

Carta de Vinos



De Aperitivo...

Vermout ventura 27

Copa 4€

Un vermut malagueño de la variedad de moscatel de Alejandría y pedro ximenez de los montes de Málaga. IDEAL PARA ABRIR BOCA.

Manzanilla "joven" MICAELA

Copa 3€ *Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda muy fresca ideal para el aperitivo y abrir boca.*

Manzanilla "en rama" XIXARITO

Copa 4€

Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, pasada desarrollada con velo de flor, notas a madera, amarillo pálido, intensa ideal para ibéricos, pescado blanco, marisco conchas más, tartar de gambas.

Manzanilla "pasada" LA SACRISTIA

Copa 6€ Bot. 19€

Manzanilla pasada de Antonio barbadillo de tono amarillo dorado y muy brillante y potente en nariz con notas salinas ideal para quesos, frutos secos, mariscos, arroces, guisos, legumbres una manzanilla muy versátil.

Amontillado "EL FOSSI"

Copa 4€

Un amontillado criado con aroma a historia del puerto de santa Maria recomendada por los HERMANOS ROCA. Un vino con carácter expresivo ideal para guisos, ostras, cocotxas, atún rojo y albóndigas de pescado.

Palo cortado "GREAT DUKE"

Copa 5€ *El palo cortado es un vino muy versátil y valido para todos los platos por su versatilidad.*

Oloroso "MAESTRO SIERRA"

Copa 5€

Un vino seco criado en botas de roble americano, uva palomino perfecto para maridar guisos, salazones, anchoas, carnes de caza y foie.

Espumosos...

AT ROCA rosado:

22€

Cava rosado brut de agricultura ecológica, te enamorara a tu paladar por su elegancia y su fina burbuja te acompañara durante toda la comida.

Cinta purpura:

19€.

Un cava de la casa JUVE&CAMPS y nuestro cava de la casa, con una crianza de dos años y muy persistente en boca y muy floral, ideal para copenar.

CLOE "RONDA ": brut Nature;

28€

El primer espumoso de Málaga realizado con el método "champanoise" un auténtico champan malagueño para cualquier ocasión, delicado, burbuja equilibrada y muy elegante al trago.

Reserva de la familia 24€

Este brut Nature es el emblema de la familia JUVE & CAMPS seduce por su aroma profundo y complejo ideal para degustar durante toda la comida.

Milesimé Brut reserva. De Juve&camp 26€

Un cava joven elegante que se elabora de las mejores añadas del mosto de flor de la variedad chadornay; muy potente y fresco mi cava el cava del chef.

Esprit. Champagne 53€

Un champagne, de corte moderno y joven como tú, con aromas frescos y cítricos. De burbuja constante y muy elegante.

Andrè cloet silver: 45€

Un champagne brut Nature de corte clásico con 36 meses de barrica muy sutil y mantecosa.

Champagne "Larmandier vernier rosé de saignee" 67€

Un champagne rosado muy elegante procedente de viñas viejas seleccionadas, muy versátil para toda la comida y su disfrute. Un champagne para cautivar.

Vinos blancos:

Cyatho verdejo blanco, D.O. rueda. Bod. Piérola. 17€

Un vino fácil de beber muy fresco, un verdejo ideal y aromático de bodegas Fernández de Piérola.

F y A; blanco semidulce.D.O.RIOJA. Bod. Piérola. 16€

Un semidulce ideal, beber muy frío fresco, aromático ideal para realzar las grasas del paladar; de bodegas Fernández de Piérola.

Carramimbre blanco verdejo: D.O.

Rueda.

18€

Un vino muy fresco y afrutado con notas a fruta tropical y muy floral, en boca es muy fresco por su correcta acidez.

TERRAS GAUDA"Albariño"; D.O. rías baixas

21€ *ES UN VINO DE GRAN COMPLEJIDAD por sus notas A HIERVAS AROMATICAS Y A MELOCOTON MADURO de color amarillo pajizo y ribete verdoso, es un vino muy gastronómico y placentero para ser degustado.*

Lagar de Cabrera D.O. Málaga:

16€

Blanco seco de la serranía de Málaga de la variedad moscatel de Alejandría fresco y muy aromático.

CLOE, blanco chadornay "RONDA".

20€

Un CHARDONAY DE Ronda con fermentación en barrica francesa un vino gastronómico para paladares de blancos. Destaca su elegancia en boca.

**Habla del mar: bodegas habla de
silencio "Extremadura ";**

22€

Es un vino único elaborado en las profundidades de la bahía de san juan de la luz diferente a todo lo conocido y una nueva forma de hacer vinos.

**Terras do Cigarrón; D.O. Monterrei
OURENSE. "GODELLO"**

18€

Es un vino situado en la zona más caliente de Ourense un 100% godello /Monterrei valdeorras Bierzo, vino muy versátil de bodegas Martín codax, espectacular lo aconsejo.

SOMMOS VARIETALES BLANCO" D.O.

Somontano "

18€

VINO DE LA CASA; UN VINO BLANCO LARGO Y ELEGANTE EN BOCA CON 4 MESES DE CRIANZA MUY AFRUTADO.

SOMMOS "Gewurztraminer" D.O.

Somontano "

19€

Un blanco del somontano de uva 100% geguztraminer criado en barrica durante 4 meses sobre lías, muy floral y aromático y con toques a cítricos.

SOMMOS COLECCIÓN. CHARDONNAY

"Barbastro SOMONTANO".

32€

UN CHARDONNAY DE bodegas Sommos situadas en Barbastro un entorno único este chadornay colleccion, fermentado en barrica y con 12 meses de crianza en roble francés. Una joya al paladar para los más exigentes de los vinos blancos.

La mar, albariño; D.O.Rias baixas;

28€

LA MAR un blanco muy singular elaborado con uva CAIÑO una variedad autóctona su excelente acidez y un cuerpo voluminoso se convierte en una perfecta combinación para pescados, mariscos carnes y guisos.

Mais de Cunqueiro Torrontés, D.O.

ribeiro

21€

Uva torrontés, un Monovarietal único de la zona y en España, un mi visita a esta bodega centenaria sus caldos me enamoraron, este caldo es muy afrutado y de muy buena evolución ideal para pescados, MI RIBEIRO el ribeiro del chef.

LAS MARGAS; D.O. CARIÑENA "sierras DE ALGAIREN".

20€

Un vino VEGANO muy singular y espectacular en boca con 4 meses de barrica sobre lías. 100% GARNACHA BLANCA.

Vinos Rosados;

RICARDO DUMAS; "rosado" D.O. Ribera del Duero; 18€

Vino rosado 100% tinta del país con 4 meses de crianza en sus propios lías, de color franbuesa, extremadamente aromático, un vino potente muy fresco, un rosado gastronómico.

CLOE; "Ronda "

19€

Un rosado malagueño, Delicado con color asalmonado y violeta. Limpio y brillante. Nariz deliciosa y muy elegante con aromas a flores blancas, frutos rojos en boca sabroso muy equilibrado y fresco.

Vinos Tintos

Málaga, D.O. sierras de Málaga.

Chinchilla roble; "Ronda ";

18€

Bodegas doña felisa, ronda, tempranillo, merlot, envejecido durante cuatro meses en barrica de roble francés un vino de copeo "el del chef y de ronda".

Seis + seis; "Ronda ";

22€

Bodegas doña felisa de ronda tempranillo, syrah, y merlot un vino envejecido nueve meses en barrica francesa, su elegancia marca una trayectoria.

Doble 12; "Ronda ";

28€

Bodegas doña felisa, ronda un vino para quitarse el sombrero medalla de oro mundial, cabernet suvignon, y merlot envejecido durante doce meses.

Lagar de Cabrera; "Sierras de Málaga ";

16€

100/100 syrah un vino goloso, frutos rojos recuerda a las cajas de picotas maduras de la frutería, un vino redondo en boca y muy equilibrado.

Finca los frutales

19€

Bodegas Joaquín Fernández una bodega donde siguen haciendo las cosas con tradición, merlot syrah, de color rojo rubí, vino.

Hacienda la Vizcondesa

21€

Un ecológico bodegas Joaquín Fernández, un vino que te sorprendera, merlot, cabernet suvignon y syrah, crianza en barrica roble francés, te sorprendera.

El Lero, "Ronda".

19€

Un vino de ronda con 6 meses en barrica francés un vino con mucha leyenda como su bandolero.

Encina del Inglés, Ronda

19€

La Encina del Inglés es un vino adictivo. Detrás del frescor y la jugosidad que encierran sus botellas se esconde el inagotable conocimiento de uno de los mejores enólogos de España, Delfi Sanahuja, responsable de enología de Castillo Perelada.

Cerezas, violetas, discretas especias, cacao, toques mentolados..., una verdadera delicia. Envejecido durante 6 meses en tinas de 60 Hl de roble francés, un vino joven con crianza.

Cortijo de los aguilares," Ronda "

20€

Un vino jugoso, estructurado y largo en boca destaca por sus notas de fruta negra y especies características de las variedades.

Pago del espino, "Ronda".

28€

Un vino con crianza de 15 meses de barrica y el orgullo de cortijo de los aguilares.

CAPUCHINA VIEJA D.O. "SIERRAS DE MÁLAGA."

22€

Vino tinto DE LAS SIERRAS DE MALAGA elaborado con syrah y cabernet franc.

Otras D.O

D.O Tierras de Cádiz

Cobijado;

22€

Es un vino tinto de autor de barbadillo y Jaime Carvajal, realizado con un coupage de uvas y de tintilla de rota es un vino muy elegante, sutil y suave. Botellas numeradas.

D.O. valle de la orotava "Tenerife"

Siete fuentes "vino de villa"

21€

Vino de Tenerife de una bodega muy pequeña tinerfeña con 92 puntos PARKER, un vino muy interesante y destacable por su calidad de su caldo.

D.O. Toro:

EL PICARO; bodegas MATSU;

18€

EL PICARO Es un vino de toro muy fresco y de color rojo intenso muy fácil de beber y de gran aceptación entre el público.

Campesino

22€

Vino de toro, galardonado con la medalla de oro, un vino con seis meses en barrica, donde el esfuerzo y las tareas del campo plasman los resultados de este caldo único.

Paydos ;

38€

El Vino Tinto Paydos con Denominación de Origen: D.O. Toro está compuesto al 100% por la variedad de uva Tinta de Toro. La Crianza sobre lías, durante 15 meses en barricas de roble francés, se realizada en la Bodega Alonso del Yerro. Posee una Medalla de Oro de AkataVino 2016

D.O. Bierzo;

Petit PITTACUM;

18€

Es la mejor bodega que refleja el carácter atlántico de los vinos del BIERZO, viñas cultivadas sobre empinadas laderas petit pittacum es pura expresión y muy goloso.

Casar de burbia

19€

92 puntos Parker y peñin, con doce meses en barrica, de variedad MENCÍA, cabernet suvignon. Un vino con mucho carácter y aromas frutales.

Pizarras de Otero

18€

100% mencia una buena mencia se debe servir fría, este espectacular vino del Bierzo es muy fácil de beber y muy goloso, elaborado por el grupo Y BODEGAS MARTIN CODAX.

D.O. Ribeiro

Cunqueiro centenario tinto.

17€.

Mencia y garnacha tintorera, muy goloso aconsejo tomarlo algo frío y para mí uno de los pocos y mejores ribeiros tintos de España.

D.O. carriñena

Las Margas

20€

100% garnacha de la Sierra de Alcañices con 93 puntos, guía AKATAVINO un vino vegano fastuoso y electrificante. Pruevalo es único y diferente.

D.O. Calatayud

Lamín" Garnacha viñas viejas"

30€

Una selección de viñedos de más de 60 años nos ofrece una producción muy exclusiva de uvas y con unas características únicas con lo que solo podemos degustar un número muy limitado de botellas. "edición limitada" vino de autor y mi vino para degustar con los amigos. (BODEGAS SOMOS).

Alquez;

19€

14 meses de bodega de viñedos de más de 60 años un vino que cautivara tu paladar yo como chef te lo aconsejo. (BODEGAS SOMOS).

D.O. Navarra

UNSI "terrazas"

21€

Garnacha de montaña con 6 meses de crianza en barrica de roble francés, un vino procedente de una cuidada selección de terrazas dada su altitud y su terreno escalpado es un vino de aromas intensos notas a flores a romero, tomillo y frutos rojos un vino navarro para degustar de la mejor compañía.

LÚCULO "origen"

28€

Garnacha de montaña, una edición limitada a partir de los viñedos más antiguos, un vino antiguo único de cepas de más de 100 años con color intenso y aromas a frutas roja y muy agradable en boca.

D.O. Jumilla

Crápula Gold

19€

Un vino de jumilla que a mí personalmente me fascina, un vino con cinco meses de barrica de variedad monastrell y syrah. Pruevalo. Te lo aconseja el chef

Juan Gil

22€

100/100 monastrell, tinto con 12 meses d barrica de roble francés, y cepas de más de 40 años de atractivo color cereza ,aroma a frutas rojas y maduras muy goloso y con buena entrada en boca.

D.O. Somontano "Huesca".

BODEGAS SOMMOS.

SOMMOS; roble, merlot. Cabernet.

16€

Vino del somontano con 3 meses en barrica, con tonos a frutas rojas y negras un vino muy jugoso, potente y con mucho recorrido ideal para carnes, guisos, quesos y embutidos.

Sommos "Varietales" tinto 8 meses.

18€ *Vino del somontano rico en sensaciones elegante con sus 9 meses de barrica, medalla de oro mundus vino 2019. Tempranillo, syrah-merlot*

Sommos; crianza.

19€ *Vino con 9 meses de barrica, rojo intenso, ribetes violaceos, fruta madura y notas a especias.*

Sommos "RESERVA".

22€ *la forma más elegante y clásica de interpretar el somontano pero sin perder su innovación. Aromas complejos, canela a barrica, de color rojo intenso rubí y violaceos .DEGUSTALO CON LOS AMIGOS.*

Sommos colección," Merlot"

24€

100/100 MELOT, criado en sus propias lias 12 meses en barrica, de rojo cereza, to e, vainilla, frutas rojas y notas a minerales.

Sommos colección "SYRAH ".

30€ *UN vino con mucha personalidad única, muy versátil, complejo y elegante de largo recorrido en boca y notas a frutas maduras del bosque, especias, laurel y pimienta rosa.*

Sommos COLECCIÓN "CABERNET".

32€ *Un vino con gran estructura y potencial, de color rojo rubí intenso de gran profundidad que recuerda a su frutas rojas maduras y tonos a regaliz.*

D.O. Dominio de valdepusa.

Sunma VARIETALIS

28€

Un vino elaborado en las bodegas y propiedades de la familia "MARQUES DE GRIÑON" el orgullo de la bodega. Vino con doce meses en barrica francesa de serie limitada, elaborado con variedades syrah, cabernet sauvignon y petip verdot.

D.O. campo de Borja Zaragoza zona del Ebro.

PRADOS "syrah"

20€

Un vino de BODEGAS PAGOS DEL MONCAYO, vino de colección de

Intensos tonos a cerezas y violetas, frutas silvestres un vino potente y con cuerpo degústalo con carne.

FAGUS

26€

Un vino de pago cuya vendimia es muy artesanal y solo sale un kg por cepa de su uva garnacha de cepas de 40 y 50 años por su calidad de nuestros viñedos nace este vino tan genuino y singular.

D.O.Q. priorat "Tarragona":

2 PIR bodegas GRATAVINUM

30€

Vino especial del priorat donde su variedad de uva garnacha, cariñena, cabernet y syrah te recuerdan esos parajes tan insólitos su color rojo intenso y sus aromas a hierba fresca y frutos rojos.

D.O. Mallorca

Tanuki Bob;

22€

Déjate llevar por su nombre al igual que su maravillosa isla un vino de Mallorca elaborado por la uva autóctona MANTO NEGRO, recuerdos a ores, minerales y toques sutiles a barrica un vino ideal para acompañar una buena tabla de quesos.

D.O. Penedes:

Casa Vella "crianza"

21€

Vino realizado en las masías de la casa Juve&camp, un vino con crianza elaborado con el más esmero y duro trabajo de esta familia, este esfuerzo se traslada a este vino elegante y voluminoso.

Iohannes; familia Juve&camp

37€

Vino realizado en sant sadorni d'anoia, cuando llegue allí y cate este vino en las masías del señor Juve, solo dije: MI VINO, EL VINO DEL CHEF, un vino de guarda que no necesita más explicación.

D.O. Cigales:

VINEA "crianza "

18€

Un crianza muy versátil y gastronómico que marida muy bien tanto con carnes, pescados, quesos y embutidos un vino con carácter frutal, con mucho volumen en boca pero muy fácil de beber, lo aconsejo como chef.

Finca Museun "reserva"

22€

Su gran finca me cautivo, su encina centenaria guardando los viñedos un vino para disfrutar ,es el resultado de un gran trabajo duro realizado día a día ,no te asustes por ser un reserva , pruevalo como yo lo hice , , disfrutaras.....cada trago de este vino te enamorara como chef te lo aconsejo.

D.O. Ribera de Quiles

Garnacha salvaje del Moncayo;

"crianza"

18€

100/100 garnacha, su variedad y su situación geográfica por su complejidad la garnacha salvaje del Moncayo es espectacular una garnacha de las que molan.

D.O. Valencia:

Venta del puerto nº 12" selección especial"

19€

Un vino con más de 9 premios guía peñin, cuyas variedades son cabernet sauvignon, tempranillo, merlot y syrah, sin duda

hablamos de un vino complejo frutal y con soporte adecuado en madera y con toques a Torrefacto, balsámico, frutos rojos

Venta del puerto n° 18 "vendimia seleccionada"

22€

Vendimia seleccionada de cepas viejas, escogidas y vendimiadas de las mejores uvas realizando un coupage de cabernet-sauvignon, merlot, syrah y tempranillo, envejecido 18 meses en barrica de roble francés, un vino para disfrutar en la sobremesa.

D.O. Utiel Requena:

La Alegría

19€

Un vino de bruno murciano, cepas viejas un vino muy elegante, aromático sutil y fácil de beber. Botellas numeradas.

D.O. VT Extremadura:

BUCHÈ "Bodegas de occidente "valle El Raposo.

18€

Un 100% tempranillo con 8 meses de barrica, extremeño te sorprendera como a mí, gran medalla de oro, de color intenso y aromas a las estepas extremeñas.

GRAN BUCHÉ 12 meses "vino de finca ".

28€

Vino extremeño del valle del Raposo un entorno único como este vino complejo, aromático y voluminoso todo un descubrimiento. PRUÉBALO.

Habla de silencio

20€

Habla del Silencio es un vino tinto cuyos racimos seleccionados de tempranillo cabernet sauvignon y syrah con 14 de graduación alcohólica. Elegido como mejor vino de España, combina a la perfección con aperitivos, tapas, es una opción difícil de rechazar.

D.O Ribera del Duero.

Bodegas Casajús "Bodega familiar"

Casajús" barrica"

18€

Vino con seis meses en barrica americano y francés un vino redondo vivo y espectacular. No paro de degustarlo.

Casajús "crianza"

22€

12 meses de barrica está dentro de las mejores riberas del Duero, procede de viñedos de más de 50 años un vino fresco, redondo y equilibrado que permanece en boca.

CASAJÙS "Reserva"

32€

100% tinta del pais viñedos del 1920 cuidados con mucho amor como todo lo que hace esta familia. Con 14 meses de barrica y 24 de botella, uva muy madura, de color rojo intenso, floral, mineral un reserva para muy especial para mí.

FINCA DOÑA LEN" Autor" Casajús.

38€

Este vino es un homenaje a Leonor su esposa un vino que te enamorara como a mi tan equilibrado y sabroso no podrás parar de degustarlo.100% tempranillo con 12 meses.

CASAJÙS NIC "Autor"

90€

Vino dedicado a sus hijos Nicolás y catalina la joya de la corona de la bodega y por supuesto de la ribera del Duero. Un vino de cepas muy antigua mimadas a conciencia artesanal en todo momento muy carnosos y un volumen te dejara sin palabras. Una gran ocasión merece este vino.

Carramimbre "roble"

18€

Un roble de las viñas más jóvenes de carramimbre situadas a 3 kms de peñafiel este vino destaca por su personalidad y equilibrio muy afrutado, aroma a frutos rojos y ligeros toques a madera.

Carramimbre "crianza" 22€

Un buen ejemplo de vino de la ribera del Duero; un vino potente pero luego muy equilibrado, potente y sabroso un buen trabajo donde lo haya.

Altaminbre "autor"

26€

El buque insignia de Carraminbre y también el vino de autor, es una producción muy limitada, la perfecta simbiosis entre equilibrio y elegancia, para disfrutar en buena compañía. Te lo aconsejo.

Linaje de garsea "Roble"

18€

Vino que degusta la casa real española, considerado uno de los mejores vinos de la ribera por la asociación de somelier española.

Linaje de garsea" Crianza"

22€

El vino de la realeza, y el mío. Un vino de crianza con más de 14 meses en barrica americana y francesa, de viñedos de 40 años, tinta del país un vino sabroso, goloso y elegante.

Linaje de garsea Reserva

28€

Varietal tinta del país de viñedos de más de 40 años Elegancia absoluta. Carnoso un vino de sobremesa.

Señorío de caleruela "vino de autor"

55€

100/100 tempranillo, con 14 meses en barrica francesa, un vino de autor y el buque insignia de linaje de garcea. Deléitate con un capricho.

Linaje DE Garsea "Roble" "Magnun"

28€ *Un roble con 4 meses de barrica en formato magnun para disfrutar mucho más de sus aromas.*

Toda su gama degusta LA CASA REAL ESPAÑOLA.

Admiración, selección especial 12

meses

28€

Un vino que su nombre procede del latín (Del lat. Admiratio-onis) dicese que es algo exclusivo, elaborado para el deleite, capaz de despertar fascinación y odio cuando se conoce.

Bardos romántica "crianza" 19€

Este vino vintage se elabora con tinta del país y con viñedos de los más antiguos de la ribera, es una apuesta segura por su fruta, volumen y su buena capacidad de guardia, como chef pruevalo.

Alonso del yerro

28€

Un vino que supera a muchos de los clásicos algo único y diferente el resultado de hacer las cosas bien hechas de gran elegancia en boca, esmero y potencia, un vino para hacer la sobremesa. EL VINO DEL CHEF.

María "Alonso del yerro"

55€

Un vino con 92 puntos Parker, un vino para disfrutar con los amigos, realizado de dos parcelas de los viñedos de Alonso del yerro con 15 meses de barrica un vino de autor espectacular.

Cruz de alba "crianza"

24€

Un vino realizado en la finca los hoyaes, bodegas cruz de alba de la casa de Ramón Bilbao, un vino con 15 meses de barrica y 10 meses de botella la cual es numerada .100% tempranillo.

Hesvera" crianza"

22€

Un vino de la ribera del Duero con carácter vivo, color intenso para los amantes de un buen ribera, pruevalo.

Pago de capellanes

32€

Un gran vino y un clásico de la ribera del Duero donde los haya, vino de pago 100% tempranillo

Traslascuestas "roble"

16€

100% tinta fina, un vino redondo suave en boca acto para todos los públicos un ribera muy fácil de beber.

GRUPO PIEROLA

Traslascuestas "crianza"

22€

Un ribera del Duero de corte clásico que nunca te fallara con 9 meses de barrica una apuesta. Grupo Piérola

Valcavado 38€

Un vino procedente de lo más alto de la ribera del Duero, valcavado de roa un vino con carácter, intenso con mucha viveza y espectacularmente rico aconsejo abrir con antelación. Un capricho de vino.

D.O. RIOJA:

HACIENDA LOPEZ DE HARO "Edición limitada"

18€

Hacienda Lopez de Haro se encuentra situada en la loma de la histórica localidad de san Vicente de la sierra sus viñedos nos dan un caldo muy intenso y equilibrado un vino para saborear con los amigos y muy fácil de beber.

BORDÓN D`ANGLADE "CRIANZA "

19€

Un vino de rioja un clásico con un buen trabajo y esfuerzo a sus espaldas 100% tempranillo un CRIANZA elaborado en barricas nuevas de roble americano muy fácil de beber, te gustara.

GRUPO PIEROLA.

F Y A. CARLOS BUJANdA tempranillo

TINAJA BARRO. 16€

Viñedos de más de 25 años con crianza de 6 meses en TINAS DE BARRO de 1000l. de color purpura intenso, muy afrutado y sedoso por sus frutas rojas.

F Y A. Carlos BUJANDA CRIANZA,

TINAJA BARRO.21€

Viñedos con más de 35 años, con 6 meses en tina de barro más 12 meses en barrica un vino intenso, estructurado e color rojo picota a frutas rojas y negras.

8 M "bodegas Fernández de Piérola"

16€

Es el nuevo proyecto de bodegas Fernández de Piérola un proyecto ambicioso, biodinámica y muy innovador en la zona 8M es el resultado de un proyecto ambicioso, biodinámica y joven de la rioja cuyo resultado es un vino con 8 meses de barrica goloso y fácil de beber para los bebedores del buen vino.

Piérola "crianza" 18€

Cata: Color: Cereza intenso, bien cubierto. Aroma: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas a madera.

Piérola "reserva"

24€

Un vino con 24 meses de barrica ,100% tempranillo elaborado por bodegas Fernández de Piérola un vino de guarda único y de corte clásico de la rioja un espectáculo.

VITIUN "reserva especial"

36€

Un reserva no te asustes pues es un obsequio de las vides más nobles y un vicio para nuestros sentidos, un vino procedente de cepas viejas con una vinificación artesanal y natural.

Ramón Bilbao "edición limitada"

25€ *Una edición limitada para momentos limitados. Un clásico el cual se ha modernizado.*

FAMILIA VALDELANA;"CRIANZA" 19€

UVA tempranillo y mazuelo un vino muy elegante POTENTE un crianza de color rojo picota intenso y aromas a frutas del bosque y sus toques te enamorarán como a mí, un bodega muy pequeña familiar situada en EL CIEGO UNA BODEGA MUSEO Y FAMILIAR UNICA..

FAMILIA VALDELANA;"CRIANZA" MAGNUM

30€ UVA tempranillo y mazuelo un vino muy elegante
POTENTE un crianza de color rojo picota intenso y aromas
a frutas del bosque y sus toques te enamoraran como a mí,
un bodega muy pequeña familiar situada en EL CIEGO UNA
BODEGA MUSEO Y FAMILIAR UNICA..

Bárbara palacios," puppi, Barbarot

21€

Un vino joven con crianza y personalidad propia como su
creadora de color rojo picota muy fresca y chispeante redondo
y muy equilibrado largo y goloso.

