



## EL AGUA ES SALUD

El consumo de agua diaria es beneficioso para nuestro organismo y aquí queremos mostrarte 4 aguas totalmente distintas.

Por supuesto si eres de Madrid tienes una de las mejores aguas y gratis, pero no te pierdas las otras aguas, porque si creías que todas las aguas son iguales, aquí descubrirás que hay un mundo "H2O".

## SIN GAS

### NUMEN

#### El lujo hecho agua

Los Montes de Toledo, en España, componen el fascinante y legendario paisaje donde nace NUMEN.

Su poder alquímico de elementos, incluyendo una mineralización precisa y propósitos curativos nos transporta a un momento gastronómico único.

**Único formato: 1l. .... 5.00 €**

### 22 ARTESIAN WATER

#### El agua que sabe

Agua mineral diferente llena de matices, pura y clara, acumulada a presión en pozo artesiano a 500 metros de profundidad bajo los viñedos riojanos a una temperatura constante de 22°C sin necesidad de intervención mecánica.

Cada botella contiene: 28,5mg de magnesio, 0,81mg de flúor y 141mg de calcio.

**Único formato: 822 ml. .... 5.00 €**

## CON GAS

### PEDRAS SALGADAS

De gasificación natural, muy refrescante y saludable para el organismo. Agua procedente de Portugal.

**250 ml. .... 2.50 €**

**750 ml. .... 4.00 €**



## VINOS DE PERÚ

**INTIPALKA · CABERNET - PETIT VERDOT** (Tinto) ..... 45.00 €

**BODEGA QUEIROLO**

UVAS: 60% Cabernet Sauvignon, 40 % Petit Verdot

Crianza en barricas de roble francés durante 8 meses.

**INTIPALKA · RESERVA 2019** (Tinto) ..... 42.00 €

**BODEGA QUEIROLO**

Uva: 60% Merlot y 40% Malbec.

Crianza en barricas de roble francés durante 6 meses.

**VITTORIA ESTATE BLEND** ..... 30.00 €

**BODEGA TABERNERO**

Zona: Ica-Perú.

Uva: Cabernet y Merlot.

**VITTORIA STATE MALBEC** ..... 25.00 €

**BODEGA TABERNERO**

Zona: Ica-Perú.

Uva: 100% Malbec.

**JOYAS DE MURGA, ITALIA** (Vino natural) ..... 47.00 €

**BODEGAS MURGA**

Zona: Ica-Perú.

Uva: 100% Italia. Uvas cosechadas a mano, vinificación y crianza en inox, Fermentación con levaduras autóctonas, no filtrado.

**Nota de cata:** Nariz fresca, floral con frutas amarillas frescas, presencia mineral ligera y hierba luisa. Boca corta con astringencia ligera, mucho frescor y retrogusto de manzana y hierbas frescas.



## VINOS DE ESPAÑA

VINOS ESPECIALES, DE AUTOR  
Y DE PEQUEÑA PRODUCCIÓN

**L'STAICIÓ · Cosecha 2020** (Tinto) ..... 42.00 €

**Tinto vintage de guarda.**

**Pequeña producción:** 1.505 botellas.

**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Premios:** 92. P. Peñin / Bronce en el Decanter world wine awards 2020.

**Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.**

**L'STACIÓ · Cosecha 2019** (Blanco) ..... 40.00 €

**Zona de producción terra alta.**

**Producción:** 1.041 botellas.

**Uva:** 40% Garnacha Blanca, 30% Macabeo y 30% Chardonnay.

**Premios:** 92 P. Peñin / Plata, premios vinari 2022.

**Fermentación en barrica, crianza de 8 meses en roble francés nuevo.**

**MIXTURA 2019** (Blanco) ..... 42.00 €

**Premio al vino revelación guía peñin 2022.**

**Uva:** treixadura y albariño de tres parcelas distintas, expuestas a distintas variables y de tres D.O: Ribeiro, Rias Baixas y la D.O. Portuguesa Vinho Verde.

El resultado es un vino sorprendente, con una nariz que posee intensidad y carácter, se trata de una elaboración rica en matices herbales y florales que nos trasladan a su origen, con presencia de fruta madura y de suaves notas especiadas y de roble cremoso procedentes de su fermentación en foudres de roble austriaco, el final es largo y sabroso.

**HOYA COLORÁ · Chardonay** ..... 55.00 €

**Bodega:** Dominio de casalta.

**Parcela:** Hoya colorá.

**Uva:** 100% Chardonay fermentado en barrica.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble Francés.

**Edición limitada:** 550 botellas.

**SILIUS BUCCE 2019** (Blanco) ..... 32.00 €

**Uva:** 100% Godello.

**Minifundio, pequeña producción:** 1.300 bot.

Viñedos de 80 años. Elaborado sobre sus propias lías finas y gruesas.

**Crianza de 5 meses en barricas de roble francés.**

**SELECCIÓN 259 · 2013** (Tinto de guarda) ..... 40.00 €

**Uva:** 38% Mazuela, 34% Cabernet Sauvignon, 22% Syrah y 6% Garnacha.

**Producción:** 2.639 botellas.

**Crianza:** 12 meses en 90% roble francés y 10% roble americano.

**Nota:** debido a la suavidad de los tratamientos y larga crianza este vino contiene sedimentos naturales, se recomienda decantarlo.

**Premios:** Plata en Decanter World wine awards 2022 / 92 P. Peñin.

**ABADÍA RETUERTA · SELECCIÓN ESPECIAL · 2020** (Tinto) ..... 55.00 €

**D.O.P. Sardón del Duero.**

**Uva:** Tempranillo.

Este vino es la selección de los mejores vinos de la añada de los 54 pagos en los que se ha clasificado las viñas de la bodega, la variedad principal es la tempranillo pero se complementa con otras variedades de la finca como la Cabernet Sauvignon, syrah, merlot o petit verdot que se mezcla según cata, para conseguir las particularidades de la añada y preservar el estilo que caracteriza a este vino.



## VINOS VOLCÁNICOS

### ISLAS DE GRAN CANARIA

**QORI (Qori del quechua oro) (Blanco)** ..... 45.00 €

**D.O.P. Islas Canarias**

**Uva:** Gual, Verdello, Vijariego Blanco y Albillo.

**Cosecha:** 2020.

**Vinificación:** Coupage de varietales canarias con crianza durante 3 meses sobre sus propias lías mientras reposa en depósitos de acero inox, para luego reposar 6 meses en botella.

**Nota de cata:** Nariz intensa, compleja y golosa, destaca la fruta blanca madura y jazmín con notas lácticas sobre un fino fondo salino. Boca equilibrada de paso untuoso, buena acidez con taninos suaves.

**TÁGARA (Blanco)** ..... 27.00 €

**D.O. Ycoden-Daute-Isora · Tenerife**

**Uva:** 100% Marmajuelo sobre Lías.

**Nota de cata:** Vinificación con prensado suave y fermentación controlada a 16 grados, una vez acabada la fermentación se deja sobre sus lías removidas durante 3 meses. Nariz de fruta tropical y floral, boca equilibrada, glicérica y fresca.

**BARCO DE TIERRA ADENTRO (Tinto)** ..... 40.00 €

**D.O.P. Islas Canarias**

**Uva:** Listan Negro, Negramoll, Tintilla y Listán Blanco.

Procedentes de cepas con mas de 60 años, crianza de 5 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella.

**EL SITIO (Blanco)** ..... 38.00 €

**D.O.P. Islas Canarias**

**Uva:** 100% Malvasía Aromática.

**EL SITIO (Tinto)** ..... 38.00 €

**D.O.P. Islas Canarias**

**Uva:** 100% Vijariego Negro.

## D.O. VINOS DE MADRID

**LAS MORADAS DE SAN MARTIN (Blanco)** ..... 25.00 €

**Uva:** 100% Albillo Real.

**Zona:** San Martín de Valdeiglesias.

**Variedad autóctona madrileña, ecológico.**

**INITIO (Tinto)** ..... 30.00 €

**Uva:** 100% Garnacha.

**Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.**

**Vino ecológico y vegano.**

**MONROY ANTHEOS 2019 (Tinto)** ..... 50.00 €

Edición limitada.

**Uva:** 60% Merlot, 20% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon y 5% Graciano.

**Nota de cata:** Nariz limpia, fresca y de marcado carácter frutal y algo de balsámico. Boca con volumen y longitud, buena estructura sustentada sobre taninos maduros y finos, acidez equilibrada, frutoso y sabroso con largo final.

**Crianza en depósito de elaboración durante 2 años y después un año en botella.**



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (D.O.Ca)

### D.O.Ca RIOJA

**LÍMITE NORTE · Cosecha 2017 (Blanco) ..... 38.00 €**  
**BODEGAS RAMÓN BILBAO**

**Uva:** 50% Maturana Blanca y 50% Tempranillo Blanco.

**Elaboración y Crianza:** Maceración en frío en la Maturana blanca, fermentación en hormigón y crianza sobre lías finas en hormigón, ánfora y barrica de 600lt, ensamblado y envejecimiento en barrica francesa de 225 lt durante 6 meses más 12 meses de botella.

**FINCA LA EMPERATRIZ 2018 (Blanco) ..... 55.00 €**

Viñedo singular.

**Uva:** 100% Viura

**Elaboración:** Maceración de 6 horas con hollejos, la mitad del vino fermentó en depósitos de hormigón y la otra mitad en barrica de 225 lt, 4 meses de crianza lías con battonagge muy especiados.

**Reconocimientos:** Tim atkin. MW (Rioja Report 2021): 95 puntos / James Suckling.com (James suckling 2021): 93 puntos

**REAL AGRADO · Crianza 2017 (Tinto) ..... 25.00 €**

**Uva:** Garnacha y Tempranillo de viñedos propios.

**Nota de cata:** Nariz de frutos rojos (arándanos y frambuesa) y negros (mora) con notas anisadas y presencia de roble bien integrado. Boca amable, suave y fresca, con cierta tanicidad, especiado y con volumen, persistente y elegante a la salida.

**Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y una parte en roble francés.**

**ELLE DE LANDALUCE · 2018 (Tinto) ..... 28.00 €**

**Uva:** 90% Tempranillo y 10% Graciano.

**Nota de cata:** Nariz fresca con notas de ciruela madura y frambuesa, con suaves balsámicos de eucalipto sobre un fondo chocolateado. Boca intensa en el ataque con una sabrosa acidez que recuerda a la piel de las ciruelas frescas, paladar con toques salinos y un final de chocolate con leche.

**LALOMBA · Finca Ladero (Tinto) ..... 90.00 €**

**Uva:** 80% tempranillo y 20% Garnacha.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés y húngaro. Posteriormente Depósitos de hormigón donde afina 22 meses.

**Nota de cata:** Nariz destacada por su complejidad y armonía con aroma a frutos del bosque frescos, regaliz, clavo y mineralidad. Boca con elegantes notas florales y balsámicos, con frutas rojas y negras, toques a regaliz. Gran textura, taninos firmes y estructurados.



## D.O. Ca PRIORAT

**LES CRESTES 2020 (92.Parker/92.Peñin)** (Tinto) ..... 36.00 €

**Uva:** 80% Garnacha, 10% Cariñena y 10% Syrah.

Viticultura orgánica certificada, fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable.

**Nota:** un priorat joven, genuino y goloso con fruta, fresca y expresividad.

**Crianza de 8 meses en barricas de roble francés de segundo año, embotellado en 2021, sin clarificado, ni filtrado.**

**PARÉNTESIS 2020** (Blanco) ..... 32.00 €

**Uva:** Garnacha Blanca y Pedro Ximénez.

**Pequeña producción:** 1200 botellas.

**Nota de cata:** Se aprecian frutas tropicales y amables notas florales, al abrirse nos ofrece cremosas notas especiadas, de fondo un recuerdo mineral propio de los suelos de donde proviene. Boca densa, amplia, aterciopelada y sabrosa, la fruta vuelve más madura y se acentúa la nota floral, final largo muy persistente con un postgusto amargo que invita a beber más.

**Crianza sobre lías de 6 meses en barricas de roble francés.**

## DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS (D.O. / D.O.P.)

### D.O. CAVA

**RAVENTÓS ROSELL · GRAN RESERVA 2016** (Blanco espumoso) .... 34.00 €

**Uva:** Chardonnay, Pinot Noir y Macabeo.

**Método tradicional, segunda fermentación en botella.**

**Crianza de más de 36 meses.**

**Nota de cata:** Aromas de fruta blanca madura que se abre hacia nueces verdes, hinojo, miel y pastelería. Paso elegante y ancho con una vivacidad que aporta frescura, burbuja fina y cremosa gracias a la larga crianza.

**RAVENTÓS ROSELL · BRUT NATURE** (Ecológico) ..... 25.00 €

**Uva:** Pinot Noir.

**Método tradicional, segunda fermentación en botella, crianza 12 meses.**

**Nota de cata:** De color rosa pálido, aroma intenso a frutos rojos, donde destaca la fresa y frambuesa con un fondo floral muy sutil. En Boca burbuja fina y sostenida, acompañada de una entrada fresca, que va ganando volumen por su paso en boca, buen equilibrio entre acidez y dulzura.

**MASCARO NIGRUM BRUT · RESERVA** (Blanco espumoso) ..... 26.00 €

**Uva:** Parellada, Macabeo y Xarel·lo.

**Nota de cata:** Nariz limpia y fresca con notas afrutadas y de fina crianza. En boca es seco y equilibrado con buena estructura.



## D.O. RIBERA DEL DUERO

**DOMINIO DEL SOTO, Cosecha 2020** (Tinto) ..... 24.00 €

**D.O. RIBERA DEL DUERO**

**Bodega:** Dominio del Soto.

**Uva:** Tempranillo.

**Agricultura ecológica.**

**CUESTA ROA 940 · CRIANZA 2014** (Tinto) ..... 45.00 €

**Uva:** 100% Tinto Fino.

**Crianza de 12 meses en barrica nueva americana, largo y sedoso.**

**FIGUERO Viñas Viejas 2020** (Tinto) ..... 50.00 €

Vino de autor de paraje.

**Zona:** Paraje de zaloña.

**Uva:** 100% tempranillo.

**Crianza :** 15 meses en barricas de roble francés .

**Nota de cata:** Nariz de fruta roja silvestre, recuerdo de cereza en licor y regaliz rojo, balsámicos y especiados que recuerdan a la pimienta blanca y anis estrellado. Boca de estructura Tánica aterciopelada, se remarca la fruta roja silvestre y el regaliz se intensifica al final de boca con frescura de eucalipto y pimienta.

**Reconocimiento:** 95. Gourmets.

**LOCULTO · CRIANZA** (Tinto) ..... 27.00 €

**Zona:** Pesquera de Duero.

**Uva:** 100% Tempranillo.

**Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.**

**PIEDRAS DE SAN PEDRO 2019** (Tinto) ..... 45.00 €

Viñedos viejos de más de 80 años. Vendimia manual.

**Uva:** Tempranillo.

**Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino.**

**Reposo de 12 meses en botella antes de salir al mercado.**

**FINCA LOS HOYALES 2016** (Tinto) ..... 87.00 €

**Uva:** 100% tempranillo.

**Producción:** 6.000 botellas.

Clásico Ribera del Duero que responde fielmente a las condiciones climáticas. Cosecha manual, despalillado y fermentado en barricas de 500 lt de roble francés. Envejecimiento en la misma barrica sobre sus lías y sin trasiego durante 22 meses, embotellado sin filtrar y reposo de 10 meses en botella.

**Reconocimientos:** 93.peñin / 95. Decanter / 94. Gourmets.

**FLOR DE PINGUS 2019** (Tinto) ..... 220.00 €

**D.O. RIBERA DEL DUERO**

**Uva:** 100 % tempranillo

De los codiciados vinos de Peter sisseck, presentamos su línea más accesible no por ello menos interesante ya que cada añada que saca obtiene las mejores críticas de los mayores críticos a nivel mundial.

**Reconocimientos:** 94. Parker / 96. Peñin / 97. Suckling.

**Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de las cuales el 25% son nuevas.**



## D.O. RUEDA

**CASERÍO DE DUEÑAS · Verdejo Superior 2019** (Blanco) ..... 27.00 €

**Uva:** 100% Verdejo.

Vendimia manual a primera hora con temperaturas bajas, prensado suave, fermentación en acero inox, madera y hormigón. Envejecido 5 meses sobre sus propias lías.

**ABADÍA DE SAN QUIRCE · 100% Verdejo** (Blanco) ..... 24.00 €

Vendimia nocturna para mantener la temperatura del fruto a 5°C, permanencia durante 3 meses sobre sus lías finas.

**61 DORADO EN RAMA** (Blanco añejo) ..... 60.00 €

**Uva:** 50 % palomino, 50 % verdejo

Vino único que saca lo mejor de la uva palomino en la denominación Rueda, uva condenada a su desaparición ya que tiene vetada su plantación, pero que la bodega cuida sus plantas centenarias con el objetivo de continuar las elaboraciones primigeneas.

## D.O. RÍAS BAIXAS

**ANADIGNA FUDRE** (Blanco) ..... 32.00 €

**Uva:** 100% Albariño.

**Pequeña producción:** 2.400 botellas anuales.

Fermentación en fudre de roble francés de 1200 lt con control de temperatura durante 21 días, doble crianza, la primera durante 8 meses sobre lías en acero con batonage, la segunda en fudre de roble durante 3 meses.

**VEIGA SERRANTES · Maduro 2015** (Blanco) ..... 40.00 €

**Uva:** 100% Albariño.

Espectacular albariño con crianza, elegancia y frescura al mismo tiempo, terciopelo con frutas maceradas y un toque mineral, Fermentación con levaduras indígenas.

**Crianza de 4 años en depósitos inox y 6 meses con lías.**

## D.O. RIBEIRA SACRA

**MATILDA NIEVES** (Tinto) ..... 24.00 €

**Uva:** 100% Mencía.

**Nota de cata:** Nariz afrutada de frambuesa y moras con notas ligeras de regalíz. Boca equilibrada con suaves toques de tanino, aportando un acabado persistente que invita a seguir bebiendo.

## D.O. BIERZO

**BALOIRO reserva 2017** (Tinto) ..... 47.00 €

**Uva:** 100% Mencía.

Tinto que expresa toda la riqueza del suelo de arenas graníticas y de arcillas, que se trasmite a la uva dando lugar a un vino fresco y placentero. Vendimia manual, maceración prefermentativa en frío, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, 15 meses de crianza en barricas de roble francés.

**MENGOBA · Godello Viejo (93. Parker)** (Blanco) ..... 36.00 €

**Fermentación a baja temperatura en fudre de 4000 lt con crianza sobre lías finas durante 10 meses.**

**Nota de cata:** Nariz compleja de fruta tropical, frutas cítricas, hierbas aromáticas y leves tostados. Boca amplia, sedosa, grasa, de mucho volumen y final largo y persistente.





## D.O. RIBEIRO

**TORRE DE OLIVAR EXPRESION 2023** (Blanco) ..... 22.00 €

**Uva:** 100% Treixadura.

Vendimia manual, prensado y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Luego permanece 5 meses con sus lías antes de ser embotellado.

## D.O CIGALES

**TRASLANZAS** (Rosado) ..... 22.00 €

**Uva:** 85% tempranillo y 15% Albillo.

El mosto fermenta a baja temperatura 14 grados, conservando los aromas varietales donde la fresa y la frambuesa son los principales descriptores unido a tonos mentolados y flores blancas.

**Nota de cata:** Boca fresca con volumen y cuerpo, largo con final lleno de sensaciones aromáticas.

## D.O TORO

**SILBÓN 2019** (Tinto) ..... 24.00 €

**Uva:** 100% tinta de toro.

**Nota de cata:** Nariz intensa y compleja de frutas negras, balsámicos de hierbas aromáticas. Boca elegante con carga tánica, goloso y sabroso.

## D.O VALENCIA

**CULLEROT 2023** (Blanco) ..... 24.00 €

**Uva:** Macabeo, Pedro Ximénez, Chardonnay, Malvasía, Merseguera y Verdil.

Blanco envejecido en arcilla ecológico, crianza de 6 meses en tinaja de barro.

**Nota de cata:** Fruta blanca fresca con matices de cítricos, suaves tonos amargos y aromas de laurel e hinojo, muestra de puro vino mediterráneo.

## D.O TERRA ALTA

**LLÁGRIMES DE TARDOR 2022** (Blanco) ..... 28.00 €

**Uva:** 100% Garnacha Blanca.

Maceración pelicular pre-fermentativa del mosto flor con pieles, media fermentación en inox y el resto en barrica.

**Crianza de 7 meses en barricas de roble francés, sobre sus propias lías.**

**ROC DE AGRÍCOLA SAN'T JOSEP** (Blanco orgánico) ..... 20.00 €

**Uva:** 100% Garnacha blanca joven.

Afrutado, recuerdos sutiles de la uva y rico en matices, boca fresca y persistente.

## D.O ARABAKO-TXAKOLINA

**ASTOBIZA** (Blanco) ..... 26.00 €

**Uva:** 100% Hondarrabi Zuri.

**Nota de cata:** Aromas Varietales intensos, con notas de fruta blanca (pera y manzana), cítricas (pomelo) y de hueso (melocotón). Fresco en boca, sabroso, equilibrado, final aromático largo y persistente.



## D.O BIZKAIKO-TXAKOLINA

**ZURA** (Blanco) ..... 45.00 €

**Uva:** 100% Hondarrabi Zerratia.

**Premios:** la añada 2015 fue coronada como mejor blanco del mundo, según el concurso mundial de Bruselas 2019.

El mosto fermenta en una tina de roble francés de 5000 lt de capacidad donde tras convertirse en vino se cría con sus lias finas durante 2 meses y 8 meses más en la propia tina.

**Nota de cata:** Color amarillo dorado con reflejos verdosos; limpios e intensos aromas a fruta blanca madura y cítricos, boca potente y glicérica con base de manzana madura junto con notas de cítricos y frutos tropicales acompañados de notas tostadas y mantequilla, todo envuelto en una fresca acidez.

## D.O JUMILLA

**RANGO PIE FRANCO 2020** (Tinto ecológico) ..... 42.00 €

**Uva:** Monastrell y Syrah.

Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días, una vez acaba el proceso de maceración-fermentación, pasa a envejecer en barricas nuevas de roble francés y americano para la realización de la maloláctica.

**Nota de cata:** Complejo y bien estructurado, aromas a frutas maduras, torrefactos y notas ahumadas, taninos nobles.

## VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

**CANTAYANO, LA SECA** (Blanco) ..... 26.00 €

**Uva:** 100% Verdejo.

Las uvas de cantayano maceran a lo largo de 8 meses con sus pieles. El 90 % fermenta de manera espontanea en depósitos de acero inoxidable. El 10 % se vinifica en barricas de roble francés de 500 lt de segundo año. Finalmente envejece con lias sin battonage durante 8 meses.

## VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

**BLAS MUÑOZ** (Blanco) ..... 28.00 €

**Uva:** 100% Chardonnay.

**Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.**

**Nota de cata:** Aroma complejo con predominio de fruta de hueso, especias dulces y toques de pastelería. Boca cálido y graso, envolviendo al paladar con un final de buena crianza.

**CIPMA I** (Blanco) ..... 35.00 €

**Uva:** 100% Pedro Ximénez.

**Blanco seco con crianza de 5 meses en barrica nueva de roble de los bosques de Kentucky con 'battonage' semanal.**

**Nota de cata:** Nariz florales de camomila, jazmín y lavanda. Fruta madura y especiada. Boca sabrosa y envolvente, toques salinos y acidez vivaz. Postgusto largo con recuerdo a fruta madura almedruco, manzana Fuji y final especiado muy agradable.



## OTROS PAISES

### VINOS DE PORTUGAL

**AZEVEDO (Blanco)** ..... 20.00 €

**Uva:** Loureiro y Albariño.

**Región:** Vinho Verde / Portugal.

**Nota de cata:** Nariz fresca de cítricos y melocotón, acidez integrada y boca fresca.

### VINOS DE SUDÁFRICA

**KEN FORRESTER RESERVE** ..... 42.00 €

**Uva:** 100% Chenin Blanc.

**Región:** Stellenbosch – Sudáfrica.

A Ken se le conoce como el “Señor del chenin” y a elevado la Chenin sudafricana a un status de vino clásico con fama a nivel Mundial.

### VINOS DE FRANCIA

#### D.O CHAMPAGNE

**DEVAUX CUVÉE D BRUT** ..... 55.00 €

5 años en botella sin degüelle.

**Uva:** 55% Pinot Noir y 45% Chardonnay.

**Nota de cata:** Nariz floral y especiada de entrada, al fondo encontramos notas tostadas y de brioche con recuerdos de vainilla. Boca fresca con sensación de cascara de mandarina y naranja con un punto cremoso.

**CUVÉE “R” EXTRA BRUT** ..... 80.00 €

**Uva:** 100% Chardonnay.

**Terreno:** virtudes Premier Cru.

**Vinificación:** 18 meses en lías en barriles 100% sin filtrar.

**Ensamblaje:** blanco de blancos, 2 añadas consecutivas.

**Envejecimiento:** 4 años en botellas en bodegas del siglo XIX a temperatura baja y constante.

#### A.O.C. ALSACE

**LIEU-DIT BERG (Blanco)** ..... 46.00 €

**Uva:** Riesling.

**Nota de cata:** Nariz fina con notas de ciruela verde y cítricos (mandarina, pomelo). Boca esbelta y viva con trama de amargos, salinos y un toque mineral.

**RIESLING VIA ST JACQUES 2018** ..... 29.00 €

**Bodega:** Schieferkopf.

**Uva:** Riesling.

**Crianza:** 10 meses en grandes fudres de madera.

#### A.O.C. SAINT VERÁN

**CLOS DES PONCETYS-TRENEL (Blanco Ecológico)** ..... 48.00 €

**Uva:** Chardonnay.

Envejecido en madera, 12 meses en barricas de roble francés.

**Nota de cata:** Nariz elegante e intenso con aromas florales, exóticos, cítricos, especiados y lácteos.

#### A.O.C CÔTES DU RHONE

**DOMAINE MAYARD 2022 (Tinto)** ..... 38.00 €

**Uva:** Syrah, Garnacha, Mourvèdre y Cinsault.

Domaine mayard famoso por sus châteauneuf-du-pope, le pone el mismo cuidado en esta côtes du rhone.

Las uvas se vinifican y envejecen en cubas de hormigón. El resultado es un excelente vino afrutado, muy puro y claro, con aromas a cereza negra, mora silvestre, fruta de madera y matorrales. Vino gastronómico que invita a comer.