



## Rosados



### **Pardevalles (Tierra de León) Pietro Picudo.**

Ese vino limpio y brillante, que es intenso y fresco a la vez, con aromas a fresa y cítricos, cuando está en la boca es un vino fresco, potente y sabroso.

**12**



### **Care (Cariñena) Cabernet Sauvignon y Tempranillo.**

Un rosado de aspecto cristalino, con esos aromas de alta intensidad que nos llevan a los frutos rojos maduros, luego en la boca se muestra sabroso, frutal y fresco.

**14**



## Cavas



### Caprasia Brut Nature Macabeo y Chardonnay.

Elaborado por Vegalfaro donde las dos variedades están en partes iguales, brillante, de burbuja fina y persistente, aromas limpios y con toques afrutados, cítricos y florales. La presencia de la variedad Chardonnay se muestra dándonos sutileza en boca y el macabeo nos aportara esa presente frescura.

17



### Clos Lentiscus Blanc de Blancs Malvasía de Sitges.

En este excelente cava se muestra el equilibrio de la boca con los aromas, en esos atrayentes aromas encontraremos una notable manzana al horno, romero y un fresco hinojo.

19

## Blancos



### **Cu-Cú (VT Castilla y León) Verdejo.**

Cuando el Verdejo es auténtico, cuando la elegancia es una virtud, este vino engloba el saber hacer de una chica luchadora con la expresión de la variedad.

**16**



### **Castelo do Mar (Rías Baixas) Albariño.**

Cuando la frescura es como una brisa del mar, cuando su paso por boca recuerda esos baños en la playa.

**14**



### **Flor de Ahillas (Valencia) Merseguera.**

Quien dijo que en Valencia no se podían elaborar buenos blancos?, pues en una comarca olvidada, Juanjo y compañía realizan uno de los mejores blancos con nuestra variedad autóctona Merseguera, poca y cuidada producción. Elegancia pura y dura.

**16**



## Tintos Por Descubrir




**Petit Hipperia (Toledo)** Cabernet Franc, Cabernet S, Merlot y Petit Verdot. 

En los Montes de Toledo, en el parque nacional de los Caballeros, se enclava una bodega realizada para elaborar los mejores vinos de esa zona, con variedades foráneas muy bien adaptadas, encontramos una delicia de vino.

19




**Tío Uco (Toro)** Tinta de Toro. 

Curioso a la par que sabroso, este Tempranillo descoloca por su frescura en una zona tan cálida como es Zamora, un vino que se realiza de tres viñedos en tres pueblos diferentes, un vino para todos los públicos, un pequeño gran vino.

16



**Gamonal (VT León)** Pietro Picudo. 

Potente fruta madura, con ese aroma de regaliz, característico mas del terreno que de la variedad, un vino muy carnoso y duradero, para los amantes de vinos contundentes.

18

## Tintos Comunidad Valenciana



**Rebel.lia (Utiel-Requena)** Bobal, Garnacha Tintorera y Tempranillo.

Intensa fruta roja tanto en nariz como en boca, un vino muy acertado ya que su frescura hace beber, beber y beber.

14



**Bobal de Sanjuan (Utiel-Requena)** Bobal.

Nuestra variedad tinta al desnudo, Arnoldo y cía. no maquillan este vino, solo nos lo muestran con esa juventud que nos refresca el paladar.

14



**Vermell (Valencia)** Mandó, Monastrell y Syrah.

Cuando la barrica se cambia por las tinajas, hay un cambio muy importante en el vino y simplemente es la explosión de fruta fresca. Su primo Les Alcusses tiene matices mas lácteos y tostado, no es tan fresco.

15



**Justina (Valencia)** Bobal, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Concepto de envejecimiento en botella, es difícil de aceptar pero el resultado es muy satisfactorio sobretodo cuando tienes estos vinos tan rabiosos y que gracias a Yves ya salen domados.

12



**Bilogía (Valencia)** Monastrell y Syrah.

Saber hacer, vinos que siempre gustan por la manera tan acertada de incorporar a nuestro sutil Monastrell una variedad tan chispeante como es la Syrah. Una buena pareja.

16



**Les Alcusses (Valencia)** Monastrell, Syrah, Merlot, Cabernet S y Temp.

Ayyy Les Alcusses, es como si te preguntan por esa película que todo el mundo ha visto y les gusta volver a verla. Este vino siempre será el eterno clásico.

18



**Ahillas (Valencia)** Bobal, Tempranillo, Mencia y Otras.

Una de las grandes virtudes de esta pequeña bodega es que puede cuidar las variedades con tanto mimo que al final el resultado es excepcional, también un gran cuidador.

19



## Tintos Rioja



**El Primavera Barrica Tempranillo** 

Carlos un luchador vitivinícolamente hablando junto a su familia, elabora esta fruta roja líquida, tengan cuidado es muy aditivo, una vez se abre y sale su perfume ya te ha cazado.

14



**Rayos Uva Crianza Tempranillo, Garnacha y Graciano** 

Olivier da ese ligero toque francés, terciopelo en boca, atrayente y con una fragancia que nos llama para pecar, el equilibrio madera y fruta es perfecto.

17



**Ramón Bilbao Crianza Edición Limitada Tempranillo** 

Difícil es cambiar, mas cuando tu estilo lo tienes definido y estás en una zona que los parámetros son casi siempre los mismos, pero este vino se adapta a los tiempos donde se busca mas fruta y menos contundencia en madera. Ligero pero con mucha carga de fruta.

19



**Martínez Lacuesta Reserva Tempranillo, Graciano y Mazuelo** 

Inmejorable clasicismo, esos aromas son difícil de conseguir si no pasa unos años de vida el vino en barrica, disfrutareis con aromas de frutos secos, especias, tostados. La ligereza con esa madurez os dirá que estáis disfrutando de uno de los mejores referentes de la zona.

22

## Tintos Ribera del Duero



### Pagos de Peñafiel Roble Tempranillo EX 00

Elegancia en todos sus sentidos desde su color, su aroma (fruta mezclada con especias y vainilla, hasta sus frutos maduros en boca.

16



### Viña Sastre Roble Tinto Fino. EX 00

Intenso color que sorprende, este vino es puro, da el máximo rendimiento a esta variedad, un Ribera del Duero muy autentico, complejo, con fuerza, largísimo recorrido contándote cosas.

17



### Vizcarra Senda del Oro Roble Tinto Fino. EX 00

Redondez por todos los sentidos, muy bien acabado con esa madera nueva unida a una fruta madura láctica da un resultado muy goloso.

17



### Pagos de Peñafiel Crianza Tempranillo EX 00

Viveza en su color, vainilla junto a frutos maduros en aroma, pero sobretodo ese agradable y suave paso por boca. Fácil no, elaborado para el disfrute.

19



### Emilio Moro Crianza Tinto Fino. EX 00

La modernidad en una de las zonas más relevantes de España, fruta muy compotada, madera muy contundente, dan un vino con mucho carácter y mucha fuerza.

25