

# 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	11-15
ROSADOS	16-17
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 SITÚAN 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 APROXIMADA-  
MENTE 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 OLOROSO 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 OLOROSO 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 OLOROSO. 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 OLOROSO 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 OLOSO  
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 OLOSO, 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

## **CONTRATIEMPO**

CÁDIZ

**MOSCATEL DE ALEJANDRÍA , NOTAS SALINAS Y MINERALES CON US  
LARGO PASO EN BOCA CON AROMAS FLORALES Y RECUERDOS A MELÓN Y  
ALBARICOQUE. NOS TRASLADARÁ AL PUERTO DE SANTA MARÍA.**

3,5

18

## **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

## **CUESTA BLANCA**

CÓRDOBA

PEDRO XIMENEZ

**PRESENTA UNA FRAGANCIA FRUTAL POTENTE CON UNA ELEGANCIA EN  
BOCA, DONDE ENCONTRAREMOS PRESENCIA CARBÓNICA QUE NOS HARÁ  
ESTE MOMENTO AÚN MÁS DIVERTIDO.**

3

15

## **DULAS FERMENTADO EN BARRICA**

CÓRDOBA

PEDRO XIMENEZ

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

3,8

18

**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 AUTÓCTONAS 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

## **PIAMATER**

**MÁLAGA**

**MOSCATEL DE ALEJANDRÍA**

VINO HISTÓRICA Y TRADICIONAL DE LA AXERQUÍA MALAGUEÑA CON AROMAS COMPLEJOS DE FLORES BLANCAS, MIEL Y FRUTA TROPICAL. POTENTE Y CON LARGO RECORRIDO EN BOCA

3

## **F. SCHATZ**

**MÁLAGA**

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. UN VINO DIFERENTE PARA HACERTE DISFRUTAR.

35

## **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

**CARABALLAS CHARDONAY SOBRE LIAS**

**RUEDA**

**CHARDONNAY SOBRE LÍAS 15 MESES EN BARRICA**  
**FINCA LAS CARABALLAS ES UN VINO DE TERRUÑO. ESTE BLANCO ECOLÓ-**  
**GICO ES EL TRASUNTO DE UN VIÑEDO Y LA MIRADA PUESTA EN EL FUTU-**  
**RO DEL AUTÉNTICO VINO BLANCO DE CALIDAD, LA INCARDINACIÓN EN**  
**LA TRAZABILIDAD, TODO ELLO CON EL MIMO ARTESANAL DE LO BIEN HE-**  
**CHO. 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

**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 LÍAS.**

24

**RAYOS Y TRUENOS**

**RUEDA**

**VERDEJO FRESCO Y ELEGANTE. EN BOCA UNTUOSO CON UN AROMA RICO**  
**EN FLORES Y FRUTAS BLANCAS QUE NOS PUEDE RECORDAR A LA MIEL.**

3,5

18

**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

**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 LIAS, 9 MESES EN FRUDES. FRESCO Y AROMÁTICO EN NARIZ. ES MUY BORGÑOÑÓN Y PARECIDO A LOS VINOS 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

**DULAS**  
CÓRDOBA

CABERNET SAUVIGNON

AROMAS DE FRUTAS ROJAS COMO LA FRAMBUESA Y GROSELLAS, NOTAS FLORALES, CON UN ABOCA ATERCIOPELADA, ARROGANTE Y DURADERA.

3,5 18

**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

**MARISMILLA**  
TINTILLA DE ROTA

VINO LIGERO, VIVO Y FRESCO. CON POCO COLOR PERO CON MUCHO AROMA. UN ROSADO DISTINTO QUE AMPLÍA LOS REGISTROS DE ESTA VARIEDAD AUTÓCTONA Y EXCLUSIVA DE LA ZONA. NARIZ SALINA SORPRENDENTE.

3,50 18

**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



**LAGAR DE CABRERA**

**MÁLAGA**

**SYRAH, ROME**

**VINO FRESCO Y GOLOSO, DONDE LA FRAMBUESA Y REGALIZ NOS DARÁN  
UN AROMA ESPECTACULAR. EN BOCA MUY FRESCO, DESCARADO Y  
LIGERO, NO PASA DESAPERCIBIDO**

**3**

**15**

# 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

**DULAS**  
**SOLO UNA BARRICA DE ROBLE AMERICANO PARA FERMENTAR ESTA**  
**CABERNET SAUVIGNON DE MONTILLA, VINO GOLOSO CON UNA**  
**MALOLACTITA TREMENDA, LA SORPRESA DEL AÑO SIN DUDA, TE HARÁ**  
**CREER EN LOS TINTOS CORDOBESSES**

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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**TABERNER**  
CÁDIZ  
2014  
SYRAH  
18 MESES ROBLE ALLIER  
POTENCIA, ESTRUCTURA, LAS COSAS BIEN HECHAS PERDURAN.

28

**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

**AMORRO**  
CADIZ  
2015  
TINTINA DE ROTA Y TEMPRANILLO  
TE VOLVERÁ MAHARA

20

**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

**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 CARAMELO 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 HORMÍGA 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 FRANCÉS 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**

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

**150**

**VEGA SICILIA UNICO 2003**  
**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 2004**  
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

**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.

25

**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

**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

**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

**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

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

99



**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**

**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**

**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 FRANCES ALLIER  
VINAZO DE SOMONTANO, QUE MEJORA CADA AÑO,**

79

**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 FRANCES  
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 FRANCES  
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

**MAS LA PLANA**  
**D.O PENEDES 2012**  
**EL VINO MÁS PRESTIGIOSO DE LA BODEGA TORRES. 18 MESES EN**  
**BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS. RECONOCIDO MUNDIALMENTE Y**  
**DE PRODUCCIÓN MUY LIMITADA.**

85

**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

**EL TELAR**  
**D.O ALICANTE 2016**  
**MUY BUEN TINTO, 99% MONASTREL Y 10% DE CABERNET SAUVIGNON**  
**CON 16 MESES DE CRIANZA EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS.**  
**VINO TOP DE LA BODEGA DEVRAUDA, CONCENTRADO, FRUTA**  
**MADURA NEGRA, BALSÁMICOS, TOSTADOS, ESPECIAS DULCES,**  
**CACAO AMARGO,**  
**EN BOCA SABROSO, UNTUOSO, COMPLEO Y ELEGANTE.**

35

**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

**CHUZOS DE PUNTA**  
**RIBEIRA SACRA**  
**MENCÍA 2017**  
**CRIANZA PARCIAL DURANTE 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.**  
**ES UN VINO FRESCO Y FÁCIL DE BEBER, CON FRUTA MADURA Y**  
**RECUERDOS ESPECIADOS. LIGERO Y ELEGANTE**

25

# 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  
CHARDONAY  
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.

7

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!**