido de oscuro color rubí y ribete con reflejos granates. Muestra densidad media en la copa.

Nariz: Nariz elegante con marcados aromas a frutos rojos y negros. La barrica, totalmente integrada aparece en el vino dando toques a regaliz, clavo, hojas de bosque y vainilla.

En boca: Fresco en boca, de cuerpo medio y con elegante acidez, tanino vivo y sabores a grosella negra y pimienta. Tiene a su vez un paso por boca intenso y persistente.

Temperatura de servicio: Descorchar unos minutos antes de beber y atemperar a unos 14°C.

Maridaje: Marida perfectamente con recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13,5%





9,55 €

### Mestizaje Tinto

**Bodega:** Mustiguillo

D.O.P. El Terrerazo

Bobal 72%, Garnacha 17% y Syrah 11%

#### Elaboración

Recibe su nombre por la fusión entre la viticultura tradicional y las más modernas técnicas de cultivo, combinando los viñedos en vaso con los marcos de plantación más atrevidos, combinando la bobal (variedad local) con las variedades foráneas. Mestizaje presenta un coupage muy original, de cinco variedades distintos, lo que lo hace un vino muy interesante. Cada variedad fermenta por separado. Tras reposar tres meses en depósito de madera, el vino pasa a barricas de roble francés ya usadas en las que permanece diez meses más.

#### Nota de cata

Color: Rojo picota muy intenso, casi cubierto.

Naiz: Aroma con buena intensidad con matices de frutos negros maduros, olivas, tinta china, con un fondo muy fino de madera y recuerdos balsámicos (eucalipto).

En boca: Carnoso y denso en boca con una entrada potente. Amplio, largo y equilibrado de tanino sedoso y muy placentero.

Maridaje: Arroces, cocina asiática, pasta, embutidos, quesos no muy curados.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13,5%



12,00 €

### Cepas Viejas Tinto

**Bodega:** Dominio de Tares

D.O. Bierzo

Mencia 100%

#### Elaboración

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 9 meses en barricas de roble francés y americano con 6 meses extra en botella.

#### Nota de cata

Color: Es un vino de intenso color rubí.

Nariz: Aromas de frutos rojos y negros confitados con recuerdos de regaliz, clavo y frutos secos tostados

En boca: Cuerpo en boca, equilibrado y delicado con final persistente.

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 14%



9,60 €

### Gem Languedoc Tinto

**Bodega:** Les Vignobles Jeanjean

Garnacha 100%

#### Elaboración

La botella SERAC es como una piedra preciosa y elegante.

Un diseño de corte de diamante y un fascinante juego de luces.

Un envase premium con cierre de vidrio, cápsula transparente personalizada, etiqueta transparente.

Mejora la transparencia de la botella, acabado HOLOGRAPHIC SILVER que se reproduce.

Las reflexiones de un DIAMANTE.

Una selección de parcelas en el corazón del valle de Hérault, donde Grenache expresa todos sus aromáticos.

riqueza.

#### Nota de cata

Color cereza intenso con una compleja nariz de frutos rojos (grosellas negras y fresas silvestres).

En boca, este vino tiene una buena densidad.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:**



10,30 €

### Los Cantos

**Bodega:** Finca Torremilanos

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 95%, Merlot 5%

#### Elaboración

Vino procedente de distintos momentos de la vendimia 2016. Maceración de 10 días. Fermentado con las propias levaduras de la cosecha y de la uva. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza de 16 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano.

#### Nota de cata

Vino de tono púrpura intenso con una capa media alta. En nariz es franco, con notas florales y de frutos rojos. Estos aromas se acompañan con toques especiados. En boca es amplio, sedoso y equilibrado, con un taninopulido y un final persistente. Sensaciones salinas y profundidad dados por la presencia de la uva y el viñedo en el vino, debido al respeto de su naturaleza en el campo y en la elaboración.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:**





14,45 €

## Torremilanos Crianza

**Bodega:** Finca Torremilanos

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 100%

### Elaboración

Maceración de 12 días. Se utilizan levaduras indígenas para la fermentación en tanques de acero inoxidable. Posteriormente se cria durante 17 meses en barricas de 225l de roble francés.

### Nota de cata

Color: Intenso color rubí.

Nariz: Aroma especiado y floral. Va pasando a fruta como la fresa. Toques torrefactos y a regaliz.

En boca: Sedosa, armoniosa y jugosa.

**Formatos:** 75cl, 37,5cl, 1,5l

**Graduación:** 14%



22,85 €

### Tomás Postigo

**Bodega: Tomás Postigo**

D.O. Ribera del Duero

Tinto Fino (88%), Cabernet Sauvignon (6%), Merlot (4,5%) y Malbec (1,5%)

**Elaboración**

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 35 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de barrica. Este vino es el coupage final de todos ellos. Embotellado a principios de abril de 2017.

Clarificado con clara de huevo natural.

**Nota de cata**

FASE VISUAL: Color rojo picota, muy cubierto y brillante.

FASE OLFATIVA: Fruta roja y negra con un punto de madurez perfecto, notas golosas de ciruelas rojas y cerezas unido a notas florales y de cabernet maduro. Limpio, franco. La madera integrada en el vino, especias dulces, aromas a monte bajo y sotobosque ensamblados con aromas tostados del roble.

FASE GUSTATIVA: Vino muy sabroso, intenso y a la vez elegante. Destacan taninos dulces, maduros, muy cremosos y redondos. Muy equilibrado en boca.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 15% vol.



32,30 €

### El Puntido

**Bodega:** Sierra Cantabria

D.O.C. Rioja

Tempranillo 100%

#### Elaboración

Elaboración tradicional 100% despalillado. Maceración pre-fermentativa durante 5 días a 6°C. de temperatura, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase. Fermentación alcohólica: 8 días con control de temperatura entre 28 y 30° C., realizando 2 ó 3 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado. Maceración post-fermentativa: Durante 8 días. Descubado directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Envejecimiento durante 16 meses en barrica nueva de roble francés.

#### Nota de cata

Color: Rojo picota, con ribete dorado. Limpio y brillante.

Nariz: Compleja, de intensidad media. Aromas de fruta roja (cerezas), negra (moras, ciruelas) y florales (violetas, romero), con finas notas especiadas.

Boca: Intenso y sabroso, con bastante presencia de fruta negra. Taninos finos, bien integrados y marcada mineralidad. Buena acidez.

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 14%



### Imperial Reserva Tinto

**Bodega:** Cvne

D.O.C. Rioja

Tempranillo 85%, Graciano 10%, Mazuelo 5%

#### Elaboración

Reserva de 24 meses en barrica y 36 meses en botella antes de su salida al mercado. Selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en las tinajas unos días más, alargando el proceso de maceración hasta obtener el color y la estructura deseados. La fermentación posterior, es decir, el paso de ácido málico a láctico se realiza en barrica produciéndose un afinado del vino, dejándolo en su adecuada acidez. Este vino ha sido criado en barricas de roble francés y americano antes de ser clarificado de forma tradicional y embotellado. Una vez en la botella, descansa en nuestros calados bajo unas condiciones de humedad y temperatura adecuadas completando su crianza hasta el momento óptimo de consumo.

#### Nota de cata

Color: Capa alta de color cereza picota con matices rojo brillante.

Nariz: Resaltan aromas a frutos del bosque y regaliz perfectamente equilibrados con las notas especiadas a tomillo, romero, clavo y hoja de puro que proceden de su estancia en barrica.

En boca: Expresa su elegancia debida a un tanino amable que aporta redondez y frescura. Es un vino largo y amplio con una retronasal muy interesante por su complejidad.

Maridaje: Su maridaje ideal es con carnes rojas y de caza.

Temperatura de consumo: Entre 17 y 20°

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 14%

24,00 €



23,30 €

### Contino Reserva

**Bodega:** Contino

D.O.C. Rioja

Tempranillo 85 %, Graciano 10%, Garnacha y Mazuelo 5%

#### Elaboración

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 litros a temperatura de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas (NO nuevas) de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con al menos dos años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

#### Nota de cata

Color: Rojo rubí, límpido con capa entre media y alta.

Nariz: Intensa ciruela madura. Aromas dulzones y frescos, menta y regaliz.

En boca: Boca golosa y frutosa, muy bien equilibrado el grado alcohólico de esta añada con frescura y longitud.

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 13%





27,10 €

### Fincas de Ganuza

**Bodega: Remírez de Ganuza**  
D.O.C. Rioja  
Tempranillo 90%, Graciano 10%

#### Elaboración

Crianza: 24 meses barrica nueva 75 % roble francés, 25% roble americano.

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad de entre 25 y 40 años. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros.

#### Nota de cata

Color: Rojo cereza de muy buena capa, muy cubierto y brillante.

Nariz: Intensa, compleja con aromas de guindas en licor, fruta en confitura como moras y ciruelas. Finas notas minerales que recuerdan al grafito, combinadas con toques de especias y regaliz negro.

En boca: Redonda, amplia, sabrosa, compleja, con muy buena estructura y tanino integrado en el conjunto. Posee una fina acidez que le suma frescura al conjunto y le confiere fuerza y elegancia.

**Formatos:** 75cl, 1,5l  
**Graduación:** 15%



50,50 €

### Remírez de Ganuza Reserva

**Bodega:** Remírez de Ganuza

D.O.C. Rioja

Tempranillo 90%, Graciano 5%, Pielés de Viura y Malvasía 5%

#### Elaboración

Remírez de Ganuza Reserva refleja la esencia de la bodega. Está elaborado a partir de los hombros de los mejores racimos, sólo aquellos provenientes de viñedos de una edad media de 60 años. Tanto la fermentación maloláctica como su crianza se lleva a cabo siempre en barrica nueva. Lo que se busca año tras año en la elaboración de este vino es que sea un fiel reflejo de su añada.

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad de 60 años. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7.000 litros. Fermentación maloláctica en barrica nueva.

#### Nota de cata

Color: Negro amaratado. Fino y complejo.

Nariz: Suaves aromas de fruta roja y negra madura.

En boca: Sabroso recogido. Taninos bien pulidos. Amplio. Elegante. Delicado y largo.

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 14,5%



170,00 €

### Remírez de Ganuza Gran Reserva

**Bodega:** Remírez de Ganuza

D.O.C. Rioja

Tempranillo 90%, Graciano 5%, Viura y Malvasía 5%

#### Elaboración

Vendimia manual en cajas de 12 kilogramos. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas por un periodo de 24 horas (a entre 4 y 6°C). Selección en mesa. Hombros de racimo despalillado. Fermentación en tinas de roble francés. Maloláctica en barrica nueva francesa. Crianza de 46 meses en barricas 100% de roble francés nuevo.

#### Nota de cata

Color: Púrpura profundo.

Nariz: Opulenta y pura de cerezas negras en licor, toques mentolados. Con gran estructura y denso, lleno de recuerdos de cerezas negras, fresas silvestres, pimienta blanca y chocolate negro.

En boca: Sedoso en su recorrido por el paladar, posgusto de naranjas sanguinas y especiados.

#### Consultar precio.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 14%



96,75 €

### La Nieta

**Bodega:** Sierra Cantabria

D.O.C. Rioja

Tempranillo 100%

#### Elaboración

Despallidado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 5 días. Fermentado en pequeños tinos de roble de 10 hectolitros de capacidad a 28°C. Pisado 2 veces al día durante los 6 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 5 restantes. Maceración con hollejos durante 18 días. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

#### Nota de cata

Color: Rojo muy oscuro.

Nariz: Fino en nariz, despliega aromas de fruta roja madura, flores, nobles maderas, especias.

En boca: En el paladar se muestra voluminoso, intenso, amplio, con estructura y un equilibrio sobresaliente.

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 14,5%



39,50 €

### Victorino

**Bodega:** Teso La Monja

D.O. Toro

Tinta de Toro 100%

#### Elaboración

Fermentación maloláctica en barrica. Envejecido durante 16-18 meses en barricas nuevas de roble francés.

#### Nota de cata

Color: Guinda picota intensa de una capa muy cubierta, vivo ligeramente opaco. Glicérico y denso.

Nariz: Muy frutoso, gran intensidad de frutas del bosque en sazón, arándanos, grosellas, evolucionando con más tiempo de aireación a frutas maduras, madera muy bien integrada, mineralidad, flores de violetas, tonos de vainilla, cacao.

En boca: Es muy potente y a la vez muy elegante, taninos potentes y puliéndose, muy mineral y seco, envuelve y llena plenamente la boca.

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 14,5%





142,65 €

### Alabaster

**Bodega:** Teso La Monja

D.O. Toro

Tinta de Toro 100%

#### Elaboración

Envejecimiento durante 16-18 meses en barricas nuevas de roble francés.

#### Nota de cata

Color: Rojo amaratado.

Nariz: Aromas en nariz profundos, mucha fruta negra, minerales y maderas.

En boca: Largo y estructurado. Con carnosidad y presencia.

**Formatos:** 75cl, 1,5l

**Graduación:** 14,5%



9,45 €

### Le Colture Brut Fagher

**Bodega:** Le Colture  
D.O.C.G. Valdobbiadene  
Prosecco

#### Elaboración

La vendimia se realiza desde mediados de septiembre hasta mediados de octubre, vinificación: prensado suave de la uva, fermentación del mosto en ausencia de hollejos a temperatura controlada. Después de retirar la espuma acumulada, la segunda fermentación se realiza en depósitos cerrados de acero con el método Charmat a temperatura controlada.

#### Nota de cata

Sus elementos más atractivos están encapsulados en la seductora dulzura de aromas vegetales y cítricos embriagadores junto con una nota de pan fresco, combinado con un sabor vivo y agradable. El delgado perlage asegura la persistencia del sabor y la frescura en el paladar, combinado con su adaptabilidad a una amplia gama de comidas.

**Formatos:** 75cl  
**Graduación:** 11,5%



11,80 €

### Sumarroca Brut Nature Gran Reserva

**Bodega:** Sumarroca

D.O. Cava

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

#### Elaboración

Vinificación por separado según la variedad. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Crianza en rima alrededor de 36 meses.

#### Nota de cata

Color: Amarillo pálido.

Nariz: Aroma fresco o de gran complejidad en el que se mezclan, en primer lugar, las notas de repostería, debidas a la crianza de 36 meses del cava, con unas notas ligeras de fruta fresca procedentes del vino base.

En boca: Es fresca, suave y con una burbuja muy fina que se integra perfectamente en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco donde se expresa toda la franqueza del cava.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 12%



28,20 €

### Drappier Carte d'Or

**Bodega:** Drappier

A.O.C. Champagne

Pinot Noir 75%, Chardonnay 15%, Meunier 10%

**Elaboración**

Solo se utiliza el jugo de las 'cuvées', el del primer prensado. Prensas mecánicas con débil presión. Utilización de la gravedad con el fin de evitar los trasiegos, lo que evita la oxidación. Utilización mínima de sulfuroso. Desfangado natural. Fermentación alcohólica con una duración de unas 2 semanas a baja temperatura. Posterior fermentación maloláctica natural y completa. No filtrado. Utilización mínima de sulfuroso. El 5 % de los vinos son criados en fudre durante 1 año para enriquecer la 'cuvée'. Licor de expedición: 7 g/l.

**Nota de cata**

La 'cuvée' Carte d'Or es la misma expresión del estilo Drappier. Con una proporción muy elevada de Pinot Noir, podemos saborear casi un Blanc de Noirs. Champagne de una gran riqueza aromática, se abre sobre aromas de frutos de hueso como el melocotón blanco de viña. Un toque especiado anuncia una boca potente y compleja. Un Champagne vinoso y de buena complejidad con un toque de gelatina de membrillo característica.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 12%



41,70 €

### Billecart-Salmon Brut Reserva

**Bodega:** Billecart-Salmon

A.O.C. Champagne

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

#### Elaboración

El Brut Réserve es un champán ligero, fino y armonioso. Su mezcla se hace con Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier de tres años diferentes, provenientes de los mejores sitios de la región de Champagne.

#### Nota de cata

Aspecto: Este cuvée, con reflejos de amarillo pajizo, destaca por la finura de sus burbujas de crecimiento lento y su persistente y abundante mousse. Aroma: La madurez de este vino base, que respira aromas de fruta fresca y peras maduras, se complementa con un toque de frescura floral. Boca: Sabor pleno y preciso, combinado con una fina frescura y un rico bouquet, dan fe de la crianza de este vino en las tradicionales bodegas de la casa.

**Formatos:** 50cl, 37,5cl, 1,5l

**Graduación:** 12%





71,00 €

### Billecart-Salmon Brut Rosado

**Bodega:** Billecart-Salmon

A.O.C. Champagne

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

#### Elaboración

Los secretos de producción y el método de vinificación de este vino base se remontan a los orígenes de la casa de Billecart-Salmon y se han transmitido durante siete generaciones. El Brut Rosé es una mezcla de Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir vinificado como vino tinto.

#### Nota de cata

Aspecto: Su color rosa pálido y brillante está adornado con cálidos reflejos dorados y sus delicadas burbujas de ligero aumento le confieren un mousse persistente. Aroma: Este cuvée revela un aroma sutil que da lugar a un elegante y delicado aroma de finas notas de frutas rojas y cáscara de cítricos. Boca: Su especial método de vinificación le da a este vino un ligero y elegante sabor, seguido de un final fresco con un sabor a frambuesa.

**Formatos:** 50cl, 1,5l

**Graduación:** 12%



9,65 €

## Herbes des Bosc

Bodega: **Buscastell Vins**

### Elaboración

Bebida espirituosa anisada obtenida de la extracción de aromas de diversas plantas procedentes de zona boscosas como son el hinojo, tomillo, romero, hierba-Luisa, espliego, ruda, eucaliptos, manzanilla, enebro con enebrinas, orégano, menta, hierba-sana, hojas y piel de limón y naranja, y salvia en presencia de otras plantas como el anís estrellado o badiana y el anís verde o matafaluga.

### Nota de cata

Color ambar y reflejos dorados. Las Herbes d'es Bosc son una confluencia de sabores y aromas que envuelven los del anís. La riqueza de la mezcla da fuerza y equilibrio al producto final.

**Formatos:** 1l

**Graduación:** 25 % Vol.