



CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

d.o. cava

Paloma Mínguez Brut / 21€

(Macabeo y Chardonnay)

Cava de fina burbuja y espuma persistente. En la nariz despliega aromas intensos de frutas blancas como pera y manzana, con notas de cítricos y flores. En boca es fresco y floral, con acidez equilibrada dejando un recuerdo largo y elegante.

corpinnat

Gramona La Cuvée / 25€

(Xarel·lo y Macabeo)

En nariz tiene pronunciado carácter de frescura cítrica - limón y pomelo. Manzana, piña. Hinojo, hierba fresca y flores blancas. En boca la entrada resulta amable, cuerpo ligero y muy vivaz, de textura crujiente y tonificante. Final muy refrescante con recuerdos cítricos.

Gramona Imperial / 32€

(Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada)

Aroma intenso, destaca la fruta blanca madura, manzana, melocotón de viña. Notas cítricas de piel del limón. Tonos anisados, hinojo, recuerdos de trigo. Mantequilla, brioche. La oxigenación potencia los aromas maduros, tarta de manzana, mazapán, yema tostada. Amplio a su paso, vivaz y refrescante, de burbujas finas y cremosas. Notas de compota de la fruta madura y panadería.

Gramona Rose / 30€

(Pinot Noir)

Rosa frambuesa intenso de ribetes cobrizos brillantes. En nariz intensas frutas rojas: fresones, grosellas. Hierbas mediterráneas: lavanda, romero. Anisados que aportan frescura. En boca es vinoso, de buena estructura, seco y equilibrado. Burbuja crujiente bien integrada. En el retrogusto, las frutas rojas se manifiestan junto a los tonos balsámicos. Final gratamente refrescante.

Torelló Brut Reserva / 28€

(Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay)

Entrada en boca con nervio, frescura y un paso rápido. Gran estructura y en evolución notas de fruta madura de verano.

Torelló Colección Brut Nature/ 40€

(Xarel·lo, macabeo y parellada)

Larga crianza en botella de más de 10 años, tiempo en que, el vino desarrolló mucha complejidad aromática, mucha almendra tostada y verde, notas ahumadas, de masa de pan y bollería, con una textura de terciopelo y burbujas pequeñas y de gran finura.

Torelló 225 Brut Nature/ 135€

(Xarel·lo, macabeo y parellada)

Espumoso complejo y con muchos matices, sensación de burbuja en boca muy agradable. Complejidad equilibrada entre la crianza y la frescura que lo hacen largo y ligero. Notas de bollería fina, tostados sutiles y fruta.

d.o. getariako txakolina

Izar Leku (Artadi) / 32€

(Hondarrabi Zuri)

Un espumoso maduro con una burbuja fina y muy bien definida. En nariz muestra complejas notas aromáticas de cítricos y hierbabuena. En boca es amplio, cremoso y muy envolvente.

BLANCOS

d.o. monterrei

Terras Do Cigarrón / 19€

(Godello)

Intensidad media-alta donde destacan las notas florales blancas, aromas tropicales frescos, especiados, notas de fruta de pepita. Complejidad. En boca proporciona una sensación agradable de frescura, elegante con aromas florales y frutas de hueso.

d.o. rías baixas

Pedro Soutomaior / 22€

(Albariño)

Limpio e intenso, aromas de fruta madura (piña, maracuyá, melón y pera de agua), cítricos (pomelo), florales y ligeros herbáceos frescos. En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado, larga persistencia frutal. Limpia vía retronasal donde aparecen notas amargas agradables.

Veigadares / 28€

(Albariño, Loureira, Treixadura y Caiño blanco)

Alta intensidad aromática, nítido, elegante y sutil. Con notas cítricas y de hierbas aromáticas (romero, sotobosque, hinojo), especiado (pimienta blanca, nuez moscada) y ahumado. Tiene una boca con nervio, fresca, con gran textura y sedosidad. Es un vino graso, con tostados y tanino integrado. Destacan las vainillas en la retronasal y recuerdos balsámicos.

Pazo Barrantes / 46€

(Albariño)

Sorprende con una nariz decididamente elegante y expresiva; finos aromas de fruta blanca de hueso, notas cítricas, matices balsámicos, flor de acacia y laurel. Vivo y fresco en boca, con una textura fluida y un equilibrado y largo final.

La Comtesse / 56€

(Albariño)

El increíble abanico aromático que despliega La Comtesse incluye aromas de nectarina madura, fruta de membrillo, destellos de tomillo, eneldo, hinojo y sobre su inconfundible fondo de eucalipto. Con volumen en boca, sabroso, estructurado, complejo, cremoso y un fresco y persistente final.

d.o.ca. rioja

Capellanía / 56€

(Viura)

De un brillante color paja, en nariz destacan aromas de fruta blanca madura, manzana Golden, pera Conferencia, con toques de mantequilla y destellos de cítricos, hinojo y ahumados. Equilibrado en boca, con textura, acidez refrescante y un largo y persistente final.

Castillo De Ygay Blanco / 800€

(Viura y Malvasía)

100 Puntos Parker. Este es un vino perfecto. Se muestra cada vez más y más joven con el tiempo en la copa. No tengo ninguna duda de que estamos hablando de un blanco para los próximos 50 años. El vino es simplemente impresionante.

El Jardín de la Emperatriz Blanco / 19€

(Viura)

Nariz limpia y directa con aromas a fruta blanca madura (pera de agua, melón, manzana) y leves toques cítricos. Boca golosa, con abundante fruta madura, textura untuosa y agradable contrapunto amargoso en final de boca.

d.o. rueda

Belondrade / 56€

(Verdejo y otras variedades)

Belondrade busca la complejidad de la expresión de los diferentes terruños, de las barricas de roble francés y de las levaduras autóctonas de sus propios viñedos.

Javier Sanz Verdejo / 21€

(Verdejo)

Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y la piña y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora.

d.o. valdeorras

As 2 Ladeiras / 28€

(Godello)

En nariz se aprecian matices a frutas de hueso (manzana, pera y albaricoque), refinados aromas a flores blancas y con un fondo especiado-tostado y con ecos minerales. Vino directo, profundo, con una expresión más racial de la variedad Godello, con notas de madera inapreciables para que la uva se exprese plenamente, donde sorprende su gran equilibrio. En boca, destaca la mineralidad de la pizarra, aportando amplitud y el granito, longitud. Persistente y untuoso con largo final salino.

Regueirón / 40€

(Godello)

A la vista presenta un brillante y limpio color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

En nariz es complejo, con recuerdos a monte bajo y notas florales junto a un agradable toque mineral. Resulta intenso y delicado.

Su entrada en boca es fresca, rotunda, con carácter y un largo final.

O Luar do Sil Vides de Córghomo / 50€

(Godello)

Un vino grande con una espléndida evolución en botella. Así es el segundo blanco elaborado por Pago de los Capellanes en la D.O. Valdeorras después de su O Luar do Sil sobre lías. Estamos ante un godello delicado y expresivo, muy intenso, rico en matices varietales

Sorte Antiga / 180€

(Godello)

Tiene una gran textura en boca con un leve recuerdo a la fermentación con hollejos, pero es frutal, sabroso y concentrado en su trayecto, con una emocionante acidez que nos acompaña hasta su final de boca salino, mineral y largo.

v.t. castilla y león

Quinta Apolonia / 28€

(Verdejo)

Es una interpretación distinta y muy personal del verdejo, que reúne dos perfiles muy diferentes de esta variedad: fresca y estructura.

ROSADOS

d.o.ca. rioja

Muga Rosado / 21€

(garnacha y viura)

Un rosado lleno de vida, frescura y alegría que da todas las notas típicas de Garnacha, con apuntes de Viura. Los aromas florales y sus sabores succulentos lo convierten en ideal para disfrutar a cualquier hora y si es al aire libre, mucho mejor.

Flor de Muga / 27€

(garnacha)

Rosado elegante que tiene como origen una extraordinaria Garnacha riojana. Realiza una fermentación en tinas de madera. Muy aromático, con recuerdos de melocotón, cítricos y flores blancas. Carnoso, untuoso y con buena acidez en el paladar. Extraordinario.

d.o. ribera del duero

Le Rosé de Antídoto / 72€

(tempranillo y albillo)

Es un rosado elaborado directamente para competir y categorizar en la elite mundial de los rosados. Corte provenzal, muy vertical y fluido, floral, sutil y elegante. A ciegas podría ser perfectamente un gran vino blanco.

TINTOS

d.o. alicante

El Sequé / 30€

(Monastrell)

Aromas de fruta roja madura (fresa, frambuesa) con abundantes notas especiadas y tostadas. Entrada amplia y potente. Su paso es sabroso con sensaciones de fruta roja y negra y finos toques avainillados. Acidez bien equilibrada y taninos golosos. El final es largo y agradable.

d.o. bierzo

Pétalos / 28€

(Mencia, otras variedades tintas y blancas)

Taninos fluidos y sedosos, aroma en el sabor intenso, frutas estrujadas al lado del perfume de muchas flores, feliz armonía del todo y todo con una gracia que envuelve nuestra emoción al sentir lo más puro.

d.o. jumilla

Casa Castillo Monastrell / 19€

(Monastrell)

En nariz tiene entrada intensa, predominio de la fruta roja, golosa y casi compotada, ligeros recuerdos balsámicos y madera bien integrada. En boca es muy fresco, de trago fácil, buena acidez, taninos presentes, final largo con ligero amargor.

Valtosca / 28€

(Syrah)

Aromas predominantes de fruta negra madura, tostados, recuerdos de caramelos de violetas tras aireación y especiados (pimienta negra, clavo). En boca es amplio, buena carga frutal, taninos muy presentes, buena concentración.

Las Gravas / 48€

(Monastrell y Garnacha Fina)

Fruta roja madura, apuntes minerales (piedra tiza) notas especiadas (clavo) hoja de tabaco, buena complejidad. En boca es sabroso, fino, fresco y carnoso a la vez, buen equilibrio y gran estructura, intenso y largo.

d.o. madrid

Pico Del Mirlo / 34€

(Garnacha centenaria)

Aromas de fruta madura, ciruelas, moras negras de zarza, higos verdes, algo de espliego (lavanda) con un final de cacao y recuerdos a bombón de cereza. En boca la entrada fluida. Es estructurado y potente, con un equilibrio perfecto entre acidez, alcohol y madera, mostrando un ensamblaje muy bien afinado, dándonos amplitud en el paladar. Final con recuerdos a marroquinería y confitura (tofe).

d.o. méntrida

El Corralón / 23€

(Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon)

Aromas de fruta roja madura y algo de negra (arándanos, frambuesas, ciruelas maduras), toques de violetas, vegetales y balsámicos. En boca es intenso, potente, con cuerpo pero sin excesos de extracción.

d.o. navarra

Santa Cruz Artazu Tinto (Artadi) / 36€

(Garnacha)

Nariz muy elegante. Fruta roja fresca y negra madura, muy bien conjuntadas. Ciertas notas especiadas, notas lácteas, tostados, toques balsámicos y algunos recuerdos de cuero y monte bajo. En boca es un vino potente, sabroso y muy agradable. Buen recorrido. Mucha presencia de fruta roja y negra junto a especies. Final largo y persistente. Con sensaciones balsámicas en el retronasal.

d.o.ca. priorato

Camins del Priorat / 29€

(Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot y Syrah)

Este Priorat se caracteriza por una excelente carga frutal, especialmente de fruta roja (cerezas, frambuesa, ciruelas), con buena acidez, frescura y un punto goloso.

Les Terrases / 46€

(Garnacha, Samsó y variedades blancas)

Cada copa de Les Terrases es un viaje en el paladar por el escarpado paisaje del Priorat. Es un vino con un perfecto equilibrio y una excelente expresividad en nariz. Un reflejo fiel del Priorat más histórico.

Finca Dofí / 120€

(Garnacha, Samsó y variedades blancas)

Embriaga con la pureza de sus aromas y seduce con su irresistible sedosidad. En nariz es todo suavidad y elegancia, y en boca se deshace; es denso, rico, concentrado y vital, pero fluye en la boca sin una sola arista.

d.o. ribeiro

VX Cuvée Caco / 36€

(Sousón, Caiño longo, Caiño da Terra, Carabuñeira y Mencía)

Especiado de madera, frutas negras y regaliz en la nariz y fragante en la boca. Muestra muy buena profundidad y enfoque, con una vainilla de calidad que añade un toque dulce. Se aferra con tenacidad en el final especiado, enmarcado por taninos suaves.

d.o. ribera del duero

La Planta / 21€

(Tempranillo)

Gran variedad de frutos, donde destacan los aromas de frutos rojos. También notas de monte bajo y resinas, toques minerales y aromas a torrefacto propios de su estancia en barrica. Sabor estructurado, carnoso, suave y fresco.

La Hormiga de Antídoto / 39€

(Tinto Fino)

Vino intenso y a la vez de un fino equilibrio en su conjunto. Encontramos notas de frutos rojos, acompañados de tonos vegetales refrescantes, y por una boca de textura delicada. El suelo arcilloso transmite contundencia, voluptuosidad y cremosidad al vino de La Hormiga.

Dominio De Es / 88€

(Tinto Fino y Albillo)

Aromas a frutos del bosque, frutas rojas como grosellas o frambuesas. Suaves notas a vainilla y especias muy sutiles de la barrica. En boca es un vino intenso, jugoso. Frutas rojas como fresas y frambuesas son las protagonistas, aunque encontramos también algunas notas especiadas.

Condado De Haza Crianza / 23€

(Tinto Fino)

Intenso en nariz con aromas a frutas negras como las moras y zarzamoras. Ligero toque a regaliz con notas especiadas procedentes del envejecimiento en roble americano. Vino carnoso, acidez bien integrada, destacando un tanino redondo que proporciona buen volumen y persistencia en boca.

Condado De Haza Reserva / 39€

(Tinto Fino)

Fruta negra fresca como moras, cerezas, lácteos, notas de bollería, brioche, toques a torrefactos, café, regaliz, vainilla y especiados como la pimienta. Todo muy bien integrado. Equilibrado, untuoso muy complejo. Tanino sedoso con un postgusto a café y torrefactos. Aromas ahumados que se intensifican en la boca dotándole de elegancia y complejidad al vino.

Pesquera Crianza / 29€

(Tinto Fino)

Presenta en nariz agradables notas frescas con recuerdos a fruta roja como las frambuesas, y aromas balsámicos que dan lugar a un vino complejo y serio. Entrada golosa y afrutada en boca, notas balsámicas de regaliz y juanola con un final elegante y recuerdos a bollería.

Pesquera MXI / 36€

(Tinto Fino)

En Nariz encontramos frescura, recuerdos de frutos rojos y negros destacando moras y frambuesas. Notas lácteas que dan paso a sutiles notas de crianza en barrica. En boca es afrutado y sabroso con una acidez bien integrada, taninos redondeados que nos proporcionan una larga persistencia en el paladar. Aparecen en el postgusto notas finales de vainilla y suaves tofes.

Montecastro / 28€

(Tinto Fino y Merlot)

Se muestra mineral en nariz con notas de fruta fresca, menta y eucalipto con cierto toque de torrefacción muy bien integrado con su crianza en barrica. Gran volumen en boca, lozano y mineral en perfecta armonía con la fruta y la Madera. Todo el paladar se mantiene suave destacando un vino expresivo, intenso y de rica estructura. Su persistencia es larga con un gran peso de fruta madura.

Hacienda Monasterio Cosecha / 45€

(Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec)

Aromas muy minerales y mucha fruta roja, con pequeños toques de regaliz negro y aromas balsámicos de eucalipto. Perfecta armonía con los sutiles aromas aportados por la crianza en madera. Boca muy fina, larga y elegante. El equilibrio, la finura, la frescura son las grandes características de este vino con gran potencial de envejecimiento.

Ausàs Interpretación / 56€

(Tinto Fino)

En nariz pura fruta y pureza combinado con una boca firme, rotunda y a la vez elegante. A destacar, como siempre, la tanicidad cálcica sin estridencias.

Garmón / 48€

(Tempranillo)

Floral, fresco, muy aromático. Complejo y fluido, de suave tanino y dinámica acidez.

Chafandín / 38€

(Tempranillo)

Equilibrado y redondo, es un vino maduro, serio y con muy buen recorrido en boca. Muy recomendable.

Pago Capellanes Crianza / 35€

(Tempranillo)

Es el vino esencial. Equilibrio, elegancia, viveza. Integridad, finura y final.

Tomás Postigo 3 año / 40€

(Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y malbec)

Un Ribera envolvente, pleno de sabores, y con taninos suaves y maduros.

Balbás Ancestral / 50€

(Tempranillo)

Tiene una madera elegante y suave. En boca, se trata de un vino profundo, fresco y refinado; con un largo final y taninos aterciopelados.

d.o.c.a. rioja

Marqués de Murrieta Reserva / 30€

(Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha)

Finos aromas de ciruela, arándanos y grosellas que anticipan un fondo floral, especiado y balsámico, tan característico de nuestra Finca Ygay. Jugoso, redondo y con un gran equilibrio en boca. Un vino con músculo y un gran potencial.

Castillo de Ygay Tinto / 210€

(Tempranillo, 19% Mazuelo)

Elegante abanico aromático en el que el aporte frutal de la fresa y frambuesa madura se ve ensalzado con aromas de clavo y nuez moscada, hojas de té, cueros finos y grafito. En boca se trata de un vino profundo, fresco y refinado, con un largo final y taninos aterciopelados. La principal característica de este vino es el impecable equilibrio de todos y cada uno de sus componentes.

El Jardín de la Emperatriz Tinto Crianza / 21€

(Tempranillo, Garnacha, Graciano y Maturana Tinta)

Fruta roja y negra sazónada con notas especiadas (pimienta blanca) y frescos balsámicos dentro de un conjunto en el que la fruta lleva la voz cantante. Un tanino muy fino, un leve toque de tiza en final de boca que permite que el terruño se imponga sobre la crianza.

Finca La Emperatriz Tinto / 39€

(Tempranillo, Garnacha y Viura. Solo se usa viñedo viejo)

Un tinto sabroso y de cuerpo medio marcado por la frescura de la añada y el protagonismo de la fruta roja, tersa y crujiente. Sus taninos firmes permitirán un buen desarrollo en botella. Un Rioja clásico, fino y elegante, con aromas y sabores limpios y precisos.

Edulis Crianza / 19€

(Tempranillo)

Entrada ligera, equilibrado y redondo, con aromas a frutos rojos, trago placentero y largo postgusto.

Altanza Club Reserva / 28€

(Tempranillo)

Entrada de gran viveza, ya que es un vino carnoso, con buena acidez y estructura. Los sabores de sus frutos negros, regaliz y especias se ensamblan armoniosamente en la boca.

Altanza Uva por uva / 80€

(Tempranillo)

Frescura de un vino con fruta, la potencia de una meticulosa selección y los taninos delicados y redondos de una añada excelente. La fruta roja y los minerales se quedan en boca y se mezclan con una agradable sensación lograda en su estadía en madera.

Muga Crianza / 28€

(Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano)

Se muestra equilibrado, muy largo y frutal. Su buena estructura permitirá guardarlo unos años más. Los que no quieran esperar disfrutarán ya de su deliciosa nariz de frambuesa, mora, vainilla, regaliz y chocolate. Excepcional.

Prado Enea / 58€

(Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano)

Con sus taninos maduros y refinados y su fina acidez, este magnífico tinto puede disfrutarse hoy en día, pero tiene potencial para envejecer maravillosamente durante varios años.

CVNE Imperial Reserva / 35€

(Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha)

De apariencia clásica y elegante, destaca su elegancia, su tanino amable y las notas especiadas de su crianza.

Contino Viña del Olivo / 90€

(Tempranillo y graciano)

Este vino está en el top de gama de Contino, la bodega château del centenario Cvne. Se obtiene de una parcela muy especial: Viña del Olivo, un viñedo con cepas viejísimas que se vendimian a mano y bajo una estricta selección manual de los mejores racimos.

Macan / 90€

(Tempranillo)

Macán es una mirada moderna y muy personal a los vinos de alta expresión y máxima calidad de la D.O. Ca. Rioja. Es una apuesta por la finura, la elegancia, la complejidad y la potencia, y constituye el estandarte de Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

rioja alavesa

Viñas de Gain Tinto / 32€

(Tempranillo)

En nariz encontramos fruta roja y negra madura, especiados, tostados, sutiles notas herbáceas y apuntes licorosos. En boca hay buen volumen en la entrada y paso por boca, fruta madura, buena acidez y final especiado.

Artadi Valdeginés / 55€

(Tempranillo)

Aromas de fruta madura, especiados, roble cremoso, tostado, con carácter, balsámico. En boca es potente, sabroso, con notas del tostado, taninos maduros.

Artadi Quintanilla / 86€

(Tempranillo)

Concentración de frutas turgentes. Sensaciones estructuradas de gran naturalidad y limpia definición. Sin adornos en su mensaje, nos ofrece vinos de una gran entereza y austeridad que los hacen muy atractivos.

Artadi La Poza de Ballesteros / 150€

(Tempranillo)

Aromas frutales y provenientes de la madera. En boca presenciamos sensaciones de volumen y matices contundentes de la fruta bien madura y sazónada. Taninos amplios, redondos y densos, propios de los viñedos con carácter.

Artadi San Lázaro / 130€

(Tempranillo)

Sensaciones aromáticas abiertas, frescas y llenas de limpieza. Esbeltez y formas rectilíneas que definen su delicadeza y estilo, dejando sentir en la boca la fortaleza pulida de unos taninos bien ensamblados.

Viña El Pisón / 425€ (Tempranillo)

Gran concentración de aromas de fruta madura con una gran riqueza de matices. Sensaciones tostadas potentes. Toques minerales y algo licorosos. En boca se presenta redondo, graso y elegante. Un vino que llena la boca, destacan los sabores afrutados con un carácter mineral y especiado. Taninos maduros, cremosos y nobles. Con un retrogusto de tostados finos.

d.o. toro Prima / 23€ (Tinta de Toro, Garnacha y otras variedades)

La destacada influencia de la garnacha en esta cosecha aporta dinamismo y finos taninos a un Prima directo, de cuerpo medio y neto carácter frutal.

San Román / 38€ (Tinta de Toro)

Pleno, corpóreo, incisivo, con mucho peso de fruta y tacto terroso.

v.t. castilla y león 20 Aldeas (eco) / 24€ (Tinto Fino)

Intenso aroma a frutas negras, moras y toque lácteo, aparecen regalices típicos de la variedad Tempranillo seguido de torrefactos como vainillas, caramelo de café y ligeros ahumados provenientes de la crianza en barricas de roble americano. Es un vino potente de entrada carnosita, con un equilibrio notable entre tanino y acidez. La sensación en boca es amplia con taninos redondos y presentes que llenan la boca de fruta que se redondea con una persistencia de torrefactos, regaliz y caramelo de café y toe. La persistencia en boca es larga y agradable.

Dehesa La Granja / 19€ (Tinto Fino)

Nariz compleja, presenta fruta roja madura con presencia de torrefactos, dulce de leche, anisados, vainilla y un final de regaliz. Entrada golosa de fruta madura. Cuerpo bien estructurado con peso y volumen. Postgusto torrefacto, vainilla, café, cacao... un vino goloso y amplio.

Mauro / 42€ (Tempranillo y otras variedades)

Magnífica integridad frutal y concentración natural en nariz, aún con netos recuerdos primarios. Tanino preciso, fresca y tacto untuoso.

Abadía Retuerta Selección Especial / 35€ (Tempranillo y otras variedades)

Con gran estructura y denso, lleno de recuerdos de cerezas negras, fresas silvestres, pimienta blanca y chocolate negro, sedoso en su recorrido por el paladar, posgusto de naranjas sanguinas y especiados.

mendoza (argentina) Felino / 25€ (malbec)

Notas a fruta negra, rosas, arándanos. Presenta taninos jugosos, cuerpo medio y final largo.

Bramare / 50€ (malbec)

Aromas florales, grafito, notas de frutas rojas. Buena acidez, tanino de grano fino, ciruelas frescas, enfocado y final largo.

DULCES

d.o. montilla moriles

- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Selección 1990 / 46€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Selección 1980 / 65€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Vieja Cosecha 1973 / 60€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Vieja Cosecha 1974 / 64€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Selección 1968 / 61€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Selección 1965 / 61€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Convento Selección 1964 / 63€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Convento 1955 / 79€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Convento Selección 1931 / 100€
- Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Convento Selección 1929 / 110€

d.o. penedés

Vi de Glass Gewurztraminer 375ml/ 24€

(Gewürztraminer)

Muy expresiva, frutos exóticos: lichis, guayaba, mango, albaricoque. Delicado perfume floral: rosas blancas. Entrada amable, ligero con gran presencia de fruta. Final refrescante que equilibra el dulzor e invita a beber otro sorbo.

Vi de Glass Riesling 375ml / 24€

(Riesling)

Muy expresiva, cítricos: piel de mandarina y naranja. Níspero, melocotón en almíbar. Flor de azahar sobre un sutil fondo de miel y hierbas aromáticas, romero y tomillo, menta. Entrada amable, ligero con gran presencia de fruta. Final refrescante que equilibra el dulzor e invita a beber otro sorbo.

d.o. rueda

Javier Sanz Dulce de Invierno 500ml / 26€

(Verdejo y Moscatel)

Increíble variedad de aromas a orejones, higos, piel de naranja. En boca resulta definitivamente dulce, con un cuerpo amplio y sedoso que recubre el paladar de dulzor y de una acidez elegante y equilibrada, con un recuerdo sutil de madera.