

NUESTROS VINOS

TINTOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA

CUNE Crianza

20,00€

Tipo de uva: Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo.

Color rojo cereza, brillante y reflejos violáceos.

Los aromas de bayas rojas, eucalipto y pimientas se entremezclan con las hojas de tabaco.

En boca es fresco y complejo al mismo tiempo, pura armonía.

LA MONTESA

24,00€

Tipo de uva: Garnacha y Tempranillo.

Color rojo cereza con ribete granate.

En nariz presencia de fruta maura: fresas o frambuesas y algunos toques a grosellas o arándanos.

En boca resulta un vino muy agradable, aterciopelado. Muy fresco y goloso. Taninos muy bien pulidos y buena acidez.

RAMÓN BILBAO $\frac{3}{4}$ Crianza

19,00€

Tipo de uva: Tempranillo.

Color cereza, rubí y de fondo intenso, rojo subido, casi grana.

En nariz, muestra maderas nobles, evidenciando el coco y la pimienta, sobre un sutil y fragante fondo de frutas negras, maduras y compota.

En boca es fresco y armónico, pero con carácter. Buen ensamblaje de notas varietales y especiadas.

RAMÓN BILBAO Magnum Crianza

45,00€

MARQUES DE RISCAL Reserva

29,00€

Tipo de uva: Garciano, Mazuelo y Tempranillo.

Color rojo cereza con ligero ribete teja.

Con nariz fina e intensas notas florales y de hierbas aromáticas.

Bien constituido, sabroso, con una viva acidez que confiere gran frescura y jugosidad; equilibrado, paso de boca amable y fluido.

MUGA Crianza

31,00€

Tipo de uva: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.

Color: cereza picota.

Aromas intensos con marcados matices de frutos negros y flores silvestres.

En boca es carnoso y sabroso. Marcado potencial frutal acompañado de unos taninos suaves y dulces. Final persistente, equilibrado y elegante.

VIÑA TONDONIA Reserva

47,00€

Tipo de uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Color rubí evolucionado, pero todavía intenso, marcado ya con brotes tejas.

Desprende suaves aromas de fruta madura, aromas frescos y muy agradables, sin estridencia.

Elegante y refinado, con nervio y fresco, envolvente y equilibrado. Buena acidez y persistencia.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MADRID

MUSS Roble

24,00€

Tipo de uva: Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah y Merlot.

Vista: Color rojo picota. Limpio, brillante. Capa media-alta.

En nariz es fresco, ofrece recuerdos a fruta roja, notas balsámicas y anisadas.

En boca ofrece buena entrada, notas de fruta madura y un paso elegante. Es voluminoso y persistente.

LICINIA Crianza

48,00€

Tipo de uva: Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah y Merlot.

Color: Rojo cereza muy intenso. Capa alta.

Nariz: Intenso, fresco, balsámico con predominio de fruta madura y ciertas notas de bosque, ligeramente especiado.

Boca: buena entrada, larga, amplia y voluminosa. Muy persistente y con ligeros matices de vainilla.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA

EL VÍNCULO Crianza

18,00€

Tipo de uva: Tempranillo.

A la vista rojo picota de capa media, limpio y brillante.

Aroma a frutos rojos, especias y maderas nobles.

En boca intenso, equilibrado, con buena acidez, potente y sabroso.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DE DUERO

CARMELO RODERO Joven

28,00€

Tipo de uva: Tempranillo.

Vista: Capa alta en rojo picota, muy limpio, intenso y brillante.

En boca: Rico en matices aromáticos con recuerdos a uvas maduras, sanas y frescas y un toquecito floral, muy sencillo pero muy atractivo.

Equilibrado y con fuerza en la boca, sabroso, con nervio, con taninos de calidad y buena acidez, de fresco y generoso carácter a fruta madura.

MATARROMERA CRIANZA

39,00€

Tipo de uva: Tempranillo.

Color rojo picota muy subido con abundantes tonos violáceos.

Aroma intenso y de gran complejidad, destacando los recuerdos de frutas silvestres muy maduras en armonía con los nobles apuntes especiados de la madera nueva.

En boca es sabroso; final potente y largo que acredita la elegancia e intensidad.

PROTOS Crianza

33,00€

Tipo de uva: Tempranillo.

Vista: Rojo picota con ribete granate y violáceo.

Nariz a fruta madura, ciruelas, moras especias dulces y notas tostadas.

En boca es envolvente, sabroso, equilibrado, fino y maduro.

VIÑA MAYOR Roble

19,00€

Tipo de uva: tempranillo.

Color: Rubí intenso con brillo azulado.

Aromas de frutos rojos y negros entrelazados con ligeros tostados

procedentes de su paso por madera.

Sabor: Jugoso y fresco, de paso ligero, pero con final sabroso.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO 22,00€

Tipo de uva: Syrah, Caverner sauvignon y tempranillo.

Vista: Rojo púrpura y reflejos violáceos.

Nariz: Grosella, frambuesa y nuez moscada.

Boca: Ámplio, fresco y redondo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO

PÉTALOS DEL BIERZO 28,00€

Tipo de uva: Mencía.

Vista: Color cereza picota con ribete violáceo. Potente y aromático. Despuntan las notas florales de violeta y jazmín y las notas de canela y fruta roja.

Nariz: Muy suave y agradable.

BLANCOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA

JOSÉ PARIENTE 22,00€

Tipo de uva: Verdejo.

Vista: Color amarillo pajizo. Tono afrutado, frutas blancas (pera, melocotón).

Nariz: Aromas florales y cítricos.

Boca: sabor fresco y afrutado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN TXACOLI

TXOMIN ETXANIZ**20,00€**

Tipo de uva: Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza.

Vista: Color amarillo pálido.

Nariz: Aromas frutales.

Boca: Ligeramente ácido. Carbónico bien integrado. Persistente.

ROSADO**DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA****GRAN FEUDO****14,00€**

Tipo de uva: Tempranillo, Garnacha y Merlot.

Se elabora según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas; Tras mantener un breve contacto con los hollejos, el mosto se separa por gravedad.

Es un vino de lágrima.

CHAMPAGNE**MOET CHANDON Brut Imperial****69,00€**

Francia. Tipo de uva: Chardonay, pinot noir y pinot menier.

Aromas delicadamente vinosos, con un toque de tilo y de flor de vid.

Sabor dominado por notas de bollería y frutas, con gran amplitud en boca.

VEUVE CLICQUOT Brut**83,00€**

Amarillo con destellos dorados y burbujas diminutas.

En nariz Intenso y agradable. Fruta y brioche entre notas de frutos secos. Perfecto equilibrio entre la frescura de la fruta y las notas tostadas y de vainilla.

En boca destaca la bella armonía de este champagne de gran estructura y frescura con una intensa sensación afrutada.

CAVA

BACH Brut Nature

22,00€

Delicado equilibrio entre las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada que, tras permanecer un mínimo de 9 meses en la cava, se muestra luminoso y brillante a la vista y complejamente aromático en nariz.