

# VINOS POR COPAS

Gracias al sistema **Coravin TM** (este sistema sirve el vino sin abrir el corcho mediante la expresión).

## Tintos

- **Valbuena 5º de Bodegas y Viñedos Vega Sicilia** (DO Ribera del Duero. 88% Tinta fina, Merlot y Malbec). El hermano menor de Vega Sicilia Único es un vino espectacular de aromas especiados, fruta madura, complejo y expresivo. En boca también se muestra complejo, potente, especiado y de taninos maduros. Uno de esos vinos que alguna vez en la vida hay que probar. **44,00€**
- **Roda | Reserva** (DOC Rioja Alta. 100% Tempranillo) Roda | destaca por sus notas de fruta madura a la par que fresco, invitándonos a seguir bebiendo. Vino de abundantes taninos bien integrados, voluptuosos y de largo y agradable final. **20,00€**
- **Costers d'En Formos** (DOC Montsant. 100% Cariñena). Espectacular vino hecho en una "bombilla" de vidrio de 225l. Un tempranillo donde predominan las notas florales, máxima expresión del vino sin ninguna nota de madera. Una joya y una rareza. **16,00€**
- **Mauro (VT Castilla León. 85% Tinta Fina y 15% Syrah)** Este vino sorprende por su elegancia y frescura. Taninos sabrosos y redondos, sedoso, elegante y de estructura ágil a pesar de su complejidad **13,00€**
- **Thalam Castell d'Encus:** (DO Costers del Segre 100% Syrah). Un Syrah de clima fresco. Vino sedoso, fresco y equilibrado. Notas de piedras y terrosos, sobre un trasfondo de especias y flores. Una syrah para no olvidar. **13,00€**
- **Altos de Iñurrieta Reserva** (DO Navarra. Graciano, Cab. Sauvignon y Syrah) Entrada potente pero equilibrada. Taninos dulces y aromas a fruta compotada. Final largo con recuerdos especiados y cacao. **8,90€**
- **Cepa 21** (DO Ribera del Duero) **6,90€**
- **Viña Real Crianza** (DOC La Rioja) **4,90€**

inyección de un gas inerte que **no oxida el vino**) podemos ofrecerle copas de vinos de alta

## Blancos

- **Viña Gravonia** (DOC La Rioja. Viura). Esta perla escasa y difícil de encontrar es un blanco que sorprende por estructura, equilibrio y acidez bien integrada. Aromas de brioches y robles sobre un trasfondo mineral. **12,00€**
- **Val do Galir** (DO Valdeorras. 100% Godello) **6,90€**
- **José Pariente Verdejo** (DO Rueda. 100% Verdejo) **5,90€**

## Espumosos

- **Textures de Pedra** (DO Conca del Riu Anoia. Bastardo negra, Xarel·lo roja y Sumoll) Impresionante espumoso con 42 meses de crianza del que la bodega solo nos vende 6 botellas y que personalmente lo prefiero a Champagnes como Moet & Chandon (y es más barato). Aromas de frutas de hueso y brioches. Burbuja fina y bien integrada. De textura aterciopelada en boca sin perder frescura gracias a su muy buena acidez. **14,90€**
- **Sabaté i Coca, Mosset Brut** (Corpiñat. Xarel·lo, Macabeu y Parellada) Aromas intensos de flores blancas y violetas. En boca sorprende por ser ligero pero complejo, fresco, elegante y con una burbuja muy bien integrada. **7,90€**

## Rosado

- **Can Sumoil La Rosa** (DO Navarra 100% Garnacha) **5,90€**



## VINOS TINTOS

### DOC La Rioja

- **Ukan** (Tempranillo) Esta nueva aventura de la familia Eguren (Sierra Cantabria) nos muestra todo el potencial de la Rioja Alavesa. Un vino de perfil moderno de viñas de más de 50 años, concentrado pero redondo. Aromas de robles, florales y fruta negra para acabar en un paso por boca ancho pero franco. **57,00€**
- **Marques de Vargas Reserva** (Reserva. Tempranillo, Mazuelo y Garnacha) Vino elegante de color cereza pícota. Aromas a fruta negra y especias. Madera bien integrada sin ser protagonista. Final largo y fresco **30,00€**
- **Vinya Tondonia Cubillo** (Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo). Este “crianza” pasa más de 3 años envejeciendo en barricas y se clarifica con claras de huevo como es tradicional de esta bodega. Vino que en nariz se muestra fresco y nos da notas de regaliz. En boca es fino, fresco y persistente. **29,00€**
- **Altanza Reserva Selección de la familia** (Reserva. Tempranillo) El mejor vino de Altanza se muestre elegante y delicadamente afrutado. En nariz expresa picotazos, higo y regaliz mientras que en boca se muestra fresco, redondo y equilibrado. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. **29,00€**
- **Miguel Merino Viñas Jóvenes** (Crianza. Tempranillo, Graciano y Garnacha) Pequeña bodega de bajas producciones que debería estar en el radar de cualquier amante de los riojas. Vino muy equilibrado en boca con predominio de la fruta sobre un fondo de maderas ligeras **27,00€**
- **Paco García** (Crianza. Tempranillo y Garnacha) Moderno y afrutado, pero con toques de madera. Un vino fácil y redondo. **22,00€**
- **Proelio** (Rioja Alavesa. Tempranillo, Garnacha y Maturana). Un crianza afrutado con una gran relación calidad/precio **19,00€**

### Porque te mereces un homenaje

- **Valbuena 5º de Bodegas y Viñedos Vega Sicilia** (DO Ribera del Duero. 88% Tinta fina, Merlot y Malbec 12%) El hermano menor de Vega Sicilia Único es un vino espectacular de aromas especiados, fruta madura, complejo y expresivo. En boca también se muestra complejo, potente, especiado y de taninos maduros. Uno de esos vinos que alguna vez en la vida hay que probar. **209,00€**
- **Roda I Reserva** (DOC Rioja Alta. Monovarietal Tempranillo) Carismático vino entre los grandes riojas. El Roda I destaca por sus notas de fruta madura a la par que fresco, invitándonos a seguir bebiendo. Vino de abundantes taninos bien integrados, voluptuosos y de largo y agradable final. **89,00€**
- **Thalam Castell d'Encus:** DO Costers del Segre 100% Syrah). Un Syrah de clima fresco. Vino sedoso, fresco y equilibrado. Notas de piedras y terrosos, sobre un trasfondo de especias y flores. Una syrah para no olvidar **59,00€**
- **Habla nº33 Malbec** (VT Extremadura 100% Malbec): Un vino con marcada concentración e intensidad. Aromas a fruta negra, balsámicos y tofes. En boca sorprenden sus dulces taninos y su final intenso pero redondo **39,00€**
- **Pago de Círsus Selección de la Familia**, (Vino de Pago. Tempranillo y Syrah) Este espectacular vino de perfil torrefacto nos da intensos aromas tostados e intensas notas de fruta roja. En boca posee una vigorosa estructura redonda, compleja y elegante. 91 puntos Parker y 92 Peñín **39,00€**

## VINOS TINTOS

### DO Ribera del Duero

- **Mauro** (VT Castilla León. 85% Tinta Fina y 15% Syrah) Este vino sorprende por su elegancia y frescura. Taninos sabrosos y redondos, sedoso, elegante y de estructura ágil a pesar de su complejidad **53,90€**
- **Pagos de Anguix Costalara** (100% Tinta fina) Vino procedente de viñas viejas a 850m de altura. Vino complejo de taninos aterciopelados. Notas de mora, ciruela y chocolate sobre otras propias de la barrica como la vainilla. 12 meses de crianza de perfil moderno y fresco. **35,00€**
- **Cepa 21** (100% Tinta Fina) Este vino de la familia Emilio Moro destaca por su buena estructura y postgusto persistente. En nariz destacan sutiles notas de balsámicos y especias. **29,00€**

### Magnums

- **Protos 27** (DO Ribera del Duero. 100% Tinta del país) El primer vino de la primera bodega de la DO. "Una joya histórica" **69,00€**
- **Naku** (DOC Rioja. 100% Tempranillo) Este rioja de la familia Ukan es una joyita de la que apenas se elaboran 1.000 botellas. "Un rioja joven que vale más de lo que cuesta". **46,00€**
- **Alto Siós** (DO Costers del Segre. Syrah, Tempranillo y Garnacha) Buena relación calidad-precio con 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Amplio y equilibrado destacando sus amables taninos y aromas de fruta negra madura. **69,00€**

### Medias Botellas

- **Luis Cañas Reserva 1/2l** (DOC Rioja) **20,90€**
- **Semele 1/2l** (DO Ribera del Duero. Crianza) **16,90€**

### Porque quieres probar algo diferente

- **Confines** (DOP Cebrieros. 100% Garnacha) Vino elaborado en el norte de la Sierra de Gredos en fincas de más de mil metros de altura. Garnacha elegante, carnoso pero fresco con notas minerales y fruta negra **45,00€**
- **La Forcall de l'Antonia** (DO Valencia. 100% Forcallat) Vino rústico pero redondo con muy buena acidez y final redondo. Taninos dulces y notas de regaliz y fruta madura **27,00€**
- **Lalama** (DO Ribeira Sacra 90% Mencía y un poco de Brancellao, Garnacha, Mouratón y Sousón) Este vino puntuado con 93 puntos Parker y 94 por la Guía Peñín es uno de los mejores exponentes de la "viticultura heroica". En nariz muestra fruta roja fresca, especias y flores mientras en boca muestra un largo recorrido amable con taninos muy bien integrados. **34,00€**
- **Terra Remota Camino** (DO Empordà. Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon) Vino complejo con una entrada en boca calida y voluptuosa que evoluciona a un final más fresco y vertical. Aromas de cereza confitada y flores. **32,00€**
- **Alaya Tierra** (DO Almansa. 100% Garnacha tintorera) Vino con una intensa entrada en boca, carnoso y de taninos dulces. Aromas a ciruelas pasas y dátiles. "Unos taninos que enamoran" **37,00€**
- **Aylés Cuesta del Herrero** (Vino de pago de Aylés. 100% Garnacha) Vino que me gusta etiquetar como "vale más de lo que cuesta". Aromas a fruta fresca y especias. En boca se muestra elegante, cuerpo medio y final redondo **21,00€**

## VINOS TINTOS

### DOC Priorat

- **Cims de Porrera** (DOC Priorat. 70% Cariñena y 30% Garnacha) Vino elaborado íntegramente con uvas de la cooperativa del pueblo de Porrera. Vino complejo y enérgico, con notas de fruta roja madura y final amable debido a su buena acidez. **32,00€**

### DO Costers del Segre

- **Alto Siós** (Syrah, Tempranillo y Garnacha) Vino de buena relación calidad-precio con 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Amplio, equilibrado y sabroso destacando sus amables taninos y aromas de fruta negra madura. **27,00€**

### DO Somontano

- **Sommos Colección Cabernet Sauvignon** (100% Cabernet Sauvignon) Un monovarietal muy redondo de taninos maduros con un final en boca largo y persistente. En nariz percibimos notas de frutas roja y negra maduras, con matices de regaliza y especias. **39,00€**

### VT Extremadura

- **Habla del Silencio** (VT Extremadura. Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo) Vino de acceso de las famosas Bodegas Habla. Destaca por sus notas de cereza, grosella y moca, con notas de pimienta y romero **23,00€**

### DO Jumilla

- **Juan Gil** (DO Jumilla. 100% Monastrell) Crianza de 12 meses en barricas francesas aportándole un atractivo color cereza pícota intenso y aromas de frutas rojas maduras, torrefactos y ahumados. Maduro, goloso e integra perfectamente fruta, alcohol y madera **24,00€**

### DO Montsant

- **SET tota la vida** (Garnacha, Syrah y Mazuela) Producción de 4.200 botellas. Aromas a frutas rojas con trasfondos balsámicos y sutiles notas a crianza. En boca muestra sus taninos suaves y su fresca acidez. “Un Montsant con un perfil más fresco”. **28,00€**

## VINOS BLANCOS

### "Frescos y afrutados"

- **Finca La Medina** (DO Rueda. 100% Verdejo de viñas centenarias) Un vino elegantísimo que nos muestra la cara más sutil de la Verdejo. Un pequeño capricho para quienes quieran buscar la máxima expresividad de nuestra uva blanca más conocida **42,00€**
- **Pla De Lladoner** (DO Costers del Segre. Garnacha y Chardonnay) Vino vendimiado manualmente y con una pequeña crianza sobre lías. Aromas a fruta de hueso. Paso por boca elegante y fresco. **24,00€**
- **Habla de tí** (Trujillo. 100% Sauvignon blanc) Vino con aromas de fruta exótica como mango o piña con aromas vegetales. En boca se muestra más seco pero con una buena acidez y frescura **19,90€**
- **Viñas del Vero Gewürztraminer** (DO Somontano. Gewürztraminer). Precioso color amarillo dorado y aromas a lichis y rosas blancas. Untuoso en boca y aterciopelado, pero sin empalagar. "Un Gewürztraminer que no satura" **21,00€**
- **José Pariente Verdejo** (DO Rueda. 100% Verdejo) En boca se muestra afrutado y fresco, goloso y con un toque de amargor final característico de la uva **22,00€**
- **Can Sumoi** (100% Garnacha Blanca) Una garnacha blanca muy diferente. Viñas de altitud que le dan un perfil más fresco, menos alcoholico y más aromático. Aromas florales y ciruela blanca con un paso por boca ligero y redondo. **21,00€**

## VINOS BLANCOS

### "Gastronómicos con un poco más de estructura"

- **Envidia Cochina** (DO Rías Baixas. 100% Albariño) Eladio Piñeiro, el conocido creador de Mar de Frares, elabora un vino con recogida manual de las uvas, utilizando las propias levaduras de la vid y al que se le dan 6 meses de crianza sobre lías. Nariz intensa con notas de fruta fresca sobre un fondo de flores. En boca se muestra fresco a la par que frutal, amplio y sabroso. **42,00€**
- **Les Brugueres** (DOC.Priorat 100% Garnacha Blanca) Aromas a frutas blancas, flores y mineral. Vino con cuerpo y untuoso pero con una acidez bien integrada. "Un blanco con estructura que te anima a seguir bebiendo" **31,00€**
- **Val do Galir** (DO Valdeorras. 100% Godello) Elegante godello con 3 meses de crianzas sobre lías. Aromas minerales, con recuerdos florales y frutas cítricas. En boca se muestra sedoso, amplio y persistente **25,00€**
- **Llicorella** (DOC.Priorat 100% Pedro Ximénez) Uvas provenientes de viñas viejas de más de 40 años. Nariz compleja e intensa donde domina la fruta blanca. Entrada ancha en boca, cremoso y persistente. Solo 1260 botellas. **28,00€**

## VINOS ESPUMOSOS

- **Louis Roderer Cristal** (DO Champagne. Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier) Este exclusivo Champagne puntuado con 96 puntos Parker muestra un bouquet potente y complejo donde se mezclan ciruelas frescas y nectarinas maduras con aromas dulces y una frescura caliza que lo envuelve todo. **390,00€**
- **Textures de Pedra de Riventós i Blanc** (DO Conca del Riu Anoia. Bastardo negra, Xarel.lo roja y Sumoll) Impresionante espumoso con 42 meses de crianza del que la bodega solo nos vende 6 botellas y que “personalmente lo prefiero a Champagnes como Moet & Chandon (y es más barato)”. Aromas de frutas de hueso y brioches. Burbuja fina y bien integrada. De textura aterciopelada en boca sin perder frescura gracias a su muy buena acidez. **59,00€**
- **Síos Blanc de Noirs** (DO Costers del Segre. 100% Pinot Noir) Una pequeña joyita este espumoso de la provincia de Lleida. Brut Nature que destaca por su burbuja liviana y refrescante. Aromas a brioches y mantequillas sobre un fondo de fruta blanca y cítricos. En boca se muestra cremoso y equilibrado y persistente **39,00€**
- **Sabaté i Coca, Mosset Brut** (Corpiñat. Xarel.lo, Macabeu y Parellada) Estándares de calidad más exigentes que los de la DOP Champagne. Aromas intensos de flores blancas y violetas. En boca sorprende por ser ligero pero complejo, fresco, elegante y con una burbuja muy bien integrada. **28,00€**

## VINOS ROSADOS

- **AT Roca Rosado** (DO Classic Penedès. Macabeu y Monastrell) Este espumoso rosado de sutil color rosa salmón nos sorprende por su frescura y su burbuja fina. En nariz se muestra limpio, franco y elegante. En boca es afrutado sin perder frescura y con el carbónico muy bien integrado. **29,00€**
- **Anguix Rosado** (DO Ribera del Duero. 90% Garnacha y 10% Albihillo Mayor) Producción de 4.200 botellas. Rosado de carácter envolvente e intenso que destaca por sus aromas a cerezas y fresas acidas. Su buena acidez aporta dinamismo y alarga el recorrido en boca. Un señor “clarete” **26,00€**
- **Can Sumoil La Rosa** (50% Sumoll, 30% Parellada y 20% Xarel.lo) Rosado fresco y delicado con capa de color baja. Aromas a rosas y frutos rojos. En boca brilla su fresca acidez. **22,00€**

