

*Vinos*



## VINOS RECOMENDADOS

### CHAMPAGNE

Mumm Grand Cordon (*Maison G.H.Mumm & Cie- Reims*) 59'50€

Perrier-Jouët Grand Brut (*Maison Perrier-Jouët- Epernay*) 69'50€

### BLANCOS

#### D.O. BIERZO

Polvorete 2023 (*Emilio Moro- Peñafiel*) 21'90€

#### D.O. RÍAS BAIXAS

Lusco 2022 (*Pazo de Lusco- Valle del Salnés*) 29'70€

#### D.O. Ca RIOJA

Muga Blanco F.B 2022 (*Muga- Haro*) 22'00€

Azpilicueta Colección Privada 2021 (*AGE- Fuenmayor*) 29'00€

#### D.O. RUEDA

Oinoz 2022 (*Carlos Moro- Medina del Campo*) 22'55€

Maqués de Riscal Sauvignon 2023 (*Marqués de Riscal- Elciego*) 25'50€

#### D.O. PENEDÉS

Miranda d'Espiells 2022 (*Juve & Camps – Sant Sadurní d'Anoia*) 20'50€

#### BLANCOS ANDALUCES

Alba de Balbaína 2022 (*Barbadillo – Jerez*) 21'00€

## VINOS RECOMENDADOS

### TINTOS

#### D.O.Ca. RIOJA

Azpilicueta Origen Crz. 2020 ( <i>AGE Azpilicueta- Fuenmayor</i> )	22'50€
Azpilicueta Instinto 2020 ( <i>AGE Azpilicueta- Fuenmayor</i> )	27'00€
Cosme Palacio Crz. 2019 ( <i>Palacio-Laguardia</i> )	25'50€
Señorío de Cuzcurrita 2019 ( <i>Castillo de Cuzcurrita- Cuzcurrita de Río Tirón</i> )	29'00€
Contino Rva. 2019 ( <i>Viñedos del Contino- Laguardia</i> )	38'00€
Marqués de Riscal Rva. 2019 ( <i>Herederos del Riscal- Elciego</i> )	29'50€
Marqués de Murrieta Rva. 2019 ( <i>Marqués de Murrieta- Logroño</i> )	35'50€

#### D.O. RIBERA DEL DUERO

Valtravieso Crz. 2020 ( <i>Valtravieso- Pinel de Arriba</i> )	27'90€
---	--------

#### V.T. CÁDIZ

Iceni 2020 ( <i>Tesalia- Arcos de La Frontera</i> )	23'00€
---	--------

#### V. P. ABADÍA RETUERTA

Abadía Retuerta Selec.Esp. 2018 ( <i>Abadía Retuerta- Sardón de Duero</i> )	43'00€
---	--------

#### D.O. TORO

Acontia 365 2021 ( <i>Acontia- Zamora</i> )	24'50€
---	--------



6-7	CERVEZAS Y VERMUT
8	GENEROSOS
13	CAVAS
14	D.O. Cava
15	D.O. Corpinnat
16	CHAMPAGNE
17	D.O. Champagne
18	BLANCOS
19	V.P. Abadía Retuerta
20	D.O. Bierzo
21	D.O. Condado de Huelva
22	D.O. Penedés
23	D.O. Ribeiro
24	D.O. Rías Baixas
25	D.O.Ca. Rioja
26	D.O. Rueda
27	D.O. Somontano
28	D.O. Monterrei
29	BLANCOS SIN D.O.
30	ROSADOS
32	TINTOS
33	V.P. Abadía Retuerta
34	D.O. Alicante
35	D.O. Bierzo
36	D.O. Campo de Borja
37	D.O. Cigales
38	D.O. Jumilla
39	V.P. Dehesa del Carrizal
40	V.P. Dominio de Valdepusa
41	D.O. La Mancha
42	D.O. Madrid
43	D.O. Sierras de Málaga
44	V.P. Pago de Arínzano
45	D.O. Penedés
46	D.O.Ca. Priorat
47	D.O. Rías Baixas
48-50	D.O. Ribera del Duero
51-54	D.O. Rioja
55	D.O. Toro
56	D.O. Ycoden-Daute-Isora
57	Andalucía
58	Castilla y León
59	Extremadura
60	Magnums
61	AÑADAS HISTÓRICAS
62	VINOS DE POSTRE
65	VINOS POR COPA

## CERVEZAS

### Cruzcampo Especial

*En nariz podemos apreciar los matices que aporta el lúpulo 100% seleccionado. Aromas frutales a manzana, flores silvestres y balsámicos a salvia y lavanda.*

3'50€

### Cruzcampo Sin Gluten

*Cerveza 100% apta para celíacos. Elaborada con Malta de Cebada tipo Pilsen, lúpulo, maíz agua y levadura*

3'50€

### El Águila sin filtrar

*Cerveza de baja fermentación. Sabor característico a malta caramelo y de sabor amargo suave por la mezcla de lúpulos lemondrop y perle. Aroma frutal y notas cítricas.*

4'00€

### Heineken

*De color amarillo brillante. Elaborada con agua, malta pilsen de cebada, lúpulo y levadura de fermentación baja.*

3'60€

### Radler

*Una cerveza con zumo natural de limón, suave y con el punto cítrico ideal. Elaborado con lúpulo y extracto de lúpulo, agua, malta de cebada, maíz, zumo de limón, naranja, lima y acerola.*

3'00€

### Alhambra Reserva

*Color ámbar intenso, aspecto brillante y espuma consistente. Su aroma intenso, mezcla un suave tono afrutado con sutiles notas de cereal y toques ligeramente floral y especiados.*

4'00€

### APA

*Cruzcampo Andalusian Pale Ale. Cerveza de cuerpo ligero, de aroma frutal y sabor refrescante con toque cítricos. Contiene un 4.6% de alcohol en volumen y un grado de amargor de 25 IBU.*

4'00€

### IPA

*Es una India Pale Ale. De color oro, con una combinación de maltas caramelizada, de elevado amargor y con ecos de maltas y lúpulos. Contiene un 7% de alcohol en volumen, con un grado de amargor de 55 IBU.*

4'00€

### Lagunitas IPA

*Es una cerveza equilibrada y cítrica. La malta caramelizada potencia las notas dulces y suaves para balancear el carácter del lúpulo de 52 IBU.*

5'90€

### El Alcázar

*Inspirada en la receta original, con cuerpo, sabor intenso y fuertes notas aromáticas. 6°.*

4'50€

### Cruzcampo Trigo

*Es una cerveza Ale con aromas frutales. Con una elevada presencia a aromas a clavo proporcionados por la levadura. 20 IBU.*

4'00€

### Heineken 0%

*Elaborada con ingredientes naturales como agua, cebada malteada y extracto de lúpulos.*

4'00€

## VERMUT

### **Izaguirre Rojo**

*Presenta un aroma intenso, con notas cítricas y especiadas. Un largo regusto levemente amargo e intenso. Muy Buena intensidad en boca, bien equilibrada con la acidez.*

5'50€

### **Lustau Rojo**

*Es un perfecto ensamblaje de vinos de Jerez y botánicos. Ofrece un vermut con personalidad y atractiva complejidad para el aperitivo.*

5'50€

### **Martini Rosso**

*Una selección de hierbas regionales es su esencia, y el caramelo natural le otorgan su tono escarlata. Algunos de los ingredientes que dotan a Martini Rosso de un sabor inimitable son la artemisa, el dictamo o la ajedrea.*

5'50€

### **Martini Blanco Dulce**

*Una mezcla perfecta de vino blanco seco italiano como base, un toque dulce con azúcar refinado y una combinación de hierbas aromáticas y vainilla.*

5'50€

### **Martini Blanco Extra Seco**

*Captura la esencia de vermut seco gracias a la raíz de iris Florentina, es secada al sol y prensada para que la raíz libere sus aceites aromáticos ácidos con aroma de violeta.*

5'50€

### **Petroni Rojo**

*Es un vermú rojo muy singular ya que se elabora con la variedad Albariño. Vinificado sobre lías, posteriormente se somete a una maceración controlada artesanalmente de 29 botánicos y se colorea con flor de hibisco para darle un característico rojo oscuro con destellos cobrizos. En nariz destacan las frutas maduras, vainillas y pastelerías delicadas. En boca tiene una entrada fresca, amplia y elegante, capaz de equilibrar acidez, dulzura y amargor; de gran volumen, amplitud y largo recorrido.*

5'50€

### **Petroni Verde**

*Pazo do Tarela De incomparable sabor, fresco y con notas cítricas envueltas en elegantes aromas de botica antigua bañadas en flores. De estructura compleja y paladar sedoso. De incomparable sabor, fresco y con notas cítricas envueltas en elegantes aromas de botica antigua bañadas en flores.*

5'50€



# *Generosos*



## ***D.O. JEREZ***

Jerez de la Frontera es la capital vinícola de esta región, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María son otras dos poblaciones de importante raigambre vinícola. Entre estas ciudades, orilladas por el Océano Atlántico y los ríos Guadalquivir y Guadalete, se extiende el cuidado viñedo, sobre terrenos ondulados de marga caliza blanca; son las célebres albarizas, tierras esponjosas y muy profundas con excelente capacidad de retención de agua e inmejorables condiciones físicas para el desarrollo del viñedo de calidad. Entre estas ciudades, orilladas por el Océano Atlántico y los ríos Guadalquivir y Guadalete, se extiende el cuidado viñedo, sobre terrenos ondulados de marga caliza blanca; son las célebres albarizas, tierras esponjosas y muy profundas, con excelente capacidad de retención de agua e inmejorables condiciones físicas para el desarrollo del viñedo de calidad. El clima meridional se compensa con el Atlántico y proporciona veranos e inviernos suaves, con una humedad alta por la proximidad del mar, precipitaciones anuales apreciables, junto con una elevada insolación. La cepa predominante es la Palomino Fino, que ocupa un 95% de la producción. El resto es para las cepas Pedro Ximénez y Moscatel. La Denominación de Origen Jerez distingue los siguientes tipos de vino:

Amontillado, de color ambarino, aroma avellanado, suave y lleno de paladar, de graduación elevada.

Fino, de color oro pajizo, pálido aroma avellanado, suave y lleno al paladar, entre 15 y 17° de alcohol.

El Fino de Sanlúcar, donde el proceso de crianza se intensifica por la proximidad inmediata del océano, recibe el nombre de Manzanilla, también protegido por su propia denominación. Oloroso, oro oscuro muy aromático, seco o ligeramente abocado, de mucho cuerpo, con una graduación alcohólica elevada. Dulces -Pedro Ximénez y Moscatel-, caobas aterciopelados y muy dulces. Cream, coupage de Pedro Ximénez y oloroso, pero que conservan el aroma de éstos últimos.

Nº Has. Viñedo: 9.625.

Nº Viticultores: 2.225.

Nº Bodegas: 100.

## **MANZANILLAS**

### ***Bodegas Barbadillo*** (Sanlúcar de Barrameda)

Solear	100% Palomino	18'00€
--------	---------------	--------

### ***Bodegas Carvajal Wines*** (Sanlúcar de Barrameda)

Carvajal en Rama	100% Palomino	30'00€
------------------	---------------	--------

### ***Bodegas Delgado Zuleta*** (Sanlúcar de Barrameda)

Toneles Gordos ( <i>1/2 litro</i> ) ( <i>1 litro</i> )	100% Palomino	13'00€ 23'00€
--	---------------	---------------

La Goya XL	100% Palomino	38'00€
------------	---------------	--------

### ***Bodegas Hidalgo La Gitana*** (Sanlúcar de Barrameda)

Pastrana ( <i>Single Vineyard</i> )	100% Palomino	29'50€
-------------------------------------	---------------	--------

### ***Selección Antonio Barbadillo Mateos*** (Sanlúcar de Barrameda)

Sacristía A.B. en Rama ( <i>1/2 Bot</i> )	100% Palomino	28'00€
---	---------------	--------

### ***Bodegas Lustau*** (Sanlúcar de Barrameda)

Papirusa	100% Palomino	25'00€
----------	---------------	--------

## FINOS

<u><b>Bodegas Emilio Hidalgo</b></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> )		
Fino Especial La Panesa	100% Palomino Fino	47'00€
<u><b>Bodegas Emilio Lustau</b></u> ( <i>Sanlúcar de Barrameda</i> )		
Fino La Ina	100% Palomino Fino	19'80€
<u><b>Bodegas Luis Caballero</b></u> ( <i>Puerto de Santa María</i> )		
Fino Pavón	100% Palomino Fino	19'80€
<u><b>Bodegas Gonzalez Byass</b></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> )		
Tio Pepe	100% Palomino Fino	19'80€
Tio Pepe Rama	100% Palomino Fino	32'00€
Una Palma	100% Palomino Fino	38'40€
Dos Palmas	100% Palomino Fino	48'00€
Tres Palmas	100% Palomino Fino	60'00€
Cuatro Palmas ( <i>Amontillado</i> )	100% Palomino Fino	180'00€
<u><b>Bodegas Osborne</b></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> )		
Coquinero en Rama (½ Bot)	100% Palomino Fino	29'00€
<u><b>Bodegas Valdespino</b></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> )		
Inocente	100% Palomino Fino	32'00€
<u><b>Bodegas Tradición</b></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> )		
Fino Tradición Magnum (1'5 L)	100% Palomino Fino	84'00€
<u><b>Bodegas Leon Domecq</b></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> )		
Fino Señorío de Callao (0'50 L)	100% Palomino Fino	38'00€

## OLOROSOS

<u><i>Bodegas Carvajal Wine</i></u> ( <i>Sanlúcar de Barrameda</i> ) Carvajal en Rama	100% Palomino	COPA 6'00€
<u><i>Bodegas Domecq</i></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> ) Río Viejo	100% Palomino	COPA 4'50€
<u><i>Bodegas González Byass</i></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> ) Alfonso	100% Palomino	COPA 5'00€
<u><i>Bodegas Osborne</i></u> ( <i>Puerto de Santa María</i> ) Bailen	100% Palomino	COPA 4'00€

## PALO CORTADO

<u><i>Bodegas Barbadillo</i></u> ( <i>Sanlúcar de Barrameda</i> ) Obispo Gascón ( <i>½Bot</i> )	100% Palomino	COPA 11'00€
<u><i>Bodegas Emilio Lustau</i></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> ) Península	100% Palomino	COPA 6'50€
<u><i>Bodegas González Byass</i></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> ) Leonor	100% Palomino	COPA 7'50€
<u><i>Bodegas Valdespino</i></u> ( <i>Jerez de la Frontera</i> ) Palo Cortado Viejo C.P.	100% Palomino	COPA 8'50€

## MEDIUM

<u><i>Bodegas Osborne</i></u> ( <i>El Puerto de Santa María</i> ) 10 RF	90% Palomino, 10% Pedro Ximénez	COPA 4'00€
--	---------------------------------	------------

## AMONTILLADOS

### Bodegas Barbadillo (Sanlúcar de Barrameda)

Príncipe de Barbadillo 100% Palomino COPA 9'00€

### Bodegas Díez Mérito (Jerez de la Frontera)

Fino Imperial VORS 100% Palomino COPA 19'50€

### Bodegas Domecq (Jerez de la Frontera)

51 1ª VORS 100% Palomino COPA 16'50€

### Bodegas Emilio Lustau (Sanlúcar de Barrameda)

Botaina 100% Palomino COPA 9'00€

### Bodegas González Byass (Jerez de la Frontera)

Del Duque VORS 100% Palomino COPA 15'50€

### Bodegas Tradición (Jerez de la Frontera)

Tradición VORS 100% Palomino COPA 16'50€

### Bodegas Valdespino (Jerez de la Frontera)

Tío Diego 100% Palomino COPA 5'50€

### Bodegas Delgado Zuleta (Sanlúcar de Barrameda)

Quo Vadis VORS 100% Palomino COPA 18'50€

## DULCES

### Bodegas Osborne (El Puerto de Santa María)

Santa María Cream 80% Palomino, 20% Pedro Ximénez COPA 4'00€

### Bodegas Barbadillo (Sanlúcar de Barrameda)

Eva Cream 75% Palomino, 25% Pedro Ximénez COPA 4'50€

### Bodegas Williams & Humbert (Jerez de la Frontera)

Canasta 35% Palomino, 45% Oloroso, 20% P.X. COPA 4'00€

### Bodegas González Byass (Jerez de la Frontera)

Solera 1847 75% Palomino y 25% Pedro Ximénez COPA 4'00€

Matusalem VORS 95% Palomino, 5% Pedro Ximénez COPA 19'00€

GENEROSOS



# *Cavas*

## D.O. CAVA

La zona de producción del cava la integran 160 municipios ubicados en 7 Comunidades Autónomas. La mayoría de estos municipios se sitúan en la zona vinícola catalana de las comarcas de Barcelona (67), Tarragona (52), Lleida (12) y Girona (5). Junto a ellos y situados al Norte de la península, 23 municipios de Rioja, 2 de Aragón y los enclaves de 2 municipios del Sur-Este y Sur-Oeste: uno en Valencia y otro en Badajoz.

La comarca vinícola del Penedés, a 40 km. al sur de Barcelona, concentra más del 95% de la producción total, destacando la Villa de Sant Sadurní d'Anoia cuyas empresas elaboran más del 75% de las casi 200.000.000 botellas anuales.

La zona tradicional del Penedés es de suelos muy variados debido a la diversidad geológica y orográfica. El cultivo de la vid se sitúa en la zona central, alejada del litoral marítimo mediterráneo y protegida por las montañas de Montserrat. Los suelos son calcáreos, con tierras de tipo medio permeables al agua. El clima es el típico mediterráneo, luminoso y soleado, de inviernos suaves y veranos no excesivamente calurosos. Todo ello junto a una moderada pluviometría que se reparte durante todo el año produce un microclima óptimo para el cultivo de la viña y la maduración de la uva.

Nº Has. Viñedo: 30.654.

Nº Viticultores: 6.686.

Nº Bodegas: 422.

### CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelente: 2017-2016-2015-2013-2008-2007-2006

Muy buenas: 2018-2012-2011-2009-2005-2002-2001-1999-1996-1993

Buenas: 2014-2010-2004-2003-2002-1997-1995-1994

### Juve y Camps (Sant Sadurní d'Anoia)

**Reserva de la Familia 2018** 55% Xarel.lo, 35% Macabeo, 10% Parellada 32'50€

### Marqués de Cáceres (Cenicero)

**Marqués de Cáceres Brut** 50% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada 25'00€

### Codorníu (Sant Sadurní d'Anoia)

**ARS Collecta Grand Rosé**

**Brut Rva. 2020** 85% Pinont Noit, 15% Xarel.lo 38'00€



## ***D.O. CORPINNAT***

El territorio CORPINNAT es la cuna de los grandes vinos espumosos de la histórica región vitivinícola del Penedès, al sur de Barcelona, donde a finales del s. XIX se inició, y donde se ha perfeccionado la elaboración de estos vinos, siguiendo el método tradicional. El clima, la tierra y el paisaje, y una dilatada experiencia en el cultivo de la viña confieren a este enclave las condiciones óptimas para la elaboración de vinos con una personalidad única.

Cosecha manual 100% ecológica. A partir de la recolección manual de pasas certificadas ecológicas, basadas principalmente en las variedades históricas del Penedès, Corpinnat da un paso más hacia la sostenibilidad del territorio y del paisaje con un profundo respeto por las variedades autóctonas.

100% de la vinificación en la propiedad. Los vinos espumosos CORPINNAT se elaboran con uvas pasas vinificadas íntegramente en la finca para realzar el valor del oficio del viticultor y garantizar el estilo y la calidad desde el origen.

El clima, la tierra y las variedades tradicionales del territorio CORPINNAT proporcionan a estos vinos espumosos una capacidad de crianza en botella que siempre será superior a los 18 meses. Igualmente, la elaboración de un espumoso que supere los 30 meses, y otro que supere los 60 meses de envejecimiento en la cava, es la prueba del compromiso de las bodegas CORPINNAT con las largas crianzas.

Un reglamento de uso de los mas exigentes. Las bodegas CORPINNAT aplican los principios de autoexigencia en toda la cadena de valor de su producto y acreditan el cumplimiento de los estrictos requisitos que establece el Reglamento de Uso de la Marca mediante auditorías externas anuales.

Nº Has. Viñedo: 22.966

Nº Bodegas: 11.

### ***Recaredo** (Sant Sadurní d'Anoia)*

**Recaredo Terres Brut Nature 2017**      *57% Xarel.lo, 25% Macabeo,  
17% Parellada, 1% Monastrell*

**45'00€**



# *Champagne*





## CHAMPAGNE

La ley delimitó el viñedo en 1927 en función de la historia vitícola de los pueblos de las aldeas y de las parcelas de vid. Luego se autorizaron sólo las tres cepas siguientes:

Pinot Noir: Mayoritariamente ubicada en la Montaña de Reims y la Côte des Bar.

Pinot Meunier: Procedente sobre todo del Valle del Marne.

Chardonnay: Principalmente ubicada en la Côte des Blancs.

### **Bollinger** (Aÿ-France)

<b>Bollinger Special Cuvée</b>	<i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>	<b>105'00€</b>
--------------------------------	--	----------------

### **Moët & Chandon** (Épernay)

<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	<i>40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay</i>	<b>79'00€</b>
---	--	---------------

<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial</b>	<i>45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10% Chardonnay</i>	<b>92'00€</b>
---	--	---------------

<b>Dom Perignon Vintage 2008</b>	<i>55% Chardonnay, 45% Pinot Noir</i>	<b>490'00€</b>
----------------------------------	---------------------------------------	----------------

### **G.H. Mumm & Cie** (Reims)

<b>Mumm Grand Cordon Brut</b>	<i>45% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 25% Pinot Meunier</i>	<b>59'50€</b>
-------------------------------	--	---------------

### **Perrier-Jouët** (Épernay)

<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b>	<i>40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay</i>	<b>69'50€</b>
---------------------------------	--	---------------

### **Taittinger** (Reims)

<b>Taittinger Réserve Brut</b>	<i>40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier</i>	<b>75'00€</b>
--------------------------------	--	---------------

<b>Comtes de Champagnes BdB Brut 1998</b>	<i>100% Chardonnay</i>	<b>595'00€</b>
---	------------------------	----------------



# *Blancos*



## *V.P. ABADÍA RETUERTA*

Abadía Retuerta tiene su propia Denominación de Origen Protegida, una distinción que le ha sido concedida por la Comisión Europea.

La obtención de este reconocimiento está ligado a la tradición vinícola que precede a la bodega, con más de VIII siglos de historia, al trabajo realizado por el equipo de viñedo y bodega, por recuperar un viñedo histórico mediante la puesta en marcha de prácticas ecológicas, y a su extenso conocimiento acerca del clima. Una filosofía de trabajo que ha favorecido la gestión sostenible de la viña y el saber anteponerse a los efectos del cambio climático.

Nº Has. Viñedo: 700.

Nº bodegas: 1.

***Bodegas Abadía Retuerta*** (*Sardón de Duero- Valladolid*)

**Le Domaine 2021**

*80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo*

**65'00€**



## ***D.O. BIERZO***

Situado en el noroeste de la provincia de León. Engloba 23 municipios y ocupa varios valles en zona montañesa y una llana depresión situada a menor altitud que la meseta leonesa, con temperaturas más elevadas, pero con una pluviometría mayor. Puede considerarse como una zona de transición entre Galicia, León y Asturias.

Su clima es de tipo templado y bastante benigno con cierta humedad por la influencia gallega, pero también seco como el castellano. Gracias a la baja altitud se evitan bastante bien las heladas tardías y la vendimia se suele adelantar un mes sobre el resto de Castilla. El índice de pluviometría media anual es de 721mm. En general los suelos de la DO son de tierra parda húmeda y ligeramente ácidos, pero en las zonas de la montaña están formados por una mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras. Los mayores índices de calidad están asociados a las terrazas de poca inclinación próximas a los ríos, las laderas semi-abancaladas o aquellas de pronunciada inclinación situadas a una altitud de entre 450 y 1.000 metros.

Nº Has. Viñedo: 3.980.

Nº vinicultores: 4.210.

Nº bodegas: 55.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelente: 2020-2019-2018-2016-2015-2014-2012-2007-2005

Muy buenas: 2017-2013-2011-2010-2009-2008-2006-2004-2003-2002-2001-2000-1996-1994-1992-1991-1990-1989

Buenas: 1999-1998-1997-1995

Deficientes: 1993

### ***Bodegas Emilio Moro** (Molinaseca- León)*

**Polvorete 2023**

*100% Godello*

**21'90€**

### ***Bodegas Emilio Moro** (Molinaseca- León)*

**La Revelía 2019**

*100% Godello*

**41'00€**



## ***D.O. CONDADO DE HUELVA***

Situado en la provincia de Huelva, abarcando diecisiete municipios, se encuentra esta D.O. Su clima es templado, influenciado por los vientos húmedos del O. y SO., con precipitaciones importantes (más de 700 mm). La luminosidad es muy elevada y la temperatura media anual ronda los 16°-18°C. Los suelos son sueltos, arenosos, permeables y de moderada fertilidad. El Condado de Huelva se extiende a lo largo de 6.000 ha. Domina la variedad blanca Zalema por delante de otras uvas como la Palomino, Listán, Garrido Fino y Moscatel. Los vinos jóvenes de esta comarca son blancos, secos, de poca graduación alcohólica y aromática, de un afrutado característico. Pero, sobre todo, Condado de Huelva se destaca por la elaboración de vinos generosos. Así están el Condado Pálido, de color pajizo, sometido a crianza biológica y con una graduación alcohólica entre los 15° y los 17°; y el Condado Viejo, color caoba, sometido a crianza oxidativa, y con una graduación que oscila entre los 15° y los 23° de alcohol. Los vinos Viejos pueden ser secos, semidulces y dulces.

N° Has. Viñedo: 6.000.

N° Viticultores: 1.899.

N° Bodegas: 36.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelente: 2012-2008-2000

Muy buenas: 2018-2017-2016-2015-2013-2009-2006-2005-2004-2001-1999-1993

Buenas: 2014-2011-2010-2003-2002-1998-1997-1996-1995-1992-1991-1990-1989-1988

Regulares: 2007-1994

***Bodegas Marqués de Villalva*** (*Villalba del Alcor*)

**Colección Descubrimiento 2021**

*100% Zalema*

**24'50€**



## ***D.O. PENEDÉS***

El Penedés presta su nombre a 27.000 ha. de viñedo que crecen entre Barcelona y Tarragona. El clima, de influencia mediterránea, es muy variado y le confiere condiciones privilegiadas, que le permiten producir una amplia gama de vinos de gran finura y calidad. En el Penedés se cultivan las cepas blancas Macabeo, Chardonnay, SubiratParent, Xarel-lo y Parellada y las tintas Mazuela, Garnacha, Samsó, Ull de Llebre, Monastrell y Cabernet Sauvignon. Esta D. O. también elabora ligeros vinos blancos, frescos, afrutados y aromáticos, de graduación moderada.

Nº Has. Viñedo: 26.171.

Nº Viticultores: 3787.

Nº Bodegas: 188.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2012 -2007 -1998 -1978 -1976 -1972

Muy buenas: 2013 -2011 -2010 -2009 -2008 -2006 -2005 -2003 -2001 -2000 -1999 -1997 -1996 -1994 -1993 -1991 -1988 -1985 -1984 -1982 -1981 -1980 -1975 -1973

Buenas: 2002 -1995 -1992 -1990 -1989 -1986 -1983 -1977 -1971

Regulares: 2004 -1987

Deficientes: 1974

***Juvé & Camps** (Sant Sadurní da Noia)*

**Miranda d'Espiells 2022**

*100% Chardonnay*

**20'50€**

***Bodegas Torres** (Villafranca del Penedés)*

**Waltraud 2022**

*100% Riesling*

**41'50€**



## ***D.O. RIBEIRO***

La Denominación de Origen Ribeiro se ubica en Galicia, en el borde noroccidental de la provincia de Ourense y en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. Una comarca a 45 km. del océano Atlántico, en una zona muy particular y de excelente aptitud para el cultivo de la vid. Con una extensión aproximada de 2.500 hectáreas, la zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro abarca los ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Oliviar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el lugar de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Nº Has. Viñedo: 2.500.

Nº Viticultores: 5.500.

Nº Bodegas: 150.

<b>CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS</b>
Excelentes: 2015, 2014, 2013, 2008 y 2007.
Muy buenas: 2019, 2018, 2017, 2016, 2012, 2011, 2010, 2009, 2006 y 2005.

### ***Bodegas Ramón Do Casar (Castrelo de Miño)***

**Ramón Do Casar Treixadura 2023**      *100% Treixadura*

**31'00€**

## ***D.O. RÍAS BAIXAS***

Cuatro comarcas vitivinícolas gallegas, integran la zona de producción de la Denominación de Origen Rías Baixas: El Valle del Salnés en la margen izquierda de la ría de Arosa, Soutomaíor, prolongación natural de la primera, el Condado de Tea a lo largo de la ribera derecha del Miño, y El Rosal en la cuenca más baja del Miño (Baixo Miño), cada una de ellas con sus propias singularidades pero aglutinadas por tan importantes factores comunes, como son variedades y similitud de suelos y clima. En las cuatro subzonas el relieve es suavemente ondulado con elevaciones que envuelven abiertos y soleados valles. El clima, de clara influencia atlántica se caracteriza por su suavidad termométrica en todas las estaciones y una cierta generosidad pluviométrica sin excesos entre las delicadas variedades blancas que se cultivan en la Denominación de Origen Rías Baixas es preciso destacar la Albariño cuyo vino, puede sin duda catalogarse entre los mejores del mundo. De color amarillo paja con irisaciones doradas, potentísimo aroma elegantemente afrutado con matices a veces florales, envolvente y sensual. En boca se ofrece amplio, carnoso y jugoso, pleno de sensaciones, muy persistente y con una amplia, elegante, potente y frutosa vía retronasal. Otras variedades blancas (Treixadura, Loureiro, Torrontes...), intervienen junto con la Albariño en la elaboración de los vinos no varietales, de gran elegancia y ricos en sensaciones florales.

Los vinos tintos, con escasísima representación actualmente, elaborados con Caiño, Espadeiro, Sousón... muestran una interesante potencialidad como vinos jóvenes.

Nº Has. Viñedo: 4.321.

Nº Viticultores: 5.011.

Nº Bodegas: 179.

<b>CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS</b>
Excelentes: 2016-2007-2006-2005 -2004-1989
Muy buenas: 2020-2019-2018-2017-2015-2013-2012-2011-2010-2009-2003-1997 1996-1995
Buenas: 2014-2008-2002-2001-2000-1999-1998-1994-1993-1992-1991-1990-1988

***Bodegas Pazo de Barrantes*** (*Valle del Salnés*)

<b>Gran Vino Pazo Barrantes 2020</b>	<i>100% Albariño</i>	<b>64'80€</b>
--------------------------------------	----------------------	---------------

***Bodegas Pazo de Lusco*** (*Salvaterra de Miño*)

<b>Lusco 2022</b>	<i>100% Albariño</i>	<b>29'70€</b>
-------------------	----------------------	---------------

***Bodegas Martín Codax*** (*Valle del Salnés*)

<b>Martín Codax Lías 2021</b>	<i>100% Albariño</i>	<b>28'50€</b>
-------------------------------	----------------------	---------------



## *D.O.Ca. RIOJA*

Es, junto a Priorat, la única Denominación de Origen calificada y reconocida hasta el presente. Los factores naturales, clima sobre todo, y suelo han determinado la división de la Rioja en tres subzona:

Rioja Alta: Con un clima continental moderado, de influencia cantábrica, el viñedo se extiende sobre terrenos arcillosos calcáreos de topografía suave.

Rioja Baja: El clima y la fértil naturaleza del terreno proporcionan muy buenas cosechas, con unas uvas perfectamente maduras.

Rioja Alavesa: Son estas tierras accidentadas, calcáreas, muy adecuadas para el cultivo de la vid; los veranos son cortos y los inviernos templados, con alguna helada, pero pocas nieves. El viñedo se orienta al Sur, protegido por la Sierra de Cantabria. Podemos destacar los blancos jóvenes y de crianza, de una calidad notable.,

Los vinos blancos de la Rioja Alta y Alavesa poseen una graduación alcohólica mín. 10,5% Vol., mientras que los de La Rioja Baja poseen una graduación mín. 11%. En ningún caso la representación de las variedades. «Palomino» y «Viura» podrán superar, ni individual ni conjuntamente el 50% en los vinos protegidos.

Nº Has. Viñedo: 63.942.

Nº Viticultores: 17.598.

Nº Bodegas: 1.209.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2019-2011-2010-2005-2004-2001-2000-1995-1994-1982

Muy buenas: 2020-2017-2016-2015-2012-2009-2008-2007-2006-1998-1996-1991-1987-1981

Buenas: 2018-2014-2013-2003-2002-1999-1997-1993-1992-1990-1989-1988-1986-1985-1983-1980-1979-1978

Regulares: 1984

Deficientes: 1977

### *Bodegas Marqués de Cáceres (Cenicero)*

**Satinela Semidulce 2023** *95% Viura, 5% Malvasía* **17'50€**

### *Bodegas AGE Azpilicueta (Fuenmayor)*

**Azpilicueta Colección Privada 2021** *100% Viura* **29'00€**

### *Bodegas Muga (Haro)*

**Muga Blanco F.B 2022** *90% Viura, 5% Garnacha,  
5% Malvasía* **22'00€**

## ***D.O. RUEDA***

Situado en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, el viñedo ocupa zonas onduladas de la meseta y está condicionado por la influencia del Duero que recorre la parte norte de la zona.

El clima es de tipo continental, con inviernos fríos y veranos cortos y calurosos. La pluviometría se concentra sobre todo en primavera y otoño. La altitud media se sitúa entre los 600 y 700 metros y sólo en la provincia de Segovia se alcanzan alturas superiores a los 800 metros.

Los suelos tienen gran concentración de cantos rodados en la superficie. Son terrenos cascajosos, pobres en materia orgánica, con buena aireación y drenaje. La textura de los suelos es variable, aunque en general predominan los terrenos arenolimosos y limosos.

Nº Has. Viñedo: 11.739.

Nº Viticultores: 1.467.

Nº Bodegas: 55.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelente: 2020-2017-2011

Muy buenas: 2019-2018-2016-2015-2014-2010-2008-2007-2006-2005-2004-2003-2002-1999-1998-1997-1996 1994-1987

Buenas: 2013-2012-2009-2001-2000-1995-1993-1992-1991-1990-1989-1988-1986

Regulares:

Deficientes:

### ***Bodegas Belondrade (La Seca)***

**Belondrade y Lurton 2022** 100% Verdejo 79'00€

### ***Bodegas Carlos Moro (Medina del Campo)***

**Oinoz 2023** 100% Verdejo 22'55€

### ***Bodegas José Pariente (La Seca)***

**José Pariente 2022** 100% Verdejo 22'50€

### ***Bodegas Protos (Peñafiel)***

**Protos Verdejo 2022** 100% Verdejo 19'50€

### ***Vinos Blancos de Castilla (Valladolid)***

**Marqués de Riscal Sauvignon 2023** 100% Sauvignon Blanc 25'50€



## *D.O. SOMONTANO*

Situado en la provincia de Huesca, en torno a la localidad de Barbastro. La zona de producción comprende 43 municipios enclavados fundamentalmente en la comarca de Somontano y el resto en las zonas limítrofes de Ribagorza y Monearros. El clima se caracteriza por inviernos fríos y veranos calurosos, con bruscos cambios de temperatura al final de la primavera y el otoño. La pluviometría media anual es de 500mm, aunque las precipitaciones van descendiendo de norte a sur de oeste a este sus suelos son fundamentalmente de tipo pardo-calizo, escasa fertilidad, un buen nivel de caliza y buenas condiciones de permeabilidad.

Nº Has. Viñedo: 4.566.

Nº Vinicultores: 449.

Nº Bodegas: 34.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2020-2019-2017-2010-2007-2006-2005-2001-1998-1995

Muy buena: 2018-2015-2014-2013-2012-2011-2009-2008-2004-2003-2002-1999-1996

Buenas: 2000-1987

### ***Bodegas Viñas del Vero (Barbastro)***

**Viñas del Vero Gewürztraminer 2021**    *100% Gewürztraminer*

**22'00€**



## *D.O. MONTERREI*

El territorio de la Denominación de Origen Monterrei pertenece a la cuenca del río Duero, puesto que en él desemboca el río Tamega, que cruza la región de la denominación de norte a sur.

Uvas Blancas: Preferentes: Dona branca, Godello, Treixadura. Autorizadas: Albariño, Branca de Monterrei, Caíño Branco, y Loureira.

Uvas Tintas: Preferentes: Mencía, Merenzao. Autorizadas: Tempranillo, Caíño Tinto, Sousón.

Nº Has. Viñedo: 691.

Nº Vinicultores: 392.

Nº Bodegas: 28.

<b>CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS</b>
Excelentes: 2016
Muy buena: 2022-2021-2020-2019-2018-2017-2015-2014-2013-2012

***Bodegas Martín Codax*** (Medeiros)

**O Can Da Moura 2020**

*90% Godello, 10% Treixadura*

**38'00€**



## ***SIN D.O.***

<i><b><u>Bodegas Antonio Barbadillo</u></b></i> (Sanlúcar de Barrameda- Cádiz) Maestrante Semidulce 2022	100% Palomino Fino	17'50€
Alba de Balbaína 2022	100% Palomino Fino	21'00€
<i><b><u>Bodegas Colonias de Galeón</u></b></i> (Cazalla de La Sierra- Sevilla) Ocnos 2017	100% Chardonnay	24'80€
<i><b><u>Bodegas El Inicio</u></b></i> (Zamora) Vis a Vis Frizzante	100% Verdejo	22'00€
<i><b><u>Bodega Sánchez Romate</u></b></i> (Jerez) SoHo's Fino	100% Palomino Fino	17'50€



# Rosados



## ***D.O. SOMONTANO***

Elaborados a base de uvas autóctonas o foráneas, siguen la línea de los rosados modernos: color rosáceo frambuesa, buena intensidad frutal, ligeros, frescos y fáciles de beber.

***Bodegas Viñas del Vero*** (Barbastro)

**Viñas del Vero 2022**

*60% Merlot, 40% Tempranillo*

**17'00€**



# Tintos





## *V.P. ABADÍA RETUERTA*

Abadía Retuerta tiene su propia Denominación de Origen Protegida, una distinción que le ha sido concedida por la Comisión Europea.

La obtención de este reconocimiento está ligado a la tradición vinícola que precede a la bodega, con más de VIII siglos de historia, al trabajo realizado por el equipo de viñedo y bodega, por recuperar un viñedo histórico mediante la puesta en marcha de prácticas ecológicas, y a su extenso conocimiento acerca del clima. Una filosofía de trabajo que ha favorecido la gestión sostenible de la viña y el saber anteponerse a los efectos del cambio climático.

Nº Has. Viñedo: 700.

Nº bodegas: 1.

### ***Bodegas Abadía Retuerta*** (Sardón de Duero- Valladolid)

<b>Abadía Retuerta Selec.Esp. 2018</b>	<i>70%Temp., 13% Cab Sauvig., 17% Syrah</i>	<b>43'00€</b>
<b>Pago Negralada 2017</b>	<i>100% Tempranillo</i>	<b>99'00€</b>



## *D.O. ALICANTE*

Situada en la provincia de Alicante (engloba 51 municipios de ésta) y una pequeña parte de la de Murcia. El viñedo se extiende en áreas cercanas a la costa (en el entorno de Alicante capital y sobre todo en la zona de La Marina, tradicional elaboradora de moscatel), así como en el interior de la provincia.

En cuanto a su clima hay que marcar diferencia entre los viñedos situados más cerca de la costa, donde el clima es netamente mediterráneo y algo más húmedo, y los del interior, que reciben influencias continentales y gozan de un menor índice de precipitaciones.

La mayoría de los suelos de la zona son de tipo pardo-calizo, con poca arcilla y escasa materia orgánica.

Nº Has. Viñedo: 14.613.

Nº Vinicultores: 2.315.

Nº Bodegas: 51.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2016 -2008 -2006 -1982 -1978 -1975

Muy buenas: 2019-2018-2017-2015 -2014 -2012 -2010 -2007 -2005 -2004 -2001 -2000 -1999 -1998 -1990 -1987

Buenas: 2013 -2003 -2002 -1997 -1996 -1995 -1994 -1993 -1992 -1991 -1989 -1988 -1985 -1981 -1980 -1977 - 1974 -1973 - 1971

Regulares: 1986 -1984 -1983 -1979 -1976

Deficientes: 1972

### ***Bodegas Enrique Mendoza (Alfás del Pi)***

**Santa Rosa 2017**

*35% Monastrell, 35% Cabernet Sauvignon,  
15% Syrah, 15 %Merlot*

**38'50€**

## ***D.O. BIERZO***

Situado en el noroeste de la provincia de León. Engloba 23 municipios y ocupa varios valles en zona montañesa y una llana depresión situada a menor altitud que la meseta leonesa, con temperaturas más elevadas, pero con una pluviometría mayor. Puede considerarse como una zona de transición entre Galicia, León y Asturias.

Su clima es de tipo templado y bastante benigno con cierta humedad por la influencia gallega, pero también seco como el castellano. Gracias a la baja altitud se evitan bastante bien las heladas tardías y la vendimia se suele adelantar un mes sobre el resto de Castilla. El índice de pluviometría media anual es de 721mm. En general los suelos de la DO son de tierra parda húmeda y ligeramente ácidos pero en las zonas de la montaña están formados por una mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras. Los mayores índices de calidad están asociados a las terrazas de poca inclinación próximas a los ríos, las laderas semi-abancaladas o aquellas de pronunciada inclinación situadas a una altitud de entre 450 y 1.000 metros.

Nº Has. Viñedo: 3.980.

Nº vinicultores: 4.210.

Nº bodegas: 55.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelente: 2020-2019-2018-2016-2015-2014-2012-2007-2005

Muy buenas: 2017-2013-2011-2010-2009-2008-2006-2004-2003-2002-2001-2000-1996-1994-1992-1991-1990-1989

Buenas: 1999-1998-1997-1995

Deficientes: 1993

### ***Bodegas Descendientes de J. Palacios*** (Villafranca del Bierzo- León)

<b>Pétalos del Bierzo 2021</b>	<i>100% Mencía</i>	<b>39'00€</b>
--------------------------------	--------------------	---------------

Villa de Corullón 2021	<i>100% Mencía</i>	<b>82'00€</b>
------------------------	--------------------	---------------

### ***Bodegas Dominio de Tares*** (San Román de Bembibre)

<b>Cepas Viejas 2018</b>	<i>100% Mencía</i>	<b>35'00€</b>
--------------------------	--------------------	---------------



## *D.O. CAMPO DE BORJA*

Son 16, los municipios que componen esta D.O, situados al noroeste de la provincia de Zaragoza en una zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro

Tiene un clima de tipo continental bastante extremado, teniendo como característica importante la influencia del cierzo, viento frío y seco del Noroeste. Las precipitaciones son bastantes escasas.

Sus suelos más abundantes son los de tipo pardo calizo, los suelos de terrazo y los arcillos-ferrosos. El viñedo se asienta entre los 350 y 700 metros de altitud en pequeñas laderas suavemente onduladas, en las terrazas del río Huecha y Los Llanos de Plasencia en lo que constituye el Somontano del Moncayo.

Sus uvas principales para los vinos tintos son Garnacha, (mayoritariamente), Tempranillo, Mazuelo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Nº Has. Viñedo: 7.432.

Nº Viticultores: 1.650.

Nº Bodegas: 17.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelente: 2005-2000

Muy buenas: 2011-2010-2009-2007-2001-1992-1991

Buenas: 2015-2014-2013-2012-2008-2006-2004-2003-2002-1999-1998-1997-1996-1995

### ***Bodegas Aragonesas*** (*Fuendejalón- Zaragoza*)

**Coto de Hayas Fagus 2017-2021**      *100 % Garnacha*      **38'50€**

### ***Bodegas Borsao*** (*Borja*)

**Tres Picos 2020**      *100 % Garnacha*      **28'50€**



## ***D.O. CIGALES***

La comarca se extiende al norte de la depresión del Duero y a ambos lados del río Pisuerga, limitada por los Cérvalos y los montes Torozos. Los viñedos se encuentran a una altitud media de 750 metros; la DO comprende desde parte del término municipal de Valladolid (el pago conocido como “El Berrocal”) hasta el municipio palentino de Dueñas, incluyendo además cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marte, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria de buena.

Su clima, de tipo continental con influencias atlánticas y marcadas por grandes oscilaciones térmicas, tanto a lo largo del año como entre el día y la noche. Existe una fuerte sequía estival; los inviernos son crudos y prolongados, con heladas y nieblas frecuentes; y la pluviometría irregular.

Sus suelos están formados por arenas, calizas y gradas yesíferas que reposan sobre arcillas y margas. El contenido en caliza es muy variable y puede oscilar, dependiendo de las distintas zonas, entre el 1% y el 35%.

Nº Has. Viñedo: 2.600.

Nº vinicultores: 514.

Nº bodegas: 34.

<b>CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS</b>
Excelente: 2020-2018-2016-2015-2014-2011-2010-2004-2003
Muy buenas: 2017-2013-2012-2009-2008-2007-2006-2005-2002-2001-2000-1999-1998
Buenas: 1997-1996-1995-1994-1993-1992-1991

***Bodegas César Príncipe*** (Fuensaldaña)

**César Príncipe Crz. 2019**

*100% Tempranillo*

**38'00€**



## ***D.O. JUMILLA***

Está situada en el Sureste español, siendo una zona característica por amplios valles y planicies, marcados por montañas, zona de transición entre el litoral levantino del Mediterráneo y la meseta castellanomanchega.

Sus suelos son pardos, pardos calizos y calizos, en general posee una gran capacidad hídrica Son pobres en materia orgánica, de un pH alto y de baja salinidad

.Es un clima soleado y árido, con unas 3000 horas de sol al año, y de escasas lluvias, siendo el régimen de esta lluvias muy irregular, llegando en ocasiones a ser torrenciales. Inviernos fríos que alcanzan temperaturas bajo cero y veranos calurosos donde se superan los 40°C

Nº Has. Viñedo: 30.000.

Nº Vinicultores: 2.780.

Nº Bodegas: 44.

<b>CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS</b>
Excelentes: 2004-1998
Muy buenas: 2018-2017-2016-2014-2013-2012-2011-2010-2009-2008-2006-2005-2003-2000-1999-1996-1994-1993-1991-1990
Buenas: 2015-2007-2002-2001-1997-1995-1992

***Bodegas El Nido*** (*Fuente-Álamo*)

**Clio 2021**

*70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon*

**67'00€**

***Bodegas Juan Gil*** (*Fuente-Álamo*)

**Juan Gil Etiqueta Plata 2021**

*100% Monastrell*

**25'50€**

***Bodegas Cerrón*** (*Fuente-Álamo*)

**La Servil 2022**

*100% Monastrell*

**41'50€**



## ***V.P. DEHESA DEL CARRIZAL***

Dehesa del Carrizal es un Vino de Pago, la más alta calificación que contempla la legislación.

Este pago se encuentra en Ciudad Real en Retuerta de Bullaque, en la zona de los Montes de Toledo, entre las riberas del Guadiana y el Tajo, con un microclima más húmedo que la zona que los rodea y con viñedos en pendiente, buscando la mayor calidad posible para sus vinos.

Nº Has. Viñedo: 22.

Nº Bodegas: 1.

***Bodegas Dehesa del Carrizal*** (*Retuerta del Bullaque- Ciudad Real*)

**Dehesa del Carrizal 2020**

*100% Syrah*

**35'00€**



## ***V.P. DOMINIO DE VALDEPUSA***

El Dominio Valdepusa es una denominación de origen cuya área de producción está ubicada en el municipio de Malpica de Tajo, en la provincia de Toledo.

Dominio Valdepusa que posee desde 1992 Familia Carlos Falcó, Marqués de Griñón y se encuentra en el término de Toledo Malpica de Tajo fue en 2002 la primera propiedad en recibir por el Estado Español la denominación de origen de pago de España. Reconocimiento único en España y únicamente recibido en Europa por pagos míticos como “Domaine de la Romanée Conti” (Borgoña) o “Sassicaia” (Toscana).

El dominio de Valdepusa es una granja vitivinícola única que abarca una superficie de 49 ha, incluyendo el viñedo original (14 ha) de vides Cabernet Sauvignon plantadas en 1974. Desde 1991, se expandió gradualmente con las variedades Syrah y Petit Verdot - pioneras en España y Graciano.

Nº Has. Viñedo: 49.

Nº Bodegas: 1.

### ***Bodegas Dominio de Valdepusa (Malpica de Tajo)***

**Marqués de Griñón Petit Verdot 2018**

*100% Petit Verdot*

**53'00€**





## ***D.O. LA MANCHA***

Situada en la Meseta Central de la Península Ibérica, La Mancha engloba 182 municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, que gozan de un clima continental extremado, con grandes oscilaciones térmicas y con precipitaciones variables que hacen propicio el óptimo cultivo de la vid.

El primer reconocimiento oficial que se hace al vino de La Mancha como Denominación de Origen data de 1932.

En sus campos se dan las siguientes variedades de uva:

Variedades tintas: Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Moravia, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah., Petit Verdot, Monastrell, Bobal, Graciano, Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir y Mencía.

Nº Has. Viñedo: 193.133.

Nº Vinicultores: 17.638.

Nº Bodegas: 276.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2017-2014-2012-2011-2007-2004-1998-1993

Muy buenas: 2020-2019-2018-2016-2015-2010-2009-2008-2006-2005-2003-2002-2001-2000-1999-1997-1996-1994-1992

Buenas: 2013-1995-1991-1990

#### ***Bodegas Alejandro Fernández*** (Campo de Criptana)

**El Vínculo Crz. 2018** 100% *Tempranillo* **28'00€**

#### ***Bodegas Quinta de Aves*** (Moral de Calatrava)

**Quinta de Aves 2021** 100% *Syrah* **22'50€**



## ***D.O. MADRID***

En la Comunidad hay 12.000 hectáreas dedicadas al cultivo de uva de vino, 8.900 con la D.O. (denominación de origen) Vinos de Madrid, un 78% de la superficie vitivinícola. La D.O. Vinos de Madrid fue creada en 1990 y es una de las 94 denominaciones de origen reconocidas en España. Está formada por cuatro subzonas: Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar -esta última desde febrero de 2019.

Exporta ya más de 5.000 hectolitros de vino, el 30% de su producción, a países dentro de la Unión Europea, Estados Unidos o China, demostrando una gran capacidad para competir en los mercados internacionales, gracias al trabajo del sector vitivinícola de la región.

Nº Has. Viñedo: 8.848

Nº Vinicultores: 3.137

Nº Bodegas: 51

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2016-2014-2010-2001

Muy buenas: 2018-2017-2015-2011-2009-2007-2006-2005-2004-2003

Buenas: 2013-2012-2008-2002

***Bodegas Comandos G** (Sierra de Gredos)*

**El Hombre Bala 2019**

*100% Garnacha*

**43'00€**



## ***D.O. SIERRAS DE MÁLAGA***

Ubicada en la provincia de Málaga, engloba cinco subzonas bien diferenciadas.

La zona de producción de vinos de Málaga la componen 67 municipios situados en cinco ámbitos geográficos de producción que son Axarquía, Montes de Málaga, Norte, Manilva y Serranía de Ronda. Cada uno de estos ámbitos se caracteriza por una orografía, clima y suelos diferenciados

La zona de la Axarquía goza de un clima mediterráneo suave, algo más frío y lluvioso en los montes. En la subzona norte el clima es continental, con inviernos fríos y veranos calurosos. La costa occidental es más cálida y menos lluviosa, y en la sierra es suave.

Se diferencian cinco subzonas. En la Axarquía hay pendientes pronunciadas con suelos pizarrosos. En la sierra de Montes, los suelos son pizarrosos cambrianos y pocos profundos. En el norte, en la planicie de Antequera, los suelos son pardo-calizos. A límite con Cádiz, en la costa occidental, las tierras son albarizas y en la zona de la serranía los suelos son arenosos y limo-arcillosos.

Nº Has. Viñedo: 1.300

Nº Vinicultores: 480

Nº Bodegas: 45

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2005

Muy buenas: 2008-2004-2003 -2001

Buenas: 2014-2013-2012-2011-2010-2009-2007-2006 -2002-2000-1999-1998

### ***Bodegas Cortijo de los Aguilares (Ronda)***

**Cortijo de los Aguilares PN 2021**      *100% Pinot Noir*

**62'50€**



## V.P. PAGO DE ARÍNZANO

En la provincia de Navarra. Aglutina áreas con condiciones climatológicas y edafológicas diferentes que producen vinos de características contrastadas.

Su clima, propio de zonas secas subhúmedas en la franja septentrional, con índices de lluvias medios anuales que oscilan entre los 683 y 593mm. Clima de transición en la zona media que va evolucionando hacia condiciones más áridas en las áreas meridionales donde la pluviometría media se reduce a 448mm anuales.

La diversidad de las distintas zonas se refleja también en los suelos. Rojizos o amarillentos y cascajosos en la Baja Montaña, pardo calizos y calizos en Valdizarbe y Tierra Estrella, margas calizas de aluvión en la Ribera Alta, y suelos pardos, grises subdesérticos, pardo-calizos y de aluvión en la Ribera Baja.

Nº Has. Viñedo: 128..

Nº Bodegas: 1.

### CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelentes: 2010-2005-2004 -2001-1995-1982-1973

Muy buenas: 2019-2017-2016-2015-2014-2012-2011-2009-2008-2007-2006-2002-2000-1999-1996-1994-1993-1989-1984-1983-1978

Buenas: 2018-2013-2003-1997-1992-1991-1990-1987-1986-1985-1976-1975-1974

Regulares: 1981-1980-1979-1977

Deficientes: 1972-1971

**Gran Vino de Pago  
de Arínzano 2001**

*38 Merlot, 35% Temp., 27% Cab. Sauvignon*

**109'00€**



## *D.O. PENEDÉS*

Esta DO se encuentra en las provincias de Barcelona y Tarragona. Existen vestigios de épocas cercanas al siglo VII ad.C. que hacen ver la importancia del vino en la zona. Su prestigio se trasladó a Roma en la época del imperio, al estar en una situación inmejorable para el comercio. El Penedés tiene una gran fama con sus vinos blancos, y en menor medida sus tintos, pero con peculiaridades que le hacen una denominación única. No debemos olvidar sus espumosos que tiene fama internacional.

Nº Has. Viñedo: 26.171.

Nº Bodegas: 19.

<b>CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS</b>
Excelentes: 2013-2012
Muy buenas: 2017-2016-2015-2011-2010-2009

***Bodegas Jean Leon*** (*Torrelavit*)

**Jean Leon Vinya Palau Merlot 2018**

*100% Merlot*

**42'00€**

## ***D.O.Ca. PRIORAT***

Situada en la provincia de Tarragona. Engloba los términos municipales de La Morera de Montsant, Scala Dei, La Vilella, Gatallops, Bellmunt, Porrera, Pobloleda, Torroja, Lloá, Falset y Mola.

Aunque con influencias mediterráneas su clima, es templado y seco. Una de las características importantes es la práctica ausencia de lluvias durante el verano que propicia un excelente estado sanitario de la viña. La media de precipitaciones se sitúa entre los 500 y 600mm anuales.

En cuanto a su suelo es probablemente el elemento más distintivo de la zona y, precisamente, el que la ha catapultado a primera línea de calidad, no sólo española, sino mundial. Los suelos, pobres y de constitución volcánica, están formados por pequeñas láminas de pizarra (licorera) e imprimen un acusado carácter mineral a los vinos. El viñedo se asienta en terrazas y laderas de gran pendiente.

Nº Has. Viñedo: 17.629.

Nº Vinicultores: 600.

Nº Bodegas: 92.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2020-2019-2010-2009-2005-2004-2001-1996-1995-1993-1977-1976

Muy buenas: 2018-2017-2016-2015-2014-2013-2012-2008-2007-2006-2003-1999-1994-1992-1985-1980-1979

Buenas: 2011-2002-2000-1997-1991-1990-1989-1988-1987-1986-1984-1983-1982-1981-1978-1975-1974-1973- 1972

Regulares: 1971

### ***Bodegas Álvaro Palacios*** (Gratallops- Tarragona)

<b>Camins del Priorat 2022</b>	50% Garnacha, 15% Cariñena, 35% Syrah, Merlot y Cab. Sauvignon	<b>47'00€</b>
--------------------------------	---	---------------

<b>Les Terrasses 2020</b>	55% Garnacha Tinta, 44% Samsó, 1% Syrah-Cab. Sauvignon	<b>96'00€</b>
---------------------------	---	---------------

<b>Finca Dofi 2021</b>	90% Garnacha, 10% Cariñena, Garnacha Blanca, Macabeo	<b>139'00€</b>
------------------------	---	----------------

### ***Bodegas Viticultores del Priorat*** (Bellmunt del Priorat)

<b>Mas de Subirà 2021</b>	60% Cariñena, 40% Garnacha	<b>36'50€</b>
---------------------------	----------------------------	---------------



## *D.O. RÍAS BAIXAS*

Cuatro comarcas vitivinícolas gallegas, integran la zona de producción de la Denominación de Origen Rías Baixas: El Valle del Salnés en la margen izquierda de la ría de Arosa, Soutomaior, prolongación natural de la primera, el Condado de Tea a lo largo de la ribera derecha del Miño, y El Rosal en la cuenca más baja del Miño (Baixo Miño), cada una de ellas con sus propias singularidades, pero aglutinadas por tan importantes factores comunes, como son variedades y similitud de suelos y clima.

En las cuatro subzonas el relieve es suavemente ondulado con elevaciones que envuelven abiertos y soleados valles. El clima, de clara influencia atlántica se caracteriza por su suavidad termométrica en todas las estaciones y una cierta generosidad pluviométrica sin excesos entre las delicadas variedades blancas que se cultivan en la Denominación de Origen Rías Baixas es preciso destacar la Albariño cuyo vino, puede sin duda catalogarse entre los mejores del mundo. Variedades blancas Albariño, Treixadura, Loureiro, Torrontes...

Los vinos tintos, con escasísima representación actualmente, elaborados con Caiño, Espadeiro, Souson... muestran una interesante potencialidad como vinos jóvenes.

Nº Has. Viñedo: 4.321.

Nº Viticultores: 5.011.

Nº Bodegas: 179.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2016-2007-2006-2005 -2004-1989

Muy buenas: 2020-2019-2018-2017-2015-2013-2012-2011-2010-2009-2003-1997 1996-1995

Buenas: 2014-2008-2002-2001-2000-1999-1998-1994-1993-1992-1991-1990-1988

### ***Bodegas Pedralonga*** (Caldas de Reis)

DoUmia 2019

60% Mencía, 30% Caiño Tinto,  
10% Espadeiro

29'50€

## ***D.O. RIBERA DEL DUERO***

Situado a caballo entre las provincias de Burgos, Valladolid, Segovia y Soria, la zona de producción engloba 19 municipios situados en la zona este de Valladolid, cinco del noroeste de Segovia, 59 en la zona meridional de Burgos (en esta provincia se concentra la mayor parte del viñedo con unas 10.000 has.) y seis en la parte occidental de Soria.

El clima de tipo continental y con ligeras influencias atlánticas. Los inviernos son bastante fríos y los veranos cálidos, pero hay que destacar la importante variación térmica entre el día y la noche que contribuye a una maduración más lenta de la uva y que permite obtener excelentes índices de acidez. El mayor factor de riesgo de la zona lo constituyen las heladas primaverales, responsables en numerosas ocasiones de importantes caídas niñeela producción. El índice de precipitaciones anuales se sitúa entre los 450 y 500mm.

Sus suelos se tratan generalmente de terrenos sueltos, poco fértiles y con contenidos bastante altos de caliza. El mayor volumen de sedimentos está constituido por capas arenosas limosas o arcillosas. El viñedo se asienta en las lomas interfluviales y en los valles a una altitud que oscila entre los 700 y los 850 metros.

Nº Has. Viñedo: 21.731.

Nº Vinicultores: 8.224.

Nº Bodegas: 315.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2020-2019-2015-2011-2010-2009-2004-2001-1999-1998-1996-1995-1989-1981

Muy buenas: 2018-2017-2016-2014-2012-2008-2007-2005-2003-2002-2000-1994-1991-1988-1986-1985-1983-1982- 1976-1973

Buenas: 2013-2006-1997-1992-1990-1987-1980-1979-1975-1974

Regulares: 1993-1984-1978-1972

Deficientes: 1977-1971

### ***Ausàs Bodegas y Viñedos (Quintanilla de Onésimo)***

**Ausàs Interpretación 2018**                      100% Tinta Fina                      **64'00€**

### ***Bodegas Aalto (Quintanilla de Arriba)***

**Aalto 2021**    100% Tinta Fina                      **71'00€**

### ***Bodegas Alejandro Fernández (Pesquera de Duero)***

**Pesquera Crz. 2020**                              100% Tinta Fina                      **35'50€**

### ***Bodegas Arzuaga Navarro (Quintanilla de Onésimo)***

**Arzuaga Crz. 2020**                              100% Tinta Fina                      **39'50€**

### ***Bodegas Briones Abad (Quintanilla de Onésimo)***

**Cantamuda Parcela 64 2020**                  100% Tinta Fina                      **31'50€**

### ***Bodegas Bosque de Matasnos (Peñaranda de Duero)***

**Bosque de Matasnos 2020**                      90% Tinta Fina, 5% Merlot,  
3% Malbec, 2% Garnacha                      **49'50€**

### ***Bodegas Cepa 21 (Castrillo de Duero)***

**Cepa 21 2021**                                      100% Tinta Fina                      **34'00€**

**Malabrigo 2021**                                      100% Tempranillo                      **53'00€**



<u><i>Bodegas Cair</i></u> (La Aguilera)		
Cair Selección “ La Aguilera”	100% Tempranillo	36’50€
<u><i>Bodegas Antídoto</i></u> (Soria)		
Antídoto 2022	100% Tinta Fina	35’00€
<u><i>Bodegas Dehesa de Los Canónigos</i></u> (Peñafiel)		
Dehesa de Los Canónigos 2020	88% Tinta Fina, 12% Cabernet Sauvignon	38’00€
<u><i>Bodegas Dominio de Pingus</i></u> (Quintanilla de Onésimo)		
Psi 2021	100% Tinta Fina	68’00€
Flor de Pingus 2020	100% Tinta Fina	285’00€
<u><i>Bodegas Francisco Barona</i></u> (Roa)		
Francisco Barona 2021	Tinta Fina, Garnacha, Albillo	57’00€
<u><i>Bodegas Dominio de Fournier</i></u> (Berlangas de Roa)		
Dominio Fournier 2017	100% Tinta Fina	35’00€
<u><i>Bodegas Emilio Moro</i></u> (Pesquera de Duero)		
Emilio Moro 2021	100% Tinta Fina	37’50€
Malleolus 2021	100% Tinta Fina	56’00€
Malleolus de Valderramiro 2020	100% Tinta Fina	140’00€
<u><i>Bodegas Finca Villacreces</i></u> (Quintanilla de Enésimo)		
Pruno 2021	90% Tinta fina, 10% Cabernet Sauvignon	26’50€
Finca Villacreces 2019	86% tinta fina, 10% Cabernet Sauvig., 4% Merlot	41’50€
<u><i>Bodegas Hermanos Pérez Pascuas</i></u> (Pedrosa del Duero)		
Viña Pedrosa Crz. 2019	100% Tinta Fina	39’50€
<u><i>Bodegas Lagar de Proventus</i></u> (Padilla del Duero-Peñafiel)		
Tr3smano 2016	100% Tinta Fina	51’00€
<u><i>Bodegas La Horra</i></u> (La Horra-Burgos)		
Corimbo I 2016	100% Tinta Fina	59’00€

<u><b>Bodegas Matarromera</b></u> (Valbuena de Duero)		
Matarromera Crz. 2019	100% Tinta Fina	41'00€
<u><b>Bodegas Monasterio</b></u> (Pesquera de Duero)		
Hacienda Monasterio 2021	75% Tinta Fina, 15% Cab. Sauv, 10% Merlot	59'90€
<u><b>Bodegas Pago de los Capellanes</b></u> (Pedrosa de Duero)		
Pago de los Capellanes Crz. 2021	90% Tinta Fina, 10% C.. Sauvig.	48'00€
<u><b>Bodegas Milsetentayseis</b></u> (Fuentenebro)		
Milsetentayseis 2019	95% Tinta Fina, 5% Albillo	96'00€
<u><b>Bodegas Postigo Vergel</b></u> (Peñañiel)		
Tomás Postigo 3 <sup>er</sup> Año 2020	100% Tinta Fina	55'00€
<u><b>Bodegas Rodero</b></u> (Pedrosa de Duero)		
Carmelo Rodero Crz. 2021	100% Tinta Fina	43'00€
<u><b>Bodegas Territorio Luthier</b></u> (Aranda de Duero)		
Hispania 2020	100% Tinta Fina	53'00€
<u><b>Bodegas y Viñedos Alión</b></u> (Castrillo de Duero)		
Alión 2019	100% Tinta Fina	120'00€
<u><b>Bodegas Vega Sicilia</b></u> (Valbuena de Duero)		
Valbuena 5 <sup>o</sup> Año 2018	95% Tinta Fina, 5% Merlot	220'00€
Único 2012	95% Tinta Fina, 5% Cab. Sauvignon	550'00€
<u><b>Bodegas Valtravieso</b></u> (Pinel de Arriba)		
Valtravieso Crz 2020	93% Tinta Fina, 7% Otras	27'90€
Valtravieso Tinta Fina 2019	100% Tinta Fina	45'00€
<u><b>Bodegas Valduero</b></u> (Aranda de Duero)		
Valduero Una Cepa 2018	100% Tinta Fina	59'50€

## *D.O. Ca. RIOJA*

Ocupa El valle del Ebro. Limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la sierra de la Demanda, ocupando distintos municipios de la Rioja, País Vasco y Navarra. La localidad más occidental es Haro y la más oriental Alfaro; entre ambas existe una distancia de 100 Kilómetros. La anchura de las zonas es de 40 kilómetros.

Su clima es variable en función de las distintas subzonas. En general, se combinan las influencias atlánticas y mediterráneas, y estas últimas se van haciendo más acusadas a medida que el terreno desciende de oeste a este, evolucionando hacia un clima más seco y cálido. La media de precipitaciones anuales es algo superior a los 400mm.

Sus suelos se pueden distinguir entre los terrenos arcillo-calcáreos ordenados en terrazas y pequeñas parcelas que se encuentran sobre todo en Rioja Alavesa, la Sonsierra y algunas zonas de Rioja Alta; los arcillo-ferrosos, repartidos por todo el territorio y con viñedos situados en suelos rojizos y fuertes con roca dura y profunda; y los aluviales en las zonas cercanas a los ríos. Éste es el viñedo más llano, con las parcelas más grandes, los suelos profundos y con cantos rodados.

Nº Has. Viñedo: 63.942.

Nº Viticultores: 17.598.

Nº Bodegas: 1.209.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2011-2010-2005-2004-2001-1998-1996-1995-1989-1981

Muy buenas: 2020-2017-2016-2015-2012-2009-2008-2007-2006-1994-1991-1988-1986-1985-1983-1982-1976-1973

Buenas: 2019-2018-2014-2013-2003-2002-2000-1999-1997-1992-1990-1987-1980-1979-1975-1974

Regulares: 1993-1984-1978-1972

Deficientes: 1977-1971

#### ***Bodegas Azpilicueta (Fuenmayor)***

**Azpilicueta Origen Crz. 2020** 100% Tempranillo 22'50€

**Azpilicueta Instinto 2020** 100% Tempranillo 27'00€

**Azpilicueta Rva. 2018** 90% Tempranillo, 9% Garnacha, 1% Mazuelo 29'50€

**Félix Azpilicueta  
Colección Privada 2019** Tempranillo, Mazuelo y Garnacha 34'50€

#### ***Bodegas Altún (Baños del Ebro)***

**Altún Villacardiel. 2020** 100% Tempranillo 32'50€

#### ***Bodegas Amaren (Samaniego)***

**Amaren Selección de Viñedos 2020** 90% Tempranillo, 10% Garnacha 29'50€

#### ***Bodegas Badiola (Villabuena de Álava)***

**Las Parcelas 2018** 100% Tempranillo 29'50€

#### ***Bodegas Baigorri (Samaniego)***

**Baigorri Crz. 2019** 100% Tempranillo 29'50€

#### ***Bodegas Beronia (Ollauri)***

**Beronia Rva. 2017** 100% Tempranillo 29'00€

<u><i>Bodegas Castillo de Cuzcurrita</i></u> ( <i>Cuzcurrita de Río Tirón</i> )		
Señorío de Cuzcurrita 2019	100% Tempranillo	29'00€
Cerrado del Castillo 2017	100% Tempranillo	79'00€
Tilo 2016	100% Tempranillo	235'00€
<u><i>Bodegas y Viñedos Carlos Moro</i></u> ( <i>San Vicente de la Sonsierra</i> )		
Carlos Moro 2015	100% Tempranillo	31'00€
<u><i>Cía. Vinícola del Norte de España</i></u> ( <i>Haro</i> )		
Imperial Rva. 2018	85% Temp., 10% Graciano, 5% Mazuelo	48'00€
<u><i>Cosecheros Alaveses - Artadi</i></u> ( <i>Laguardia</i> )		
Viñas de Gaín 2016	100% Tempranillo	38'00€
<u><i>Bodegas Contador</i></u> ( <i>San Vicente de la Sonsierra</i> )		
Predicador 2020	93%Temp, 3%Garnacha, 2%Mazuelo, 2%Graciano	47'00€
<u><i>Viñedos del Contino</i></u> ( <i>Laguardia</i> )		
Contino Rva. 2019	85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo.	38'00€
<u><i>Bodegas Fernando Remírez de Ganuza</i></u> ( <i>Samaniego</i> )		
Viña Coqueta Rva. 2009	90% Tempranillo, 10% Graciano	69'00€
Remírez de Ganuza Rva. 2014	90% Tempranillo, 10% Graciano	98'00€
<u><i>Granja Ntra. Señora de Remelluri</i></u> ( <i>Logroño</i> )		
Remelluri Rva. 2015	90%Temp. 10% Garnacha, Grac., Mazuelo	48'00€
<u><i>Bodegas Loa</i></u> ( <i>Laguardia</i> )		
Spes 2013	100% Tempranillo	35'50€
<u><i>Bodegas López Heredia</i></u> ( <i>Haro</i> )		
Viña Tondonia Rva. 2009	75% Temp., 15%Garn., 10% Mazuelo, Graciano	69'00€
<u><i>Bodegas Luis Cañas</i></u> ( <i>Villabuena-Álava</i> )		
Luis Cañas Crz. 2019	95% Temp.,5% Garnacha	29'50€
<u><i>Bodegas Marqués de Vargas</i></u> ( <i>Pradolagar</i> )		
Marqués de Vargas Rva. 2017	100%Tempranillo	38'00€

<b><u>Bodegas Marqués de Murrieta</u></b> (Ygay) Marqués de Murrieta Rva. 2019	88% Temp., 4% Mazuelo, 8% Garnacha	35'50€
Dalmau 2019	86% Temp., 4% Cab. Sauvig., 4% Graciano	250'00€
<b>Castillo Ygay G.Rva.Especial 2010</b> (Mejor Vino del Mundo por TheWineAdvocated)	85% Temp., 15% Mazuelo	1.000'00€
<b>Castillo Ygay G.Rva.Especial 2011</b>	88% Temp., 15% Mazuelo	350'00€
<b>Castillo Ygay G.Rva.Especial 2012</b> (Mejor Vino del Mundo por TheWineAdvocated)	85% Temp., 15% Mazuelo	490'00€
<b><u>Bodegas Marqués de Riscal</u></b> (El Ciego) Marqués de Riscal Rva. 2019	96% Tempranillo, 4% Graciano	29'50€
Barón de Chirel Rva. 2015	80% Tempranillo, 20% Graciano- Mazuelo	130'00€
<b><u>Bodegas Martínez Lacuesta</u></b> (Haro) Martínez Lacuesta Crz. 2019	85% Temp., 10% Graciano, 5% Mazuelo	23'00€
<b><u>Bodegas Montecillo</u></b> (Fuenmayor) Montecillo Crz. 2019	85% Tempranillo, 15% Garnacha	21'50€
Viña Monty Graciano Rva. 2015	100% Graciano	57'00€
<b><u>Bodegas Muga</u></b> (Haro) Muga Crz. 2019	70% Temp., 20% Maz., 10% Granacha- Grac	29'70€
Muga Selección Especial Rva. 19	75% Temp., 15% Mazuelo, 10% Graciano	52'00€
Torre Muga Rva. 2016	75% Temp, 15% Mazuelo, 10% Graciano	118'00€
<b><u>Bodegas La Rioja Alta</u></b> (Labastida) Viña Alberdi Crz. 2018	100% Tempranillo	28'50€
Viña Ardanza Rva. 2016	80% Tempranillo, 20% Graciano	49'00€
904 G.Rva. 2015	90% Tempranillo, 10% Graciano	112'00€
890 G.Rva. 2010	90% Tempranillo, 10% Mazuelo- Graciano	260'00€

<u><i>Bodegas Palacio</i></u> (Laguardi) Cosme Palacio Crz. 2019	100% Tempranillo	25'50€
<u><i>Bodegas Palacio Remondo</i></u> (Alfaro) La Montesa Crz. 2019	80% Garnacha, 12% Tempranillo, 8% Mazuelo	32'50€
<u><i>Bodegas Roda</i></u> (Haro) Roda I 2017	100% Tempranillo	61'00€
<u><i>Bodegas Señorío de San Vicente</i></u> (San Vicente de la Sonsierra) San Vicente 2020	100% Tempranillo	77'00€
<u><i>Bodegas y Viñedos Sierra Cantabria</i></u> (San Vicente de La Sonsierra) Sierra Cantabria Cuvée 2014	100% Tempranillo	34'50€
Amancio 2018	100% Tempranillo	145'00€
Finca el Bosque 2019	100% Tempranillo	145'00€
<u><i>Bodegas Vega-Sicilia &amp; Benjamin de Rothschild</i></u> (Leza) Macan 2018	100% Tempranillo	110'50€
<u><i>Bodegas Vinícola Real</i></u> (Albelda de Iregua) 200 Monges Rva. 2013	85% Temp., 10% Graciano, 5% Mazuelo	74'40€
<u><i>Bodegas y Viñedos Artuke</i></u> (Baños del Ebro) Pies Negros 2020	90% Tempranillo, 10% Graciano	25'00€
<u><i>Bodegas y Viñedos de Párganos</i></u> (Laguardia) El Puntido 2017	100% Tempranillo	65'50€
La Nieta 2019	100% Tempranillo	195'00€
<u><i>Bodegas y Viñedos Pujanza</i></u> (Laguardia) Finca Valdepoleo 2018	100% Tempranillo	35'00€
<u><i>Bodegas Voelos</i></u> (Laguardia) Voelos Cr. 2018	100% Tempranillo	22'50€
<u><i>Bodegas Ysios</i></u> (Laguardia) Ysios Rva. 2016	100% Tempranillo	48'00€
Ysios Grano a Grano 2016	100% Tempranillo	105'00€

## D.O. TORO

Comprende 12 municipios de la provincia de Zamora (Argujillo, Boveda de Toro, Moalesde Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santoles, Toro, Valdefinjas, Venablo, y Villanueva del Puente) y tres de la de Valladolid (San Román de la Hornija, Villafranca de Duero y los de Villaester de Arriba y de Abajo del término de Pedrosa del Rey) que se corresponden prácticamente con la comarca agraria del Bajo Suero. La zona de producción queda al sur del paso del Duero que cruza la región de este a oeste.

Su clima de tipo continental extremado con influencias atlánticas y bastante áridas, con precipitaciones medias anuales de 350-400 mm. Los inviernos son rigurosos (lo que implica temperaturas mínimas extremas y la prolongación del periodo de heladas) y los veranos cortos, no excesivamente calurosos y con importantes oscilaciones térmicas entre el día y la noche.

La geografía de la Denominación se caracteriza por un relieve suavemente ondulado. El viñedo se sitúa a una altitud entre los 620 y 750 metros y el suelo es, fundamentalmente, de tipo pardo calizo. Sin embargo, son mejores los terrenos cascajosos de aluvión.

Nº Has. Viñedo: 5.768.

Nº Vinicultores: 1.312.

Nº Bodegas: 57.

### CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelentes: 2020-2019-2018-2017-2016-2011-2010-2009-2008-2005-2004-2003-2001-1999-1994-1991

Muy buena: 2015-2014-2013-2012-2007-2006-2002-2000-1998-1996-1995-1993-1989

Buenas: 2002-1997-1992-1990-1988

#### *Bodegas Dominio del Bendito (Alaejos)*

**El Primer Paso 2022** 100% *Tinta de Toro* 32'20€

#### *Bodegas Acontia (Zamora)*

**Acontia 365 2021** 100% *Garnacha* 24'50€

#### *Bodegas y Viñedos Maurodos (Pedrosa del Rey-Valladolid)*

**San Román 2019** 100% *Tinta de Toro* 62'00€

#### *Bodegas Numanthia Termes (Valdefinjas)*

**Termanthia 2013** 100% *Tinta de Toro* 315'00€

#### *Bodegas Ordóñez (Zamora)*

**Vatan 2019** 100% *Tinta de Toro* 59'50€

#### *Bodegas y Viñedos Pintia (San Román de Hornija-Valladolid)*

**Pintia 2018** 100% *Tinta de Toro* 99'00€





## ***D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA***

La Denominación de Origen Ycoden Daute Isora abarca la comarca del noroeste de Tenerife, representando un elemento de enlace geográfico entre el norte y el sur de la isla. El cultivo de los vinos de Ycoden Daute Isora data de los siglos XVI y XVII, Pero es a partir del año 1991 cuando un grupo de viticultores y bodegueros de la comarca toman el tren de la modernidad y el progreso, a través del control de la calidad y la defensa de su identidad por medio de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora.

Ycoden Daute Isora dedica actualmente el 80% de su superficie al cultivo de Listán Blanco y Negro, estando dedicado el 20% restante a las demás variedades.

Variedades tintas autorizadas:

Tintilla, Listán Negro, Malvasía Rosada, Negramoll, Castellana, Baboso Negro, Bastardo Negro, Moscatel Negro y Vijariego Negra.

Variedades blancas autorizadas:

Bermejuelo o Marmajuelo, Gual, Malvasía, Moscatel, Pedro Ximénez, Verdello, Vijariego, Albillo, Baboso Blanco, Bastardo Blanco, Forastera Blanca, Listán Blanca, Sabro, Torrontés.

Nº Has. Viñedo: 315.

Nº Bodegas: 20.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2012-2009

Muy buenas: 2008-2007-2006-2004-1999

Buenas: 2010-2005-2003-2002-2001-2000-1998-1997-1996-1995-1994-1993

### ***Bodegas Artífice (La Guancha- Tenerife)***

**Artífice Listán 2019**

*90% Listán Negro, 5% Baboso Negro,  
5% Vijariego Negro*

**39'50€**



## ANDALUCÍA

### SEVILLA

#### *Bodegas de Colonias de Galeón* (Cazalla de la Sierra)

Colonia 40 2022

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Merlot, Garnacha*

28'50€

### CÁDIZ

#### *Bodegas Gonzalez Byass* (Arcos de la Frontera)

Finca Moncloa 2018

*36% Syrah, 44% Cabernet Sauvignon ,  
2% Petit Verdot, 18% Tintilla de Rota*

32'50€

#### *Bodegas Tesalia* (Arcos de la Frontera)

Iceni 2020

*50% Tintilla de Rota, 50% Syrah*

23'00€

ARX 2021

*60% Syrah, 30% Tintilla de Rota ,  
8% Petit Verdot, 2% Cabernet Sauvignon*

37'50€

#### *Bodegas Huerta de Albalá* (Arcos de la Frontera)

Taberner 2017

*100% Syrah*

39'50€

#### *Bodegas Luis Pérez* (Cádiz)

Garum 2021

*70% Merlot, 15% Syrah, 15% Petit Verdot*

27'50€

#### *Bodegas Santiago Jordi* (Jerez de la Frontera)

Margarito & Amapolo 2016

*50% Petit Verdot, 50% Tintilla de Rota*

35'50€

### HUELVA

#### *Bodegas y Viñedos Cerro de San Cristóbal* (Almonaster la Real-)

Dominio del Verso 2018

*Garnacha Tintorera, Syrah, Tempranillo*

46'00€



## CASTILLA Y LEÓN

Los vinos acogidos a la mención Vino de la Tierra de Castilla y León son aquellos que se elaboran con la uva que procede de los municipios de la región. Abarca las 317 localidades de las provincias de Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora.

Nº Has. Viñedo: 71.233.

Nº Vinicultores: 1.312.

Nº Bodegas: 57.

### CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelentes: 2016 -2011 -2010-2009-2008-2005-2004-2003-2001-1999-1994-1991

Muy buena: 2015-2014-2013-2012-2007-2006-2002-2000-1998-1996-1995-1993-1989

Buenas: 2002-1997-1992-1990-1988

***Bodegas Mauro*** (*Tudela de Duero*)

**Mauro 2020**

*100% Tempranillo*

**67'00€**



## EXTREMADURA

Extremadura es una indicación geográfica protegida, utilizada para designar los vinos de la tierra elaborados con uvas producidas en las zonas vitícolas de la comunidad autónoma de Extremadura, España, y que cumplan unos requisitos determinados.

Variedades blancas: Alarije, Borba, Cayetana Blanca, Chardonnay, Chelva, Malvar, Viura, Parellada, Pedro Ximénez, Verdejo.

Variedades tintas: Bobal, Mazuelo, Monastrell, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Nº Has. Viñedo: 7.264.

Nº Vinicultores: 1.312.

Nº Bodegas: 139.

### *Bodegas Habla (Trujillo)*

<b>Habla del Silencio 2021</b>	<i>30% Cab. Sauvig, 50 Syrah, 20% Tempr.</i>	<b>24'00€</b>
<b>Habla Nº 26 2019</b>	<i>100% Syrah</i>	<b>43'00€</b>



## FORMATO MAGNUM

<u><i>Bodegas Valtravieso</i></u> ( <i>Pinel de Arriba</i> ) Valtravieso 2020	93% Tinta Fina, 7% Otras	55'80€
<u><i>Bodegas Abadía Retuerta</i></u> ( <i>Sardón de Duero</i> ) Abadía Retuerta Selec.Esp. 2018	70% Temp., 13% Cab Sauvig., 17% Syrah	89'00€
<u><i>Bodegas Señorío de Cuzcurrita</i></u> ( <i>Cuzcurrita del Río Tirón</i> ) Señorío de Cuzcurrita 2020	100% Tempranillo	62'00€
<u><i>Bodegas Viñedos del Contino</i></u> ( <i>Laguardia</i> ) Contino Rva 2019	85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo	79'00€

## AÑADAS HISTÓRICAS

Si usted ha llegado hasta esta página es que usted busca algo diferente, algo que le sorprenda. Algo único.

Le ofrecemos una amplia y cuidada selección de añadas históricas de nuestra bodega privada. Nuestros vinos envejecidos se conservan a temperatura y humedad controlada. La merma de la botella es la adecuada a su edad.

Los vinos de esta selección tienen años a sus espaldas al igual que las personas unos estarán en su máxima expresión a pesar de los años. Otros tendrán sus arrugas y su evolución, en el caso del vino desaparición de frescor y notas frutales, colores más oscuros tirando a teja u oxidados que le darán notas ajerezadas. Puede que tarde en abrirse una hora, dos días o que nunca llegue a mostrar todas sus virtudes, pero solo atreviéndonos a probar el paso de los años podremos disfrutar, ver y beber su evolución.

### Bodegas Marqués de Cáceres

**Gaudium Gran Vino 2009**      *95% Tempranillo, 5% Graciano*      **60'00€**

### Bodegas Bilbainas

**Viña Pomal Reserva 2013**      *100% Tempranillo*      **48'00€**

### Bodegas Beronia

**Beronia Reserva 1987**      *100% Tempranillo*      **85'00€**

### Bodegas CVNE

**Imperial 1975**      *75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10%*      **200'00€**

**Imperial Gran Reserva 1982**      *Graciano*  
*75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10%*      **250'00€**  
*Graciano*

### Bodegas Viñedos del Contino

**Contino Reserva 1987**      *100% Tempranillo*      **140'00€**

### Bodegas LAN

**Viña Lanciano Gran Reserva 1982**      *100% Tempranillo*      **80'00€**

### Bodegas Resalte

**Resalte 2000**      *100% Tempranillo*      **68'00€**

### Bodegas Peique

**Peique Selección Familiar 2002**      *100% Mencía*      **55'00€**

### Bodegas Mauro

**Mauro 1989**      *100% Tempranillo*      **160'00€**



# Vinos de Postre

## ***PEDRO XIMÉNEZ***

### ***Bodegas Osborne** (El Puerto de Sta. María)*

Osborne 1827 100% Pedro Ximénez COPA 5'50€

### ***Bodegas Barbadillo** (Sanlúcar de Barrameda)*

La Cilla 100% Pedro Ximénez COPA 7'50€

### ***Bodegas González Byass** (Jerez de la Frontera)*

Noé VORS 100% Pedro Ximénez COPA 19'00€

### ***Bodegas Zuleta** (Sanlúcar de Barrameda)*

Zuleta PX 100% Pedro Ximénez COPA 4'50€

### ***Bodegas Sánchez Romate** (Jerez)*

PX Duquesa 100% Pedro Ximénez COPA 7'50€

## ***MOSCATEL***

### ***Bodegas Gran Feudo** (D.O. Navarra)*

Gran Feudo 100% Moscatel COPA 5'50€

### ***Colectivo Olavidium** (D.O. Montilla- Moriles)*

Olavidium 100% Moscatel de Grano Menudo COPA 5'50€

## ***TINTO DULCE***

### ***Bodegas Castaño** (D.O. Yecla)*

Castaño Dulce Monastrell 100% Monastrell COPA 9'00€

## ***CREAM***

### ***Bodegas Gonzalez Byass** (D.O. Jerez)*

Matusalem VORS 75% Palomino, 25% Pedro Ximénez COPA 19'00€



## ***PORTUGAL***

***Bodegas Osborne*** (*Oporto*)

**Osborne Porto Tawny 10 años**

*Touriga Nacional, Francesa, Tinta Roriz,  
Amarela, Barroca*

**COPA 8'50€**

## ***FRANCIA***

***Château Haut-Bergeron*** (*Sauternes*)

**Château Fontebride 2016**

*Sauvignon Blanc, Semillón, Muscadet*

**COPA 12'00€**

## ***HUNGRÍA***

***Bodegas Vega Sicilia*** (*Tokaji*)

**Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2017**

*Furmint, Hárslevelü, Moscatel Grano Menudo*

**COPA 15'00€**





# Vinos por Copa

## VINOS POR COPAS

### D.O. CAVA

#### Bodegas Marqués de Cáceres (Cenicero)

Marqués de Cáceres Brut 50% Xarel lo, 30% Macabeo, 20%  
Perellada

COPA 5'50€

### BLANCOS ANDALUCES

#### Bodegas Colonias de Galeón (Cazalla de la Sierra)

Ocnos 2017 100% Chardonnay

COPA 5'80€

#### Bodegas Antonio Barbadillo (Sanlúcar de Barrameda)

Alba de Balbaína 2022 100% Palomino Fino

COPA 4'80€

### BLANCOS D.O. RUEDA

#### Bodegas Carlos Moro (Medina del Campo)

Oinoz 2023 100% Verdejo

COPA 4'20€

#### Bodegas Marqués de Riscal (Elciego)

Marqués de Riscal Sauvignon 2023 100% Sauvignon Blanc

COPA 5'80€

### BLANCOS D.O. RÍAS BAIXAS

#### Bodegas Pazo de Lusco (Salvaterra do Miño)

Lusco 2022 100% Albariño

COPA 6'50€

### BLANCOS D.O.Ca. RIOJA

#### Bodegas Muga (Haro- Rioja Alta)

Muga Blanco F.B. 2022 90% Viura, 5% Garnacha, 5% Malvasía

COPA 5'80€

### BLANCOS D.O. BIERZO

#### Bodegas Emilio Moro (Molinaseca- León)

Polvorete 2023 100% Godello

COPA 5'20€

### ROSADOS D.O. SOMONTANO

#### Bodegas Viñas del Vero (Barbaastro)

Viñas del Vero 2021 Cabernet Sauvignon, Tempranillo

COPA 4'50€

**TINTOS D.O.Ca. RIOJA**

<b><i>Bodegas Azpilicueta</i></b> ( <i>Fuenmayor</i> ) Azpilicueta Origen Crz. 2020	100% <i>Tempranillo</i>	<b>COPA 4'60€</b>
<b><i>Bodegas Palacio</i></b> ( <i>Laguardia</i> ) Cosme Palacio Crz. 2019	100% <i>Tempranillo</i>	<b>COPA 6'50€</b>
<b><i>Bodegas Castillo de Cuzcurríta</i></b> ( <i>Cuzcurríta de Río Tirón</i> ) Señorío de Cuzcurríta 2019	100% <i>Tempranillo</i>	<b>COPA 6'50€</b>
<b><i>Bodegas Marqués de Murrieta</i></b> ( <i>Logroño</i> ) Marqués de Murrieta 2019	88% <i>Tempranillo</i> , 8% <i>Graciano</i> , 4% <i>Mazuelo</i> , 2% <i>Garnacha</i>	<b>COPA 7'80€</b>

**TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO**

<b><i>Bodegas Valtravieso</i></b> ( <i>Piñerl de Arriba</i> ) Valtravieso Crz. 2020	100% <i>Tinta Fina</i>	<b>COPA 5'80€</b>
--	------------------------	-------------------

**TINTOS V.T. CÁDIZ**

<b><i>Bodegas Tesalia</i></b> ( <i>Arcos de la Frontera</i> ) Iceni 2020	50% <i>Tintilla de Rota</i> , 50% <i>Syrab</i>	<b>COPA 5'80€</b>
---	--	-------------------