

# WINE LIST





# TINTOS

## D.O. RIOJA



### - Ramon Bilbao Crianza

- Tipo de Uva: 100% Tempranillo
- Capacidad: 75 CL 14% Alcohol
- Criado 14 meses en barricas de roble americano nuevo y 8 meses en botella
- Color rojo rubí con ciertos matices de juventud en forma de notas violáceas
- Maridaje con embutidos, quesos suaves y gran variedad de carnes, incluso pescados azules

3,60€

24€

44€

### - Martínez La Cuesta Crianza

- Tipo de Uva: Mazuela, Graciano, Tempranillo
- Capacidad: 75 CL 13,5% Alcohol
- Criado en barricas de roble americano nuevas y seminuevas durante 18 meses. Antes de ser embotellado reposa un mínimo de 6 meses en botella.
- Color rojo cereza, con borde granate y aromas potentes de frutas maduras, especias dulces y cacao fino. En boca es sabroso, carnoso y especiado.
- Maridaje Caza menor, Carnes rojas a la parrilla, Cocidos, Quesos curados, Asados, Carnes blancas.

--- €

25€

### - Luis Cañas Crianza

- Tipode Uva: 95% Tempranillo, 5%Garnacha
- Capacidad: 75 CL 14% Alcohol
- Criado Crianza de 12 meses en barricas de las cuales el 60% son de roble francés y el 40% de roble americano. En ambos casos la edad de las cubas es de 3 años.
- Color rojo picota y aparecen recuerdos de fruta y la acidez que refresca el conjunto del vino.
- Maridaje perfectamente con carnes a la plancha, asados, carne a laparrilla, estofados, legumbres y quesos curados.

--- €

27€

### - Azpilicueta

- Tipo de Uva: Tempranillo · Capacidad: 75 CL, 13,5° ·Envejecido durante 12 meses en barril de roble francés y americano y posteriormente durante 7 a 12 meses en botella
- Color rojo picota con destellos morados. Aroma a frutas maduras, madera fina, especias. ·En boca fresco, suave y con clásicos sabores de la Rioja.
- Maridaje: Se une muy bien a las carnes, a la parrilla o a la plancha.

3,70€

25€

45€

### - Beronia Crianza

- Tipo de Uva: Garnacha-Tempranillo- Mazuelo · Capacidad: 75CL, 13,5°
- De fermentación alcohólica lenta con remontadas periódicas, permanece durante 12 meses en barricas mixtas con duelas de roble americano y fondos de roble francés con un mínimo de 3 meses en botella.
- Intenso color cereza picota, limpio y brillante de intensa nariz rica en matices, con notas de frutos rojos y aromas florales, ensamblados con toques minerales y cacao.
- Maridaje: Con queso curado, embutidos y carne asada.

3,30€

20€

40€



## D.O. RIBERA DEL DUERO



### - Viña Mayor

- Tipode Uva: Tempranillo 100 %.
- Capacidad: 75 Cl. 14,5% Alcohol.
- Criado 3 meses en barricas de roble francés y americano.
- Color Rubí intenso con brillo azulado. Aromas de frutos rojos y negros entrelazados con ligeros tostados procedentes de su paso por barrica. ·Maridaje Ideal para barbacoas y tapas. Un buen compañero para carnes asadas como el cordero, platos de pasta y risottos, lentejas, legumbres y quesos semicurados.

3,30€

20€

39€

### - Finca Resalso

- Tipode Uva: un mono varietal de Tinta del País (Tempranillo).
- Capacidad: 75 Cl. 13,5% Alcohol ·Criado Permanencia en Barrica: 4 meses en roble francés.
- Color un hermoso rojo cereza madura con ribete ligeramente amoratado. ·Maridaje Verduras, Ensaladas poco condimentadas, Carnes rojas con salsa, Carnes blancas, Embutidos, Risottos, Carnes rojas a la parrilla, Arroces.

3,80€

24€

44€

### - Protos Roble

- Tipode Uva: Tempranillo 100 %.
- Capacidad: 75 Cl. 14,5% Alcohol.
- 6 meses barrica de roble francés y aromatizado 6 meses en botella.
- Rojo cereza con ribete púrpura. Destacan aromas de fruta roja y negra con notas especiadas y ligeros tostados.
- Maridaje: Arroces, pastel, pollo, aves, ternera, embutidos, setas y cordero.

4,10€

25€

45€

### - Carmelo Rodero Crianza

- Tipode Uva: Tempranillo 90 % y 10% cabernet sauvignon
- Capacidad: 70 Cl. 15% Alcohol.
- Crianza: 15 meses en barrica nueva francesa.
- Color: Rubí perfectamente limpio y transparente con notas de guindas y un toque de regaliz.
- Maridaje: Carnes rojas y pescados azules.

--- €

44€

## D.O. BIERZO

### - Pétalos del Bierzo

- Tipode Uva: 90% Mencía 6% Valenciana, Jerez, Godello, 3% Alicante bouschet, 1% otras.
- Capacidad: 75 Cl. 13,5% Alcohol.
- Criado 10 meses en barricas de roble francés.
- Color Rojo picota denso y oscuro. Se muestra con alta intensidad, fruta negra en licor, notas ahumadas y torrefactas muy potentes.
- Maridaje con ensaladas, cecina, setas, quesos de cabra y quesos de vaca

--- €

27€





# ROSADOS

## D.O. NAVARRA

### - Sarria

- Tipo de Uva: Garnacha 100 %
- Capacidad: 75 CL 13,5% Alcohol.
- Criado Sin crianza.
- Color rojo frambuesa. Aroma intenso y afrutado, con notas de fresa, frambuesa e hinojo.
- Maridaje Ideal para arroces, pasta y verduras.



3,10€



17€



# BLANCOS

## D.O. RIAS BAIXAS

### - MartinCodax

- Tipo:100% Albariño
  - Capacidad: 75 CL, 12,5% Alcohol.
  - Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura
  - De color amarillo limón con reflejos verdosos
  - Intensidad media con notas cítricas a lima y mandarina.
- Predomina la nota frutal (espino blanco, jazmín y azahar) con fondo herbáceo.
- Maridaje: Quesos, embutidos, mariscos, arroces y pescados

4,25€

26€

## D.O. UTIEL REQUENA

### - Aula

- Tipo de Uva: Verdejo 100%.
- Capacidad: 75 CL. 13,5% Alcohol.
- Color amarillo pajizo con reflejos verdosos con notas cítricas, tropicales y frescas con matices de heno y hierba húmeda.
- Maridaje: Pescados, arroces, carnes blancas

3,10€

17€

## D.O. RUEDA

### - RamonBilbaoMonteBlanco

- Tipo de Uva: 100% Verdejo,
- Capacidad: 75 CL 13% Alcohol.
- Criado Sin crianza.
- Color dominado por las típicas notas de fruta tropical de los verdejos de este estilo.
- Maridaje Legumbres, Marisco cocido, Aperitivo, Ensaladas poco condimentadas y tapas.

3,20€

21€



## GODELLO



### - Polvorete

- Tipo deUva: Godello.
- Capacidad: 75 Cl. 13,5% Alcohol.
- Con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable
- De color amarillo pajizo, de intensidad media con aroma a lores frescas y a fruta, típica de la variedad Godello.
- Maridaje: Marisco, pescado, arroz caldoso.

4,10€

24,50€

## SEMIDULCES

### - El Marido de mi Amiga

- TipoUva: Coupagede Tempranilloblanco, Malvasía y Sauvignon Blanc.
- Capacidad: 75 Cl. 11% Alcohol.
- Color amarillo pajizo.
- Aromas de fruta de hueso, litchi y toques tropicales.
- Os divierte el volumen del vino por su equilibrio fresco y trago largo con un rebote equilibrado y amable.
- Maridaje: Aperitivo, ensaladaahumados, quesos y foie.

--- €

18€

### - Alma de Valdeguerra

- TipoUva: Molvar 100%.
- Capacidad: 75 Cl. 10,5% Alcohol.
- De color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos de elevada intensidad aromática
- Fresco y afrutado, recuerda al plátano, manzana madura e incluso miel.
- Maridaje: Idealpara elaperitivo, mariscos o ahumados.

2,90€

14€

### - Maestrante

- Tipo Uva: Palomino
- Capacidad: 75 Cl. 12% Alcohol.
- Vino limpio y brillante, tiende a color oro pálido llegando a dorado
- Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas.
- Ligeramente dulce y fácil de beber . Buena acidez, armonioso y agradable final.
- Maridaje: Aperitivo, ahumado, pescados y mariscos.

3€

15€



### - Según temporada

--- €

18€

36€

