

CARTA  
DE VINS  
—  
PLAZA

# INDEX

## *Vins Blancs*

5

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Vins d'alçada d'Andorra                    | 6  |
| D.O. Rias Baixas                           | 7  |
| D.O. Ribeira Sacra                         | 9  |
| D.O. Valdeorras                            | 10 |
| I.G.P. Vins de la Terra de Castilla y León | 11 |
| D.O. Rueda                                 | 12 |
| V.T. Extremadura                           | 13 |
| D.O. Vins de Madrid                        | 14 |
| D.O. Andalucía                             | 15 |
| D.O. Priorat                               | 16 |
| D.O. Montsant                              | 17 |
| A.O.C. Chablis                             | 18 |
| A.O.C. Loire                               | 19 |

## *Vins Rosats*

20

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| I.G.P. Vins de la Terra de Castilla y León | 21 |
| D.O. Ribera del Duero                      | 22 |
| D.O. Navarra                               | 23 |
| D.O. Penedès                               | 24 |
| D.O. Montsant                              | 25 |
| D.O. Rioja                                 | 26 |
| A.O.P. Côtes de Provence                   | 27 |
| D.O. Chile                                 | 28 |

## *Vins negres*

29

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Vins d'alçada d'Andorra                    | 30 |
| D.O. Bierzo                                | 31 |
| I.G.P. Vins de la Terra de Castilla y León | 34 |
| D.O. Ribera del Duero                      | 35 |
| D.O. Ribeira Sacra                         | 38 |
| D.O. C. Rioja                              | 39 |
| D.O.P. Vins de Madrid                      | 43 |
| D.O. Jumilla                               | 44 |
| D.O. Mallorca                              | 45 |
| D.O.Q. Priorat                             | 46 |
| A.O.C. Lussac-Saint-Émilion                | 47 |
| A.O.C. Châteauneuf-du-Pape. Ródano Sur     | 48 |
| Beaujolais                                 | 49 |
| A.O.C. Bordeaux                            | 50 |

## *Espumosos i Champagne*

51

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| D.O. Penedès                                    | 52 |
| Sant Sadurní d'Anoia, epicentre de la D.O. Cava | 53 |
| Corpinnat                                       | 54 |
| Épernay                                         | 55 |
| A.O.C. Champagne                                | 56 |

# VINS BLANCS

*Vinos Blancos*



## Vins d'alçada d'Andorra

Són vins artesanals, elaborats en vinyes situades entre els 900 i més de 1.300 metres d'altitud, que destaquen per la seva frescor, elevada acidesa i aromes intensos, fruit de la forta insolació i el marcat contrast tèrmic. La climatologia extrema i els sòls aporten caràcter i autenticitat. Produccions molt limitades, com les de Casa Auvinyà o Borda Sabaté, aposten per varietats adaptades a l'entorn i una elaboració artesanal, donant lloc a vins exclusius, d'identitat local i gran valor gastronòmic.

*Son vinos artesanales, elaborados en viñedos situados entre los 900 y más de 1.300 metros de altitud, que destacan por su frescura, elevada acidez y aromas intensos, fruto de la alta insolación y el marcado contraste térmico. La climatología extrema y los suelos aportan carácter y autenticidad. Producciones muy limitadas, como las de Casa Auvinyà o Borda Sabaté, apuestan por variedades adaptadas al entorno y una elaboración artesanal, dando lugar a vinos exclusivos, de identidad local y gran valor gastronómico.*

## ESCOL, BORDA SABATÉ



100% Riesling

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,25% | <b>65,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc d'altitud elaborat amb Riesling ecològic. Aromes de flors blanques, poma verda i subtil mineralitat. En boca és fresc, estructurat i elegant, amb una acidesa viva i un final persistent que reflecteix el caràcter de la muntanya andorrana.

*Vino blanco de altura elaborado con Riesling ecológico. Aromas de flores blancas, manzana verde y delicada mineralidad. En boca es fresco, estructurado y elegante, con una acidez vibrante y un final persistente que expresa el carácter de la montaña andorrana.*

# ESPANYA



## D.O. Rías Baixas

La D.O. Rías Baixas, situada en la costa atlántica de Galicia, és un referent en vins blancs de gran frescor i expressivitat. La varietat Albariño n'és la gran protagonista, donant vins aromàtics, vibrants i elegants, amb notes cítriques, florals i una marcada mineralitat. El clima atlàntic, humit i suau, juntament amb sòls granítics i sorrencs, aporta acidesa natural i caràcter, convertint-los en vins ideals per a marisc i peix.

*La D.O. Rías Baixas, situada en la costa atlántica de Galicia, es un referente en vinos blancos de gran frescura y expresividad. La variedad Albariño es su máxima protagonista, dando vinos aromáticos, vibrantes y elegantes, con notas cítricas, florales y una marcada mineralidad. El clima atlántico, húmedo y suave, junto a suelos graníticos y arenosos, aporta acidez natural y carácter, convirtiéndolos en vinos ideales para mariscos y pescados.*

### Altos De Torona

100% Albariño

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,25% | <b>25,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc elaborat amb Albariño. Aromes intensos de fruita blanca, cítrics i notes florals. En boca és fresc, vibrant i equilibrat, amb una acidesa marcada, textura fina i un final llarg que evoca la brisa atlàntica.

*Vino blanco elaborado con Albariño. Aromas intensos de fruta blanca, cítricos y notas florales. En boca es fresco, vibrante y equilibrado, con una acidez marcada, textura fina y un final largo que evoca la brisa atlántica.*

# DAVIDE

---

*100% Albariño*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>49,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Aromes frescos de fruita blanca, cítrics i notes florals. En boca és net, elegant i expressiu, amb una acidesa equilibrada, textura sedosa i un final refrescant i persistent.

*Aromas frescos de fruta blanca, cítricos y notas florales. En boca es limpio, elegante y expresivo, con una acidez equilibrada, textura sedosa y un final refrescante y persistente.*

# DAVIDE, OBSERVADOR

---

*100% Godello*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>58,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Un vi blanc fresc i aromàtic elaborat amb 100% Godello. Criat sobre lïes, destaca per la seva mineralitat i notes cítriques i florals. Ideal per a peix i marisc, reflecteix l'elegància i la personalitat única dels vins de la costa atlàntica gallega. Producció limitada i artesanal.

*Un vino blanco fresco y aromático elaborado con 100% Godello. Criado sobre lías, destaca por su mineralidad y notas cítricas y florales. Ideal para pescado y marisco, refleja la elegancia y la personalidad única de los vinos de la costa atlántica gallega. Producción limitada y artesanal.*

## ESPANYA



### *D.O. Ribeira Sacra*

Situada al nord-oest de Galícia, destaca per vins negres intensos i elegants, elaborats principalment amb Mencía. Els seus vinyes en terrasses sobre el riu Miño aporten mineralitat, frescor i complexitat. El clima atlàntic i els sòls esquistosos defineixen vins de gran personalitat i capacitat d'envelliment.

*Situada en el noroeste de Galicia, destaca por vinos tintos intensos y elegantes, elaborados principalmente con Mencía. Sus viñedos en terrazas sobre el río Miño aportan mineralidad, frescura y complejidad. El clima atlántico y los suelos esquistosos definen vinos de gran personalidad y capacidad de envejecimiento.*

## ABADÍA DA COVA

*Albariño, Torrontés, Godello i Treixadura*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,9 % | <b>34,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Color palla amb reflexos verds i aromes de fruita tropical, fruita blanca i flors. En boca és expressiu, net i intens, amb bona estructura i acidesa refrescant. Ideal amb peix, marisc o plats lleugers.

*Color amarillo con reflejos verdes y aromas de fruta tropical, fruta blanca y flores. En boca es expresivo, limpio e intenso, con buena estructura y acidez refrescante. Ideal con pescado, marisco o platos ligeros.*

## ESPANYA



### *D.O. Valdeorras*

La D.O. Valdeorras, situada al nord-oriental de Orense, és una de les denominacions més reconegudes per la qualitat dels seus vins blancs. Destaca especialment el raïm Godello, que ofereix vins frescos, elegants i minerals, amb bona estructura i capacitat d'envelliment. Els vins elaborats principalment amb Mencía, són fins, aromàtics i equilibrats. El clima atlàntic amb influència continental i els sòls de pissarra i granit defineixen la seva marcada personalitat.

*La D.O. Valdeorras, situada en el nororiental de Orense, es una de las denominaciones más reconocidas por la calidad de sus vinos blancos. Destaca especialmente la uva Godello, que ofrece vinos frescos, elegantes y minerales, con buena estructura y capacidad de envejecimiento. Elaborados principalmente con Mencía, son finos, aromáticos y equilibrados. El clima atlántico con influencia continental y los suelos de pizarra y granito definen su marcada personalidad.*

## O LUAR DO SIL

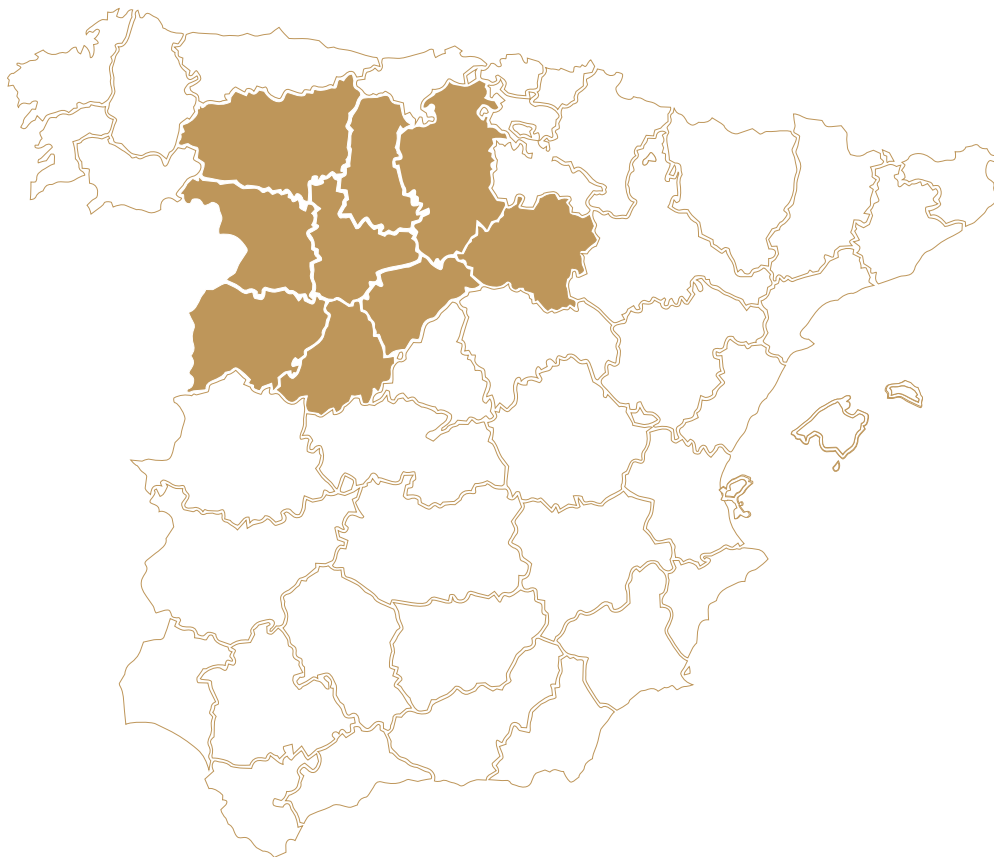
*100% Godello*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,25% | <b>26,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc elaborat amb Godello. Aromes de fruita blanca madura, flors i notes minerals. En boca és fresc, sedós i equilibrat, amb bona estructura, acidesa elegant i un final llarg i net que reflecteix l'essència atlàntica de Valdeorras.

*Vino blanco elaborado con Godello. Aromas de fruta blanca madura, flores y notas minerales. En boca es fresco, sedoso y equilibrado, con buena estructura, acidez elegante y un final largo y limpio que refleja la esencia atlántica de Valdeorras.*

## ESPANYA



### *I.G.P. Vins de la Terra de Castilla y León*

I.G.P. Castilla y León agrupa els vins elaborats a tota la comunitat de Castella i Lleó, amb vins negres, blancs i rosats de clima mediterrani continental i sòls diversos. Inclou denominacions històriques com Ribera del Duero i Rueda, que produeixen vins de gran qualitat i personalitat pròpia.

*I.G.P. Castilla y León agrupa vinos producidos en toda la comunidad de Castilla y León, con tintos, blancos y rosados bajo un clima mediterráneo continental y variados suelos. Incluye denominaciones famosas como Ribera del Duero o Rueda, generando vinos con identidad propia y gran reconocimiento.*

## OSSIAN



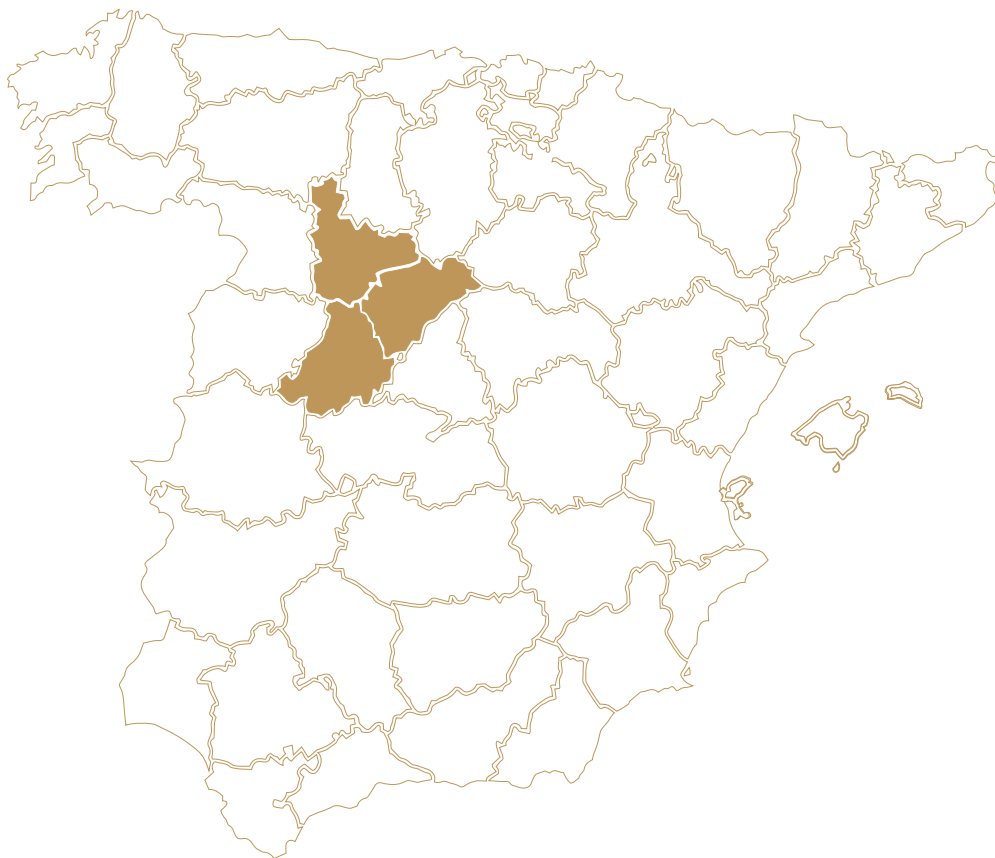
*100% Verdejo*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,25% | <b>74,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc ecològic 100% Verdejo de vinyes centenàries, amb criança sobre llies. Aromes de fruita blanca madura, herbes i delicats torrats. En boca és complex, fresc i elegant, amb textura cremosa, bona acidesa i final llarg i persistent.

*Vino blanco ecológico 100% Verdejo de viñas centenarias, con crianza sobre lías. Aromas de fruta blanca madura, hierbas y sutiles tostados. En boca es complejo, fresco y elegante, con textura cremosa, buena acidez y un final largo y persistente.*

## ESPANYA



### *D.O. Rueda*

Situada a Castella i Lleó, és una zona vitivinícola especialitzada en vins blancs d'alta qualitat, reconeguda especialment per la varietat autòctona Verdejo. Els seus vins destaquen per la frescor, una acidesa marcada i aromes de fruita blanca, cítrics i notes herbàcies, amb un perfil vibrant i elegant. Ideals per a aperitius, peixos i marisc.

*Situada en Castilla y León, es una zona vinícola especializada en vinos blancos de alta calidad, reconocida especialmente por la variedad autóctona Verdejo. Sus vinos destacan por su frescura, marcada acidez y aromas a fruta blanca, cítricos y notas herbáceas, con un perfil vibrante y elegante. Ideales para aperitivos, pescados y mariscos.*

## JOSÉ PARIENTE

*100% Verdejo*

0,75 L

13,25%

**31,00 €**

Vi elaborat amb 100% Verdejo. Aromes frescos de fruita blanca, herbes i cítrics amb una delicada mineralitat. En boca és fresc, equilibrat i elegant, amb acidesa viva i final persistent. Ideal amb peix, marisc o plats mediterranis lleugers

*Vino elaborado con 100% Verdejo. Aromas frescos de fruta blanca, hierbas y cítricos con delicada mineralidad. En boca es fresco, equilibrado y elegante, con acidez viva y final persistente. Perfecto con pescado, marisco o platos mediterráneos ligeros.*

# ESPANYA



## V.T. Extremadura

V.T. Extremadura – Vi de la Terra d'Extremadura és una indicació geogràfica protegida que agrupa els vins elaborats amb raïms de tota la comunitat autònoma d'Extremadura (Espanya), incloent vins negres, blancs i rosats amb caràcter equilibrat i aromes francs.

*V.T. Extremadura – Vino de la Tierra de Extremadura es una indicación geográfica protegida que agrupa los vinos elaborados con uvas de toda la comunidad autónoma de Extremadura (España), incluyendo tintos, blancos y rosados con carácter equilibrado y aromas francos.*

## HABLA DE TI

*100% Sauvignon blanc*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>49,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc d' aromes intensos de mango, espàrrec, herba fresca i fulla de tomàquet. En boca és fresc, vibrant i afruitat, amb acidesa viva i final persistent de fruites tropicals. Un blanc modern i elegant per maridar peix, marisc o aperitius.

*Vino blanco de aromas intensos de mango, espárrago, hierba fresca y hoja de tomate. En boca es fresco, vibrante y afruitado, con acidez viva y final persistente de frutas tropicales. Un blanco moderno y elegante para maridar pescado, mariscos o aperitivos.*

# ESPANYA



## *D.O. Vins de Madrid*

Situada al centre d'Espanya, al voltant de la capital, aquesta denominació produeix vins amb personalitat pròpia. Predominen varietats com Tempranillo, Garnatxa i Albillo. Les vinyes, situades entre 600 i 900 m d'altitud, juntament amb un clima continental amb hiverns freds i estius càlids, aporten frescor, estructura i elegància als vins.

*Situada en el centro de España, alrededor de la capital, esta denominación produce vinos con personalidad propia. Predominan variedades como Tempranillo, Garnacha y Albillo. Sus viñedos, ubicados entre 600 y 900 m de altitud, junto a un clima continental con inviernos fríos y veranos cálidos, aportan frescura, estructura y elegancia a los vinos.*

## LA MALDICIÓN

*100% Malvar*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>27,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Vi blanc elaborat amb 100% Malvar. Aromes cítrics, membrillo i tocs d'herba seca amb perfil glicèric. En boca és fresc, profund i jugós, amb acidesa integrada i final sec i persistent, expressant la identitat de la varietat i del terrer.

*Vino blanco elaborado con 100% Malvar. Aromas cítricos, membrillo y toques de hierba seca con un perfil glicérico. En boca es fresco, profundo y jugoso, con acidez integrada y final seco y persistente, expresando la identidad de la variedad y del terruño.*

## ESPANYA



### *D.O. Andalucía*

Agrupa diverses denominacions històriques del sud d'Espanya, com Jerez-Xérès-Sherry, Montilla-Moriles o Málaga. Destaquen especialment els vins blancs i generosos, elaborats principalment amb Palomino i Pedro Ximénez. El clima càlid i assolellat, juntament amb sòls d'albariza, dona vins intensos, elegants i de gran personalitat, profundament arrelats a la tradició mediterrània.

*Agrupa diversas denominaciones históricas del sur de España, como Jerez-Xérès-Sherry, Montilla-Moriles o Málaga. Destacan especialmente los vinos blancos y generosos, elaborados principalmente con Palomino y Pedro Ximénez. El clima cálido y soleado, junto con los suelos de albariza, da lugar a vinos intensos, elegantes y de gran personalidad, profundamente ligados a la tradición mediterránea.*

## MUCHADA-LÉCLAPART UNIVERS

*100% Palomino Fino*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,9 % | <b>65,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc elaborat amb 100% Palomino Fino, fresc, sec i salí amb criança sobre llies. Aromes subtils de fruita blanca, herbes i notes minerals. En boca és elegant, net i equilibrat, amb una acidesa refrescant i un final persistent que reflecteix el caràcter del seu terrer.

*Vino blanco elaborado con 100% Palomino Fino, fresco, seco y salino con crianza sobre lías. Aromas sutiles de fruta blanca, hierbas y notas minerales. En boca es elegante, puro y equilibrado, con una acidez refrescante y un final persistente que refleja el carácter de su terruño.*

# ESPANYA



## D.O. Priorat

És una prestigiosa Denominació d'Origen Qualificada de la regió vitivinícola de Tarragona, on predominen els vins negres, tot i que també s'hi elaboren blancs complexos i elegants. Les varietats blanques autoritzades inclouen Garnatxa Blanca, Macabeu, Pedro Ximénez, Viognier i d'altres, donant lloc a vins amb marcada mineralitat, bona acidesa i fruita fresca. De caràcter mediterrani i amb gran personalitat de terrer.

*Es una prestigiosa Denominación de Origen Calificada de la región vitivinícola de Tarragona, donde predominan los vinos tintos, aunque también se elaboran blancos complejos y elegantes. Las variedades blancas autorizadas incluyen Garnacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Viognier y otras, dando lugar a vinos con marcada mineralidad, buena acidez y fruta fresca. De carácter mediterráneo y con gran personalidad de terruño.*

## LES BRUGUERES

### Garnacha Blanca

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>48,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi amb aromes intensos de fruita tropical, albercoc i notes fresques d'herba. En boca és ample, equilibrat i glicèric, amb acidesa ben integrada i un postgust llarg. La seva frescor i estructura el fan ideal amb marisc, peix o plats lleugers.

*Vino con aromas intensos de fruta tropical, albaricoque y ligeras notas herbáceas. En boca es amplio, equilibrado y glicérico, con acidez bien integrada y postgusto largo. Su frescura y estructura lo hacen ideal con mariscos, pescados o platos ligeros.*

## AMOUR BLANC VIOGNIER

### Chenin Blanc, Viognier

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,9 % | <b>60,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi aromàtic, reconegut per les seves notes florals de fruita i de pinyol. Aromes de préssec, albercoc i tocs exòtics amb una textura sedosa i elegant. En boca és expressiu, equilibrat i afruitat, amb un final persistent. Perfecte amb peix i plats lleugers.

*Vino aromático, conocido por sus notas florales de fruta y de hueso. Aromas de melocotón, albaricoque y matices exóticos, con textura sedosa y elegante. En boca es expresivo, equilibrado y afruitado, con final persistente. Ideal con pescado y platos ligeros.*

## ESPANYA



### *D.O. Montsant*

Denominació d'Origen de Catalunya centrada al voltant de Falset (Tarragona). És una zona principalment de vins negres intensos i equilibrats, elaborats sobretot amb Garnatxa i Carinyena, però també s'hi produeixen vins blancs i rosats. El seu clima mediterrani amb influència continental i els sòls variats aporten complexitat i un caràcter propi, diferenciat malgrat la proximitat de la famosa Priorat.

*Denominación de Origen de Cataluña centrada en torno a Falset (Tarragona). Es una zona principalmente de vinos tintos intensos y equilibrados, elaborados sobre todo con Garnacha y Cariñena, aunque también se producen vinos blancos y rosados. Su clima mediterráneo con influencia continental y los suelos variados aportan complejidad y un carácter propio, diferenciado a pesar de la proximidad de la famosa Priorat.*

## ACÚSTIC BLANC

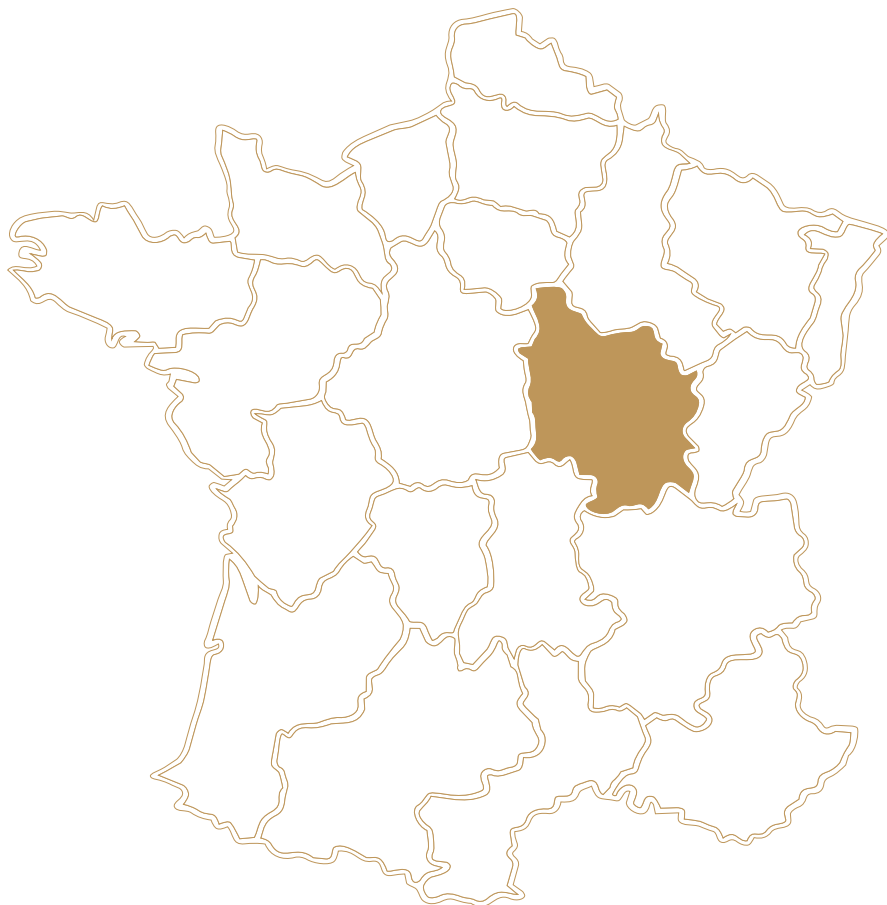
### *Samsó i Garnacha blanca*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>29,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc jove i expressiu. Coupage d'Garnatxa blanca, Macabeu, Pansal i Garnatxa roja, amb aromes cítrics, fruita blanca i herbes mediterrànies. En boca és complex, equilibrat i vibrant, amb bona acidesa i final persistent, ideal amb marisc o peix gras.

*Vino blanco joven y expresivo. Coupage de Garnacha blanca, Macabeo, Pansal y Garnacha roja, con aromas cítricos, fruta blanca y hierbas mediterráneas. En boca es complejo, equilibrado y vibrante, con buena acidez y final persistente, ideal con mariscos o pescado graso.*

## FRANCIA



### A.O.C. Chablis

Situada al nord de Borgonya (França), és una denominació emblemàtica de vins blancs elaborats exclusivament amb Chardonnay. Es caracteritza per una marcada mineralitat, frescor i acidesa vibrant, amb notes cítriques i de poma verda. Els sòls kimmeridgians d'origen marí defineixen un estil elegant, precís i molt gastronòmic.

*Situada en el norte de Borgoña (Francia), es una denominación emblemática de vinos blancos elaborados exclusivamente con Chardonnay. Se caracteriza por su marcada mineralidad, frescura y acidez vibrante, con notas cítricas y de manzana verde. Los suelos kimmeridgianos de origen marino definen su estilo elegante, preciso y gastronómico.*

### A SEREINE

100% Chardonnay

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>52,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc clàssic de Chablis amb 100% Chardonnay, aroma de poma verda, cítrics i subtil mineralitat procedent del sòl kimmeridgià. En boca és sec, fresc i elegant, amb acidesa viva i final salí i prolongat. Perfecte amb marisc delicat i peix blanc.

*Vino blanco clásico de Chablis con 100% Chardonnay, aromas de manzana verde, cítricos y sutil mineralidad del suelo kimmeridgiano. En boca es seco, fresco y elegante, con acidez viva y final salino y prolongado. Ideal con mariscos delicados y pescado blanco.*

### CHABLIS J. MOREAU LA FINESSE

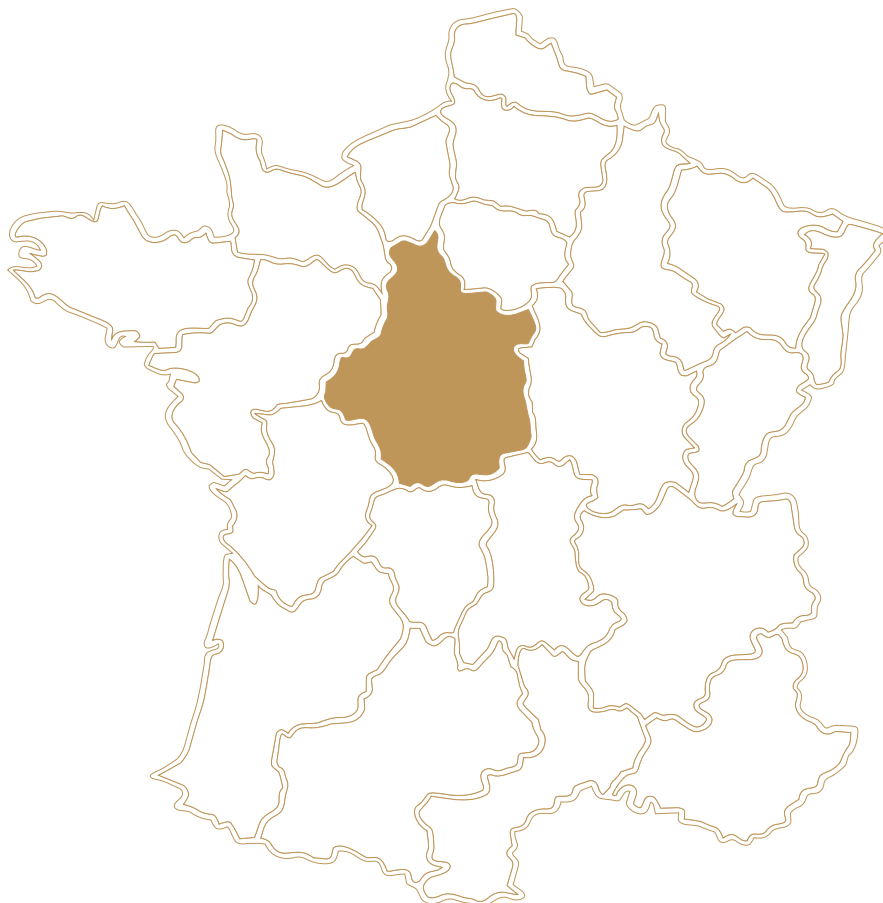
100% Chardonnay

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>43,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi blanc clàssic amb aroma neta de poma verda, cítrics i flors, marcada mineralitat i notes salines. En boca és sec, fresc i elegant, amb una acidesa vibrant i un final llarg i pur que expressa el caràcter únic del terrer borgonyès.

*Vino blanco con aromas limpios de manzana verde, cítricos y flores, mineralidad marcada y notas salinas. En boca es seco, fresco y elegante, con acidez vibrante y un final largo y puro que expresa el carácter único del terruño borgoñés.*

# FRANCIA



## A.O.C. Loire

Situada al llarg del riu Loira (França), és una de les regions vitivinícoles més diverses del país. Destaca pels vins blancs frescos i aromàtics, elaborats principalment amb Sauvignon Blanc i Chenin Blanc, però també per elegants negres i rosats. El clima fresc i els sòls variats aporten equilibri, expressió i gran versatilitat gastronòmica.

*Situada a lo largo del río Loira (Francia), es una de las regiones vitivinícolas más diversas del país. Destaca por sus vinos blancos frescos y aromáticos, elaborados principalmente con Sauvignon Blanc y Chenin Blanc, así como por elegantes tintos y rosados. El clima fresco y los suelos variados aportan equilibrio, expresión y gran versatilidad gastronómica.*

## POUILLY-FUMÉ, LA DOUCETTE

### *Sauvignon Blanc*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>65,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

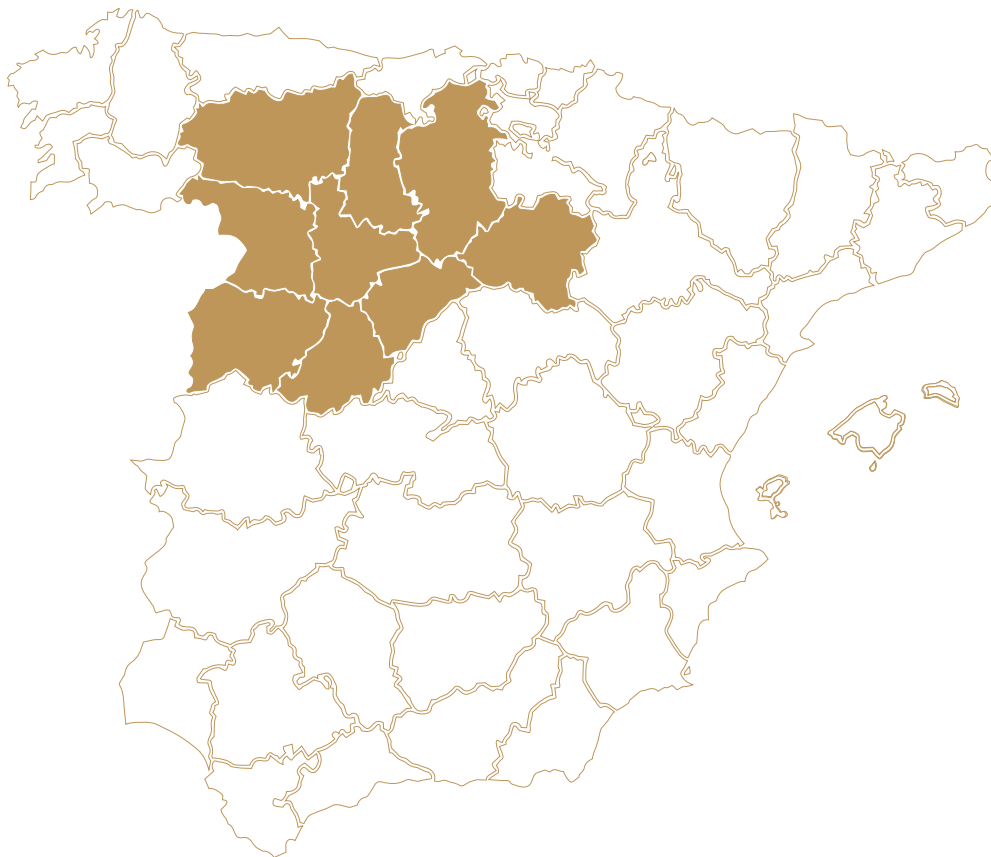
Vi blanc francès de la Vall del Loira, 100% Sauvignon Blanc amb aromes intensos de cítrics, fruita blanca i delicades notes florals amb mineralitat pedregosa típica. En boca és fresc, equilibrat i elegant, amb bona acidesa i un final llarg i salí que reflecteix el caràcter del terrer

*Vino blanco francés del Valle del Loira, 100% Sauvignon Blanc con intensos aromas de cítricos, fruta blanca y delicadas notas florales con mineralidad pedregosa típica. En boca es fresco, equilibrado y elegante, con buena acidez y un final largo y salino que expresa el carácter del terruño.*

# VINS ROSATS

*Vinos rosados*

## ESPANYA



### *I.G.P. Vins de la Terra de Castilla y León*

És una Indicació Geogràfica Protegida que empara vins de qualitat elaborats a tota la comunitat autònoma de Castella i Lleó. Permet una major llibertat en l'ús de varietats de raïm i tècniques d'elaboració, donant lloc a vins expressius, moderns i d'alta qualitat, amb perfils que van des dels més frescos i afruitats fins als més estructurats i complexos.

*Es una Indicación Geográfica Protegida que ampara vinos de calidad elaborados en toda la comunidad autónoma de Castilla y León. Permite una mayor libertad en el uso de variedades de uva y técnicas de elaboración, lo que da lugar a vinos expresivos, modernos y de alta calidad, con perfiles que van desde los más frescos y frutales hasta los más estructurados y complejos.*

## BELONDRAGE QUINTA CLARISA

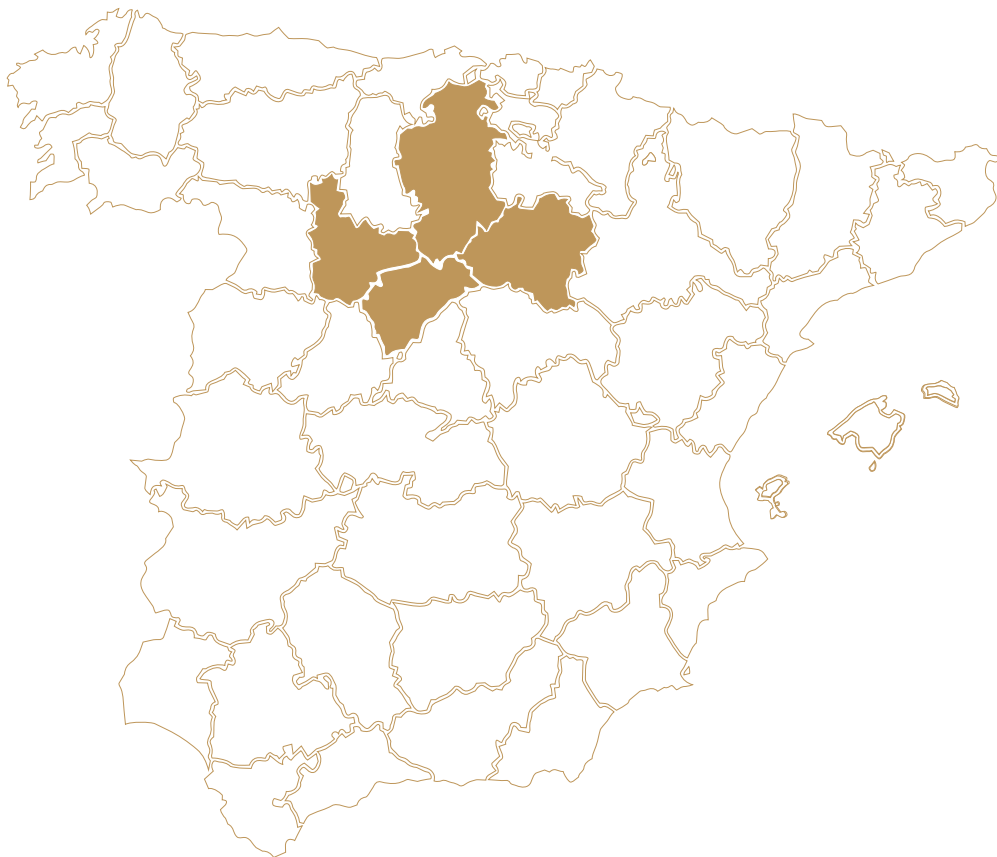
*Tempranillo 75% i Syrah 25%*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>36,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Rosat jove i afruitat amb Tempranillo i Syrah, de color rosa granat intens i aromes de fruita vermella (maduixa, gerd), flors i frescor cítrica. En boca és elegant, equilibrat i fresc, amb acidesa viva i un final persistent. Ideal amb amanides, peix a la planxa o arrossos mariners.

*Rosado joven y afruitado con Tempranillo y Syrah, de color rosa granate intenso y aromas de fruta roja (fresa, frambuesa), flores y frescor cítrico. En boca es elegante, equilibrado y fresco, con acidez viva y final persistente. Perfecto con ensaladas, pescado a la plancha o arroces marineros.*

## ESPANYA



### *D.O. Ribera del Duero*

Tot i ser coneguda pels seus vins negres, la Ribera del Duero també produeix rosats frescos i afruitats, elaborats principalment amb Tempranillo. Presenten color rosa brillant, aromes a maduixa i fruits vermells, bona acidesa i estructura equilibrada. Ideals per a tapes, amanides i peix.

*Aunque es famosa por sus tintos, la Ribera del Duero también produce rosados frescos y afruitados, elaborados principalmente con Tempranillo. Presentan color rosa brillante, aromas a fresa y frutos rojos, buena acidez y estructura equilibrada. Ideales para tapas, ensaladas y pescados.*

## VILLACHICA FELIZIA ROSAT

*100% Tempranillo*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,6 % | <b>29,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Rosat de la D.O. Ribera del Duero elaborat 100 % amb Tempranillo, de color rosa pàl·lid brillant i aromes intensos de fruita vermella amb lleus tocs florals. A la boca és suau, equilibrat i amb acidesa viva, ideal per a aperitius, amanides i peixos.

*Rosado de la D.O. Ribera del Duero elaborado 100 % con Tempranillo, con color rosa pálido, brillante y aromas intensos de fruta roja y ligeros toques florales. Ofrece boca suave, equilibrada y con acidez viva, ideal para aperitivos, ensaladas y pescados.*

## ESPANYA



### *D.O. Navarra*

Reconeguda per la seva diversitat d'estils, Navarra produeix rosats frescos i aromàtics, elaborats principalment amb Garnatxa, Tempranillo i Merlot. De color rosa brillant i aromes a fruits vermells i flors, destaquen per la seva acidesa equilibrada i frescor al paladar.

*Reconocida por su diversidad de estilos, Navarra produce rosados frescos y aromáticos, elaborados principalmente con Garnacha, Tempranillo y Merlot. De color rosa brillante y aromas a frutos rojos y flores, destacan por su acidez equilibrada y frescura en boca.*

## PAGO DE CIRSUS ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL

*Garnacha, Syrah , Tempranillo*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>33,50 €</b> |
|--------|------|----------------|

Rosat fermentat i criat 3 mesos en barrica de roure francès amb aromes de fruita roja, flors blanques i suggeriments de vainilla. En boca és equilibrat, sedós i fresc, amb cos i acidesa ben integrada, ideal com aperitiu o amb peix cru, amanides i marisc.

*Rosado fermentado y criado 3 meses en barrica de roble francés con aromas de fruta roja, flores blancas y toques de vainilla. En boca es equilibrado, sedoso y fresco, con cuerpo y acidez bien integrada, ideal como aperitivo o con pescado crudo, ensaladas y mariscos.*

# ESPANYA



## D.O. Penedès

És la Denominació d'Origen amb més història i tradició vitivinícola de Catalunya. Compta amb una de les majors diversitats tant de varietats de raïm com de climes i tipus de sòls de tot el vinyar català. Aquesta riquesa es tradueix en vins frescos, expressius i versàtils, amb una marcada influència mediterrània i gran personalitat de territori.

*Es la Denominación de Origen con mayor historia y tradición vitivinícola de Cataluña. Cuenta con una de las mayores diversidades tanto en variedades de uva como en climas y tipos de suelo de todo el viñedo catalán. Esta riqueza se traduce en vinos frescos, expresivos y versátiles, con una marcada influencia mediterránea y gran personalidad de territorio.*



## AUGUSTUS

*Cabernet Sauvignon i Merlot*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>24,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi rosat ecològic i vegà del celler Augustus Forum amb coupage de Cabernet Sauvignon i Merlot. Aromes de fruita vermella fresca, maduixes i gerds amb notes especiades de pebre. En boca és fresc, expressiu i amb cos, amb acidesa equilibrada i final persistent, ideal amb amanides i marisc.

*Vino rosado ecológico y vegano de la bodega de Augustus Forum con coupage de Cabernet Sauvignon y Merlot. Aromas de fruta roja fresca, fresas y frambuesas con sutiles notas especiadas. En boca es fresco, expresivo y con cuerpo, con acidez equilibrada y un final persistente, perfecto con ensaladas y mariscos.*



## GRAN CAUS

*100 % Merlot*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>52,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Rosat ecològic de la subzona Massís del Garraf amb 100% Merlot, de color violeta pàlid i intens aromes de fruita vermella fresca (cirera, maduixa) i herbes mediterrànies. En boca és sec, estructurat i fresc, amb acidesa viva i final persistent, expressant el caràcter únic del terrer del Garraf.

*Rosado ecológico de la subzona Massís del Garraf con 100% Merlot, de color violeta pálido y aromas de fruta roja fresca (cereza, fresa) y hierbas mediterráneas. En boca es seco, estructurado y fresco, con acidez viva y final persistente, expresando el carácter único del terruño del Garraf.*

## ESPANYA



### *D.O. Montsant*

Aquesta denominació catalana produeix rosats frescos i afruitats, elaborats principalment amb Garnatxa i Carinyena. De color rosa brillant i aromes a fruits vermells i flors, presenten bona acidesa i cos lleuger, ideals per a aperitius, arrossos i amanides.

*Esta denominación catalana produce rosados frescos y afruitados, elaborados principalmente con Garnacha y Cariñena. De color rosa brillante y aromas a frutos rojos y flores, presentan buena acidez y cuerpo ligero, ideales para aperitivos, arroces y ensaladas.*

### DIDO “LA SOLUCIÓ ROSA”

*50% Garnatxa Tinta, 20% Macabeu, 15% Tempranillo, 10% Carinyena*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>45,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Rosat mediterrani amb llarga criança en fusta. Aromes delicats de fruita blanca i vermella, herbes i mineralitat subtil. En boca és sec, estructurat i elegant, amb bona acidesa i textura suau i persistent. Un rosat gastronòmic que desafia les expectatives i marida amb plats marins i arrossos.

*Rosado mediterráneo con larga crianza en madera. Aromas delicados de fruta blanca y roja, hierbas y mineralidad sutil. En boca es seco, estructurado y elegante, con buena acidez y textura suave y persistente. Un rosado gastronómico que desafiaba expectativas, ideal para mariscos, arroces y cocina creativa.*

## ESPANYA



### *D.O. Rioja*

Rosat elegant i vibrant de la famosa regió riojana, elaborat principalment amb Tempranillo i Garnatxa. Presenta color rosa pàl·lid brillant, aromes a maduixes, gerds i lleus tocs herbals, amb bona acidesa i cos lleuger.

*Rosado elegante y vibrante de la famosa región riojana, elaborado principalmente con Tempranillo y Garnacha. Presenta color rosa pálido brillante, aromas a fresas, frambuesas y ligeros toques herbales, con buena acidez y cuerpo ligero.*

## MUGA

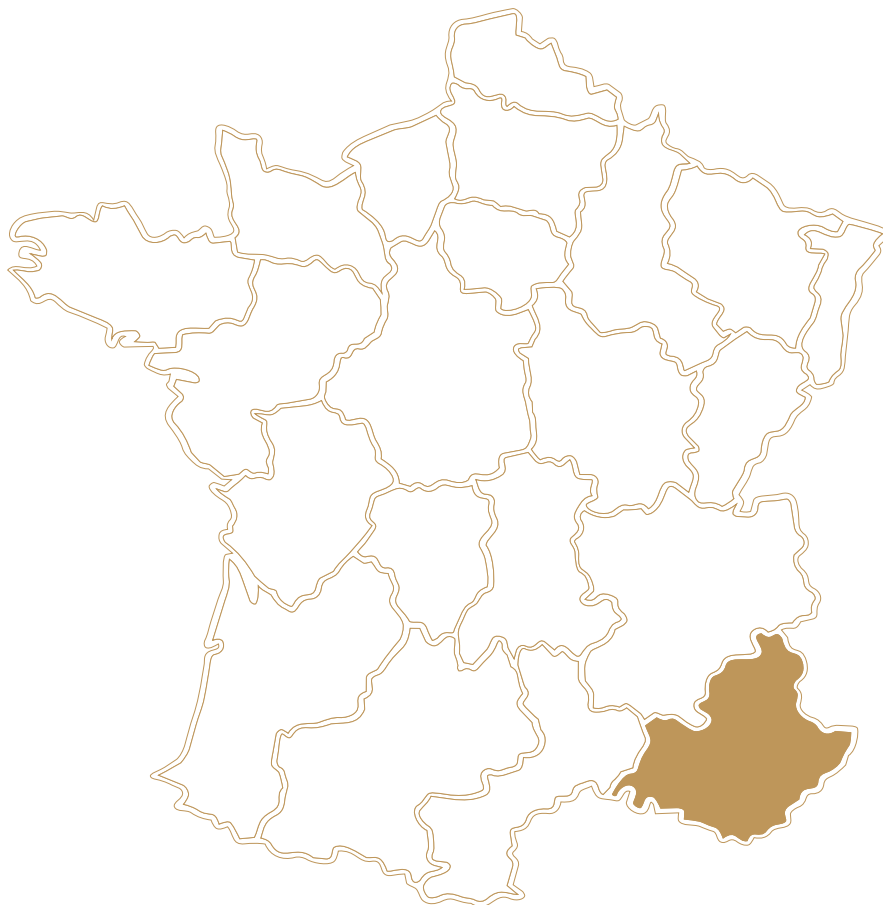
*Garnacha 60%, Viura 30%, Tempranillo 10%*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>25,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi rosat sec i fresc de Rioja amb color rosa pàl·lid i aromes de fruites vermelles, cítrics i notes florals. En boca és equilibrat, delicat i amb acidesa viva, amb un final llarg i agradable. Ideal amb marisc, peix, amanides o tapes mediterrànies.

*Vino rosado seco y fresco de Rioja con color rosa pálido y aromas de fruta roja, cítricos y notas florales. En boca es equilibrado, delicado y con acidez viva, con un final largo y placentero. Perfecto con mariscos, pescado, ensaladas o tapas mediterráneas.*

## FRANCIA



### A.O.P. Côtes de Provence

Rosat emblemàtic de la Provença francesa, elaborat principalment amb Grenache, Cinsault i Mourvèdre. Destaca pel seu color rosa pàl·lid brillant, aromes delicats a maduixa, flor de saüc i préssec, i un paladar fresc, elegant i equilibrat.

*Rosado emblemático de la Provenza francesa, elaborado principalmente con Grenache, Cinsault y Mourvèdre. Destaca por su color rosa pálido brillante, aromas delicados a fresa, flor de saúco y melocotón, y un paladar fresco, elegante y equilibrado.*

### ESQUISSE EXCELLENCE DES MARQUETS

*Grenache, Cinsault*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>34,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Rosat provençal elegant de la família Les Marquets amb aromes de fruita blanca i vermella fresca, cítrics i lleus notes florals. En boca és fresc, lleuger i equilibrat, amb acidesa molt agradable i final net. Ideal per a aperitius, amanides i marisc.

*Rosado provenzal elegante de Les Marquets con aromas de fruta blanca y roja fresca, cítricos y sutiles notas florales. En boca es fresco, ligero y equilibrado, con acidez muy agradable y final limpio. Perfecto con aperitivos, ensaladas y mariscos.*



## CHILE

### *D.O. Chile*

Xile és un dels grans referents a Sud-amèrica en l'elaboració de vins rosats d'estil modern i expressiu. Gràcies a la seva diversitat climàtica, des de zones costaneres fresques fins a valls interiors més càlids, s'hi elaboren rosats equilibrats i molt aromàtics. Predominen varietats com Cabernet Sauvignon, Syrah i Pinot Noir, que aporten aromes intensos a maduixa, gerd i cirera, amb un paladar fresc, sucós i elegant.

*Chile es uno de los grandes referentes en Sudamérica en la elaboración de vinos rosados de estilo moderno y expresivo. Gracias a su diversidad climática, desde zonas costeras frescas hasta valles interiores más cálidos, se elaboran rosados equilibrados y muy aromáticos. Predominan variedades como Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir, que aportan intensos aromas a fresa, frambuesa y cereza, con un paladar fresco, jugoso y elegante.*

## SANTA DIGNA

*100% Cabernet Sauvignon*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>22,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

El Santa Digna procedeix de la Denominació d'Origen Valle Central, la regió vinícola més emblemàtica i extensa de Xile, situada entre Santiago i al sud del país. Rosat chilè jove i fresc elaborat amb 100% Cabernet Sauvignon, de color rosat cereza brillant. Aromes de fruita vermella fresca, cirera, maduixa i cítrics. En boca és equilibrat, vibrant i expressiu, amb acidesa fresca i final persistent. Perfecte amb amanides, peix i plats lleugers.

*El Santa Digna procede de la Denominación de Origen Valle Central, la región vinícola más emblemática y extensa de Chile, situada entre Santiago y el sur del país. Rosado chileno joven y fresco elaborado con 100% Cabernet Sauvignon, de color rosado cereza brillante. Aromas de fruta roja fresca, cereza, fresa y cítricos. En boca es equilibrado, vibrante y expresivo, con acidez fresca y final persistente. Ideal con ensaladas, pescado y platos ligeros.*

# VINS NEGRES

*Vinos tintos*





## Vins d'alçada d'Andorra

Elaborats en vinyes d'alta muntanya, entre 900 i més de 1.300 metres d'altitud, els vins negres reflecteixen el caràcter únic del Pirineu andorrà. El contrast tèrmic entre dia i nit afavoreix una maduració lenta, donant vins negres elegants, amb fruita vermella i negra fresca, tanins fins i una clara expressió mineral del terrer. Produccions petites i artesanals, amb forta identitat de muntanya.

*Elaborados en viñedos de alta montaña, entre 900 y más de 1.300 metros de altitud, los vinos tintos expresan el carácter singular del Pirineo andorrano. El contraste térmico entre día y noche favorece una maduración lenta, dando tintos elegantes, con fruta roja y negra fresca, taninos finos y una clara expresión mineral del terruño. Producciones pequeñas y artesanales, con fuerte identidad de montaña.*

## TORB



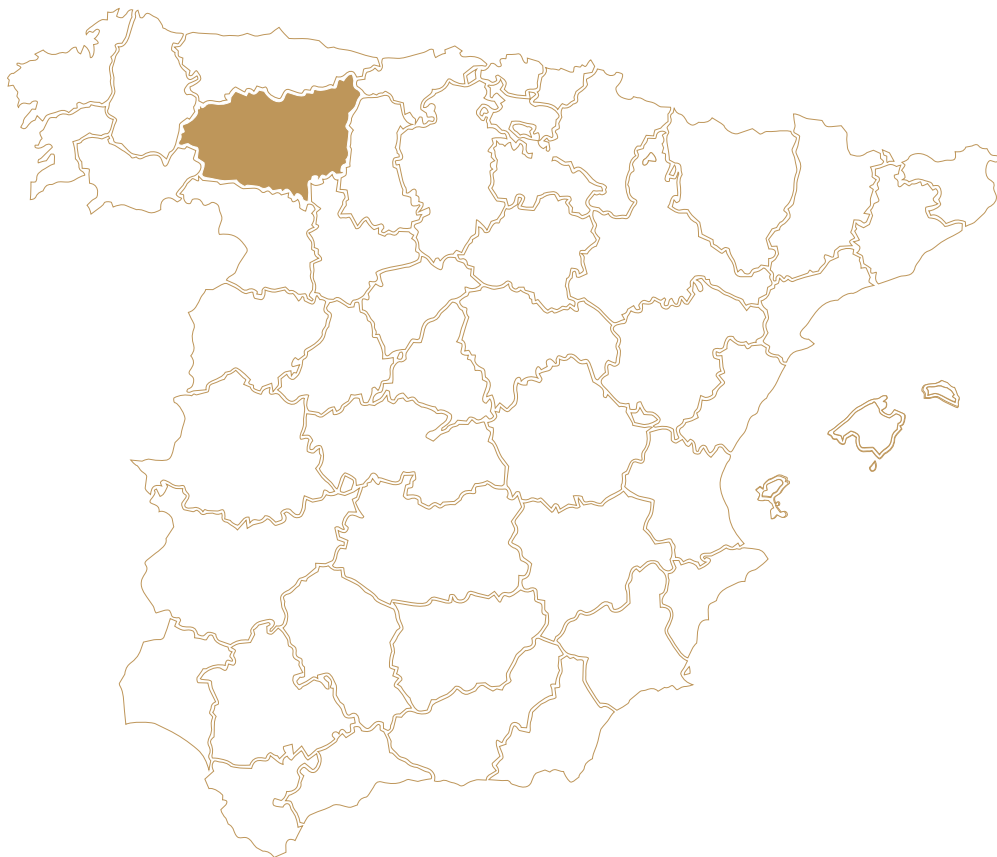
*Cornalin, Merlot i Syrah*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>75,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre orgànic d'alta muntanya elaborat amb un coupage de Cornalin, Merlot i Syrah a la zona de Solà de la Muixella (Andorra, >1 000 m). Aromes de fruita negra, espècies i fusta, amb paladar sec, de cos mitjà i acidesa viva, tanins equilibrats i final persistent. Ideal amb carns i estofats.

*Vino tinto orgánico de alta montaña elaborado con un coupage de Cornalin, Merlot y Syrah en la zona de Solà de la Muixella (Andorra, >1 000 m). Aromas de fruta negra, especias y madera, con paladar seco, de cuerpo medio y acidez viva, taninos equilibrados y final persistente. Ideal con carnes y guisos.*

# ESPANYA



## D.O. Bierzo

Denominació situada al nord-oest de Castella i Lleó, reconeguda pels seus vins negres elegants i expressius elaborats principalment amb Mencía. Destaquen pels aromes a fruita vermella fresca, notes florals i un subtil fons mineral. En boca són fins, frescos i equilibrats, amb tanins suaus i un marcat caràcter atlàntic. Ideals per a carns blanques, arrossos i cuina de temporada.

*Situada en el noroeste de Castilla y León, reconocida por sus vinos tintos elegantes y expresivos elaborados principalmente con Mencía. Destacan por sus aromas a fruta roja fresca, notas florales y un sutil fondo mineral. En boca son finos, frescos y equilibrados, con taninos suaves y gran carácter atlántico. Ideales para carnes blancas, arroces y cocina de temporada.*

## DOMINIO DE TARES CEPAS VIEJAS

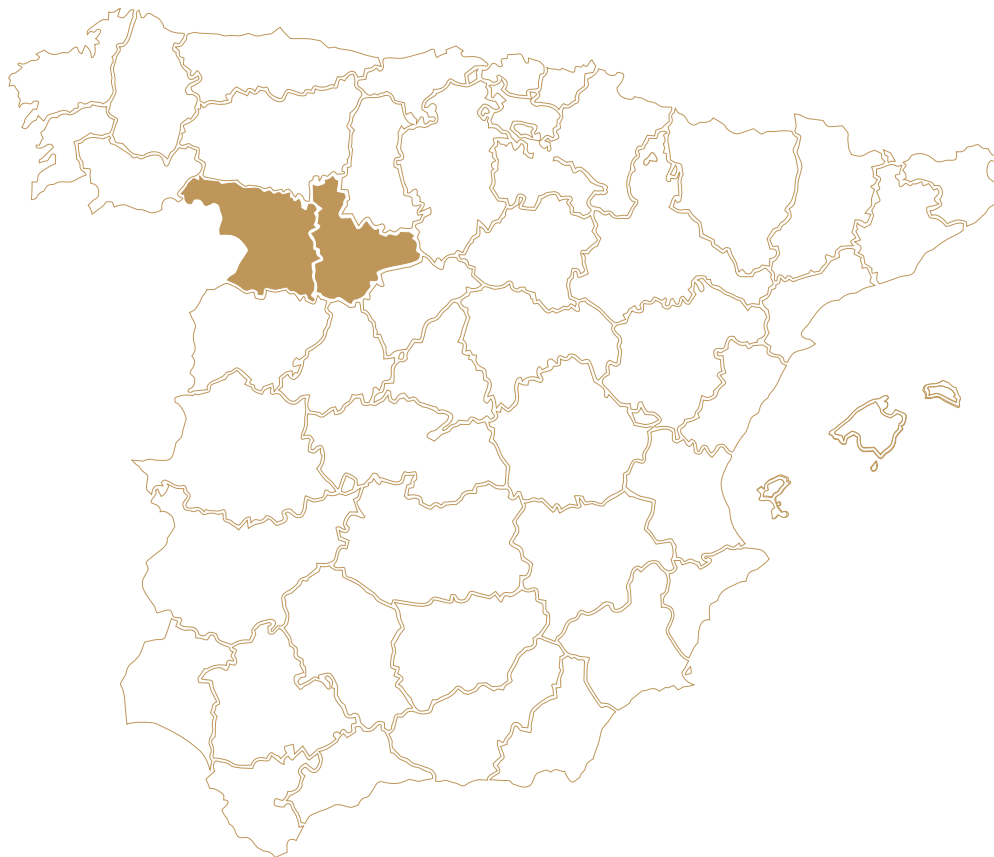
100% Mencía

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>47,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre de criança amb 100% Mencía procedent de vinyes velles (>60 anys) sobre sòls de pissarra. Aromes intensos de fruita negra confitada, regalèssia, espècies i fons torrat. En boca és equilibrat, estructurat i sedós, amb acidesa viva, tanins fins i final llarg i persistent. Perfecte amb carns rostides, guisats i formats curats.

*Vino tinto de crianza con 100% Mencía de viñas viejas sobre suelos de pizarra. Aromas intensos de fruta negra confitada, regaliz, especias y fondo tostado. En boca es equilibrado, estructurado y sedoso, con acidez viva, taninos finos y final largo y persistente. Ideal con carnes asadas, guisos y quesos curados.*

## ESPANYA



### D.O. Toro

Denominació situada a Castella i Lleó, reconeguda pels seus vins negres potents i estructurats, elaborats principalment amb Tinta de Toro (Tempranillo). Destaquen pels aromes intensos a fruita negra madura, regalèssia i espècies, amb tanins fermes i gran concentració. Vins de caràcter profund i llarga persistència, ideals per a carns vermelles i plats contundents.

*Denominación situada en Castilla y León, reconocida por sus vinos tintos potentes y estructurados, elaborados principalmente con Tinta de Toro (Tempranillo). Destacan por sus aromas intensos a fruta negra madura, regaliz y especias, con taninos firmes y gran concentración. Vinos de carácter profundo y larga persistencia, ideales para carnes rojas y platos contundentes.*

## VICTORINO

100% Tinta Toro

|        |      |                 |
|--------|------|-----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>110,00 €</b> |
|--------|------|-----------------|

Vi negre de la D.O. Toro elaborat íntegrament amb Tinta de Toro de vinyes velles (algunes perfil·loxèriques). Criança prolongada en barrica nova de roure francès aporta aromes de fruita negra madura, espècies i mineralitat. En boca és estructurat, potent, equilibrat i persistent, amb tanins sedosos i final llarg i complex.

*Vino tinto de la D.O. Toro elaborado 100% con Tinta de Toro de viñedos antiguos, muchos sin injertar. Su crianza en barrica nueva de roble francés desarrolla aromas de fruta negra madura, especias y notas minerales. En boca es estructurado, potente, equilibrado y persistente, con taninos suaves y un final largo y complejo.*

# ALMIREZ

---

*100% Tinta Toro*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>39,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre de la D.O. Toro elaborat amb 100% Tinta de Toro procedent de vinyes de 15-65 anys. Criança 14 mesos en barrica de roure francès. Aromes de fruita negra madura, espècies, anís i tocs torrats. En boca és estructurat, cremos i potent, amb tanins amables i final persistent. Perfecte amb carns rostides i guisats.

*Vino tinto de la D.O. Toro elaborado con 100% Tinta de Toro de viñedos de 15-65 años. Crianza 14 meses en barrica de roble francés. Aromas de fruta negra madura, especias, anís y notas tostadas. En boca es estructurado, cremoso y potente, con taninos amables y final persistente. Ideal con carnes asadas y guisos.*

# PALACIO DE VILLACHICA CRIANZA

---

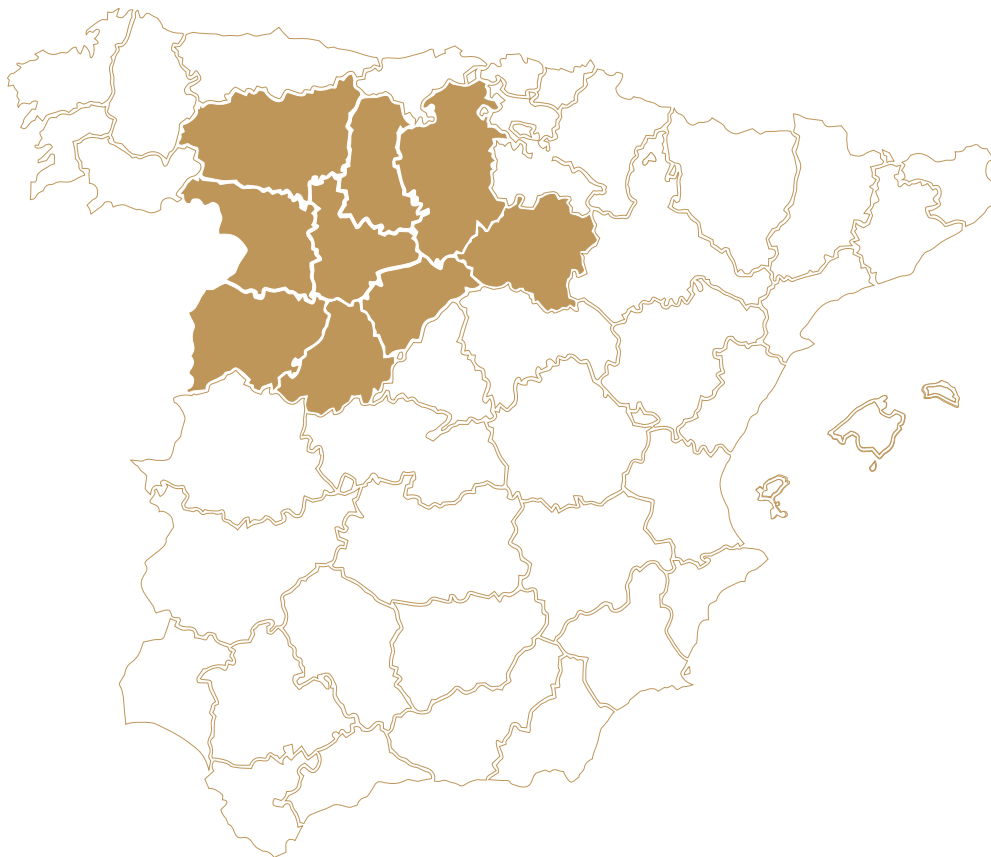
*100% Tinta Toro*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 15,5 % | <b>31,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre de la D.O. Toro amb 100% Tinta de Toro, criat 12 mesos en barrica de roure americà i francès. Aromes intensos de fruita negra madura, espècies i vainilla, i notes torrades. En boca és potent, estructurat i equilibrat, amb tanins suau i final llarg i persistent, ideal amb carns i estofats.

*Vino tinto de la D.O. Toro con 100% Tinta de Toro, envejecido 12 meses en barricas de roble americano y francés. Aromas intensos de fruta negra madura, especias y vainilla, con notas tostadas. En boca es potente, estructurado y equilibrado, con taninos suaves y final largo y persistente, ideal con carnes y guisos.*

## ESPANYA



### *I.G.P. Vins de la Terra de Castilla y León*

Indicació geogràfica que agrupa vins negres moderns i expressius de tota la regió. Elaborats amb varietats com Tempranillo, Garnatxa, Mencía o Cabernet Sauvignon, destaquen per la fruita madura, la frescor i l'equilibri. Vins versàtils, d'estil contemporani, amb tanins amables i bona estructura.

*Indicación geográfica que engloba vinos tintos modernos y expresivos de toda la región. Elaborados con variedades como Tempranillo, Garnacha, Mencía o Cabernet Sauvignon, destacan por su fruta madura, fresca y equilibrio. Vinos versátiles, de estilo contemporáneo, con taninos amables y buena estructura.*

### ABADIA RETUERTA 1999

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>69,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Vi negre emblemàtic d'alta gamma, procedent de vinyes pròpies. Després d'una llarga evolució en ampolla, mostra aromes complexos de fruita negra confitada, cuir, espècies dolces, cedre i notes balsàmiques. En boca és profund, elegant i harmònic, amb tanins sedosos i un final llarg i refinat.

*Vino tinto emblemático de alta gama, procedente de viñedos propios. Tras una larga evolución en botella, presenta aromas complejos de fruta negra confitada, cuero, especias dulces, cedro y notas balsámicas. En boca es profundo, elegante y armónico, con taninos sedosos y un final largo y refinado.*

### MAURO

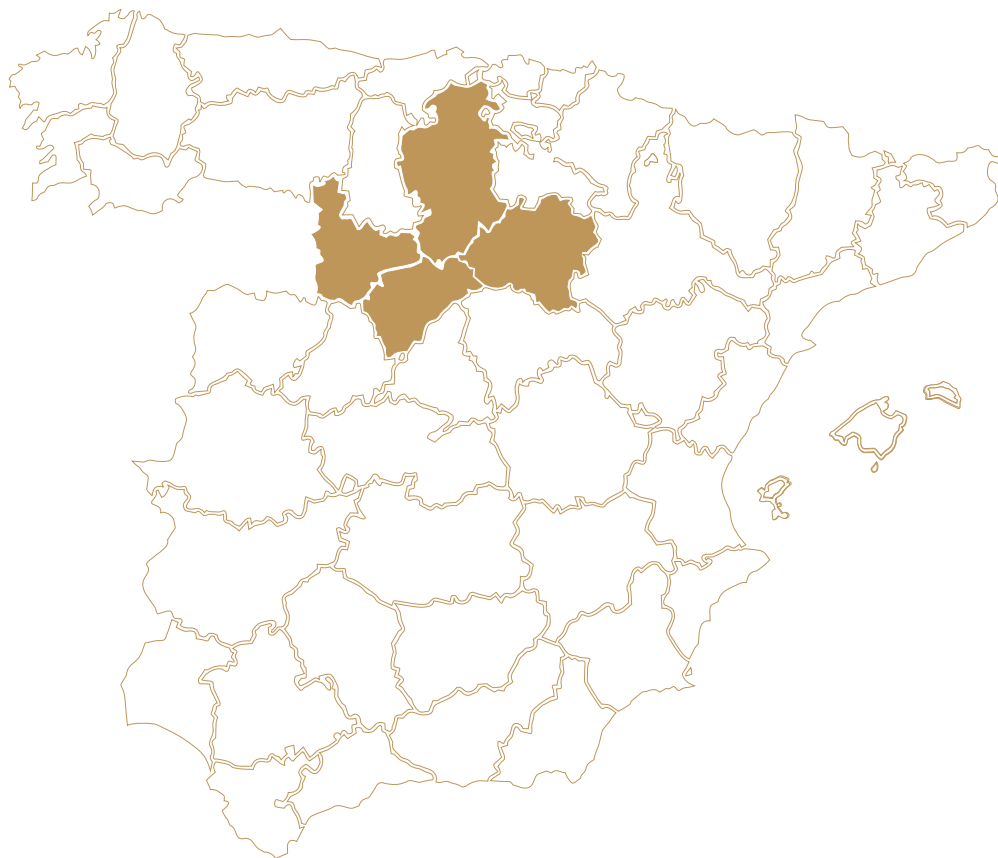
*Tempranillo (Tinto Fino) 90% i Syrah 10%*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>89,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi d'alta expressió, aromes intensos de fruita vermella i negra, espècies i tocs de cacau i menta, amb estructura equilibrada i tanins sedosos i cremosos. En boca és potent, elegant i persistent, ideal amb carns roges, guisats i formatges curats.

*Vino de alta expresión, aromas intensos de fruta roja y negra, especias y toques de cacao y menta, con estructura equilibrada y taninos sedosos y cremosos. En boca es potente, elegante y persistente, perfecto con carnes rojas, guisos y quesos curados.*

## ESPANYA



### *D.O. Ribera del Duero*

Denominació situada a Castella i Lleó, reconeguda pels seus vins negres potents, estructurats i elegants, elaborats principalment amb Tempranillo. Destaquen pels aromes intensos a fruits negres madurs, espècies i lleus tocs minerals. En boca són profunds, amb tanins fermes, bona acidesa i gran capacitat de guarda.

*Denominación situada en Castilla y León, reconocida por sus vinos tintos potentes, estructurados y elegantes, elaborados principalmente con Tempranillo. Destacan por sus aromas intensos a frutos negros maduros, especias y ligeros toques minerales. En boca son profundos, con taninos firmes, buena acidez y gran capacidad de guarda.*

## PAGO DE CARRAOVEJAS

*Tempranillo (Tinto Fino), con Cabernet Sauvignon y/o Merlot*

|        |       |                 |
|--------|-------|-----------------|
| 0,75 L | 14,5% | <b>110,00 €</b> |
|--------|-------|-----------------|

Vi negre de Ribera del Duero amb dominància de Tempranillo (Tinto Fino), estructurat i potent. Aromes intensos de fruita negra madura, espècies, vainilla i notes torrades per la criança en roure. En boca és ampli, equilibrat i elegant, amb tanins refinats i final persistent. Ideal amb carns roges i plats intensos.

*Vino tinto de Ribera del Duero con predominio de Tempranillo (Tinto Fino), estructurado y potente. Aromas intensos de fruta negra madura, especias, vainilla y notas tostadas por su crianza en roble. En boca es amplio, equilibrado y elegante, con taninos refinados y final persistente. Perfecto con carnes rojas y platos intensos.*

## PAGO DE LOS CAPELLANES

*100% Tempranillo*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>53,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre representatiu de Ribera del Duero, elaborat amb 100% Tempranillo (Tinto Fino) de vinyes velles. Aromes de fruita negra madura, espècies fines i fusta elegant. En boca és estructurat, equilibrat i complex, amb tanins rodons i un final persistent que marida excel·lent amb carns rostides, estofats i cuina intensa.

*Vino tinto representativo de Ribera del Duero, elaborado con 100% Tempranillo (Tinto Fino) de viñedos viejos. Aromas de fruta negra madura, especias finas y maderamente elegante. En boca es estructurado, equilibrado y complejo, con taninos redondos y un final persistente que combina excelentemente con carnes asadas, estofados y cocina intensa.*

## PINGUS

*100% Tempranillo*

|        |        |                  |
|--------|--------|------------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>2200,00 €</b> |
|--------|--------|------------------|

Vi negre de cultiu biodinàmic i referència mundial, elaborat per Dominio de Pingus amb raïm Tempranillo procedent de vinyes molt velles, amb una producció limitada i exclusiva. Presenta aromes intensos de fruita negra madura, espècies, flors i notes minerals, amb tanins sedosos i elegants. A la boca és potent, profund i refinat, amb un final molt llarg. Considerat un dels grans vins d'Espanya, ha obtingut la màxima puntuació de 100 punts Parker.

*Vino tinto de cultivo biodinámico y referencia mundial, elaborado por Dominio de Pingus con uva Tempranillo procedente de viñas muy viejas, con una producción limitada y exclusiva. Presenta aromas intensos de fruta negra madura, especias, flores y notas minerales, con taninos sedosos y elegantes. En boca es potente, profundo y refinado, con un final muy largo. Considerado uno de los grandes vinos de España, ha obtenido la máxima puntuación de 100 puntos Parker.*

## PSI – DOMINIO DE PINGUS

*90% Tempranillo (Tinto Fino) y 10% Garnacha*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>99,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Vi negre de Ribera del Duero elaborat per Dominio de Pingus amb Tempranillo i Garnacha. Té aromes intensos de fruita negra i vermella madura amb espècies i notes herbàcies, cos equilibrat i tanins sedosos. En boca és fresc, elegant i persistent, expressant un estil afruitat i fin.

*Vino tinto de Ribera del Duero elaborado por Dominio de Pingus con Tempranillo y Garnacha. Presenta aromas intensos de fruta negra y roja madura con especias y notas herbales, cuerpo equilibrado y taninos sedosos. En boca es fresco, elegante y persistente, mostrando un estilo frutal y de fina expresión.*

## FLOR DE PINGUS

*100% Tempranillo*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>350,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Vi negre elegant de Dominio de Pingus elaborat amb 100% Tempranillo de vinyes de 25-50 anys a La Horra (Ribera del Duero). Aromes de fruita negra i vermella madura, espècies i tocs de cedre i fusta integrada. En boca és complex, equilibrat i persistent, amb tanins sedosos i bon equilibri.

*Vino tinto elegante de Dominio de Pingus elaborado con 100% Tempranillo de viñedos de 25-50 años en La Horra (Ribera del Duero). Aromas de fruta negra y roja madura, especias y notas de cedro y madera integrada. En boca es complejo, equilibrado y persistente, con taninos sedosos y un excelente equilibrio.*

## VEGA SICILIA VALBUENA 5º

*Tinto Fino (Tempranillo) 94–97%, Merlot 3–6%*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>230,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Vi negre emblemàtic de Vega Sicilia amb 5 anys de criança combinada en fusta i ampolla, que li confereix profunditat i equilibri. Aromes complexos de fruita negra madura, espècies fines, vainilla, tabac i notes minerals. En boca és elegant, estructurat i persistent, amb tanins sedosos i final llarg i refinat. Perfecte amb carns roges, caça i plats intensos.

*Vino tinto icónico de Vega Sicilia con 5 años de crianza entre barrica y botella, que le aporta complejidad y equilibrio. Aromas intensos de fruta negra madura, especias finas, vainilla, tabaco y matices minerales. En boca es elegante, estructurado y persistente, con taninos sedosos y final largo y refinado. Ideal con carnes rojas, caza y platos intensos.*

## VEGA SICILIA ÚNICO

*Tempranillo (Tinto Fino) predominant amb Cabernet Sauvignon*

|        |      |                 |
|--------|------|-----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>590,00 €</b> |
|--------|------|-----------------|

Vi negre mític i llegendari de Vega Sicilia, considerat un dels grans vins d'Espanya i del món. Elaborat amb Tempranillo i Cabernet Sauvignon a partir de vinyes seleccionades, amb criances extremadament prolongades en fusta i ampolla. Aromes profunds de fruita negra madura, espècies, cuir, tabac i cedre. En boca és complex, elegant i persistent, amb tanins sedosos i un final molt llarg, perfecte amb carns roges, caça i plats intensos.

*Vino tinto icónico y legendario de Vega Sicilia, considerado uno de los grandes vinos de España y del mundo. Elaborado con Tempranillo y Cabernet Sauvignon de viñedos seleccionados, con envejecimientos extremadamente prolongados en roble y botella. Aromas profundos de fruta negra madura, especias, cuero, tabaco y cedro. En boca es complejo, elegante y persistente, con taninos sedosos y un final muy largo, ideal con carnes rojas, caza y platos intensos.*

## ESPANYA



### *D.O. Ribeira Sacra*

Situada entre el sud de Lugo i el nord d'Ourense a Galícia, aquesta denominació és coneguda pels seus vins negres elegants i minerals, elaborats principalment amb Mencía. Les seves vinyes en terrasses sobre els rius Miño i Sil aporten frescor i complexitat, amb aromes a fruits vermells, flors i lleus tocs minerals. En boca són equilibrats, amb tanins fins i bona persistència. Ideals per a carns blanques, guisats i cuina tradicional gallega.

*situada entre el sur de Lugo y el norte de Ourense en Galicia, esta denominación es conocida por sus vinos tintos elegantes y minerales, elaborados principalmente con Mencía. Sus viñedos en terrazas sobre los ríos Miño y Sil aportan frescura y complejidad, con aromas a frutos rojos, florales y ligeros toques minerales. En boca son equilibrados, con taninos finos y buena persistencia. Ideales para carnes blancas, guisos y cocina gallega tradicional.*

## REGINA VIARUM

*100% Mencía*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>27,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi molt premiat, elaborat a partir d'una selecció manual dels millors raïms de les nostres finques. Presenta un color vermell cirera picota amb reflexos violacis i aromes de fruita vermella madura, espècies i lleugers tocs minerals. A la boca és fresc, sedós i equilibrat, amb tanins suaus i un final prolongat. Perfecte per acompanyar guisats i carns.

*Vino muy premiado, elaborado a partir de una selección manual de las mejores uvas de nuestras fincas. Presenta un color rojo picota con reflejos violáceos y aromas de fruta roja madura, especias y ligeros toques minerales. En boca es fresco, sedoso y equilibrado, con taninos suaves y un final prolongado. Perfecto para acompañar guisos y carnes.*

## ESPANYA



### *D.O. C. Rioja*

Denominació emblemàtica d'Espanya, reconeguda pels seus vins negres equilibrats i elegants, elaborats principalment amb Tempranillo, acompanyat de Garnatxa, Graciano o Mazuela. Destaquen pels aromes a fruita vermella madura, notes especiades i subtils matisos de criança en bóta. En boca són fins, rodons i persistents, ideals per a carns, guisats i cuina tradicional.

*Denominación emblemática de España, reconocida por sus vinos tintos equilibrados y elegantes, elaborados principalmente con Tempranillo, acompañado de Garnacha, Graciano o Mazuelo. Destacan por sus aromas a fruta roja madura, notas especiadas y sutiles matices de crianza en barrica. En boca son finos, redondos y persistentes, ideales para carnes, guisos y cocina tradicional.*

## REMELLURI RESERVA

*Tempranillo 90%, Graciano i Mazuelo*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>65,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre de Reserva clàssic, amb llarga criança en barrica i ampolla. Aromes complexos de fruita vermella i negra madura, vainilla, espècies dolces i subtils notes terroses. En boca és elegant, equilibrat i profund, amb tanins rodons i un final llarg, ideal amb carns rostides i plats intensos.

*Vino tinto Reserva clásico, con prolongada crianza en barrica y botella. Aromas complejos de fruta roja y negra madura, vainilla, especias dulces y sutiles notas terrosas. En boca es elegante, equilibrado y profundo, con taninos redondos y un final largo, ideal con carnes asadas y platos intensos.*

## LUIS CAÑAS

*Tempranillo 90%, Garnatxa i Graciano*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>27,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Vi negre clàssic de Rioja amb predomini de Tempranillo. Aromes de fruita vermella madura, espècies fines i tocs torrats procedents de la criança. En boca és equilibrat, elegant i persistent, amb tanins suaus i bona acidesa. Perfecte amb carns rostides, guisats i plats tradicionals.

*Vino tinto clásico de Rioja con predominio de Tempranillo. Aromas de fruta roja madura, especias finas y notas tostadas derivadas de la crianza. En boca es equilibrado, elegante y persistente, con taninos suaves y buena acidez. Ideal con carnes asadas, guisos y platos tradicionales.*

## RAMÓN BILBAO

*Tempranillo 90% i Garnatxa/Graciano*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>23,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Vi negre emblemàtic de Rioja amb predomini de Tempranillo. Aromes de fruita vermella madura, espècies i notes suaus de fusta per la criança tradicional. En boca és equilibrat, afruitat i elegant, amb tanins suaus i final agradable. Ideal amb carns, guisats i formatges curats.

*Vino tinto emblemático de Rioja con predominio de Tempranillo. Aromas de fruta roja madura, especias y suaves toques de madera por su crianza tradicional. En boca es equilibrado, afruitado y elegante, con taninos suaves y final placentero. Perfecto con carnes, guisos y quesos curados.*

## MUGA RESERVA 1994

*Tempranillo 70%, Garnatxa 20%, Mazuelo i Graciano 10%*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>72,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Vi negre clàssic de Bodegas Muga amb una llarga criança (uns 30 mesos en barrica) i evolució en ampolla que el fa excepcionalment complex. Aromes terciaris de cuir, espècies, fruita negra confitada i fusta integrada. En boca és elegant, equilibrat i persistent, amb tanins polits i final molt llarg.

*Vino tinto clásico de Bodegas Muga con prolongada crianza (unos 30 meses en barrica) y evolución en botella que lo vuelve muy complejo. Aromas terciarios de cuero, especias, fruta negra confitada y madera integrada. En boca es elegante, equilibrado y persistente, con taninos pulidos y un final muy largo.*

## LAN RESERVA

*Tempranillo 92% i Mazuelo 8%*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>29,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre Reserva clàssic de la D.O.Ca. Rioja, amb criança prolongada en barrica de roure americà i francès i posteriors mesos en ampolla. Aromes de fruita roja i negra madura, vainilla, coco i espècies. En boca és texturat, equilibrat i elegant, amb tanins suaus i final persistent. Marida molt bé amb carns roges i guisats.

*Vino tinto Reserva clásico de la D.O.Ca. Rioja, con prolongada crianza en barrica de roble americano y francés y maduración en botella. Aromas de fruta roja y negra madura, vainilla, coco y especias. En boca es texturado, equilibrado y elegante, con taninos suaves y final persistente. Combina muy bien con carnes rojas y guisos.*

## RODA 1

*Tempranillo 90–95% i Garnatxa 5–10%*

|        |      |                 |
|--------|------|-----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>120,00 €</b> |
|--------|------|-----------------|

Vi negre icònic de RODA, amb criança madura en barrica i ampolla que aporta complexitat. Aromes de fruita negra madura, espècies dolces, regalèssia i fons torrat s'integren amb una vena mineral fina. En boca és elegant, equilibrat i persistent, amb tanins suaus i final llarg. Ideal amb carns roges i plats intensos.

*Vino tinto icónico de RODA, con crianza madura en barrica y botella que aporta complejidad. Aromas de fruta negra madura, especias dulces, regaliz y fondo tostado se integran con una fina mineralidad. En boca es elegante, equilibrado y persistente, con taninos suaves y final largo. Perfecto con carnes rojas y platos intensos.*

## LA NIETA

*100% Tempranillo*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>240,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Vi negre expressiu elaborat amb 100% Tempranillo, de color intens i aromes de fruita roja i negra madura, espècies i tocs torrats. En boca és potent, equilibrat i amb tanins elegants, amb un final llarg i persistent. Ideal amb carns roges, estofats i formatges curats.

*Vino tinto expresivo elaborado con 100% Tempranillo, de color intenso y aromas de fruta roja y negra madura, especias y toques tostados. En boca es potente, equilibrado y con taninos elegantes, con un final largo y persistente. Perfecto con carnes rojas, guisos y quesos curados.*

## REMÍREZ DE GANUZA GRAN RESERVA

*Tempranillo 90%, Graciano 10%*

|        |      |                 |
|--------|------|-----------------|
| 0,75 L | 15 % | <b>130,00 €</b> |
|--------|------|-----------------|

Vi negre Gran Reserva de Rioja amb selecció manual de raïm de vinyes velles (>60 anys) i llarga criança en barrica nova de roure francès. Aromes complexos de fruita negra madura, espècies, tabac i fusta integrada. En boca és elegant, estructurat i persistent, amb tanins sedosos i un final llarg i refinat. Ideal amb carns roges, caça o formatges curats.

*Vino tinto Gran Reserva de Rioja elaborado con selección manual de uvas de viñedos viejos (>60 años) y larga crianza en barrica nueva de roble francés. Aromas complejos de fruta negra madura, especias, tabaco y madera integrada. En boca es elegante, estructurado y persistente, con taninos sedosos y un final largo y refinado. Perfecto con carnes rojas, caza o quesos curados.*

## CASTILLO YGAY GRAN RESERVA

*Tempranillo (~84–89%) i Mazuelo (~11–16%)*

|        |      |                 |
|--------|------|-----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>450,00 €</b> |
|--------|------|-----------------|

Vi negre Gran Reserva emblemàtic de Marqués de Murrieta, elaborat amb Tempranillo i Mazuelo de vinyes seleccionades del Pago La Plana. Després de llarga criança en roure americà i francès i anys d'evolució en ampolla, ofereix aromes de fruita negra madura, espècies, cedre i herbes amb tanins sedosos i final elegant i molt persistent.

*Vino tinto Gran Reserva icónico de Marqués de Murrieta, elaborado con Tempranillo y Mazuelo de viñedos seleccionados en el Pago La Plana. Tras larga crianza en roble americano y francés y años de evolución en botella, despliega aromas de fruta negra madura, especias, cedro y hierbas con taninos sedosos y un final elegante y muy persistente.*

## VIÑA EL PISON 1998

*100% Tempranillo*

|        |      |                 |
|--------|------|-----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>370,00 €</b> |
|--------|------|-----------------|

Vi negre històric i elegant d'Artadi, elaborat amb Tempranillo de vinyes velles i criança en barrica nova de roure francès. Aromes complexos de fruita negra confitada, espècies, tocs florals i fusta integrada. En boca és fins, equilibrat i persistent, amb tanins suau i estructura refinada.

*Vino tinto clásico y elegante de Artadi, elaborado con Tempranillo de viñas viejas y crianza en barrica nueva de roble francés. Aromas complejos de fruta negra confitada, especias, toques florales y madera integrada. En boca es fino, equilibrado y persistente, con taninos suaves y estructura refinada.*

## RESERVA 890 RIOJA ALTA

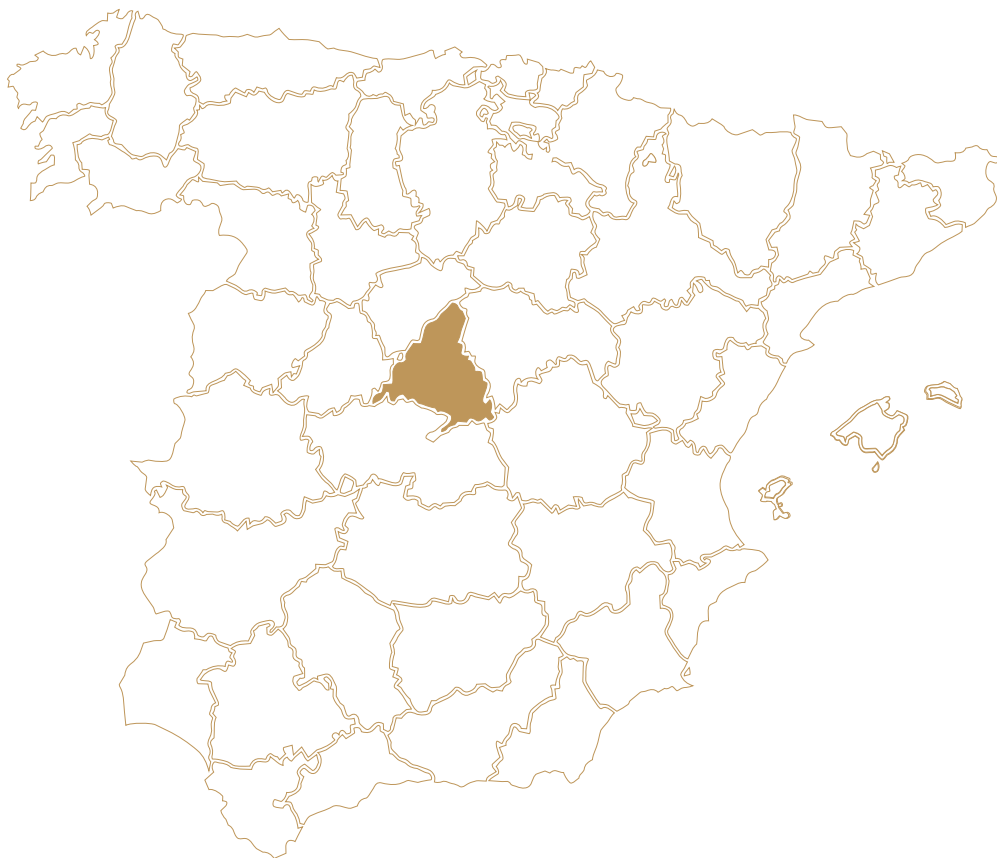
*Tempranillo 95%, Graciano 3%, Mazuelo 2%*

|        |      |                 |
|--------|------|-----------------|
| 0,75 L | 14 % | <b>180,00 €</b> |
|--------|------|-----------------|

Vi negre Gran Reserva emblemàtic de Rioja elaborat per La Rioja Alta només en anyades excepcionals. Aromes complexos de fruita negra confitada, mermelada de cirera, tabac, espècies, vainilla i xocolata amb estructura elegant. En boca és equilibrat, profund i persistent, amb tanins suaus, frescor equilibrada i final llarg tradicional

*Vino tinto Gran Reserva emblemático de Rioja producido por La Rioja Alta sólo en añadas de gran calidad. Aromas complejos de fruta negra confitada, mermelada de cereza, tabaco, especias, vainilla y chocolate con estructura elegante. En boca es equilibrado, profundo y persistente, con taninos suaves, frescura equilibrada y final largo y clásico.*

## ESPANYA



### *D.O.P. Vins de Madrid*

Denominació situada al centre d'Espanya, al voltant de la capital, reconeguda pels seus vins negres elegants i estructurats, elaborats principalment amb Tempranillo, Garnatxa i Cabernet Sauvignon. Presenten aromes a fruits vermells i negres madurs, notes herbals i lleus tocs minerals. En boca són equilibrats, amb tanins suaus i bona persistència. Ideals per a carns, guisats i plats de temporada.

*Denominación situada en el centro de España, alrededor de la capital, reconocida por sus vinos tintos elegantes y estructurados, elaborados principalmente con Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon. Presentan aromas a frutos rojos y negros maduros, notas herbales y ligeros toques minerales. En boca son equilibrados, con taninos suaves y buena persistencia. Ideales para carnes, guisos y platos de temporada.*

## LA MALDICIÓN

*Tinto Fino (Tempranillo) 85% i Malvar 15%*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>22,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre jove elaborat amb Tinto Fino i un toc de Malvar de vinyes de 35-70 anys. Aromes de fruita negra, mores i espècies, amb tanins amables i acidesa fresca. En boca és equilibrat, fruitat i fàcil de beure, ideal amb carns, embotits i pasta.

*Vino tinto joven elaborado con Tinto Fino y un toque de Malvar de viñedos de 35-70 años. Aromas de fruta negra, moras y especias, con taninos suaves y acidez fresca. En boca es equilibrado, afrutado y fácil de beber, perfecto con carnes, embutidos y pasta.*

# ESPANYA



## D.O. Jumilla

Denominació situada entre Múrcia i Albacete, reconeguda pels seus vins negres intensos i mediterranis, elaborats principalment amb Monastrell. Destaquen pels aromes a fruita negra madura, notes especiades i tocs balsàmics. En boca són estructurats, càlids i potents, amb tanins madurs i un final llarg. Ideals per a carns vermelles, guisats i cuina mediterrània.

*Denominación situada entre Murcia y Albacete, reconocida por sus vinos tintos intensos y mediterráneos, elaborados principalmente con Monastrell. Destacan por sus aromas a fruta negra madura, notas especiadas y toques balsámicos. En boca son estructurados, cálidos y potentes, con taninos maduros y un final largo. Ideales para carnes rojas, guisos y cocina mediterránea.*

## EL NIDO 2007

### *Cabernet Sauvignon i Monastrell*

|        |      |                 |
|--------|------|-----------------|
| 0,75 L | 15 % | <b>206,00 €</b> |
|--------|------|-----------------|

Vi negre icònic i potent de Jumilla amb Coupage de Cabernet Sauvignon i Monastrell de vinyes de baix rendiment. Aromes intensos de fruita negra madura, espècies, notes balsàmiques i fusta integrades. En boca és corpulent, estructurat i elegant, amb tanins polits i final molt llarg i persistent.

*Vino tinto icónico y potente de Jumilla con coupage de Cabernet Sauvignon y Monastrell de viñedos de bajo rendimiento. Aromas intensos de fruta negra madura, especias, notas balsámicas y madera integrada. En boca es corpulento, estructurado y elegante, con taninos pulidos y final muy largo y persistente.*

# ESPANYA



## D.O. Mallorca

Denominació situada a les Illes Balears, reconeguda pels seus vins negres mediterranis i aromàtics, elaborats principalment amb Manto Negro, Callet i Syrah. Destaquen pels aromes a fruits vermells i negres madurs, tocs herbals i lleus notes minerals. En boca són frescos, elegants i amb tanins suaus.

*Denominación situada en las Islas Baleares, reconocida por sus vinos tintos mediterráneos y aromáticos, elaborados principalmente con Manto Negro, Callet y Syrah. Destacan por sus aromas a frutos rojos y negros maduros, toques herbales y ligeras notas minerales. En boca son frescos, elegantes y con taninos suaves.*

## ÀNIMA NEGRE

*Callet, Manto Negre/Fogoneu i Syrah*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 13,5 % | <b>95,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Dominança de Callet. Aromes intensos de fruita negra madura, espècies, herbes mediterrànies i notes torrades. En boca és equilibrat, sedós i elegant, amb tanins fins i final persistent, expressant l'essència mediterrània de Mallorca.

*Predominio de Callet. Aromas intensos de fruta negra madura, especias, hierbas mediterráneas y notas tostadas. En boca es equilibrado, sedoso y elegante, con taninos finos y final persistente, expresando la esencia mediterránea de Mallorca.*

## ESPANYA



### *D.O.Q. Priorat*

Una de les denominacions més prestigioses d'Espanya, situada a Catalunya, reconeguda pels seus vins negres intensos i de gran profunditat. Elaborats principalment amb Garnatxa i Carinyena, procedents de vinyes sobre llicorella, ofereixen aromes de fruita negra madura, notes minerals, espècies i tocs balsàmics. En boca són potents, estructurats i elegants, amb tanins fermes i gran capacitat de guarda.

*Una de las denominaciones más prestigiosas de España, situada en Cataluña, reconocida por sus vinos tintos intensos y de gran profundidad. Elaborados principalmente con Garnacha y Cariñena, procedentes de viñedos sobre llicorella, ofrecen aromas a fruta negra madura, notas minerales, especias y toques balsámicos. En boca son potentes, estructurados y elegantes, con taninos firmes y gran capacidad de guarda.*

## SALMOS

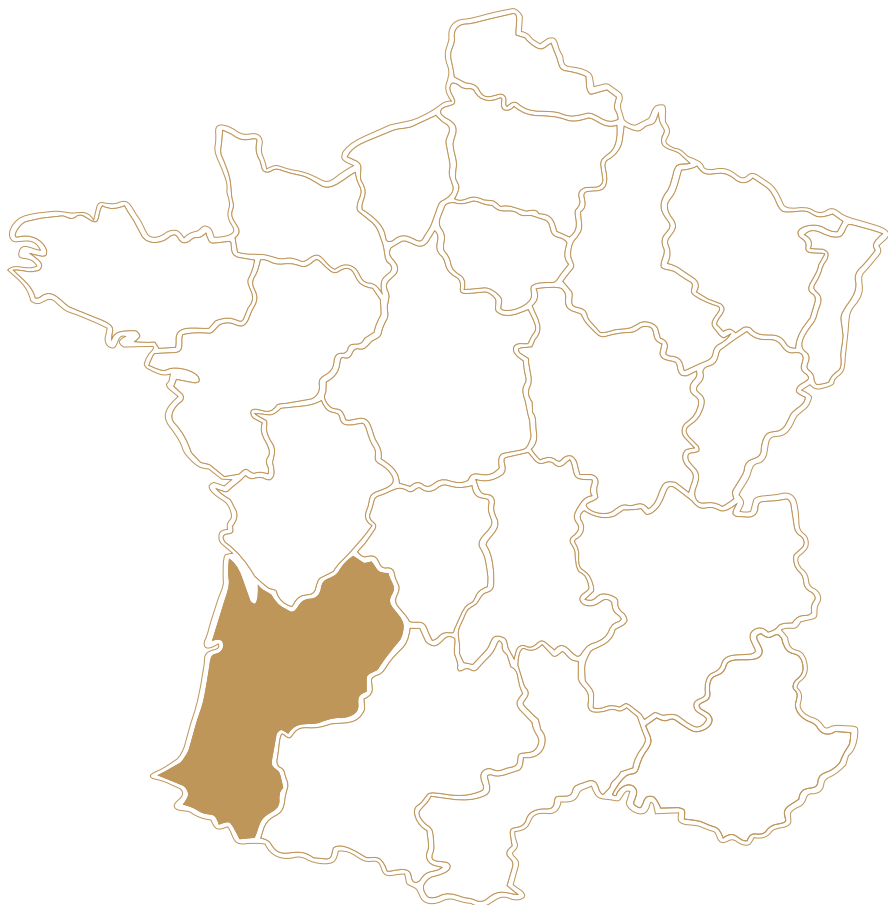
*Cariñena, Garnacha i Syrah*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>48,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi elaborat per Família Torres amb Cariñena, Garnacha i Syrah de vinyes plantades en sòls de llicorella. Aromes intensos de fruita negra madura, espècies i notes minerals. En boca és estructurat, potent i elegant, amb tanins fins, acidesa equilibrada i final llarg i persistent. Ideal amb carns roges i guisats.

*Vino elaborado por Familia Torres con Cariñena, Garnacha y Syrah en suelos de llicorella. Aromas intensos de fruta negra madura, especias y notas minerales. En boca es estructurado, potente y elegante, con taninos finos, acidez equilibrada y final largo y persistente. Perfecto con carnes rojas y guisos.*

## FRANCIA



### A.O.C. Lussac-Saint-Émilion

Situada a la riba dreta de Bordeus, aquesta denominació produeix vins negres elegants i estructurats, elaborats principalment amb Merlot, complementat amb Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon. Destaquen pels aromes de fruites vermelles i negres madures, espècies i subtils notes herbàcies, amb tanins suaus i bona acidesa. Ideals per a plats d'aromes intensos.

*Situada en la margen derecha de Burdeos, esta denominación produce vinos tintos elegantes y estructurados, elaborados principalmente con Merlot, complementado con Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon. Destacan por sus aromas a frutas rojas y negras maduras, especias y sutiles notas herbales, con taninos suaves y buena acidez. Ideales para platos de aromas intensos.*

### LUSAC SAINT EMILION 1974

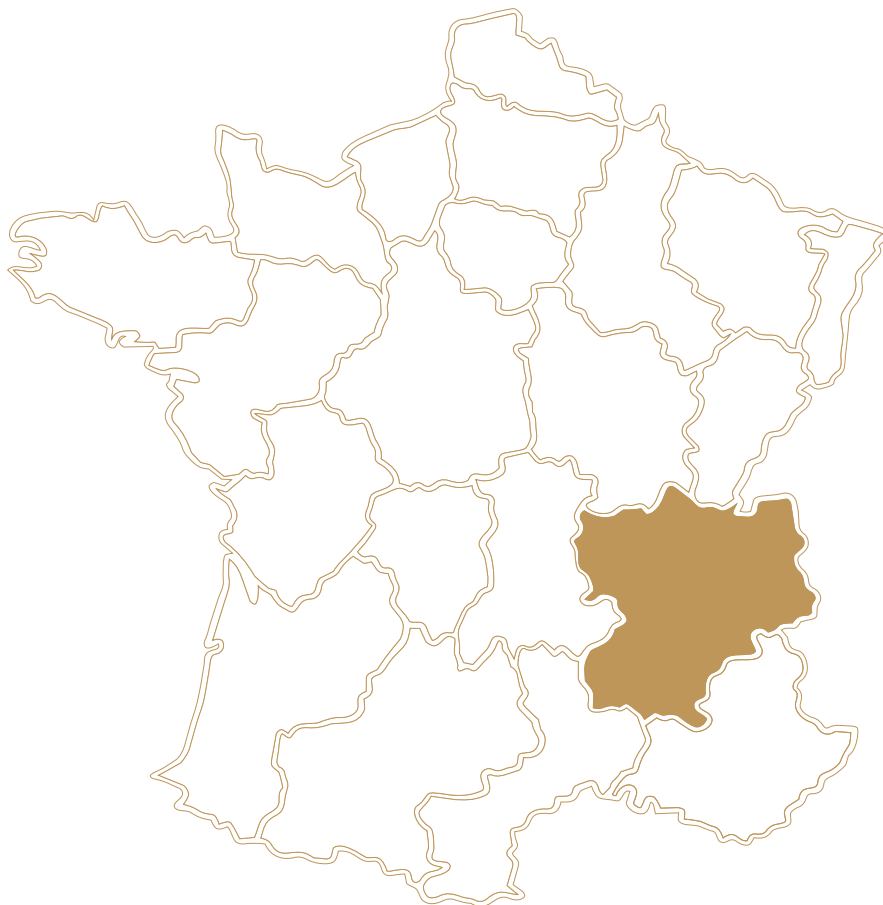
*Merlot dominant amb Cabernet Franc*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>40,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre clàssic de Lussac Saint-Émilion, elaborat majoritàriament amb Merlot. Amb una llarga evolució en ampolla, ofereix aromes terciaris de cuir, sotabosc, espècies suaus i fruita confitada. En boca és fi, delicat i equilibrat, amb tanins polits i final elegant, reflex del gran estil bordelès.

*Vino tinto clásico de Lussac Saint-Émilion, elaborado principalmente con Merlot. Tras una larga evolución en botella, muestra aromas terciarios de cuero, sotobosque, especias suaves y fruta confitada. En boca es fino, delicado y equilibrado, con taninos pulidos y un final elegante, fiel al estilo tradicional de Burdeos.*

## FRANCIA



### A.O.C. Châteauneuf-du-Pape. Ródano Sur

Denominació francesa de gran prestigi al sud del a vall Ròdan, coneguda pels seus vins negres potents, complexos i longeus. Elaborats amb Garnatxa, Syrah, Monastrell i altres varietats autoritzades, destaquen pels aromes a fruits negres madurs, herbes provençals, espècies i tocs terrosos. En boca són estructurats, amb tanins fermes i acidesa elegant. Ideals per a carns vermelles, caça i guisats de llarga cocció.

*Denominación francesa de gran prestigio en el sur del valle de Ródano, conocida por sus vinos tintos potentes, complejos y longevos. Elaborados con Garnacha, Syrah, Monastrell. y otras variedades autorizadas, destacan por sus aromas a frutos negros maduros, hierbas provenzales, especias y toques terrosos. En boca son estructurados, con taninos firmes y elegante acidez. Ideales para carnes rojas, caza y guisos de larga cocción.*

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE “LA BERNARDINE”

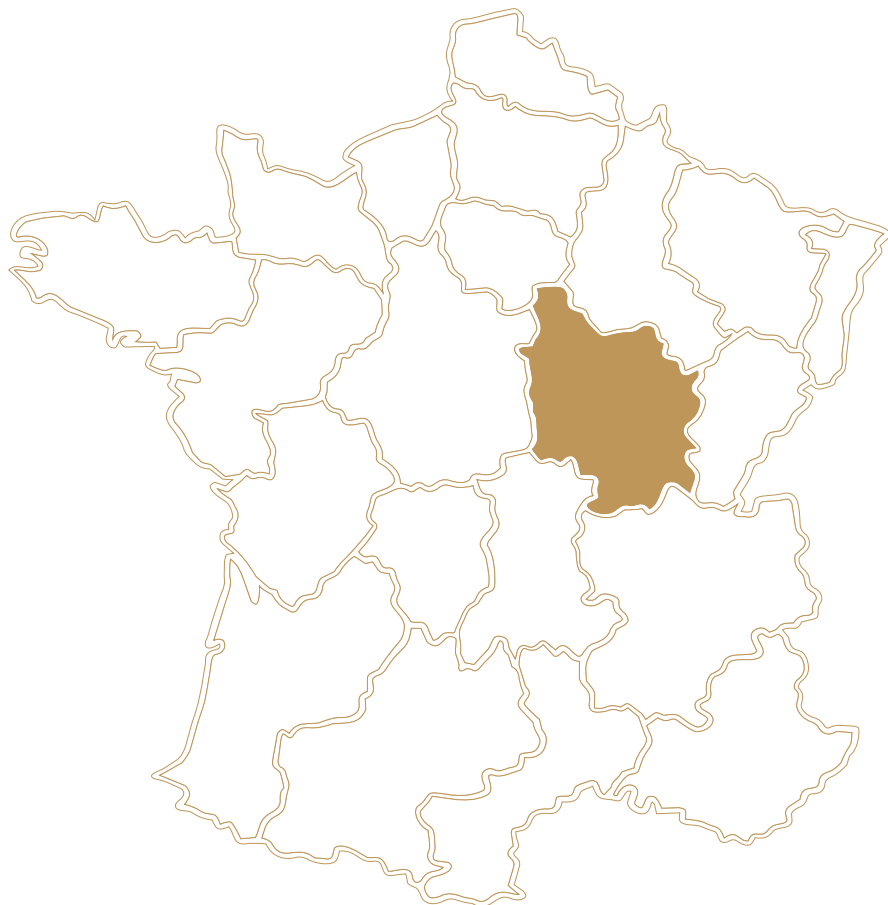
*Garnacha, Monastrell i Syrah*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 14,5 % | <b>99,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Vi negre clàssic de Châteauneuf-du-Pape, elaborat principalment amb garnatxa i petites proporcions de Syrah i Monastrell. Aromes complexos de fruita negra i vermella madura, espècies i regalèssia, amb tocs de cafè i canyella. En boca és potent, equilibrat i elegant, amb tanins suaus i un final llarg i especiat. Ideal amb carns rostides, xai i plats intensos.

*Vino tinto clásico de Châteauneuf-du-Pape, elaborado principalmente con garnacha y pequeñas proporciones de Syrah y Monastrell. Aromas complejos de fruta negra y roja madura, especias y regaliz con toques de café y canela. En boca es potente, equilibrado y elegante, con taninos suaves y un final largo y especiado. Ideal con carnes asadas, cordero y platos intensos.*

## FRANCIA



### Beaujolais

Regió vitivinícola del sud de Borgonya, coneguda pels seus vins negres lleugers, afruitats i frescos, elaborats principalment amb Gamay. Destaquen pels aromes de fruits vermells frescos, notes florals i lleugers tocs especiats, amb tanins suaus i una acidesa viva. Ideals per a aperitius, xarcuteria, amanides i plats lleugers.

*Región vitivinícola del sur de Borgoña, conocida por sus vinos tintos ligeros, frutales y frescos, elaborados principalmente con Gamay. Destacan por sus aromas a frutos rojos frescos, notas florales y ligeros toques especiados, con taninos suaves y acidez viva. Ideales para aperitivos, charcutería, ensaladas y platos ligeros.*

## DOMAINE JEAN PAUL BRUN

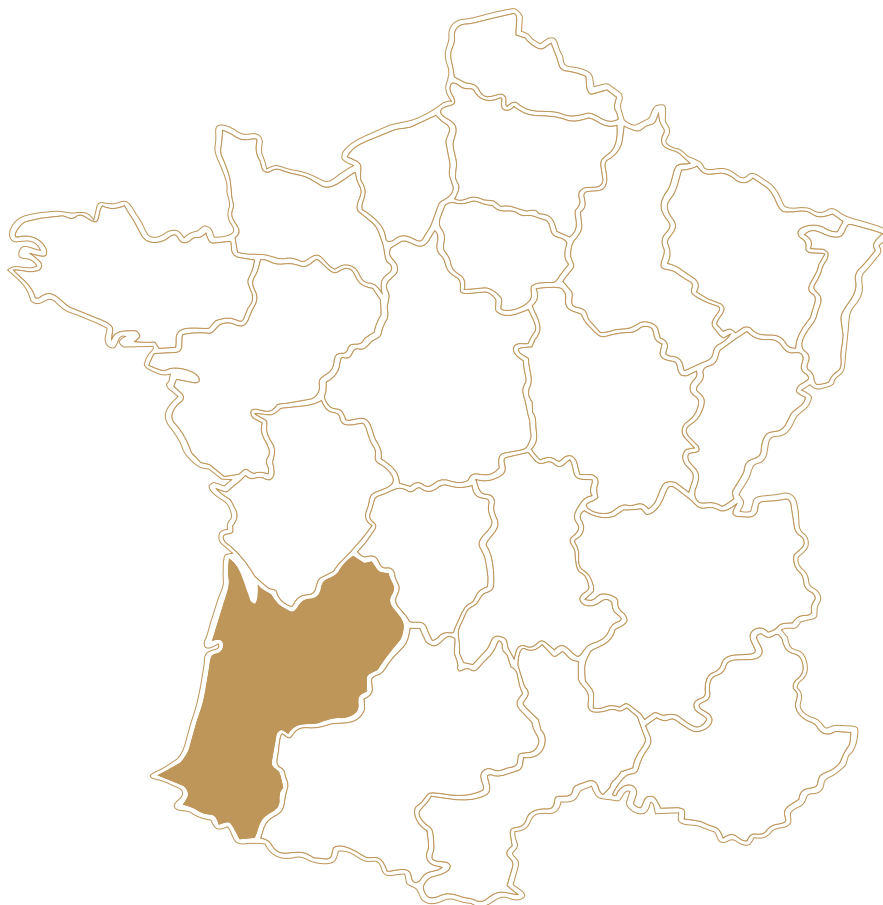
### Gamay

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>55,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Vi negre de Beaujolais elaborat per Jean Paul Brun, un dels viticultors referents de la regió amb viticultura respectuosa i vinificacions tradicionals que expressen el terroir. Aromes de fruita vermella fresca, espècies i notes florals suaus. En boca és fresc, equilibrat i elegant, amb tanins amables i final agradable.

*Vino tinto de Beaujolais elaborado por Jean Paul Brun, uno de los viticultores referentes de la región con viticultura respetuosa y vinificaciones tradicionales que expresan el terroir. Aromas de fruta roja fresca, especias y sutiles notas florales. En boca es fresco, equilibrado y elegante, con taninos suaves y final placentero.*

## FRANCIA



### A.O.C. Bordeaux

Denominació emblemàtica de la regió de Bordeus (França), coneguda pels seus vins negres elegants, estructurats i de gran complexitat. Elaborats principalment amb Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc, destaquen pels aromes a fruits negres madurs, notes herbals i especiades, i matisos de criança en bóta. En boca són equilibrats, amb tanins fermes i bona capacitat de guarda. Ideals per a carns vermelles, guisats i formatges curats.

*Denominación emblemática de la región de Burdeos (Francia), conocida por sus vinos tintos elegantes, estructurados y de gran complejidad. Elaborados principalmente con Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, destacan por sus aromas a frutos negros maduros, notas herbales y especiadas, y matices de crianza en barrica. En boca son equilibrados, con taninos firmes y buena capacidad de guarda. Ideales para carnes rojas, guisos y quesos curados.*

## PARADIS CASSEUIL (LAFITE ROTHSCHILD)

*Cabernet Sauvignon i Merlot*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 13 % | <b>40,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Vi negre de Bordeaux (Entre-deux-Mers) elaborat amb dominància de Merlot i Cabernet Sauvignon en sòls de llicorella i argila. Aromes elegants de fruita negra i vermella madura, espècies suaus i notes lleugerament torrades. En boca és equilibrat, rodó i harmoniós, amb tanins amables i final fresc i persistent, ideal amb carns a la planxa o rostides.

*Vino tinto de Bordeaux (Entre-deux-Mers) elaborado con predominio de Merlot y Cabernet Sauvignon sobre suelos calcáreos y arcillosos. Aromas elegantes de fruta negra y roja madura, especias suaves y ligeros tostados. En boca es equilibrado, redondo y armonioso, con taninos amables y final fresco y persistente, perfecto con carnes a la plancha o asadas.*

# ESPUMOSOS I

# CHAMPAGNE

*Espumosos y Champagne*

## ESPANYA



### *D.O. Penedès*

Denominació d'Origen que pren el nom de la regió catalana del Penedès, referent en l'elaboració d'escumosos frescos i elegants, elaborats principalment amb Xarel·lo, Macabeu i Parellada, i també amb varietats internacionals. Destaquen per les bombolles fines, aromes de fruita blanca i cítrics, i una acidesa equilibrada que aporta frescor. Ideals per a aperitius, marisc i cuina mediterrània.

*Denominación de Origen que toma el nombre de la región catalana del Penedès, referente en la elaboración de espumosos frescos y elegantes, elaborados principalmente con Xarel·lo, Macabeo y Parellada, y también con variedades internacionales. Destacan por sus burbujas finas, aromas a fruta blanca y cítricos, y una acidez equilibrada que aporta frescura. Ideales para aperitivos, mariscos y cocina mediterránea.*

## MASTINELL CAVA BRUT REAL RVA.

*Macabeo, Xarel·lo i Parellada*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>26,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Cava Gran Reserva Brut amb bombolla fina i constant, color groc brillant i aromes florals amb notes de fruita blanca madura, poma, pera i herbes mediterrànies. En boca és fresc, equilibrat i sedós, amb final refrescant i persistent. Ideal per aperitius, peix a la graella i plats lleugers.

*Cava Gran Reserva Brut con burbuja fina y constante, color amarillo brillante y aromas florales con notas de fruta blanca madura, manzana, pera y hierbas mediterráneas. En boca es fresco, equilibrado y sedoso, con final refrescante y persistente. Perfecto para aperitivos, pescado a la parrilla y platos ligeros.*

## ESPANYA



### *Sant Sadurní d'Anoia, epicentre de la D.O. Cava*

Considerada la capital del cava, està especialitzada en escumosos d'alta qualitat elaborats pel mètode tradicional. Predominen les varietats Xarel·lo, Macabeu i Parellada, que aporten finor, frescor i elegància. Els seus caves destaquen per la bombolla fina, aromes de fruita blanca, notes de criança i un pas per boca equilibrat.

*Considerada la capital del cava está especializada en espumosos de alta calidad elaborados por método tradicional. Predominan las variedades Xarel·lo, Macabeo y Parellada, que aportan finura, frescura y elegancia. Sus cavas destacan por burbuja fina, aromas a fruta blanca, notas de crianza y un paso por boca equilibrado.*

## JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA

*Macabeo, Xarel·lo i Parellada*

|        |      |                |
|--------|------|----------------|
| 0,75 L | 12 % | <b>45,00 €</b> |
|--------|------|----------------|

Elaborat amb la tradicional trilogia de raïms del Penedès i una criança mínima de 36 mesos sobre lles, que li atorga gran complexitat. Aromes de fruita blanca madura, herbes aromàtiques i pa lleugerament torrat. En boca és fresc, sedós i persistent, amb bombolla fina integrada i final elegant.

*Elaborado con la tradicional trilogía de uvas del Penedès y una crianza mínima de 36 meses sobre lías, lo que le aporta gran complejidad. Aromas de fruta blanca madura, hierbas aromáticas y pan ligeramente tostado. En boca es fresco, sedoso y persistente, con burbuja fina integrada y final elegante.*

## AGUSTÍ TORELLÓ MATA

*Macabeo, Xarel·lo i Parellada*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>42,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Cava Gran Reserva Brut de gran puresa aromàtica i bombolla fina, amb criança prolongada que aporta complexitat. Aromes de fruita blanca madura, llevats, pa torrat i notes florals subtils. En boca és elegant, fresc i equilibrat, amb acidesa viva i final persistent. Ideal com aperitiu i amb marisc.

*Cava Gran Reserva Brut de gran pureza aromática y burbuja fina, con crianza prolongada que aporta complejidad. Aromas de fruta blanca madura, levaduras, pan tostado y notas florales sutiles. En boca es elegante, fresco y equilibrado, con acidez viva y final persistente. Perfecto como aperitivo y con mariscos.*

## ESPANYA



### Corpinnat

Marca col·lectiva d'escumosos premium del Penedès, elaborats exclusivament pel mètode tradicional i amb raïm ecològic veremat a mà. Predominen Xarel·lo, Macabeu i Parellada, juntament amb varietats històriques, donant lloc a escumosos profunds, gastronòmics i amb llargues criances. Destaquen per la bombolla fina, notes de fruita madura, pa torrat i gran complexitat. Ideals per a alta gastronomia, arrossos i peixos nobles.

*Marca colectiva de espumosos premium del Penedès, elaborados exclusivamente por método tradicional y con uvas ecológicas vendimiadas a mano. Predominan Xarel·lo, Macabeo y Parellada, junto a variedades históricas, dando lugar a espumosos profundos, gastronómicos y con largas crianzas. Destacan por su burbuja fina, notas de fruta madura, pan tostado y gran complejidad. Ideales para alta gastronomía, arroces y pescados nobles.*

## LLOPART LEOPARDI VINTAGE RESERVA

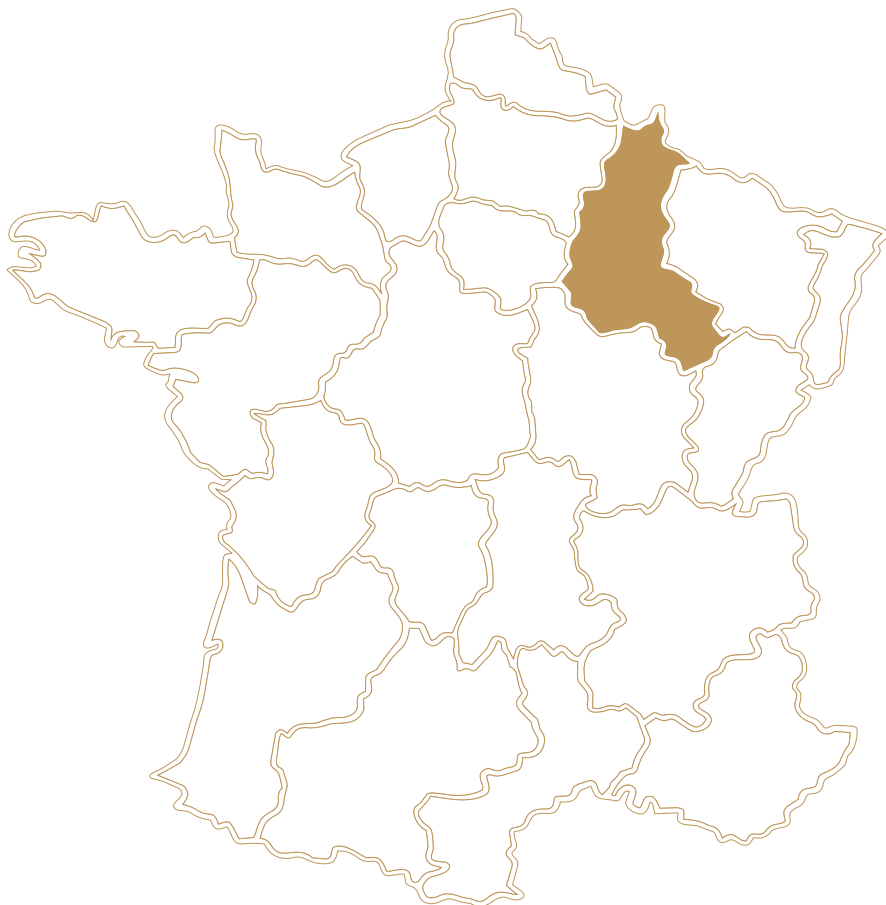
*Macabeo, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 11,5 % | <b>66,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Cava Vintage Gran Reserva Brut Nature de Llopart amb més de 60 mesos de criança sobre lies, elaborat amb raïms seleccionats del seu alt terrer ecològic. Aromes complexos de fruita blanca madura, especiats, llevats i torrats subtils. En boca és sec, equilibrat i persistent, amb bombolla fina i un final elegant. Perfecte amb marisc, peix blau o plats especials.

*Cava Vintage Gran Reserva Brut Nature de Llopart con más de 60 meses de crianza sobre lías, elaborado con uvas seleccionadas de sus viñedos ecológicos. Aromas complejos de fruta blanca madura, especias, levaduras y sutiles tostados. En boca es seco, equilibrado y persistente, con burbuja fina y un final elegante. Ideal con mariscos, pescado azul o platos especiales.*

## FRANCIA



### Épernay

Situada al departament de la Marne, és coneguda com la “capital del Champagne”. Els seus escumosos s’elaboren principalment amb Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier mitjançant el mètode tradicional. Destaquen per la bombolla fina, aromes de fruita blanca, notes florals i lleugers tocs torrats de la criança. A la boca són frescos, equilibrats i molt versàtils.

*Situada en el departamento de Marne, es conocida como la “capital del Champagne”. Sus espumosos se elaboran principalmente con Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier mediante método tradicional. Destacan por su burbuja fina, aromas a fruta blanca, notas florales y ligeros toques tostados de la crianza. En boca son frescos, equilibrados y muy versátiles.*

## MÔET & CHANDON BRUT IMPERIAL

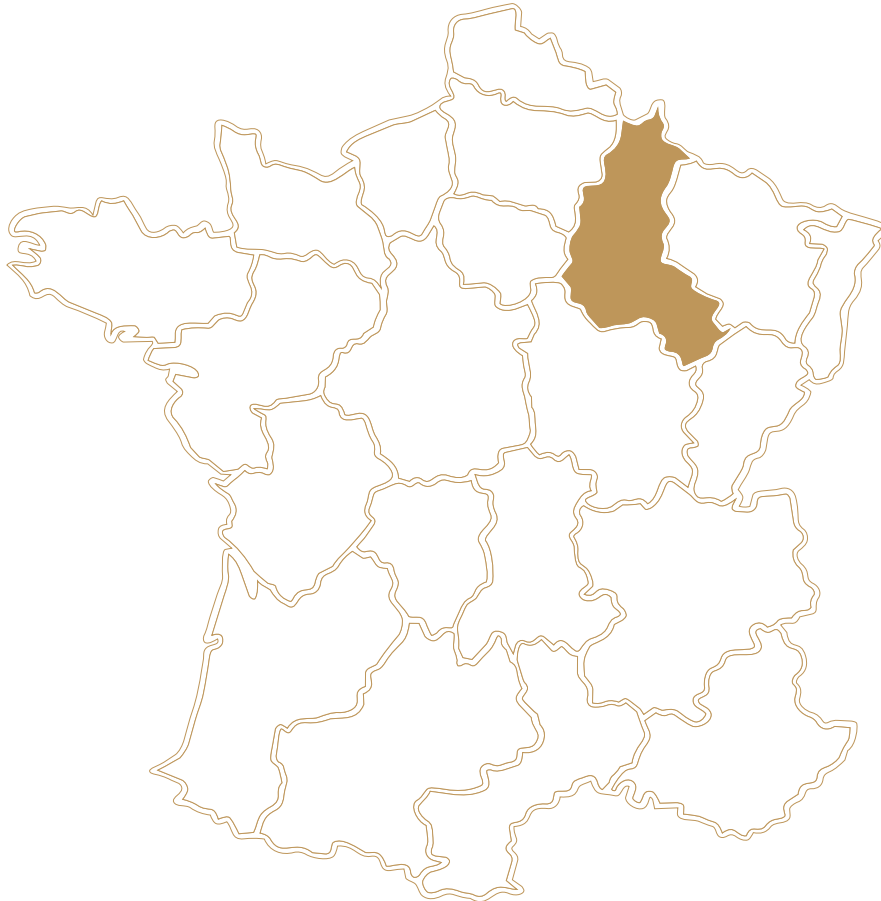
*Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>79,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Champagne clàssic i emblemàtic, elaborat amb l’assemblatge tradicional de Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay. Aromes de poma verda, pera, cítrics, brioix i fruits secs amb bombolla fina i elegant. En boca és fresc, equilibrat i sedós, amb final persistent. Ideal com a aperitiu o amb marisc i peix blanc.

*Champagne clásico y emblemático, elaborado con el coupage tradicional de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Aromas de manzana verde, pera, cítricos, brioche y frutos secos con burbuja fina y elegante. En boca es fresco, equilibrado y sedoso, con final persistente. Perfecto como aperitivo o con mariscos y pescado blanco.*

## FRANCIA



### A.O.C. Champagne

Denominació emblemàtica de França, bressol dels escumosos més reconeguts del món, elaborats exclusivament amb Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier mitjançant mètode tradicional. Destaquen per la bombolla fina i persistent, aromes a poma, pera, cítrics i notes torrades de la criança. A la boca són frescos, elegants i de gran complexitat.

*Denominación emblemática de Francia, cuna de los espumosos más reconocidos del mundo, elaborados exclusivamente con Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier mediante método tradicional. Destacan por su burbuja fina y persistente, aromas a manzana, pera, cítricos y notas tostadas de la crianza. En boca son frescos, elegantes y de gran complejidad.*

## DOM PERIGNON

### Pinot Noir i Chardonnay

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>450,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Champagne vintage de gran prestigi, elaborat únicament en anyades amb col·lites excepcionals, amb Pinot Noir i Chardonnay seleccionats de la regió de Champagne. Presenta aromes sofisticats de cítrics, poma verda, brioix i notes florals, amb una bombolla fina i elegant. A la boca és fresc, equilibrat i profund, amb textura cremosa i un final llarg i persistent.

*Champagne vintage de gran prestigio, elaborado únicamente en añadas con cosechas excepcionales, con Pinot Noir y Chardonnay seleccionados de la región de Champagne. Presenta aromas sofisticados de cítricos, manzana verde, brioche y notas florales, con una burbuja fina y elegante. En boca es fresco, equilibrado y profundo, con textura cremosa y un final largo y persistente.*

## CRISTAL LOUIS ROEDERER VINTAGE

*Pinot Noir i Chardonnay*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>460,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Champagne vintage de prestigi absolut, creat només en anyades excepcionals amb Pinot Noir i Chardonnay. Aromes sofisticats de cítrics, poma verda, brioche i fruits secs amb bombolla fina i persistent. En boca és elegant, profund i equilibrat, amb final llarg i refinat.

*Champagne vintage de máximo prestigio, elaborado únicamente en añadas excepcionales con Pinot Noir y Chardonnay. Aromas sofisticados de cítricos, manzana verde, brioche y frutos secos con burbuja fina y persistente. En boca es elegante, profundo y equilibrado, con un final largo y refinado.*

## LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

*Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier*

|        |        |                |
|--------|--------|----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>73,00 €</b> |
|--------|--------|----------------|

Champagne Brut emblemàtic de Louis Roederer amb bombolla fina i elegant. Aromes de poma verda, cítrics, brioche i fruits secs integrats amb notes florals i mineralitat suau. En boca és fresc, equilibrat i sedós, amb un final persistent i refinat. Ideal per aperitius, marisc o peix blanc.

*Champagne Brut emblemático de Louis Roederer con burbuja fina y elegante. Aromas de manzana verde, cítricos, brioche y frutos secos integrados con notas florales y mineralidad suave. En boca es fresco, equilibrado y sedoso, con final persistente y refinado. Perfecto para aperitivos, mariscos o pescado blanco.*

## BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVÉE

*Pinot Noir (~60%), Chardonnay (~25%) i Pinot Meunier (~15%)*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>110,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Champagne Brut emblemàtic de Bollinger amb bombolla fina i elegant i una criança prolongada sobre lies que afegeix profunditat i complexitat. Aromes de fruita madura, brioche, espècies i fruits secs amb paladar rico, equilibrat i estructurat, i un final persistent. Ideal com a aperitiu, amb marisc o peix blau.

*Champagne Brut icónico de Bollinger con burbuja fina y elegante y prolongada crianza sobre lías que aporta profundidad y complejidad. Aromas de fruta madura, brioche, especias y frutos secos con paladar rico, equilibrado y estructurado, y un final persistente. Perfecto como aperitivo, con mariscos o pescado azul.*

## TAITTINGER COMTES

*100% Chardonnay (Blanc de Blancs)*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>350,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Champagne vintage molt prestigiós de Taittinger, elaborat exclusivament amb Chardonnay de Grands Crus de la Côte des Blancs i criances llargues que aporten gran complexitat. Aromes de cítrics, poma verda, brioche lleuger i florals delicats. En boca és elegant, fresc i equilibrat, amb bombolla fina i final persistent i refinat.

*Champagne vintage de máximo prestigio de Taittinger, elaborado exclusivamente con Chardonnay de Grands Crus de la Côte des Blancs y prolongadas crianzas que aportan gran complejidad. Aromas de cítricos, manzana verde, brioche ligero y notas florales delicadas. En boca es elegante, fresco y equilibrado, con burbuja fina y final persistente y refinado.*

## RUINART BLANC DE BLANCS BRUT

*100% Chardonnay*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>160,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Champagne Brut Blanc de Blancs de Ruinart, representant l'essència més fina del Chardonnay amb vins de Premiers Crus seleccionats de la Côte des Blancs i Montagne de Reims. Aromes de cítrics madurs, fruita blanca i flors blanques amb bombolla fina i persistent. En boca és elegant, fresc i equilibrat, amb una mineralitat fina i final refrescant. Perfecte amb marisc, peix blau o plats lleugers.

*Champagne Brut Blanc de Blancs de Ruinart, expresando la esencia más delicada del Chardonnay con vinos de Premiers Crus seleccionados de la Côte des Blancs y Montagne de Reims. Aromas de cítricos maduros, fruta blanca y flores blancas con burbuja fina y persistente. En boca es elegante, fresco y equilibrado, con una mineralidad suave y final refrescante. Ideal con mariscos, pescado azul o platos ligeros.*

## BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ

*Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>135,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Champagne rosat de prestigi amb bombolla fina i persistent i més de 36 mesos de criança sobre lies. Aromes subtils de fruita vermella (grosella, gerda), cítrics i florals. En boca és fresc, elegant i equilibrat, amb un final lleugerament aframbuesat i persistent. Ideal amb marisc, salmó salvatge o sushi.

*Champagne rosado de prestigio con burbuja fina y persistente y más de 36 meses de crianza sobre lías. Aromas sutiles de fruta roja (grosella, frambuesa), cítricos y notas florales. En boca es fresco, elegante y equilibrado, con un final ligeramente afrutado y persistente. Perfecto con mariscos, salmón salvaje o sushi.*

## RUINART ROSÉ BRUT

*Pinot Noir i Chardonnay*

|        |        |                 |
|--------|--------|-----------------|
| 0,75 L | 12,5 % | <b>150,00 €</b> |
|--------|--------|-----------------|

Champagne rosat delicat i elegant amb 55% Pinot Noir i 45% Chardonnay (una part del Pinot Noir fermentar com a vi negre). Aromes intensos de fruita vermella i exòtica (granada, lichi, guaiaba), flors i espècies suaus. En boca és fresc, equilibrat i sedós, amb bombolla fina i final persistent lleugerment cítric i mentolat. Perfecte amb marisc, peix blau o plats lleugers.

*Champagne rosado delicado y elegante con 55% Pinot Noir y 45% Chardonnay (parte del Pinot Noir vinificado como tinto). Aromas intensos de fruta roja y exótica (granada, lichi, guayaba), flores y especias suaves. En boca es fresco, equilibrado y sedoso, con burbuja fina y final persistente con toques cítricos y menta. Ideal con mariscos, pescado azul o platos ligeros.*

GRAN  
COL·LECCIÓ  
PLAZA

|                                                                            | <i>Copa</i> | <i>Ampolla</i> |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| <b>ALTOS DE LOSADA 2005</b><br>BIERZO                                      | 15,00       | 57,00          |
| <b>CHATEAUX SOCIANDO-MALLET 2001 37,5CL</b><br>BURDEOS-FRANCE              | 49,00       | 13,00          |
| <b>PUISSEGUIN. ST EMILION ROC DE PUISSEGUIN 1970</b><br>BURDEOS-FRANCE     |             | 82,00          |
| <b>BALTASAR 2001</b><br>CALATAYUD                                          | 10,00       | 37,00          |
| <b>BALTASAR 2003</b><br>CALATAYUD                                          | 10,00       | 37,00          |
| <b>ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2015</b><br>CASTILLA LEON            |             | 53,00          |
| <b>ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2013</b><br>CASTILLA LEON            |             | 55,00          |
| <b>ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2009</b><br>CASTILLA LEON            |             | 59,00          |
| <b>ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2007</b><br>CASTILLA LEON            |             | 78,00          |
| <b>ABADIA RETUERTA 1996</b><br>CASTILLA LEON                               |             | 125,00         |
| <b>PERELADA 2004</b><br>CASTILLO DE PERALADA-EMPORDA                       | 6,00        | 24,00          |
| <b>DON MIGUEL MATEU GRAND RESERVA 2003</b><br>CASTILLO DE PERALADA-EMPORDA | 10,00       | 37,00          |
| <b>CASTELL DEL REMEI 1989</b><br>COSTES DEL SEGRE                          |             | 20,00          |

|                                                                    | <i>Copa</i> | <i>Ampolla</i> |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| <b>CASTELL DEL REMEI 1993</b><br>COSTES DEL SEGRE                  |             | 20,00          |
| <b>CHATEAUX CLARKE 2009</b><br>"FRANCE BORDEAUX LISTRAC-MÉDOC RED" |             | 110,00         |
| <b>CHATEAU MALMAISON 2007</b><br>FRANCE BORDEAUX                   | 14,00       | 53,00          |
| <b>CHATEAUX CLARKE 2008</b><br>FRANCE LISTRAC-MÉDOC                |             | 120,00         |
| <b>GAMAY 1995</b><br>FRANCIA                                       |             | 51,00          |
| <b>CHATEAUX LES GRANDS CHENES 1998</b><br>FRANCIA                  | 10,00       | 37,00          |
| <b>CUVEE POMONE GRAND CRU 1999</b><br>FRANCIA                      | 15,00       | 59,00          |
| <b>CHATEAU BERNADOTTE 1998</b><br>FRANCIA (BURDEOS)                |             | 105,00         |
| <b>RESERVE DU BARON 1995</b><br>FRANCIA / BURDEOS HAUT-MÉDOC       |             | 30,00          |
| <b>HAUT POITOU 1994 CHATEAU LA FUYE</b><br>FRANCIA-HAUT-POITOU     |             | 85,00          |
| <b>TORRE DEL BEGUER ECLETIC 2009</b><br>GARRAF                     | 14,00       | 53,00          |
| <b>LA FLEUR D'ARTHUS GRAND CRU 2002</b><br>GRAN VIN BURDEOS        | 17,00       | 65,00          |
| <b>PETRA 2000</b><br>ITALIA / CENTRAL ITALY / TOSCANA              |             | 151,00         |

*Copa      Ampolla*

|                                                          |              |               |
|----------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <b>SOLAR DE AMEZOLA CRIANZA 1999</b><br>LA RIOJA         | <i>9,00</i>  | <i>33,00</i>  |
| <b>EDERRA RESERVA 2008</b><br>LA RIOJA                   | <i>12,00</i> | <i>45,00</i>  |
| <b>CLUB DE COSECHEROS RESERVA 2013</b><br>LA RIOJA       | <i>13,00</i> | <i>49,00</i>  |
| <b>ARTADI 1992</b><br>LA RIOJA                           |              | <i>61,00</i>  |
| <b>VIÑA ALBINA RESERVA 1996</b><br>LA RIOJA              |              | <i>92,00</i>  |
| <b>SOLAR DE AMEZOLA GRAN RESERVA 1995</b><br>LA RIOJA    |              | <i>95,00</i>  |
| <b>CAMPO VIEJO RESERVA 1985</b><br>LA RIOJA              |              | <i>102,00</i> |
| <b>CLUB DE COSECHEROS RESERVA 2001</b><br>LA RIOJA       |              | <i>125,00</i> |
| <b>CLUB DE COSECHEROS RESERVA 2004</b><br>LA RIOJA       |              | <i>130,00</i> |
| <b>CLUB DE COSECHEROS RESERVA 2002</b><br>LA RIOJA       |              | <i>141,00</i> |
| <b>RVA ESPECIAL (MARTINEZ LACUESTA) 1976</b><br>LA RIOJA |              | <i>143,00</i> |
| <b>VIÑA ALBINA GRAN RVA 1987</b><br>LA RIOJA             |              | <i>143,00</i> |
| <b>MARQUES DE VARGAS 2007</b><br>LA RIOJA                |              | <i>163,00</i> |

*Copa      Ampolla*

|                                                       |              |               |
|-------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <b>GRAN RESERVA 904 1987</b><br>LA RIOJA              |              | <i>202,00</i> |
| <b>CONTINO GRAN RESERVA 1989</b><br>LA RIOJA          |              | <i>271,00</i> |
| <b>IMPERIAL RESERVA 1987</b><br>LA RIOJA              |              | <i>302,00</i> |
| <b>REMULLURI RESERVA 2001</b><br>LA RIOJA             | <i>15,00</i> | <i>59,00</i>  |
| <b>HERENCIA REMONDO 1991</b><br>LA RIOJA              |              | <i>161,00</i> |
| <b>AGUA RIBAY 2013</b><br>MENDOZA-ARGENTINA           | <i>10,00</i> | <i>37,00</i>  |
| <b>FLECHAS DE LOS ANDES 2011</b><br>MENDOZA-ARGENTINA |              | <i>114,00</i> |
| <b>PRINCIPE DE VIANA CRIANZA 2005</b><br>NAVARRA      | <i>8,00</i>  | <i>28,00</i>  |
| <b>GRAN CORONAS TORRES 1995</b><br>PENEDES            |              | <i>192,00</i> |
| <b>CHATEAU FEYTIT-CLINET 1999</b><br>POMEROL-FRANCIA  |              | <i>139,00</i> |
| <b>CHATEAU FEYTIT-CLINET 2000</b><br>POMEROL-FRANCIA  |              | <i>155,00</i> |
| <b>LES TERRASSES 2011</b><br>PRIORAT                  |              | <i>100,00</i> |
| <b>DOIX 2002</b><br>PRIORAT                           |              | <i>147,00</i> |

*Copa      Ampolla*

---

**ALION VEGA SICILIA 1995**  
RIBERA DEL DUERO

*490,00*

---

**FINCA VILLACRECES CRIANZA 1998**  
RIBERA DUERO

*10,00      39,00*

---

**DE PAGOS QUINTANA CRIANZA 2004**  
RIBERA DUERO

*10,00      39,00*

---

**VALDAYA ROBLE 2006**  
RIBERA DUERO

*14,00      53,00*

---

**HEMAR ROBLE 2006**  
RIBERA DUERO

*14,00      53,00*

---