

ReComiendo

walk on the wine side

INDICE	PAGINA
FINO	2-3
AMONTILLADO	4
OLOROSO	5
PALO CORTADO	6
MANZANILLAS	7-8
PX	9-10
BLANCOS	11-16
ROSADOS	17
TINTOS ANDALUCES	18-20
TINTOS DEL RESTO DEL MUNDO	21-27
ESPUMOSOS	28-29
MAGNUM	30



LAGAR BLANCO VINO DE TINAJA

CÓRDOBA

D.O. MONTILLA MORILES

PEDRO XIMÉNEZ

FERMENTACIÓN EN TINAJA

**PRESENTA CARACTERES FRUTALES DE LA UVA PEDRO XIMÉNEZ RECIÉN
FERMENTADA. COLOR PAJA BRILLANTE, FRESCURA EN EL
PALADAR, FRAGANCIA VARIETAL CON UNA LIGERA PERSISTENCIA DE
CARBÓNICO.**

2,5 12

LAGAR BLANCO FINO 7

CÓRDOBA

D.O. MONTILLA MORILES

PEDRO XIMÉNEZ

**CRIADO EN BOTAS DE ROBLE POR EL TRADICIONAL SISTEMA DE
CRIADERAS Y SOLERA. ES UN VINO ELABORADO CON UVA PEDRO
XIMÉNEZ, SIN ALCOHOL AÑADIDO, SECO, PÁLIDO Y FRAGANTE CON
SUAVE Y DELICADO SABOR.**

3 15

FINO TERREVUELOS SELECCIÓN PERIKO ORTEGA

CÓRDOBA

D.O. MONTILLA MORILES

PEDRO XIMÉNEZ

**CRIADO EN BOTAS DE ROBLE POR EL TRADICIONAL SISTEMA DE
CRIADERAS Y SOLERA. ES UN VINO ELABORADO CON UVA PEDRO
XIMÉNEZ, SIN ALCOHOL AÑADIDO, SECO, PÁLIDO Y AROMA DE VELO DE
FLOR, 15 AÑOS DE CRIANZA MEDIA**

3 15

FINO TERREVUELOS MUY VIEJO DON JESÚS

CÓRDOBA

D.O. MONTILLA MORILES

PEDRO XIMÉNEZ

**CRIADO EN BOTAS DE ROBLE POR EL TRADICIONAL SISTEMA DE
CRIADERAS Y SOLERA. ES UN VINO ELABORADO CON UVA PEDRO
XIMÉNEZ, SIN ALCOHOL AÑADIDO, SECO, PÁLIDO Y AROMA DE VELO DE
FLOR, 25 AÑOS DE CRIANZA MEDIA**

5



FINO CEBOLLA 15 AÑOS
CÓRDOBA

D.O. MONTILLA MORILES
PEDRO XIMÉNEZ

CRIADO EN BOTAS DE ROBLE POR EL TRADICIONAL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA. COLOR PAJIZO AMARILLO CON REFLEJOS VERDOSOS. CARACTERÍSTICOS DE LA ZONA DE ELABORACIÓN Y LOS PAGOS DE MORILES ALTO.

EN NARIZ SE APRECIAN LAS NOTAS CARACTERÍSTICAS DEL VELO DE FLOR, CON TOQUES DE FRUTOS SECOS, ALGO DE LEVADURAS Y CIERTA SALINIDAD.

EN BOCA ESTÁ ENORME. MUY EQUILIBRADO CON BUENA ACIDEZ, INTENSO, MUCHOS FRUTOS SECOS.

UN GRAN FINO

4

TIO PEPE EN RAMA SACA
JEREZ
PALOMINO FINO

4 **20**

(PREGUNTE POR LAS SACAS ACTUALES QUE TENEMOS)

FINO CAPATAZ SOLERA DE LA CASA
CÓRDOBA

PEDRO XIMÉNEZ

ESTE ES UNO DE ESOS POCOS VINOS QUE SE SITUAN EN LA FRONTERA ENTRE UN FINO VIEJO Y UN AMONTILLADO JOVEN. DORADO Y CON RECUERDOS ALMENDRADOS, ESTE FINO ES INTENSO, CON LIGEROS TOQUES OXIDATIVOS, ALGO ESPECIADO Y SALINO. MUY SABROSO Y LIGERAMENTE AMARGO TRAS UNA CRIANZA BIOLÓGICA DE 12 AÑOS. SIN DUDA, UN FINO ESPECIAL.

6 **30**

FINO CRUZADO LAS BOTAS
JEREZ DE LA FRONTERA
PALOMINO

FINO DE ESTILO CRUZADO CON UN PROCESO DE CRIANZA MUY PROLONGADO, 10 AÑOS APROXIMADAMENTE, CON MUY POCO TRASIEGO PARA MANTENER UN ESTILO PROPIO Y PERSONAL. COMBINACIÓN DE DIFERENTES BOTAS DE ALMACENISTAS JEREZANOS, CON DESTINO A SOLERAS DE FINO CON CRIANZA MIXTA (BIOLÓGICA Y OXIDATIVA A LO LARGO DEL AÑO). LOS VIÑEDOS DE DONDE PROCEDE LA UVA PARA SU ELABORACIÓN ESTÁN UBICADOS EN LOS PAGOS DE MACHARNUDO Y CARRASCAL.

25



**AMONTILLADO LAGAR BLANCO
CÓRDOBA
D.O. MONTILLA MORILES
PEDRO XIMÉNEZ**

VINO SINGULAR, RESULTADO DE SOMETER AL VINO FINO A UNA CRIANZA OXIDATIVA. ELABORADO CON UVA PEDRO XIMÉNEZ, SIN ALCOHOL AÑADIDO, SECO, INTENSO Y COMPLEJO DE COLOR ORO VIEJO. EDAD TOTAL MAS DE 25 AÑOS.

4 24

**AMONTILLADO TERREVUELOS EL COLECCIONISTA DE VINOS
SINGULARES
CÓRDOBA**

**D.O. MONTILLA MORILES
MORILES ALTO
PEDRO XIMÉNEZ**

VINO SINGULAR, RESULTADO DE SOMETER AL VINO FINO A UNA CRIANZA OXIDATIVA. ELABORADO CON UVA PEDRO XIMÉNEZ, SIN ALCOHOL AÑADIDO, SECO, INTENSO Y COMPLEJO DE COLOR ORO VIEJO. EDAD TOTAL MAS DE 35 AÑOS.

6 48

AMONTILLADO PERPENDICULAR LAS BOTAS

SOLO 900 BOTELLAS. SELECCIÓN DE 10 BOTAS DATADAS APROXIMADAMENTE DE 1920 PROCEDENTES DE BODEGAS YUSTE. VEJEZ ESTIMADA DE 70 AÑOS. CRIANZA BIOLÓGICA PROLONGADA, CON UNA SEGUNDA FASE DE ENVEJECIMIENTO OXIDATIVO. SACA DICIEMBRE 2017 EN MUY POCAS BOTAS SE DAN LAS CONDICIONES PARA ESTE AMONTILLADO VIEJO, AVELLANADO Y HETÉREO. EMBOTELLADO DE MANERA RADICAL. SIN FILTROS NI CORTAPISAS. SACA DE ESTACIÓN MUY LIMITADA QUE NO ATIENDE A MODAS, SOLO A SU PERSONALIDAD ÚNICA. SOLO 900 BOTELLAS.

40

**CARLOS VII AMONTILLADO
CÓRDOBA
PEDRO XIMÉNEZ**

ELABORADO MEDIANTE UNA CRIANZA BIOLÓGICA, BAJO VELO DE FLOR, DURANTE MÁS DE CINCO AÑOS, SEGUIDA DE UNA CRIANZA OXIDATIVA, SIN VELO DE FLOR, MEDIANTE EL TRADICIONAL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS EN BOTAS DE ROBLE AMERICANO HASTA COMPLETAR UNA EDAD MEDIA DE MÁS DE QUINCE AÑOS.

5

**AMONTILLADO VIEJO MARQUES DE POLEY 1956
CÓRDOBA
PEDRO XIMÉNEZ**

85



OLOROSO LAGAR BLANCO
CÓRDOBA
D.O. MONTILLA MORILES
PEDRO XIMÉNEZ

VINO POTENTE, REDONDO Y CON CUERPO, ELABORADO CON UVA PEDRO XIMÉNEZ Y CRIANZA OXIDATIVA EN BOTAS DE ROBLE. ES UN VINO SABROSO Y ESTRUCTURADO, DE COLOR CAOBA. EDAD TOTAL MAS DE 25 AÑOS.

4 24

MARQUES DE POLEY OOLOROSO
CÓRDOBA
PEDRO XIMÉNEZ

ELEGANTE OOLOROSO, MUY EQUILIBRADO Y CON LA DELICADEZA QUE LE APORTA UNA CRIANZA OXIDATIVA DE 15 AÑOS DE MEDIA EN EL TRADICIONAL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS. ESTÁ ELABORADO ÍNTEGRAMENTE CON UVAS PEDRO XIMÉNEZ. RECUERDOS DE LA PIEL DE NARANJA Y MERMELADA DE NARANJA AMARGA, COMBINADA CON AROMAS DE CAFÉ Y TOFFEE

5

OLOROSO ASUNCIÓN

VINO OOLOROSO MUY VIEJO ELABORADO MEDIANTE CRIANZA OXIDATIVA EN BOTAS DE ROBLE AMERICANO, POR EL TRADICIONAL SISTEMA DE DE CRIADERAS Y SOLERAS. UN VINO AMPLIO, SEDOSO E INTENSO.

20



**PALO CORTADO LAGAR BLANCO
CÓRDOBA**

**D.O. MONTILLA MORILES
PEDRO XIMÉNEZ**

**VINO DE PRODUCCIÓN ESCASA POR SER UNA RAREZA ENOLÓGICA.
REUNE LAS MEJORES CUALIDADES DEL AMONTILLADO POR SU NARIZ Y
LAS DEL OLOSO POR SU BOCA VOLUPTUOSA Y ATERCIOPELADA. MAS
DE 25 AÑOS**

6 28

**PALO CORTADO TERREVUELOS EL COLECCIONISTA DE VINOS
SINGULARES
CÓRDOBA**

**D.O. MONTILLA MORILES
MORILES ALTO
PEDRO XIMÉNEZ**

**VINO DE PRODUCCIÓN ESCASA POR SER UNA RAREZA ENOLÓGICA.
REUNE LAS MEJORES CUALIDADES DEL AMONTILLADO POR SU NARIZ Y
LAS DEL OLOSO POR SU BOCA ACIDEZ ATÍPICA Y UNICA. PUNTO
SALINO. MAS DE 25 AÑOS**

12 90

**OBISPO GASCÓN P.C.
SANLÚCAR DE BARRAMEDA
PALOMINO FINO**

**EL PALO CORTADO ES UN VINO DE GRAN COMPLEJIDAD QUE CONJUGA LA
DELICADEZA AROMÁTICA DEL AMONTILLADO Y LA CORPULENCIA EN EL
PALADAR DEL OLOSO. EL PALO CORTADO OBISPO GASCÓN TIENE 15
AÑOS DE CRIANZA OXIDATIVA EN BOTAS JEREZANAS DE LA BODEGA LA
CILLA DE BARBADILLO. ES UN VINO DE MEDITACIÓN, IDEAL PARA SU
DESGUSTACIÓN LENTA.**

8 40

**PALO CORTADO LEONOR 12
JEREZ
D.O. JEREZ
PALOMINO FINO**

**VINO DE PRODUCCIÓN ESCASA POR SER UNA RAREZA ENOLÓGICA.
REUNE LAS MEJORES CUALIDADES DEL AMONTILLADO POR SU NARIZ Y
LAS DEL OLOSO POR SU BOCA VOLUPTUOSA Y ATERCIOPELADA.
CRIANZA MEDIA 12 AÑOS**

4 25



MANZANILLA MARUJA

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

PALOMINO FINO

MARUJA ES ELEGANTE Y FRESCA, AUNQUE MADURA. TE TRANSPORTARÁ A SU LUGAR DE ORIGEN CON RECUERDOS SALINOS Y DE BRISA MARINA, TE LLEVARÁ A LA TIERRA ALBARIZA DONDE SE CULTIVAN SUS UVAS. CAMOMILA Y FLORES BLANCAS MEZCLADAS CON NOTAS DE FRUTA COMPOTADA Y PANADERÍA. UN MIX DE INAGOTABLES Y SUGERENTES Matices. MARUJA ES ELEGANTE Y SUTIL. IMPOSIBLE NO DEJARSE SEDUCIR. VEJEZ MEDIA 8-9 AÑOS

3 15

MANZANILLA EN RAMA NAVE TRINIDAD

TRINIDAD ES OTRA COSA. TRINIDAD ES UNA PUERTA DE ENTRADA AMABLE Y DIVERTIDA A LA CONTUNDENCIA DE LAS CRIANZAS MEDIAS.

18

PASADA MARUJA

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

PALOMINO FINO

MARUJA ES UNA MANZANILLA COMO LAS DE ANTES. HAY QUE DARLE TIEMPO Y ESPACIO PARA QUE SE ABRA Y SE EXPRESE TAL Y COMO ES. HAY QUE ACERCARSE A ELLA CON CALMA Y REPOSO PARA APRECIARLA BIEN. MIEL, PAN TOSTADO Y CANELA EN RAMA, TODO ENVUELTO EN UN RECUERDO MARINO A SAL Y YODO. MELOSA, DIFERENTE, COQUETA. TE ACABARÁS ENAMORANDO.

5 18

MANZANILLA SOLEAR SACA

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

PALOMINO FINOCRIANZA BIOLÓGICA PROMEDIO DE 8 AÑOS, EN 550 BOTAS EN DOS CLASES EN LA BODEGA EL POTRO. LA SEGUNDA CLASE SE REPONE CON SOLEAR QUE YA LLEVA SEIS AÑOS DE CRIANZA. DE CADA SACA SE ESCOGEN 15 BOTAS PARA SACAR TAN SOLO 1.500 LITROS.

16

(PREGUNTE POR LAS SACAS ACTUALES QUE TENEMOS)



**SACRISTIA AB SACA
SANLÚCAR DE BARRAMEDA
PALOMINO FINO**

25

(PREGUNTE POR LAS SACAS ACTUALES QUE TENEMOS)

**MANZANILLA APARTADA LAS BOTAS
SANLUCAR DE BARRAMEDA
PALOMINO**

EN MUY POCAS BOTAS HEMOS ENCONTRADO LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE
UNA MANZANILLA VIEJA, PURA Y APARTADA.

EMBOTELLADA DE MANERA RADICAL Y AUTENTICA, SIN FILTROS NI
CORTAPISAS. SACA DE ESTACIÓN MUY LIMITADA, QUE NO ATIENDE A
MODAS, SOLO A SU PERSONALIDAD ÚNICA.

MANZANILLA EN PROCESO DE CRIANZA BIOLÓGICA PROLONGADÍSIMA,
DONDE LA INFLUENCIA OXIDATIVA APARTA Y DOMINA LOS CARACTERES
DEL VELO DE FLOR, 12 AÑOS APROXIMADAMENTE. SOLERAS
CENTENARIAS SOBRE BAJETES DE PIEDRA OSTIONERA DE LA
MANZANILLA SAN LEÓN. RESERVA DE LA FAMILIA, DE BODEGAS “LAS
MEDALLAS” DE ARGÜESO. LOS VIÑEDOS DE DONDE PROCEDE LA UVA
PARA SU ELABORACIÓN ESTÁN UBICADOS EN LOS PAGOS DE
MIRAFLORES Y BALBAÍNA.

LOS TRES PILARES EN LOS CUÁLES SE BASA EL PROCESO DE SELECCIÓN
DE LAS BOTAS Y QUE DETERMINA LOS PORCENTAJES DE “SACA” DE CADA
UNA DE ELLAS HAN SIDO: INFLUENCIA BIOLÓGICA, INFLUENCIA SALINA,
INFLUENCIA ALMENDRADA AMARGA.

EN ESTA SACA SOLO SE HAN EMBOTELLADO 1000 BOTELLAS DE 50 CL.

25

**MANZANILLA PASADA PASTORA
SANLÚCAR DE BARRAMEDA
PALOMINO FINO**

CRIADO, BAJO VELO DE FLOR, DURANTE 9 AÑOS EN BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO DE 600 LITROS MEDIANTE EL SISTEMA DE SOLERAS DEL
MARCO DE JEREZ..

5

25



PX LAGAR BLANCO VIEJO
CÓRDOBA
D.O. MONTILLA MORILES
PEDRO XIMÉNEZ

VINO GENUINO, ELABORADO CON UVA PEDRO XIMENEZ SOLEADA Y CRIANZA OXIDATIVA EN BOTAS DE ROBLE. ES UN VINO DULCE ATERCIOPELADO, UNTUOSO DE COLOR CAOBA. MAS DE 25 AÑOS

4

DON PX TORO ALBALÁ
CÓRDOBA
PEDRO XIMÉNEZ

VINO DULCE NATURAL DE LA VARIEDAD AUTÓCTONA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS AL SOL, EXTRACCIÓN DEL ZUMO POR PRENSA HIDRÁULICA Y CRIANZA DE UN AÑO EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.

3

PX DE AÑADA 2014 ALVEAR
CÓRDOBA
PEDRO XIMÉNEZ

ESTE VINO SE ELABORA CON UVAS DE UNA ÚNICA COSECHA. TRAS LA SELECCIÓN DE UVAS, ESTAS SON PASIFICADAS AL SOL. POR ÚLTIMO SE REALIZA UN ENSAMBLAJE EN LOS CONOS DE ELABORACIÓN DURANTE UN AÑO.

4

PX SAN RAMON
CÓRDOBA
D.O. MONTILLA MORILES
PEDRO XIMÉNEZ

VINO DULCE CON D.O CRIANZA OXIDATIVA DURANTE 12 AÑOS EN BOTAS DE ROBLE AMERICANO CON VI SIGLOS DE ANTIGÜEDAD EN BODEGAS EL MONTE. AROMA A CAFE, SE TRATA DE UN VINO COLOR CAOBA INTENSO PROPIO DE LA UVA PASA. UN SABOR MUY PERSISTENTE GRACIAS SU CRIANZA OXIDATIVA DURANTE AÑOS, QUE APORTAN TAMBIÉN LIGEROS MATICES DEL AMARGOR DEL VINO.

4

DON PX 1931
CÓRDOBA
PEDRO XIMÉNEZ

95



DON PX
1951
CÓRDOBA
PEDRO XIMÉNEZ

85

DON PX 1958
CÓRDOBA
PEDRO XIMÉNEZ

75

Blancos

EL AMIGO IMAGINARIO

CADIZ

PALOMINO ENVEJECIDO EN BOTA DE OLOROSO

PALOMINO FINO DEL PAGO JEREZANO DE BALBAINA ALTA QUE SE HA ELABORADO COMO UN TINTO. TRAS LA FERMENTACIÓN Y UN TRABAJO MINUCIOSO DE EXTRACCIÓN DE LAS PIELES, ES TRASEGADO A UNA BOTA DE OLOROSO, CERRADA HERMÉTICAMENTE PARA EVITAR EL VELO DE FLOR Y LA OXIDACIÓN. PERMANECE ALLÍ DURANTE 10 MESES, APORTÁNDOLE ESA GLICERINA DENSA PROPIA DEL PALOMINO CON CRIANZA. UN VINO CON UNA NARIZ ORIGINAL, DE RECUERDOS HERBALES, JUANOLAS E HIDROCARBUROS. LARGO, MUY LARGO, QUE NOS ENVUELVE LA BOCA CON SU INCREÍBLE UNTUOSIDAD. UN CAMELITO PARA PALADARES CURIOSOS.

24

3 MIRADAS VINO DE PUEBLO

CÓRDOBA

PEDRO XIMENEZ

ESTE VINO DE PUEBLO ES EL PUZZLE COMPLETO DE LA COLECCIÓN 3 MIRADAS. UN CONJUNTO DE VINIFICACIONES DISTINTAS DE UNA SELECCIÓN DE PARCELAS QUE, ENSAMBLADAS TODAS ELLAS, REPRESENTAN UN FIEL REFLEJO DE LA SIERRA DE MONTILLA. ELABORADO POR LOS ENÓLOGOS DE ENVÍNATE JUNTO A BERNARDO LUCENA, EL ENÓLOGO DE ALVEAR, ES EL RESULTADO DE INTENTAR RECUPERAR UN ORIGINAL ESTILO DE VINO TRADICIONAL ENTRE LOS PAISANOS DE LA ZONA.

3,5

17

OCNOS

SEVILLA

CHARDONAY (FERMENTADO EN BARRICA)

AMARILLO PAJA LIMÓN, BRILLANTE, UNTUOSO. INTENSO EN AROMAS FLORALES SOBRE UN FONDO DE FRUTA TROPICAL. ELEGANTE Y COMPLEJO. EN BOCA ES CORPÓREO, GLICÉRIDO, AMPLIO Y SEDOSO. FINAL PERSISTENTE CON TOQUE DE LÁCTEOS Y TOSTADOS. SERVIR ENTRE 10° Y 12°.

4

18

LA ENCINA DEL INGLÉS

MÁLAGA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO, DORADILLA Y PEDRO XIMÉNEZ

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA CON EL QUE LA FINCA LA MELONERA PRETENDE HOMENAJEAR A LOS ROMÁNTICOS INGLESES QUE EN EL S.XIX SUCUMBIERON A LOS ENCANTOS DE ESTA REGIÓN Y LA DIERON A CONOCER AL MUNDO CON SUS RELATOS Y DIBUJOS. UN VINO BLANCO SECO, FRESCO Y MUY AFRUTADO, ELABORADO A PARTIR DE TRES VARIEDADES AUTÓCTONAS: MOSCATEL MORISCO, DORADILLA Y PEDRO XIMÉNEZ. DE COLOR AMARILLO PÁLIDO MUY BRILLANTE, CON INTENSOS AROMAS DE FRUTOS CON HUESO (MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE) Y DISCRETAS NOTAS CÍTRICAS Y TROPICALES. EN BOCA ES MUY FRESCO Y ENVOLVENTE. EN DEFINITIVA, UN VINO REDONDO, EQUILIBRADO Y AMABLE.

3,5

15

**CLOE
MÁLAGA**

CHARDONAY (FERMENTADO EN BARRICA)

SU COLOR ES UN FRESCO AMARILLO BRILLANTE. A LA NARIZ ES PROFUNDO E INTENSO CON COMPLEJOS AROMAS FRUTALES Y CÍTRICOS CON NOTAS DE FRUTAS TROPICALES SOBRE FONDO DE FLORES, PIÑA , AVELLANA. AL PALADAR ES UN VINO CON GRAN CUERPO, MUY FRUTAL, ELEGANTE, LIGERO Y FRESCO.

20

**FILITAS Y LUTITAS
MÁLAGA**

MOSCATEL Y PEDRO XIMENEZ (FERMENTADO EN BARRICA DE BRANDY) NOS ENCANTA PRESENTAROS VINOS QUE SURGEN DE AMISTADES, NO SE NOS OCURRE UNA MANERA MÁS GRATIFICANTE DE EMPRENDER UN PROYECTO. FILITAS Y LUTITAS ES UNO DE ELLOS: JUAN MUÑOZ, VITICULTOR DE LA AXARQUÍA Y EL ENÓLOGO VALENCIANO, VICENTE INAT, EMPRENDIERON ESTE NUEVO PROYECTO DE BLANCOS MUY ESPECIALES EN LA BELLA COMARCA MALAGUEÑA HACE UNOS AÑOS. FILITAS Y LUTITAS 2015 ES UN VINO TREMENDAMENTE SINGULAR, Y MUCHO DE ELLO SE DEBE A QUE SE HA CRIADO EN UN FUDRE CENTENARIO QUE SE UTILIZABA PARA ENVEJECER BRANDY.

22

**MONTICARA
MÁLAGA**

MOSCATEL (FERMENTADO EN BARRICA)

LA UVA MOSCATEL DE MÁLAGA ES UNA DE LAS VARIEDADES AUTOÓCTONAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. SU ORIGEN SE REMONTA A LA LLEGADA DE LOS FENICIOS A LA COSTA DE MÁLAGA POR EL S. VII A.N.E. AUNQUE, TRADICIONALMENTE, SE HA VINIFICADO COMO VINO DULCE, RECIENTEMENTE, YA INICIADO EL S.XXI QUE SE EMPIEZA A VINIFICAR COMO VINO SECO TRANQUILO. MONTICARA REPRESENTA LA PRIMERA VINIFICACIÓN EN BARRICA DE ESTA VARIEDAD.

30

**VOLADEROS
MÁLAGA**

PEDRO XIMENEZ (FERMENTADO EN BARRICA)

VICTORIA ORDÓÑEZ HA SACADO A LA LUZ UN VINO QUE SE DEJÓ DE HACER HACE 200 AÑOS Y QUE AHORA HA VUELTO A RECUPERAR SE TRATA DE UN AUTÉNTICO 'VINO DE MONTAÑA' SECO ELABORADO CON UVAS PEDRO XIMÉNEZ DE LA ALTA AXARQUÍA Y QUE EN EL SIGLO XVIII YA TENÍA FAMA EN TODO EL MUNDO.

30

LOS VIDUEÑOS DE SEDELLAS

MALAGA

MOSCATEL Y OTRAS

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA Y UN "VIDUEÑO" DE DORADILLA, MONTÚA, CALONA Y CEPAS SUELTAS DE OTRAS VARIEDADES BLANCAS LOCALES NO IDENTIFICADAS SE REÚNEN EN ESTE PRIMER BLANCO DEL PROYECTO DE LAUREN ROSILLO EN LA AXARQUÍA MALAGUEÑA. EL VINO FERMENTA CON UN TERCIO DE LAS PIELES EN ÁNFORAS DE CEMENTO CON FORMA DE HUEVO Y POSTERIORMENTE PASA 8 MESES DE CRIANZA EN LAS MISMAS ÁNFORAS Y EN BARRICAS USADAS. EL USO DE PIELES, LA FERMENTACIÓN SOBRE LÍAS Y LA BARRICA LE DAN A ESTE VINO OTRA DIMENSIÓN, LA ESTRUCTURA NECESARIA Y UNA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE QUE LE PERMITIRÁ UNA LARGA VIDA.

28

BOTANI MUSCAT

MÁLAGA

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

SUAVE AROMATICO, PUNTO DE CARBONICO QUE HACE DE ESTE VINO MUY AGRADABLE Y FACILMENTE DISFRUTABLE

4

19

DULAS FERMENTADO EN BARRICA

CORDOBA

PEDRO XIMENEZ

SUAVE FERMENTADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. DURANTE UNOS 7 MESES, MANTENEMOS EL VINO EN LAS BARRICAS Y REALIZAMOS LA TÉCNICA DE BATONNÂGE PARA PONER LAS LÍAS FINAS EN SUSPENSIÓN, CON EL FIN DE FAVORECER SU CARÁCTER Y CUERPO.

3,8

18

CARABALLAS CHARDONAY SOBRE LIAS

RUEDA

CHARDONNAY SOBRE LIAS 15 MESES EN BARRICA

FINCA LAS CARABALLAS ES UN VINO DE TERRUÑO. ESTE BLANCO ECOLÓGICO ES EL TRASUNTO DE UN VIÑEDO Y LA MIRADA PUESTA EN EL FUTURO DEL AUTÉNTICO VINO BLANCO DE CALIDAD, LA INCARDINACIÓN EN LA TRAZABILIDAD, TODO ELLO CON EL MIMO ARTESANAL DE LO BIEN HECHO. MODERNIDAD Y TRADICIÓN SE ENSAMBLAN EN ESTE VINO

27

CUCÚ CANTABA LA RANA

RUEDA

VERDEJO

UN VINO REGIONAL QUE SE NUTRE DE UVAS PROCEDENTES DE LA SECA, QUE APORTAN LA ESTRUCTURA Y PROFUNDIDAD DADA POR LOS SUELOS DE ARENAS SILÍCEAS Y ARCILLA, Y DE ALDEANUEVA DEL CODONAL, QUE APORTAN LA FRESCURA Y UNA NARIZ MÁS FLORAL, DEBIDO A SUS SUELOS ARENOSOS Y A MAYOR ALTITUD. COMPLEJO, SABROSO, GLICÉRICO, CAMBIANTE EN COPA, CON INTERESANTES ANISADOS Y RECUERDOS DE CAMELO DE LIMÓN Y TOQUES FLORALES.

4

18

PAGOS DEL VICARIO BLANC DE TEMPRANILLO

CIUDAD REAL

TEMPRANILLO

COLOR AMARILLO PÁLIDO ACERADO, CON RIBETES VERDOSOS, CON DENSIDAD. GLICÉRICO Y MUY BRILLANTE. NARIZ CARACTERIZADA POR SU EXPRESIÓN FRUTAL, RECORDANDO A LA PAPAYA, A LA CIRUELA Y A LA PIEL DEL MELÓN, CON NOTAS DE HINOJO Y HIERBABUENA. ESPECIADO DE LAUREL.

BOCA AMPLIA, FRESCA Y UNTUOSA, DESTACANDO LA AGRADABLE COMBINACIÓN ENTRE EL DULZOR FRUTAL DE LA PIÑA Y LA FRESCURA DE LA HIERBA FRESCA. DISFRUTAMOS EN BOCA DE 3 SENSACIONES EN EL TIEMPO: FRUTAL, FRESCA ACIDEZ Y NOTAS SALINAS QUE ESTIMULAN AL PALADAR.

3

15

VAYA PASADA

RUEDA

VERDEJO Y VIURA

ELABORADO CON UVAS VERDEJO Y VIURA. COLOR AMARILLO PAJIZO BRILLANTE. EN NARIZ ES FLORAL CON NOTAS DE FRUTAS TROPICALES, PIÑA. EN BOCA ES LIGERO Y SUAVE. IDEAL PARA TOMAR EN CUALQUIER OCASIÓN ¡VAYA PASADA!

3,5

15

EL BARCO DEL CORNETA

RUEDA

VERDEJO(FERMENTADO EN BARRICA)

ES UN VINO ECOLÓGICO MONOVARIETAL DE VERDEJO. VENDIMIADO MANUALMENTE EN CAJAS DE 15 KG. MACERA DURANTE 24 HORAS CON UNA POSTERIOR DECANTACIÓN NATURAL TAMBIÉN DE 24 HORAS. FERMENTA CON LEVADURAS AUTÓCTONAS EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. LA CRIANZA DURA 8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 300 LITROS SOBRE SUS LIAS.

24

**VALDESIL GODELLO SOBRE LIAS
VALDEORRAS
GODELLO SOBRE LIAS**

UN BLANCO ELEGANTE Y SUTIL COMO ES LA VARIEDAD DE LA QUE PROVIENE, LA GODELLO DE VALDEORRAS DE UN CLON FAMILIAR PEDROUZOS. PROVENIENTE DE DOS ALDEAS, CÓRGOMO Y PORTELA, ES UN VINO REFRESCANTE NO EXENTO DE CUERPO, PERSONALIDAD Y UNA VIVA ACIDEZ. EN SU AÑADA 2010 ESTE VINO FUE POR ELEGIDO POR JANCIS ROBINSON COMO UNO DE LOS 25 MEJORES VINOS DEL MUNDO EN LA REVISTA FORBES.

22

**GO DE GODELLO
VALDEORRAS
GODELLO Y DOÑA BLANCA**

VINO LIMPIO DE CAPA MEDIA, AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS Y ALTA DENSIDAD. LA PRIMERA TOMA DE CONTACTO EN NARIZ ES FRUTO DEL PEQUEÑO PORCENTAJE DE UNA DOÑA BLANCA DE 80 AÑOS, ELABORADA A MUY BAJAS TEMPERATURAS, QUE CONFIERE AL VINO UN TOQUE DE FRUTA TROPICAL, PIÑA, MANGO MADURO, MELOCOTÓN, PERA, ETC. TRAS AGITAR LA COPA ES CUANDO ÉSTE, DESVELA EL CARÁCTER VARIETAL DE LA GODELLO, CEPA PREDOMINANTE EN ESTE VINO, QUE OFRECE INTENSOS TOQUES DE FLORES BLANCAS TIPO JAZMÍN, Matices balsámicos y notas cítricas de pomelo, que aportan al vino frescura en nariz y notas de talco de rosas. EN BOCA, EL CARÁCTER PREDOMINANTE ES SU GRASA, DONDE UNA ACIDEZ VIVAZ CONVIVE CON LOS TOQUES QUE HAN CONFERIDO LOS TRES MESES DE BARRICA NUEVA, APORTANDO UNOS AROMAS A FRUTOS SECOS Y LÁCTICOS DE MANTEQUILLA. EL POSGUSTO FINAL LE CONFIERE UN TOQUE AMARGO, TÍPICO DE LA VARIEDAD.

18

**LAS CANICAS
RIAS BAIXAS
ALBARIÑO SOBRE LIAS**

AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS ORO FINO. RICO AROMA MARINO QUE NOS EVOCA EL ATLÁNTICO, LOS MOLUSCOS. CON UNA LEVE AIREACIÓN ENCONTRAMOS NOTAS A FLORES BLANCAS. EN BOCA SUAVEMENTE SALINO, FRESCO Y EQUILIBRADO. DISTINTO A OTROS ALBARIÑOS QUE HAYAS PODIDO PROBAR HASTA AHORA. FINURA Y ELEGANCIA. NO LO DUDES, TE CONVENCERÁ..

19

**LA MISIÓN V3
TIERRA DE CASTILLA**

VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA 8 MESES SOBRE SUS LIAS LAS UVAS CON LAS QUE SE ELABORA ESTE VERDEJO PROCEDEN DE LOS VIÑEDOS CENTENARIOS QUE LA BODEGA TIENE EN PROPIEDAD. COMO CURIOSIDAD, DESTACAMOS QUE PARTE DE LAS TINAS EN LAS QUE SE CRÍA ESTE VINO ESTÁN FABRICADAS CON ARCILLA PROCEDENTE DE LAS PROPIAS TIERRAS DE MENADE. UN VINO AHUMADO Y FRUTAL, CON MUCHO VOLUMEN Y GRASO EN BOCA.

34

MARKUS MOLITOR
ALEMANIA
2017

PINOT BLANC MOSEL

**VINO BLANCO SOBRE LÍAS, 9 MESES EN FRUDES. FRESCO Y AROMÁTICO
EN NARIZ. ES MUY BORGOÑÓN Y PARECIDO A LOSVINOS DE MOSEL EN
SU GENEROSA FRUTA, ELEGANCIA REFINADA Y RECUERDOS A SUELOS
DE PIZARRA.**

20

Rosados

FORLONG
CÁDIZ

CABERNET SAUVIGNON

FORLONG EN EL PAÍS DE LAS MARAVILLAS, EL NOMBRE PARA ESTE VINO ES TODA UNA DECLARACIÓN DE INTENCIONES. SI YA PARECE INÉDITO ENCONTRAR UN ROSADO ELABORADO CON UNA CABERNET SAUVIGNON EN CÁDIZ, AÚN MÁS INCREÍBLE ES COMPROBAR LA FRESCURA Y SEDOSIDAD QUE PUEDE LLEGAR A ALCANZAR FORLONG ROSADO. UN VINO QUE SORPRENDE, DISFRUTÓN, DIFERENTE Y CON UNA VERSATILIDAD GASTRONÓMICA IMPRESIONANTE: VA BIEN CON TODO.

17

F. SCHATZ
MÁLAGA

MUSKATTROLLINGER

5 MESES DE CRIANZA "SUR LIE" CON "BATONNAGE" * EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (NEVER). *AGITACIÓN FRECUENTE DE LAS LÍAS FINAS CON UN BASTÓN DURANTE UN PERÍODO DE 2 A 6 MESES. ROJO RUBÍ.AROMA DE FRUTOS ROJOS, PÉTALOS DE ROSAS, FRESA Y FRAMBUESA.LIGERO REGALIZ Y EQUILIBRADA MINERALIDAD. ELEGANTE Y POTENTE SABOR A BAYA FRESCA CON FINAL LARGO Y ARMONIOSA ACIDEZ.

22

ROMÉ ARIYANAS
MÁLAGA
ROMÉ

ARIYANAS ROMÉ ROSADO: ROSADO SECO DE LA RARA VARIEDAD DE UVA AUTÓCTONA, ROMÉ

20

CORTIJO DE LOS AGUILARES
MÁLAGA

TEMPRANILLO SYRAH Y PETIT VERDOT

PRECIOSO Y ATRACTIVO COLOR FRESA QUE ENTRA POR LOS OJOS. CON UNA NARIZ COMPLEJA, MUY RICO, POTENTE Y AROMÁTICO Y LLENO DE Matices FRUTALES. EN BOCA GOLOSO, DENSO Y A LA VEZ FRESCO Y ALEGRE, CON UN MAGNÍFICO EQUILIBRIO Y UN LARGO FINAL. ES UN VINO VERSÁTIL QUE MARIDA MUY BIEN CON UNA GRAN VARIEDAD DE PLATOS. EXPLOSIVO EN AROMA Y SABOR.

18

PETIT VERDOT RUBI EDITION
TIERRA CASTILLA
PETIT VERDOT

FRAMBUESA CON Matices DE COLOR VIOLÁCEO. NOTAS FLORALES Y DE FRUTAS ROJAS. EXPRESIVOS Matices HERBÁCEOS.

DE ENTRADA POTENTE, ES FRESCO Y AFRUTADO. MUESTRA UN GRAN EQUILIBRIO.

18

Tintos

12 PB
(BY JOSE IGNACIO SANTIAGO)
CORDOBA
SYRAH

PARA LOS QUE DECÍAN QUE EN CORDOBA NO SE PODÍA HACER UN BUEN TINTO. SI SE PUEDE!

20

ECLO
JAÉN

2012-2013

MOLINERA, JAÉN NEGRO, NEBBIOLO, PETIT VERDOT Y MONASTRELL
14-16 MESES ROBLE SEGUNDO AÑO FRANCÉS 225L Y 500L.
PEDRO OLIVARES ESTA QUE SE SALE Y LO DEMUESTRA CON ESTE TINTO
CON PERSONALIDAD

30

ENTREDICHO
JAÉN

2012-2013-2014

MONASTRELL, SHIRAZ, JAÉN NEGRO
MIX BARRICAS 6-8 MESES. ROBLE FRANCÉS Y HÚNGARO TOSTADO +
UNO DE LOS VIÑEDOS MAS ALTOS DE EUROPA, UN VINO VERSATIL COMO
EL SOLO...JAEN YA NO ESTA EN ENTREDICHO...

19

JAÉN NEGRO
JAÉN

JAEN NEGRO

ABSOLUTAMENTE DIFERENTE, TINTO FRESCO Y PROFUNDO, NUNCA LO
OLVIDARÁS.

30

SEDELLA
MÁLAGA

GARNACHA, ROMÉ, MOSCATEL

SE TRATA DE UNA EDICIÓN LIMITADA QUE SE ELABORA EN LA AXARQUÍA
MALAGUEÑA CON LA VARIEDAD ROMÉ TINTA COMO PROTAGONISTA, UNA
UVA AZULADA QUE ENTREGA VINOS DE GRAN ESTRUCTURA Y PASO
SEDOSO.

25

**FINCA MONCLOA
CÁDIZ
2015**

**SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, TINTILLA DE ROTA Y PETIT VERDOT.
9 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS
VERSATILIDAD ATLANTICA, GOLOSO Y CONESTRUCTURA ACOMPAÑARÁ
TU MENÚ A LA PERFECCION DE PRINCIPIO A FIN.**

21

**TABERNER
CÁDIZ
2014**

**SYRAH
18 MESES ROBLE ALLIER
POTENCIA, ESTRUCTURA, LAS COSAS BIEN HECHAS PERDURAN.**

28

**LA ENCINA DEL INGLÉS
MÁLAGA
2012**

**GARNACHA Y SYRAH
6 MESES EN TINA DE ALLIER
FRESCO, ACIDEZ BIEN ENTENDIDA, EN LA MELONERA SABEN LO QUE SE
HACEN**

3,5 17

**1500 H
ALMERÍA
2011**

**TEMPRANILLO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON Y PINOT NOIR
14 MESES ROBLE FRANCÉS
IMPRESIONANTE VINO DE ALTURA, NO TE CREERAS QUE ES DE AQUI ,NO
TE DEJARÁ INDIFERENTE**

22

CODIGO DE PARRAS

**EL ENSAMBLAJE ESPECIAL QUE CADA AÑO HACE PEDRO OLIVARES DE
SUS MONOVARIETALES, UN VINO FRESCO Y CON CUERPO DIFERENTE A O
QUE HAYAS PROBADO, NOS ENCANTA!**

4 19

**AMORRO
CADIZ
2015**

**TINTINA DE ROTA Y TEMPRANILLO
TE VOLVERÁ MAHARA**

20

PAYOYA NEGRA
RONDA
2015

SYRAH, GARNACHA, TINTILLA DE ROTA Y ROMÉ.
12 MESES EN TINAS DE MADERA DE 60 HECTOLITROS DE ROBLE FRANCÉS
ALLIER.
ANA DE CASTRO SE SALE, VOLUPTUOSO Y ENCANTADOR VINAZO QUE HA
HECHO LA AMIGA

25

GARUM
CÁDIZ
2013

MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT,
12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS TOSTADO MEDIO PLUS DE 2
AÑO DE USO
LUIS PEREZ NOS ENSEÑÓ EL CAMIONES HERMANO PEQUEÑO DE LA
BODEGA YA ESTA CRECIDO Y ES UN SEÑOR VINO

3,5 16

SAMARUCCO
CÁDIZ
2013

SYRAH, MERLOT. PETIT VERDOT, TEMPRANILLO, CABERNET
SAUVIGNON
12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS TOSTADO MEDIO PLUS DE L
AÑO DE USO
COUPAGE PERFECTO, VERSATIL COMO EL SOLO PERO AMIGOS HABLAMOS
DE UN SEÑOR VINO.

22

F. SCHATZ PINOT NOIR
MÁLAGA
2010

PINOT NOIR
13 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS SOBRE SUS LÍAS CON
BATONAGE
ALGUIEN PREGUNTABA POR LA MEJOR PINOT NOIR DE ESPAÑA?

28

TETAS DE LA SACRISTANA
ALMERÍA
2011

TEMPRANILLO 12 MESES EN ROBLE, MERLOT Y CABERNET QUE
PERMANECEN 5 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS.
YA ES UN MITO Y TU AÚN NO LO HAS PROBADO.

19

FINCA MONCLOA 10 BARRICAS
CÁDIZ
2015

SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, TINTILLA DE ROTA Y PETIT VERDOT.
9 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS
VERSATILIDAD ATLANTICA, GOLOSO Y CONESTRUCTURA ACOMPAÑARÁ
TU MENÚ A LA PERFECCION DE PRINCIPIO A FIN.

35

AUSTUM
RIBERA DEL DUERO
2014

TINTA FINA
6 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE DE ALLIER Y AMERICANO.
GOLOSO, SUAVE, FRUTA, Y UN TOQUECITO DE MADERA, OS LO PONEMOS
FACIL.

3,5 16

GALLINITA CIEGA
RIBERA DEL DUERO
TINTA FINA

FRANCO, MUY ABIERTO Y DE GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA. POTENTE
FRESCURA A FRUTA ROJA FRESCA, FRUTOS DEL BOSQUE, GROSELLA
NEGRA Y FRAMBUESA, CON RECUERDOS A CAMELO DE CEREZA. MUY
GOLOSO, CONFITURA DE FRESA Y LIGEROS TOQUES DE VAINILLA CON
TOSTADOS.

3,5 18

PERRO GATO RATÓN
RIBERA DEL DUERO
TINTA FINA

ENTRA SUAVE PERO NOTABLE, CON CUERPO Y PESO EN BOCA. SUS
TANINOS DOMADOS Y SIN ARISTAS LO DOTAN DE MUY BUENA
ESTRUCTURA. SEDOSO Y CON VOLUMEN, MUY BUENA ACIDEZ.

25

ANTÍDOTO
RIBERA DEL DUERO
2018

TEMPRANILLO
12 MESES ROBLE FRANCÉS
BERTRAND HA DEMOSTRADO QUE LOS FRANCESES SABEN HACER VINO...
HASTA EN RIBERA DEL DUERO, UNA APUESTA SEGURA

20

LA HORMIGA DE ANTÍDOTO
2016

TINTA FINA
VIÑEDOS PLANTADOS EN 1922 A 950 METROS DE ALTITUD, 15
MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. UNA OBRA DE ARTE
HECHA POR BERTRAN D SOURDAIS

34

BOSQUE DE MATASNOS
RIBERA DEL DUERO
2017

TINTA FINA
18 MESES ROBLE FRANCES Y AMERICANO
JAIME POSTIGO HA HECHO OTRA OBRA DE ARTE... MADRE MIA COMO
ESTÁ ESTA AÑADA

35

PSI
RIBERA DEL DUERO
2016
TINTA FINA
ENSAMBLAJE BARRICAS TINOS Y CEMENTO MAS DE UN AÑO
PETER?...SISSECK?...PINGUS? SI AMIGOS AQUI TENEIS UNA PEQUEÑA
MUESTRA DE ESE MITO.

42

MARIA DEL YERRO
RIBERA DEL DUERO
2011
TINTA FINA
18 MESES BARRICA
COMO DICE UN ILUSTRE POWERIANO...ES MIEL;

58

AALTO PS
RIBERA DEL DUERO
2012
TINTA FINA
22 MESES ROBLE FRANCÉS
ACOJONANTE, NO ENCUENTRO OTRA PALABRA PARA DESCRIBIRLO

85

FLOR DE PINGUS
RIBERA DEL DUERO
2011
TINTA FINA
14 MESES ROBLE FRANCÉS
SI AMIGOS, EL MITO ... A UN PRECIO INCOMPARABLE, DATE UN
CAPRICHIO...

130

ALTOS DE LA FINCA
TOLEDO
2014
PETIT VERDOT Y SYRAH
18 MESES ROBLE FRANCES
PARA MI LA MEJOR RCP DE SPAIN, LA REPRESENTACION DEL CHATEAU A
LA ESPAÑOLA, PEDAZO DE VINAZO

24

VENTA DE LA OSSA TNT
TIERRA DE CASTILLA
2011
TOURIGA NACIONAL Y TEMPRANILLO
12 MESES EN ROBLE FRANCES
PURA DINAMITA, EL TERRENO SECO HACE QUE ESTAS VIÑAS DEN LO
MEJOR DE SI. ME ENCANTA.

25

LA BRUJA DE ROZAS
MADRID
2016
GARNACHA
CAMANDO G SIEMPRE ALERTA ESTÁ, Y MAS CUANDO SE TRATA DE HACER
ESTA PEDAZO DE GARNACHA.

20

EL HOMBRE BALA
MADRID
2016
GARNACHA
10 MESES DE CRIANZA ROBLE FRANCÉS
LA GARNACHA QUE VUELVE LOCA A LA CRITICA

28

EL PACTO
RIOJA
2014
TEMPRANILLO
14 MESES BARRICA FRANCESA
CLASICISMO BIEN ENTENDIDO.

4 18

LA LOCOMOTORA
RIOJA
2014
TEMPRANILLO
12 MESES ROBLE FRANCÉS
UN RIOJA MODERNO QUE NOS VA A HACER FELICES.

19

ALLENDE
RIOJA
TEMPRANILLO
2010 1
14 MESES BARRICA FRANCESA
DE GREGORIO SABE Y SABE MUCHO, ESTE CABALLO YA ES GANADOR

24

RAYOS UVA
RIOJA
2015
TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO
CRIANZA DE 10-12 MESES EN BARRICAS DE ACERO INOXIDABLE Y
FOUDRES.
UN FRANCÉS ENAMORADO DE RIOJA, UN VINO QUE OS ENCANTARÁ A
CHICOS Y A CHICAS...

18

PREDICADOR

RIOJA

2015

**TEMPRANILLO GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO
16 MESES EN UNA SELECCIÓN DE BARRICAS DE 1 Y 2º USO
EL CLINT EASTWOOD DE LOS VINOS ESPAÑOLES**

28

CALVARIO

RIOJA

2007

**TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO
16 MESES ROBLE FRANCÉS**

SUPERVINAZO; ESTO SON PALABRAS MAYORES

99

MATSU RECIO

CASTILLA LEÓN

2014

**TINTA DE TORO
12 MESES EN BARRICA**

POTENCIA, ESTRUCTURA, TIENTA DE TORO EN SU MAXIMA EXPRESIÓN

20

GARNACHA OLVIDADA

CALATAYUD

GARNACHA

2015

ESTOY EN UN MOMENTO MUY GARNACHA, Y ESTA ME HA CAUTIVADO

18

12 VOLTS

MALLORCA

2015

**CALLET FOGONEU SYRAH, MERLOT BABERNET
9 MESES EN BARRICA**

**MI VINO FAVORITO POR CUESTIONES PERSONALES, PERO EN SI UN
GRANDISIMO VINO QUE EXPRESA EL TERRUÑO MALLORQUÍN**

25

GALLINAS Y FOCAS

MALLORCA

MANTO NEGRO Y SYRAH

2014

18 MESES ROBLE FRANCÉS

**FACIL... LAS GALLINAS SON DIVERTIDAS Y LAS FOCAS APLAUDEN, UN
VINO CON GRAN CONTENIDO SOCIAL.**

27

**SECASTILLA
SOMONTANO
2013
GARNACHA
10 MESES ROBLE FRANCÉS
GARNACHA DE SOMONTANO IMPRESIONANTE RCP ESPECTACULAR**

32

**BLECUA
SOMONTANO
2012
CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA, MERLOT, TEMPRANILLO,
GARNACHA NEGRA
20 MESES EN ROBLE FRANCÉS ALLIER
VINAZO DE SOMONTANO, QUE MEJORA CADA AÑO,**

79

**VICTORINO
TORO
2013
TINTA DE TORO
20 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
EGUREN, UVA PISADA, CRIANZA, MADERA, Y TINTA DE TORO, NO PUEDO
DECIR MAS ...**

48

**LES TERRASES
PRIORATO
2012
SAMSÓ Y GARNACHA
12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS
ALVARO PALACIOS MARCÓ AL CAMINO, LOS DEMAS COPIARON LO QUE
PUDIERON... PRIORATO EN ESTADO PURO.**

40

**DOFÍ
PRIORATO
2008
GARNACHA Y SAMSÓ
16 MESES ROBLE FRANCÉS
IMPRESIONANTE HERMANO MAYOR. UN VINAZO CON TODAS LAS
PALABRAS**

98

**CAMINS DE PRIORATO
2017
35% GARNACHA, 25% CARIÑENA, 17% CABERNET SAUVIGNON, 13%
SYRAH, 10% MERLOT
6 MESES DE TINA DE ROBLE FRANCÉS
LA GARANTIA DE ALVARO PALACIOS .**

25

CLOS D'AGON
CATALUÑA
2011
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT Y
SYRAH
17 MESES ROBLE FRANCÉS
LO HACE UN AMIGO NUESTRO EXTREMEÑO A LA SOMBRA DEL GRAN
PETER S. PERO EL CASO ES QUE ES UN GRANDISIMO GRANDISIMO VINO.

46

CASA CASTILLO
JUMILLA
2016 VINO DE FINCA
MONASTRELL
14 MESES FUDRES DE ROBLE
EL VINO QUE SE AGOTA A LOS DOS MESES DE SALIR, NO TE QUEDES SIN
PROBARLO

22

CALADOS DEL PUNTIDO
TEMPRANILLO
2014
16 MESES EN BARRICA ROBLE FRANCÉS.
HECHO PARA EL MEJOR COCINERO DE ESPAÑA J.M.A

25

SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA
RIOJA
2016
16 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.
UNIÓN DE TRADICIÓN Y MODERNIDAD

36

LA NIETA
TEMPRANILLO
2016
16 MESES BARRICA ROBLES FRANCÉS.
UN GRAN VINO SUTIL Y ELEGANTE.

99

EL NIDO
JUMILLA
2013
CABERNET SAUVIGNON Y MONASTRELL
26 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
TOP EN JUMILLA, Y MUY TOP PARA NOSOTROS , UN SUPERVINO PARA
DISFRUTAR EN UNA OCASIÓN ESPECIAL.

125

VALBUENA 5º AÑO
RIBERA DEL DUERO
2008
TINTA FINA
42 MESES EN BARRICA ROTANDO

150

VEGA SICILIA UNICO 2004
RIBERA DEL DUERO
TINTA FINA

ACABADO EL PROCESO DE FERMENTACIÓN, PERMANECIÓ 15 MESES EN TINO DE MADERA, 25 MESES EN BARRICA NUEVA, 17 MESES EN BARRICA ENVINADA Y 26 MESES EN TINO DE MADERA DE GRAN CAPACIDAD.

400

VEGA SICILIA UNICO 2005
RIBERA DEL DUERO

TINTA FINA Y CABERNET SAUVIGNON
22 MESES EN TINO DE MADERA, 22 MESES EN BARRICA NUEVA, 28 MESES EN BARRICA ENVINADA Y 24 MESES EN TINO DE MADERA DE GRAN CAPACIDAD. RESTO EN BOTELLA HASTA SU COMERCIALIZACIÓN.

300

VEGA SICILIA UNICO 1970
RIBERA DEL DUERO

TINTA FINA Y CABERNET SAUVIGNON
EL MOSTO FERMENTÓ EN ENVASES DE MADERA Y ACERO INOXIDABLE, LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN FUDRES DE MADERA PERMANECIENDO 2 AÑOS. A CONTINUACIÓN, 18 MESES EN BARRICAS NUEVA Y MÍNIMO DE 30 MESES EN BARRICAS USADA.

1800

ESPUMOSOS

LO DE LORIGAN
CATALUÑA
PERELLADA, MACABEO Y XAREL-LO, CHARDONAY
EL CAVA DEL BULLI AHORA EN RECOMIENDO UN CAVA CON VOCACIÓN DE
CHAMPAGNE

28

BOCCHORIS
CATALUÑA
PERELLADA, MACABEO Y XAREL-LO
ARTESANÍA Y FRESCURA

3

15

VILARNAU
CATALUÑA
PERELLADA, MACABEO Y XAREL-LO
CLASICISMO ACTUALIZADO UN GRAN CAVA

17

ALBERT DE VILARNAU
CATALUÑA
CHARDONAY FERMENTADA EN BARRICA, PERELLADA Y MACABEO.
LUJO ACCESIBLE, GRANDISIMO ESPUMOSO.

35

TARTRATOS
MALAGA
100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. ELABORADO SIGUIENDO EL MÉTODO
"CHAMPENOISE", CON 30 MESES DE CRIANZA EN BOTELLA.

30

LAS OLAS DEL MELILLERO ROSÉ SPARKLING WINE
DE COLOR ROSA PÁLIDO CON AROMAS DELICADOS DE FLORES BLANCAS
Y FRUTAS ROJAS. SECO, CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA Y
REDONDA, DEBIDO A SU CRIANZA SOBRE LÍAS EN BARRICA. UNA
COMBINACIÓN DE COMPLEJIDAD QUE APORTA EL VIÑEDO
VIEJÍSIMO DE PEDRO XIMÉNEZ Y LOS AROMAS FRESCOS Y
ELEGANTES DE LA UVA TINTA PETIT VERDOT, SYRAH Y
TEMPRANILLO.

23

ANDRE CLOUET
CHAMPAGNE
PINOT NOIR
HAY ALGO MEJOR QUE COMER CON CHAMPAGNE?

42

ANDRÉ CLOUET THE V6 EXPÉRIENCE GRAND CRU
SE FERMENTA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. LUEGO AL VINO
VASE SE LE AÑADE EL LICOR DE EXPEDICIÓN PARA QUE REALICE LA
SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA Y PERMANECE EN RIMA
DURANTE 6 AÑOS. LUEGO, SE REALIZA EL DEGÜELLE Y SE VUELVE A
EMBOTELLAR SIN DOSAJE, DE MODO QUE NO TIENE AZÚCARES
RESIDUALES NI AÑADIDOS.
ANDRÉ CLOUET THE V6 EXPÉRIENCE GRAND CRU ES UN CHAMPAGNE
CON UNA MUY LARGA CRIANZA EN BOTELLA QUE LO DOTA DE UNA
CREMOSIDAD Y PERSONALIDAD ÚNICAS

58

ROGER COULON BRUT PREMIER CRU RÉSERVE DE L'HOMMÉE
CHAMPAGNE
MEUNIER, PINOT NOIR, CHARDONNAY
PARA INICIADOS ES UNA GRAN OPCION PREMIER CRU

49

RUINART BLANC DE BLANCS
CHAMPAGNE
CHARDONNAY
FINO Y CLASICO, UN CHAMPAGNE PARA RECORDAR

79

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
3 AÑOS EN CAVAS Y 6 MESES EN BOTELLA. COMBINA NOTAS FRESCAS DE
MANZANA Y PERA CON UN CARÁCTER MÁS VINOSO, A BOLLERÍA Y
TOSTADOS. EN BOCA CREMOSO Y LIGERO.
UNA EXPERIENCIA SOLO A LA ALTURA DE UN NOMBRE MÍTICO COMO
LOUIS ROEDERER.

6

48

Magnum

TINTO

FINCA MONCLOA

38

ALTOS DE LA FINCA

48

Y EL ASNO VIO AL ÁNGEL
RIBERA DEL DUERO
TEMPRANILLO
2018

8 MESES EN MADERA DE 5 AÑOS. EL VINO MÁS NATURAL DEL RIBERA DEL
DUERO. UVA PISADA Y REMOJADA MANUALMENTE, CON UNA
FERMENTACIÓN EN MADERA CON TOSTADOS SUAVES.
SOLO 300 BOTELLAS.

40

BLANCO

CARABALLAS

32

CUCÚ

35

ESPUMOSO

TOTO BARBADILLO

40

DEBIDO A LO DINÁMICO DE NUESTRA CARTA PUEDE HABER CAMBIO DE
AÑADAS.
PREGUNTA SIEMPRE POR NUESTROS VINOS DE SUGERENCIA
RECOMIENDO POWER!