

Vinos

VINOS RECOMENDADOS

CHAMPAGNE

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

Perrier-Jouët Grand Brut (*Maison Perrier-Jouët*) 75'00€

BLANCOS

D.O. BIERZO

Polvorete 2025 (*Emilio Moro*) 21'90€

D.O. RÍAS BAIXAS

Lusco 2024 (*Pazo de Lusco*) 29'70€

D.O. Ca RIOJA

Muga Blanco F.B 2024 (*Muga*) 23'00€

Azpilicueta Colección Privada 2022 (*AGE Azpilicueta*) 29'00€

D.O. RUEDA

Oinoz 2024 (*Carlos Moro*) 22'55€

Marqués de Riscal Sauvignon 2024 (*Marqués de Riscal*) 26'50€

D.O. Penedés

Miranda d'Espiells 2023 (*Juve & Camps*) 22'00€

BLANCOS ANDALUCES

Alba de Balbaína 2023 (*Barbadillo*) 23'00€



VINOS RECOMENDADOS

TINTOS

D.O.Ca. RIOJA

Azpilicueta Origen Crz. 2020 (<i>AGE Azpilicueta</i>)	22'50€
Azpilicueta Instinto 2020 (<i>AGE Azpilicueta</i>)	27'00€
Cosme Palacio Crz. 2020 (<i>Palacio</i>)	25'50€
Señorío de Cuzcurrita 2021 (<i>Castillo de Cuzcurrita</i>)	29'00€
Señorío de Cuzcurrita Magnum 2022 (<i>Castillo de Cuzcurrita</i>)	62'00€
Contino Rva. 2021 (<i>Viñedos del Contino</i>)	39'50€
Marqués de Riscal Rva. 2020 (<i>Herederos del Riscal</i>)	36'00€
Ysios Selección 2019 (<i>Ysios</i>)	39'50€
Marqués de Murrieta 2021 (<i>Marqués de Murrieta</i>)	35'50
Marqués de Murrieta. Magnum 2019 (<i>Marqués de Murrieta</i>)	75'00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Valtravieso Crz. 2022 (<i>Valtravieso</i>)	27'90€
Valtravieso Crz. Magnum 2021 (<i>Valtravieso</i>)	55'80€

V.T. CÁDIZ

Iceni 2024 (<i>Tesalia</i>)	23'00€
-------------------------------	--------

V. P. ABADÍA RETUERTA

Abadía Retuerta Selec.Esp. 2020 (<i>Abadía Retuerta</i>)	43'00€
Abadía Retuerta Selec.Esp. Magnum 2020 (<i>Abadía Retuerta</i>)	89'00€

**Denominaciones
de Origen
españolas**



El vino supone Placer, Deleite, Relajantes Momentos Compartidos y Entretenimiento asegurado...Es la idea sobre su espíritu la que nos ha inspirado a elaborar esta carta “sui-generis” de los vinos de nuestra bodega.

En este listado renunciamos al tratamiento ilustrativo, que nos puede ofrecer su elaboración, sus cepas, sus viñedos...para, en su lugar, encontrar la información suficiente y ayudarle a elegir la mejor opción de nuestra bodega, no sin ello dejar de, entregarle datos e información de su interés para conocer algo más sobre la gran variedad de vinos de todos los estilos y denominaciones.

Dice un viejo refrán español “fiesta sin vino, no vale un comino “. El vino está ahí, sobre todo, para que lo saboreemos, lo disfrutemos y nos relajemos. Queremos compartir ese placer y pasar con usted momentos inolvidables. Estas páginas le ofrecen una nueva forma de acercarse al vino. ¡Déjese sorprender ¡

Jesús María Becerra

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. Penedés
24	D.O. Ribeiro
25	D.O. Rías Baixas
26	D.O.Ca. Rioja
27	D.O. Rueda
28	D.O. Somontano
29	D.O. Monterrei
30	BLANCOS SIN D.O.
31	ROSADOS
33	TINTOS
34	V.P. Abadía Retuerta
35	D.O. Alicante
36	D.O. Bierzo
37	D.O. Campo de Borja
38	D.O. Cigales
39	D.O. Jumilla
40	V.P. Dehesa del Carrizal
41	V.P. Dominio de Valdepusa
42	D.O. La Mancha
43	D.O. Madrid
44	D.O. Sierras de Málaga
45	V.P. Pago de Arínzano
46	D.O. Penedés
47	D.O.Ca. Priorat
48	D.O. Rías Baixas
49-51	D.O. Ribera del Duero
52-55	D.O. Rioja
56	D.O. Toro
57	D.O. Ycoden-Daute-Isora
58	Andalucía
59	Castilla y León
60	Extremadura
61	Borgoña
63	FORMATO MARGNUM
64	AÑADAS HISTÓRICAS
65	VINOS DE POSTRE
68	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.

4'00€

Cruzcampo Sin Gluten

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

4'00€

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.

4'20€

Heineken

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

4'50€

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.

4'20€

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.

4'60€

Tremenda

Cerveza tipo Low Alcohol de color rubio y espuma blanca. Aroma y sabor intenso con notas de melocotón, plátano y especiados.

4'20€

Amstel Tostada 0.0%

Elaborada con cuatro tipos de maltas doradas que se tuestan en tres tiempos. Todo ello le confiere un color dorado y un particular aroma a malta tostada. El resultado es una cerveza con cuerpo, cremosa espuma, sabor intenso y el punto justo de amargor.

4'00€

Heineken 0.0%

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

4'50€

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	33'00€
-------------------------------------	---------------	--------

Selección Antonio Barbadillo Mateos (Sanlúcar de Barrameda)

Sacristía A.B. en Rama (<i>1/2 Bot</i>)	100% Palomino	35'00€
---	---------------	--------

Bodegas Lustau (Sanlúcar de Barrameda)

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



FINOS

<u>Bodegas Emilio Hidalgo</u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Fino Especial La Panesa	100% Palomino Fino	47'00€
<u>Bodegas Emilio Lustau</u> (<i>Sanlúcar de Barrameda</i>)		
Fino La Ina	100% Palomino Fino	19'80€
<u>Bodegas Luis Caballero</u> (<i>Puerto de Santa María</i>)		
Fino Pavón	100% Palomino Fino	19'80€
<u>Bodegas Gonzalez Byass</u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Tio Pepe	100% Palomino Fino	19'80€
Tio Pepe Rama (½ Bot)	100% Palomino Fino	19'50€
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>Bodegas Osborne</u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Coquinero en Rama (½ Bot)	100% Palomino Fino	29'00€
<u>Bodegas Valdespino</u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Inocente	100% Palomino Fino	32'00€
<u>Bodegas Tradición</u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Fino Tradición	100% Palomino Fino	54'00€
<u>Bodegas León Domecq</u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Fino Señorío de Callao (0'50 L)	100% Palomino Fino	38'00€



OLOROSOS

Bodegas Góngora (Sevilla)

La Eusebia 100% Palomino COPA 5'50€

Bodegas Carvajal Wine (Sanlúcar de Barrameda)

Carvajal en Rama 100% Palomino COPA 6'00€

Bodegas Domecq (Jerez de la Frontera)

Río Viejo 100% Palomino COPA 4'50€

Bodegas González Byass (Jerez de la Frontera)

Alfonso 100% Palomino COPA 5'00€

Bodegas Osborne (Puerto de Santa María)

Bailen 100% Palomino COPA 4'00€

PALO CORTADO

Bodegas Barbadillo (Sanlúcar de Barrameda)

Obispo Gascón (½Bot) 100% Palomino COPA 11'00€

Bodegas Emilio Lustau (Jerez de la Frontera)

Península 100% Palomino COPA 6'50€

Bodegas González Byass (Jerez de la Frontera)

Leonor 100% Palomino COPA 7'50€

Bodegas Sánchez Romate (Jerez de la Frontera)

Regente 100% Palomino COPA 8'00€

Bodegas Valdespino (Jerez de la Frontera)

Palo Cortado Viejo C.P. 100% Palomino COPA 9'50€

MEDIUM

Bodegas Osborne (El Puerto de Santa María)

10 RF 90% Palomino, 10% Pedro Ximénez COPA 4'00€

GENEROSOS

AMONTILLADOS

<u><i>Bodegas Barbadillo</i></u> (<i>Sanlúcar de Barrameda</i>)		
Príncipe de Barbadillo	100% Palomino	COPA 9'00€
<u><i>Bodegas Delgado Zuleta</i></u> (<i>Sanlúcar de Barrameda</i>)		
Quo Vadis VORS	100% Palomino	COPA 18'50€
<u><i>Bodegas Díez Mérito</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Fino Imperial VORS	100% Palomino	COPA 19'50€
<u><i>Bodegas Domecq</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
51 1ª VORS	100% Palomino	COPA 16'50€
<u><i>Bodegas Grupo Caballero</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Botaina	100% Palomino	COPA 9'00€
<u><i>Bodegas González Byass</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Del Duque VORS	100% Palomino	COPA 15'50€
<u><i>Bodegas Sánchez Romate</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
NPU	100% Palomino	COPA 8'00€
<u><i>Bodegas Tradición</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Tradición VORS	100% Palomino	COPA 18'00€
<u><i>Bodegas Valdespino</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Tío Diego	100% Palomino	COPA 5'50€

DULCES

<u><i>Bodegas Góngora</i></u> (<i>Sevilla</i>)		
Catalina Cream	75% Palomino, 25% Pedro Ximénez	COPA 5'50€
<u><i>Bodegas Williams & Humbert</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
Canasta	35% Palomino, 45% Oloroso, 20% P.X.	COPA 4'00€
<u><i>Bodegas González Byass</i></u> (<i>Jerez de la Frontera</i>)		
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 2019 55% Xarel.lo, 35% Macabeo, 10% Parellada 32'50€

Roger Goulart (Alto Penedés)

Roger Goulart Brut 2022 40% Xarel.lo, 30% Macabeo, 30% Parellada 25'00€

Codorníu (Sant Sadurní d'Anoia)

ARS Collecta Grand Rosé Brut Rva. 2020 85% Pinot Noir, 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)

Bollinger Special Cuvée	<i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>	115'00€
--------------------------------	--	----------------

Laurent-Perrier (Tours-sur-Marne, Francia)

Laurent-Perrier Cuvée Rosé	<i>100% Pinot Noir</i>	169'50€
-----------------------------------	------------------------	----------------

Moët & Chandon (Épernay)

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

Dom Perignon Vintage 2008

	<i>55% Chardonnay, 45% Pinot Noir</i>	490'00€
--	---------------------------------------	----------------

G.H. Mumm & Cie (Reims)

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

Perrier-Jouët (Épernay)

Perrier-Jouët Grand Brut	<i>40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay</i>	75'00€
---------------------------------	--	---------------

Taittinger (Reims)

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

Comtes de Champagnes

BdB Brut 1998	<i>100% Chardonnay</i>	595'00€
----------------------	------------------------	----------------



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 2023

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 2025

100% Godello

21'90€

Bodegas Emilio Moro (Molinaseca- León)

La Revelía 2021

100% Godello

49'00€



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 2022

100% Zalema

27'50€



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.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelentes: 2022-2021-2020-2004-1998

Muy buenas: 2023-2018-2017-2016-2014-2013-2012-2011-2010-2009-2008-2006-2005-2003-2000-1999-1996-1994-1993-1991-1990

Buenas: 2015-2007-2002-2001-1997-1995-1992

***Bodegas Cerrón** (Fuente-Álamo)*

Matas Altas 2023

60% Macabeo, 30% Airén, 10% Otras

39,50€



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 2023

100% Chardonnay

22'00€

***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.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
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, 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. 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, 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 Pazo de Barrantes (*Valle del Salnés*)

Gran Vino Pazo Barrantes 2021

100% Albariño

64'80€

Bodegas Pazo de Lusco (*Salvaterra de Miño*)

Lusco 2024

100% Albariño

29'70€

Bodegas Martín Codax (*Valle del Salnés*)

Martín Codax Lías 2022

100% Albariño

28'50€

Bodegas Gil Family Estates (*Caldas de Reis*)

O Fillo da Condessa 2024

100% Albariño

26'50€

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 subzonas:

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 2024 *95% Viura, 5% Malvasía* **17'50€**

Bodegas AGE Azpilicueta (Fuenmayor)

Azpilicueta Colección Privada 2022 *100% Viura* **29'00€**

Bodegas Muga (Haro)

Muga Blanco F.B 2024 *90% Viura, 5% Garnacha,
5% Malvasía* **23'00€**

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	<i>100% Verdejo</i>	89'00€
---------------------------------	---------------------	---------------

Bodegas Carlos Moro (Medina del Campo)

Oinoz 2024	<i>100% Verdejo</i>	22'55€
-------------------	---------------------	---------------

Bodegas José Pariente (La Seca)

José Pariente 2024	<i>100% Verdejo</i>	22'50€
---------------------------	---------------------	---------------

Bodegas Protos (Peñañiel)

Protos Verdejo 2023	<i>100% Verdejo</i>	19'50€
----------------------------	---------------------	---------------

Vinos Blancos de Castilla (Valladolid)

Marqués de Riscal Sauvignon 2024	<i>100% Sauvignon Blanc</i>	26'50€
---	-----------------------------	---------------



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*

28'00€



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 Tâmega, 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.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
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.

<u><i>Bodegas Antonio Barbadillo</i></u> (<i>Sanlúcar de Barrameda- Cádiz</i>)		
Maestrante Semidulce 2023	100% Palomino Fino	17'50€
Alba de Balbaína 2023	100% Palomino Fino	23'00€
<u><i>Bodegas González Byass</i></u> (<i>Jerez</i>)		
Elisa 2024	100% Palomino Fino	34'00€
<u><i>Bodegas Colonias de Galeón</i></u> (<i>Cazalla de La Sierra- Sevilla</i>)		
Ocnos 2017	100% Chardonnay	24'80€
<u><i>Bodegas El Inicio</i></u> (<i>Zamora</i>)		
Vis a Vis Frizzante	100% Verdejo	22'00€
<u><i>Bodega Sánchez Romate</i></u> (<i>Jerez</i>)		
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 2023

100% Pinot Noir

24'00€



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)

Abadía Retuerta Selec.Esp. 2020	<i>70%Temp., 13% Cab Sauvig., 17% Syrah</i>	43'00€
Abadía Retuerta Selec.Esp. Magnum 2020	<i>70%Temp., 13% Cab Sauvig., 17% Syrah</i>	89'00€
Pago Negralada 2017	<i>100% Tempranillo</i>	115'00€



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 2021

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

38'50€



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 Borsao (Borja)

Tres Picos 2022

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.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
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

43'00€

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.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
Excelentes: 2022-2021-2020-2004-1998
Muy buenas: 2023-2018-2017-2016-2014-2013-2012-2011-2010-2009-2008-2006-2005-2003-2000-1999-1996-1994-1993-1991-1990
Buenas: 2015-2007-2002-2001-1997-1995-1992

***Bodegas El Nido** (Fuente-Álamo)*

Clio 2021

70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon

73'00€

***Bodegas Gil Family Estates** (Fuente-Álamo)*

Juan Gil Etiqueta Plata 2023

100% Monastrell

27'50€

***Bodegas Cerrón** (Fuente-Álamo)*

Matas Altas 2023

95% Monastrell, 5% Otras

34'50€

La Servil 2022

96% Monastrell, 4% Otras

43'00€



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

36'50€



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 2023

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 2021

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 2022 *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.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
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)

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

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

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

Bodegas Viticultores del Priorat (Bellmunt del Priorat)

Mas de Subirà 2021	60% Cariñena, 40% Garnacha	36'50€
---------------------------	----------------------------	---------------



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€

Bodegas Cair (La Aguilera)

Cair Selección “La Aguilera” 2021 100% Tempranillo 37’50€

Bodegas Antídoto (Soria)

Antídoto 2023 100% Tinta Fina 36’50€

Bodegas Dehesa de Los Canónigos (Peñafiel)

Dehesa de Los Canónigos 2022 88% Tinta Fina, 12% Cabernet Sauvignon 38’00€

Bodegas Dominio de Pingus (Quintanilla de Onésimo)

Psi 2023 100% Tinta Fina 78’00€

Flor de Pingus 2023 100% Tinta Fina 299’00€

Bodegas Francisco Barona (Roa)

Francisco Barona 2023 Tinta Fina, Garnacha, Albillo 60’00€

Bodegas Emilio Moro (Pesquera de Duero)

Malleolus 2022 100% Tinta Fina 56’00€

Malleolus de Valderramiro 2022 100% Tinta Fina 155’00€

Bodegas Finca Villacreces (Quintanilla de Enésimo)

Pruno 2021 90% Tinta fina, 10% Cabernet Sauvignon 26’50€

Finca Villacreces 2020 86% Tinta fina, 10% C.Sauvig., 4% Merlot 48’00€

Bodegas Hermanos Pérez Pascuas (Pedrosa del Duero)

Viña Pedrosa Crz. 2022 100% Tinta Fina 41’50€

Bodegas Lagar de Proventus (Padilla del Duero-Peñafiel)

Tr3smano 2021 100% Tinta Fina 51’00€

Bodegas La Horra (La Horra-Burgos)

Corimbo I 2016 100% Tinta Fina 59’00€

<u><i>Bodegas Matarromera</i></u> (Valbuena de Duero)		
Matarromera Crz. 2022	100% Tinta Fina	41'00€
<u><i>Bodegas Monasterio</i></u> (Pesquera de Duero)		
Hacienda Monasterio 2022	75% Tinta Fina, 15% Cab. Sauv, 10% Merlot	59'90€
<u><i>Bodegas Pago de los Capellanes</i></u> (Pedrosa de Duero)		
Pago de los Capellanes Crz. 2022	90% Tinta Fina, 10% C. Sauvig.	48'00€
<u><i>Bodegas Milsetentayseis</i></u> (Fuentenebro)		
Milsetentayseis 2021	95% Tinta Fina, 5% Albillo	99'00€
<u><i>Bodegas Postigo Vergel</i></u> (Peñañiel)		
Tomás Postigo 3 ^{er} Año 2022	Tempranillo, Merlot, Malbec y C. Sauvig	55'00€
<u><i>Bodegas Rodero</i></u> (Pedrosa de Duero)		
Carmelo Rodero Crz. 2022	100% Tinta Fina	43'00€
<u><i>Bodegas Territorio Luthier</i></u> (Aranda de Duero)		
Hispania 2020	100% Tinta Fina	53'00€
<u><i>Bodegas y Viñedos Alión</i></u> (Castrillo de Duero)		
Alión 2021	100% Tinta Fina	135'00€
<u><i>Bodegas Vega Sicilia</i></u> (Valbuena de Duero)		
Valbuena 5 ^o Año 2018	100% Tinta Fina	220'00€
Único 2012	95% Tinta Fina, 5% Merlot	550'00€
<u><i>Bodegas Valtravieso</i></u> (Pinel de Arriba)		
Valtravieso Crz 2022	93% Tinta Fina, 7% Otras	27'90€
Valtravieso Crz. Magnum 2021	93% Tinta Fina, 7% Otras	55'80€
Valdelobas 2020	100% Tinta Fina	59'30€
<u><i>Bodegas Valduero</i></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. 2019 *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 (Samaniego)

Amaren Selección de Viñedos 2020 *90% Tempranillo, 10% Garnacha* **31'50€**

Bodegas Badiola (Villabuena de Álava)

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

Bodegas Baigorri (Samaniego)

Baigorri Crz. 2020 *100% Tempranillo* **29'50€**

Bodegas Beronia (Ollauri)

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

<u>Bodegas Castillo de Cuzcurrita</u> (<i>Cuzcurrita de Río Tirón</i>)		
Señorío de Cuzcurrita 2021	100% Tempranillo	29'00€
Señorío de Cuzcurrita Magnum 2022	100% Tempranillo	62'00€
Cerrado del Castillo 2017	100% Tempranillo	79'00€
Tilo 2016	100% Tempranillo	235'00€
<u>Bodegas y Viñedos Carlos Moro</u> (<i>San Vicente de la Sonsierra</i>)		
Carlos Moro 2019	100% Tempranillo	31'00€
<u>Cía. Vinícola del Norte de España</u> (<i>Haro</i>)		
Imperial Rva. 2019	85% Temp, 10% Graciano, 5% Mazuelo	54'00€
<u>Cosecheros Alaveses - Artadi</u> (<i>Laguardia</i>)		
Viñas de Gaín 2021	100% Tempranillo	52'00€
<u>Bodegas Contador</u> (<i>San Vicente de la Sonsierra</i>)		
Predicador 2022	93%Temp, 3%Garnacha, 2%Mazuelo, 2%Graciano	47'00€
La Cueva de Contador 2023	100% Tempranillo	145'00€
<u>Viñedos del Contino</u> (<i>Laguardia</i>)		
Contino Rva. 2021	85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo.	39'50€
<u>Bodegas Fernando Remírez de Ganuza</u> (<i>Samaniego</i>)		
Viña Coqueta Rva. 2009	90% Tempranillo, 10% Graciano	69'00€
Remírez de Ganuza Rva. 2014	90% Tempranillo, 10% Graciano	105'00€
<u>Granja Ntra. Señora de Remelluri</u> (<i>Logroño</i>)		
Remelluri Rva. 2015	90%Temp. 10% Garnacha, Grac., Mazuelo	48'00€
<u>Bodegas López Heredia</u> (<i>Haro</i>)		
Viña Tondonia Rva. 2012	75% Temp., 15%Garn., 10% Mazuelo, Graciano	75'00€
<u>Bodegas Luis Cañas</u> (<i>Villabuena-Álava</i>)		
Luis Cañas Crz. 2019	95% Temp.,5% Garnacha	31'00€
<u>Bodegas Marqués de Vargas</u> (<i>Pradolağar</i>)		
Marqués de Vargas Rva. 2017	100%Tempranillo	38'00€

<u><i>Bodegas Marqués de Murrieta</i></u> (Logroño) Marqués de Murrieta. 2021	88% Temp., 4% Mazuelo, 8% Garnacha	35'50€
Marqués de Murrieta.Magnum 2019	85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo	75'00€
Dalmau 2019	86% Temp.,4% Cab. Sauvig., 4% Graciano	250'00€
Castillo Ygay G.Rva.Especial 2010 (Mejor Vino del Mundo por TheWineAdvocated)	85% Temp.,15% Mazuelo	1.000'00€
Castillo Ygay G.Rva.Especial 2011	88% Temp., 15% Mazuelo	350'00€
Castillo Ygay G.Rva.Especial 2012 (Mejor Vino del Mundo por TheWineAdvocated)	85% Temp.,15% Mazuelo	490'00€
<u><i>Bodegas Marqués de Riscal</i></u> (Elciego) Marqués de Riscal Rva. 2020	96% Tempranillo, 4% Graciano	36'00€
Barón de Chirel Rva. 2015	80% Tempranillo, 20% Graciano- Mazuelo	130'00€
<u><i>Bodegas Martínez Lacuesta</i></u> (Haro) Martínez Lacuesta Crz. 2019	85% Temp., 10% Graciano, 5% Mazuelo	29'70€
<u><i>Bodegas Murua</i></u> (Elciego) Murua VS 2019	90% Tempranillo., 10% Mazuelo	36'00€
<u><i>Bodegas Montecillo</i></u> (Fuenmayor) Montecillo Crz. 2019	85% Tempranillo, 15% Garnacha	21'50€
Viña Monty Graciano Rva. 2015	100% Graciano	57'00€
<u><i>Bodegas Muga</i></u> (Haro) Muga Crz. 2021	70% Temp., 20% Maz., 10% Granacha- Grac	33'50€
Muga Selección Especial Rva. 2020	75% Temp., 15% Mazuelo, 10% Graciano	58'00€
Torre Muga Rva. 2020	75% Temp, 15% Mazuelo, 10% Graciano	135'00€
<u><i>Bodegas La Rioja Alta</i></u> (Labastida) Viña Ardanza Rva. 2019	80% Tempranillo, 20% Graciano	52'00€
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> (Laguardia) Cosme Palacio Crz. 2020	100% Tempranillo	25'50€
<u><i>Bodegas Palacio Remondo</i></u> (Alfaro) La Montesa Crz. 2021	80% Garnacha, 12% Tempranillo, 8% Mazuelo	35'00€
<u><i>Bodegas Roda</i></u> (Haro) Roda I 2017	100% Tempranillo	89'00€
<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	179'00€
Finca el Bosque 2019	100% Tempranillo	145'00€
<u><i>Bodegas Vega-Sicilia & Benjamin de Rothschild</i></u> (Leza) Macan 2019	100% Tempranillo	120'00€
<u><i>Bodegas Vinícola Real</i></u> (Albelda de Iregua) 200 Monges Rva. 2013	85% Tempr., 10% Graciano, 5% Mazuelo	79'00€
<u><i>Bodegas y Viñedos Artuke</i></u> (Baños del Ebro) Pies Negros 2020	90% Tempranillo, 10% Graciano	26'50€
<u><i>Bodegas y Viñedos de Párganos</i></u> (Laguardia) El Puntido 2017	100% Tempranillo	65'00€
La Nieta 2022	100% Tempranillo	195'00€
<u><i>Bodegas y Viñedos Pujanza</i></u> (Laguardia) Finca Valdepoleo 2018	100% Tempranillo	35'00€
<u><i>Bodegas Ysios</i></u> (Laguardia) Ysios Selección. 2019	100% Tempranillo	39'50€
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 2023 100% Tinta de Toro 32'20€

Bodegas y Viñedos Maurodos (Pedrosa del Rey-Valladolid)

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

Bodegas Numanthia Termes (Valdefinjas)

Termanthia 2016 100% Tinta de Toro 360'00€

Bodegas Ordóñez (Zamora)

Vatan 2019 100% Tinta de Toro 59'50€

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

Pintia 2020 100% Tinta de Toro 110'00€



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 2024

Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Garnacha

28'50€

CÁDIZ

Bodegas Gonzalez Byass (Arcos de la Frontera)

Finca Moncloa 2021

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

35'00€

Bodegas Tesalia (Arcos de la Frontera)

Iceni 2024

50% Tintilla de Rota, 50% Syrah

23'00€

ARX 2023

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

37'50€

Bodegas Huerta de Albalá (Arcos de la Frontera)

Taberner 2019

100% Syrah

41'50€

Bodegas Luis Pérez (Cádiz)

Garum 2023

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 2022

100% Tempranillo

71'00€



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)

Habla del Silencio 2023	<i>30% Cab. Sauvig, 50 Syrah, 20% Tempr.</i>	24'00€
Habla Nº 32 2021	<i>100% Syrah</i>	46'00€



BORGOÑA



Pommard

Pommard se encuentra justo al sur de Beaune. Una denominación de origen del Village desde 1936 y famosa por sus ricos, a veces complejos, vinos de color rojo oscuro. Pommard ha sido considerado un típico Borgoña durante siglos. De color rojo intenso, potentemente aromático y firme. Las tierras de Pommard pertenecieron a los duques de Borgoña, a casas religiosas como la abadía de Cîteaux o a antiguas familias como la familia Marey-Monge.

El suelo de Pommard tiene muchas diferencias locales. Desde roca suelta hasta arcilla y cal en terrenos más bajos. Más arriba, en las colinas, se encuentran margas jurásicas y suelos de piedra caliza marrón. En algunos lugares el suelo es rojo debido a la presencia de hierro.

Pommard cuenta con bastantes parcelas Premier Cru, de las cuales Les Rugiens y Les Épenots son las más conocidas. El nombre del viñedo también está siempre en la etiqueta. Pommard sólo se desarrolla realmente a medida que envejecemos. Por lo tanto, beba el vino sólo después de varios años. Hay que darle tiempo al Pommard para que se abra por completo y muestre su textura, boca afrutada y taninos. En la denominación de origen sólo se elaboran vinos tintos, por supuesto elaborados con la uva Pinot Noir. Pommard cubre aproximadamente 350 hectáreas, de las cuales más de hectáreas se utilizan para Premier Crus.

N° Has. Viñedo: 321.63.

Bodegas Kei Shiogai)

Kei Shiogai ALS. GC. BR. RI BLANCO

100% Riesling

525'00€

Kei Shiogai

100% Pinot Noir

685'00€

Kei Shiogai Poisot

100% Pinot Noir

1050'00€



FORMATO MAGNUM

<u><i>Bodegas Valtravieso</i></u> (<i>Pinel de Arriba</i>) Valtravieso Crz. 2021	93% Tinta Fina, 7% Otras	55'80€
<u><i>Bodegas Abadía Retuerta</i></u> (<i>Sardón de Duero</i>) Abadía Retuerta Selec.Esp. 2020	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 2022	100% Tempranillo	62'00€
<u><i>Bodegas Marqués de Murrieta</i></u> (<i>Logroño</i>) Marqués de Murrieta 2019	85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo	75'00€



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 CVNE

Imperial 1975	75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano	200'00€
Imperial Gran Reserva 1982	75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano	250'00€

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 5'80€

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

La Cilla 100% Pedro Ximénez COPA 7'80€

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

Noé VORS 100% Pedro Ximénez COPA 19'50€

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

Zuleta PX 100% Pedro Ximénez COPA 4'80€

***Bodegas Sánchez Romate** (Jerez)*

PX Duquesa 100% Pedro Ximénez COPA 7'80€

MOSCATEL

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

Gran Feudo 2023 100% Moscatel COPA 5'80€

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

Olavidium 100% Moscatel de Grano Menudo COPA 5'80€

TINTO DULCE

***Bodegas Castaño** (D.O. Yecla)*

Castaño Dulce Monastrell 100% Monastrell COPA 9'50€

CREAM

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

Matusalem VORS 75% Palomino, 25% Pedro Ximénez COPA 19'50€



PORTUGAL

Bodegas Osborne (*Oporto*)

Osborne Porto Tawny 10 años

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

COPA 8'80€

FRANCIA

Château Haut-Bergeron (*Sauternes*)

Château Fontebride 2016

Sauvignon Blanc, Semillón, Muscadet

COPA 12'50€

HUNGRÍA

Bodegas Vega Sicilia (*Tokaji*)

Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2018

Furmint, Hárslevelü, Moscatel Grano Menudo

COPA 17'80€



Vinos por Copa

VINOS POR COPAS

D.O. CAVA

***Bodegas Roger Goulart** (Alto Penedés)*

Roger Goulart Brut 2022

40% xarel.lo, 30% macabeo, 30% Parellada

COPA 6'00€

BLANCOS ANDALUCES

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

Petit Ocnos 2024

100% Chardonnay

COPA 5'50€

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

Alba de Balbaína 2023

100% Palomino Fino

COPA 4'80€

BLANCOS D.O. RUEDA

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

Oinoz 2024

100% Verdejo

COPA 4'50€

***Bodegas Marqués de Riscal** (Elciego)*

Marqués de Riscal Sauvignon 2024

100% Sauvignon Blanc

COPA 5'90€

BLANCOS D.O. RÍAS BAIXAS

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

Lusco 2024

100% Albariño

COPA 6'50€

BLANCOS D.O. Ca. RIOJA

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

Muga Blanco F.B. 2024

90% Viura, 5% Garnacha, 5% Malvasía

COPA 5'80€

BLANCOS D.O. BIERZO

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

Polvorete 2025

100% Godello

COPA 5'50€

ROSADOS D.O. SOMONTANO

***Bodegas Viñas del Vero** (Barbaastro)*

Viñas del Vero 2023

100% Pinot Noir

COPA 4'70€



TINTOS D.O.Ca. RIOJA

<i>Bodegas Azpilicueta</i> (<i>Fuenmayor</i>) Azpilicueta Origen Crz. 2020	100% <i>Tempranillo</i>	COPA 4'90€
<i>Bodegas Palacio</i> (<i>Laguardia</i>) Cosme Palacio Crz. 2020	100% <i>Tempranillo</i>	COPA 6'50€
<i>Bodegas Castillo de Cuzcurríta</i> (<i>Cuzcurríta de Río Tirón</i>) Señorío de Cuzcurríta 2021	100% <i>Tempranillo</i>	COPA 6'70€
<i>Bodegas Marqués de Murrieta</i> (<i>Logroño</i>) Marqués de Murrieta 2021	88% <i>Tempranillo</i> , 7% <i>Graciano</i> , 4% <i>Mazuelo</i> , 3% <i>Garnacha</i>	COPA 7'90€

TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO

<i>Bodegas Valtravieso</i> (<i>Piñerl de Arriba</i>) Valtravieso Crz. 2022	100% <i>Tinta Fina</i>	COPA 5'90€
--	------------------------	------------

TINTOS V.T. CÁDIZ

<i>Bodegas Tesalia</i> (<i>Arcos de la Frontera</i>) Iceni 2024	50% <i>Tintilla de Rota</i> , 50% <i>Syrab</i>	COPA 5'90€
---	--	------------

VINOS POR COPA

PRECIOS IVA INCLUIDO. Última Actualización: 12/02/2026