



VINOS BLANCOS

D.O. PENEDES:

MIRANDA DE ESPIELS F.B.

- **VARIEDAD:** 100% Chardonnay
- **CRIANZA:** "Fermentación y crianza" de 8 meses en barrica de roble francés "Allier"
- **CATA:** De un bello color dorado, posee este extraordinario vino, un cuerpo de seda, con compleja concentración de aromas florales y frutas maduras, que sobresalen en un marco de finos fondos especiados. Su paladar es pleno y sabroso, de delicada acidez que evoluciona hacia un elegante paso en boca, extraordinariamente rico, redondo y equilibrado.
- **BODEGAS:** Juve y Camps
- **PRECIO:** 16 €



JAUME SERRA

- **VARIEDAD:** 100 % chardonnay.
- **CRIANZA:** fermentación en barricas de roble americano. Un estricto control de la temperatura permitió prolongar la duración de la fermentación. Concluida ésta, el vino permaneció en la misma barrica durante cuatro meses.
- **CATA:** Vino de bonito color amarillo pajizo, brillante, con reflejos dorados. En la nariz se descubren agradables aromas de frutas tropicales, perfectamente integrados con las notas de la madera (vainilla y humo). En boca es seco, sabroso y balsámico. Su final es amplio y persistente, lleno de sensaciones armoniosas que recuerdan la excepcional complejidad de su fase olfativa.
- **BODEGAS:** Jaume Serra
- **PRECIO:** 12 €





D.O. RIOJA:

DAVIDA

- **VARIEDAD:** Moscatel de Grano Menudo, (Api anae) 85%, Vi ura 15 %
- **AÑADA:** 03
- **CRIANZA:**
- **CATA:** vino que equilibra perfectamente los sabores afrutados con una sorprendente acidez. Fresco y ligero al paladar.
- **BODEGA:** Castillo de Maetierra.
- **PRECIO:** 10 €



D.O. RIOJA (continuación):

LIBALIS

- **VARIEDAD:** 85% moscatel de grano menudo, 15% malvasía y vi ura.
- **AÑADA:** 2003
- **CRIANZA :**
- **CATA:** Color amarillo dorado. Perfumes intensos y muy afrutados a flor blanca, con recuerdos a peras, moscatel, piña, albaricoque, mandarina y lima muy pronunciados, boca es untuoso, fresco, con agradable acidez y algún recuerdo amargo final de cáscara de naranja y almendra.
- **BODEGA:** CASTILLO MAETIERRA.
- **PRECIO:** 10 €



D.O. RIAS BAIXAS:

PAZO DE BARRANTES

- **VARIEDAD:** Vi ura 90% • Malvasía 10%.
- **AÑADA:** 04
- **CRIANZA:** Crianza en depósito: 5 meses, Crianza en botella: 3 meses.
- **CATA:** De color amarillo pajizo con tonos brillantes. Su nariz es potente, intensa y tremendamente expresiva, propia de la variedad, con notas florales y herbáceas que dejan paso a aromas frutales como manzana verde, atisbos de hinojo y menta fresca. Con una entrada en boca suave, fragante, se presenta muy sabroso y equilibrado, con un refrescante final.
- **BODEGA:** Marques de Murrieta
- **PRECIO:** 17,50 €





D.O. RUEDA:

MARQUES DE RISCAL LIMOUSIN

- **VARI EDAD:** Verdejo: 100%
- **CRI ANZA:** Barrica de roble francés de Allier: 11 Meses
- **CATA:** Aroma con un primer momento expansivo, recordando a flores, hasta una consolidación, en pocos minutos, de roble y caramelo. Color levemente dorado con matices ambarinos. En la boca sensación general suave, con una evolución doble.
- **BODEGA:** Marques de Riscal
- **PRECIO:** 16,50 €



D.O. NAVARRA:

GRAN FEUDO CHARDONNAY

- **VARI EDAD:** chardonnay
- **AÑADA:** 2004
- **CRI ANZA:** no tiene.
- **CATA:** Color pajizo verdoso con brillantes reflejos alimonados de gran elegancia. En nariz es fresco y afrutado. En boca es un vino vivaz, muy frutoso, con una bien equilibrada acidez que potencia sus aromas frutales.
- **BODEGA:** Chivite.
- **PRECIO:** 12 €





D.O. SOMONTANO

ENATE CHARDONNAY F.B.

- **VARI EDAD:** 100 % chardonnay.
- **CRIANZA:** 6 meses en bodega de roble francés y 6 meses en botella.
- **CATA:** Bello color amarillo pajizo con reflejos glaucos. Aroma complejo en el que se funden el carácter varietal (avellana, pan tostado) con notas de fruta tropical (piña, pomelo) y con los toques ahumados aportados por la bodega. Boca densa y cremosa, de amplio desarrollo y fresca acidez, que evoluciona hacia un final extraordinariamente largo y equilibrado en el que reaparecen finos matices tostados.
- **BODEGA:** Enate
- **PRECIO:** 18 €



ENATE 2-3-4

- **VARI EDAD:** 100 % Chardonnay
- **AÑADA:** 04
- **CRIANZA :** 6 meses en botella
- **CATA:** Intenso aroma varietal de manzana, melocotón, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión) sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco que desemboca en un posgusto ligeramente almibarado.
- **BODEGA:** Enate
- **PRECIO:** 14 €





VINOS TINTOS

D.O. COSTERS DEL SEGRE

CASTELL DEL REMEI GOTIMBRU 2004

- **VARIEDAD:** Tempranillo, Merlot, Garnacha y Cabernet.
- **AÑADA:** 2004
- **CRIANZA:** 10 meses en barricas de roble americano.
- **CATA:** Color cereza cubierto, Amplio, especiado, con aromas de cedro y torrefactos, cacao, bayas negras y casís.
- **BODEGA:** CASTELL DEL REMEI
- **PRECIO:** 16,50



CASTELL DEL REMEI ODA 2003

- **VARIEDAD:** Merlot, Cabernet Sauvignon y un pequeño porcentaje de Tempranillo.
- **AÑADA:** 2003
- **CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble americano.
- **CATA:** Este tinto de media crianza, de intenso color rojo picota, nariz plena de aromas, amplio, concentrado y rico en matices
- **BODEGA:** CASTELL DEL REMEI
- **PRECIO:** 19,50





D.O. JUMILLA:

CASA DE LA ERMITA JOVEN

- **VARIEDAD:** Monastrell, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
- **AÑADA:** 2003
- **CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble americano.
- **CATA:** Rojo púrpura de intensidad colorante alta. Aromas de frutas rojas y negras así como notas florales que recuerdan a la violeta. Buena estructura en boca, aromático, intenso y fresco, con gran carga frutal.
- **BODEGA:** CASA DE LA ERMITA
- **PRECIO:** 16,50 €



CASA CASTILLO PIE FRANCO

- **VARIEDAD:** Monastrell 100 %
- **AÑADA:** 99
- **CRIANZA:** barricas nuevas y semi nuevas de francés Allier y americano donde realiza la ferm. maloláctica, manteniéndose sobre sus lías. Tiempo de crianza 14 meses.
- **CATA:** Vino con aspecto noble, de alta intensidad de color, cubierto, con elegante rojo cereza o ciruela muy madura, oscuro y algo apagado, como corresponde a los vinos maduros de crianza.
- **BODEGA:** Julia Roch & Hijos, CB. Finca Casa Castillo. Jumilla.
- **PRECIO:** 39,50 €



D.O. LA MANCHA:

EL VÍNCULO

- **VARIEDAD:** Tempranillo 100%.
- **AÑADA:**
- **CRIANZA:** Meses en Barrica de Roble Americano y 6 Meses en Botella.
- **CATA:** El color se presenta intenso y nos muestra un bonito rojo cereza bordeada por tonos granate oscuro. La nariz nos muestra frutas -negras y rojas- bien sazonadas y el roble aporta complejidad al conjunto olfativo. Hay recuerdos de vainilla y de cedro.
- **BODEGA:** grupo Pesquera
- **PRECIO:** 22,50 €





D.O. NAVARRA:

MONJARDIN GRAN RESERVA

- **VARIEDAD:** Cabernet Sauvignon
- **AÑADA:** GRAN RESERVA 1994
- **CRIANZA:** 5 años en maderas nuevas de roble hendiado Allier y de roble Americano.
- **CATA:** A la vista se presenta brillante, de buena capa y de un granate intenso. Aromas especiados, frutas negras, torrefacto. Amplio, carnoso, taninos dulces, muy sabroso.
- **BODEGA:** Castillo de Monjardin.
- **PRECIO:** 30 €



D.O. PRIORATO:

LES TERRASES

- **VARIEDAD:** 60% Cariñena, 30% Garnacha y 10% Cabernet Sauvignon y Syrah.
- **AÑADA:** 03
- **CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble francés.
- **CATA:** Cereza oscuro borde naranja. Aroma frutoso, cierta frescura, notas minerales y cremosas del roble muy fundido en el vino. En boca es amplio, sabroso, muy equilibrado, cálido, taninos sabrosos y dulces, retronasal mineral y finamente tostado.
- **BODEGA:** Álvaro Palacios.
- **PRECIO:** 33,50 €





CIMS DE PORRERA

- **VARIEDAD:** Garnacha, Cariñena, Cabernet.
- **AÑADA:** 2000
- **CRIANZA:** crianza (17 meses) en barrica de roble francés nuevo
- **CATA:** intenso y profundo color rojo cereza picota. Aromas frutales de uva bien madura, sobre un peculiar fondo mineral, característico de la zona, balsámico y especiado.
- **BODEGA:** Cims de Porrera (antes Vall Llach Mas Martinet).
- **PRECIO:** 42,50 €



D.O. SOMONTANO:

VIÑAS DEL VERO CABERNET MERLOT

- **VARIEDAD:** Cabernet Sauvignon y Merlot.
- **AÑADA:** joven 05
- **CRIANZA:** breve paso por barricas de roble americano.
- **CATA:** atractivo color rojo cereza con reflejos violáceos propios de su juventud. Tiene una nariz sugestiva y compleja, con notas de sotobosque y frutillos del bosque (grosella, zarzamora) con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de vainilla. Sabroso en boca, suave y bien estructurado.
- **BODEGA:** Viñas del Vero
- **PRECIO:** 12 €





**D.O. SOMONTANO
(CONTINUACION):**

VIÑAS DEL VERO CRIANZA

- **VARIEDAD:** Tempranillo y Cabernet Sauvignon
- **AÑADA:** cr.05
- **CRIANZA:** envejece durante ocho meses en barricas de roble americano.
- **CATA:** color granate con destellos rubíes. En nariz, los aromas dominantes son los tonos frutales (frambuesa, cereza), tostados, café, lácteos y vegetales frescos, con un ligero recuerdo a violetas. Es un vino fresco, sabroso, vivo, muy bien estructurado en el que las sensaciones de la fruta roja armonizan perfectamente con los tonos de la madera. En el postgusto resaltan los tonos del tabaco, cuero y cacao
- **BODEGA:** Viñas del Vero
- **PRECIO:** 15 €



EMINENS CRIANZA 04

- **VARIEDAD:** Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
- **AÑADA:** 2004
- **CRIANZA:** 8 meses en barricas de roble americano.
- **CATA:** Rojo púrpura de intensidad colorante alta. Aromas de frutas rojas y negras así como notas florales que recuerdan a la violeta. Buena estructura en boca, aromático, intenso y fresco, con gran carga frutal.
- **BODEGA:** BODEGAS EMINENS. SOMONTANO
- **PRECIO:** 15,50



EMINENS RESERVA 03

- **VARIEDAD:** 100 % cabernet sauvignon.
- **AÑADA:** 2003
- **CRIANZA:** 12 meses en barrica de roble francés y 24 meses en botella.
- **CATA:** Rojo púrpura de intensidad colorante alta. Aromas de frutas rojas y negras así como notas florales que recuerdan a la violeta. Buena estructura en boca, aromático, intenso y fresco, con gran carga frutal.
- **BODEGA:** BODEGAS EMINENS. SOMONTANO
- **PRECIO:** 18,50

D.O. SOMONTANO (CONTINUACION):

ENATE CABERNET MERLOT

- **VARIEDAD:** cabernet sauvignon-merlot (50:50)
- **AÑADA:** 2004
- **CRIANZA :** 15 meses en barricas de roble francés y americano.
- **CATA:** Color cereza de media capa. Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora) con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo sobre un mullido colchón tánico que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto.
- **BODEGA:** ENATE.
- **PRECIO:** 14,50 €





ENATE CRIANZA

- **VARIEDAD:** tempranillo 70%, cabernet sauvignon 30%.
- **AÑADA:** 2002
- **CRIANZA:** 9 meses en bodega y 18 meses en botella.
- **CATA:** Color cereza picota, muy cubierto. Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados sobre un fondo de frutas rojas maduras
- **BODEGA:** Enate.
- **PRECIO:** 16,50 €



ENATE RESERVA

- **VARIEDAD:** 100 % cabernet sauvignon.
- **AÑADA:** 2000
- **CRIANZA:** 12 meses en bodega de roble francés y 24 meses en botella.
- **CATA:** Color granate cubierto. En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compostados y silvestres (moras, grosellas), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado y carnoso, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco.
- **BODEGA:** Enate.
- **PRECIO:** 21 €





D.O. RIBERA DE DUERO:

FINCA RESALSO EMILIO MORO

- **VARIEDAD:** tinto fino (viñedos propios)
- **AÑADA:** 2005
- **CRIANZA:** cuatro meses en barrica de roble francesa.
- **CATA:** color rojo guinda de buena intensidad y una capa fina donde predominan los azules intrínsecos de su juventud. Aromas nítidos, francos, con predominio de fruta sobremadura, mora y zarzamora. Un fondo de madera muy sutil y terroso-mineral. En boca posee estructura y equilibrio con un posgusto largo y agradable.
- **BODEGA:** Emilio Moro
- **PRECIO:** 17,50 €



EMILIO MORO

- **VARIEDAD:** tempranillo
- **AÑADA:** 2004
- **CRIANZA:** 28 días de maceración, 12 meses en barrica francesa y americana.
- **CATA:** En vista es intenso de color, con ribetes azules y fondo rojo picota. Es significativo como los aromas primarios se manifiestan de una forma potente y concentrada de buena fruta perfectamente ensamblada.
- **BODEGA:** Emilio Moro
- **PRECIO:** 24,50 €





LEGARIS CRIANZA

- **VARIEDAD:** 100% con la variedad Tinta Fina
- **AÑADA:** CR. 2003
- **CRIANZA:** 12 meses de barrica.
- **CATA:** nariz por sus aromas finos e intensos, con notas de tostado de buena madera. Es sabroso, expresivo y muy bien estructurado.
- **BODEGA:** Codorniu
- **PRECIO:** 17 €



D.O. RIBERA DE DUERO (continuación):

CONVENTO SAN FRANCISCO 2003

- **VARIEDAD:** 95% Tinta del país y 5% Merlot.
- **AÑADA:** 2003
- **CRIANZA :** 15 meses en barricas de roble francés y americano.
- **CATA:** Su color es cereza intenso. Su aroma especiado y tostado, con buena evolución en barrica, ligeras notas de reducción. En boca es carnoso, taninos de madera muy pronunciados, fondo frutal.
- **BODEGA:** Convento de San Francisco.
- **PRECIO:** 29,50 €





LEYUS ROBLE

- **VARIEDAD:**
- **AÑADA:** 2004
- **CRIANZA:** seis meses en barricas de roble americano y frances.
- **CATA:** Rojo picota intenso. Aroma tostado con notas de clavo, regaliz y café. Ligero gusto avainillado. Ataque tierno, con estructura y taninos fundidos. En boca se aprecian recuerdos de frutas rojas y torrefacción.
- **BODEGA:** bodegas Leyus.
- **PRECIO:** 15,50 €

LEYUS CRIANZA

- **VARIEDAD:**
- **AÑADA:** 2003
- **CRIANZA:** dos años en barricas de roble americano y frances.
- **CATA:** Rojo picota intenso. Aroma tostado con notas de clavo, regaliz y café. Ligero gusto avainillado. Ataque tierno, con estructura y taninos fundidos. En boca se aprecian recuerdos de frutas rojas y torrefacción.
- **BODEGA:** bodegas Leyus.
- **PRECIO:** 18,50 €



D.O. PENEDES:

NAVERAN

- **VARIEDAD:** Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.
- **AÑADA:** 1997
- **CRianza:** Maceración y fermentación con los hollejos durante 10/15 días, finalización de azúcares, fermentación maloláctica y estocaje en acero inoxidable hasta su embotellado.
- **CATA:** Tinto granate vivo y brillante. Primera impresión agradable, distinguida, potente de larga duración en el cual se distinguen algunos matices varietales típicos del cabernet sauvignon.
- **BODEGA:** Caves Naveran
- **PRECIO:** 14,50 €



D.O. RIOJA:

CAMPILLO CR

- **VARIEDAD:** 100% Tempranillo
- **AÑADA:** CR. 2000
- **CRianza:** 20 meses en barrica de roble francés y americano.
- **CATA:** De aspectos limpio y brillante, luce en la capa y bonito color cereza madura, con un ligero ribete atejado. Su nariz es fina y elegante, se perciben las notas de frutas rojas y negras como las grosellas, las moras y otras frutas del bosque
- **BODEGA:** Campillo.
- **PRECIO:** 21 €





CAMPILLO RSV

- **VARIEDAD:** 75 % Tempranillo, 10 % Graciano y 15 % variedad.
- **AÑADA:** RSV. 98
- **CRIANZA:** 3 años en barrica y 3 años en botella.
- **CATA:** De color rojo cereza intenso, de capa alta y con ribetes púrpura que le manifiesta una cierta viveza. Bouquet generoso y de gran distinción. En él se abre un sinfín de matices de fruta roja madura que se funden con las elegantes notas de la madera noble. En la boca es amplio, sabroso y carnoso, con una expresión tánica especiada que se mantiene largamente en la boca.
- **BODEGA:** Campillo.
- **PRECIO:** 30 €



D.O. RIOJA: (CONTINUACIÓN):

RAMON BILBAO CR 04

- **VARIEDAD:** 100% Tempranillo Riojano.
- **AÑADA:** 2004
- **CRIANZA:** Tras la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció durante 14 meses en barricas de roble americano. Le siguió un período de otros 8 meses afinándose en nuestro botellero subterráneo.
- **CATA:** Color rojo rubí brillante bien cubierto. En nariz despliega de frutas silvestres maduras (moras y grosellas), balsámicos, con fondo sutil de vainilla, pimienta y laurel.
- **BODEGA:** RAMON BILBAO
- **PRECIO:** 18,50





RAMON BILBAO ED LIMITADA

- **VARIEDAD:** 100% Tempranillo Riogano.
- **AÑADA:** 2004
- **CRIANZA:** En la mesa de selección de la bodega, elegimos los mejores racimos, los frutos perfectos, que fermentarán artesanalmente en tinos de madera, a temperatura controlada. Durante 14 meses, criamos el vino en barricas nuevas de roble francés y americano. Posteriormente, completamos su envejecimiento en nuestro botellero subterráneo donde se afina durante 10 meses más.
- **CATA:** olor cereza picota intenso de ribete granate. En nariz se perciben aromas complejos que recuerdan a ciruelas pasas en licor, moras maduras y maderas finas y exóticas (sándalo). En boca es un vino elegante y voluptuoso
- **BODEGA:** RAMON BILBAO



CUNE CRIANZA

- **VARIEDAD:** 80 % tempranillo, 20 % garnacha tinta y mazuelo.
- **AÑADA:** 2004
- **CRIANZA:** Barrica de roble francés y americano durante un año
- **CATA:** Color cereza con tonos violáceos, con mucho brillo y viveza. Nariz predomina los frutos rojos perfectamente ensamblados con unos matices balsámicos que derivan de su estancia en barrica. Su boca es elegante, suave con toques especiados.
- **BODEGA:** BODEGAS CUNE
- **PRECIO:** 18





ANTIGUA USANZA EXPRESION RSV 99

- **VARIEDAD:** 90% Tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Graciano.
- **AÑADA:** 99
- **CRIANZA:** 24 meses en barrica.
- **CATA:** Color cereza cubierto, Amplio, especiada, con aromas de cedro y torrefactos, cacao, bayas negras y casís.
- **BODEGA:** Bodegas Antigua Usanza
- **PRECIO:** Y de regalo un decantador



MUGA CRIANZA

- **VARIEDAD:** Tempranillo 70% • Garnacha 20% • Mazuelo y Graciano 10%
- **AÑADA:** CR. 2002
- **CRIANZA:** Seis meses en cubas de roble americano y veinticuatro meses en barricas de 225 l. de roble americano y francés. Finalmente doce meses en botella
- **CATA:** Rojo rubí. Cubierto en capa. Muestra ribetes violetas de su juventud. Aroma: Complejo. Especiada y con toques balsámicos. Frutas maduras, lácteo, especias suave, fruta y notas minerales. Gusto: Entrada amplia y equilibrada.
- **BODEGA:** MUGA
- **PRECIO:** 21 €



MUGA RESERVA ESPECIAL

- **VARIEDAD:** Tempranillo 70% • Garnacha 20% • Mazuelo y Graciano 10%
- **AÑADA:** RSV ESPECIAL 2000
- **CRIANZA:** Seis meses en cubas de roble americano y treinta meses en barricas de 225 l. de roble americano y francés. Finalmente doce meses en botella
- **CATA:** color rojo rubí y grana, concentración aromática potente, ligeros fondos de canela y roble.
- **BODEGA:** Muga
- **PRECIO:** 32 €





BERONIA CRIANZA

- **VARIEDAD:** Tempranillo: 82%. Garnacha: 14%. Graciano: 4%.
- **AÑADA:** CR.
- **CRIANZA:** crianza en barrica; finalizando el proceso con su redondeo en botella.
- **CATA:** rojo rubí con tonos azulados. Limpio y brillante. De intensidad media-alta. de aroma avainillado sobre frutas silvestres, frambuesa, morera y algo de cereza, con toques de pan tostado y especias verdes.
- **BODEGA:** Beronia
- **PRECIO:** 16 €



BERONIA RESERVA 2000

- **VARIEDAD:** Tempranillo: 89%. Graciano: 5%. Mazuelo: 6%.
- **AÑADA:** RSV. 2000
- **CRIANZA:** envejecimiento mínimo entre barrica de roble y botella de tres años, de los cuales al menos uno permanece en barrica.
- **CATA:** rojo picota con destellos rubí, de gran intensidad, limpio y brillante, de aroma equilibrado, con matices frutales, especiados de vainilla, tabaco y cuero.
- **BODEGA:** Beronia
- **PRECIO:** 21 €



IZADI CRIANZA

- **VARIEDAD:** 90% Tempranillo, 5% Graciano y 5% Mazuelo
- **AÑADA:** CR. 2002
- **CRIANZA:** 14 meses en barrica de roble americano
- **CATA:** Vino de color cereza granate. Aroma de buena crianza, bien integrada con la fruta, fino. En boca es sabroso, expresivo, roble tostado, equilibrado y muy agradable.
- **BODEGA:** VIÑA IZADI
- **PRECIO:** 16 €





LUIS CAÑAS CIANZA 2003

- **VARI EDAD:** 95% TEMPRANI LLO 5% GARNACHA.
- **AÑADA:** 2003
- **CRI ANZA :** Tiempo en la bARRICA: 12 meses Tiempo en botella: 9 meses.
- **CATA:** Suave y untuoso sabor a la entrada; con un paso de boca bien equilibrado, potente, tánico, afrutado; y con un final estructurado, largo y sabroso, destacando la rosa y el regaliz.
- **BODEGA:** Luis Cañas.
- **PRECIO:** 17,50 €



BARON DE LEY RESERVA

- **VARI EDAD:** 100% Tempranillo
- **AÑADA:** RSV. 98
- **CRI ANZA:**
- **CATA:** aspecto limpio y brillante, con un bonito color rojo cereza de capa media. En el borde mantiene aún matices entre rojo y rubí
- En nariz se manifiesta intenso, En boca tiene una entrada suave, pero inmediatamente se extienden por toda la boca un envolvente de sensaciones gustativas, mostrando una buena estructura, perfectamente armonizada con taninos de buena crianza y una equilibrada acidez. El final es persistente manteniéndose las sensaciones equilibradas.
- **BODEGA:** Campillo.
- **PRECIO:** 19,50 €



LA VICALANDA

- **VARI EDAD:** Tempranillo.
- **AÑADA:** RSV. 2000
- **CRI ANZA:** Un año en bARRICA bordel esa de roble, dos años en botella bordel esa.
- **CATA:** Notable intensidad de color. Limpio. Color granate con tonos tejas y algún matiz violáceo.
- **BODEGA:** Bodegas Bilbao.
- **PRECIO:** 19,20 €





D.O. RIOJA (CONTINUACION):

IMPERIAL

- **VARIEDAD:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo
- **AÑADA:** RSV 1999
- **CRIANZA:** La crianza tiene lugar en barricas nuevas de roble americano y francés, crianza que se completa en botella hasta la fecha de su salida al mercado.
- **CATA:** Vivo y brillante color rojo rubí, cubierto. Nariz intensa y compleja, mantiene las notas frutales acompañadas de tonos tostados y balsámicos propios de un roble muy bien fundido. Amplio y carnoso en boca.
- **BODEGA:** CUNE
- **PRECIO:** 32 €



DOMINIO DE CONTE

- **VARIEDAD:** Tempranillo y Graciano
- **AÑADA:** RSV. 1996
- **CRIANZA:**
- **CATA:** Limpio y elegante en nariz, media intensidad. Aromas de frutos rojos, cacao, café, lácteos, chocolate, muy buenas maderas y mentolados.
- **BODEGA:** Bretón y Cía., S.A.
- **PRECIO:** 30 €





VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA:

TORRE DE BARREDA SELECCIÓN

- **VARIEDAD:** tempranillo (100 %)
- **AÑADA:** 2000
- **CRÍANZA:** barricas semi nuevas de roble americano y francés donde permaneció 4 meses, completando su armonización en depósitos de cemento hasta el momento de su embotellado
- **CATA:** Guinda picota prácticamente opaco. Aroma de buena intensidad, un pelín cerrado, en el que destaca una gran concentración de frutos negros muy maduros (casi mermelada) y un fondo especiado
- **BODEGA:** Juan de la Barreda
- **PRECIO:** 12 €



FINCA LA ESTACADA SYRAH-MERLOT

- **VARIEDAD:** SYRAH-MERLOT.
- **AÑADA:** 2005
- **CRÍANZA:** Envejecido en barricas de roble durante 8 meses y, posteriormente, durante 4 meses más en botella.
- **CATA:** Vista: Color cereza picota madura, casi opaco.
Nariz: Aromas ahumados, a aceitunas negras, violetas y balsámicos.
Boca: Jugoso, con taninos suaves pero marcados
- **BODEGA:** BODEGAS EMI NENS. SOMONTANO
- **PRECIO:** 26,50





VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON:

ABADIA RETUERTA RIVOLA

- **VARIEDAD:** 60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon.
- **AÑADA:** 2003
- **CRIANZA:** 12 Meses en barricas mixtas de roble francés y americano.
- **CATA:** Rojo picota intenso. Aroma tostado con notas de clavo, regaliz y café. Ligero gusto avainillado. Ataque tierno, con estructuras y taninos fundidos. En boca se aprecian recuerdos de frutas rojas y torrefacción.
- **BODEGA:** ABADIA RETUERTA
- **PRECIO:** 18 €



ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

- **VARIEDAD:** 75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.
- **AÑADA:** 2000
- **CRIANZA:** 18 meses en barrica de roble francés y americano.
- **CATA:** Gran intensidad de color. Picota oscuro saturado. Nariz compleja y atractiva, fresca, mentolada, toques de frutos rojos, bien ensamblados ya con la madera. Ataque pleno y potente. El paladar y el fondo de la boca se ven invadidos por la vainilla, el coco, con finas notas de tabaco rubio y pimienta verde. Final tierno con taninos largos y nobles. Alta persistencia.
- **BODEGA:** ABADIA RETUERTA
- **PRECIO:** 29,50 €





BOTELLAS PEQUEÑAS:

CUNE CRIANZA 37,5

- **VARIEDAD:** 80 % tempranillo, 20 % garnacha tinta y mazuelo.
- **AÑADA:** 2004
- **CRianza:** Barrica de roble francés y americano durante un año
- **CATA:** Color cereza con tonos violáceos, con mucho brillo y viveza. Nariz predomina los frutos rojos perfectamente ensamblados con unos matices balsámicos que derivan de su estancia en barrica. Su boca es elegante, suave con toques especiados.
- **BODEGA:** BODEGAS CUNE
- **PRECIO:** 9 €



VINOS ROSADOS

D. O. RIOJA:

CASTILLO DE MAETIERRA

- **VARIEDAD:** 55% Syrah y 45% Cabernet Sauvignon.
- **AÑADA:** 2005
- **CRianza:** Sin crianza en madera.
- **CATA:** Color rosa frambuesa brillante y limpia. En nariz destacan las intensas notas frutales de grosella y fresas silvestres. En boca se nota un buen equilibrio entre estructura y acidez. De notable persistencia destacan las notas florales y frutales que recuerdan a las frutas rojas.
- **BODEGA:** Castillo de maetierra
- **PRECIO:** 12 €





MARINA DE VALLFORMOSA ROSADO

VARIEDAD: 70% Tempranillo, 30% Garnacha, VINO DE AGUJA

- **AÑADA:** 2006
- **CRIANZA:** Sin crianza en madera.
- **CATA:** **Vista:** Color cereza con tonos rubí. Fina y elegante burbuja. **Olfato:** Elegante aroma floral y afrutado (fresa y frambuesa). **Paladar:** Redondo y sensual a la vez que fresco, destacando su clásico "Petillant" o burbujeo. Bien equilibrado entre el alcohol y los azúcares, que lo hacen lleno, redondo y alegre. Deja frescas sensaciones en boca con un marcado postgusto varietal
- **BODEGA:** Vallformosa
- **PRECIO:** 12,50 €

VINOS ESPUMOSOS

D. O. CAVA:

JUVE Y CAMPS MILESIME

- **VARIEDAD:** 100% Chardonnay
- **AÑADA:**
- **CRIANZA:** Gran Reserva" 42 meses de media en botella
- **CATA:** bello color dorado, con el perlado fino y la corona persistente. En nariz ofrece toda la suavidad y elegancia de la Chardonnay. Al paladar es sabroso, delicadamente sedoso, de un equilibrio perfecto.
- **BODEGA:** JUVE&CAMPS
- **PRECIO:** 29,5 €





JUVE Y CAMPS RSV. FAMILIA

- **VARIEDAD:** 40% Macabeo, 20% Xarel·lo, 40% Parel·lada
- **CRIANZA:** Gran Reserva" 3 años de media en botella
- **CATA:** aromas frutosos, franco y elegante a la vez que complejo y rico, propio de una larga crianza en botella. Absolutamente seco, suave y fino al paladar, en su conjunto este Cava de Gran Reserva resulta redondo y pleno, con un final de boca largo y exquisito.
- **BODEGA:** JUVE Y CAMPS
- **PRECIO:** 24,50 €



MESTRES BRUT NATURE

- **VARIEDAD:** Macabeo xarel·lo parellada.
- **CRIANZA:** rima manual, reposo 18 meses, botella removidas manualmente.
- **CATA:**
- **BODEGA:** Mestres.
- **PRECIO:** 24,50 €





D. O. CAVAS (ROSADOS):

PINOT NOIR

- **VARIEDAD:** Pinot Noir 100 %
- **CRIANZA:** Fermentación y envejecimiento en cavas. Envejecimiento de dos años en contacto con las levaduras, antes del degüelle.
- **CATA:** Tonos cereza pálido, muy luminosos, que se exaltan con un abundante y fino burbujeo. Los aromas de la pinot noir se manifiestan en toda su amplitud. A los aromas de frambuesa, de mora y de fresa se une un ligerísimo aroma cítrico que potencia los anteriores y le confiere frescor.
- **BODEGA:** CODORNIU
- **PRECIO:** 18,50 €



CAVA ROSADO BRUT FAUSTINO

- **VARIEDAD:** Garnacha tinta 100 %
- **CRIANZA:** Fermentación y envejecimiento en cavas. Envejecimiento de dos años en contacto con las levaduras, antes del degüelle.
- **CATA:** El aroma es limpio, fresco, aromático, a fruta madura con un fondo floral, que nos recuerda las uvas de procedencia. Presenta un atractivo luminoso y delicado color frambuesa, con una abundante, persistente y fina burbuja que culmina en una bonita corona.
- **BODEGA:** FAUSTINO
- **PRECIO:** 16 €



BRUT NATURE RESERVA ESPECIAL MESTRES ROSADO

- **VARIEDAD:** Macabeo xarel·lo parellada.
- **CRIANZA:** rima manual, reposo 18 meses, botella removidas manualmente.
- **CATA:**
- **BODEGA:** Mestres.
- **PRECIO:** 24,50 €



D. O. CHAMPAGNE:

MOËT & CHANDON

- **VARIEDAD:** Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.
- **CRIANZA:** 3 y 4 años.
- **CATA:** Color oro amarillo pálido. Aromas delicadamente vinosos, con toque de tilo y de flor de vid. Su sabor dominado por el Pinot, con gran amplitud en boca y final discreto.
- **BODEGA:** Moët & Chandon
- **PRECIO:** 45 €

