



CARTA DE VINOS



“Antes de abrir una botella de vino hay que abrir la mente”

Inma Cañibano Olivares

Los vinos, los dominios de Marta Escribano



Bienvenido a mi territorio, gracias por estar aquí, póngase cómodo, estoy a su disposición para ayudarlo y asesorarlo.

A continuación le presentamos una cuidada selección de emociones y sentimientos embotellados.

“Pedacitos de vida” de grandes personas dedicadas al mundo del vino donde plasman su buen hacer de forma líquida.

Diferentes vinos, diferentes personalidades, diferentes elaboraciones con un solo objetivo... disfrutar.

Marta Escribano

GUÍA

GENEROSOS SECOS DE ESPAÑA

Pág.9

ANDALUCÍA

D.O. JEREZ, XERRY, SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

VINOS ESPUMOSOS

Pág.12

CORPINNAT

COSTERS DEL SEGRE

AOC CREMANT DE BOURGOGNE

AOC CHAMPAGNE

ROSÉ

VINOS BLANCOS

Pág.16

VINOS BLANCOS DE ESPAÑA

Pág.18

D.O. RUEDA

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. RIBERA DEL DUERO

D.O.TORO

D.O. BIERZO

D.O. LEÓN

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

V.T. BARBANZA E IRÍA

D.O. RÍAS BAIXAS

D.O. RIBEIRO

D.O. RIBEIRA SACRA

D.O. MONTERREI

VINOS BLANCOS RESTO DE ESPAÑA

Pág.25

D.O. VINOS DE MADRID

D.O. ARABAKO TXACOLINA

D.O.C.A. RIOJA

D.O. NAVARRA

D.O. COSTERS DEL SEGRE

D.O. PENEDÉS

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE VALDEJALÓN

D.O. ALICANTE

D.O. JERÉZ, XERRY, SHERRY

V.T. IBIZA

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

Pág.30

FRANCIA

ALEMANIA

PORTUGAL

SUDÁFRICA

NUEVA ZELANDA

ROSADOS

Pág.34

D.O. CIGALES
I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
D.O. BIERZO
D.O. CEBREROS
D.O. NAVARRA

VINOS TINTOS

Pág.38

VINOS TINTOS DE ESPAÑA

Pág.40

D.O. RIBERA DEL DUERO
I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
D.O. TORO
D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA
D.O. LEÓN
D.O. BIERZO
D.O.P. ARLANZA
D.O. MADRID
D.O. UCLÉS
D.O.C.A. RIOJA
D.O. CAMPO DE BORJA
D.O. NAVARRA
D.O. PENEDÉS
D.O.Q. PRIORAT
V.T. MALLORCA
D.O. JUMILLA
D.O. ALICANTE
D.O. IBIZA
D.O. VALLE DE LA OROTAVA
D.O. RIBEIRO
D.O. RÍAS BAIXAS
D.O. RIBEIRA SACRA

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

Pág.52

FRANCIA
ITALIA
PORTUGAL
MARRUECOS
E.E.U.U. CALIFORNIA
ARGENTINA
SUDÁFRICA

VINOS DULCES

Pág.56

DIFERENTES VINOS... DIFERENTES UVAS

Pág.59

VINOS



GENEROSOS SECOS DE ESPAÑA

ANDALUCÍA

D.O. JEREZ, XERRY, SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

MANZANILLA BARBIANA
(4 AÑOS CRZA. BIOLÓGICA)

2,20 € / 14,00 €

Bodega: *Delgado Zulueta*

Variedad: *Palomino Fino*

FINO HIDALGO
(5 AÑOS CRZA. BIOLÓGICA)

2,80 € / 16,50 €

Bodega: *Emilio Hidalgo*

Variedad: *Palomino Fino*

PALE CREAM
MÍRAME CUANDO TE HABLO

2,80 € / 17,00 €

Bodega: *Sánchez Romate*

Variedad: *Fino + Moscatel*

OLOROSO GOBERNADOR
(12 AÑOS CRZA. OXIDATIVA)

3,20 € / 21,00 €

Bodega: *Emilio Hidalgo*

Variedad: *Palomino Fino*

AMONTILLADO NPU
(18 AÑOS CRZA. CRIADERAS Y SOLERAS)

3,60 € / 23,00 €

Bodega: *Sánchez Romate*

Variedad: *Palomino Fino*

OLD HARVEST XIMENEZ-SPINOLA (50CL.)
(CRZA. OXIDATIVA EN LA SOLERA DE 1964; MEDIUM DRY)

4,20 € / 26,00 €

Bodega: *Ximénez-Spínola*

Variedad: *Pedro Ximénez*

PALO CORTADO MARQUES DE RODIL
(20 AÑOS CRZA. CRIADERAS Y SOLERAS)

6,50 € / 46,00 €

Bodega: *Emilio Hidalgo*

Variedad: *Palomino Fino*



VINOS ESPUMOSOS

CORPINNAT

CASTELLROIG RVA. BRUT 16,00 €

Bodega: *Sabate i Coca (Subirats, Barcelona)*

Variedad: *Macabeo, Xarel-lo y Parellada*

CASTELLROIG RVA BRUT ROSAT 18,50 €

Bodega: *Sabate i Coca (Subirats, Barcelona)*

Variedad: *Trepat y Garnacha*

MOSSET 19,50 €

Bodega: *Sabate i Coca (Subirats, Barcelona)*

Variedad: *Macabeo, Xarel-lo y Parellada*

JOSEP COCA GRAN RVA. BRUT NATURE 26,00 €

Bodega: *Sabate i Coca (Subirats, Barcelona)*

Variedad: *Macabeo, Xarel-lo y Parellada*

COSTERS DEL SEGRE

TAIKA (MÉTODO ANCESTRAL) 47,00 €

Bodega: *Castell d'encus, Raul Bobet (Talarn, Lérida)*

Variedad: *Sauvignon Blanc Semillón*

AOC CREMANT DE BOURGOGNE

CREMANT DE BOURGOGNE CUVÉE TRADITION 21,00 €

Bodega: *Sylvain Bouhelier (chamout le bois, côte d'or)*

Variedad: *Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Blanc*

AOC CHAMPAGNE

ÉGALITÉ BRUT NATURE NON VINTAGE (SIN AÑADA) 33,00 €

Bodega: *Eric Tillet (baslieuxsous-châtillon, Vallée de la Marne)*

Variedad: *34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay*

EXCLUSIVITÉ BRUT NATURE BLANC DE NOIRS 36,00 €

Bodega: *Eric Tillet (baslieuxsous-châtillon, Vallée de la Marne)*

Variedad: *100% Meunier*

BLANC DE BLANCS 1ER CRU 41,00 €

VINIFICACION: *25% BARRICA + 7 MESES SOBRE LÍAS
BRUT DE 3 COSECHAS*

Bodega: *Veuve Fourny & Fills (Vertus, Côtes des Blancs)*

Variedad: *100% Chardonnay*

GRANDE TRADITION BRUT NV. 45,00 €

Bodega: *Maxime Blin (Trigny, Massif de Saint- Thierry)*

Variedad: *90% Chardonnay, 10% Pinot Noir*

PLATINE 1ER CRU BRUT NV. 46,00 €

Bodega: *Nicollas Maillart (Ecueil, Montagne de Reims)*

Variedad: *Pinot Noir, Chardonnay y Meunier*

YELLOW LABEL 55,00 €

Bodega: *Veuve Clicquot*

Variedad: *Pinot Noir 50-55%, Meunier 15-20%, Chardonnay 28-33%*

VINTAGE 2012 75,00 €

Bodega: *Veuve Clicquot*

Variedad: *Pinot Noir 51%, Meunier 15%, Chardonnay 34%*

EXTRA OLD- EXTRA BRUT 85,00 €

Bodega: *Veuve Clicquot*

Variedad: *Pinot Noir 50-55%, Meunier 15-20%, Chardonnay 28-33%*

DOM PERIGNON 130,00 €

Bodega: *Dom Perignon*

Variedad: *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

ROSÉ

LUMINOSI ´T BRUT NV 38,00 €

Bodega: *Eric Tillet*

Variedad: *92% Meunier, 8% Pinot Noir*

BRUT ROSÉ BRUT NV 45,00 €

Bodega: *Maxime Blin*

Variedad: *100% Pinot Noir*

ROSÉ GRAND CRU BRUT NV 55,00 €

Bodega: *Nicolas Maillart*

Variedad: *Pinot Noir, Chardonnay*

BILLECART-SALMON BRUT ROSE 85,00 €

Bodega: *Billecart-Salmon*

Variedad: *Chardonnay, Pinot Noir, Meunier*

VINOS BLANCOS



VINOS BLANCOS DE ESPAÑA

BLANCOS DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. RUEDA

EQUIS (3 MESES SOBRE LIAS) 13,00 €

Bodega: *La Cabaña*

Variedad: *Verdejo*

VIÑA SANZO VERDEJO VIÑAS VIEJAS (CRZA. SOBRE LÍAS) 14,00 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Rueda, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

NIDIA (6 MESES SOBRE LÍAS) 15,00 €

Bodega: *La Cabaña*

Variedad: *Verdejo*

CUESTA DE ORO (CRZA. BARRICA + HORMIGÓN) 21,00 €

Bodega: *Hnos. Lurton (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

CUCÚ (CANTABA LA RANA) (CRZA SOBRE LIAS) 2018 14,50 €

Bodega: *Barco del Corneta (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

CANTAYANO (CRZA. SOBRE LÍAS + 10% CRZA. BARRICA) 18,00 €

Bodega: *Isaac Cantalapiedra (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

EL QUINTO PARAJE (FERMENTADO EN BARRICA) 18,00 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Nieva, Segovia)*

Variedad: *Verdejo*

CÁRDABA VIIGNIER 19,00 €

(6 MESES CRZA. EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS + 10 MESES CRZ. EN BOTELLA)

Bodega: *Finca Cárdbaba (Valtiendas, Segovia)*

Variedad: *Viognier*

BARCO DEL CORNETA (FERMENTADO Y CRZA. EN BARRICA) 21,00 €

Bodega: *Barco del Corneta (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

MAJUELO DEL CHIVIRITERO 22,00 €

(FERMENTADO EN BARRICA, CRZA EN BARRICA Y DEPÓSITO)

Bodega: *Isaac Cantalapiedra (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

D.O. RIBERA DEL DUERO

GARCÍA VIADERO 18,00 €

Bodega: *Valduero (Gumiel del Mercado, Burgos)*

Variedad: *Albillo*

D.O. TORO

PAJARITA 15,00 €

Bodega: *Liberalia (Toro, Zamora)*

Variedad: *Verdejo*

D.O. BIERZO

UN CULÍN BLANCO (8 MESES SOBRE LÍAS) 15,00 €

Bodega: *Jose A. García Viticultor (Valtuille de Abajo, León)*

Variedad: *70% Doña Blanca, 30% Godello*

PYJAMA 17,50 €

Bodega: *Demencia (Villafranca del Bierzo, León)*

Variedad: *Godello*

D.O. LEÓN

MANEKI (2 MESES CRZA. BARRICA ROBLE FRANCÉS) 15,00 €

Bodega: *Tampesta (Valdevimbre, León)*

Variedad: *Albarín*

PRICUM ALBARÍN (CRZA. EN BARRICA) 19,00 €

Bodega: *Margón – Raúl Pérez (Pajares de los Oteros, León)*

Variedad: *Albarín*

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

8 VÍRGENES 16,00 €

Bodega: *Vinos La Zorra (Mogarraz, Salamanca)*

Variedad: *P. Fino, Moscatel de G. Menudo, Viura y Rufete Blanco*

VIÑAS DEL CÁMBRICO (CRZA. EN BARRICA) 25,00 €

Bodega: *Cámbrico (Villanueva del Conde, Salamanca)*

Variedad: *Rufete Blanco*



V.T. BARBANZA E IRIA

KOMOKABRAS LÍAS

16,00 €

Bodega: *Adega Entre Os Rios (Pobra do Caramiñal, A Coruña)*

Variedad: *Albariño*

KOMOKABRAS BARRICA

18,50 €

Bodega: *Adega Entre Os Rios (Pobra do Caramiñal, A Coruña)*

Variedad: *Albariño*

D.O. RÍAS BAIXAS

TRICÓ (SOBRE LÍAS)

24,00 €

Bodega: *Tricó (Vigo, Pontevedra)*

Variedad: *Albariño*

LEIRANA GENOVEVA (SOBRE LÍAS)

26,50 €

Bodega: *Forjas del Salnés R. Méndez y R. Pérez (Cambados, Pontevedra)*

Variedad: *Albariño*

D.O. RIBEIRO

FORMIGO

14,00 €

Bodega: *Adega Manel Formigo Finca Teira (Beade, Ourense)*

Variedad: *Treixadura, Palomino, Godello, Torrontés, Albariño y Loureira*

CUME DO AVIA

22,00 €

Bodega: *Cume do Avia (Ribadavia, Oviedo)*

Variedad: *Multi v.*

D.O. RIBEIRA SACRA

LAPOLA (15MESES CRZA. SOBRE LÍAS EN BARRICA, FUDRE Y HORMIGÓN)

26,00 €

Bodega: *Dominio do Bibei (manzaneda, ourense)*

Variedad: *70% Godello, 20% Albariño, 10% Doña Blanca*

D.O. MONTERREI

GARGALLO GODELLO (JOVEN)

17,00 €

Bodega: *Terra do Gargallo (Verín, Ourense)*

Variedad: *Godello*



VINOS BLANCOS RESTO DE ESPAÑA

D.O. VINOS DE MADRID

PICARANA (CRZA.)

20,00 €

Bodega: *Marañones (Pelayos de la Presa, Madrid)*

Variedad: *Albillo Real*

D.O. ARABAKO TXACOLINA

ASTOBIZA (JOVEN)

15,50 €

Bodega: *Astobiza (Okondo, Álava)*

Variedad: *Ondarrabi Zuri*

D.O.C.A. RIOJA

MONOPOLE (JOVEN)

14,00 €

Bodega: *C.V.N.E. (Haro, La Rioja)*

Variedad: *Viura*

D.O. NAVARRA

VIÑA ZORZAL GARNACHA BLANCA (CRZA.)

14,00 €

Bodega: *Viña Zorzal (Corella, Navarra)*

Variedad: *Garnacha Blanca*

D.O. COSTERS DE SEGRE

EKAM (PODREDUMBRE NOBLE)

28,50 €

Bodega: *Castell d'Encús Raúl Bobet (Talarn, Lérida)*

Variedad: *Riesling 5-10%, Albariño*

D.O. PENEDÉS

PARDAS RUPESTRIS (SOBRE LÍAS)

15,50 €

Bodega: *Pardas Celler (Torrelavit, Barcelona)*

Variedad: *85% Xarel-lo, Malvasía de Sitges*

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE VALDEJALÓN

MICROCÓSMICO (SOBRE LÍAS + CRZA. EN BARRICA)

17,50 €

Bodega: *Frontonio Fernando Mora M.W. (Épila, Zaragoza)*

Variedad: *Macabeo*

D.O. ALICANTE

CASA AGRÍCOLA BLANCO (SOBRE LÍAS)

17,00 €

Bodega: *Pepe Mendoza Casa Agrícola (Lluiset, Alicante)*

Variedad: *Moscatel de Alejandría, Macabeo, Airén*

D.O. JERÉZ, XERRY, SHERRY

EXCEPCIONAL HARVEST (CRZA.)

23,00 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez Vendimia Tardía*

V.T. IBIZA

IBIZKUS BLANCO (SOBRE LÍAS Y CRZA. EN BARRICA Y TINAJA)

25,50 €

Bodega: *ibizkus Dominique Roujou de Boubeé (Santa Eulària des Riu, Ibiza)*

Variedad: *Malvasia, Macabeo, otras*

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

VIDONIA (CRZA.)

36,00 €

Bodega: *Suertes del Marqués (La Orotava, Sta Cruz de Tenerife)*

Variedad: *Listán blanco*



VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

FRANCIA

RENÉ DOPFF 16,00 €

Bodega: *Dopff & Irion*

Variedad: *Riesling*

PETIT BURGEOIS 17,50 €

Bodega: *Henry Burgeois*

Variedad: *Sauvignon Blanc*

ALBERT BICHOT MÀCON - LUGNY 19,00 €

Bodega: *Albert Bichot*

Variedad: *Chardonnay*

ALEMANIA

V. WOLF GEWÜRSTRAMINER 16,00 €

Bodega: *Villa Wolf*

Variedad: *Gewürstraminer*

WAGNER STEPELL 00,00 €

Bodega: *Wagner Stempel*

Variedad: *Riesling Trocken*

PORTUGAL

CASA DE MOURAZ (DAO)

17,00 €

Bodega: *Casa de Mouraz*

Variedad: *Multi v.*

AIR (VINHO VERDE)

17,50 €

Bodega: *Casa de Mouraz*

Variedad: *Multi v.*

SUDÁFRICA

GOOD HOPE CHENIN BLANC

16,00 €

Bodega: *Winery of Good Hope*

Variedad: *Chenin Blanc*

NUEVA ZELANDA

FRAMINGHAM S. BLANC

23,00 €

Bodega: *Framingham*

Variedad: *Sauvignon Blanc*



VINOS ROSADOS

D.O. CIGALES

POCOL DIL CANE

12,00 €

Bodega: *Pocol Wines (Cigales, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo y otras*

HIRIART ÉLITE

14,50 €

Bodega: *Hiriart (Cigales, Valladolid)*

Variedad: *50% Tempranillo, 50% Verdejo*

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

PAVINA ROSÉ

15,00 €

Bodega: *Alta Pavina (La Parrilla, Valladolid)*

Variedad: *100% Pinot Noir*

D.O. BIERZO

PRICUM ROSADO

16,00 €

Bodega: *Margón Raúl Pérez (Pajares de los Oteros, León)*

Variedad: *Prieto Picudo*

D.O. CEBREROS

NARANJAS AZULES

14,00 €

Bodega: *Soto Manrique*

Variedad: *Garnacha*

D.O. NAVARRA

VIÑA ZORZAL ROSADO

13,00 €

Bodega: *Viña Zorzal (Corella, Navarra)*

Variedad: *Garnacha*



VINOS TINTOS



VINOS TINTOS DE ESPAÑA

D.O. RIBERA DEL DUERO

VALDEHERMOSO 2018 (CRZA. 9 MESES) 14,50 €

Bodega: *Valderíz (Roa, Burgos)*

Variedad: *Tempranillo*

THÉMERA ROBLE (6 MESES ROBLE FRANCÉS) 16,00 €

Bodega: *Théméra (Peñañiel, Valladolid)*

Variedad: *Tinta del País*

ADHUC TEMPUS 2016 (CRZA. 12 MESES) 19,00 €

Bodega: *Adhuc Tempus (Fuentelisendo, Burgos)*

Variedad: *Tempranillo*

VIZCARRA 2016 (CRZA, 15 MESES) 20,50 €

Bodega: *Vizcarra (Mambrilla de Castrejón, Burgos)*

Variedad: *Tinta fina*

VALDERIZ DE CHIRIPA 2018 (CRZA. EN FUDRE, HORMIGÓN Y BARRICA) 21,00 €

Bodega: *Valderíz (Roa, Burgos)*

Variedad: *Tempranillo, 5% Albillo*

PARPADOS 2018 (CRZA 10 MESES) 21,50 €

Bodega: *Mélida Wines (Mélida, Valladolid)*

Variedad: *Tinta del País*

EL3MENTOS 2014 (CRZA 17 MESES) 22,00 €

Bodega: *Tres Elementos (Quintanilla de Onésimo, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

HERITAGE RVA. 2012 (CRZA 18 MESES)	24,00 €
Bodega: <i>Convento las Claras (Peñañiel, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tinta fina</i>	
DEHESA DE LOS CANÓNICOS 2016 (CRZA. 12 MESES)	26,00 €
Bodega: <i>Dehesa de los Canónigos (Pesquera de Duero, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo, Albillo</i>	
VALDERÍZ CRIANZA 2017 (CRZA. 22 MESES)	26,50 €
Bodega: <i>Valderíz (Roa, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Tinta del País</i>	
ALONSO DEL YERRO 2015 (CRZA. 12 MESES)	27,00 €
Bodega: <i>Alonso del Yerro (Roa, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
BOSQUE DE MATASNOS CRZA. 2016	32,00 €
Bodega: <i>Bosque de Matasnos (Peñaranda de Duero, Burgos)</i>	
Variedad: <i>85% tempranillo, 12% merlot, 3% malbec</i>	
TR3SMANO CRZA. 2017 (16 MESES CRZA.)	33,00 €
Bodega: <i>Tr3smano (Padilla de Duero, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tinto Fino</i>	
TOMÁS POSTIGO CRZA. 2017	34,00 €
Bodega: <i>Tomás Postigo (Peñañiel, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
PARAJE DE SAN JUAN 2014	35,00 €
Bodega: <i>Convento las Claras (Peñañiel, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tinto Fino</i>	

VALDERÍZ JUEGABOLOS 2017 (30 MESES DE CRIANZA) 37,50 €

Bodega: *Valderíz (Roa, Burgos)*

Variedad: *Tempranillo*

MARIA DEL YERRO 2014 (CRZA. DE 15 MESES) 52,00 €

Bodega: *Alonso del Yerro (Roa, Burgos)*

Variedad: *Tinta del País*

VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO S/A

1994

1999

2003

2004

Bodega: *Vega Sicilia (Valbuena de Duero, Valladolid)*

Variedad: *Tinto Fino*

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

LE MÉPRISÉ 2018 (CRZA.) 15,00 €

Bodega: *Malaparte (Cuéllar, Segovia)*

Variedad: *Tempranillo, Syrah*

DE FRUTA MADRE 2018 (6 MESES ROBLE FRANCÉS) 16,00 €

Bodega: *Makeando Wines (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tempranillo, Garnacha*

PRAPETISCO 2016 (CRZA.) 20,50 €

Bodega: *Barco del Corneta (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Juan García*

D.O. TORO

TRAS LA YESCA 2018 (CRIANZA) 15,00 €

Bodega: *Rodríguez Sanzo (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

LEMNISCATA 2017 (12 MESES ROBLE FRANCÉS) 21,00 €

Bodega: *Makeando Wines (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

LAS TIERRAS ORIGINAL 2014 (CRZA.) 28,00 €

Bodega: *Rodríguez Sanzo (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

WHISKY BARREL 2016 (18 MESES CRIANZA EN BARRICAS DE WHISKY) 29,50 €

Bodega: *Rodríguez Sanzo (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

PAYDÓS 2014 (CRIANZA) 35,00 €

Bodega: *Alonso del Yerro (Morales de Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

VIÑAS DEL CÁMBRICO 2016 (CRZA.) 20,50 €

Bodega: *Cámbrico (Villanueva del Conde, Salamanca)*

Variedad: *Rufete*

LA VIEJA ZORRA 2015 (14 MESES CRZA.) 22,00 €

Bodega: *Vinos la Zorra (Mogarráz, Salamanca)*

Variedad: *52% Rufete, 40% Aragonés, 8% Calabrés*

575 UVAS 2017 (CRZA) 24,50 €

Bodega: *Cámbrico (Villanueva del Conde, Salamanca)*

Variedad: *Rufete, Tempranillo*

D.O. LEÓN

PRICUM PRIETO PICUDO 2013 (CRZA.) 20,50 €

Bodega: *Margón Raúl Pérez (Pajares de los Oteros, León)*

Variedad: *Prieto Picudo*

D.O. BIERZO

PYJAMA CRZA. 2018 17,50 €

Bodega: *Demencia*

Variedad: *Mencía*

D.O.P. ARLANZA

BUEZO PETIT VERDOT RVA. 25,00 €

Bodega: *Buezo (Mahamud, Burgos)*

Variedad: *Petit Verdot, Tempranillo*

D.O. MADRID

TREINTAMIL MARAVEDIES 2017 (CRIANZA) 19,00 €

Bodega: *Marañones (Pelayos de la Presa, Madrid)*

Variedad: *Garnacha*

D.O. UCLÉS

OVEJA TINTA MALBEC 2019 (JÓVEN) 14,00 €

Bodega: *Fontana (Península Vinicultores) (Fuente de Pedro Naharro, Cuenca)*

Variedad: *Malbec*

QUINTA DE QUERCUS 2016 (CRZA.) 19,00 €

Bodega: *Fontana (Península Vinicultores) (Fuente de Pedro Naharro, Cuenca)*

Variedad: *Tempranillo*

D.O.C.A. RIOJA

CUNE (CRZA.) 14,50 €

Bodega: *C.V.N.E. (Haro, La Rioja)*

Variedad: *Tempranillo, Garnacha, Mazuelo*

CONTINO RVA. 2015 (CRZA. 24 MESES) 29,50 €

Bodega: *C.V.N.E. (Haro, La Rioja)*

Variedad: *Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano*

IMPERIAL RVA. 2015 (24 MESES BARRICA) 32,00 €

Bodega: *C.V.N.E. (Haro, La Rioja)*

Variedad: *Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano*

D.O. CAMPO DE BORJA

EL CASETERO 2017 (JOVEN) 12,50 €

Bodega: *Cuevas de Arom Fernando Mora MW (Ainzón, Zaragoza)*

Variedad: *Garnacha*

D.O. NAVARRA

VIÑA ZORZAL CUATRO DEL CUATRO 2016 (CRZA.) 21,50 €

Bodega: *Viña Zorzal (Corella, Navarra)*

Variedad: *Graciano*

PAAL 2015 (CRZA. EN HORMIGON) 16,50 €

Bodega: *Caudalía (San Martín de Vinx, Navarra)*

Variedad: *Syrah*

D.O. Penedés

PARDAS SUS SCROFA SUMOLL 2018 (CRZA. EN HORMIGÓN) 17,00 €

Bodega: *Pardas Celler (Torrelavit, Barcelona)*

Variedad: *Sumoll*

D.O.Q. PRIORAT

NASSOS 2017 (CRZA.) 20,50 €

Bodega: *Rodríguez Sanzo (Gratallops, Tarragona)*

Variedad: *Garnacha*

V.T. MALLORCA

TANUKI BOB 2016 (CRZA.) 20,50 €

Bodega: *4 Kilos Vinícola (Felanitx, Mallorca)*

Variedad: *Mantonegro*

D.O. JUMILLA

CASA CASTILLO MONASTRELL 2017 (CRZA.) 15,00 €

Bodega: *Casa Castillo (Jumilla, Murcia)*

Variedad: *Monastrell*

LAS GRAVAS 2016 (CRZA.) 31,00 €

Bodega: *Casa Castillo (Jumilla, Murcia)*

Variedad: *70% Monastrell, Syrah, Garnacha*

D.O. ALICANTE

CASA AGRÍCOLA 2018 (CRZA. PARCIAL EN BARRICA) 17,00 €

Bodega: *Pepe Mendoza – Casa Agrícola (Llibet, Alicante)*

Variedad: *Monastrell, Syrah, Alicante*

D.O. IBIZA

IBIZCKUS TINTO 2017 (CRZA.) 22,00 €

Bodega: *Dominique Roujou de Boubée (Sta Eularia des Riu, Ibiza)*

Variedad: *Monastrell*

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

7 FUENTES 2017 (CRIANZA) 19,00 €

Bodega: *Suertes del Marqués (La Orotava, Tenerife, Sta Cruz de Tenerife)*

Variedad: *Listán negro*

D.O. RIBEIRO

CUME DO AVIA (TINTO JOVEN) 21,00 €

Bodega: *Cume do Avia (Rivadavia, Ourense)*

Variedad: *Caiño Longo, Brancellao, Sousón*

A TORNA DOS PASAS (CRZA.) 25,00 €

Bodega: *Luis Anxo Rodríguez Vázquez (Arnoia, Ourense)*

Variedad: *Brancellao, Caiño Longo, C. Redondo Ferrol*

D.O. RÍAS BAIXAS

GOLIARDO CAIÑO 20 (CRZA.) 35,00 €

Bodega: *Forjas del Salnés Rodrigo Méndez y Raúl Pérez (Cambados, Pontevedra)*

Variedad: *Caiño*

D.O. RIBEIRA SACRA

VEL ´ UVEYRA TINTO 2018 (CRZA.)

17,00 €

Bodega: *Ronsel do Sil (Parada de Sil, Ourense)*

Variedad: *Mencía*

LALAMA 2016 (13MESES CRZA. BARRICA+ 7MESES EN DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS DE ROBLE)

23,00 €

Bodega: *Dominio do bibeí (Manzaneza, Ourense)*

Variedad: *90% Mencía, 10% Brancellao, Mouratón, Sousón, Garnacha Tintorera*



VINOS TINTOS INTERNACIONALES

FRANCIA

DAVID DUBAND BOURGOGNE

26,00 €

Bodega: *David Duband*

Variedad: *Pinot Noir*

TARDIEU LAURENT RASTEAU

28,00 €

Bodega: *Tardieu Laurent*

Variedad: *Multi v.*

CHATEAU COTELIN-MERVILLE

35,00 €

Bodega: *C. Coutelin-Merville*

Variedad: *Cabernet Sauvignon*

ITALIA

SELVAPIANA CHIANTI RUFINA

20,50 €

Bodega: *Selvapiana*

Variedad: *Sangiovese*

PORTUGAL

CASA DE MOURAZ (DAO)

18,00 €

Bodega: *Casa de Mouraz*

Variedad: *Multi v.*

MARRUECOS

TANDEM

23,00 €

Bodega: *Thaleb (Ailain, Grillot)*

Variedad: *Syrah*

E.E.U.U. CALIFORNIA

MC MANIS ZINFANDEL

20,50 €

Bodega: *Mc Manis*

Variedad: *Zinfandel*

ARGENTINA

BOBÓ 2010 (MENDOZA)

28,00 €

Bodega: *Trapezio*

Variedad: *Malbec, Cabernet Sauvignon*

SUDÁFRICA

CAPUCCINO PINOTAGE

16,00 €

Bodega: *Bolland Cellar*

Variedad: *Pinotage*



VINOS DULCES

VINOS DULCES

“como broche final perfecto”

LIBERALIA UNO 14,00 €

Bodega: *Liberalia (Toro, Zamora)*

Variedad: *Moscatel, Albillo*

PX VOY A PERDERME 3,50 € / 17,00 €

Bodega: *Sánchez Romate (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez*

PX COSECHA (50cl) 6,50 € / 25,50 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez*

PX MUY VIEJO 7,20 € / 54,50 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez*

PX VINTAGE (37,5cl.) 22,00 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez*

CUVÉE 79 2014 SAUTERNES (37,5cl) 5,50 € / 19,00 €

Bodega: *F. Passaga*

Variedad: *Semillón*



DIFERENTES VINOS... DIFERENTES UVAS

ALBARIÑO Blanca.

La uva es pequeña, muy dulce y glicérica; y da lugar a vinos de gran calidad. Es autóctona de Galicia y es la uva básica de la D.O. Rías Baixas. Vinos de intenso aroma frutal en los que domina la manzana con notas florales.

BAGA Tinta.

Uva cultivada ampliamente en Portugal. Produce vinos de buena acidez y bastante tánicos, capaces de un buen envejecimiento.

BARBERA Tinta.

Uva semiclásica cultivada comúnmente en la región Piemonte y en la mayor parte del norte de Italia. Con similitudes a la Perricone o Pignatello, una uva de Cerdeña. Fue importada hacia los Estados Unidos probablemente a fines del siglo XIX. Produce generalmente, un vino tinto intenso con color profundo, bajos taninos y alto tono ácido. Las viñas seculares existen aún en muchos viñedos regionales y permiten la producción de vinos de largo envejecimiento con intenso sabor frutal y taninos realzados.

CABERNET SAUVIGNON Tinta.

Originaria del Medoc francés, está presente en todos los continentes. En el siglo XIX, el Marqués de Riscal la introduce en España y la planta en la Rioja. Años más tarde, Vega Sicilia la cultiva en sus tierras de la Ribera del Duero. Color intenso, taninos vigorosos y aromas a grosella, trufa, café, pimienta verde y cassis.

CABERNET FRANC Tinta.

Al igual que la Cabernet Sauvignon, procede de la región de Burdeos. Es ampliamente cultivada en la región del Loira donde es conocida como el Breton. Dado que es más pobre en taninos que la Sauvignon, da vinos más suaves que se desarrollan con mayor rapidez. El vino de estas uvas tiene un color morado profundo, cuando es joven, con un aroma fragante.

CARIGNANE, CARIÑENA O GRAGNANO Tinta.

Uva semiclásica utilizada comúnmente para hacer vinos tintos en Francia y el sur de España. Es también cultivada exitosamente en el Valle Central de California. Similares al famoso Châteauneuf-du-Pape, mezclada con otras variedades como Cinsaut, Grenache, Mourvedre y Syrah, en California se ha utilizado para hacer vinos tintos al estilo de los del Ródano.

CARMENÉRE Tinta.

Las plantaciones muy limitadas de esta uva de vino tinto están ahora en la región de Medoc, Bordeaux, Francia, donde se realizan vinos tintos profundos ocasionalmente utilizados para coupages, de la misma manera que la Petit Verdot.

CENCIBEL Tinta.

Denominación que recibe la uva Tempranillo en algunas zonas del centro y el sur de España.

CINSAUT O CINSAULT Tinta.

Cultivada ampliamente en el sur de Francia y también en el Líbano. Utilizada como componente en algunos vinos tintos de Côtes du Rhône. CÔT Nombre francés alternativo para el Malbec.

CHARDONNAY Blanca.

Procede de la región francesa de Borgoña. Uva de gran cuerpo, da lugar a vinos aromáticos que ofrecen buenos resultados con prolongada crianza en barrica. Se utiliza para vinos jóvenes, con crianza y para cavas y champagnes.

CHENIN BLANC Blanca.

Variedad francesa originaria del Valle del Loira donde se cultiva desde hace más de mil años. Son vinos que requieren de mucho sol para realzar sus sabores intensos afrutados y suavizar su áspera acidez. Se obtienen vinos secos, semisecos y ligeramente dulces que se vuelven muy melosos y de un extraordinario equilibrio. Posee engañosa fragilidad, marcada personalidad e inusitada longevidad. En boca, con una acidez muy equilibrada, aparecen sabores tales como manzanas, duraznos, nueces, avellanas y miel.

EHRENFELSER Blanca.

Uva resultante del cruce de Riesling y clonada de Sylvaner. Esta uva es ampliamente cultivada en Alemania, así como en otras partes del mundo. Posee excelentes similitudes con la uva Riesling en cuanto a gusto, etcétera.

FÜRMITT Blanca.

Variedad natural de Hungría, en los alrededores del lago Balaton y en Tokaj. Produce vinos dulces o muy dulces. Es el componente más importante del vino Tokaj, y con frecuencia es afectado por la podredumbre noble que da un estilo único al Tokaj Aszú. El dulzor de Fürmirt no es nunca empalagoso, puesto que en la uva existe un buen equilibrio de acidez.

GAMAY Tinta.

Al menos tres diferentes especies de tipos de vides pueden utilizar el término «gamay» como su identificación específica en los Estados Unidos. La Gamay Noir, la Gamay Beaujolais y la Napa Gamay. Por algún tiempo, se pensó que era verdadera Pinot Noir de Borgoña.

GARNACHA BLANCA De origen español.

Esta variedad da lugar a vinos de gran cuerpo y elevada graduación alcohólica. Predominan los matices amarillos y presenta aromas de fruta madura con un fondo de retama que le confiere originalidad.

GARNACHA TINTA

Uva de gran rendimiento que produce vinos muy vigorosos. Es la tinta más cultivada en España. Al oxidarse fácilmente, hay que añadirle un porcentaje pequeño de Cariñena, Cabernet Sauvignon, etcétera. Da vinos de gran cuerpo, frutalidad y carnosidad. Muy utilizada en rosados.

GEWÜRZTRAMINER Blanca.

Variedad de uva blanca-rosada y muy aromática, originaria de Europa central. Desarrolla una relativa cantidad de azúcares propios, no obstante los vinos de esta uva suelen ser secos con un bouquet a lichis. Presentan aromas florales, a rosas y maracuyá.

GODELLO Blanca.

De gran calidad y poder aromático. Autóctona de Galicia, en los últimos años se está impulsando considerablemente su implantación, sobre todo en la D.O. Valdeorras.

GRACIANO Tinta.

De escaso rendimiento pero que da lugar a vinos muy apreciados. Los vinos jóvenes de Graciano son muy tánicos, broncos y ásperos, pero experimentan una magnífica evolución durante la crianza en madera y botella. Da vinos de gran estructura y color, por ello intervienen en los grandes reservas riojanos y navarros.

GRENACHE Tinta.

Una variedad de uva que se encuentra ampliamente cultivada en España (donde es conocida bajo el nombre de Garnacha), en el sur de Francia y también en California. Es la uva principal utilizada en el coupage de vinos tintos conocido como Châteauneuf-du-Pape, junto con la Mourvedre, Cinsaut y algunas otras, proporcionan buenos vinos de mezcla bajo la denominación de «Côtes du Rhône Villages».

LISTÁN NEGRA Tinta.

También llamada uva negra común. Se cultiva en todo el archipiélago canario, destacando en el norte de la isla de Tenerife, en Lanzarote y en Gran Canaria. Los vinos son tintos jóvenes frescos, aromáticos y muy frutosos, interesantes, ricos en aromas primarios. Se suele complementar con otras variedades que le proporcionan acidez. Produce buenos caldos tanto jóvenes como crianzas.

MACABEO Blanca.

También llamada Viura. Es la base de los cavas. Proporciona vinos muy pálidos de sabor a fruto y de acidez fija fuerte.

MALBEC Tinta.

De origen francés, se encuentra introducida desde hace años en la Ribera del Duero. En regiones frescas, el Malbec es un vino ligero con poco color y taninos verdes. En regiones de temperatura, el sol madura sus taninos y el vino es de un color firme e intenso. Notable predominante aroma dulce de frutos del bosque y mermelada de ciruelas. El roble suave le da un elegante toque de humo y vainilla.

MALVASIA Blanca.

Procede de Grecia. Da lugar a vinos muy aromáticos y personales. Sus vinos son personales y aromáticos, de color amarillo verdoso de jóvenes, viran rápidamente a tonos dorados, por lo que es apreciada para vinos de crianza y en la elaboración de vinos dulces y licorosos.

MARSANNE Blanca.

Se cultiva especialmente en la región del Hermitage y en el valle del Rhône. Cepa menos ácida que la Roussanne, tiene un buen potencial aromático (violeta, espino blanco, acacia).

MERLOT Tinta.

Origen de vinos muy aromáticos y finos. Procede de la región de Burdeos. Tras la Cabernet Sauvignon, es la variedad de uva más frecuente en el mundo. Aromas a cassis, frutos silvestres, eucaliptos, champiñón, tabaco... Menor intensidad tánica que la Cabernet Sauvignon.

MONASTRELL O MOUVÉDRE Tinta.

Muy dulce y productiva. Da lugar a vinos de mucho extracto, color intenso y notable graduación. Necesita unirse a otras variedades, para poder envejecer bien. Gran sabor, aroma, potencia y frutalidad, con una acidez media-alta.

MOSCATEL, MOSCADA, MOSCATELLE O MUSCAT Blanca.

De gran poder aromático y elevado contenido en azúcar. La Muscat de Alsacia produce vinos blancos secos muy afrutados. Ofrece la deliciosa sensación de paladear uvas frescas. La Moscatel de Alejandría era una variedad muy apreciada en tiempos de griegos y romanos. Produce aromáticos vinos secos y golosos vinos dulces. Alcanza su máxima expresión cuando se envejece ochenta o cien años por el sistema de criaderas y soleras. Presenta aromas a caramelo, tabaco, café, chocolate, especias y confituras.

PALOMINO FINO, JEREZ, SHERRY O LISTÁN Blanca.

Responsable de las grandes manzanillas, finos, amontillados y olorosos de Jerez. Sabor fresco, con matices de almendras amargas.

PARELLADA Blanca.

Muy productiva y de buena calidad. Una de las uvas básicas, junto a Macabeo y Xarel-lo, en la elaboración de los cavas.

PEDRO XIMÉNEZ Blanca.

De alto contenido en azúcares. Se emplea para la elaboración de dos tipos básicos de vinos: los dulces generosos que suelen provenir de uvas previamente secadas al sol; y los secos generosos o jóvenes. Los primeros son vinos de color café y muy dulces. Los secos presentan tonalidades doradas con reflejos verdosos y aromas que recuerdan a frutas blancas. Tiene aromas intensos que recuerdan a frutas blancas.

PETIT VERDOT Tinta.

Uva cultivada en cantidades limitadas. Encontrada principalmente en la región templada de Bordeaux, subdistrito de Saint Emilion y utilizada para realizar vinos tintos para mezclas con Cabernet Sauvignon y otras variedades.

PINOTAGE Tinta.

Uva cultivada exitosa y ampliamente en África del Sur. Derivada del cruce de Pinot Noir y Cinsaut. Utilizada para hacer un vino tinto de cuerpo, popular que envejece bien. También encontrada ampliamente en Nueva Zelanda y en menores extensiones de tierra en California.

PINOT BLANC Blanca.

Uva blanca clásica de Alsacia. Con ella se elabora un blanco seco y ligero, de nariz austera y mineral. Su paso por boca es fino y equilibrado.

PINOT GRIS Blanca.

Cultivada en las regiones costeras occidentales de los Estados Unidos. También llamada Malvoisie o Pinot Beurot en el Loire, y en Languedoc. En Alemania y Austria es conocida como Rulander o Grauer Burgunder donde es utilizada para hacer agradables vinos blancos, jóvenes en las regiones sureñas. Existen versiones llamadas Auxerrois Gris y Tokaj d'Alsacia que también se cultivan en Alsacia donde esta última variedad es usada para hacer un vino amarillento-dorado con sabores aromáticos, frutales que mejora con un par de años en botella.

PINOT NOIR Tinta.

Uva de las regiones francesas de Borgoña y Cham- 357 pagne. Se puede utilizar para la elaboración de cavas y champagnes rosados. En climas cálidos pierde complejidad y elegancia. Es un vino de sabor delicioso y afrutado, de gran encanto y personalidad.

RIESLING Blanca.

Variedad de uva blanca de origen germano. Su mayor producción se sitúa en zonas frías. Desde Alemania llegó a Alsacia y Austria, su cultivo se ha extendido por el resto del mundo, desde California a Nueva Zelanda, desde Australia a España. Son vinos de marcada acidez y dulzor equilibrado. Aromas que recuerdan a la manzana verde y cítricos con un toque a jazmín. Transmite al paladar las características tánicas de la propia cepa.

ROUSANNE Blanca.

Cepa de vino blanco cultivada en Drôme. Con un buen potencial de envejecimiento que entra en la mezcla de los vinos blancos del valle del Rhône. Da un vino con una buena acidez, perfumes de espinillo blanco, albaricoque y miel.

SANGIOVESE Tinta.

Es originaria de Italia, concretamente de la Toscana, aunque se cultiva en otras zonas del mundo como Australia. Es una variedad fundamental de los famosos Chianti y del Vino Noble de Montepulciano. Da vinos ácidos que no se destacan por su fuerza colorante, de un tono rojo púrpura que evoluciona hacia el anaranjado; con aromas muy variables (rosas, té seco, tabaco o sensación a petróleo), pero casi siempre con un matiz terroso.

SAUVIGNON BLANC Blanca.

Es una uva blanca fina, originaria del sudoeste de Francia. Con un gran resultado en Argentina. Es una variedad que se usa sola o combinada con la variedad Semillón. Da un vino fresco y seco. Perfumes de frutas tropicales: cassis, pomelo y maracuyá. Su crianza en barrica le aporta un matiz ahumado muy apetecible.

SEMILLÓN Blanca.

Uva originaria de la región de Burdeos. Es una variedad de la que se pueden obtener vinos secos o dulces, dando excelentes resultados al combinarse con la Sauvignon Blanc. Bajo ciertas condiciones de temperatura y humedad, un hongo (*Botrytis cinerea*) suaviza la piel de la uva y permite que se deshidrate, por lo que toma el aspecto de uva pasa con gran contenido de azúcar y acidez, para elaborar así un vino dulce y cremoso. Son vinos amarillo verdosos con reflejos dorados. Son equilibrados y de gran personalidad, presenta sabores a miel, manzana verde, algunos cítricos y pan tostado.

SYRAH, SHYRAH O SHIRAZ Tinta.

Uva del Ródano, perfectamente aclimatada en Australia. En España, el primero en introducirla es el Marqués de Griñón, en 1982, a través del enólogo Emile Peynaud. Ideal en climas cálidos. Aromas a violetas y frutos negros muy maduros.

TEMPRANILLO Tinta.

Es una de las principales variedades españolas. Genera vinos de calidad, equilibrados y aromáticos, de acidez y graduación medias. Su sabor es muy afrutado y posee un color rubí característico, apreciable sobre todo en los vinos jóvenes, aunque presenta excelentes aptitudes para la crianza.

TINTA FINA Tinta.

Variedad que deben tener todos los vinos D.O. 358 Ribera de Duero al menos en 75% de su composición. De paladar franco, se torna aterciopelado cuando envejece. Sus vinos tienen un característico color violáceo, muy afrutado y con recuerdos de mora.

TOKAJ PINOT NOIR Blanca.

Antiguamente llamado Tokaj Pinot-gris d'Alsace, es un vino fuerte, corpulento, que puede perfectamente sustituir a un vino tinto para acompañar carnes, con foie-gras es incomparable. De color gris azulado, esta cepa da vinos dorados, potentes, con nariz compleja y en ocasiones notas perfumadas.

VERDEJO Blanca.

Una de las mejores variedades blancas de España. Da lugar a vinos muy aromáticos, con cuerpo, glicéricos y suaves. Considerada variedad principal en la D.O. Rueda. Sus vinos son de color amarillo verdoso, con aromas cítricos, herbáceos, hinojo y un agradable amargor.

VIOGNIER Blanca.

Variedad autóctona del norte de las Côtes du Rhône. Se adapta muy bien a climas cálidos. Madura de manera óptima y puede alcanzar los 15 grados de alcohol, aunque se obtiene vinos de baja acidez. Su color típico es un inconfundible amarillo dorado. Hay quienes dicen que el Viognier tiene una gran capacidad para evolucionar favorablemente en el tiempo: si en su juventud resulta licoroso, al cabo de dos o tres años puede volverse más seco. Sus aromas evocan flores como la magnolia y la madreselva y aparecen con gran intensidad y calidad recuerdos de aromas frutales como de melocotón, damasco y melón. Los más concentrados brindan abundantes aromas de miel.

XAREL-LO O XARELLO Blanca.

Junto a las variedades Macabeo y Parellada forma la trilogía de los cavas. Da lugar a vinos muy aromáticos. Sabor más intenso, notas claras de manzana, cítricos y cuando envejece plátano maduro. El vino es pálido y ligero, con recuerdos de frutos verdes.

UGNI BLANC Blanca.

Es una de las variedades de más amplia difusión mundial. También conocida como Trebbiano, en Italia se cultiva especialmente en la región de Toscana; allí, interviene en la constitución de los famosos «Chianti» italianos. En Francia se llama Saint Emilion o Charante y está ampliamente difundida en la región de Cognac, al sur del país. En Australia se conoce a la Ugni Blanc como White Hermitage y White Shiraz. También se cultiva en Sudáfrica, Estados Unidos, Chile y Uruguay.

ZINFANDEL Tinta.

Esta variedad se considera similar a la Primitivo italiana, aunque estudios recientes parecen indicar que ambas derivan de la Crljenak Kasteljanski, de Croacia. Su cultivo destac

"El vino es la única obra de arte, que se puede beber"

Luis Fernando Olaverri



Suite

CORAVIN



Suite 22 Restaurant & Gin-Club
C/Fray Luis de León 22 :: Valladolid
www.suite22restaurant.com