

Restaurante

Los Marinos José

No hay vino malo, sino,
mala compañía.

2018/19

Restaurante

Los Marinos José

FORTIFICADOS EN UNA COPA/SHERRY BY GLASS

FINOS

TIO PEPE	2.50€
TIO PEPE EN RAMA	4.00€
FINO TRES PALMAS	12.00€
CRUZADO LAS BOTAS	4.00€
HIDALGO LA PANESA	6.00€
FERNANDO DE CASTILLA	4.50€

MANZANILLAS

LAS CHOZAS SIN VELO	3.50€
SOLEAR	2.50€
SOLEAR EN RAMA SACAS	5.50€
APARTADA LAS BOTAS	4.50€
ANTONIO BARBADILLO	5.50€
MARUJA PASADA	4.50€
MAGNUM LA KIKA	6.00€
MAGNUM LA PASTORA	6.00€
NAVAZOS 71	4.50€

AMONTILLADOS

CARRASVIÑAS	4.50€
CUATRO PALMAS	24.00€
PERPENDICULAR BOTAS	9.00€
FERNANDO DE CASTILLA	5.00€
SACRISTIA AB	15.00€
URIUM	5.00€
PRINCIPE BARBADILLO	6.00€
TRADICION 30 AÑOS	15.00€
SOLERA 1922 T.ALBALA	12.00€
LA ESCUDRILLA LUSTAU	5.00€
FERNANDO DE CASTILLA	6.00€
NPU SANCHEZ ROMATE	4.50€
S ROMATE MAS 30 AÑOS	18.00€

PALOS CORTADOS

HORIZONTAL LAS BOTAS	9.00€
SANCHEZ ROMATE	4.50€
OBISPO GASCON	7.00€
FINEST DRY AÑADA 1987	45.00€

OLORDOSOS

ALFONSO 1/6	25.00€
FERNANDO DE CASTILLO	7.00€
SACRISTIA AB	15.00€

URIUM	6.00€
S.ROMATE 30 AÑOS	15.00€
NAVAZOS 78	24.00€
SANDEMAN R. CORREGIDOR	12.00€
CUCO 12 AÑOS	7.00€
DONJOSE	4.50€

CREAM

CANASTA	3.00€
SOLERA 1847	3.00€
EVA	3.00€
SAN RAFAEL	4.00€

OPORTOS

ROZES

VINTAGE 1995	18.00€
VINTAGE 1997	18.00€
VINTAGE 2000	15.00€
VINTAGE 2003	15.00€

NIEPOORT

RUBY	4.00€
10 AÑOS	9.00€
20 AÑOS	15.00€
VINTAGE 2015	18.00€

TAYLOR'S

20 AÑOS	15.00€
---------	--------

VAN ZELLERS

10 AÑOS	6.50€
20 AÑOS	15.00€

VERMOUTH

LUSTAU	4.50€
MARTINEZ LACUESTA	4.50€
TODO EL RATO	4.50€

PEDRO XIMENEZ

RESERVA DE LA FAMILIA	3.50€
URIUM	4.50€
NOE	15.00€
CARDENAL CISNEROS	4.50€
LA CILLA	4.50€
ALVEAR AÑADA 2014	4.50€
URIUM VORS	24.00€
S.ROMATE VORS	15.00€
TORO ALBALA 1946	
BOTELLA	270.00€

MOSCATEL

RESERVA DE LA FAMILIA	3.50€
LAURA	4.50€
ESENCIA VICTORIA Nº4	
BOTELLA	80.00€
EN HONOR PID X 1903	
BOTELLA	2500.00€

VINOS BLANCOS ESPAÑOLES

CATALUÑA

Situación

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

Variedades Blancas

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

Suelos y Clima

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

Características de los blancos

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

VIÑA ESMERALDA	17.00€
Moscatel de Alejandría, gewuzstraminer	
WALTRAUD	27.00€
Riesling	
ESPENYALLUCHS	47.00€
xare-lo vinya de coster	
CLOS D'AGON 2015	45.50€
Viognier, roussanne, marsanne	
LA CALMA	45.00€
Chenin blanc	
EL ROCALLIS 214	45.00€
Incroccio manzoni	
MILMANDA 2014/15	69.00€
Chardonnay. Fermentado y envejecido durante 10 meses en barricas nuevas de roble francés.	

MONTERREI

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

QUINTA MURADELLA GORVIA

42.00€

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

FRAGA DO CORVO

19.00€

GODELLO

NAVARRA

Situación

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

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

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

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

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

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

Variedades blancas

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

Suelos y clima

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

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

Características de los blancos

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

CASTILLO DE MONJARDÍN CHARDONNAY GRAN RESERVA 1998	59.00€
Criado, con sus lías, durante 6 meses en barricas de roble francés Allier	
CASTILLO DE MONJADIN MAGNUM 2017	29.90€
CHIVITE COLECCIÓN 125 FERMENTADO EN BARRICA	59.50€
Envejecido durante 10 meses y medio en barricas de roble francés Allier	

RIAS BAIXAS

Situación

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

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

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

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

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

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

Variedades blancas

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

Suelos y clima

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

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

Características de los blancos

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

SKETCH	89.00€
El albariño que se crea en el mar	
ATTIS MAR	79.00€
PAZO SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA	49.50€
Sin fermentación maloláctica. Criado durante 34 meses sobre lías en depósito	
VIÑA CARTIN	17.00€
TERRAS GAUDA	21.00€
Albariño, caiño blanco y loureiro	
ATALIER A CRUZ DAS ANIMAS DE RAUL PEREZ	25.00€
PACO Y LOLA	21.00€
MAGNUM PACO Y LOLA	39.90€
MAGNUM DE GRAN BAZAN AMBAR	39.90€
MAGNUM DE CHAN DE ROSAS	39.90€

RIBEIRO

Situación

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

Variedades blancas

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

Suelos y clima

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

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

Características de los blancos

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

FAI UN SOL DE CARALLO 2014 **85.00€**

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

EL PARAGUAS ATLÁNTICO **27.00€**

85% treixadura, 10% godello y 5% albariño

VIÑA DE MARTIN OS PASAS **27.00€**

CHAN DE LUS DE BERNARDO ESTEVEZ **33.00€**

EMILIO ROJO 2015 **49.50€**

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

LABRADOR 2015 **110.00€**

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

RIOJA

Situación

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

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

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

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

Variedades blancas

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

Suelos

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

Clima

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

Características de los blancos

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

MAGNUM DE ALLENDE 2014	45.00€
FINCA ALLENDE MÁRTIRES	120.00€
Viura. Once meses en Barricas bordelesas de Roble Francés de los cuales cuatro con lías, realizando Battonagedosvecesalasemana.	
MUGA FERMENTADO EN BARRICA	19.00€
PUJANZA ANTEPORTALATINA MAGNUM	89.50€

VIURA

QUÉ BONITO CACAREABA 2016 55.00€

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

FINCA VILLAHUERCOS VIUDA NEGRA 25.00€

REMELLURI 2010 89.00€

MAGNUM REMELLURI 2012 150.00€

VIÑA TONDONIA BLANCO RESERVA 35.90€

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

MARQUES DE MURRIETA CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 1986 550.00€

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

RUEDA/CASTILLA LEON

Situación

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

Variedades blancas

Verdejo, sauvignon blanc, palomino fino y viura.

Suelos y climas

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

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

Características de los blancos

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

BELONDRADE Y LURTON	42.00€
MAGNUM BELONDRADRE Y LURTON 2016	85.00€
DOBLE MAGNUM BELONDRADE Y LURTON 2015	275.00€
Fermentado y criado en barricas de roble francés durante 10 meses. Tras el embotellado permanece reposando en botella durante seis meses antes de salir al mercado	
DOBLE MAGNUM DE EL PERRO VERDE	75.00€
K-NAIA	17.00€
Verdejo, sauvignon blanc	
EL LOCO	19.00€
Verdejo, sauvignon blanc	
MAGNUM PIRATA 2014 DE BENJAMIN ROMERO E ISMAEL GOZALO	169.50€
FINCA MONTICO DE MARQUES DE RISCAL	21.00€
MARQUES RISCAL BARON DE CHIREL	49.50€
MALCORTA V1863	49.50€

MALCORTA VERDEJO SINGULAR 24.00€

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

ABADIA RETUERTA LE DOMAINE MAGNUM 85.00€

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

OSSIAN 2015 33.00€

OSSIAN CAPITEL 55.00€

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

MAURO GODELLO 2016 45.00€

BLANCO DE MATASNOS 2015 35.00€

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

SIERRA DE MALAGA

Situación

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

Variedades blancas

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

Suelos y climas

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

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

Características de los blancos

Destaca la floralidad varietal de la moscatel.

CANNIBAL DE MIJAS DE BERNARDO DE LA CEPA	49.50€
CHARDONNAY	
CHARDONNAY DE RONDA "CLOE"	19.00€
MAGNUM DE CLOE	35.00€
BOTANI	21.00€
Moscatel	

CADIZ

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

BARBADILLO BLANCO DE BLANCOS	17.00€
sauvignon blanc, verdejo y moscato	

SOMONTANO

Situación

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

Variedades blancas

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

Suelos y climas

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

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

Características de los blancos

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

EL ENEBRO

21.50€

Gewurztraminer

VALDEORRAS

Situación

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

Variedades blancas

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

Suelos y clima

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

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

Características de los blancos

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

AS SORTES 2016	42.50€
Godello.Criado, sobre sus lías, durante 8 meses en barricas de roble francés	
MAGNUM FRAGA DE LECER	29.00€
VALDESIL O CHAO 2015 EDICION LIMITADA 665 BOTELLAS	69.00€
AVANCIA CUVÉE DE O	24.50€
Godello	

BLANCOS INTERNACIONALES

ALEMANIA

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

MOSEL

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

MAXIMIN GRUNHAUSER ABSBERG RIESLING SPATLESE 2008	41.50€
EGON MULLER SCHARZHOF 2016	59.00€
JOH.JOS. PRUM 2012 WEHLENER SONNENUHT SPATLESE	59.00€
JOH. JOS. PRUM 1994 WEHLENER SONNENUHR SPATLESE	120.00€
ZILLIKEN MOSEL-SAAR-RUWER 1971 OCKFENER BACKSTEINER AUSLESE	180.00€
½ ZILLIKEN RAUSCH AUSLESSE-GK 1998	150.00€

RHEINGAU

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

BATENFELDSPANIER RIESLING TROCKEN 2016	25.00€
BATTENFELD SPANIER AM SCHWARZEN HERRGOTT 2010 GG	95.00€
LEITZ WEINGUT FUDESHEIM RIESLING TROCKEN 2017	25.00€
LEITZ WEINGUT RUDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG GG 2013	55.00€

NAHE

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

DONNHOF OBERHAUSER BRUCKE RIESLING SPATLESE 2015	49.00€
EMRICH SHONLEBER LENZ 2013	29.00€
EMRICH SHOLEBER MINERAL 2015	42.00€

PLALZ

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

KOEHLER RUPRECHT KALLSTACTER SAUMAGER 2007 RR AUSLESSE TROCKEN	120.00€
KOEHLER RUPRECHT KALLSTADTER SAUMAGER 2009 "R" SPATLESE TROCKEN	69.00€
RATZENBERGER BACHARACHER WOKFSHOHLE 2002	89.00€

FRANCIA

ALSACIA

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

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

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

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

DOMAINE WEINBACH CUVÉE STE CATHERINE RIELING CLOS DES CAPUCINS 2011	70.00€
VALENTIN ZUSSLINCLOS LIEBENBERG MONOPOLE RIESLING 2011	49.00€
MARCEL DEISS RIESLING 2006	45.00€

TRIBACH

RIESLING FREDERIC EMILE 2008	68.00€
GEWURZTRAMINER SEIGNEURS RIBEAUPIERRE 2011	49.50€
CLOS ST HUNE 2011	220.00€

LÉON BEYER

GEWURZTRAMINER 15	27.00€
RIESLING 15	25.00€

BOURGOGNE

Vinos finos y elegantes elaborados con la variedad chardonnay.

DROUHIN MAGNUM 2015	42.00€
FRANCOIS CARILLON 2014/2015	33.50€
FRANCOIS MIKULSKI 2015	33.50€
DOMAINE LEFLAIVE 2014	65.00€
HAUTES COTES DE NUITS CLOS SAINT PHILIBERT MONOPOLE MEO-CAMUZET 15	49.90€

BURDEOS

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

PAVILLON BLANC DU CHATEAU MARGAUX 2014	325.00€
JEAN-LUC THUNEVIN N°1 BLANC DE VALANDRAUD 2005	85.00€

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

CHABLIS

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

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

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

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

BOUCHARD PERE Y FILS GRAND CRU BOUGROS 10	85.00€
DROUHN 1°CRU MONTMAINS 2015	49.00€

DROUHIN VAUDON CHABLIS GRAND CRU LES CLOS 12	85.00€
REGNARD PREMIER CRU VAILLONS 11	45.00€
REGNARD GRAN CRU GRENOUILLES 2011	75.00€
REGNARD GRAN CRU LES PREUSES 2008	75.00€
ALBERT PIC 1º CRU 2002	79.90€
CORINNE ET JEAN-PIERRE GROSSOT PREMIER MONT MILIEU 2014	45.00€
OLIVER LEFLAIVE 1ºCRU MONTÉE-DE TONNERRE 2015	49.00€
ELENI ET EDOUARD VOCORET BAS DE CHAPELOT 2016	33.00€
ELENI ET EDOUARD VOCORET 1º CRU LE BUTTEAUX 14	49.00€
VINCENT DAUVISSAT CHABLIS PREMIER CRU LA FOREST2011/2015	120.00€

COTE DE BEAUNE

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

ALOXE-CORTON

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

DOMAINE ANTONIN GUYON GRAND CRU CORTON CHARLEMAGNE 13	175.00€
MAGNUM 15	350.00€
OLIVIER LEFLAIVE CORTON CHARLEMAGNE GRAN CRU 2012	200.00€
BONNEAU DU MARTRAY GRAND CRU CORTON CHARLEMAGNE 1997	250.00€

BEAUNE Y SAVIGNI-LÉS-BEAUNE PERNAND -VERGELESSES

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

DOMAINE CHANSON CLOS DES MOUCHES PREMIER CRU 12	125.00€
DROUHIN BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ºCRU 2016	149.00€
DOMAINE ANTONIN GUYON PERNAND VERGELESSES 1º CRU SOUS FRETILLE 2015	55.00€

CHARLOPIN PERNAND-VERGELESSES 2015 49.90€

MEURSAULT

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

BOUSSON-CHARLES MEURSAULT LES CHARMES 1º CRU 14	90.00€
JACQUES PRIEUR MERSAULT CLOS DE MAZERAY 15	89.00€
PHILIPPE PACALET MERSAULT 15	89.00€
THIERRY ET PASCALE MATROT MEURSAULT PERRIERES 2013	105.00€
FRANCOIS MIKULSKI MERSAULT CHARMES 2014	120.00€

PULIGNY-MONTRACHET Y CHASSAGNE-MONTRACHET

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

CHASSAGNE MONTRACHET

BOUCHARD PERE Y FILS CHASSAGNE MONTRACHET 15	79.00€
DOMAINE RAMONET 1º CRU "LES RUCHOTTES" 2013	195.00€
DOMAINE RAMONET 1º CRU "BOUDRIOTTE" 2012	199.00€

ST AUBIN

OLIVER LEFLAIVE SAINT-AUBIN 1ºCRU REMILLY 2014	49.50€
--	--------

MONTRACHET

DOMAINE JACQUES PRIEUR MONTRACHET GRAN CRU 08	745.00€
BOUCHAR PERE Y FILS MONTRACHET GRAN CRU 10	550.00€
DOMAINE LEFLAIVE CHEVALIER MONTRACHET GRAND CRU 15	650.00€

PULIGNY MONTRACHET

DOMAINE J.M. BOILLOT PREMIER CRU CHAMP-CANET 2005	120.00€
ETIENNE SAUZET PULIGNY MONTRACHET 2009	120.00€
ETIENNE SAUZET PULIGNY MONTRACHET 2015	89.00€
ETIENNE SAUZET PULIGNY MONTRACHET 1°CRU LES COMBETTES 2015	140.00€
ETIENNE SAUZET PULIGNY MONTRACHET 1° CRU LES PERRIERES 2015	160.00€
DOMAINE CHAVY-CHOUET LES ENSEIGNERES 2015	65.00€
DOMAINE CHAVY-CHOUET 1°CRU LES FOLATIERES 2015	89.50€
DOMAINE LE FLAIVE PULIGNY MONTRACHET 15	105.00€
DOMAINE LEFLAIVE PULIGNY MONTRACHET 1° CRU CLAVOILLON 15	155.00€
FAIVELEY 1°CRU LES REFERTS 14	130.00€
THIERRY ET PASCALE MATROT LA QUINTESSENCE 1° CRU 2013	79.50€
DOMAINE DES LAMBRAYS P. MONTRACHET 1°CRU FOLATIERRES 2011	220.00€
FRANCOIS CARILLON P. MONTRACHET LES CHAMPS GAIN 2014	115.00€
LEROY PULIGNY MONTRACHET 1°CRU SOUS LE PUIITS 2009	450.00€

COTE CHALONNAISE Y MACONNAIS

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

BOUZERON

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

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

RULLY

Chardonnays afrutados y suculentos.

OLIVIER LEFLAIVE RULLY 1°CRU VAUVRY 2014	37.50€
--	--------

MERCUREY

Aunque la fuerza de esta AOC son sus tintos, los blanco están en plena evolución.

CHATEAU DE CHAMIREY 2015	35.00€
--------------------------	--------

MONTAGNY

Solo se produce vinos blancos; todos sus viñedos son primer cru.

LEROY 2014 85.00€

ST VERAN

Vinos frescos y atractivos

CHATEAU FUISSE ST VERAN 2016 29.00€

POUILLY-FUISSE

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

MARCEL COUTURIER CLOS REYSSIE 14 33.00€

CHATEAU FUISSE TETE DE CRU 2016 39.90€

LE CLOS 2014 75.00€

JURANCON SEC

LOUIS BENJAMIN DAGUENEAU "LES JARDINS DE BABYLONE" 2011 68.50€

JURA

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

DOMAINE BERTHET BONDET CHATEAU CHALON 2009 65.00€

DOMAINE DU PELICAN CHARDONNAY 2016 49.00€

SAVAGNIN 2016 49.00€

DOMAINE MACLE COTES DU JURA 2013 49.00€

VALLE DEL RODANO

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

CHATEAU PEGAU CUVÉE LONE 12	19.50€
FRANCOIS VILLARD VIN DE FRANCE CONTOURS DE DEPONCINS 2016	33.00€

HERMITAGE

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

CROZES HERMITAGE 2015 E. GUIGAL	29.00€
CROZES HERMITAGE 2016 ALAIN GRILLOT	33.00€
CHAVE HERMITAGE 2014	285.00€
CHAVE SELECTION HERMITAGE 2014	89.50€
JABOULET HERMITAGE CHEVALIER STERIMBERG 2015	79.50€

CONDRIEU

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

ANDRE PERRET CONDRIEU 2016	59.90€
E. GUIGAL CONDRIEU LA DORIANE 15	89.50€

CHATEAUNEUF DU PAPE

Las variedades blancas garnacha blanca, clairette, bourboulenc, roussanne, son vinos afrutados y de gran cuerpo, con un delicado buqué floral.

CHATEAU DE BEAUCASTEL 2014	99.00€
CLOS DES PAPES 2016	89.00€

VALLE DEL LOIRA

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

PAYS NANTAIS

La más occidental del valle del Loira, hogar del Muscadet, el vino blanco seco alegre que se sirve tan a menudo con el marisco, se elabora con la Melon de Bourgogne, una variedad de uva de Borgoña introducida en el s. XVII y tuvo la fortuna de resistir el duro invierno 1709, que destruyó todas las demás variedades de uva tinta de la región.

DOMAINE DE L'ECU	GNEISS 2015	25.00€
	ORTHOGNEISS 2015	25.00€
	MARGUERITE 2016	33.00€
DOMAINE DE PEPIERE MSM LIE 2017		21.00€

ANJOU-SAUMUR.-TOURAINÉ

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

ERIC LAURENT SAUMUR MAITRE DE CHAI 13		19.50€
NICOLAS REAU CLOS DES TREILLES 14		29.00€
DOMAINE ANDREE 2013		39.50€
D. LE ROCHER DEL VIOLETTES MONTLOUIS SUR LOIRE TOUCHE MITAINE 2015		27.00€
DOMAINE GUIBERTEAU	LES MOULINS 2016	49.00€
	CLOS DE GUICHAUX 2016	59.00€
	BRÉZÉ 2015	75.00€
	CLOS DES CARMES 2014	88.00€

LOIRA CENTRAL

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

DOMAINE VACHERON SANCERRE BLANC 2017	35.00€
ALPHONSE MELLOTT SANCERRE LA MOUSSIERE 2017	37.00€
POULLY FUME	35.00€
GENERATION XIX	69.00€
DAGUENEAU BUISSON RENARD 2015	120.00€
PUR SANG 2015	120.00€
SILEX 2015	150.00€
DE LADOUCETTE BARON L POULLY FUME 14	95.00€

EEUU

SONOMA-RUSSIAN RIVER VALLEY

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

MARIMAR ESTAE ACERO CHARDONNAY	35.00€
---------------------------------------	---------------

ITALIA

VENECIA GIULIA

JERMANN PINOT GRIGIO 2015	29.00€
VINTAGE TUNINA 2014 JERMANN	59.00€

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

CAVAS

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

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

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

KRIPTA BRUT NATURE 2008	65.00€
45 MACABEO, 20 XARE-LO, 35 PARELLADA CRIANZA MINIMA DE 4 AÑOS	
VARDON KENNET	25.00€
CHARDONNAY	
JUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA EDICION LIMITADA	27.00€
JUVE CAMPS ROSE BRUT PINOT NOIR	21.00€
PINOT NOIR	
JUVE CAMPS LA CAPELLA GRAN RESERVA 2006	79.00€
ENVEJECIDO APROXIMADAMENTE DURANTE 108 MESES (9 AÑOS) EN LAS CAVAS XARE-LO	
ENOTECA GRAMONA GRAN RESERVA 2001 BRUT NATURE 2001	145.00€
100 PTOS PEÑIL. GRAMONA CUENTA CON DOS PEQUEÑAS JOYAS, DOS CAVAS DE NOMBRE ENOTECA, UN BRUT Y UN BRUT NATURE, EN LOS QUE LA CRIANZA SE LLEVA A EXTREMOS DESCONOCIDOS, DOCE LARGOS AÑOS. AMBOS SE ELABORAN A PARTIR DE UN COUPAGE DE XAREL-LO (75%) Y MACABEO (25%) PROCEDENTES DE LA FINCA LA PLANA, UNA PARCELA DE SUELOS DE ARCILLAS CON SUSTRATO ARENOSO DE LA QUE NACEN LOS MEJORES CAVAS DE GRAMONA, Y EN EL CASO DEL BRUT, SE LE AÑADE EL TOQUE MÁGICO Y SECRETO, UN PEQUEÑO DOSAGE PROCEDENTE DE LA CENTENARIA SOLERA DE LA PROPIA BODEGA.	
GRAMONA CELLER BATTLE GRAN RESERVA 02	69.50€
CON MÁS DE SIETE AÑOS DE CRIANZA EN TAPÓN DE CORCHO.XARE-LO Y MACABEO	
GRAMONA III LUSTROS	42.00€
GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA	29.50€
XARE-LO, MACABEO, CHARDONNAY	
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA 2009	29.50€
52 XARE-LO, 32 MACABEO, 16 PARELLADA. 72 MESES DE CRIANZA	

CHAMPAGNES

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

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

Montagne de Reims

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

Vallée de la Marne

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

Cote des Blancs

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

Cote de Sézanne

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

Cote de Bar

Esta zona del departamento de Aube supone un quinto (7105 ha) del total del área vinícola de Champaña y produce un Pinot Noir vigoroso, maduro y lleno de sabor. Casi la mitad del Pinot Noir proviene de esta zona, y la mayoría de los grandes négociants emplean uvas de esta región para sus vinos non-vintage.

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

AMBONNAY

R.H. COUTIER HENRI III GRAND CRU 2008	65.50€
R.H. COUTIER HENRI III GRAND CRU ASSEMBAGE 2010 Y 2009	69.00€
PINOT NOIR	
EGLY OURIET GRAND CRU BRUT TRADITION	79.50€
ENVEJECIDO DURANTE 40 MESES EN RIMA EN LAS CAVAS. PINOT NOIR, CHARDONNAY	
EGLY OURIET BLANC DE NOIRS VIELLES VIGNES	148.00€
PINOT NOIR	
EGLY OURIET ROSE	97.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
MARGUET AMBONNIACUS 2009 GRAN CRU	65.50€
50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY	
MARGUET AMBONNAY 2010 GRAN CRU	62.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY. 9 MESES EN BARRICA. 5 AÑOS EN BOTELLA CON LIAS	
MARGUET ELEMENTS 11 GRAND CRU	55.90€
63 PINOT NOIR, 37 CHARDONNAY	
MARGUET LES CRAYERES 2012 BRUT NATURE GRAND CRU	84.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY. 9 MESES EN BARRICA. 4 AÑOS EN BOTELLA	
MARGUET LA GRANDE RUELLE 2012 GRAND CRU	84.00€
PINOT NOIR	
MARGUET LE PARC 2011 GRAND CRU BRUT NATURE	84.00€
CHARDONNAY VIÑAS DE 1982	
MARGUET LES BERMONS BRUT NATURE GRAND CRU	84.00€
CHARDONNAY	
PAUL DETHUNE GRAND CRU BRUT	49.90€
70%PINOT NOIR, 30%CHARDONNAY 50%VINO DE RESERVA	
PAUL DETHUNE BLANC DE NOIRS GRAND CRU	69.00€
PINOT NOIR	

PAUL DETHUNE CUVÉE L'ANCIENNE 145.00€

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

MARIE NOELLE LEDRU BRUT GRAND CRU 49.50€

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

AVIZE

JACQUES SELOSSE BRUT INITIAL GRAND CRU BLANC DE BLANCS 175.00€

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

JACQUES SELOSSE BRUT SUBSTANCE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 299.00€

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

AGRAPAR Y FILS GRAND CRU AVIZOISE EXTRA BRUT BB 120.00€

CHARDONNAY

AGRAPART Y FILS GRAND CRU TERROIRS EXTRA BRUT 55.00€

CHARDONNAY

MICHEL GONET PRESTIGE MILLESIME 1996 BB GRAN CRU 140.00€

CHARDONNAY

SOUSA MYCORHIZE EXTRA BRUT 59.00€

CHARDONNAY

SOUSA CUVÉE DES CAUDALIES BRUT ROSE GRAND CRU 120.00€

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

AY

BOLLINGER

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

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

BOLLINGER ESPECIAL CUVÉE	55.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER	
BOLLINGER EDICION LIMITADA ROSE 2006	95.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
BOLLINGER GRANDE ANNE 07	139.00€
BOLLINGER GRANDE ANNE 2005	150.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
BOLLINGER GRANDE ANNE ROSE 2005	145.00€
PINOT NOIR	
BOLLINGER RD 2002 EXTRA BRUT	250.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
BOLLINGER VIEILLES VIGNES FRANCAISES BLANC DE NOIRS 2005	850.00€
LA CUVÉE DE VIEJAS VIÑAS ES UNA DE LAS JOYAS DE LA CASA: UN CHAMPAGNE DE AÑADA VERDADERAMENTE EXCEPCIONAL, PROCEDENTE DE LAS CEPAS MÁS AÑEJAS DE LOS DIECIOCHO CRUS SELECTOS DE BOLLINGER EN AÏ, BOUZY, LOUVOIS, VERZENAY, MESNIL, OGER, CUIS Y CHOUILLY. COMO TODO LO BUENO, ESCASO Y PARA DISFRUTAR EN MOMENTOS ESPECIALES.	
BOLLINGER EDITION LIMITEE 007 MILLESIME 2009	200.00€
DEUTZ AMOUR DE DEUTZ 2007	195.00€
DEUTZ AMOUR DE DEUTZ 2006	210.00€
CHARDONNAY	
DEUTZ CUVÉE WILLIAM DEUTZ 02	165.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER	

LALLIER

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

LALLIER GRAND ROSE GRAND CRU	55.90€
80 NOIR, 20 CHARDONNAY	
LALLIER MILLESIME 2002	89.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
HENRI GIRAUD HOMMAGE GRAN CRU	59.50€

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

HENRI GIRAUD GRAND CRU FUT DE CHENE MULTIVINTAGE 159.00€

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

BASILEUX SOUS CHATILLON

FRANK PASCAL RELIANCE BRUT NATURE 59.00€

PREDOMINA MEUNIER, PINOT NOIR, CHARDON NAY

BUXIERES SUR ARCES

VOUETTE Y SORBEE FIDELE BRUT NATURE MAGNUM 120.00€

PINOT NOIR

VOUETTE Y SORBEE BLAN DE ARGILE BRUT NATURE MAGNUM 145.00€

CHARDONNAY

BOUZY

ANDRE CLOUET

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

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

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

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

ANDRE CLOUET GRAND CRU DREAM VINTAGE 2002 75.00€

DREAM VINTAGE 2004 75.00€

DREAM VINTAGE 2005 75.00€

DREAM VINTAGE 2006 75.00€

DREAM VINTAGE 2008 75.00€

CHARDONNAY

ANDRE CLOUET MAGNUM LE CLOS 2008 MAGNUM 320.00€

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

CAMILLE SAVES GRAND CRU MILLESSIME 09 52.00€

PINOT NOIR, CHARDONNAY

PIERRE PAILLARD LES PARCELLES BOUZY GRAND CRU 13 MAGNUM	79.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
PIERRE PAILLARD LES MAILLERETTE BOUZY GRAND CRU 2012 BN	65.00€
PINOT NOIR	
PIERRE PAILLARD LES MOTTLETTES BOUZY GRAND CRU 2012 BB	65.00€
CHARDONNAY	
PAUL BARA COMTESSE MARIE DE FRANCE 2005	125.00€
PINOT NOIR	
JEAN VESELLE BRUT ROSE OEIL DE PERDRIX	42.00€
100 % PINOR NOIR	
 <u>CELLES SUR OURCE</u>	
CEDRIC BOUCHARD ROSES DE JEANNE COTE VAL VILAINE	60.00€
PINOT NOIR	
CEDRIC BOUCHARD ROSES DE JEANNE PRESLE 2012	99.50€
PINOT NOIR	
 <u>CHAVOT</u>	
LAHERTE FRERES LES EMPREINTES EXTRA BRUT	55.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY PLANTADA EN 1957	
LAHERTE FRERES BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MAGNUM	95.00€
CHARDONNAY CON 50% VINOS DE RESERVA	
LAHERTE FRERES ROSE DE SAIGNE LES BEAUDIERS VV	68.00€
PINOT MEUNIER	
 <u>CHAMERY</u>	
THOMAS PERSEVAL PREMIER CRU TRADITION	53.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	
THOMAS PERSEVAL PREMIER CRU GRANDE CUVVE 12	65.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	
 <u>CHOUJILLY</u>	
NICOLAS FEUILLATTE PALMER D´OR 99	120.00€
CHARDONNAY/PINOT NOIT	

COGNY

ULYSSE COLLIN BB EXTRA BRUT LES PIERRIERES 75.00€

CHARDONNAY

ULYSSE COLLIN LES MAILLONS BN EXTRA BRUT 75.00€

PINOT NOIR

ULYSSE COLLIN ROSE DE SAIGNEE LES MAILLONS EXTRA BRUT 75.00€

PINOT NOIR

ULYSSE COLLIN LES ENFERS BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 95.00€

ULYSSE COLLIN LES ROISES BB EXTRA BRUT 89.00€

CHARDONNAY

COURTERON

RUPPERT LEROY FOSSE GRELY 59.00€

PINOT NOIR

RUPPERT LEROY LES COGNAUX 59.00€

PINOT NOIR

RUPPERT LEROY PAPILLON 62.00€

PINOT NOIR

RUPPERT LEROY ROSE 62.00€

PINOT NOIR

RUPPERT LEROY 11,12,13 51.00€

PINOT NOIR

ROBERT FLEURY MILLESIME 2005 EXTRA BRUT 79.50€

46 PINOT NOIR, 18 CHARDONNAY, 36 PINOT BLANC VINIFICACION EN ROBLE

FLEURY EXTRA BRUT CEPAGES BLANCS 2009 65.00€

CHARDONNAY

FLEURY SONATE 9 OPUS 11 EXTRA BRUT 85.00€

FLEURY ROSE DE SAIGNEE 49.90€ MAGNUM 95.00€

FLEURY PERE AND FILS MILLESIME 2002 EXTRA BRUT 95.00€

FLEUTY PERE AND FILS MILLESIME 2000 EXTRA BRUT 100.00€

80 NOIR, 20 CHARDONNAY VINIFICACION EN ACERO

CRAMANT

PHILIPPE LANCELOT FINE FLEUR 2012 55.90€

CHARDONNAY

PHILIPPE LANCELOTHAUTS D'EPERNAY 2012 59.90€

CHARDONNAY, PINOT NOIR

LILBERT MILLESIME 2011 79.00€

CHARDONNAY

DIEBOLT-VALLOIS BLANC DE BLANCS 07 49.50€

100 % CHARDONNAY

DIEBOLT-VALLOIS FLEUR DE PASSION BLANC DE BLANCS 2007 89.00€

100 % CHARDONNAY

SUENEN MILLESIME 2008 BLANC DE BLANCS GRAND CRU 52.00€

2009 55.00€

CHARDONNAY

CROUTTES SUR MARNE

BOURGEOIS-DIAZ BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 49.90€

65 PINOT MEUNIER, 35 PINOT NOIR

FRANCOISE BEDEL L'AME DE LA TERRA MILLESIME 2005 EXTRA BRUT 69.00€

67 MEUNIER, 17 NOIR, 16 CHARDONNAY

CUIS

PIERRE GIMONET CUVÉE CUIS PRIMER CRU BRUT 42.00€

100 % CHARDONNAY

PIERRE GIMONET PARADOXE 2008 49.90€

CHARDONNAY, PINOT NOIR

PIERRE GIMONET SELECTION DE BELLES ANNES 49.90€

CHARDONNAY DEL 2004, 2005

DIZY

JACQUESSON CUVÉE 739 EXTRA BRUT 65.00€

CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER

MAGNUM 739 125.00€

MAGNUM 740 125.00€

ECUEIL

FREDERIC SAVART 1º CRU L'ACCOMPLIE EXTRA BRUT 55.00€

80 PINOT NOIR, 20 CHARDONNAY BASE 2012 CON VINOS DE RESERVA DEL 09 Y 08

FREDERIC SAVART PREMIER CRU L'OUVERTURE 49.00€

PINOT NOIR BASE 2013

PARCELARIOS DE SAVART LE MONT BENOIT 2014 89.00€

CHARDONNAY, PINOT NOIR

LE MONT DES CHRETIENS 2014 89.00€

CHARDONNAY

EXPRESSION 2014 95.00€

PINOT NOIR

EPERNAY

DOM PERIGNON

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

DOM PERIGNON VINTAGE 2009 189.00€

DOM PERIGNON VINTAGE 2006 195.00€

DOM PERIGNON VINTAGE 1998 210.00€

CHARDONNAY, PINOT NOIR

DOM PERIGNON P2 1998 350.00€

CHARDONNAY, PINOT NOIR

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

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

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

LECLERC BRIANT LES CRAYERES CUMIERES 1º CRU BRUT 75.00€

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY

LECLERC BRIANT LA CROISSETTE PARCELLE A EPERNAY BRUT 75.00€

CHARDONNAY

LECLERC BRIANT LES CHEVRES PIERREUSE CUMIERES 1° CRU BRUT	75.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	
ESTERLIN CLEO BRUT	55.00€
CHARDONNAY	
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 04	149.50€
CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER	

POL ROGER

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

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

POL ROGER BRUT	49.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER	
POL ROGER BLANC DE BLANCS 2009	89.00€
100 % CHARDONNAY	
POL ROGER VINTAGE 2004	100.00€
60 % PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY	
POL ROGER ROSE VINTAGE 2008	85.00€
50%PINOT NOIR, 35% CHARDONNAY, 15% VINO TINTO	
POL ROGER WINSTON CHURCHILL 02	275.00€
POL ROGER WINSTON CHURCHILL 04	195.00€
75%PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY	

GEUX

JEROME PREVOST LA CLOSERIE LES BEGUINES EXTRA BRUT	69.00€
MEUNIER	

GYE-SUR-SEINS

ROBER BARBICHON BLANC DE NOIRS BRUT	45.00€
PINOT NOIR	
ROBERTBARBICHON RESERVE 4 CEPAGES BRUT	45.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT BLANC, PINOT MEUNIER	

FLAVIGNY

DHONDT GRELLET CRAMANT GRAND CRU	59.00€
CHARDONNAY	
DHONDT GRELLET LE BATEAU GRAND CRU 2013	99.00€
CHARDONNAY	
DHONDT GRELLET LIEU DIT "LES NOGERS" 1º CRU 2012	65.00€
CHARDONNAY	
DHONDT-GRELLET VIEITLES VIGNES SELECTIONNESS BB EB 1ºCR 2011	59.00€
CHARDONNAY CON 55 AÑOS	

FESTIGNY

CHRISTOPHE MIGNON BRUT COUP DE FOUDRE	55.50€
MEUNIER	

FOSSOY

BENOIT DEHU LA RUE DEL NOYERS BRUT NATURE	76.50€
MEUNIER	

LE MESNIL SUR OGER

SALON BLANC DE BLANCS 2007	450.00€
CHARDONNAY	
PIERRE PETERS +CUVEE DE RESERVE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT	52.50€
CHARDONNAY	
CLAUDE CAZALS CLOS CAZALS 2005 BB EXTRA BRUT	120.00€
CHARDONNAY. UVAS PLANTADAS EN 1957	
CLAUDE CAZALS MILLESIME 2008 GRAND CRU BLANC DE BLANCS	75.00€
CHARDONNAY	
JL VERNON BLANC DE BLANCS CONFIDENCE 2008	89.00€
CHARDONNAY	
PIERRE MONCUIT VIELLE VIGNE 2004 NICOLE MONCUIT BRUT	79.00€
CHARDONNAY	

LUDES

HURES FRERES INSTANTANEE 2008 49.50€
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

MAILLY

MAILLY GRAND CRU BRUT RESERVE 55.50€
PINOT NOIR, CHARDONNAY

MAREUIL LE PORT

DEHOURS EXTRA BRUT 2007 PARECELARIO MAISONCELLE 67.00€
PINOT NOIR

MAREUIL SUR AY

ANTOINE BOUVET LES MONT DE LA VALLE EXTRA BRUT 55.00€
PINOT NOIR

ANTOINE BOUVET 1º CRU EXTRA BRUT 55.00€
CHARDONNAY DE COUTERES Y ROCHEFORTS PLANTADA EN LOS 50

BILLECART-SALMON GRANDE CUVÉE BRUT 1998 220.00€
10 AÑOS EN BOTELLA CON SU LIAS. CHARDONNAY Y PINOT NOIR SOLO GC

BILLECART-SALMON CUBEE NICOLAS FRANCOIS BILLECARD 2002 250.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY

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

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

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

MARDEUIL

VICENT CHARLOT LE FRUIT DE MA PASSION MILLESIME 2012 49.00€
MEUNIER, PINOT NOIR, CHARDONNAY SIN VINO DE RESERVA

MERFY

CHARTOGNE-TAILLET PARCELA HEURTEBISE BRUT BLANC DE BLANCS 65.00€

100% CHARDONNAY

CHARTOGNE-TAILLET LE ROSE 49.90€

CHARTOGNE-TAILLET LES BARRES EXTRA BRUT 12 65.00€

MEUNIER

CHARTOGNE-TAILLET FIACRE 59.00€

60% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR

OEUILLY MARNE

TARLANT

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

TARLANT LA VIGNE D'ROYALE 2003 BRUT NATURE 150.00€

100 % PINOT NOIR

TARLANT LA VIGNE D'OR 2003 BRUT NATURE 145.00€

100 % MEUNIER

TARLANT LA VIGNE D'ANTAN 2002 BRUT NATURE 195.00€

100 % CHARDONNAY

TARLANT BAM BRUT NATURE 140.00€

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

TARLANT MILLESIME 2003 LE MATINE BRUT NATURE 85.00€

CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER

TARLANT CUVÉE LOUIS BRUT NATURE 89.50€

50% CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR

MAGNUM 180.00€

PIERRY

JEAN MARC SELEQUE SOLESENCE BRUT NATURE 45.50€

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

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

70 CHARDONNAY, 15 NOIR, 15 MEUNIER

POLISOT

PIOLLOT PERE Y FILS CUVÉE DE RESERVE MAGNUM	79.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT BLANC	
PIOLLOT PERE Y FILS COLAD ROBIN	49.90€
MARIE COURTIN CUVÉE RESONANCE	49.90€
PINOT NOIR	
MARIE COURTIN CUVÉE ELOQUENCE	69.90€
CHARDONNAY	
MARIE COURTIN CUVÉE CONCORDANCE	75.50€
PINOT NOIR	
MARIE COURTIN EXTRA BRUT EFLORESCENCE BIO	69.00€
MAGNUM	120.00€
PINOT NOIR	

REIMS

KRUG

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

KRUG GRANDE CUVÉE 1164 EDITION	180.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y MEUNIER	
KRUG VINTAGE 2002	250.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
KRUG KRUG CLOS AMBONNAY 1999	2100.00
PINOT NOIR	
KRUG CLOS DU MESNIL 2002	850.00€
CHARDONNAY. LA EXCEPCIÓN EN LO EXCEPCIONAL: FRUTO DE UNA SOLA AÑADA Y DE UN ÚNICO VIÑEDO, EL CLOS DU MESNIL, UN VIÑEDO DE TAN SÓLO 1,85 HA. PROTEGIDO POR UN MURO DE PIEDRA DESDE 1698 QUE LE OTORGA UN ESPECIAL E IDEAL MICROCLIMA. UN GRANDÍSIMO VINO, ELEGANTE Y FRESCO EN BOCA, CON NOTAS DE AZAFRÁN, MIEL Y MAZAPÁN.	
BRUNO PAILLARD ASAMBLAGE 2008 EXTRA BRUT	89.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR	
BRUNO PAILLARD BRUT BLANC DE BLANCS	120.00€
CHARDONNAY	

GM MUMM BLANC DE BLANCS DE CRAMANT	85.00€
100% CHARDONNAY	
GM MUMM MILLESIME 2006 BRUT	55.00€
CHARDONNAY, NOIR	
GM MUMM CUVÉE R. LALOU 2002	150.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
POMMERY CUVÉE LOUISE 1999	140.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR	
POMMERY CUVÉE LOUISE 2002	150.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR	
LANSON BLACK LABEL BRUT	39.90€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MENIER	
LANSON CLOS DE LANSON 2006 BLANC DE BLANCS	185.00€
CHARDONNAY	
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	55.50€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER	
LOUIS ROEDERER ROSE CRISTAL 2009	420.00€
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2009	170.00€
60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY	
LOUIS ROEDERER CRISTAL MAGNUM 05	580.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY	
DOM RUINART 2006	178.00€
CHARDONNAY	
HENRI ABELE CUVÉE PRESTIGE LE SOURIRE DE REIMS 2007	99.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR	
HENRI ABELE ROSE LE SOURIRE DE REIMS 2006	99.00€
PINOT NOIR	
TAITTINGER BRUT RESERVE	65.50€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MENIER	
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 06	185.00€
100 % CHARDONNAY	

RILLY LA MONTAGNE

VILMART Y CIA GRANDE RESERVE 1° CRU 55.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY

TOURS SUR MARNE

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSE 89.50€
100 % PINOT NOIR

LAURENT PERRIER GRAND SIECLE GRANDE CUVÉE 169.50€
55 % CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR

TREPAIL

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

DAVID LECLAPART L'ASTRE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 125.00€
PINOT NOIR

VERTUS

LARMANDIER BERNIER CHEMIN D'AVIZE 2010 88.00€
CHARDONNAY PARCELARIO

LARMANDIER BERNIER LONGITUDE BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU 49.50€
MAGNUM 99.00€

CHARDONNAY

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

DUVAL LEROY MILLESIME 2002 BRUT NATURE BLANC DE BLANCS 85.50€
CHARDONNAY

VILLE SUR ARCE

VAL FRISON LALORE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 49.50€
CHARDONNAY

VAL FRISON BLANC DE NOIRS GOUSTAN BRUT NATURE MAGNUM 95.00€
PINOT NOIR

VILLENAUXE-LE-GRANDE

BARRAT M ASSON LES MARGANNES BRUT NATURE 57.00€

CHARDONNAY

BARRAT MASSON MILLESIME 2012 BRUT NATURE 120.00€

CHARDONNAY

VERZENAY

PEHU SIMONET BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU 65.00€

CHARDONNAY

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

PINOT NOIR

ROSADOS

PROVENCE

CHATEAU DE SELLE DOMAINES OTT	42.00€
CUVEE DES ARCHERS	19.00€

RIOJA

MUGA	17.00€
PRADO DE LAS ALMAS	24.00€
IZADI ROSE	17.00€

TINTOS ESPAÑOLES

ALICANTE

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

EL SEQUE 29.50€

BIERZO

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

CORRULLON SAN MARTIN 2005 97.00€

CORRULLON MONCERBAL 2004 120.00€

CADIZ

ARX TESALIA 2016 25.50€

TESALIA 2015 37.00€

BINISALEM MALLORCA

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

DOS MARIAS 10 17.00€

CAMPO DE BORJA

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

BORSAO TRES PICOS 24.00€

CASTILLA LEON

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

ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL	29.00€
12 LITROS ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL	450.00€
ABADIÁ RETUERTA PAGO PETIT VERDOT 14	129.50€
ABADIA RETUERTA VALDEBELLON CABERNET SAUVIGNON 10	69.50€
MAURO	37.00€
MAURO VENDIMIA SELECCIONADA	75.00€
QUINTA SARDONIA 11	49.50€

Tinto Fino, C. Sauvignon, Merlot, Syrah, C. Franc, Malbec..

CATALUÑA

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

MAS LA PLANA 2012	79.50€
CABERNET SAUVIGNON	

IBIZA

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

TOTEM 08	39.00€
-----------------	---------------

JUMILLA

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

JUAN GIL 12	19.50€
ALMAS DE LUZON 09	49.50€

LA MANCHA

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

VALLEGARCIA HIPPERIA 10	24.00€
-------------------------	--------

MADRID

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

EL HOMBRE BALA 10	24.00€
LA BRUJA AVERÍA 11	21.00€
MARQUES DE GRIÑON EL RINCÓN 06	25.50€

MALLORCA

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

SUSANA SEMPRES MAIOR NEGRE 10	17.00€
-------------------------------	--------

MANCHUELA

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

FINCA SANDOVAL 07	32.00€
-------------------	--------

MENTRIDA

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

LA VIÑA ESCONDIDA 08	37.50€
----------------------	--------

PAGO EL TERRERAZO

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

QUINCHA CORRAL 07

67.00€

PRIORATO

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

LES TERRESES 14/16

49.50€

RIBEIRO/RIAS BAIXAS

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

ZARATE CAIÑO TINTO 2015

29.50€

A TORNA OS PASAS 11

25.00€

RIBERA DEL DUERO

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

AALTO	39.50€
DOBLE MAGNUM	180.00€
AALTO PS 15	85.50€
MAGNUM	180.00€
ALION 2015	69.50€
MAGNUM ALION 14	149.00€
DOBLE MAGNUM 14	320.00€
6 LITROS 2012	650.00€
DOMINIO DEL AGUILA RESERVA 2014	59.00€
DOMINIO DE ES VIÑAS VIEJAS DE SORIA 12	55.00€
ARZUAGA	29.50€
AVAN 2016	25.00€
MAGNUM AVAN 2016	49.00€
HERNANDEZ ROA VIEJAS VIÑAS 2014	49.00€
TR3SMANO VENDIMIA 2015	42.00€
DOMINIO DE ATAUTA LAS ROZAS 2004	390.00€
CONDE SAN CRISTOBAL	25.00€

EMILIO MORO MALLEOLUS 2015	45.00€
MAGNUM MALLEOLUS 2011	85.00€
MAGNUM MALLEOLUS VALDERRAMIRO 2011	190.00€
MAGNUM MALLEOLUS SANCHO MARTIN 2011	240.00€
GARMON 2014	49.00€
PROTOS 27 COSECHA 2015	27.00€
PRELUDIO DE SEI SOLO 2015	33.00€
BOSQUE DE MATASNOS 2016	33.00€
MAGNUM BOSQUE DE MATASNOS 2016	65.00€
BOSQUE DE MATASNOS EDICION LIMITADA 2014	45.00€
MAGNUM BOSQUE DE MATASNOS EDICION LIMITADA 2014	89.00€
PAGO DE CARROVEJAS 2015	39.00€
PAGO DE CARROVEJAS EL ANEJON 2009	79.00€
PSI 15	45.50€
3 LITROS DE PSI 2015	180.00€
FLOR DE PINGUS 2016	139.00€
PINGUS 06	950.00€
PINGUS 12	1200.00
VALBUENA 5º AÑO 2012	120.00€
VALBUENA 5ºAÑO 2011	120.00€
VALBUENA 5ºAÑO 2010	120.00€
VALBUENA 5ºAÑO 2009	120.00€
VALBUENA 5ºAÑO 2008	120.00€
VALBUENA 5ºAÑO 2007	120.00€
VALBUENA 5ºAÑO 2006	120.00€

DOBLE MAGNUM VALBUENA 5° 11	450.00€
MAGNUM VALBUENA 5° AÑO 11	230.00€
VERTICAL DE COLECCIONISTA VALBUENA 5° AÑO -06,07,08,09,10,11	595.00€
VEGA SICILIA ÚNICO 06	280.00€
VEGA SICILIA RESERVA ESPECIAL (03-04-06) 2017	340.00€
VIÑA SASTRE PAGO DE SANTA CRUZ RESERVA 2012	89.00€
VIÑA SASTRE PAGO DE SANTA CRUZ 14	49.00€
VIÑA SASTRE REGINA VIVES 12	89.00€
VIÑA SASTRE ACOS 2006	55.00€
VIÑA SASTRE PESUS 07	240.00€
VIÑA SASTRE PESUS 12	295.00€

RIOJA

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

MAGNUM CUVÉE NOELIA 2010	140.00€
IZADI CRIANZA	17.00€
REMELLURI RESERVA 2010	29.90€
VIÑA ARDANZA RESERVA 2009	33.00€
MAGNUM VIÑA ARDANZA RESERVA 2007	55.00€
GRAN RESERVA 904 2007	59.00€
GRAN RESERVA 890 2005	120.00€
FAUSTINO I GRAN RESERVA 1964	135.00€
FAUSTINO I GRAN RESERVA 1970	97.00€
FAUSTINO I GRAN RESERVA 1994	45.00€
FAUSTINO NUEVEMIL 2004	75.00€
BERONIA GRAN RESERVA 1973	145.00€
VIUDA NEGRA LA TACONERA 2014	25.00€

MAGNUM VIUDA NEGRA CRIANZA 2012	29.00€
ARTADI LA POZA DE BALLESTEROS 2015	75.00€
ARTADI VALDEGINES 2015	49.00€
ARTADI EL CARRETIL 2015	150.00€
ARTADI EL CARRETIL 2010	210.00€
VIÑA DEL PISON 2015	240.00€
GRANDES AÑADAS 1999	350.00€
CAMPILLO CRIANZA	21.00€
CONTADOR 14	240.00€
LA CUEVA DE CONTADOR 2014	65.00€
CONTINO RESERVA	33.00€
CONTINO VIÑA EL OLIVO 11	79.00€
IMPERIAL RESERVA	33.00€
CULMEN RESERVA 10	69.00€
LAN A MANO	35.00€
MARQUES DE VARGAS HACIENDA PRADOLAGAR 10	89.00€
MUGA CRIANZA	25.00€
PRADO ENEA GRAN RESERVA 2010	62.00€
TORRES MUGA 2014	76.00€
TORRES MUGA 2011	69.50€
GLORIA DE OSTATU 2008	49.50€
GLORIA DE OSTATU 2006	49.50€
CISMA 09	160.00€
PUJANZA NORTE 06	49.50€

PUJANZA NORTE 14	49.50€
VALDEPOLEO	24.00€
CIRSION 12	170.00€
RODA I 2009	49.00€
RODA I 2008	50.00€
RODA I 2007	55.00€
RODA I 2006	60.00€
VERTICAL RODA I 06, 07, 08, 09	200.00€
SAN VICENTE 14	49.50€
FINCA EL BOSQUE 14	110.00€
FINCA EL BOSQUE 08 3/8	55.00€
AMANCIO 2014	110.00€
AMANCIO 13	110.00€
AMANCIO 08 3/8	55.00€
CUARTETO EN 3/8 EGUREN –AMANCIO 08, ALABASTER 08, FINCA EL BOSQUE 08, LA NIETA 08-	200.00€
K4	69.00€
LA CONDENADA	69.00€
EL PUNTIDO 2014	49.50€
EL PUNTIDO 2012	49.50€
LA NIETA 2015	110.00€
LA NIETA 2012	110.00€
MARQUES DE RISCAL 150 ANIVERSARIO 2010	69.00€

SIERRAS DE MALAGA

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

CANIBAL DE MIJAS DE BENARDO DE LA CEPA	65.00€
SYRA, CABERNET SAUVIGNON	
EL LERO	19.50€
TEMPRANILLO, CABERNET S. , SYRAH	
LA DEPA	17.00€
GARNACHA	
EL ARQUITECTO	25.00€
CABERNET, TEMPRANILLO Y SYRAH	

TORO

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

ALMIREZ 2015	25.00€
VICTORINO 2012	39.00€
NUMANTHIA 2012	55.00€
MAGNUM PINTIA 2013	120.00€
SAN ROMAN 2015	39.50 €

ZAMORA

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

CENIT 06	65.50€
Tempranillo 19 meses en barrica de roble	

TINTOS INTERNACIONALES

BURDEOS

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

FRONSAC

CHATEAU DE LA DAUPHINE 2009	35.00€
-----------------------------	--------

MARGAUX

CHATEAU LA TOUR DE MONS 2009	49.00€
CHATEAU MARGAUX 2004	549.00€
CHATEAU D'ISSAN 1990	159.00€
CHATEAU PALMER 2010	550.00€

POMEROL

CHATEAU GAZIN 1997	110.00€
ESPERANCE DE TROTANOY 2009	120.00€
CHATEAU TROTANOY 2004	239.00€
CHATEAU TROTANOY 2011	210.00€
CHATEAU TROTANOY 2013	210.00€
PETRUS 2012	3455.0€

PAUILLAC

CHATEAU LYNCH BAGES 2012	145.00€
CHATEAU LATOUR 1998	590.00€
MOUTON ROTHSCHILD 2001	550.00€

SAINT ESTEPHE

CLOS D'ESTOURNEL 2002	165.00€
CHATEAU DE PEZ 2009	49.50€

SAINT JULIEN

CHATEAU LEOVILLE POYFERRE 2015	137.00€
CHATEAU GLORIA ST JULIEN 1992	100.00€
CHATEAU LEOVILLE BARTON 2009	195.00€

SAINT EMILION

CLOS DE LA CURE 2011 GRAND CRU	29.50€
CHATEAU PAVIE G. CRU 2003	350.00€
CHATEAU ANGELUS PREMIER GRAND CRU CLASSE 2010	590.00€

BORGOÑA

Borgoña, más que ninguna otra región de Francia, ha mostrado en su viticultura la sabiduría y la experiencia de su historia. Los viñedos, establecidos por poderosos monasterios desde el s. VII, han sido cultivados por hombres que conocen los matices de la tierra. El vino de Borgoña ha sido auspiciado por la realeza durante muchos años, y famoso por su elegancia y sutileza.

BEAUNE CLOS DE L'ECU PREMIER CRU DOMAINE FAIVELEY 2012	60.00€
SAVIGNY-LES-BEAUNE LES VERGELESSES 1ºCRU DOMAINE PARIGOT 2013	45.00€
VOLNAY 1ºCRU CAILLERETS D. ROBOURGEON MURE 2013	48.00€
VOLNAY 1ºCRU MARQUIS D'ANGERVILLE FREMIET 2015	97.00€
VOLNAY 1ºCRU MARQUIS D'ANGERVILLE CHAMPANS 2015	120.00€
CLOS VOUGEOT GRAND CRU DANIEL RION Y FILS 2011	95.00€
CLOS VOUGEOT GRAND CRU DOMAINE FAIVELEY 2012	200.00€
CLOS VOUGEOT GRAND CRU BOUCHARD PERE Y FILS 2015	200.00€
J PRIEUR MUSIGNY GRAND CRU 2011	600.00€
CHAMBOLLE-MUSIGNY DUJAC FILS Y PERE 2015	85.00€
MAGNUM CHAMBOLLE-MUSSIGNY LES CRAS A. GUYON 2011	150.00€

NUTS SAINT GEREORGES 1º CRU CLOS DE LA MARECHALE J.F. MUGNIER 2014	147.00€
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU ARMAND ROUSSEAU 2014	454.00€
CLOS DES LAMBRAYS GRAN CRU 2011	205.00€
CLOS DE TART GRAN CRU 2011	420.00€
MEO-COZUMET FIXIN 2013	55.00€
GEVREY-CHAMBERTIN MEO CAMUZEL 2015	75.00€
CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE M.CHAPOUTIER 2015	49.00€
MAGNUM 2014	90.00€
CHATEAUNEUF-DU- PAPE BEAUCASTEL 2014	99.00€
CHATEAUNEUF-DU- PAPE LA JANESSE CHAPIN 2004	79.00€
CHATEAUNEUF-DU- PAPE CHATEAU RAYAS 2006	400.00€
CHATEAUNEUF-DU-PAPE PIGNAN 2006	200.00€
ANDRE PERRET SAINT JOSEPH 2016	35.00€
CORNAS FRANCOIS VILLARD JOUVET 2015	49.50€
CHATEAU DE FONSALETTE 2006	165.00€
M.CHAPOUTIER LES GRANITS SAINT JOSEPH 2015	99.00€
M.CHAPOUTIER LES BECASSES COTIE ROTIE 2015	85.00€

TINTOS DE ITALIA

BOLGHERI

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

Campo di Sasso

IL PINO DI BISERNO 2011	65.00€
-------------------------	--------

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

TINTOS DE ARGENTINA

MENDOZA

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

CARTA DE BEBIDAS

CAÑA	2.20€
CERVEZA DE BOTELLA	2.80€
REFRESCOS, TINTO VERANO, ZUMOS...	2.50€
VERMOUHT PREMIUM	4.50€
RICARD, PERNOD	6.00€
COPA DE VINO	3.50€
AGUA MINERAL	2.00€
AGUA CON GAS PREMIUM	2.50€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3.50€
CAMPARI, APEROL	6.00€
COPA DE CAVA	4.00€
COPA DE CHAMPAGNE LANSON BLACK LABEL	7.00€