



## D.O. Castilla y León

### LA PROHIBICIÓN

28 €

24 meses

100% Garnacha  
Tintorera

Vista: vino tinto intenso, fragante y equilibrado.

Olfato: aromas a fruta roja madura con ligeras notas cítricas y un punto floral que se fusionan con los aromas de la crianza.

Gusto: es estructurado, largo y fresco.

### ABADÍA RETUERA | ESPECI

35 €

19 meses

75% Tempranillo  
15% Cabernet  
Sauvignon  
10% Syrah

Vista: color cereza de gran intensidad, bien cubierto, limpio y brillante.

Olfato: intenso, complejo y muy atractivo, con recuerdos de frutas maduras y confitadas y agradables notas balsámicas.

Gusto: muy sabroso, equilibrado, taninos de gran nobleza y final tostado.

## D.O. León

### PRICUM PRIMEUR

13 €

6 meses

Prieto Picudo  
100%

Vista: color rojo picota con tonalidades azuladas.

Olfato: aromas de fruta negra y roja madura, con recuerdos minerales y espaciados. Notas de maderas.

Gusto: afrutados y carnoso. Buena acidez, es un vino fresco.

Final Persistente

### PALOMARES

13 €

Nariz: intensidad muy alta, con aromas primarios de las uvas, frambuesa y frutas rojas, ciertos toques minerales y fruta negra.

Boca: entrada dulce paso ácido y posgusto amargo. Es un vino amplio y con estructura, dejándonos en la boca una sensación placentera y duradera.

### FUENTES DEL SILENCIO | LAS JARAS

22 €

9 meses

Mencia 60%  
Prieto Picudo 30%  
Alicante Bouschet 10%

Vista: color rojo picota perfiles burdeos.

Olfato: fruta roja en buen punto de maduración y aromas a vainilla, canela y torrefactos de la madera.

Buena estructura aromática.

Gusto: equilibrio entre la fruta y una madera, seco y con un toque de regaliz.

Retrogusto muy frutal y mineral.

---

**FUENTES DEL SILENCIO | LAS QUINTAS** 26 €

---

12 meses	Mencía 85% Palomino 2% Alicante Bouschet 13%	Visto: cereza picota, muy expresivo y brillante. Olfato: la fruta roja de presenta intensa y bien acompañada por elegantes notas tostadas y minerales. Boca: delicada y fresca de paso untuoso y goloso. Gusto: deja sensaciones afrutadas con tonos ahumados y especias.
----------	---	---

---

**CARMEN** 29 €

---

24 meses	Garnacha 50% Syrah al 50%	Vista: color rojo picota intenso con ribetes violáceos. Olfato: aroma y sabor frutal muy agradable. Destacan sus intensas notas de cerezas rojas, caramelo, café y chocolate, con toques de menta y ciruelas maduras. Gusto: textura suave y taninos amables, cuerpo y persistencia media.
----------	------------------------------	--

---

## D.O. El Bierzo

---

**LA CLAVE** 15 €

---

12 meses	Mencía 90% Tempranillo 5% Syrah 5%	Vista: color rojo ruby muy limpio y brillante, con ribete cardenalicio. Olfato: predomina la fruta negra madura (frambuesas, moras...) junto a notas florales y a especias, pimienta y vainilla. Gusto: fresco y equilibrado con muy buena acidez en el que predominan las frutas y toque de madera.
----------	--	--

---

**PITTACUM BARRICA** 17 €

---

8 meses	Mencía 100%	Vista: muy colorado, con tonos rosáceos. Olfato: elegante, de frutos rojos. Gusto: fluida y golosa, con la madera en un segundo plano.
---------	-------------	--

---

**TILENUS - LA FLORIDA** 18 €

---

16 meses	Mencía 100%	Vista: precioso color granate. Olfato: gran finura, presenta aromas de frutas rojas, especias y toques ahumados. Gusto: fresca carnosidad y conjunto equilibrado.
----------	-------------	---

---

**LOSADA** 19 €

---

12 meses	Mencía 100%	Vista: color cereza intenso. Olfato: aromas fruta del bosque y flores de otoño, ahumados de la barrica que aportan un fondo de tierra húmeda muy varietal.
----------	-------------	---

---

<b>HOMBROS<sup>eco</sup></b>		23 €
12 meses	Mencía 100%	<p>Color: rojo picota, con una capa alta, muy limpio y brillante en copa parada, deja en movimiento aun ribetes violáceos.</p> <p>Olfato: aparece mucha fruta roja madura, toque a fruta confitada</p> <p>Gusto: jugoso, estructurado y de gran frescura, sensaciones de moras, ciruelas, hoja de tabaco, sándalo, pétalos de rosa, vainilla, caramelo de cerezas, minerales y sotobosque, recuerdos primarios y especiados.</p>
<b>PÉTALOS</b>		24 €
10 meses	Mencia 100%	<p>Vista: tono violáceo y oscuro.</p> <p>Olfato: aroma de frutas maduras (rojas y negras) junto con aromas florales.</p> <p>Olores suaves ahumados y tostados.</p> <p>Gusto: recorrido largo, intenso, fresco y una buena acidez.</p>
<b>ALTOS LOSADA</b>		27 €
15 meses	Mencía 100%	<p>Vista: color picota de capa alta con ribete granate.</p> <p>Olfato: fruta negra y recuerdos de fresa ácida con notas florales, toques torrefactos y minerales.</p> <p>Gusto: terroso, vivaz y carnal.</p>
<b>CARRACEDO</b>		30 €
12 meses	Mencía 100%	<p>Vista: color rojo picota oscuro.</p> <p>Olfato: fruta madura, compota de ciruelas, especias y café.</p> <p>Gusto: equilibrado, potente y maduro en boca.</p>
<b>TEBAIDA<sup>eco</sup></b>		32 €
24 meses	Mencía 100%	<p>Vista: rojo picota, reflejos violáceos, limpio, brillante.</p> <p>Olfato: intenso, notas de crianza, madera nueva, coco, vainilla, aromas frutales, fruta negra madura, grosellas, zarzamora, notas minerales, notas balsámicas.</p> <p>Gusto: amable, untuoso, buena acidez, voluminoso, frutal, taninos nobles, con cuerpo, equilibrado, notas minerales, notas balsámicas, final largo, elegante.</p>
<b>PITTACUM AUREA</b>		33 €
14 meses	Mencía 100%	<p>Vista: color púrpura intenso con ribetes violáceos y capa alta.</p> <p>Olfato: intenso y elegante en nariz. Aromas de frutas rojas y flores, con notas de cacao, torrefactos y toffes sobre un fondo mineral y balsámico.</p> <p>Gusto: es potente, gran estructura y carnosidad. Muy sabroso y complejo con buen peso de fruta. Notas de cacao y regaliz en retronasal y persistente final.</p>

## D.O. Rioja



<b>ALTOS IBÉRICOS</b>		14 €
12 meses	Tempranillos 100%	Vista: color cereza, su calidez y jugosidad. Olfato: aroma floral a rosa damascena y frutal a fresas y frambuesas un toque ahumado, matices de especias de pimienta y una nota a pan tostado. Gusto: sutilmente dulce y una carne jugosa de gusto intenso aunque un punto subida de sal.
<b>LUIS CAÑAS</b>		17 €
12 meses	Tempranillo 95% Garnacha 5%	Vista: color rojo picota Olfato: carácter frutal con notas que recuerdan a fresas y plátanos mezclados con aromas a madera, vainilla y balsámicos. Gusto: envolvente y denso con un tanino potente.
<b>RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA</b>		19 €
14 meses + 10 meses en botella	Tempranillo 100%	Vista: color rojo rubí con reflejos granate. Olfato: alta intensidad aromática, fruta negra, regaliz, notas balsámicas de sándalo y eucalipto, aromas de crianza: pimienta rosa, cebro, pan tostado y chocolate negro. Gusto: acidez media, retronasal de frutas y especias.
<b>RAMÓN BILBAO CRIANZA</b>		20 €
20 meses	Tempranillo 90% Mazuelo 10%	Vista: vino rojo rubí, de alta intensidad, limpio, brillante. Olfato: notas de uva negra madura y crianza en barricas nobles, con aromas de pimienta negra, clavo y chocolate. Gusto: largo, con peso y presencia del terroir. Compleja retronasal con recuerdos frutales.
<b>LAS PISADAS</b>		21 €
10 meses	Tempranillo 100%	Vista: color cerezaoscuro Olfato: frutal con finas notas de frutos secos y un fondo de especias. Gusto: sabroso y muy agradable.
<b>LUIS CAÑAS SELECCIÓN</b>		26 €
20 meses	Tempranillo 85% Otras 15%	Vista: color rojo picota muy cubierto. Olfato: aroma intenso y muy complejo. Destaca por sus notas a fruta negra madura y ciertos matices lácteos reforzados por el tostado de las barricas. Gusto: sabor amplio, mucho volumen. Final contundente y sabroso a regaliz y chocolate amargo.
<b>MURUA 2015</b>		26 €
24 meses	Tempranillo 100%	Vista: intenso color rojo picota limpio y brillante. Olfato: muy complejo e intenso. Notas a fruta roja madura (arándanos, fresas...) combinadas con matices a flores silvestres y tostados de su crianza. Gusto: paso en boca suave con taninos maduros. La frescura y agradable sabor de la fruta roja madura combina con matices minerales y a balsámicos.

---

**LA VICALANDA RESERVA** 28 €

---

24 meses      Tempranillo 100%

Vista: color granate con tonos tejas y algún matiz violáceo.  
 Olfato: aromas limpios, de gran intensidad y persistencia. Perfumes de carácter varietal a mora frambuesa y regaliz, armonizado con matices de crianza en barrica a vainilla, y otras especias como canela o clavo. Tonos minerales y de sotobosque.  
 Gusto: vino de notable cuerpo, untuoso, equilibrado y cálido. Largo y complejo paso de boca, final consistente y lleno de sensaciones aromáticas.

---

**CALADOS DE PUNTIDO** 29 €

---

18 meses      Tempranillo 100%

Vista: color cereza intenso.  
 Olfato: notas vibrantes de frutos negros silvestres (mora, casis, arándano), acordes florales (lavanda) apoyados en el roble (especias, café tostado)..  
 Gusto: termina con la impronta sávida de un rioja que ha robustecido su cuerpo sin perder elegancia.

---

**DALMAU RESERVA 2012** 68 €

---

19 meses +  
12 meses  
en botella

Tempranillo 79%  
Cabernet  
Sauvignon 15%  
Graciano 6%

Vista: color rojo picota.  
 Olfato: es compleja, aterciopelada, con explosión de aromas a frutas silvestres, chocolate negro y notas minerales, elegantemente conjuntados con tostados cremosos de su paso por la barrica francesa.  
 Gusto: redondo y elegante en boca, con buena acidez, carácter complejo, final largo.

---

## D.O. Ribera del Duero

---

**CELESTE ROBLE** vegan 13 €

---

9 meses      Tempranillo 100%

Vista: color granate oscuro.  
 Olfato: intensidad frutal y maduro (confitura de moras), con otras de ciruelas pasas y un toque de roble tostado.  
 Gusto: aterciopelado, firme, carnoso, con extraordinaria persistencia.

---

**CARMELO RODERO ROBLE** 16 €

---

24 meses      Tempranillo 100%

Vista: color cereza.  
 Olfato: intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.  
 Gusto: resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado.

---

<b>CELESTE CRIANZA</b>		20 €
12 meses + 12 meses en botella	Tempranillo 100%	Vista: color cereza con reflejos granate. Olfato: aroma de frutos negros (arándanos), muy maduros, con notas de café torrefacto y frutos secos (ciruelas pasas). Gusto: denso, carnoso, tiene una gran persistencia.
<b>20 ALDEAS <sup>eco</sup></b>		21 €
16 meses	Tempranillo 100%	Vista: color rojo cereza picota intenso, muy cubierto de capa y brillante. Olfato: intensidad aromática, concentración y fragancia. Las primeras notas son de frutas negras maduras (moras y arándanos). Luego maderas nobles (cedro) y suero de yogur. Finalmente, notas de vainilla y nuez moscada. Gusto: vino es sabroso, carnoso y muy bien estructurado. Disfruta de un tanino de excelente calidad, que tapiza un paso amplio, lleno y con volumen.
<b>PROTOS CRIANZA</b>		22 €
12 meses	Tempranillo 100%	Vista: rojo picota con destellos morados que indican juventud. Olfato: alta intensidad aromática, con aroma de frutos maduros bien ensamblados con la madera que aporta aromas de especias dulces y tostados. Gusto: envolvente, sabroso, equilibrado, con finura y grata madurez. Final con recuerdos de fruta madura.
<b>QUINTA SARDONIA QS2 <sup>eco</sup></b>		22 €
16 meses	Tempranillo 60% Cabernet Sauvignon 22% Petit Verdot 11% Syra 5% Cabernet Franc y Malbect 2%	Vista: color granate profundo y brillante. Olfato: buena intensidad de frutas rojas envueltas en flores sobre especias. Marcado carácter frutal. Gusto: textura sedosa, centro fresco y frutal marcado por las grosellas y el cassis. Final sabroso y recuerdo mineral.
<b>CEPA 21</b>		23 €
18 meses	Tempranillo 100%	Vista: color intenso color rojo cereza. Olfato: intenso, notas de fruta roja madura, con sutiles notas tostadas y balsámicas. Gusto: es carnoso, con gran volumen, poderoso, con final persistente y sabroso.
<b>PESQUERA</b>		29 €
24 meses	Tinto fino 100%	Vista: color rojo picota intenso con cardenalicios. Olfato: aromas intensos de fruta negra, la madera está integrada de manera muy sutil, dejando todo el protagonismo a la fruta, a las especias que recuerdan a la pimienta negra. Gusto: frutal, muy largo, elegante, con cuerpo, lleno de vida.

<b>ARZUAGA CRIANZA</b>		26 €
12 meses	Tempranillo 100%	<p>Vista: limpio y brillante, de color cereza oscuro y destellos violáceos.</p> <p>Olfato: limpio, intenso y amplio, gran gama aromática, notas minerales del terruño, aromas balsámicos, amielados, panal de abeja; frutas del bosque.</p> <p>Gusto: gran estructura, paso en boca sedoso y redondo, largo y persistente.</p>
<b>CARMELO RODERO CRIANZA</b>		27,5 €
15 meses	Tempranillo 90% Cabernet Sauvignon 10%	<p>Vista: color rubí de capa alta, mantiene excelentes notas guinda arropadas por matices rosáceos, limpio y brillante.</p> <p>Olfato: aromas varietales, acompañados por un torrefacto suave con su toque final de regaliz.</p> <p>Gusto: estructurado y carnoso, vino perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas.</p>
<b>VALDUERO 2 MADERAS</b>		29 €
15 meses	Tempranillo 100%	<p>Vista: de color rubí, con ribetes dorados.</p> <p>Olfato: aroma de fruta roja, así como a madera, vainilla, romero y ahumados.</p> <p>Gusto: fresco y vivo, gustos a cassis y especias.</p>
<b>QUINTA SARDONIA QS <sup>eco</sup></b>		35 €
20 meses	Tempranillo 60% Cabernet Sauvignon 27% Merlot 11% Malbect 2%	<p>Vista: color rojo cereza de capa media.</p> <p>Olfato: notas de fruta roja fresca, frambuesas, cerezas, con violetas y zarzamoras sobre un fondo de romero y pimienta.</p> <p>Gusto: suave y elegante, buena estructura, y muy mineral.</p>
<b>MAURO 2015</b>		36 €
15 meses	Tempranillo 95% Syrah 5%	<p>Vista: color picota violáceo.</p> <p>Olfato: aroma de fruta negra, confitura, notas de chocolate, orrefactos, florales (violeta) lácteos y excepcionales maderas.</p> <p>Gusto: fresco, muy aromático, con carácter frutal y un final profundo.</p>
<b>VALDUERO 1 CEPA 2015</b>		38 €
18 meses	Tempranillo 100%	<p>Vista: color rojo cereza oscuro.</p> <p>Olfato: aroma complejo e intenso, notas de frutas y madera gracias a la crianza en barricas, también posee toques de frutos rojos, piel y vainilla.</p> <p>Gusto: sabor estructurado y posee notas de frutos rojos.</p>

<b>ARZUAGA RESERVA</b>		39 €
26 meses	Tempranillo 95% Merlot 3% Albillo 2%	<p>Vista: color rojo picota, limpio y brillante, de capa media-alta muy profunda.</p> <p>Olfato: aroma juvenil, a caramelos y una combinación de pétalos secos con violetas frescas.</p> <p>Gusto: graso, amplio, redondo, paso de boca sensual, atractivo y lleno de matices. Es fino y elegante pero con carácter de Ribera del Duero.</p>
<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b>		39 €
24 meses	Tempranillo 93% Cabernet Sauvignon 4% Merlot 3%	<p>Vista: cereza brillante.</p> <p>Olfato: predominan los aromas florales que acompañan los matices de fruta roja. Toques también de roble cremoso.</p> <p>Gusto: expresivo, abierto, potente y delicado al mismo tiempo.</p>
<b>VALDUERO RESERVA 2012</b>		40 €
30 meses	Tempranillo 100%	<p>Vista: intenso color granate, vivo y de capa alta.</p> <p>Olfato: romas que recuerdan a café, tabaco y madera.</p> <p>Gusto: contundente y carnoso, serios y potentes taninos.</p>
<b>MALLEOLUS</b>		42 €
14 meses	Tempranillo 100%	<p>Vista: su color es rojo picota, con reflejos granates.</p> <p>Olfato: olor intenso a fruta negra confitada, balsámicos, especies, minerales y madera aromática. Es muy potente y equilibrado.</p> <p>Gusto: integrando a la perfección fruta y madera y dejando un paso por boca muy aterciopelado.</p>
<b>HACIENDA MONASTERIO</b>		58 €
20 meses	Tempranillo 100%	<p>Vista: VISTA: Presenta un color rojo rubí. Intenso y brillante con reflejos rojizos.</p> <p>Olfato: fruta roja, con aromas minerales y de regaliz en perfecta fusión con los propios de la barrica.</p> <p>Gusto: acidez muy bien equilibrada, de paso fino, equilibrado y potente. Sus taninos finos permiten un paso con volumen, final muy aromático y frutal.</p>
<b>CARMELO RODERO TSM</b>		82 €
18 meses	Cabernet Sauvignon 10% Merlot 15% Tempranillo 75%	<p>Vista: color picota amoratado.</p> <p>Olfato: frutos negros, notas minerales, tostadas, torrefactas y balsámicas</p> <p>Gusto: potente, sabroso, con buen esqueleto y peso de fruta. Equilibrado, de paso elegante, taninos finos pero marcados. Final láctico y balsámico con sensación tostada.</p>



## D.O. Toro

### 24 MOZAS

18 €

6 meses Tempranillo 100%

Vista: color rojo granate de capa alta ribete púrpura.  
 Olfato: tonos frutales con recuerdos de frutas negras muy maduras (moras), notas de coco y atisbos de especias.  
 Gusto: es seco, con acidez adecuada. Final frutal especiado.

### ELÍAS MORA

19 €

6 meses Tinta de Toro 100%

Vista: un vino de color rojo picota intenso.  
 Olfato: posee un aroma fresco y frutal de frutas negras mezcladas con notas balsámicas y minerales.  
 Gusto: en boca es un vino potente, estructurado, complejo y profundo con final largo.

### SAN ROMÁN

38 €

24 meses Tinta de Toro 100%

Vista: denso color cereza muy atractivo.  
 Olfato: notas de fresas y frambuesas. Matices frutales y de regaliz, fondo mineral.  
 Gusto: estructurado y afrutado. Largo y equilibrado. De dulces y maduros taninos, es sedoso.

### PINTIA

59 €

12 meses Tinta de Toro 100%

Vista: gran intensidad de color.  
 Olfato: amplio, expresivo y elegante que nos regala una potencia frutal acompañada por matices de una madera sutil y de gran calidad.  
 Gusto: estructurado, con buena presencia tánica, un paso amable, fresco y persistente y con un final retronasal floral.

## D.O. Castilla La Mancha

### PAGO FLORENTINO

21 €

12 meses Tempranillo 100%

Vista: color rojo cereza con tonos cardenalcios.  
 Olfato: aromas a frutos rojos, especias y minerales, frutal y cálido.  
 Gusto: se nota untuoso; muy denso, tiene un trago largo con frutos negros sobre maduros y algo caramelizados.

# Rosados



## D.O. León

---

### 3 PALOMARES

13 €

Prieto picudo 100%

Vista: color rojo amapola, con brillo atractivo, muy buena capa y ribete azulado.  
Fase intensidad muy alta, con aromas primarios de las uvas, frambuesa y frutas rojas de la Prieto, con ciertos toques minerales y fruta negra.  
Gusto: entrada dulce paso ácido y posgusto amargo. Es un vino amplio y con estructura, dejándonos en la boca una sensación placentera y duradera.

---

### PARDEVALLES

14 €

Prieto picudo 100%

Vista: color rosa fresa, limpio y brillante.  
Olfato: intenso y fresco, con aromas a fresa y ligeros recuerdos cítricos.  
Gusto: fresco, potente y sabroso, destacando un agradable picor debido al carbónico residual.

---

### ESENCIA 33

15 €

Prieto picudo 100%

Vista: color rosa fresa brillante, con burbuja fina de carbónico y abundante lágrima.  
Olfato: muy intensa, compleja y limpia, con notas a fruta roja como granadina y fresa; regaliz rojo y gominolas.  
Gusto: amplio y carnoso, con una entrada ácida y amarga, con final dulce placentero y que dura en el tiempo.



## D.O. Rueda

---

### VERDEJO

14 €

3 meses

Verdejo 100%

Vista: de un pálido color dorado.  
Olfato: fragante, limpia y fresca distinguida por delicadas notas vegetales (hinojo), espaciadas (anís) y frutales (maracuyá).  
Gusto: sedoso, firme, y con una acidez frutal.

---

### IMPRESIONES

14 €

Verdejo 100%

Vista: color amarillo verdoso, con mucha chispa de aguja natural producida por el carbónico residual al detener la fermentación.  
Olfato: intensidad muy alta, con aromas a frutas tropicales, con recuerdos a piña, melocotón y manzana.  
Gusto: dulce, paso ácido, pos-gusto amargo y final secante. Cuatro sabores, dulce, ácido, amargo y secante, difícil de conjugar y fácil de disfrutar.

---

### JOSÉ PARIENTE

17 €

4 meses

Verdejo 100%

Vista:  
Olfato: gran intensidad, fresco y complejo. Afrutados que abarca frutas de hueso (melocotón) frutas blancas (pera), cítricos (limón, pomelo). Se aprecian aromas de hinojo y fondo anisado con un recuerdo mineral.  
Gusto: fructuoso, untuoso, goloso y elegante con un suave amargor final.

---

## D.O. Godello

---

### CASAR DE BURBIA

18 €

12 meses

Uva Gosello sobre  
Lías

Vista: dorado brillante.  
Olfato: sobresalen notas de plantas aromáticas y aromas intensos de frutas de hueso y cítricos. Aportaciones del roble francés son muy sutiles, y agradables aromas de notas especiadas.  
Gusto: untuoso, sedoso, con óptima acidez y muy equilibrado. Retrogusto a frutos secos.

## D.O. Rias Baixas

### MAR DE FRADES

22 €

Albariño 100%

Vista: color limón pálido y reflejo verde lima.  
 Olfato: aromas de cáscara de naranja y licci con flores blancas y notas minerales.  
 Gusto: equilibrio entre frescor de la fruta y del mar. Final elegante y delicado.

### PAZO DE BARRANTES

24 €

Albariño 100%

Vista: color amarillo pajizo con irisaciones verdosas, brillante y limpio.  
 Olfato: despliega intensos aromas florales, frutales y balsámicos.  
 Gusto: paso profundo, elegante y fresco. Armoniza cuerpo y sutileza, complejidad y exuberancia, longevidad y disfrute inmediato.

## D.O. Albariño

### PAZO DE BRUXAS

17 €

Albariño 100%

Vista: color amarillo brillante con ribetes verdosos  
 Olfato: alta intensidad aromática, con notas a flor blanca y melocotón blanco.  
 Gusto: entrada fácil, golosa y hedonista. Destaca por su franca acidez. Final largo y persistente

### LOLO

20 €

Albariño 100%

Vista: color amarillo pajizo con ribetes verdosos e intensos.  
 Olfato: intensidad media-alta, destacan la manzana verde y la piel de limón. Recuerdos de fruta de semilla (ciruela).  
 Gusto: en boca es fresco, donde repiten los cítricos i se muestra un recuerdo a hierbas aromáticas. Elegante amargor final.

# Espumosos, cava & champagne



Hotel Bedunia  
★ ★ ★

## Espumosos

### IMPRESIONES

19 €

Verdejo 100%

Vista: color amarillo verdoso, con muchas burbujas finas y persistentes.  
En boca tiene una sensación impresionante, cortante y explosiva producida por el carbónico natural.  
Olfato: intenso y de muy buena calidad, con aromas dulces de manzana, piña, melocotón y frutas tropicales.  
Gusto: gran presencia de frutas blanca, tipo manzana verde y cítricos.

## Cava

### TERRER DE LA CREU

19 €

15 meses

Macabeo  
Xarel-lo  
Perellad

Vista: color pálido.  
Olfato: destaca por romas florales y fruta blanca.  
Gusto: ligero, fino y seco, con agradables y frescas burbujas. Final largo y pe

### ANNA DE CODORNIU

20 €

16 meses

Chardonnay 70%  
Variedades 30%

Vista: tonos cereza y fresa, con burbujas finas y persistentes.  
Olfato: aromas a frutas rojas, tales como fresas, cerezas y frutas del bosque, con leves toques a manzana.  
Gusto: ligero y fino, de sabor equilibrado entre dulzor y acidez. Final muy refrescante.

### RAVENTOS I BLANC

25 €

18 meses

Xarel-lo 40%  
Macabeo 32%  
Parellada 28%

Vista: amarillo brillante.  
Olfato: aroma de lías finas, frutos secos, hierbas de tocador, complejo, tostado, cítricos.  
Gusto: boca potente, sabroso, buena acidez, burbuja fina, fino amargor.

### REINA M<sup>a</sup> CRISTINA

27 €

15 meses

Chardonnay 50%  
Macabeo 20%  
Xarel-lo 10%

Vista: color pálido armónico con tonalidades gráciles y suaves. De burbuja fina y rosario persistente.  
Olfato: noble y elegante, ofrece aromas frescos y ligeros con un bouquet muy actual, brillante y completo.  
Gusto: delicado, redondo y equilibrado.

### JAUME DE CODORNÍU

35 €

24 meses

Segrià/Chardonnay ;  
Conca de Barberà/  
Pinot Noir; Penedès/  
Xarel-lo

Vista: color dorado pálido con tenues reflejos rosáceos.  
Olfato: aromas intensos y complejos: melocotón, grosella, melón, frutas maduras y aromas de crianza que recuerdan a los frutos secos, el pan tostado, la miel e incluso las levaduras.  
Gusto: cremoso, elegante y persistente.

## Champagne

<b>GIMONNET GONET L'ACCORD TRADICIÓN</b>		47 €
24 meses	Chardonnay 50% Pinot noir 50%	Vista: color trigo claro. Olfato: matices afrutados de la Pinot Noir y finura de la Chardonnay. Gusto: notas de cítricos dan a este una muy agradable ligereza.
<b>BONNAIRE VARIANTE BLANC DE BLANCS</b>		56 €
60 meses	Chardonnay 100%	Vista: color amarillo pajizo con reflejos dorados. Olfato: expresivo, notas de mantequilla, vainilla, azahar, flores blancas. Gusto: muy goloso, especiado, fruta confitada, muy fresco.
<b>BOLLINGER SPECIAL CUVE</b>		73 €
36 meses	Pinot Noir 60% Meunier 15% Chardonnay 25%	Vista: color oro muy intenso, burbuja abundante, ordenada y pequeña. Olfato: aroma de intensidad adecuada. Limón, tostados, pastelería y avellana. Gusto: fresco y muy sabroso, burbuja acariciante y con largo recorrido.
<b>GIMONNET GONET TERRES DU MESNIL BLANC DE BLANCS</b>		75 €
60 meses	Chardonnay 100% GRAND CRU	Vista: precioso color amarillo oro. Olfato: profunda, con recuerdos de avellana fresca, pan fresco y almendra. Más tarde aparecen aromas de pastel. Gusto: maravillosa presencia en el paladar, lleno, graso y sedoso con una encantadora frescura. Final con un punto picante.