



EL GUANO
BODEGA RESTAURANTE

CARTA DE VINOS

VINOS DEL MUNDO

BLANCOS	1
TINTOS	2

VINOS ESPUMOSOS

CAVA	3
CORPINNAT	3-4
CLÁSSIC PENEDÉS	4
AOC CHAMPAGNE	5

VINOS ROSADOS

V.T. 3 RIBERAS	6
D.O. RIBERA DEL DUERO	6
D.O. RIOJA	6

VINTOS BLANCOS

D.O. UTIEL REQUENA	7
D.O.P EL TERRERAZO	7
D.O. NAVARRA	7
D.O. RIBEIRA SACRA	7
D.O. VALDEORRAS	8
D.O. RIAS BAIXAS	8
D.O. PENEDES	9
D.O.Q. PRIORAT	9
V.T. CASTILLA Y LEÓN	9
D.O. RUEDA	10
D.O.Ca RIOJA	10

VINOS TINTOS

I.G.P. CASTELLÓN	11
D.O. VALENCIA	11
PAGO EL TERRERAZO	12
PAGO DE LOS BALAGUESES	12
D.O. UTIEL REQUENA	12
D.O. ALICANTE	12
D.O. BIERZO	13
D.O. MONTSANT	13
D.O. TERRA ALTA	13
D.O.Q. PRIORAT	14
D.O. TORO	14-15
D.O. CALATAYUD	15
D.O. RIBEIRA SACRA	16
D.O. JUMILLA	16
CASTILLA LA MANCHA	16
V.T. CASTILLA Y LEÓN	16
D.O. RIBERA DEL DUERO	17-18-19
D.O.Ca RIOJA	20-21

VINOS DULCES

vinos **BLANCOS**

VINOS DEL MUNDO

ALSACIA · FRANCIA



HUGEL GENTIL

21,00 €

Gewürztraminer | Joven

Color claro con aromas a agua de rosas, kiwi y guayaba. En boca seco con un ligero dulzor, fresco y floral. Vino de una calidad excepcional, con un maravilloso bouquet, afrutado y suave, excelente como aperitivo.



TRIMBACH

26,00 €

Riesling | Joven

Vista: amarillo brillante. Nariz: notas de pera, miel, manzana verde, hierbas y minerales. Boca: buen equilibrio entre su carácter seco y su carácter afrutado, distinguido.

MENDOZA · ARGENTINA



DOMINGO MOLINA

27,00 €

Torrontés | Parcialmente fermentado en barrica

Vino de color amarillo claro con destellos verdosos, aromas a frutas tropicales y notas cítricas se conjugan junto a su elegancia y muy buena estructura en boca. La identidad y personalidad de esta emblemática variedad de la Argentina se expresa en este vino de prolongado y balanceado final con gran fineza

CHABLIS · FRANCIA



GAEC GAUTHERON

26,00 €

Chardonnay | Crianza 9 meses sobre lias

Toques acerados y minerales, muestra mucho enfoque y una acidez crujiente con frutas florales, de clima fresco y sabores cítricos. Tiene una gran profundidad de sabor combinada con un amplio cuerpo y riqueza, equilibrando perfectamente la acidez aguda.

vinos **TINTOS** VINOS DEL MUNDO



SAINT-ÉMILION GRAND CRU (BURDEOS)

JEAN PHILIPPE JANOUËIX LA CONQUETE 23,00

Merlot | 12 meses de crianza en barrica

Vista: Profundo / violeta / reflejos púrpura Nariz: Concentrado / fruta roja madura / notas florales Boca: Rico en matices / concentrado / taninos bien integrados / mineral



MENDOZA (ARGENTINA)

CATENA ZAPATA PARAJE ALTAMIRA 23,00 €

Malbec

Rojo oscuro y profundo. Nariz: Fruta roja como la cereza y la fresa acompañada de recuerdos de violeta, pimienta negra, especias picantes. Boca: Es un vino amplio, con los taninos pulidos, con buena estructura, sabroso. Postgusto de grosella negra y vainilla



BORGOÑA (FRANCIA)

DIDIER FORNEROL 27,00 €

Pinot Noir | 15 meses de crianza en barricas usadas

Rubí con borde de color similar. Limpio y brillante. Fruta roja (frambuesa, sobre todo), toques punzantes, metálicos, a bosque y humedad. En boca se comporta como un Borgoña clásico. No obstante, hay una acidez muy buena y es muy mineral. La madera está bien integrada. Postgusto largo, primario y especiado. Muy rico. Rectilíneo y con vida por delante.



RODANO (FRANCIA)

GUIGAL CROZES-HERMITAGE 33,00 €

Syrah | 36 meses de crianza en fudres nuevos de roble

Rojo oscuro y profundo. Nariz: Fruta roja como la cereza y la fresa acompañada de recuerdos de violeta, pimienta negra, especias picantes. Boca: Es un vino amplio, con los taninos pulidos, con buena estructura, sabroso. Postgusto de grosella negra y vainilla

D.O. CAVA**PRIVAT****21,00 €**

Chardonnay

Brut Nature Reserva 24 meses, Ecológico

La nariz es intensa, expresiva, de corte ligero, dominada sobre todo por las notas de fruta blanca (manzana verde, algo de pera Williams), hay también sensaciones florales. Muestra suaves notas de frutos secos (avellana cruda). En boca ataca con intensidad, el carbónico bastante vivo, con suaves amargos, la acidez es muy buena, el paso es seco y bien perfilado, con una estructura ligera. La persistencia es notable

**CHOZAS CARRASCAL****25,00 €**

Macabeo y Chardonnay

Brut Nature Reserva 15 meses

Pajizo, tonalidades doradas. Burbuja fina y rápida. Nariz de mediana intensidad, cítricos, tostados discretos, fruta blanca más cercana a la manzana, levaduras, azúcar caramelizado, mantequilla. En boca muestra buena acidez, burbuja cremosa de buena integración. Se muestra ágil en su recorrido, flores blancas.

**PARÉS BALTÁ BLANCA CUSINÉ****27,00 €**

Xarel·lo, Chardonnay y Pinot Noir

Brut Nature Gran Reserva 36 meses Ecológico y Veganos

Color amarillo dorado de capa media. Nariz con ligera reducción, hay que darle un poco de tiempo. Recuerdos de melocotón y fruta roja, aromas herbáceos y florales. Sensaciones de bollería y de frutos secos. Mentolados y especiados, notas de vainillas. En boca tiene cuerpo, es sabroso, con buena acidez. Carbonico integrado. La fruta recuerda la piña y el melocotón, sensaciones de bollería y frutos secos. Final largo

**TANTUN ERGO ROSÉ****31,00 €**

Pinot Noir | 18 meses en Rima

Un derroche de fruta roja con muy buena dosis de madurez que le aportan complejidad y cuerpo. Un cava intenso, sabroso y muy rico. Se desliza entre golosinas y frutas maduras, sin verdoros, todo es placer. Sus burbujas están totalmente integradas y se convierten en buena crema, sin nervios, sin prisa, pausado y digno.

**CORPINNAT****TORELLÓ TRADICIONAL****24,00 €**

Xarel·lo, macabeo y parellada

BRUT NATURE GRAN RESERVA 50 meses

Un cava muy interesante, fresco, fino de color amarillo pajizo, reflejos dorados, limpio, transparente, buena burbuja. En nariz con buena intensidad hay aromas de flores blancas, fruta blanca, cítricos, bollería. En boca entra muy bien, muy sabroso, amplio, buena acidez, sensación cítrica, correcto de carbónico y buena persistencia.



CORPINNAT**GRAMONA BRUT IMPERIAL****28,00 €**

Xare-lo, macabeo y chardonnay

GRAN RESERVA 36-48 meses

Amarillo atenuado, generoso en burbuja, fina, constante y presente. Buenísima paleta aromática. Tiene un poco de todo y lo tiene en su sitio: Fruta blanca horneada, tostados de levaduras, cereal, cáscara de almendra tierna, cítricos de tipo escarchado, ralladura de pomelo, mineralidad (pedernal)...En boca, tampoco deja indiferente. Burbuja presente pero muy integrada, recuerdos de la crianza, con peso y personalidad. Muy limpio, definido, con esos amargos de corte cítrico, miga de pan, notas florales. Largo, de gran permanencia

GRAMONA CELLER BATLLE BRUT**70,00 €**

Xarel·lo y Macabeo

GRAN RESERVA 96 meses

Color amarillo tendiendo a dorado con ribete más pálido. La nariz es de media intensidad, muy elegante y compleja, fruta blanca, bollería, flores blancas, notas cítricas, hierbas de monte, anisados, recuerdos a canela y vainilla y mineralidad. En boca tiene buena entrada, muy fresco, carbónico totalmente integrado, muy buena acidez, amplio, estructurado, cremoso y con un final largo muy vivo y cítrico que perdura en el tiempo.

CLÁSSIC PENEDÉS**AT ROCA EL PEDREGAR ROSÉ****26,00**

Garnacha negra y macabeo

Brut Reserva

De aspecto neto y brillante, presenta color "ojo de perdiz". Burbuja muy fina, de evolución lenta, formando rosarios y corona densa. Lágrima abundante y de caída lenta. La primera impresión olfativa es limpio y franco, intenso y muy complejo. En segunda impresión destacan aromas de fruta de hueso y cítricos sobre un fondo de pastelería. En boca es fresco y mineral, con la burbuja fina e integrada, amplio y cremoso bastante persistencia.

AOC CHAMPAGNE**TAITTINGER BRUT RESERVE****51,00****Pinot noir y chardonnay****Brut reserva crianza mínima 36 meses en rima**

Los aromas son de mediana-alta intensidad, pero tiene bastante complejidad, destacan las frutas blancas y cítricos dulces, pastelería, flores y leves toques de finos tostados. En boca es fresco y bastante frutal, el paso de boca muy agradable pero al mismo tiempo variado y con vivacidad y personalidad, recuerdos de pastelería y frutas, el final es largo y tiene buena persistencia.

**VAUVERSin****52,00 €****Brut Grand Cru**

Procedente de viñedos Grand Cru de Oger situados en piedra caliza sobre suelos de tiza con una exposición hacia el este. Típico de los grandes Champagnes de la Côte de Blancs, se distingue por su color dorado pálido, delicadeza, extrema ligereza y mineralidad

**VEUVE CLICQUOT ROSÉ****64,00 €****Pinot noir, chardonnay y pinot Menier****Mínimo 36 meses en botella**

Bonito color salmón. Nariz intensa y frutosa donde aparece notas de fruta roja, toques de frutos secos y suaves notas de levaduras. En boca es potente con cuerpo, buena acidez, notable recorrido y notable vinosidad

**GIMONNET GONET****74,00 €****Chardonnay | Brut Blanc de Blancs Grand Cru**

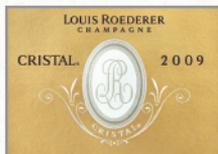
Pajizo dorado. Nariz de media intensidad, que no tiene mucho volumen pero si una excelente definición, con perfil mixto, con notas de corte clásico como bollería y mantequilla junto a toques más 'ligeros', como cítricos ligeros y algo de flor blanca. En boca tiene buen ataque, resulta cremoso, con muy buena integración del carbónico, hay sensaciones cítricas, largo y muy bien definido

**RUINART BLANC DE BLANCS****75,00 €****Chardonnay 1er CRU | Brut entre 3 y 5 años en Rima**

Un Chardonnay elegante y muy agradable. Color amarillo dorado, pálido. Burbuja fina y abundante. En nariz es muy complejo, con aromas cítricos, fruta blanca y se aprecian toques de bollería y mantequilla. En boca es elegante, fino, muy equilibrado y resulta largo con un paladar agradable. Un gran Blanc de Blancs.

**LOUIS ROEDERER CRISTAL****215,00 €****Chardonnay y Pinot noir | Brut con 6 años de crianza en Rima**

Amarillo dorado. La nariz es más sutil que el vintage, mas elegante, menos intensa pero con mayor profundidad. Hay frutos secos, vainillas, con una mineralidad muy atractiva y una fruta madura pero fresca. En boca tiene buen ataque, con un carbónico muy vivo, reparecen las sensaciones minerales (tiza), recuerdos a galleta María y delicados amargos. Notable complejidad y bastante persistencia.



V.T. 3 RIBERAS**CHIVITE LAS FINCAS Fermentado en Barrica 27,00 €****Garnacha**

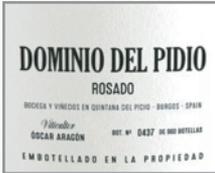
10 meses de crianza en barricas roble francés Color rosa salmón, muy pálido. Despliega en nariz una compleja paleta aromática, que va desde la fruta blanca (melocotón), cítricos y flores blancas a notas tostadas y especiadas. En boca es graso, posee excelente acidez y gran persistencia

**D.O. RIBERA DEL DUERO****DOMINIO DEL PIDIO****28,00 €****Tempranillo y Albillo**

Fermentado en cemento y crianza de 4 meses en barrica

En nariz presenta intensos aromas a fresa y frambuesa. Intenso.

Nos deja un recuerdo de fruta roja. El final recuerda de nuevo las notas frutales que veíamos en nariz.

**D.O.CA RIOJA****FLOR DE MUGA****30,00 €****Garnacha | Crianza de 4 meses en barrica**

Color rosa pálido. Limpio. Notas de fresa ácida y melocotón. Aromas florales, rosa Voluminoso, graso. Toque mineral y acidez equilibrada.



D.O. UTIEL REQUENA

LAS BLANCAS

19,00 €

60% marisanchó, merseguera, malvasia, moscatel y macabeo
Fermentado en Barrica

Nariz atractiva y seductora con un intenso perfume, destacando la fruta del hueso con un ligero toque floral y balsámico. En boca es seco, fresco y suave con una agradable textura y un cautivante final.



IMPROMPTU

29,00 €

Sauvignon blanc | Fermentado en Barrica

Amarillo pajizo reflejos verdosos y dorados. En nariz mucha presencia de frutas tropicales, piñas y cítricos, limones, también notas tostadas y de vainilla. En boca untuoso, cremoso, graso, cítrico, notas de su estancia en barrica, elegante, sedoso, persiste



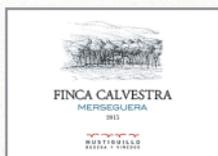
D.O.P. EL TERRERAZO

FINCA CALVESTRA

26,00 €

Merseguera | Crianza 12 meses en lias y barrica

Amarillo pajizo casi dorado, limpio y brillante. Aromas de frutas de hueso, manzana asada, suaves cítricos y un toque floral. Con aireación aparecen sutiles notas cremosas de vainilla y mantequilla, con un tenue fondo ahumado. Predomina la fruta sobre la madera que permanece muy en segundo plano, casi imperceptible. En boca se muestra seco y presenta una elegante acidez que le confiere frescor y también cierta longevidad. Sutil y elegante.



D.O. NAVARRA

CHIVITE COLECCIÓN 125

54,00 €

Chardonnay | Con 6 meses de crianza en barrica.

Amarillo pajizo verdoso con ribete dorado. Limpio. En nariz es intenso, nada mas abrir la botella domina la crianza con aromas ahumados y de levaduras. Con la aireación aparecen notas balsámicas de mentolados y anisados. La fruta recuerda el albaricoque y el melocotón. Toque cítrico y mineral. En boca es fresco, untuoso, cremoso, con excelente acidez, aparecen notas lácteas, anisados. Mas equilibrado que en nariz, la crianza no domina tanto, cítricos, herbáceos, fruta blanca.



D.O. RIBEIRA SACRA

GUÍMARO

20,00 €

Godello y Doña Branco | Joven

Amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante. En nariz fruta blanca madura, notas herbáceas, con el aumento de temperatura aparece algo de fruta de hueso y anisados. En boca es un vino fresco, con cierta untuosidad en el paso, afrutado, buen final con notas amargas y recuerdos de fruta blanca.





D.O. VALDEORRAS

GUITIAN 50 MESES

25,00 €

Godello | 50 meses de crianza en botella

Color amarillo brillante, y gruesa lágrima bien lenta. En nariz destacan los aromas frescos de fruta cítrica, fruta de hueso maduro, fruta blanca madura, sensaciones ahumadas bastante sutiles, membrillo fresco, hierbas del monte algo secas y un suave fondo de flores blancas secas muy perfumadas. En boca tiene una cremosa entrada, fresco y sabroso recorrido con una fruta blanca madura bien carnosa, albaricoques carnosos, muy buena acidez, untuoso, buena amplitud, de medio volumen, intenso, suave persistencia algo cítrica.



MAURO GODELLO

45,00 €

Godello | Crianza 9 meses en barrica de 500l.

Color amarillo pajizo con ribete dorado. En nariz se muestra muy tímido en principio, aparecen notables aromas anisados y amielados. Toque de fruta con hueso y frutos secos. Ligeros aromas de hierba recién cortada, notas balsámicas, notables cítricos y mineral. En boca se muestra con mucha juventud, esta algo verde, pero aunque creciera esta ya muy disfrutable.

D.O. RIAS BAIXAS



ATTIS LIAS FINAS

21,50 €

Albariño | Crianza 6 meses sobre lias

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Nariz de buena intensidad, muy fresca, encontramos fruta blanca, manzana asada, cítricos, flor blanca, menta sobre un fondo mineral. En boca sorprende la acidez tan viva que tiene, se muestra seco, amplio, cremoso, vertical, con un punto cítrico mayor que en nariz



ALBARIÑO DE FEFIÑANES

20,50 €

Albariño | Joven

Atractiva y generosa expresividad de fruta de árbol, como manzana y albaricoque, con notas cítricas de limón. Boca: Amplio en matices aromáticos, con una acidez marcada en boca envuelta en la calidez y estructura de la añada



ZARATE TRAS DA VIÑA

33,00 €

Albariño | 30 meses sobre lias

Color amarillo pálido con ligeras irisaciones doradas, bien brillante y gruesa lágrima lenta. Buena intensidad en nariz con aromas de fruta cítrica y fruta de hueso, notas de hierbas aromáticas algo secas, suaves notas ahumadas, ligeros especiados. Buena y fresca entrada deja ir su potencial aromático. Aparecen aromas cítricos, la fruta recuerda el melocotón y la manzana, ligeros anisados. Marcada mineralidad. La crianza en castaño queda en segundo plano pero siempre sumando. En boca es fresco, amplio.



CARRALCOBA

33,00 €

Albariño | Crianza 8 meses en fudles de castaño

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz necesita aireación, en principio y a copa parada aparecen aromas vegetales que despistan. Pero una vez aireado deja ir su potencial aromático. Aparecen aromas cítricos, la fruta recuerda el melocotón y la manzana, ligeros anisados. Marcada mineralidad. La crianza en castaño queda en segundo plano pero siempre sumando. En boca es fresco, amplio.

D.O. PENEDES



GRAMONA GESSAMI

20,00 €

Moscatel, Sauvignon blanc y Gewurztraminer | Joven

Color amarillo oro con reflejos verdosos. En nariz muy floral, muchas flores blancas, destacando el azahar por encima, también afrutado, melocotones, albaricoques, algo de manzanas. En boca es fino, elegante, entra goloso pero se despidе seco y con frescura

D.O.Q. PRIORAT



LES BRUGUERES

24,00 €

Garnacha Blanca | Crianza 5 meses sobre lias

Brillante color amarillo pajizo con bordes acerados y sutiles reflejos verdosos. Mucha fruta blanca y cítricos matizada por fragantes notas florales y balsámicas y unas primeras notas cremosas. Al abrirse, aparece mucha más fruta muy madura acompañada por recuerdos de pastelería y muchos recuerdos herbáceos de bosque mediterráneo De entrada amplia y envolvente que da paso a un largo recorrido sedoso y con volumen, muy equilibrado.

VT CASTILLA Y LEON



CIENFUEGOS

28,00 €

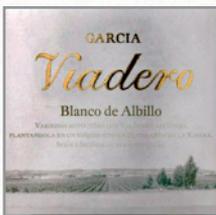
Albarin, Godello y Verdejo | Crianza 11 meses en barrica de 225l.

Este vino tiene una nariz muy aromática, con muy buena intensidad. Intensos aromas herbáceos, aunque también tiene buen aporte de cítricos, con una corteza de lima que se queda bien marcada en nariz. Alguna flor blanca aparece después al fondo de la copa, y ahora aparecen piñas y notas de maracuya...

En boca tiene un trago graso, con una excelente acidez que se le espera a este tipo de blancos bien elaborados. Aquí todo pasa mas placido, sin tanta intensidad como en nariz, pero a cambio fluye todo con mas elegancia.

GARCIA VIADERO

25,00 €



Albillo joven | Crianza 9 meses en barrica de 225l.

elegante color pajizo con reflejos verdosos, Aromas de buena intensidad con una sabrosa expresión frutal como eje principal. Piña, melón y pomelo, matizadas por una notable presencia de flor blanca y frescos toques herbáceos. Sutil mineralidad de fondo. Elegante y sugerente, mantiene un perfecto equilibrio entre la jugosa fruta y una fresca acidez. Paso sedoso y con más cuerpo de lo que uno pueda pensar.. Ligeros toques cítricos y más presencia de herbáceos. Gran final largo y persistente de marcado postgusto afrutado con un ligero y agradable toque amargo.

**D.O. RUEDA****MANTEL BLANCO LIAS****15,00 €****Verdejo | Crianza 4 meses sobre lias**

Color pajizo con reflejos verdosos, muy brillante. Aroma franco, con intensidad frutal. Fondo floral con notas cítricas. En boca, buena estructura, acidez equilibrada y sabroso.

**JAVIER SANZ MALCORTA****25,00 €****Verdejo | Joven**

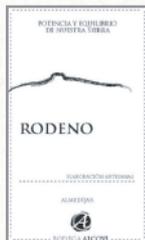
En nariz es agudo y penetrante, recuerdos de hierba seca, mineralidad, flores secas, cítricos. En boca es muy seco, con marcada acidez, tensión en su paso y muy pedregoso.

**BELONDRADE Y LURTON****40,00 €****Verdejo | Crianza 10 meses en barrica**

Color amarillo brillante con ciertos reflejos dorados. Aromas de fruta madura blanca con ciertos toques cítricos, notas de paja húmeda, finos tostados que aún necesitan expresarse más para añadir mayor complejidad en nariz, notas de canela, finos toques florales y un intenso fondo de fruta del hueso. Fresca y cremosa entrada, estructurado, buen recorrido sabroso, fruta blanca madura, muy buena acidez, fina textura, ligeros toques amargos que se muestran más rugosos al final de su recorrido. Final largo, postgusto de fruta blanca y retronasal finamente ahumado.

**D.O.C.A RIOJA****VIÑA TONDOÑA****45,00 €****Viura y Malvasia | Crianza 6 años en barrica de 225l.**

Amarillo dorado, muy vivo, brillante. Cata en nariz Elegancia y complejidad se dan la mano en una mezcla de aromas dulces y cítricos, fruta amarilla muy madura y notas especiadas y tostadas. Fondo mineral muy fino. Cata en boca Suave y graso a partes iguales. De paso seco, tiene mucha consistencia y una gran finura. Nos envuelven suaves notas de fruta blanca madura bien equilibradas con especias y tostadas. La acidez es excelente. El final, agradecidamente largo.



CASTELLÓN

RODANA

16,00 €

Cabernet y Syrah | Crianza de 12 meses en roble frances

Fruta negra, especiado, cacao, potente, sabroso, equilibrado, elegante y profundo.



LA PERDICIÓN

19,00 €

Tempranillo y Merlot | Con Crianza

Aunque es un vino fácil y de cuerpo medio, tiene una nariz muy interesante, con unos balsámicos y especiados elegantes, fruta bien conjuntada con la crianza y toques de hierbas aromáticas. En boca tiene buena acidez, es fresco, marcado carácter especiado con toques de canela y vainilla, buena fruta madura, nada alcohólico, notas de tostados y ahumados, final equilibrado



D.O. VALENCIA

VENTA DEL PUERTO N°12

19,00 €

Tempranillo, merlot, syrah y cabernet | Crianza 12 meses

Color rojo picota, ribete granatoso, buena y densa lágrima. En nariz y con buena intensidad aromas de fruta roja madura licorosa, especias (vainilla, pimienta negra), chocolate, notas tostadas, algo lácteo. En boca tiene buen ataque con un inicio algo astringente que se modera al oxigenarse, es amplio, frutal (fruta negra compotada), con tostados, buena acidez, bien equilibrado e integrada la madera, goloso, cierta complejidad; buena persistencia



LA FORCALLA DE ANTONIA

19,00 €

Forcallá | Crianza 6 meses en barrica y 3 meses en oval de hormigón

Color picota con destellos morados y azulados de capa media. La nariz es de media intensidad, fresca, fruta roja ácida, algo de negra, ligeros florales, un punto lácteo, monte bajo y ligeros balsámicos. En boca sorprende su frescura, excelente acidez que estructura el vino y marca su paso por boca, alegre, sincero, limpio y con un final largo en el que la fruta roja y los recuerdos a fresa ácida invitan a repetir sin fin.



JAVI REVERT SIMETA

34,00 €

Arcos 100% | 10 meses en tinajas de barro y Damajuanas

Color picota, menisco violáceo, capa media alta, limpio, lágrima de lenta caída. En nariz hay una buena intensidad de aromas de fruta negra madura, flores, sensación de fresco muy predominante, también sotobosque. En boca es fresco, con cuerpo medio, mucha fruta, correcta acidez, poco complejo pero muy agradable. Persistencia correcta.

PAGO EL TERRERAZO



FINCA TERRERAZO

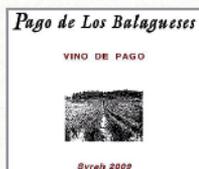
33,00 €

Bobal | Crianza 14 meses

Rojo violáceo, ribete púrpura, lágrima fina y teñida, bonito. Aroma a lillium, pimienta, nuez moscada, complejo pero de aspecto juvenil, fresco.

En boca es dulce, fresco, suave, con buena acidez, como jalea de fresa, recuerdos a chucherías pero todo ello muy bien conjuntado, con leve presencia de madera, astringencia medida y posgusto muy largo.

PAGO DE LOS BALAGUESES



PAGO DE LOS BALAGUESES

26,00 €

Syrah | Crianza 14 meses

En fase visual es de color picota granatoso con ribete amoratado. Es de capa media alta, tiñe abundantemente la copa, mucha lágrima que denota su carácter glicérico. En nariz presenta aromas a fruta roja madura, notas muy frescas, para dar paso a notas a caramelo toffee y café con leche. Ligeras notas a ahumados en una fase posterior. En boca tiene una entrada potente, con muy buena intensidad y frescura. Acidez correcta y ligeros taninos. Recorrido medio y muy buena persistencia. Postgusto muy agradable y dulzón. En retronasal ligeras notas balsámicas.

D.O. UTIEL REQUENA



BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA

29,00 €

Bobal | Crianza 10 meses

Color picota oscuro, menisco granatoso-violáceo, capa media-alta, limpio, brillante, lágrima fina y levemente tintada. En nariz tiene una buena intensidad de aromas de frutas negras y frutas rojas maduras -casi compotadas-, notas especiadas, café, notas de tostados y ahumados finales en buen equilibrio. En boca es potente, con cuerpo, intenso pero amable, con buena presencia de fruta negra muy madura, especias, mantiene una buena acidez, taninos bien integrados, dando un vino mu redondo y completo. Buena persistencia final.

D.O. ALICANTE



EL SEQUÉ

28,00 €

Monastrell | Crianza 12 meses

Color picota, menisco violáceo, capa media-alta, limpio, brillante, lágrima correcta. En nariz tiene importantes aromas de frutos rojos y negros maduros, especias (pimienta negra, clavo), café, tostados. En boca es amplio, muy frutal, buena acidez, taninos bastante maduros, goloso, sedoso, vainilla y otras especias. Buena persistencia final.

D.O.BIERZO



RAUL PEREZ SORRADAL

26,00 €

Mencia y Petit Verdot | Crianza 12 meses en roble frances

Picota con borde granate, con una lágrima abundante y densa. Capa media-alta. Buena intensidad en nariz, frutos negros muy golosos, dulces, muy fresco, especiado, toques tostados, algo mineral, algo de vainilla. En boca tiene una entrada sedosa, taninos ya pulidos, buen cuerpo, envolvente, equilibrado, acidez en el punto, un vino hecho. Tiene un post gusto bastante largo donde se aprecia la fruta y algún toque dulce.



VILLA DE CORULLÓN

45,00 €

Mencia y palomino | Crianza 16 meses en roble frances

Color rojo cereza de capa media, ribete granate. Nariz de intensidad media, compleja, aromas de fruta negra madura, especias dulces, sotobosque, regaliz, tinta china, ciertos toques de mineralidad, dejando un final balsámico que recuerda al eucalipto y sutil anisado. En boca es denso, sabroso, fresco, buena entrada frutal, fruta negra madura, con cuerpo, taninos dulces, para dejar paso a las especias dulces, cedro suave y balsámicos de larga persistencia.



LAS LAMAS

120,00 €

Mencia | Crianza 16 meses en roble frances

Color rojo cereza de capa media – alta. OLFATIVA: Buena intensidad aromática, con mucha sensación frutal, nariz golosa, más fruta que la añada anterior, también fino y algo menos fresco, añada algo más cálida, aroma también complejo y equilibrado. GUSTATIVA: Gran paso por boca, amplio y elegante, envolvente, redondo, maduro, mucho equilibrio y longitud, un disfrute.

D.O.MONTSANT



DIDO LA UNIVERSAL

23,00 €

Garnacha, merlot, cabernet, syrah

Crianza 9 meses mitad hormigón y Barrica

Color rojo cereza picota de capa media-alta con ribete violáceo, limpio y brillante. Nariz de buena intensidad con fruta roja, ligeros tostados, aromas de hierbas mediterráneas, aceitunas negras, regaliz, notas minerales y balsámicos muy agradable. En boca es sabroso, fresco, fruta roja, buen cuerpo, taninos sedosos, dejando un final mineral y de carácter balsámico de notable persistencia.

D.O.TERRA ALTA

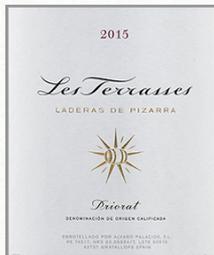


AUCALÁ

18,00 €

Garnacha y cariñena | Crianza 5 meses en barrica

Añada marcada por el carácter frutal. Intenso y complejo en aromas, destacan las notas a frutos rojos maduros envueltos de matices balsámicos mentolados, enlazados a un sutil toque mineral. En boca es amplio, fresco y elegante, con un toque salino y un tanino de tacto fino y dulce, que junto a su equilibrada acidez le confieren un largo recorrido en boca, fresco y persistente



D.O.Q. PRIORAT

LES TERRASSES

36,00 €

Garnacha y Cariñena | Crianza 12 meses

Vista Color rojo picota. Nariz: Aromas balsámicos y especiados y recuerdos de fruta madura. Boca: Buena estructura, redondo, sabroso y con ligera acidez. Taninos acariciantes.



ARTIGAS

27,00 €

Garnacha, cariñena y cabernet | Crianza de 16 meses en barrica

Les sorprenderá su intensidad tanto como el contraste entre su potencia, madurez y densidad, y el carácter cítrico y refrescante de su frutuosidad (cereza negra, ciruela). Artigas es dulce y balsámico, y a su vez también terroso y mineral.

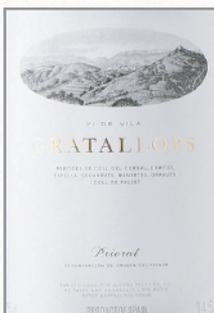


FERRER BOBET VIÑAS VIEJAS

43,00 €

Cariñena y Garnacha | Crianza 15 meses en barrica + 11 en botella

Fino, suave, redondo, un vino muy frutal, con aromas florales y tostados, con una textura sedosa, mineral y un frescor extraordinario propio de los vinos de Bobet. Un gran Priorat. Color Rojo rubí, claro. En nariz aromas limpios y elegantes a frutos rojos y flores. En boca entra de maravilla, con muy buena acidez, muy frutal, mineral, taninos muy finos y muy equilibrado. Es un vino muy sabroso y entra muy bien. Muy rico.



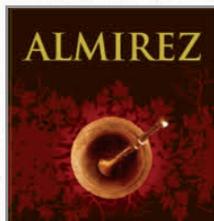
GRATALLOPS

56,00 €

Garnacha y Cariñena

Crianza de 16 meses en barrica nueva de roble frances

Un vino en plenitud y muy agradable y fantástico. Un vino de vila con mucha estructura, fresco, a pesar de todo, pero con una gran personalidad. Color rojo picota con ribete morado. En nariz aromas intensos y agradables a fruta roja, madera bien integrada y notas balsámicas. En boca nos inunda la fruta, es potente, pero suave a la vez y muy agradable, buena acidez, redondo y equilibrado. Buenos taninos y muy largo en boca. Un gran vino siempre placentero.



D.O.TORO

ALMIREZ

24,00 €

Tinta del toro | 14 Meses barrica

Visual: Capa alta, color picota con ribete violeta. Nariz: Frutos negros, regaliz, sotobosque, cacao, madera, se nota alcoholico. Boca: De buen ataque, intenso pero elegante, fruta negra, regaliz, tostados, taninos redondos, acidez correcta, evanesteria, madera bien ensamblada sin restar protagonismo a lo frutal.



D.O.TORO

QUINTA QUIETUD

29,00 €

Tinta de toro | Crianza 24 meses en barrica

De color rojo picota y nariz de corte maduro, con buen presencia de fruta, notas licorosas, especias, vainilla, pimienta negra y una sensación final láctea. En boca tiene buena acidez, algo cálido y con buena presencia de fruta negra y punto goloso.



SAN ROMAN

36,00 €

Tinta de toro y Garnacha | 24 meses de crianza en barrica

Picota bien cubierto. En nariz muy buena intensidad, complejo y atrapante, atrayente, con una madera dulce y amable, chocolates con leche, fruta rojo, compotas, perfumes, connotaciones ahumadas, especie dulce, canelas. Dulce en boca, sabroso, complejo, sedoso, tanino bastante redondo, dulce y aterciopelado, te acaricia, buena longitud y final.



VICTORINO

56,50 €

Tinta de toro | 24 meses de crianza en barrica

Rojo picota / capa alta Nariz: Fruta roja / fruta negra / especias / notas florales / chocolate / notas tostadas Boca: Estructurado / profundo / taninos potentes / taninos finos / largo

D.O.CALATAYUD



ATTECA

20,00 €

Garnacha | Crianza 10 meses en barrica

Rojo picota con reflejos rubí y ribete granate. Capa media. Limpio. Nariz especiada, con toques de nuez moscada y minerales de pizarra, fruta negra. En boca la entrada es fresca, más jugosa que untuosa, pero suave y sin aristas, sin astringencias discordantes, de paso amplio y buena acidez y final largo y frutal. Domina la fruta negra y roja, con madurez media, con zumo deccitricos. Noto equilibrio, cierta estructura y desde luego, un buen vino para platos grasos.



LAS ROCAS DE SAN ALEJANDRO

22,00 €

Garnacha | Crianza 6 meses en barrica

Color rojo rubí profundo con una gloriosa nariz. Atractivos aromas a licor, zaramora, pimienta y regaliz derretido. Completo en aromas y con una delicada textura sin aristas. De medio a mucho cuerpo, afrutado y suntuoso.



D.O. RIBEIRA SACRA

GUÍMARO

17,50 €

Mencia, caíño, souson y otras | Crianza 8 meses sobre lías

Muy fresca, caracterizada por las notas de frutos rojos. Boca: Cargada de frutos rojos y negros (mora) sobre un fondo mineral. Frescura y buena acidez



LALAMA

27,00 €

Mencia, garnacha, brancellao y Mouratón

Crianza 20 meses en barrica/fudres+14 meses botella

Color cereza con un borde morado, capa media, con lágrima densa y abundante. Intensidad media en nariz, hay que dejar que se airee, para que empiece a mostrar sus aromas, mineral, terroso, con un punto vegetal, especiado y balsámico, pasa el tiempo y hay un fondo algo dulce, mantequilla.

En boca tiene una entrada amable, con cuerpo medio, acidez muy presente, es un vino sabroso, apetecible, que se bebe fácil, dicho esto sin desmerecer, al contrario, post gusto largo.

D.O. JUMILLA



CLIO

43,00 €

Monastrell y Cabernet | Crianza en barrica 24 meses

Sus aromas principales de inicio a fin, lo componen los aromas de crianza, dulces tostados, cafetales, chocolates y configura de ciruelas. En boca aparece concentración, carnoso en su textura, con buena acidez, aunque no alta, lo cual nos hace pensar en que no pueda mantener su peso en boca durante muchos años.

CASTILLA LA MANCHA



PAGO FLORENTINO

24,00 €

Tempranillo | Crianza de 12 meses en barrica

Rojo picota maduro, capa media, intensidad media, fruta roja y negra, toques lácticos, y recuerdos de suelo calcáreos boca suave, ligera pero con presencia de fruta, muy goloso, sedoso y largo.



V.T. CASTILLA Y LEÓN

LOS CONFINES

32,00 €

Garnacha | Crianza 12 meses en fudres

Fruta fresca, clara mineralidad de sus suelos de pizarra y granito. Con una acidez equilibrada, taninos sedosos. Una boca ágil en su recorrido e interminable final.

MAURO

37,00 €

Tempranillo y Syrah | Crianza 14 meses

Color rojo picota oscuro de capa alta, con lágrima densa y tintada. En nariz fruta roja y negra bien madura, tostados suaves, cacao y con fondo balsámico. En boca destaca el buen cuerpo que tiene, una potente entrada a la par que elegante, carnoso, carga frutal brutal con los cacao que dan paso a un fondo balsámico riquísimo. Madera perfectamente integrada, tanino fino y muy largo.



D.O. RIBERA DEL DUERO

FUENTENARRO CRIANZA

19,00 €

Tempranillo | Crianza 12 meses en barrica

Una crianza con fuerza y elegancia, potente con taninos finos y aterciopelados, que invita a tomar una copa más gracias a que posee una excelente acidez que lo hace fresco y delicioso.



VENTA LAS VACAS

23,00 €

Tinto fino | Crianza 12 meses

Rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Lágrima tintada y muy fina. Nariz con ligeros balsámicos al inicio que acompañan a notas frutales de arándanos y grosellas muy golosas y maduras, seguidas de tonos de confitura, chocolate, vainilla, toffes, clavo y mentolados frescos. Fondo de cuero, flores de monte y mantequilla. En boca es carnoso, de tacto aterciopelado, fresco y con muy buen peso frutal, decorado por tonos de cacao, cuero y especias, chocolate amargo y maderas de cedro. Fondo floral con leves trazas de tierra. Recorrido untuoso, de cuerpo medio, con taninos sabrosos, acidez muy adecuada y generosa amplitud pero a la vez ágil a su paso. Final de longitud media-larga con presencia de fruta madura y leve astringencia. Muy agradable y fresco.



MONTEBACO CARA NORTE

25,00 €

Tinta del país | Crianza 14 meses en roble frances

Vista Rojo picota / intenso / ribete violáceo / capa media-alta Nariz: Intenso / aromas frutales / fruta negra / fruta fresca Boca: Buena entrada / denso / acidez bien integrada / equilibrado / aromas frutales / fruta negra / arándanos / moras / endrinas



D.O. RIBERA DEL DUERO

ALONSO DEL YERRO

30,00 €

Tinta del país | Crianza 14 meses

Suave, limpio, reflexivo, elegante, sutil, equilibrado, poderoso, complejo. No es fácil casar tantos adjetivos. Fondo mineral con alguna especia, sobre todo fruta roja madura y suave perfume floral, tal vez violetas. Maderas fluidas con vainilla, cacao y leche de coco. Taninos muy, muy elegantes, noble astringencia, envolvente, con frescura. Larguissimas sensaciones frutales, suaves especias verdes, poderosa mineralidad (caliza para algunos) y recuerdos de regaliz fresca en el largo posgusto. Grandísimo esqueleto que augura misterios escondidos



AALTO

39,00 €

Tinto fino | Crianza 23 meses

Color rojo picota, ribete violáceo, capa alta, abundante lágrima algo tintada. En nariz hay muy buena intensidad y persistencia de fruta roja y negra madura, especias (pimienta, clavo), frutos secos, buenos tostados. En boca es tiene buen cuerpo, es potente pero elegante, complejo, buena presencia de fruta negra licorosa, mantiene buena acidez con lo que apunta tiempo, buenos taninos ya maduros que permiten beberlo con gran placer, armonioso, equilibrado. Buena persistencia final



TOMÁS POSTIGO

36,00 €

Tempranillo, Cabernet y Merlot | Crianza 12 meses

Color cereza oscuro, menisco violáceo, capa alta, limpio, brillante, buena y densa lágrima. En nariz hay buena intensidad con frutos rojos y negros en mermelada, buenos tostados, especias dulces (vainilla), flores del campo, notas lácticos; interesante y complejo. En boca tiene buen cuerpo, buena fruta negra compotada, taninos algo por domar, buena acidez, pero le falta madurar y equilibrarse



TRESMANO

38,00 €

Tempranillo | Crianza 18 meses

Color rojo cereza profundo, casi opaco. Nariz de gran intensidad aromática, principio de aromas de cuero limpio, notas florales de violetas. La fruta muy madura, casi compotada. Aromas de la crianza que recuerdan tostados, chocolate negro, tabaco. Fondo mineral de piedra. En boca tiene cuerpo, todavía esta por pulir, la botella sin duda le hara mejorar. Es sabroso, con sensaciones de especias dulces, con la crianza de calidad y en segundo plano dejando a la fruta el protagonismo. Taninos marcados y por pulir. Final muy largo y persistente.



PAGO DE CARRAOVEJAS

40,00 €

Tinta del país y cabernet | Crianza 12 meses

Rojo picota con borde rosáceo. Capa alta, limpio y brillante. Nariz algo inexpresiva en el inicio, hay que darle tiempo y aire. Poco a poco van apareciendo la fruta roja y negra, los tonos balsámicos, especias de monte bajo, la madera nueva y un matiz pedregoso al final. En boca tiene un paso sabroso. Buena acidez. La fruta y la barrica comienza a ensalblarse en una pareja ideal.



D.O. RIBERA DEL DUERO

PSI PINGUS

41,00 €

Tinto fino | Crianza 18 meses

Vino color picota madura con ribete granate, capa alta, limpio, brillante y lágrima densa. En nariz con buena intensidad, notas de clavo de olor con fruta negra, ciruelas, para evolucionar hacia notas de monte bajo, hojarasca, cedro, tostados, cerezas y arándanos muy maduros, perfectamente conjuntado, perfumado y expresivo. El paso por boca, potente, carnoso, con volumen, amplio, largo recorrido, fuertemente afrutado, tostados, buena acidez, equilibrado y un tanino aterciopelado y maduro. Retronasal, fruta negra. Posgusto, largo y muy bueno



GARMÓN DE MAURO

40,00 €

Tempranillo | Crianza 16 mese en roble frances

Color rojo cereza de capa alta con ribete violáceo.

En nariz es muy aromático, sensaciones de fruta negra fresca (arándanos, ciruela), notas balsámicas, es floral, la crianza le aporta aromas de torrefactos, tabaco, regaliz. Fondo mineral. Nadie como Mariano Garcia sabe tratar la crianza en los vinos. En boca tiene cuerpo, pero a la vez tiene elegancia, con mucha frescura, aquí no se busca la sobremaduración, buena acidez, la fruta tiene mucho protagonismo, taninos marcados pero muy pulidos para ser tan joven, sabroso, notas florales, elegantes balsámicos, final largo y muy expresivo.



DOMINIO DEL ÁGUILA

64,00 €

Tempranillo, bobal y garnacha | Crianza 35 meses en cubillos de roble

El vino tiene un toque herbal que proporciona frescura. El roble se siente muy integrado en nariz. Boca: Es un gran Ribera del Duero clásico, con cuerpo y estructura, aunque no está exento de frescura. Vino con gran profundidad compensada por su complejidad.



VALBUENA VEGA SICILIA

124,00 €

Tempranillo, merlot y malbec | Reserva 42 meses

Color rojo granate, con ribete atejado evolucionado, brillante, capa alta, lágrima densa y persistente. En nariz es un espectáculo con presencia de fruta tipo mora, frambuesas maduras, flores como violetas, pimienta, matices de especias: vainilla, nuez moscada. También chocolate y algo de mineralidad final. En boca es redondo, un prodigio de equilibrio entre la fruta, flores, especias, una buena acidez y un tanino finísimo, muy aterciopelado, buena estructura y complejidad con un final persistente y con toques minerales



FLOR DE PINGUS

124,00 €

Tinta del país | Crianza 16 meses

En nariz está cerrado, necesita unos buenos jarreados para que empiece a manifestar las maravillas que encierra. Así salen a flote las sazonadas y maduras frutas negras y rojas del bosque, la elegante madera de la crianza y sus notas de mineralidad. Los taninos están domados. También encuentro notas balsámicas y algo de pimienta negra. En boca está aterciopelado, muy elegante, fino, equilibrado, mucha fruta negra en sazón, su gran madera está muy bien integrada, incipientes aromas terciarios. Es muy largo. Elegante acidez que te invita a beber.



D.O.C.A RIOJA



VIÑA SALCEDA

16,00 €

Tempranillo, graciano y mazuelo | Crianza 12 meses

Color rojo rubí con ribete granate. En nariz abundan los aromas a fruta negra muy madura con un fondo de regaliz y aromas balsámicos. Están presentes también los aromas terciarios con un toque licoroso. En boca se aprecia fruta roja y negra madura, acidez media, regaliz y pimienta negra



ALVARO PALACIOS LA MONTESA

19,00 €

Garnacha y tempranillo | Crianza 12 meses

Color rojo rubí con borde violáceo. En nariz aromas suaves a frutos rojos maduros, especias y tostados. En boca, después de esperar un tiempo, es fresco, con un buen equilibrio, alegre, ligero, frutal, con unos taninos presentes pero no molestan y un final largo.



MUGA

26,00 €

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y graciano | Crianza 24 meses

Visual: De precioso color rojo picota, capa alta y borde granate. Olfativa: Buena intensidad con justa complejidad entre fruta y crianza, con un fondo riojano que desprende su crianza y sensaciones minerales características de Muga, especiado y fresco. Gustativa: Equilibrado, redondo, toque goloso, fina madera, paso sabroso y goloso, de medio cuerpo y peso, buen final con fruta y ligeras sensaciones tostadas

VALENCISO

27,00 €

Tempranillo | Reserva 12 meses en cemento y 19 meses en barrica de roble frances

Rojo picota bien cubierto con menisco granate vivo y lágrima coloreada y abundante. Nariz fina y muy equilibrada, con deliciosas notas de fruta negra en confitura y bayas rojas bien maduras que se funden con gratos tonos de especias (pimienta Jamaica, laurel, nuez moscada y canela), toffes y chocolate negro. Más tarde aparecen higos secos, tabaco y tomate confitado. Tiene un punto de licor y dulcedumbre frutal muy apetecible. Fondo ahumado con dejes balsámicos de hierbas aromáticas. En boca se muestra limpio y directo, jugoso y fresco, con generosa acidez que envuelve la fruta (moras, cerezas, ciruela) muy madura y golosa, dándole un paso de boca muy sabroso y profundo, con maderas finas y bien integradas, gratas notas especiadas, café y melaza. Taninos bien pulidos, buena estructura y mejor final de boca, muy persistente y con muy buena intensidad.

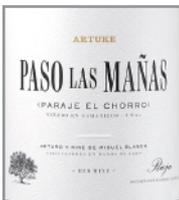


ARTUKE PASO LAS MAÑAS

29,00 €

Tempranillo | Crianza 12 meses EN BARRICA DE 500l.

Color rojo rubí, limpio y brillante. En nariz aromas frutales, notas ahumadas, sotobosque, especias y hierbas aromáticas. En boca es un vino elegante, fresco, frutal, estructurado, con unos taninos muy finos, con buena acidez, especias, notas minerales y notas de monte. Entra muy bien. Muy rico



D.O.C.A RIOJA



PREDICADOR

30,00 €

Tempranillo y Garnacha | Crianza 16 meses

De color rojo picota con ribete granatado, capa media-alta, lágrima densa que tiñe ligeramente la copa, brillante. En nariz fruta roja y negra madura, algunos toques de cacao y torrefactos aunque la madera está muy bien integrada. Ligeros balsámicos que aportan frescura. En boca es un vino potente pero elegante, tanino presente pero no áspero, acidez correcta, largo



MARTELO

29,00 €

Tempranillo y mazuelo | Crianza 24 meses barrica

De color rubí con ribete granatado, limpio y brillante. En nariz buen equilibrio, frutillas del bosque, notas especiadas, tostados, ahumados y recuerdos minerales. En boca tiene buen ataque, muy buena integración de la crianza, buen peso, estructurado y largo.



REMELLURI

28,00 €

Tempranillo, garnacha y Graciano | Reserva 18 Meses

Rojo picota, capa media, ribete rubí con reflejos marrones. Nariz de buena intensidad, especiada, lácteos, fruta negra, leves terciarios. Elegante en boca tiene un ataque medio, es sabroso, con paso amable, buena acidez, taninos nobles, buen final con recuerdos especiados. Equilibrado.



LAS CABEZADAS DE MATADULA

43,00 €

Tempranillo | Crianza 18 meses en barricas premiun francesas

Color rojo cereza picota, ribete rojizo-violáceo oscuro. En nariz maderas finas, cremosos, notas lácteas, vainilla húmeda, especiado y suave sensación de mineralidad de fondo. En boca Notable entrada, buen recorrido con cuerpo y algo de nervio, especiado, fruta madura sabrosa y jugosa, regaliz negro, chocolate negro, buen volumen, intenso, amplio, carnoso, taninos bien firmes, muy buena acidez, elegante, compacto, estructurado y persistente. Final largo, postgusto de fruta madura y retronasal ahumado y especiado

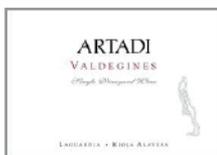


SAN VICENTE

44,00 €

Tempranillo Peludo | Reserva 20 Meses

Visual: Rojo picota con capa media-alta y una caída ágil de lágrima. Olfativa: No tiene el vigorosidad del 2009 pero le gana en elegancia. Estamos ante un vino más fácil. Muy goloso, con mucha fruta roja en licor, lácteos, notas florales (violetas), hierbas aromáticas y notas anisadas. Gustativa: Un vino muy fresco, con ligera acidez y mucha expresividad. En ese suelo arcillo-calcáreo hacen verdaderas delicias



ARTADI VALDEGINES

57,00 €

Tempranillo | 14 Meses de Crianza

Nariz fragante de flores azules y fruta roja en sazón. Las notas de crianza, evidentes, acompañan y ensalzan las notas frutales. Hay balsámicos, hierba de monte y regaliz con fondo torrefacto y de tostados. En boca hay frescura, suavidad, tanino vino y maduro. La botella lo elevará. Hay equilibrio. Largo.

VINOS DULCES

**BARBEITO (MADEIRA)****COPA 3,00 €****Tinta negra mole | Crianza 3 años semi-dulce**

Vista: avellana. Nariz: notas de mermelada de albaricoque, frutos secos, higos, miel y caramelo. Boca: elegante y complejo. Bien equilibrado, una excelente acidez, limpio, lleno y con un largo final.

**EL GRIFO CANARI****COPA 5,00 €****Malvasia | Mezcla añadas 1956,1970 y 1997**

Color ámbar, ligeramente turbio, buena y densa lágrima. En nariz con muy buena intensidad hay aromas de miel, barrica ajerezada, frutos secos, cítricos escarchados, flor de azahar, fruta tropical; muy compleja, muy intensa, casi te quedas sin fase gustativa porque sigues buscando más cosas. En boca es un vino denso, sabroso, complejo, destaca notas de jerez pero persiste acidez, hay fruta (sobre todo cítricos) escarchados y en compota, frutos secos, es complejo, de fácil beber, bien ensamblado. Buena persistencia

**JORGE ORDOÑEZ****COPA 5,00 €****Moscatel | Dulce**

Amarillo dorado. Nariz de buena intensidad, mineral, con toques de fruta escarchada, recuerdos a fruta con hueso, notas perfumadas de flor blanca. En boca entra bien aunque para mi gusto el dulzor tiene excesivo protagonismo, muy ben de acidez, tiene carácter en boca, largo, cremoso. Creo que algo de botella permitirá mayor armonía.

**TRADICION PX****COPA 5,00 €****Pedro Ximenez | Crianza de 24 años en soleras y criaderas**

Color caoba intenso con ribete yodado, muy espeso. En nariz tiene mucha expresion, con recuerdos de uvas pasas, aparecen tambien ligeros hidrocarburos, especias dulces, azucar tostado, cafe, cacao, chocolate negro, regaliz, todo con mucha intensidad. En boca es intenso, con mucho cuerpo y estructura, destaca la fina acidez, notas de higos pasas, regaliz, sin ser empalagoso, con frutos secos, cacao, tostados, final largo, largo, largo.