

BODEGA HACIENDA EL ROSALEJO

INDICE

Nomenclator

Capacidad:

Botella	0,750 l.
½ Botella	0,375 l.
Magnum	1,500 l.
Doble Magnum	3,000 l.
Jeroboam	5,000 l.
Imperial	6,000 l.

Abreviaturas:

V.E.	Vendimia Especial
V.M.	Vendimia Manual
V.S.	Vendimia Seleccionada.
S.E.	Selección Especial
R.E.	Reserva Especial
R.S.	Reserva Seleccionada

Paginación:

Primer Dígito.	Tipo de Vino (1 Tinto; 2 Blanco; 3 Rosado ...)
Segundo y Tercer Dígito.	Pais (01 Argentina; 02 Australia....)
Cuarto y Quinto Dígito.	Región (01 Cádiz)
Sexto Dígito	Denominación Origen

-----oOo-----

VINOS TINTOS

ARGENTINA	Pag. 101000
AUSTRALIA	Pag. 102000
AUSTRIA	Pag. 103000
CANADA	Pag. 104000
CHILE	Pag. 105000
CHEQUIA	Pag. 106000
ESLOVAQUIA	Pag. 107000
E.E.U.U	Pag. 108000
EL LIBANO	Pag. 109000
ESLOVAQUIA	Pag. 110000
ESPAÑA	Pag. 111000
Andalucía	Pag. 111010
- <i>Vinos de la tierra de Cádiz</i>	Pag. 111011
Aragón	Pag. 111020
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111021
- <i>D.O. Campo de Borja</i>	Pag. 111022
- <i>D.O. Cariñena</i>	Pag. 111023
- <i>D.O. Sotomontano</i>	Pag. 111024
Baleares	Pag. 111030
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111031
Canarias	Pag. 111040
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111041
- <i>D.O. Tacoronte - Acentejo</i>	Pag. 111042
Cantabria	Pag. 111050
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111051
Castilla y León	Pag. 111060
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111061
- <i>D.O. Bierzo</i>	Pag. 111062
- <i>D.O. Cigales</i>	Pag. 111063
- <i>D.O. Ribera del Duero</i>	Pag. 111064
- <i>D.O. Toro</i>	Pag. 111065

Castilla la Mancha	Pag. 111070
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111071
- <i>D.O. Dominio Valdepusa</i>	Pag. 111072
- <i>D.O. Finca Elez</i>	Pag. 111073
- <i>D.O. La Mancha</i>	Pag. 111074
- <i>D.O. Manchuela</i>	Pag. 111075
- <i>D.O. Mentrída</i>	Pag. 111076
 Cataluña	Pag. 111080
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111081
- <i>D.O. Cataluña</i>	Pag. 111082
- <i>D.O. Conca de Barberá</i>	Pag. 111083
- <i>D.O. Costes del Segre</i>	Pag. 111084
- <i>D.O. Empordà</i>	Pag. 111085
- <i>D.O. Penedès</i>	Pag. 111086
- <i>D.O. Pla de Bages</i>	Pag. 111087
- <i>D.O. Priorat</i>	Pag. 111088
- <i>D.O. Monsant</i>	Pag. 111089
 Comunidad Valenciana	Pag. 111090
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111091
- <i>D.O. Alicante</i>	Pag. 111092
- <i>D.O. Valencia</i>	Pag. 111093
 Extremadura	Pag. 111100
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111101
- <i>D.O. Ribera del Guadiana</i>	Pag. 111102
 Euskadi	Pag. 111110
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111111
 Galicia	Pag. 111120
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111121
 La Rioja	Pag. 111130
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111131
- <i>D.O. Rioja</i>	Pag. 111132
o <i>Rioja Alta</i>	Pag. 111133
o <i>Rioja Baja</i>	Pag. 111134
o <i>Rioja Alavesa</i>	Pag. 111135
 Madrid	Pag. 111140
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 111141
- <i>D.O. Vinos de Madrid</i>	Pag. 111142

Murcia	<i>Pag. 111150</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 111151</i>
- <i>D.O. Jumilla</i>	<i>Pag. 111152</i>
- <i>D.O. Yecla</i>	<i>Pag. 111153</i>
Navarra	<i>Pag. 111160</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 111161</i>
- <i>D.O. Navarra</i>	<i>Pag. 111162</i>
Principado Asturias	<i>Pag. 111170</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 111171</i>
Proyecto MATADOR	<i>Pag. 111180</i>
FRANCIA	<i>Pag. 112000</i>
Alsace	<i>Pag. 112010</i>
Bourgogne	
○ <i>Côte de Nuits</i>	<i>Pag. 112021</i>
○ <i>Côte de Beaune</i>	<i>Pag. 112022</i>
Bordeaux	
- <i>Graves</i>	
○ <i>A.O.C. Pessac-Leognan</i> ... <i>Pag. 112031</i>	
- <i>Medoc</i>	
○ <i>A.O.C. Aut-Medoc</i> ... <i>Pag. 112041</i>	
○ <i>A.O.C. Margaux</i> ... <i>Pag. 112042</i>	
○ <i>A.O.C. Moulis</i> ... <i>Pag. 112043</i>	
○ <i>A.O.C. Pauillac</i> ... <i>Pag. 112044</i>	
○ <i>A.O.C. Saint-Estephe</i> ... <i>Pag. 112045</i>	
○ <i>A.O.C. Saint Julien</i> ... <i>Pag. 112046</i>	
- <i>Libournais</i>	
○ <i>A.O.C. Pomerol</i> ... <i>Pag. 112051</i>	
○ <i>A.O.C. Lande Pomerol</i> <i>Pag. 112052</i>	
○ <i>A.O.C. Côtes de Castillón</i> <i>Pag. 112053</i>	
○ <i>A.O.C. Côtes de Bourg</i> ... <i>Pag. 112054</i>	
○ <i>A.O.C. Saint-Emilion</i> ... <i>Pag. 112055</i>	
○ <i>A.O.C. Fronsac</i> ... <i>Pag. 112056</i>	

Vallee du Rhône

- *Meridionale Sud* ... *Pag. 112061*
- *Septemtrionale Nord*..... *Pag. 112062*

Languedoc - Roussillon..... *Pag. 112070*

Provence *Pag. 112080*

Vallee de la Loirr et Centre..... *Pag. 112090*

Sud-Ouest *Pag. 112100*

GRECIA *Pag. 113000*

HUNGRIA *Pag. 114000*

ISRAEL *Pag. 115000*

ITALIA

Piamonte *Pag. 116000*

Toscana *Pag. 116010*

Véneto *Pag. 116020*

Otros Vinos *Pag. 116030*

NUEVA ZELANDA *Pag. 117000*

PORTUGAL

Alentejo *Pag. 118000*

D.O.C. Douro..... *Pag. 118010*

D.O.C. Bairrada *Pag. 118020*

D.O.C. Dao *Pag. 118030*

SUDAFRICA *Pag. 119000*

SUIZA *Pag. 120000*

URUGUAY *Pag. 121000*

VINOS BLANCOS

ARGENTINA	Pag. 201000
AUSTRALIA	Pag. 202000
AUSTRIA	Pag. 203000
CANADA	Pag. 204000
CHILE	Pag. 205000
CHEQUIA	Pag. 206000
ESLOVAQUIA	Pag. 207000
E.E.U.U	Pag. 208000
EL LIBANO	Pag. 209000
ESLOVAQUIA	Pag. 210000
 ESPAÑA	Pag. 211000
Andalucía	Pag. 211010
- Cádiz	Pag. 211011
Aragón	Pag. 211020
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211021
- <i>D.O. Campo de Borja</i>	Pag. 211022
- <i>D.O. Cariñena</i>	Pag. 211023
- <i>D.O. Sotomontano</i>	Pag. 211024
 Baleares	Pag. 211030
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211031
 Canarias	Pag. 211040
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211041
- <i>D.O. Tacoronte - Acentejo</i>	Pag. 211042
 Cantabria	Pag. 211050
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211051

Castilla y León	Pag. 211060
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211061
- <i>D.O. Bierzo</i>	Pag. 211062
- <i>D.O. Cigales</i>	Pag. 211063
- <i>D.O. Ribera del Duero</i>	Pag. 211064
- <i>D.O. Toro</i>	Pag. 211065
- <i>D.O. Rueda</i>	Pag. 211066
Castilla la Mancha	Pag. 211070
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211071
- <i>D.O. Dominio Valdepusa</i>	Pag. 211072
- <i>D.O. Finca Elez</i>	Pag. 211073
- <i>D.O. La Mancha</i>	Pag. 211074
- <i>D.O. Manchuela</i>	Pag. 211075
- <i>D.O. Mentrída</i>	Pag. 211076
-	
Cataluña	Pag. 211080
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211081
- <i>D.O. Cataluña</i>	Pag. 211082
- <i>D.O. Conca de Barberá</i>	Pag. 211083
- <i>D.O. Costes del Segre</i>	Pag. 211084
- <i>D.O. Empordà</i>	Pag. 211085
- <i>D.O. Penedès</i>	Pag. 211086
- <i>D.O. Pla de Bages</i>	Pag. 211087
- <i>D.O. Priorat</i>	Pag. 211088
- <i>D.O. Monsant</i>	Pag. 211088
Comunidad Valenciana	Pag. 211090
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211091
- <i>D.O. Alicante</i>	Pag. 211092
- <i>D.O. Valencia</i>	Pag. 211093
Extremadura	Pag. 211100
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211101
- <i>D.O. Ribera del Guadiana</i>	Pag. 211102
Euskadi	Pag. 211110
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211111
Galicia	Pag. 211120
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 211121

La Rioja	<i>Pag. 211130</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 211131</i>
- D.O. Rioja	<i>Pag. 211132</i>
○ Rioja Alta	<i>Pag. 211133</i>
○ Rioja Baja	<i>Pag. 211134</i>
○ Rioja Alavesa	<i>Pag. 211135</i>
Madrid	<i>Pag. 211140</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 211141</i>
- <i>D.O. Vinos de Madrid</i>	<i>Pag. 211142</i>
Murcia	<i>Pag. 211150</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 211151</i>
- <i>D.O. Jumilla</i>	<i>Pag. 211152</i>
- <i>D.O. Yecla</i>	<i>Pag. 211153</i>
Navarra	<i>Pag. 211160</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 211161</i>
- <i>D.O. Navarra</i>	<i>Pag. 211162</i>
Principado Asturias	<i>Pag. 211170</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 211171</i>
Proyecto MATADOR	<i>Pag. 211180</i>
FRANCIA	<i>Pag. 211200</i>
Alsace	<i>Pag. 212010</i>
Bourgogne	
○ <i>Côte de Nuits</i>	<i>Pag. 212021</i>
○ <i>Côte de Beaune</i>	<i>Pag. 212022</i>
Bordeaux	
- <i>Graves</i>	
○ <i>A.O.C. Pessac-Leognan</i> ...	<i>Pag. 212031</i>

- *Medoc*
 - *A.O.C. Aut-Medoc...* *Pag. 212041*
 - *A.O.C. Margaux ...* *Pag. 212042*
 - *A.O.C. Moulis ...* *Pag. 212043*
 - *A.O.C. Pauillac ...* *Pag. 212044*
 - *A.O.C. Saint-Estephe...* *Pag. 212045*
 - *A.O.C. Saint Julien...* *Pag. 212046*
- *Libournais*
 - *A.O.C. Pomerol ...* *Pag. 212051*
 - *A.O.C. Lande Pomerol* *Pag. 212052*
 - *A.O.C. Côtes de Castillón* *Pag. 212053*
 - *A.O.C. Côtes de Bourg...* *Pag. 212054*
 - *A.O.C. Saint-Emilion...* *Pag. 212055*
 - *A.O.C. Fronsac ...* *Pag. 212056*

Vallee du Rhône

- *Meridionale Sud ...* *Pag. 212061*
- *Septemtrionale Nord.....* *Pag. 212062*

Languedoc - Roussillon..... *Pag. 212070*

Provence *Pag. 212080*

Vallee de la Loir et Centre..... *Pag. 212090*

Sud-Ouest *Pag. 212100*

GRECIA *Pag. 213000*

HUNGRIA *Pag. 214000*

ISRAEL *Pag. 215000*

ITALIA

Piamonte *Pag. 216000*

Toscana *Pag. 216010*

Véneto *Pag. 216020*

Otros Vinos *Pag. 216030*

NUEVA ZELANDA *Pag. 217000*

PORUTGAL

Alentejo	<i>Pag. 218000</i>
D.O.C. Douro.....	<i>Pag. 218010</i>
D.O.C. Bairrada	<i>Pag. 218020</i>
D.O.C. Dao	<i>Pag. 218030</i>

SUDAFRICA	<i>Pag. 219000</i>
SUIZA	<i>Pag. 220000</i>
URUGUAY	<i>Pag. 221000</i>

VINOS ROSADOS

ARGENTINA	Pag. 301000
AUSTRALIA	Pag. 302000
AUSTRIA	Pag. 303000
CANADA	Pag. 304000
CHILE	Pag. 305000
CHEQUIA	Pag. 306000
ESLOVAQUIA	Pag. 307000
E.E.U.U	Pag. 308000
EL LIBANO	Pag. 309000
ESLOVAQUIA	Pag. 310000
 ESPAÑA	Pag. 311000
Andalucía	Pag. 311010
- Cádiz	Pag. 311011
Aragón	Pag. 311020
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 311021
- <i>D.O. Campo de Borja</i>	Pag. 311022
- <i>D.O. Cariñena</i>	Pag. 311023
- <i>D.O. Sotomontano</i>	Pag. 311024
 Baleares	Pag. 311030
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 311031
 Canarias	Pag. 311040
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 311041
- <i>D.O. Tacoronte - Acentejo</i>	Pag. 311042
 Cantabria	Pag. 311050
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	Pag. 311051

Castilla y León	Pag. 311060
- Vinos de la tierra S/DO	Pag. 311061
- D.O. Bierzo	Pag. 311062
- D.O. Cigales	Pag. 311063
- D.O. Ribera del Duero	Pag. 311064
- D.O. Toro	Pag. 311065
Castilla la Mancha	Pag. 311070
- Vinos de la tierra S/DO	Pag. 311071
- D.O. Dominio Valdepusa	Pag. 311072
- D.O. Finca Elez	Pag. 311073
- D.O. La Mancha	Pag. 311074
- D.O. Manchuela	Pag. 311075
- D.O. Mentrída	Pag. 311076
Cataluña	Pag. 311080
- Vinos de la tierra S/DO	Pag. 311081
- D.O. Cataluña	Pag. 311082
- D.O. Conca de Barberá	Pag. 311083
- D.O. Costes del Segre	Pag. 311084
- D.O. Emporda	Pag. 311085
- D.O. Penedes	Pag. 311086
- D.O. Pla de Bages	Pag. 311087
- D.O. Priorat	Pag. 311088
- D.O. Monsant	Pag. 311089
Comunidad Valenciana	Pag. 311090
- Vinos de la tierra S/DO	Pag. 311091
- D.O. Alicante	Pag. 311092
- D.O. Valencia	Pag. 311093
Extremadura	Pag. 311100
- Vinos de la tierra S/DO	Pag. 311101
- D.O. Ribera del Guadiana	Pag. 311102
Euskadi	Pag. 311110
- Vinos de la tierra S/DO	Pag. 311111
Galicia	Pag. 311120
- Vinos de la tierra S/DO	Pag. 311121

La Rioja	<i>Pag. 311130</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 311131</i>
- D.O. Rioja	<i>Pag. 311132</i>
○ Rioja Alta	<i>Pag. 311133</i>
○ Rioja Baja	<i>Pag. 311134</i>
○ Rioja Alavesa	<i>Pag. 311135</i>
Madrid	<i>Pag. 311140</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 311141</i>
- <i>D.O. Vinos de Madrid</i>	<i>Pag. 311142</i>
 Murcia	<i>Pag. 311150</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 311151</i>
- <i>D.O. Jumilla</i>	<i>Pag. 311152</i>
- <i>D.O. Yecla</i>	<i>Pag. 311153</i>
 Navarra	<i>Pag. 311160</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 311161</i>
- <i>D.O. Navarra</i>	<i>Pag. 311162</i>
 Principado Asturias	<i>Pag. 311170</i>
- <i>Vinos de la tierra S/DO</i>	<i>Pag. 311171</i>
 Proyecto MATADOR	<i>Pag. 311180</i>

 FRANCIA	<i>Pag. 312000</i>
Alsace	<i>Pag. 312010</i>
Bourgogne	
○ <i>Côte de Nuits</i>	<i>Pag. 312021</i>
○ <i>Côte de Beaune</i>	<i>Pag. 312022</i>
Bordeaux	
- <i>Graves</i>	
○ <i>A.O.C. Pesac-Leognan</i> ... <i>Pag. 312031</i>	
- <i>Medoc</i>	
○ <i>A.O.C. Aut-Medoc</i> ... <i>Pag. 312041</i>	
○ <i>A.O.C. Margaux</i> ... <i>Pag. 312042</i>	
○ <i>A.O.C. Moulis</i> ... <i>Pag. 312043</i>	
○ <i>A.O.C. Pauillac</i> ... <i>Pag. 312044</i>	
○ <i>A.O.C. Saint-Estephe</i> ... <i>Pag. 312045</i>	
○ <i>A.O.C. Saint Julien</i> ... <i>Pag. 312046</i>	

-	<i>Libournais</i>	
o	<i>A.O.C. Pomerol</i> ...	<i>Pag. 312051</i>
o	<i>A.O.C. Lande Pomerol</i>	<i>Pag. 312052</i>
o	<i>A.O.C. Côtes de Castillón</i>	<i>Pag. 312053</i>
o	<i>A.O.C. Côtes de Bourg...</i>	<i>Pag. 312054</i>
o	<i>A.O.C. Saint-Emilion...</i>	<i>Pag. 312055</i>
o	<i>A.O.C. Fronsac</i> ...	<i>Pag. 312056</i>

Vallee du Rhône

o	<i>Meridionale Sud</i> ...	<i>Pag. 312061</i>
o	<i>Septemtrionale Nord</i>	<i>Pag. 312062</i>

Languedoc - Roussillon..... *Pag. 312070*

Provence *Pag. 312080*

Vallee de la Loirr et Centre..... *Pag. 312090*

Sud-Ouest *Pag. 312100*

GRECIA *Pag. 313000*

HUNGRIA *Pag. 314000*

ISRAEL *Pag. 315000*

ITALIA

Piamonte *Pag. 316000*

Toscana *Pag. 316010*

Véneto *Pag. 316020*

Otros Vinos *Pag. 316030*

NUEVA ZELANDA *Pag. 317000*

PORTRUGAL

Alentejo *Pag. 318000*

D.O.C. Douro.....	<i>Pag. 318010</i>
D.O.C. Bairrada	<i>Pag. 318020</i>
D.O.C. Dao	<i>Pag. 318030</i>
SUDAFRICA	<i>Pag. 319000</i>
SUIZA	<i>Pag. 320000</i>
URUGUAY	<i>Pag. 321000</i>

ESPUMOSOS

CAVAS

ESPAÑA *Pag. 4110000*

CHAMPAGNES

FRANCIA *Pag. 412000*

VINOS DULCES y GENEROSOS

LICORES

VINOS TINTOS ESPAÑA

Pag.111010

ANDALUCIA

Vinos de la Tierra de Cádiz

Bodega Hermanos Holgado

2010 Tinto 3/4 17,00.- € **F.1**

Este Tinto, de variedades cabernet sauvignon, petit verdot y syrah, vendimiado a mano, elaborado artesanalmente y envejecido en barrica de roble. Su aroma ahumado a tabaco y su gusto a coco aportado por la madera, le dan al vino una consistencia a su paladar que le trasladará al corazón de la sierra gaditana.

2010 Merlot 3/4 11,00.- € **F.2**

Este Merlot, con aromas a guindas, violetas, tabaco y café, ha sido vendimiado a mano, elaborado artesanalmente y envejecido en barrica de roble durante seis meses. Al ser un vino de taninos suaves, su gusto se presenta elegante, fino y con pequeñas dosis de recuerdos a los frutos del bosque.

2008 Petit Verdot 3/4 22,00.- € **F.3**

Este Petit Verdot, con aromas a menta, pimiento, especias y un toque a chocolate amargo, ha sido vendimiado a mano, elaborado artesanalmente y envejecido en barrica de roble durante seis meses. Su gran cuerpo lo hace ser de gusto aterciopelado, lo que da un equilibrio apreciable al paladar.

Bodega Huerta de Albala

2006 Tabernet Nº 1 Magnum..... 147,00.- € **F.5**

Vino de exquisita complejidad, sutileza y finura. Elaborado con la variedad Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon. Su color es violeta intenso y oscuro con irisaciones rojo sangre. En nariz nos deleita con una amplitud de aromas. En boca es untuoso y tentador, con una rica mezcla de frutas del bosque y refrescante acidez que logran un vino tinto puro, opulento y espléndidamente equilibrado.

2006 Tabernet 3/4 25,00.- € **F.122**

Vino tinto elaborado con la variedad Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon, permaneciendo 12 meses en barrica de roble francés. Aromas de fruta y en boca sabroso, equilibrado, noble y taninos maduros, buena acidez que aporta frescura. Paso láctico y cremoso.

2010 Barba Azul 3/4 12,00.- € **F.57**

Vino tinto elaborado con las variedades Tintilla de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. Vino joven y vivo, apicotado, con coloraciones violetas, complejo en nariz, aromas cítricos, hojas de higuera, hierbas aromáticas. Sabroso en boca, fresco con una acidez muy compensada, paso largo en boca, que nos recuerda a la frescura de la fruta.

Cortijo de Torrecera

2010 Entrechuelo 3/4 6,00.- € **F.58**

Este Vino está elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de Pago de Entrechuelo, en el cortijo de Torrecera. Entrechuelos tinto, posee un envejecimiento mínimo de 6 meses en barrica de roble francés. La añada es un coupáge de uvas syra, merlot, tempranillo y cabernet sauvignon.

2009 Entrechuelo Crianza 3/4 8,00.- € **F.66**

Este tinto es una mezcla de uvas tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah, criadas en la finca Torrecera, que luego descansa varios meses en barrica de roble francés.

VINOS TINTOS

Pag.111010B

ESPAÑA

ANDALUCIA

Vinos de la Tierra de Cádiz

Cortijo de Torrecera

2008 Alhocen Selección P. 3/4 28,00.- € **F.67**

Este vino procedes de una depurada selección de racimos de la viña del cortijo Torrecera. Ha sido criado en barrica nueva de roble francés, para equilibrar los aromas de uva y madera. Las variedades merlot, syrah, cabernet sauvignon y tempranillo han sido ensambladas armoniosamente y ha reposado en botella hasta su madurez. El resultado e un vino excepcional, bien estructurado y de innegable personalidad

Finca las Posadas

2008 Ibargüen Roble 3/4 7,00.- € **F.70**

Es obtenido de uvas de la variedad syrah, cabernet sauvignon y tempranillo, envejecido en barricas de roble francés y americano. Vino muy afrutado, con matices a melocotón y frutas del bosque. Su color es rojo cereza y en boca ofrece cuerpo, con taninos equilibrados y larga persistencia.

2010 Ibargüen Cosecha 3/4 6,00.- € **F.71**

Es obtenido de uvas de la variedad syrah. Vino muy afrutado, con matices a melocotón y frutas del bosque. Su color es rojo cereza y en boca ofrece cuerpo, con taninos equilibrados y larga persistencia.

Bodegas Ximénez-Spinola

2014 Ximenez-Spinola Fermentación Lenta 3/4 7,00.- € **F.168**

Es obtenido de uvas de la variedad syrah, cabernet sauvignon y tempranillo, envejecido en barricas de roble francés y americano. Vino muy afrutado, con matices a melocotón y frutas del bosque. Su color es rojo cereza y en boca ofrece cuerpo, con taninos equilibrados y larga persistencia.

ESPAÑA**ARAGÓN****D.O. Somontano****Bodegas Enate**

2006 Enate Crianza $\frac{3}{4}$ 16,00.- € **F.27**

Es obtenido de uvas de la variedad Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Su vendimia se realiza manualmente, y envejecido en barricas de roble durante 9 meses. Fruta roja madura y notas ahumadas en nariz, y paladar carnoso. Vino adulador que combina la potencia con la delicadeza.

2005 Enate Reserva $\frac{3}{4}$ 25,00.- € **F.154**

Es obtenido de la variedad de uva 100% Cabernet Sauvignon. Su Vendimia se realiza manualmente, y su crianza es de doce meses en barrica nueva de roble francés. Un auténtico "vin pour connaisseurs", de largo recorrido.

2008 Enate Sauvignon-Merlot $\frac{3}{4}$ 19,00.- € **F.155**

Es obtenido de las variedades de uvas Cabernet Sauvignon y Merlot. Su vendimia se realiza manualmente, y su crianza es de 6 meses en barrica de roble.

2011 Enate Tapas $\frac{3}{4}$ 9,00.- € **F.156**

Es obtenido de la variedad básicamente Tempranillo con pequeño porcentaje de Merlot y Cabernet.

VINOS TINTOS

Pag.111130

ESPAÑA

LA RIOJA

D.O. Rioja

Bodegas Beronia

2008 Beronia Crianza	3/4	15,00.- €	F.42
----------------------	-----	-------	-----------	------

Rioja crianza elaborado de uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano y francés. El resultado es un vino equilibrado, con aromas a vainilla y frutas silvestres, redondo y amable al paladar.

Bodegas Real Divisa

2009 Real Divisa	3/4	10,00.- €	F.7
------------------	-----	-------	-----------	-----

1998 M.legarda Gran R.	3/4	21,00.- €	F.8
------------------------	-----	-------	-----------	-----

Es un vino redondo, tanino equilibrado, rico y bueno. Retronasal potente de buena calidad y naturaleza compleja. Se trata de un vino de trago corto. Equilibrado con un gusto estable y una persistencia larga.

1999 M.legarda Gran R	3/4	20,00.- €	F.9
-----------------------	-----	-------	-----------	-----

2002 M.legarda Reserva	3/4	14,00.- €	F.125
------------------------	-----	-------	-----------	-------

2003 M.legarda Crianza	3/4	14,00.- €	F.79
------------------------	-----	-------	-----------	------

2006 M.legarda Crianza	3/4	9,00.- €	F.124
------------------------	-----	-------	----------	-------

2008 M.legarda Crianza	3/4	9,00.- €	F.10
------------------------	-----	-------	----------	------

Es un vino redondo, intenso, notas limpias, buen retrogusto. Se aprecia la crianza en barrica pero sin sobresalir frente a la fruta. Agradable al paladar.

2000 M.legarda Reserva	3/4	14,00.- €	F.11
------------------------	-----	-------	-----------	------

2004 Draco Reserva	3/4	25,00 - €	F.158
--------------------	-----	-------	-----------	-------

Es un vino elaborado 100% de la variedad de uvas Tempranillo. Su crianza es en barrica de roble francés durante 28 meses.

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal

2006 Marqués de Riscal Reserva	3/4	21,00.- €	F.24
--------------------------------	-----	-------	-----------	------

Elaborado con las variedades tempranillo, graciano y mazuelo, procedente de viñedos de más de 15 años de antigüedad. Se vendimia a mano y realiza una crianza de 26 meses en barricas de roble americano. Aroma balsámico con fruta madura, en boca es fresco, ligero y persistente, de taninos suaves y redondos.

2001 Marqués de Riscal Reserva	3/4	26,00.- €	F.56
--------------------------------	-----	-------	-----------	------

Elaborado con las variedades tempranillo, graciano y mazuelo. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en barrica de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año.

2005 Barón de Chirel Reserva	3/4	67,00.- €	F.97
------------------------------	-----	-------	-----------	------

Barón de Chirel sólo se elabora en las grandes añadas y con una producción muy limitada, ya que se elabora con una selección de viñedos muy viejos, de más de 40 años con un rendimiento muy bajo pero de gran calidad. Elaborado con la variedad tempranillo y otras variedades tintas, la crianza es de 20 meses en barricas de roble americano, permaneciendo un mínimo de 12 meses en botella para afinarlo. Color cereza oscuro, vivo y brillante, capa alta y buena lagrima.

VINOS TINTOS

Pag.111130B

ESPAÑA

LA RIOJA

D.O. Rioja

Bodegas Perica

2008 Olagosa Crianza	3/4	7,00.- €	F.25
<i>Elaborado con la variedad Tempranillo, Garnacha Tinto y Mazuela. Limpio, y de color intenso con reflejos cereza. Intensidad y complejidad aromática, donde aparecen frutas rojas y negras con notas a vainilla y balsámicos de fondo. En boca transmite su potente y armoniosa constitución, frutosa y tánica suavemente perfilados por el buqué de roble.</i>				
2006 Olagosa Reserva	3/4	12,00.- €	F.26
<i>Bodegas Perica realiza este vino tras una esmerada selección manual. Elaborado con la variedad Tempranillo, Mazuelo y Garnacha. Limpio, y de color intenso con reflejos cereza. Intensidad y complejidad aromática. Aroma Tostado, notas con dátiles maduros y toques de toffee. Boca sabroso con taninos pulidos. Muy fresco y con toques complejos de la crianza.</i>				

Bodegas La Rioja Alta

1995 Gran Reserva 904	3/4	46,00.- €	F.44
<i>Este gran Reserva es un vino de penetrante aroma, bellísimo color rubí con reflejos teja y cálido elegante paladar. Elaborado con uvas Tempranillo (90%) y Graciano (10%). En boca es potente, aunque muy sedoso, suave y redondo con un equilibrio perfecto entre taninos y acidez. Excelente y muy persistente retrogusto donde aparecen notas de regaliz.</i>				
1994 Gran Reserva 904	3/4	73,00.- €	F.45
<i>Es un vino de perfil elegante, complejo, que ha evolucionado muy bien en botella. Elaborado con uvas Tempranillo (90%) y Graciano (10%). Color rubí intenso, aroma de buena intensidad, buen cuerpo y acidez, y un final de boca muy largo, profundo.</i>				

Bodegas Cune

1996 Imperial Gran Reserva	3/4	38,00.- €	F.48
<i>Uno de los grandes vinos finos Tinto de España y un clásico Riojano. Nace en los años veinte y sólo se elabora en cosechas de calidad excepcional con la variedad Tempranillo 85%, Graciano 10% y Mazuelo 5%. La crianza es en barricas seleccionadas de roble americano y francés. Brillante color, de capa alta. Nariz compleja, aromas especiados y balsámicos propios de su estancia en barrica bien ensamblados con notas frutales. Boca elegante, es amplio y amable con taninos redondos que hacen que la sensación de gran vino perdure en el tiempo. Es un vino con un largo postgusto, de gran estructura y tipicidad.</i>				

Bodegas Marqués de Murrieta

1999 Marqués de Murrieta Ygay R.	3/4	38,00.- €	F.50
<i>Elaborado con varietales Tempranillo 85%, Mazuelo 8% y Garnacha Tinta 7%. Rubí granate muy intenso, brillante, bonito. Aroma de buena intensidad, con buena madera en primer plano tras la que aparece una fruta roja de expresión seria, con algún punto especiado, cueros y mentolados. En boca es de cuerpo medio, con acidez muy viva, pulido, fácil de beber, con buena fruta y una persistencia suficiente.</i>				

VINOS TINTOS

Pag.111130C

ESPAÑA

LA RIOJA

D.O. Rioja

Bodega Unión Vitivinícola

2001 Marqués de Cáceres G. R. 3/4 36,00.- € **F.51**

Vino de alta calidad y reconocido prestigio. Es un vino elaborado con uvas tempranillo, garnacha y graciano. Crianza durante 26 meses en barrica de roble francés. Presenta un color cereza rojizo brillante, aroma bastante intenso a frutos rojos y negros muy maduros. En boca es sabroso, paso de boca con mucho equilibrio, pero con buena estructura y con cuerpo, taninos dulces y vivos.

2005 Marqués de Cáceres R. 3/4 18,00.- € **F.98**

Elaborado con uvas Tempranillo, y Garnacha Tinta y Graciano, procedentes de cepas viejas de escasa productividad lo que ofrece una mayor concentración. Sólo se vinifica a partir de añadas calificadas como "excelentes" o "muy buenas". Crianza de 22 meses en barrica de roble francés y aproximadamente 24 meses en botella. Color rubí oscuro, en nariz es profundo y complejo, en boca es complejo, sabroso y denso. Armonioso e intenso, con un largo final.

Bodegas Muga

2004 Muga Crianza 3/4 21,00.- € **F.52**

Rioja elaborado con uvas tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo. Envejecido durante veinticuatro meses en barrica de roble francés y americano.

2008 Muga Crianza 3/4 17,00.- € **F.96**

Rioja elaborado con uvas tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo. Las uvas se despalillaron y maceraron posteriormente en frío. El mosto fermentó a temperatura controlada y se crió en cubas de roble americano durante 6 meses y en barricas de roble americano y francés durante 24 meses. Permaneció en botella durante 12 meses en bodega antes de su comercialización

2004 Muga Reserva 3/4 27,00.- € **F.53**

Elaborado con la variedad Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, es un vino elegante, espesa capa de color rojo intenso. Se aprecia un abanico de aromas perfectamente compenetrados. En Boca tiene un carácter vivo y fresco. Los nos muestran una buena base para el envejecimiento.

1998 Muga Reserva 3/4 19,00.- € **F.86**

Elaborado con variedades Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano, para crear un conjunto perfectamente equilibrado y expresivo. Permanece 6 meses en cubas de roble americano y 30 meses en barricas de roble americano y francés, finalmente 12 meses en botella. Es un vino elegante, con una complejidad aromática donde destacan los recuerdos de la fruta madura y un sutil fondo de aromas tostados que se prolongan en un amplio, largo y sugestivo final de boca.

Bodegas Lan

2007 Lan Crianza 3/4 11,00.- € **F.54**

Elaborado con la variedad Tempranillo, es un rioja crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés, seguida de un reposo en la botella durante unos meses. De color picota con reflejos morados. Buena intensidad aromática. En boca muy elegante, de entrada y paso muy agradable. Muy Sabroso, sedoso y muy equilibrado.

VINOS TINTOS

Pag.111130D

ESPAÑA

LA RIOJA

D.O. Rioja

Bodegas Granja Ntra. Sra. de Remelluri

2000 Remelluri Reserva 3/4 31,00.- € **F.55**

La granja Nuestra Señora de Remelluri es un antiguo pertenecido del Monasterio de Toledo, 150 Has de superficie en Labastida de Álava y San Vicente de la Sonsierra de la rioja constituye la principal garantía de sus vinos.

Bodegas Martinez Lacuesta

1995 Martínez Lacuesta G.R 3/4 38,00.- € **F.85**

Rioja envejecido 36 meses en roble americano, comenzando entonces su reducción en botellas por otros 40 meses hasta su comercialización. Color rubí teja, complejo y elegante en nariz y en boca es sedoso, suave y largo, con una buena estructura.

Bodegas Solar de Samaniego

2006 Valcavada Reserva 3/4 31,00.- € **F.99**

Elaborado con la variedad 80% Tempranillo y 20% Graciano, permanece 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés .De color limpio y brillante, de capa muy alta de color. Muy aromático y sabor graso en boca predominando la fruta, y los sabores de caramelo toffe y café, con taninos dulces bien ensamblado. Gran persistencia en boca.

2009 La Olvidada 3/4 90,00.- € **F.139**

Elaborado con 100% variedad Tempranillo . Envejecido durante 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de procedencia Allier, con tostado medio plus y trasiegos cada seis meses.

Bodegas Riojanas

1942 Viña Albina Reserva 3/4 1.000,00.- € **F.87**

ESPAÑA**CASTILLA Y LEÓN****D.O Tierra de León****Martín Verasategui**

2001	Martín Verasategui	3/4	20,00.- €	F.65
<i>Elaborado con uva Tempranillo y Garnacha. Vendimia seleccionada, cosecha 2001 y envejecido en roble.</i>					

Bodegas Pelaez

2010	Tres Almas Crianza	3/4	16,00.- €	F.165
<i>Elaborado 100% Prieto Picudo.</i>					

D.O Arribes del Duero**Bodegas Ribera de Pelazas**

2004	Abadengo Reserva	3/4	11,00.- €	F.100
<i>Abadengo es un monovarietal elaborado exclusivamente con la variedad Juan García, autóctona procedente de viñedos viejos de 60 años. Madurado 12 meses en barricas de roble francés de grado fino y tostado ligero.</i>					
2005	Bruñal Reserva	3/4	89,00.- €	F.101
<i>Bruñal es el mejor vino de la Bodega Ribera de Pelazas, elaborado con la variedad autóctona Bruñal, una uva tinta de racimo pequeño y denso, con un sabor particular. Permanece doce meses de crianza en roble francés y rumano de alta calidad. Producción muy limitada.</i>					

D.O. Bierzo**Bodegas Estefanía**

2001	Tilenus Pieros Mencia	3/4	34,00.- €	F.28
<i>Es un Vino elaborado por uva Mencía 100%, recolectada de cepas de entre 60 y 80 años. Ha tenido una crianza en barricas de roble francés durante 12-14 meses y ha reposado en botella entre 15 y 24 meses.</i>					
2005	Tilenus Crianza Mencia	3/4	15,00.- €	F.29
<i>Un tinto muy varietal que muestra las virtudes de la Mencía impregnada del suelo del bierzo.</i>					
2004	Tilenus Pago de Posadas	3/4	23,00.- €	F.140
<i>Vino Tinto elaborado con uva 100% Mencía. Envejecido 13 meses en barrica de roble. Es de un color granate con ribete abierto.</i>					

D.O. Ribera del Duero**Bodegas Alión**

2008	Alión	3/4	58,00.- €	F.14
<i>Estructurado, sólido y frutal, un gran vino moderno de Vega Sicilia. Muy redondo en todos los aspectos. Variedades Tinto Fino, y envejecimiento en barrica de roble francés, seguido de un año en botella. Tiene un color cereza picota de capa alta, en nariz, elegante. En boca es realmente potente, frutal e incluso sabroso, buena acidez.</i>					

VINOS TINTOS

Pag. 111060B

ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Vega Sicilia

2006 Valbuena 5.º Cosecha	3/4	110,00.- €	F.15
<i>Exquisito vino tinto Vega Sicilia de cosecha 2006, elaborado con las variedades Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Tempranillo.</i>			
2002 Vega Sicilia Único Cosecha 3/4		262,00.- €	F.89
<i>Elaborado con las variedades Tinto Fino y Cabernet Sauvignon.</i>			

Valbuena ¿? 3/4

116,00.- € **F.90**

Bodegas Pago de Carraovejas

2009 Pago Carraovejas Crianza	3/4	34,00.- €	F.16
<i>Elaborado con las variedades Tinto Fino y Cabernet Sauvignon, envejecido durante 12 meses en barricas de roble Francés y Americano. Color rojo púrpura con matices del mismo color. Capa alta. Aromas fruta del bosque sobremaduras, equilibradas con tonos dulces del roble. En boca es untuoso, redondo, goloso y persistente.</i>			

Bodegas Peñafiel

2010 Barón de Filar Crianza	3/4	25,00.- €	F.161
<i>Un coupage dominado por la tempranillo 90%, Merlot 7% y Cabernet Sauvignon 2%, envejecido 16 meses en roble francés.</i>			

Presenta un color rojo guinda, nariz fragante e intensa y en boca resulta jugoso con un tanino terso.

Bodegas Montebaco

2006 Montebaco Vendimia Seleccionada	3/4	28,00.- €	F.92
<i>Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Tinto Fino 100%, permaneciendo 15 meses en barricas de roble francés nuevas, hasta su embotellado en Enero de 2009. Color cereza muy intenso con matices violáceos. Aroma potente y concentrado. Boca potente, carnosa, con taninos gruesos de fruta. Vendimia Seleccionada</i>			
2012 Semele Crianza	3/4	20,00.- €	F.164
<i>Este vino es un Coupage de tempranillo y Merlot. Permanece 12 meses en barrica de roble francés y americano para llevar a cabo la crianza.</i>			

Bodegas Viña Mayor

2008 Viña Mayor Crianza	3/4	14,00.- €	F.93
<i>Elaborado con una uva de la variedad "Tinta del País" (Tempranillo). Ha envejecido un mínimo de 24 meses de los cuales al menos 12 en barrica de roble americano.</i>			

VINOS TINTOS

Pag. 111060C

ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN

D.O. Ribera del Duero

2009 Secreto Vendimia Seleccionada 3/4 18,00.- € **F.94**
Secreto Vendimia Seleccionada está elaborado a partir de una estricta selección de uvas 100% Tinta Fina (Tempranillo). Su envejecimiento discurre durante 10 meses en barrica nueva de Roble Francés, y al menos 5 meses en botella antes de su salida al mercado. Elegante, carnoso y equilibrado, sus tonos balsámicos maridan espléndidamente con platos de caza y carnes rojas.

Bodegas Valdubon

2006 Honoris de Valdubon 3/4 55,00.- € **F.95**
Honoris 2006 se ha elaborado con una selección de uvas procedente de viñas de tinta del país con una edad superior a los 60 años. Al coupage se le añade un pequeño porcentaje de Merlot y de Cabernet Sauvignon que le aportan estructura y complejidad. La fermentación se produce en tinajas de roble francés y la crianza se desarrolla en barricas nuevas de roble francés y por último en botella que proporciona la evolución final. Permitiendo entrelazar sus aromas para lograr un vino redondo, aterciopelado de complejísimos aromas.

Bodegas y Viñedos Recoletas

2005 Recoletas Crianza 3/4 19,00.- € **F.91**
Elaborado con Tinta del país. En nariz complejo, cálido y potente. En boca bien estructurado, cálido y carnoso con fondo sabroso y largo postgusto. Su evolución a medio y largo plazo es excelente.

Bodegas Viyuela

2006 Viyuela 10-Autor 3/4 10,00.- € **F.18**
Elaborado con uvas 100% tempranillo, 10 meses en barricas. Aroma ahumados, frutas rojas y balsámicos, en boca equilibrado, retronal, frutal agradable

2005 Viyuela Crianza 3/4 15,00.- € **F.19**
Nuestro tinto crianza, ha sido mimado desde la cepa, envejecido durante más de 1 año en las mejores barricas de roble francés y americano, para reposar en silencio en la botella hasta su consumo. Un vino que no le dejará indiferente por su excelente color, su generosidad aromática y su riqueza de sabores, con un excelente buqué que hará las delicias de sus platos.

2004 Viyuela Reserva 3/4 21,00.- € **F.20**
Este vino ha permanecido durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés, origen tronçasis, con uvas de los viñedos. Elaborado por las Bodegas Viyuela desde el corazón, con el único fin de acompañarles en los buenos momentos.

2005 Viyuela Selección 3/4 25,00.- € **F.21**
Este vino ha sido fermentado en barricas, permaneciendo durante 20 meses en barricas nuevas de roble francés, origen Bergé, uvas de los mejores viñedos de la familia.

2014 Viyuela Crianza 3/4- € **F.162**
100% tinto fino (tempranillo), 16 meses en barrica y 6 meses en botella antes de salir al mercado.

Bodegas Valdeviñas

2001 Mirat Reserva 3/4 36,00.- € **F.22**
Cepas viejas de la variedad tempranillo, que aportan al vino toda la experiencia de la larga vida transcurrida. Un esmerado proceso de elaboración, que respeta la esencia de la tierra y una crianza de 12-14 meses en roble francés, que consiguen los aromas y sabores complejos y perdurable que se atesoran en la botella.

VINOS TINTOS

Pag.111060D

ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN

D.O. Ribera del Duero

2003 Mirat Crianza 3/4 24,00.- € **F.23**

Cepas viejas de la variedad tempranillo, que aportan al vino toda la experiencia de la larga vida transcurrida. Un esmerado proceso de elaboración, que respeta la esencia de la tierra y una crianza de 12-24 meses en roble francés, que consiguen los aromas y sabores complejos y perdurable que se asesoran en la botella.

Bodegas Arzuaga Navarro

2008 Arzuaga Crianza 3/4 22,00.- € **F.43**
Es un vino elaborado con uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, envejecido 16 meses en barricas de roble francés y americano que lo convierten en un vino fino, delicado y elegante.

Bodegas Bohorquez

2006 Bohórquez Reserva $\frac{3}{4}$ 24.00 - € **E46**

Elaborado con las variedades de la uva Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, criaza de 13 meses en barrica de roble francés y roble americano. Color intenso con ribetes rubí, muy limpio. Destacan los aromas de fruta roja en compota. En boca es redondo, sedoso, largo y con cuerpo, y a la vez con mucha viveza.

2008 Cardela Crianza 3/4 18,00 - € **E 153**

Elaborado con la variedad 100% Tempranillo, permaneciendo 12 meses en barricas de roble francés y americano y el resto en botella.

Bodegas Real Sitio de Ventosilla

2006 Prado Rey Crianza $\frac{3}{4}$ 17.00.- € **E47**

De color rojo cereza con capa alta y brillante. Es un vino elegante, balsámico y ante todo fresco, combina una fruta madura con taninos muy aterciopelados, provocando un paso por boca muy agradable y un final muy elegante.

Bodegas Protos

2005 Protos Crianza $\frac{3}{4}$ 20.00,- € **F.62**

Es un vino de color rojo picota con ribete granate y destellos morados que indican juventud. Nariz compleja, paladar estructurado y carnoso con taninos maduros y grasos. Final de boca largo con predominio de notas tostadas.

2010 Protos Roble $\frac{3}{4}$ 10.00,- € **F.88**

Es un vino elaborado 100% con tinta del país (tempranillo), atractivo color cereza oscuro con ribetes purpuras. Lleno y concentrado en nariz, con frutas rojas maduras y toque de aromas de buenas maderas. En boca es rico y sedoso con taninos maduros y largo final del típico Protos de la Ribera del Duero.

Bodegas Pago de los Capellanes

2009 Pago de los Capellanes C. 3/4 27,00.- € **F.141**

Es un vino elaborado de la variedad de uva 100% Tempranillo. Éste vino tinto, ha pasado por una crianza de 12 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.

VINOS TINTOS

Pag. 111060E

ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Dehesa de los Canónigos

2007 Dehesa de los Canónigos 3/4 22,00.- € **F.64**

Elaborado con uvas de la variedades tinto fino y cabernet sauvignon, permaneciendo 18 meses en barrica de roble americano, tostado medio, grano fino.

Bodegas y Viñedos del Jaro

2003 Jaros 3/4 29,00.- € **F.123**

Elaborado con uvas 100% variedad Tempranillo, permaneciendo 12 meses en barrica de roble francés y americano.

2004 Sed de Caná 3/4 70,00.- € **F.63**

Es un vino elaborado con la variedad tempranillo. De color cereza granate intenso, en nariz notas ahumadas de roble, hojas de té y chocolate. En boca fresco, de acidez

D.O. Toro

Bodegas Fariñas

Fariñas Campus 3/4 34,00.- € **F.30**

Fariñas Roble Frances 3/4 17,00.- € **F.31**

Bodegas Pintia

Pintia 3/4 43,00.- € **F.32**

Bodegas Frontauras y Victoria

2007 Dominio de Valdelacasa 3/4 15,00.- € **F.59**

De color rojo intenso inimitable, de aromas complejos y ocultos, de gran potencia, muy refinado, persistente, fino y bello.

Bodegas Heredad de Urueña

2008 Moisés Gran Vino 3/4 38,00.- € **F.104**

Elaborado con la variedad 100% Tinta de Toro. Dos meses de reposo en depósito, 18 meses de estancia en barrica nueva de roble 100% francés. Reposo en depósitos de acero inoxidable para ensamblar aromas.

2009 Moisés Gran Vino 3/4 38,00.- € **F.105**

Elaborado con la variedad 100% Tinta de Toro. Dos meses de reposo en depósito, 18 meses de estancia en barrica nueva de roble 100% francés. Reposo en depósitos de acero inoxidable para ensamblar aromas.

Bodegas Matarredonda

2011 Valdefama Crianza 3/4 20,00.- € **F.166**

100% Tinta de Toro. Con 4 meses de crianza en barricas de francesas de Allier, es un tinto expresivo y carnoso.

VINOS TINTOS

Pag. 111070

ESPAÑA

CASTILLA LA MANCHA

D.O. La Mancha

Bodegas El Vínculo

2005 El Vínculo Crianza 3/4 23,00.- € **F.49**

Un vino elaborado únicamente con la uva tempranillo y criado en barricas de roble americano durante dieciséis meses.

Bodegas Vallegarcía

2007 Vallegarcía Syrah 3/4 23,00.- € **F.128**

Un vino monovarietal elaborado con uvas syrah. Ha envejecido 10 meses en barrica de roble francés y ha madurado 12 meses en botella.

2006 Vallegarcía Hipperia 3/4 24,00.- € **F.129**

Un vino elaborado con uva Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot. De profundo y brillante color rubí, es fragante, agradable e intenso, tonos dulces de cerezas negras en nariz. Seco, corpulento pero con una frescura que eleva la riqueza y madurez de los frutos negros. Excelente equilibrio, largo y con una tanicidad elevada y amable al mismo tiempo

2009 Vallegarcía Hipperia 3/4 26,00.- € **F.138**

Un vino elaborado con un bonito coupage de las variedades 15% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot y 15% Petit Verdot. Envejecido 12 meses en barricas de roble francés y 18 meses en botella.

2010 Vallegarcía Petit Hipperia ST 3/4 15,00.- € **F.137**

Un vino elaborado con variedades de uva 38% Cabernet Sauvignon, 16% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc y 5% Syrah. Crianza 10 meses en barricas de roble francés.

D.O. VT Castilla

Bodegas Calar

2009 El Calar del Rio Mundo 3/4 16,00.- € **F.102**

Vino de la tierra de Castilla, elaborado con uvas 100% tempranillo

2008 Ábrego 3/4 8,00.- € **F.103**

Vino de la tierra de Castilla, elaborado con uvas 100% tempranillo.

D.O. Méntrida

Bodegas

2007 CodiciosO 3/4 ,00.- € **F.126**

Vino de la tierra de Castilla, elaborado con uvas Syrah, con crianza de la menos 6 meses en barrica de roble americano.

2008 EncastaO 3/4 ,00.- € **F.127**

Vino de la tierra de Castilla, elaborado con uvas tempranillo y garnacha. De un ligero pero suficiente paso por barrica, le viene a este vino su equilibrio, aroma complejo en que predomina la fruta roja madura con toques tostados y especiados y su paso por boca persistente.

VINOS TINTOS**Pag.111100****ESPAÑA****EXTREMADURA*****D.O. Ribera del Guadiana*****Bodegas Carabal**

2008 Carabal Cávea	3/4	22,00.- €	F.33
--------------------	-----	-------	-----------	-------------

Cávea, elaborado con las variedades Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Graciano, criado durante 10 meses en barricas de roble francés.

2009 Rasgo	3/4	18,00.- €	F.34
------------	-----	-------	-----------	-------------

Elaborado con las variedades Syrah y Tempranillo, y criado durante 5 meses en barricas de roble francés.

VINOS TINTOS

Pag. 111120

ESPAÑA

GALICIA

D.O. Ribeira Sacra

Bodegas Adega Ponte da Boga

Ponte da Boga Mencía	$\frac{3}{4}$	15,00.- €	F.109
Ponte da Boga Alais	$\frac{3}{4}$	20,00.- €	F.110

VINOS TINTOS

Pag. 111150

ESPAÑA

MURCIA

D.O. Jumilla

Bodegas Casa de la Ermita

2005 Casa de la Ermita Crianza 3/4 15,00.- € **F.60**

Vino elaborado con uvas de la variedad de tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. De color cereza, sabroso, equilibrio entre fruta y madera.

2007 Casa de la Ermita Crianza 3/4 14,00.- € **F.61**

El verano de 2007 la vendimia fue perfecta, en las laderas de "El Carche" en Jumilla, se ubica nuestra bodega rodeada de los viñedos, de donde provienen las uvas que dieron lugar a este vino, uvas de la variedad de tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Paso 9 meses en barricas de roble francés y americano. Coupage final. De color cereza con intensidad alta. Impresión nasal fresca y balsámica con buena concentración de fruta negra madura. La entrada en boca es melosa. Final fresco debido a su carácter balsámico. Persistente.

D.O. Bullas

Bodegas Nuestra Sra. del Rosario

2010 Las Reñas Monastrel 3/4 8,00.- € **F.81**

Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell, seleccionadas en un momento óptimo de madurez para ofrecer vinos de cuerpo medio frescos, jóvenes y frutales. La elaboración de este vino se centra en obtener el máximo de calidad que potencialmente las uvas pueden aportar tanto de compuestos relacionados con el color como de los aromas propios de esta variedad.

2006 Las Reñas Monastrel Selec 3/4 00,00.- € **F.82**

Para la elaboración de las Reñas Selección, el trabajo comienza en el campo, seleccionando aquellas uvas que cumplen los parámetros de calidad exigible por la bodega, buscando como objetivo la obtención de un vino con la suficiente concentración y estructura que permita su crianza y maduración en barricas y que expresen el potencial que estos viñedos poseen.

VINOS TINTOS**Pag. 101000****ARGENTINA*****D.O. Mendoza*****Bodegas Freixenet**

2010 Finca Ñ Malbec **F.149**
3/4 15,00.- €

Vino elaborado con uvas de la variedad 100% Malbec. Crianza 12 meses en barrica nueva de roble americana. Puede permanecer en botella por cinco años, puliendo su marcado carácter y estructura.

VINOS TINTOS

Pag. 105000

CHILE

D.O. Dom

Bodegas Domaines Barons de Rothschild

2009 Los Vascos Cabernet Sauvignon 3/4 15,00.- € **F.150**

Vino 100% Cabernet Sauvignon. Color picota.

VINOS TINTOS

Pag.108000

E.E.U.U

D.O. Carneros

Bodegas Gloria Ferrer Vineyards

2006 Gloria Ferrer Pinot Noir 3/4 35,00.- € **F.147**

Vino elaborado con uvas de la variedad 100% Pinot Noir.

VINOS TINTOS

Pag. 111200

FRANCIA

D.O. Cote-D'or

Bodegas Bouchard Pere & Fils

2006 Gréves Vigne de l'Efant Jésus 3/4 116,00.- € **F.132**

Vino elaborado con uvas de la variedad Pinot Noir. Sabor a fruta y aromas de especias Superb con una nota de roble. Intenso, lleno y aún delicado en el paladar, el vino tiene un velvetiness encantador. Potencial de envejecimiento muy bueno.

D.O. Bordeaux

Bodegas Talbot

2000 Château Talbot 3/4 139,00.- € **F.133**

Vino elaborado de la uva Burdeos Red Blend.

Bodegas Pauillac

2005 Château Grand Puy Lacoste 3/4 139,00.- € **F.134**

Vino elaborado con Cabernet Sauvignon más de lo habitual 78% y Merlot, es tiene una nariz cassis suavemente tostado, seguido por mora elegante y cereza oscuro con matices de regaliz y frescura bueno. Tiene un equilibrio perfecto. Es uno de los vinos más finos en Pauillac, y de hecho el conjunto Burdeos.

D.O Poitou-Charentes

Bodegas Domaine de Birius

????' Pineau Des Charentes 3/4 41,00.- € **F.144**

D.O Sain-Émilion Grand Cru

Productor Château Trimoulet

2006 Château Trimoulet St-Émilion GC 3/4 30,00.- € **F.148**

Vino elaborado con Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

VINOS TINTOS

Pag.102000

AUSTRALUA

D.O. Coonawarra

2008 Katnook Est Prodigy 3/4 65,00.- € **F.145**

Vino elaborado con uvas de la variedad 100% Shiraz. El vino se vinifica en pequeños lotes en fermentadores de acero inoxidable. Se escurre y se pulsa fuera en una combinación de barricas nuevas francesas, americanas y nueve experimentado durante un periodo de aproximadamente 24 a 30 meses.

2006 Katnook Est Shiraz 3/4 35,00.- € **F.146**

Vino elaborado con uvas de la variedad 100% Shiraz.

VINOS BLANCOS

Pag.211010

ESPAÑA

ANDALUCIA

Vinos de la Tierra de Cádiz

Bodega Barbadillo

2010 Barbadillo Cast.S Diego 3/4 10,00.- € **F.72**

La denominación " Vino Blanco del Castillo", lo convirtió en el primer vino blanco producido en Andalucía. La excelente cosecha nos regala un vino de color amarillo pálido con un gran carácter varietal, manzana, pera y notas cítricas aportan en nariz recuerdos a fruta fresca y flores blancas. En boca su entrada es suave con cuerpo y sabrosa.

Bodega Cortijo Torrecera

2010 Entrechuelo Chardonnay 3/4 6,00.- € **F.68**

Este vino está elaborado con uvas cuidadosamente seleccionada del Pago de Entrechuelo, situado en el cortijo de Torrecera. Nuestros viñedos crecen en una ladera al pie de la Torre milenaria que le da nombre, contemplando el valle del río Guadalete.

2011 Alhocen Ferm. Barrica 3/4 15,00.- € **F.69**

La elaboración de éste vino, que ha sido cuidada personalmente, nace de los mejores racimos de la variedad chardonnay de la viña del cortijo Torrecera. Fermentado y criado en barrica nueva de roble francés para equilibrar los aromas de uva y madera. Es un vino excepcionalmente frutoso y delicado.

Bodegas Ximénez-Spínola

2014 Exceptional Harvest 3/4 26,00.- € **F.167**

Este vino está elaborado con uvas 100% Pedro Ximenez que han sobremadurado en la cepa con el fin de conseguir grado y dulcedumbre, sin que llegue a concentrarse demasiado. Tiene una crianza sobre sus lijas, con un Battonage suave, en barrica de roble Americano

2014 Ximenez-Spinola Fermentación Lenta 3/4 36,00.- € **F.168**

Este vino está elaborado con uvas 100% Pedro Ximenez. La crianza intensa sobre lijas a lo largo de 6 meses en barrica de roble francés y el battonage portan sabores y aromas desconocidos en esta vid y totalmente distintos a los de cualquier otro vino.

VINOS BLANCOS

Pag.211130

ESPAÑA

LA RIOJA

D.O. Rioja Alta

Bodega Real Divisa

2009 Real Divisa Blanco	3/4	6,00.- €	F.12
-------------------------	-----	-------	----------	-------------

Bodegas y Viñedos Puente del Ea

Puente del Ea	3/4	16,00.- €	F.41
---------------	-----	-------	-----------	-------------

Elaborado con la variedades 90% Viura y 10% Chardonnay, y fermentando en barrica de roble francés. Es un vino de guarda que mejora en botella durante uno o dos años. Color pálido, aromas florales con notas de roble muy integradas gracias al continuo "batonnage" durante 6 meses. ¿???????????

VINOS BLANCOS

Pag.211060

ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN

D.O. Rueda

Bodegas José Pariente **AGOTADO**

2011 José Pariente Verdejo 3/4 13,00.- € **F.13**

Es un vino 100% verdejo con uvas de viñedos propios de unos 30 años de edad. Vino elaborado mediante maceración en frío, fermentación alcohólica en depósitos de acero con sus propias lías. Color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. Aroma intenso y complejo, afrutado, notas de hierba de monte, balsámico, notas de anís. En boca es afrutado, fresco con volumen, elegante y persistente.

Bodegas Reina de Castilla

2014 Isabelino Verdejo 3/4 17,00.- € **F.159**

Es un vino blanco joven, elaborado 100% verdejo, permaneciendo en depósito de acero inoxidable de 10 a 15 días. Conservación del vino junto a sus lías finas durante 3 a 4 meses.

De color amarillo pajizo con destellos verdosos. Equilibrado en boca.

D.O. León

Bodegas Pardevalles

2014 Albarín 3/4 20,00.- € **F.160**

Es un vino elaborado 100% uva autóctona Albarín. Los racimos despalillados pasan a un depósito de acero donde se somete a una maceración prefermentativa a baja temperatura durante 2 días. Posteriormente se separa el mosto de los hollejos y se realiza un desfangado estático.

Iniciada la fermentación se mantiene a una temperatura inferior a 15º. Una vez que ésta ha finalizado se clarifica y se filtra hasta su embotellado.

VINOS BLANCOS

Pag.211060

ESPAÑA

CASTILLA LA MANCHA

D.O. Castilla

Bodegas Vallegarcía

2010 Vallegarcía Viognier 3/4 18,00.- € **F.130**

Es un vino 100% con la variedad Viognier. De color amarillo dorado con reflejos verdosos. Intenso y aromático en nariz, con notas frutales y herbáceas frescas y un sutil toque de tostado. Fresco, untuoso y envolvente, con un elegante final con madera, tras repetir en boca su carácter frutal y herbáceo, con un toque lácteo.

2011 Vallegarcía Viognier 3/4 18,00.- € **F.136**

Es un vino 100% con la variedad Viognier. Fermentado sobre sus lías en barrica durante 4 meses.

VINOS BLANCOS

Pag.211120

ESPAÑA

GALICIA

Vinos De la Tierra S/DO

Bodegas Marqués de Vizhoja

Marqués de Vizhoja	3/4	6,00.- €	F.74
<i>Vino blanco afrutado, elaborado con la variedad de uva albariño, autóctona de Galicia. Es un vino con un color amarillo-verdoso, aroma delicado, intenso y complejo. En boca es fresco, afrutado, florales sabrosos y persistentes.</i>				

Bodegas Casanova

2010 Casanova	3/4	10,00.- €	F.35
<i>Aunando con rigor, tradición y tecnología, elaboramos nuestro vinos con uvas seleccionada en régimen de producción integrada de treixadura, godello, albariño y loureira.</i>				
2010 Casanova Máxima	3/4	19,00.- €	F.36
<i>Selección de Godello y Treixadura de los viñedos de Pazo Casanova. Ha permanecido cinco meses en sus lías.</i>				

D.O. Rias Baixas

Bodegas Bouza do Rey

2011 Albariño Lagar de Bouza	3/4	8,00.- €	F.37
<i>Lagar de Bouza presenta un color amarillo oro pajizo, con aromas de buena intensidad, con notable contenido frutal. En boca se muestra con muy buena acidez, fresco, sabroso, con una esplendida frutosidad, sobresaliendo el carácter varietal de una magnífica calidad.</i>				
2011 Albariño Bouza do Rey	3/4	10,00.- €	F.38
<i>Bouza do Rey es una de las bodegas pioneras en la elaboración de vino Albariño. Nuestros vinos conjugan tradición y la más moderna tecnología bajo los controles que estipula el Consejo Regulador de las Rías Baixas. Todo ello da cara a la obtención de un vino de calidad contrastada y reconocido con numerosos premios a nivel nacional e internacional.</i>				

Bodegas Marqués de Cáceres

2011 Deusa Nai Albariño	3/4	12,00.- €	F.106
<i>Deusa Nai viste un color dorado con reflejos verde claro. Elaborado con la variedad de uva Albariño. En nariz resulta fragante y su mineralidad aromática se funde con unas delicadas notas de pomelo y mandarina. En boca entra con viveza. El conjunto resulta envolvente dejando un final largo.</i>				

Bodegas Marqués de Murrieta

La Comtesse de Pazo Barrantes	3/4	49,00.- €	F.107
<i>Elaborado con la variedad de uva Albariño, el mosto fermentó en un tino de roble francés Allier de grano fino durante 50 días. SE crió en barricas de roble francés durante 18 meses, permaneciendo durante 12 meses en bodega ante de su comercialización. En nariz es envolvente, de exaltarse finura, complejidad y persistencia. En boca combina la potencia con la finura, presenta frescura y estructura, de paso cremoso y fluido, amable y muy elegante. Acidez franca y perfectamente integrada. Amplio y graso con excelente longitud y textura.</i>				

VINOS BLANCOS

Pag.211120B

ESPAÑA

GALICIA

D.O. Rias Baixas

Bodegas Marqués de Murrieta

Pazo de Señorans-Selección de Añada 3/4 42,00.- € **F.108**

Elaborado con la variedad de uva Albariño de cepas cuya edad supera los 40 años y la vendimia se realiza de forma manual. Tiene un color amarillo pajizo con destellos verdosos, vivos y brillantes. De aroma complejo y profundo, en boca con fuerte personalidad, larga, persistente y de volumen muy intenso, entre untuoso y graso. Mucha potencia para aguantar varios años en botella.

VINOS BLANCOS

Pag.211080

ESPAÑA

CATALUÑA

D.O Cataluña

Bodegas Torres

2011 Viña Esmeralda **F.73**
3/4 12,00.- €

Procedente de las variedades Moscatel de Alejandría y Gewürztraminer. Posee aromas florales con notas de fruta de la pasión y plátano.

VINOS BLANCOS

Pag.211150

ESPAÑA

MURCIA

D.O Bullas

Bodegas Ntra. Sra. Del Rosario

2010 Las Reñas Macebo $\frac{3}{4}$ 10,00.- € **F.83**

Vino elaborado con la variedad Macebo, cultivadas en las zonas altas de la D.O Bullas, lo que favorece una maduración lenta que aumenta la síntesis y acumulación en las bayas de los componentes aromáticos y característicos de este cultivar. Mantiene una acides natural elevada, perfectamente integrada en el conjunto del vino, que realza su juventud y frescura.

VINOS BLANCOS

Pag.211200

FRANCIA

D.O CONDRIEU

Bodegas E. GUIGAL

2007 La Doriane **3/4** 118,00.- € **F.131**

Vino elaborado de la uva Viognier.

D.O Côte de Beaune

Bodegas Domaine Chassorney

1999 Chassagne Montrachet 1er Cru 3/4 91,00.- € **F.135**

Elaborado con la variedad Chardonnay. De color amarillo pálido. La delicadeza mezcla de finos aromas florales y aromas leñosos hace que el complejo de la nariz. El ataque es redonda. En boca este vino tiene una estructura hermosa, con una acidez muy satisfactorio que contrarresta la sensación de suavidad y plenitud de ser criado en roble. Es rico, y realmente duradero.

D.O Poitou-Charentes

Bodegas Domaine De Birius

????? Pineau Des Charentes Blanc 3/4 41,00.- € **F.143**

Elaborado con Cepage Ugni Blanc.

VINOS ROSADOS

Pag.311000

ESPAÑA

Vinos sin D.O

2011	Cresta Rosa	3/4	6,00.- €	F.76
------	-------------	-----	-------	----------	-------------

ANDALUCIA

D.O Condado de Huelva

Bodegas Sauci

2011	Sauci-Pedro Ximénez	3/4	15,00.- €	F.39
------	---------------------	-----	-------	-----------	-------------

Vino tradicional del condado de Huelva, elaborado con las variedades Pedro Ximénez y Palomino fino, recogidos en una vendimia tardía, y sometido a maceración con pieles de naranja amarga y a crianza por el sistema de criaderas y solera andaluz durante 10 años. Color ámbar y peculiar olor y sabor a naranja que contrasta su dulzura.

Bodega Huerta de Albala

2010	Barba Rosa	3/4	12,00.- €	F.8
------	------------	-----	-------	-----------	------------

Fragancia de verano convertida en VINO. Elaborado con la variedad Syrah. Rubí con tonos violetas, en nariz aromas cítricos, tropicales, hojas de higueras, hierbas aromáticas. Sabroso en boca, opulento, goloso, con gran expresión de fruta cítrica, intenso y envolvente. Gran frescura, riqueza aromática y amplitud de sabores.

VINOS ROSADOS

Pag.311060

ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN

D.O Laguna de Duero

Peñascal Rosado	3/4	6,00.- €	F.75
-----------------	-----	-------	----------	-------------

D.O Ruedas

Bodegas Marqués de Riscal

2008 Marqués de Riscal	3/4	8,00.- €	F.78
------------------------	-----	-------	----------	-------------

Elaborado con la variedad tempranillo mediante el procedimiento de sangrado. Fermenta en depósitos de acero inoxidable. De intensidad aromática alta, afru

D.O Toro

Bodegas Viña Bajoz

20 Viña Bajoz Rosado	3/4	7,00.- €	F.116
----------------------	-----	-------	----------	--------------

D.O Cigales

Bodegas Pinedo Meneses

2010 Lubol	3/4	6,00.- €	F.117
------------	-----	-------	----------	--------------

Elaborado con la variedad tempranillo de uvas procedentes de viña vieja de mas de 100 años por el método de lagrima. Elegante color cereza con matices violáceos que denotan su juventud y viveza. En boca el vino tiene un paso fresco, es glicéricido, equilibrado y con un final largo y persistente.

D.O Castilla y León

Bodegas del Páramo

20 Mitel	3/4	17,00.- €	F.118
----------	-----	-------	-----------	--------------

Bodegas Gordonzello

2014 Peregrino Rosado	3/4	15,00.- €	F.163
-----------------------	-----	-------	-----------	--------------

100% Prieto Picudo. Vino de color frambuesa con reflejos violáceos con presencia de finísimas burbujas. En boca es equilibrado.

VINOS ROSADOS

Pag.311150

ESPAÑA

MURCIA

D.O Bullas

2010 Las Reñas Monastrel **F.84**
3/4 00,00.- €

Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrel, cultivadas en zonas frescas, de maduración lenta, que aumenta la síntesis y acumulación en las bayas de compuestos aromáticos característicos de este cultivar, y que mantiene una acidez natural elevada, perfectamente integrada en el conjunto del vino, que realza su juventud y frescura.

VINOS ROSADOS

Pag.311160

ESPAÑA

NAVARRA

D.O Navarra

2010 Gran Feudo Rosado 3/4 7,00.- € **F.77**

Procede en su mayoría de uvas garnachas tinta y se elabora según el método tradicional de sangrado.

VINOS ROSADOS

Pag.311130

ESPAÑA

RIOJA

D.O Rioja

Bodegas Muga

20	Muga Rosado	3/4	7,00.- €	F.113
----	-------------	-----	-------	----------	--------------

Procede de uvas garnachas, Viura y Tempranillo.

Bodegas Unión Vitivinicola

20	Marqués de Cáceres	3/4	7,00.- €	F.114
----	--------------------	-----	-------	----------	--------------

Elaborado con la variedad de uvas garnachas y Tempranillo.

VINOS ESPUMOSOS

Pag.411000

Champagnes

2010 Moet. Chandon	3/4	50,00.- €	F.6
Champagne-Rosado Alexandre Bonet		45,00.- €	F.40
Champagne Henri Abelé Sourire de Reims Brut	1,5	...	250,00.- €	F.151
Champagne Henri Abelé Brut Traditionnel	3/4	40,00.- €	F.152

Cava Rosado

D.O Cava

Bodegas Raventós I Blanc

2009 Raventós I Blanc de Nit	3/4	21,00.- €	F.115
------------------------------	-----	-------	-----------	--------------

Elaborado con la variedad de uvas Macabeo/Viura, Monastrell, Parellada y Xarel Lo. Cava de color rosa tenue, pálido y elegante. En boca sensación limpia y directa de la nariz cambia radicalmente en boca don de combina una textura suave, voluminosa y afrutada con un frescor complaciente y una burbuja fina.

Torelló Llopart Magnum Rosé Reserva	3/4	40,00.- €	F.119
-------------------------------------	-----	-------	-----------	--------------

Freixenet- Elyssia Pinot Noir Brut	3/4	20,00.- €	F.120
------------------------------------	-----	-------	-----------	--------------

Elaborado con la variedad de Uvas 95% Pinot Noir y 5% Trepat. Rosa salmón de intensidad media. Aroma de Intensidad media, fino, con recuerdos de fruta roja de bosque. En boca muestra una estructura media, acidez viva, frescor y una frutosidad muy agradable.

Cava Blanco

Torelló Llopart Brut Nature Magnum		40,00.- €	F.111
------------------------------------	--	-------	-----------	--------------

Agusti Torello Kripta	3/4	61,00.- €	F.112
-----------------------	-----	-------	-----------	--------------

Juvé&Camps R. de la Familia	3/4	47,00.- €	F.80
-----------------------------	-----	-------	-----------	-------------

Elyssia Gran Cuvée Brut	3/4	22,00.- €	F.142
-------------------------	-----	-------	-----------	--------------

Vino espumoso Blanco, elaborado con las variedades 40% Chardonnay, 30% Macabeo, 20% Parellada y 10% Pinot noir.

VINOS DULCE

Pag.411000

Bodegas Ximénez-Spinola

Old Harvest 50cl 36,00.- € **F.169**

Vino de Jerez elaborado con uva Pedro Ximénez sobremadurada. La uva se deja madurar en exceso en la cepa para obtener el grado alcohólico y dulzor ideal, a continuación reposa sobre sus lias en barricas de roble americano.

2014 Px Vintage 50cl 28,00.- € **F.170**

Vino de Jerez elaborado con uva Pedro Ximénez.

Px Solera 3/4 97,00.- € **F.171**

Vino Dulce 100% Pedro Ximenez. La crianza se realiza en barricas de roble por el sistema de criaderas y solera. Es el premio a muchos años de esfuerzo enológico y pertenece a una selección exclusiva de botellas limitadas y numeradas.