

*Este cuaderno recoge una selección de vinos ...*

*de pequeños productores,  
de enólogos apasionados,  
de viticultura respetuosa y natural,  
de tipicidad geográfica,  
de tipicidad varietal,  
de marcada personalidad,  
...o con una historia propia.*

*Para nosotros, hay algo más detrás del vino.*

*Es la obra anual de un artesano.*

*El vino es el cuerpo. No obviemos el alma.*

*Así también, en las últimas páginas encontrará  
nuestra selección de destilados, licores e infusiones.*

## **Aperitivos**

pag.4

## **Índice de vinos según varietales**

pag.94

### **Vinos blancos**

Fragantes y frescos, pag.6

Afrutados y elegantes, pag.9

Estructurados y amplios, pag.12

Complejos y maduros, pag.17

### **Vinos rosados**

Frescos y golosos, pag.21

Elegantes y estructurados, pag.23

### **Espumosos**

Frescos y afrutados, pag.25

Finos y elegantes, pag.27

Maduros y complejos, pag.30

### **Vinos tintos**

Afrutados y golosos, pag.33

Elegantes y equilibrados, pag.37

Redondos y cálidos, pag.44

Potentes y estructurados, pag.48

Atípicos y complejos, pag.52

Clásicos de larga crianza, pag.55

### **Vinos dulces**

Blancos frescos y afrutados, pag.57

Blancos densos y profundos, pag.59

Rancios y complejos, pag.62

Tintos y aterciopelados, pag.64

Densos y viejos, pag.67

## **Destilados**

Whiskys, pag.69

Rones añejos, pag.75

Brandis, pag.78

Coñacs, Armañacs y Calvados, pag.81

Combinados Ginebras Premium, pag.84

Combinados Vodkas Premium, pag.87

Licores y aguardientes, pag.89

## **Selección de té**

pag.91

## **Otras infusiones**

Pag.93

# Los aperitivos

Fino Pedro Domecq <b>La Ina</b>	2,95
Manzanilla pasada Argüeso <b>San León Reserva Familia</b>	3,95
Amontillado Sánchez Romate <b>NPU</b>	4,50
Palo Cortado Emilio Hidalgo <b>Marqués de Rodil</b>	4,95
Oloroso Seco Viejo Emilio Hidalgo <b>Villapanés</b>	4,95
Copa de vino - <b>Finca Parera</b> Ecológico (d.o. Penedés)	3,50
Copa de cava - <b>Capritx 60 aniversari</b> Gran Reserva BN	3,95
Cerveza artesana - Fortiverd <b>Drac de Bleder (Rubí)</b>	3,50
Cerveza artesana - Fortiverd <b>Imperial Negra (Rubí)</b>	4,00
Vermut - <b>Yzaguirre Reserva</b>	4,00

**Vinos Blancos**  
Fragantes y frescos

## Pla del Bages **Abadal Picapoll**

25,90

Bodegas Masies d' Avinyó  
100% picapoll.

Vino joven obra del reconocido enólogo **Joan Soler** a partir de la uva autóctona de Pla del Bages, procedente de terreno boscoso, suelos irregulares, microclima de contrastes y poca pluviosidad. Aromáticamente potente y ampliamente fresco, el vino ha criado durante 3 meses en depósito de acero inoxidable sobre lías. Pionero en dignificar la Picapoll con resultados excelentes.

## Penedés - **Calcari**

22,9

Bodega Parés Baltà  
100% xarel.lo

Vino ecológico procedente de una de las bodegas más antiguas del país (1790), en la que todavía trabajan activamente tres generaciones. Poseen rebaño de ovejas propio para el abono de sus parcelas. Crianza de 4 meses con lías en depósitos de acero inoxidable con battonage diario. Suelos calcáreos y franco-arcillosos. Excelente frescura y mineralidad. 90 mg/litro SO<sub>2</sub>. Enólogos: **Marta Casas y M<sup>a</sup> Elena Jiménez**.

## Rueda - **Palacio de Menade**

Bodegas Sanz  
100% verdejo.

Vino ecológico del enólogo **Ricardo Sanz**. La vendimia nocturna es seguida de una rápida recepción en bodega para evitar la oxidación. Para su elaboración utiliza levaduras autóctonas y fermenta el caldo en depósitos de acero inoxidable a 16°C y 18°C durante 28 días. Clarificación, estabilización y posterior embotellado. Un verdejo fresco, seco y ligero.

Brda Gorizia - Eslovenia - **Gredic**

29,90

Movia

100% Furlanski Tokaj (sauvignon verde)

La naturalidad por bandera. Movia elaboradora de los vinos biodinámicos y naturales más originales de Europa. La bodega está repleta de aparatos revolucionarios diseñados para ser lo menos invasivos posibles con la uva y el vino. Un ejemplo: en lugar de limitarse a limpiar con agua u otros productos más o menos inofensivos para el vino, inyecta un gas noble a 7 atmósferas de presión al interior de la botella, y aspira con 3 atmósferas de presión la botella antes de que ésta se llene. Elaborado con la variedad "Furlanski Tokaj" que sólo crece en Brda. Cría durante 12 meses en barricas de roble esloveno de 3.000 litros. Obra del genial **Ales Kristancic**. Pura frescura y rareza. Bodega del año 2011 por Wine&Spirits Magazine.

**Vinos Blancos**

Afrutados y elegantes

## Pirineus Pallars Jussà - **Taleia**

Bodega Castell d'Encus  
Sauvignon Blanc, Semillon

**Raül Bobet** es el propietario de esta excepcional bodega. Este gran enólogo llevaba más de 15 años observando el Pirineo catalán en busca de un enclave que le permitiera paliar los efectos del cambio climático. Una de las viñas a más altura del país. Fermentación en barricas de roble francés, parte de ella sobre lías. Fresco, mineral y graso. Fascinantemente redondo.

## Costers del Segre - **Missenyora**

26,90

Celler l'Olivera.  
100% macabeo

Cooperativa de integración social que incorpora a personas con dificultades, las cuales participan activamente en todo el proceso. Defienden que el trabajo es una experiencia vital y emocional. En 1974 se instalaron en Vallbona de les Monges. Crianza de 6 meses sobre lías en barricas nuevas de roble americano. Vino elegante dónde los haya que equilibra magistralmente madurez y acidez. Enólogo: **Carlos Ahumada Batlle**.

## Rías Baixas - **Tomada do Sapo**

Bodega Gerardo Méndez  
100% albariño

**Gerardo Méndez** fue uno de los fundadores de la denominación de origen Rías Baixas. Sus viñas son las más viejas de la denominación y gozan de una situación inmejorable por orientación y altura. Su objetivo: la pureza y la autenticidad, cosa que consigue gracias a la utilización de levaduras autóctonas y al mimo de sus cepas. 28,10 mg/litro de SO<sub>2</sub>.

## Valdeorras **Louro do Bolo**

26,6

Bodega Rafael Palacios.  
100% godello

**Rafael Palacios** es el más joven de la numerosa familia de D. José Palacios Remondo, fundador de la bodega del mismo nombre (La Rioja). Edad de las cepas entre los 12 y los 30 años. Ha dejado de usar herbicidas y tratamientos de síntesis para recuperar la viticultura tradicional de la zona. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 4.000 litros, tras la que se trasegó a fudres de roble francés para criar con sus lías finas durante 3 meses.

## Alsacia - Francia - **Zind-Humbrecht Turckheim**

44

Domaine Zind-Humbrecht  
100% riesling

Practicantes de la viticultura biodinámica. El estilo de la casa se decanta por los caminos exóticos. **Olivier Humbrecht**, hijo del legendario Léonard, es el actual encargado de la vinificación y fue el primer francés en obtener el prestigioso título británico de "Master of wine". Léonard es uno de los pioneros en el estudio de la variedad de uva más adecuada para plantar en cada terreno. Vino profundo y amplio, de excelente acidez.

## Kamptal - Austria - **Schloss Gobelsburg Renner**

39,95

Bodega Schloss Gobelsburg.  
100% gruner vetliner

Es la bodega más antigua de la región, fundada en 1.171 y dirigida por monjes hasta 1.995. **Michael Moosbrugger** mantiene la filosofía ecológica practicada por los monjes, tanto en la labor de los viñedos como en la bodega, reduciendo el uso de máquinas a lo más mínimo. Viñedo de 55 años. Vino con personalidad, equilibrado, intenso, con cuerpo, frutal y jugoso, con notas ahumadas y un toque especiado. Fermentado en depósitos de acero y criado en roble austriaco de Manhartsberg durante 3 meses.

**Vinos Blancos**  
Estructurados y amplios



## Penedés - **Sassó Parera**

Finca Parera

75% chardonnay, 21% xarel.lo, 4% gewurztraminer

Vino ecológico obra del joven y sobresaliente enólogo **Rubén Parera**. Viticultura de gran trabajo en viña. Continúa con la tradición de prensar a pie descalzo. Crianza de 7 meses en barricas de acacia. Caldo de crianza equilibrada e impecable carga frutal. 65 mg/litro SO2. Producción limitada de 3.200 botellas. Persona extraordinaria, gran amigo de la casa. Complejidad que se agradece.

## Montsant - **Blanc d'Orto**

27,9

Bodega Orto Vins

100% garnacha blanca

**Enólogo: Joan Asens**. Bodega de nueva creación formada por 4 viticultores con el fin de recuperar la esencia de los viticultores de antaño. Maceración del mosto durante dos días con el fin de fermentar a partir de una población de levaduras propias. Viticultura biológica y muy natural, son fieles seguidores del calendario lunar para todos sus procesos. Crianza con lías durante 7 meses en depósito de acero inoxidable. Potencia y profundidad. Un ejemplo de vino sin madera con potencia y cremosidad. Producción: 2.179 botellas

## Rioja - **Abel Mendoza Torrontés**

32,00

Bodegas Abel Mendoza.

100% Torrontés

Enóloga: **Maite Fernández**. Finca pequeña, viticultura preciosista que proporciona uvas de una calidad excelsa y elaboración cuidada. Variedad autóctona de la región, que empezó a desaparecer durante la posguerra, debido al arranque de vid para cultivar cereales. Viñas de 5 años de edad y rendimientos de 4.800 kg/Ha. Suelos arcillo-calcáreo. Fermentación en barrica nueva de 225 litros durante 5 meses de crianza sobre lías finas. 550 botellas al año.

## Rioja **Remelluri Blanco**

Bodega Nuestra Señora de Remelluri.  
Moscatel, Garnacha, Viognier, Sauvignon,  
Chardonnay, Rousanne y Marsane

Sin duda una maravilla enológica exótica y fragante, y sigue siendo uno de los secretos mejor guardados de la Rioja. Una de las bodegas históricas españolas y «  
Telmo Rodríguez. Fermentación y crianza sobre lías por separado durante 16 meses. Uno de los vinos blancos más reconocidos del país. Extraordinaria elegancia, complejidad y profundidad.

## La Mancha - **Vallegarcía Viognier** 32,00

Pago de Vallegarcía.  
100% Viognier

De la mano del enólogo **Richard Smart** y del empresario Alberto Cortina, nace en Toledo este vino reconocido como uno de los grandes españoles. Fermentado sobre sus lías en barricas nuevas durante 4 meses, resulta un potente vino del que destaca sus matices especiados y de hierbas de monte.

## Chablis - Borgoña - Francia - **Les Clos Grand Crû** 75

Jean-Paul et Benoît Droin  
100% chardonnay

Una de las bodegas históricas de Chablis, en buena medida debido a las extraordinarias parcelas que ésta posee. Con la llegada al domaine del hijo **Benoît Droin**, formado con los grandes de Chablis, la bodega se ha consolidado entre los grandes. Su virtud: marcar muy bien el carácter de cada parcela. Pura potencia y mineralidad. Fermentado en barricas de roble y depósitos de acero inoxidable, cría 10 meses en barricas de roble. 37 mg/litro SO2.

Beaune Borgoña Francia - **La Grande Chateleine** 39,95

Bodega Newman  
100% chardonnay

Vino biodinámico, obra de probablemente uno de los elaboradores más excéntricos de la Borgoña. Hijo de un magnate americano, **Chris Newman** practica una rigurosa viticultura biodinámica y no elabora más vinos blancos. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés. 20 mg/l. SO2.

Douro - Portugal - **Redoma Branco Reserva** 59

Bodega Niepoort.  
Codega, Rabigato, Viosinho, Donzelinho, Arinto

Niepoort es el referente ineludible de los vinos de Portugal, y **Dirk van der Niepoort** es su responsable. Viñas de entre 60 y 100 años. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés de 228 litros (90% nuevas) con sus lías. Magistral tratamiento de la madera. Cítrico, mineral y graso. Uno de los mejores blancos portugueses y posiblemente el más reputado.

**Vinos Blancos**

Complejos maduros

## Montseny - **Vinya del Clot**

28,50

Bodega Serrat de Montsoriu  
80% chardonnay, 20% alvarinho

**Josep Trallero**, enólogo de Sabadell, es pionero en la elaboración de vinos de calidad en el Montseny. Éste resulta un vino blanco diferente, maduro inicialmente y joven al final. Parcialmente fermentado y criado en botas de roble francés durante 7 meses. Su viticultura ecológica respeta al máximo el entorno y la viña. Producción muy limitada. 34 mg/litro de SO<sub>2</sub>. Persona digna de conocer por su sencillez y su sabiduría.

## Alella - **Exeo**

35,00

Bodegas Alta Alella  
70% chardonnay, 30% viognier

Vino ecológico elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de la bodega. Crianza en acero inoxidable y barrica de roble francés. 60 mg/l. SO<sub>2</sub>. Suelos de Sauló con poca materia orgánica y baja retención de agua, a sólo 2km del Mediterráneo. Las viñas están situadas sobre pendientes y terrazas entre 150 y 300m de altitud. Enólogo: **Josep Maria Pujol-Busquets**

## Conca de Barberà - **Els Bassots**

Celler Escoda-Sanahuja  
100% chenin blanc

Vino natural proveniente de la viticultura biodinámica. Fermentación con levaduras naturales del viñedo, situado a 450 metros y terreno arcillo-calcáreo. Búsqueda del equilibrio en la composición de la tierra, consiguiendo un vino muy complejo y diferente. Crianza de 4 meses en barrica de roble francés. 9 mg/l SO<sub>2</sub>. El hombre y la viña. Nada más. Vino fascinante y salvaje extremadamente especial. Enólogos: **Joan Ramón Escoda y M<sup>a</sup>Carmen Sanahuja**.

Rioja - **Viña Tondonia Reserva 1997**

38,00

Bodegas R. López de Heredia  
90% viura, 10% malvasía

Bodega fundada a finales del s. XIX, que no ha tenido ningún prejuicio para envejecer el vino en roble tanto tiempo como los tintos, siendo el referente español. El resultado es mucho más sorprendente de lo que cabría suponer. Envejece durante 6 años en barricas de roble, y aún así, consigue conservar matices afrutados gracias a la larguísima crianza posterior en botella. Majestuoso y opulento. Único. Enóloga: **Mercedes López de Heredia**.

Brda Gorizia - Eslovenia **Veliko Belo**

49,95

Movia  
Rebula 70%, Sauvignon blanc 20% y Pinot Gris 10%

Espectacular. Este vino ha tumbado a ciegas a muchos de los más grandes caldos blancos. Obra maestra de los blancos de Movia. Elaborado mayoritariamente con la uva autóctona Rebula, de viñedos de 41 años, el vino envejece en barricas de roble francés durante ¡3 años y medio!, con 12 meses de paciente botella. Viticultura biodinámica radical y cien por cien natural. En la región de Brda, fronteriza con Venecia al sur de Eslovenia, la familia Kristancec produce vino desde 1820. Obra de **Ales Kristancic**. Bodega del año 2011 por Wine&Spirits Magazine.

Alsacia - Francia - **St. Hippolyte**

45,00

Bodega Marcel Deiss  
100% gewürztraminer

Marcel Deiss es una de las mejores bodegas de Alsacia, asentada en el municipio de Bergheim desde 1744. **Clarisse y Jean Michel Deiss**, que actualmente dirigen el viñedo junto con la enóloga **Helene Cristofaro**, conocen bien sus tierras y practican un cultivo ecológico, con métodos biodinámicos. Saint Hippolyte es un viñedo de montaña plantado en suelo granítico que produce vinos estrictos, de acidez vertical, finos y elegantes. Incisivo y exótico. Dulce y especiado.

Savennières - Loire - Francia **Les Vieux Clos**

49,95

Vignoble de la Coulée de Serrant  
100% chenin blanc

Una extraordinaria oportunidad para conocer el riguroso trabajo de este apóstol y pionero de la biodinámica, **Nicolás Joly** y la expresión pura de la chenin blanc (según el mismo: *"una variedad tan difícil de trabajar como criar un hijo rebelde"*). Los viñedos fueron plantados en 1130 por los monjes cistercienses del monasterio Vieux Serrant, monumento histórico que continúa formando parte de la propiedad. Desde entonces, las cosechas han sido sucesivas, sin interrupción. Los terrenos se empezaron a trabajar de forma biodinámica en 1980 y desde 1984 no se utilizan productos químicos sintéticos, insecticidas, productos sistémicos o nitratos. Brutal.

**Vino Rosado**  
Fresco yrafado

Montsant - **Brunus Rosat**

24,95

Celler Portal del Montsant  
100% garnacha

Proyecto situado entre el Bellmunt, el Molar y el Lloar, en la antigua Cooperativa de Marçà. Suelos de arcilla blanca y de descomposición de suelos graníticos con presencia de zonas calcáreas. Garnacha tinta de 18-25 años de edad, que proviene de 4 parcelas de Marçà, la mayor parte de orientación nordeste. Maceración pelicular en frío. Posteriormente prensado y fermentado a baja temperatura. Carnoso y envolvente dónde se reencuentran los matices frutales. Sedoso vino que se funde hasta a un recuerdo interminable. Enólogo: **Ricard Rofes**.

**Vino Rosado**

Estructura de intenso

Douro - Portugal - **Redoma Rosé**

24,60

Niepoort Vinhos

30% Tinta Amarela, 20% touriga franca, 50% otras

**Dirk Van der Niepoort** es un hombre sabio e inquieto, de enorme cultura vínica y de amplia sensibilidad comercial. De descendencia holandesa representa la 5ª generación del negocio familiar. Referente ineludible de los vinos portugueses, su rosado tiene carácter y es estructurado, huyendo del rosado únicamente afrutado. Fermentó durante 5 meses en barricas de roble francés. Cepas de 30 a 60 años de edad.

**Espumosos**

Frescos y afrutados

Cava Sant Martí Sarroca - **Rovellats Imperial Brut** 24,00

Caves Rovellats

60% Macabeo, 15% Xarel·lo y 25% Parellada.

Fundada por Josep Vallès Rovira a principios del siglo XX. El rendimiento del prensado es de sólo el 52%, para que el mosto sea de gran calidad. La vendimia se realizó en el punto óptimo de madurez y de relación azúcares-acidez, por lo que fueron innecesarias correcciones posteriores en bodega. De ello resulta un cava completamente natural desde su origen. Crianza de 2 años. Sabroso, fresco y equilibrado. Enólogo: **Manel Via**.

Cava Subirats **Llopart Integral Brut Nature** 26,50

Caves Llopart

25% Macabeu, 30%Chardonnay, 45% Parellada

La tradición vitícola de Llopart se remonta a 1385 (Bernardus Leopardi), elaborando cava desde 1887. Posteriormente, fue una de las primeras en apostar por una viticultura de calidad, bajos rendimientos por hectárea y en la incorporación de tecnologías en el cultivo orientadas a potenciar la personalidad de sus vinos. Cava elegante, ligero y fino, con una crianza de 18 a 24 meses. Enólogo: **Josep María Llopart**.

Cava Sant Sadurní d'Anoia - **De Nit** 26,9

Caves Raventós i Blanc

55% macabeo, 15% xarel·lo, 15% parellada, 15% Monastrell

En 1986, Josep Maria Raventós i Blanc funda las cavas que llevan su nombre en una finca histórica de 90 hectáreas, transmitidas de generación en generación, desde el siglo XV. En 1872 Josep Raventós i Fatjó, bisabuelo, elabora las primeras botellas de cava en nuestro país. Crianza de 15 meses. Vino en que la variedad monastrell aporta complejidad y elegancia, manteniendo siempre el frescor y la concentración. Enólogo: **Josep Raventós**.

**Espumosos**

Finos y elegantes

Cava Blanes **Capritx 60 aniversari Gran Reserva** 24,00

Capritx & Caves Mont-Ferrant.  
70% chardonnay, 30% macabeu, xarel.lo, parellada

Cava homenaje a los 60 años de historia de nuestro restaurante familiar (1952-2012). Con Mont-Ferrant, cava muy afin a esta casa, hemos ideado un sensacional extra brut de unos 40 meses de crianza. Aromas de fruta madura, bollería y hierbas de monte. De burbuja fina, ligero, equilibrado y especiado. El etiquetado resulta muy especial para nosotros. Enólogo: **Antonio Membrives**.

Cava Sant Esteve Sesrovires - **Roger Goulart Grand Cuvée** 28,95

Caves Roger Goulart  
Macabeu, xarel.lo, parellada y chardonnay.

**Josep Valls** es una eminencia en la elaboración de espumosos. Las cavas se sitúan en Sant Esteve Sesrovires, (Baix Llobregat). Los orígenes del cultivo en Can Goulart se remontan al s. XVIII. Los vinos para la elaboración del cava se seleccionan con gran rigurosidad y se someten a una crianza mínima de cuatro años. Aromas terciarios de envejecimiento y primarios de sus varietales, y entre ellos el chardonnay, que le confiere el aroma característico de tostados y frutos secos. Carbónico finísimo.

Cava Sant Sadurní - **Gramona Imperial Brut** 29,95

Caves Gramona  
Xarel.lo: 50%, Macabeo: 40% y Chardonnay: 10%

Gramona cuenta ya con cinco generaciones de dedicación al cava y los vinos. La bodega nació de la unión de dos familias de renombre en el mundo de la cultura enológica: los Gramona y los Batlle. Este Gran Reserva tiene un periodo de crianza en cava entre 3 y 4 años. Un clásico intemporal, con un toque afrancesado y de licor de expedición, y una elegancia que lo han convertido en un cava obligado. Elegante, suntuoso y muy cercano a los champagnes franceses, a pesar de sólo contener un 10% de chardonnay Enólogo: **Jaume Gramona**.

## Cava Pacs del Penedès - **Blanca Cusiné Brut Nature**

Caves Parés Baltà.  
Chardonnay, Pinot Noir.

Una de las bodegas más antiguas del país (1790). Nace en los viñedos de más altura (El Subal, 700 m), a partir de un assemblage champenoise : Chardonnay y Pinot Noir, ésta última fermentada en barricas nuevas de roble francés durante 16 días. De allí seguramente nace el carácter complejo y elegante de este espumoso de fina burbuja, ricos aromas de miel y frutos secos y boca redonda y madura. Crianza en botella de 26 meses. 87 mg/litro SO2. Enólogos: **Marta Casas y M<sup>a</sup> Elena Jiménez.**

## Cava Sant Sadurní **Agustí Torelló Mata Reserva Barrica** 35,00

Caves Agustí Torelló.  
100% macabeo.

**Agustí Torelló** quiso con este cava recuperar la esencia de lo tradicional. Seleccionó de sus mejores pagos del las más valiosas y viejas cepas. Coupage de tres vinos distintos: uno fermentó 6 meses en barrica nueva de roble francés; otro se obtuvo de una vendimia más temprana para conseguir mayor acidez y frescura; y el tercero procede de una fermentación usual en depósitos de acero inoxidable. Intenso y frutal con notas de manzana verde, tostados y especiados. Crianza de 30 meses en botella.

## Champagne - Ay- **Billecart-Salmon Brut Rosé** 94,00

Billecart-Salmon  
50% chardonnay, 40% pinot noir, 10% pinot meunier

Fundada en 1818, Billecart Salmon es hoy la última 'grande marque' en manos de su familia fundadora. Goza de la estima de los conocedores de todo el mundo gracias a su estilo marcadamente elegante y puro y a una obsesiva búsqueda de la calidad en sus elaboraciones. Crianza de 3 años. Enólogo: **Antoine Billecart.**

**Espumosos**  
Complejos y maduros

## Montseny - **Trallero Verol Brut Nature**

29,9

Bodega Serrat de Montsoriu  
48% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 7% Alvarinho

**Josep Trallero** se saca de la manga este complejo espumoso a partir de viñas del Parque Natural del Montseny. Con tres años de crianza resulta un vino potente y sorprendente. Josep trabaja bajo parámetros de viticultura ecológica, buscando la máxima naturalidad del vino. Un auténtico gurú de la naturalidad en todos los procesos. Una rareza deliciosa.

## Champagne - Bouzy - **André Clouet Grand Crú**

46,00

André Clouet.  
100% Pinot Noir.

La familia Clouet es una familia de viticultores cuyos orígenes, como ellos mismos afirman, se remontan a la época de Luis XIV. El primer miembro de la familia en imprimir en la corte de Versalles de Luis XV y, durante varias generaciones, sus vinos fueron considerados como los mejores de Francia. En 1975, André Clouet fundó su propia casa de champagne y desde entonces sus etiquetas es un homenaje al fundador de la casa. Un champagne blanco elaborado de forma artesanal con uva pinot noir de viñedos Grand Cru de la zona de Bouzy. Crianza de 36 meses. Un blanc de noirs intenso y potente, a la vez que sutil y delicado, dotado de una gran vinosidad y frescor. En definitiva, un champagne aromático y estructurado cuyo volumen y persistencia lo hace ideal para acompañar toda una comida. Enólogos: **Pierre y François Santz-Clouet**

## Cava - Sant Quintí de Mediona - **Casa Sala Brut Nature** 55

Caves Freixenet  
75% parellada, 25% xarel.lo

Este cava es la respuesta a una deuda histórica. Un regreso a los orígenes. Al lugar donde se elaboraron las primeras botellas de Freixenet. Todo empezó en Casa Sala hace más de cien años. Es una réplica del primer Brut Nature de Freixenet Casa Sala. Gran Reserva con 70 meses de crianza. Cava complejo de larga crianza y cierta madurez. Para amantes del cava a la antigua usanza. El prensado de la uva para extraer el mosto se realiza en una prensa de madera original. Principios biodinámicos. Enólogo: **Josep Buján**.

Champagne - Reims - **Aubry Le Nombre d'Or Brut** 62,00

Aubry

Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Noir y Blanc, Fromenteau, Arbanne, Petit Meslier

Revivir lo que fue el champagne del pasado. Los hermanos **Pierre y Philippe Aubry**, descendientes de viticultores desde 1790, decidieron con su nueva bodega tanto recuperar algunas variedades cultivadas en la antigüedad como elaborar con lo que ellos llaman un verdadero espíritu "maison". Crianza de 5 años sobre lías. Potente, complejo y maduro.

**Vinos Tintos**

Afrutados y golosos

## Empordà - **Terrer d'en Tassis**

19,95

Bodega Terrer d'en Tassis  
70% canonao (lladoner), 30% syrah

Fruto de una viticultura bien regulada en Espolla. Otra obra del joven enólogo **Ruben Parera**, que elabora este vino joven criado en tinas de acero inoxidable y con levaduras autóctonas. Fresco y muy goloso, parte de la auténtica garnacha catalana: la canonao. Explosión frutal. Producción muy limitada (2.500 botellas). 60 mg/litro de SO2.

## Alella - **Parvus Syrah**

Bodega Alta Alella  
100% syrah

Vino ecológico. Viña cultivada en "terrasses" y "costers" con orientación sur-este sobre el suelo de "sauló". La bodega está inmersa entre los viñedos de la finca de Can Genís, entre Tiana y Alella. Fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza de 12 meses en barricas de roble nuevo francés. 60 mg/litro SO2. Enólogo: **Josep María Pujol-Busquets**.

## Priorat - **Nita**

Bodega Meritxell Pallejà.  
45% garnacha, 35% cariñena, 15% cabernet sauvignon, 5% syrah.

Viticultura biodinámica. **Meritxell Pallejà** pretende reflejar con este vino del **Empordà** la **mineralidad a tope**. Embotellado en luna menguante y ascendente a principios de septiembre. 27 mg/litro SO2.

## Conca de Barberà - **Nas del Gegant**

Celler Escoda-Sanahuja

Merlot, cabernet franc, garnacha y cariñena

Vino biodinámico. Forman parte del exclusivo grupo de productores de vinos naturales, así como el grupo biodinámico del mediterráneo. Sus viñas están siempre cubiertas de manto vegetal, con el objetivo de mantener la tierra equilibrada, rica en humus y en microorganismos, y mantener la humedad. Crianza de 10 meses en depósitos de acero inoxidable. 7 mg/litro SO<sub>2</sub>. Enólogos:

**Joan Ramón Escoda y M<sup>a</sup>Carmen Sanahuja.**

## Penedès - **Indígena**

25,00

Bodega Parés Baltà

100% garnacha negra

Vino ecológico. Bodega familiar que elabora vinos en el Penedés desde 1790, siendo una de las más antiguas de España en activo. Viñas jóvenes. Fermentado a 20°C en inoxidable durante 4 semanas. Crianza de 5 meses en barrica de roble francés. Vino atractivo, goloso y muy agradable. 70 mg/litro SO<sub>2</sub>. Enólogos:

**Marta Casas y M<sup>a</sup>Elena Jiménez.**

## Costers del Segre - **Petit Grealó**

23

Celler Vinya L'Hereu

40% merlot, 30% syrah, 30% cabernet sauvignon

Vino ecológico, en cuya elaboración se aplican las mínimas aportaciones. Bodega situada en el Montsec, con suelos calcáreos y profundos, y un microclima excepcional, siendo éste su vino más descarado. Crianza de 12 meses en depósito de acero inoxidable. Enólogos: **Pep Aguilar y Patric Morillo.**

## Rioja - **La Vendimia**

19,95

Bodega Herencia Palacios Remondo  
90% tempranillo, Graciano, Garnacha.

Bodega familiar de la que procede el célebre **Álvaro Palacios**, situada en La Rioja oriental, en Alfaro. Parcialmente macerado con la uva entera (maceración carbónica) y criado en barrica durante 4 meses. Viticultura basada en bajos rendimientos de uva por Ha., y por el cuidado riguroso del enriquecimiento alternativo del suelo. Minimizan la manipulación mecánica preservando al vino de aireaciones y oxidación durante movimientos y trasiegos.

## Rosellón Calce - Francia - **Les Calcinaires Rouge**

Domaine Gauby  
50% cariñena, 20% syrah, 20% garnacha negra, 10% monastrell

**Gérard Gauby** es un pequeño viticultor meticuloso con el terruño, epicentro de sus principios. Su sueño siempre fue que sus vinos fueran reconocibles, concentrados, finos y maduros. Utiliza levaduras indígenas y cría el 90% durante 12 meses en depósitos de hormigón, mientras que el 10% restante lo hace en barricas de roble francés.

**Vinos Tintos**

Elegantes y equilibrados

## Parc Natural de Sant Llorenç Mura - **Catot Negre**

28

Viticultors de Mura.

65% Merlot, 35% sumoll

Viticultors de Mura nace en 2007 con el objetivo de recuperar el conreo de la viña del hermoso pueblo de Mura. Elabora artesanalmente vinos de calidad con **ce** como la **pitapoll** y la **sumoll** que viñas de sumoll superan los 80 años, mientras que las de Merlot tienen 10 años, ambas ubicadas entre 400 y 500 metros de altitud y en suelos pedregosos. Crianza en barricas de segundo y tercer año durante 12 meses, y posterior en botella de 10 meses antes de salir al mercado. Producción muy limitada: 880 botellas al año. 80 mg/litro SO<sub>2</sub>. Enólogo: **Lluís Raventós**.

## Pla del Bages - **Collbaix Singular**

29,95

Celler El Molí

100% cabernet sauvignon

Vino ecológico redondo y untuoso, de perfil afrancesado, procedente de la mejor parcela de la viña, a los pies de la colina de Collbaix (Bages). Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. En botella permanece un mínimo 20 meses antes de salir al mercado. Producción limitada de 4 barricas de 300 litros al año. 30 mg/litro de sulfitos. Enólogo: **Gerard Escudé**.

## Parc Natural del Montseny- **Clot de l'Espina**

Bodega Serrat de Montsoriu.

100% pinot noir

Esta joya líquida sólo sale al mercado en añadas excepcionales, habiendo sido producida únicamente la añada 2.000 antes que ésta. Es el vino más especial del genial **Josep Trallero**, concentrando toda la filosofía de la bodega y todo su carácter natural. En esta ocasión con una producción de apenas 3.200 botellas. Fermentación y maceración larga en acero y maloláctica en barrica de roble francés. Crianza de 9 meses. 38 mg/litro de SO<sub>2</sub>.

## Priorat - **Riu**

Celler Trio Infernal.

45% garnacha, 45% cariñena, 10% syrah.

Proyecto dirigido por tres consolidados viticultores franceses: **Peter Fischer, Laurent Combier, Jean Michel Gerin**. Su objetivo es elaborar vinos que no necesiten mucho tiempo para dejarse beber y tener el máximo respeto por la identidad de la comarca. Crianza de 12 meses en barricas de 500 litros de roble francés de primer y segundo año. 27 mg/l. SO2. Un fantástico priorato en toda regla pero más de frescura y elegancia.

## Mallorca - **12 volts**

29,95

Bodegas 4 kilos.

40% Callet-Fogoneu, 30% Syrah, 20% Cabernet sauvignon y 10% Merlot

Envejecido durante 12 meses en 40% Barricas nuevas de roble americano, 30% Barricas de segundo año de roble francés y 30% Foudre 3000 litros de roble francés. **Francesc Grimalt** y **Sergio Caballero** son los responsables de este proyecto. El nombre de la bodega responde a los 4 millones de pesetas de la modesta inversión inicial. Viticultura racional y mínima intervención.

## Castilla y León **Quinta Sardonía**

Bodegas Quinta Sardonía

Tinto fino, cabernet sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, cabernet franc.

Viticultura biodinámica. Crianza de 18 meses en barricas nuevas francesas. **Peter Sisseck** (Pingus), es uno de los enólogos más prestigiosos del mundo y elabora este gran vino justo en el límite de la denominación Ribera del Duero. Sorprende cómo unas viñas jóvenes pueden dar tan soberbio fruto, gracias en gran medida al equilibrio entre suelo, clima, cepa y entorno. Realizan tratamientos con plantas medicinales, respetan el ciclo de la luna y favorecen la biodiversidad de microorganismos e insectos.

## Bierzo - **Pétalos del Bierzo**

Bodega Descendientes de J. Palacios.  
100% mencía.

Viticultura biodinámica. Cepas de 40 a 90 años. Corta crianza de 4 meses en barrica. Muestra el carácter aromático más frutal de la mencía. Suelo pizarroso laminar y grueso. Proyecto de **Álvaro Palacios** (Ermita) y su sobrino **Ricardo Pérez Palacios**, que elaboran algunos de los vinos más mágicos de España, a menudo poco reconocidos por un público que prefiere el impacto a la jugosidad y la sutileza.

## Ribera del Duero - **Vizcarra**

27

Bodegas Vizcarra-Ramos  
100% Tempranillo.

En los años 80, José Manuel Vizcarra Aguado fue uno de los pioneros en realizar plantaciones de viña cuando todavía nadie apostaba por la zona de Ribera del Duero. Actualmente, su hijo Juan **Carlos Vizcarra**, enólogo de la bodega, investiga y elabora microvinificaciones de uvas procedentes de viejas parcelas. Viñas de más de 20 años. Fermentación maloláctica en barrica de roble americano. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano.

## Ribera del Duero - **Dominio de Atauta**

43

Bodegas Dominio de Atauta.  
100% tempranillo.

Viticultura biodinámica. Miguel Sánchez, junto a sus hijos Emma y Miguel Ángel Sánchez, fundaron en 1999 Dominio de Atauta, en su Soria natal. Desde sus inicios, y bajo la dirección técnica de **Bertrand Sourdais**, sus vinos han abierto una nueva vía en la Ribera del Duero más oriental, explotando al más puro estilo bourguignon las diferentes microparcels y terruños. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

## Rioja - Pujanza

Bodega Pujanza  
100% tempranillo

Bodega familiar heredera de una larga tradición. Su situación, en un pago vitícola enmarcado por la muralla de Laguardia, el valle del Ebro y las laderas de la Sierra de Cantabria, define el carácter de sus vinos. Bajos rendimientos de 1,5 kg. de uva por planta. Enólogo: **Carlos Sanpedro**. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés (33% nueva), de 3 tonelerías diferentes. 30 mgr/litro SO<sub>2</sub>.

## Rioja - Puntido

Viñedos de Páganos  
100% tempranillo

Se encuentra en la villa medieval de Laguardia, al estilo de las bodegas del siglo XVI, reposando en condiciones privilegiadas y de forma natural: bodegas subterráneas excavadas en roca. Es el vino más mineral de los Eguren y expresa la dificultad de unos suelos de textura franco-arcillosa y composición arcillo-calcareos. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés. Enólogo: **Marcos Eguren**. Dulce, amplio y carnoso.

## Rioja - Artadi Pagos Viejos

98,0

Bodega Artadi  
100% tempranillo

**Juan Carlos López de Lacalle** dirige con maestría una de las mejores bodegas de España. Él es uno de los personajes fundamentales en la historia contemporánea del vino de Rioja. Desde Laguardia, su precisión es arrolladora y lleva a la tempranillo al máximo. Fruta fresca y finura de taninos. Refinamiento y elegancia. Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés. Vino envolvente como pocos. Uno de los grandes.

Languedoc - Francia - **La Grange des Peres**

89,00

E.A.R.L. La Grange des Pères  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre y Counoise.

El vino es criado durante 24 meses y es embotellados sin filtrar. Fundada en 1992, la bodega se ha convertido rápidamente en uno de los domaine más respetados de todo el Languedoc. Situado en la localidad de Aniano, la finca está dirigida por **Laurent Vaile**. La artesanía es evidente en cada botella que sale de su bodega. Madera magistralmente integrada y viticultura de ensueño. Obra indispensable, de viñas muy viejas.

Feulluns - Rosselló Francia - **Cap Negre Plus**

27,00

Celler Cap Negre  
100% cariñena

**Josep Anton LLaquet** se saca de la chistera, de una zona vitícola a punto de desaparecer, esta cariñena con 14 meses de crianza en barricas de roble francés de segundo año. Las viñas, de suelos graníticos y calcáreos, y raíces muy profundas, son periódicamente sacudidas por la tramontana. El terruño es granítico-calcáreo. Un proyecto basado en el respeto por la tierra, las costumbres e incluso la lengua (el texto de la contraetiqueta está escrito en lengua occitana).

Borgoña - Francia - **Latricères Chambertin**

Bodega Newman  
100% pinot noir

fi ® š ª Ÿ biodinámico (Beaune), obra de probablemente uno de los elaboradores más excéntricos de la Borgoña. Hijo de un magnate americano, **Chris Newman** practica una rigurosa viticultura biodinámica de rendimientos bajísimos. El vino cría durante 14-16 meses en barricas de roble, el 75% de las cuales de primer año. Extrema elegancia.

## Burdeos - Francia - **Château Faugères Grand Crû**

Château Faugères

80% merlot, 15% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Château Faugères (Saint-Émilion) fue siempre un domaine familiar y está arraigado a Saint-Émilion desde mediados del siglo XVI. Últimas tecnologías vinícolas y reducción de rendimientos. Prestigiosos enólogos consultores **Michel Rolland y Stephan von Neipperg**. La vendimia se realiza manualmente gracias a un equipo de más de 70 vendimiadores. En la entrada de la bodega hay diferentes mesas de selección donde un equipo de más de 20 personas realiza una tria grano a grano de las mejores uvas.

## Brda Gorizia - Eslovenia **Mordri Pinot**

55,00

Movia

100% pinot noir

Viticultura biodinámica radical y cien por cien natural. En la región de Brda, fronteriza con Venecia al sur de Eslovenia, la familia Kristancec produce vino desde 1820. De vendimia tardía y manual con un período de menos de 2 horas entre la recolecta y la fermentación. Edad media de los viñedos de 30 años. Sin utilización de azufre ni agentes conservantes. Longevidad fuera de lo común por la frescura que atesoran. Este pinot cría durante ¡4 años en barrica y ésta se muestra elegante!. Integración total. Brutal. Obra de **Ales Kristancic**. Bodega del año 2011 por Wine&Spirits Magazine.

## Nebbiolo Langhe - Italia **Paolo Scavino**

39,95

Paolo Scavino

100% nebbiolo

Establecidos en la propiedad piamontesa desde 1921, actualmente la dirige la tercera generación. Además, adquirieron el más legendario viñedo de Barolo (Cannubi) donde salió la primera botella, allá por el 1792. Para la **Familia Scavino**, producir un Nebbiolo como éste, con uvas seleccionadas, supone un tributo a la varietal que ha hecho famosa su tierra. Los grandes aromas del Nebbiolo se encuentran en esta botella, con la frambuesa en primera línea. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés nuevo. Fascinante.

**Vinos Tintos**  
Redondos y cálidos

## Penedès - **Les Forques**

Bodega Mas Candí.  
100% Cabernet Sauvignon

Viticultura muy respetuosa con el medioambiente. Mineral, maduro y concentrado. Cabernet atípico. Crianza de 12 meses en barrica francesa de 300 litros. Viña plantada en 1983 y situada en Torrelavit, una de las más hermosas del Penedés. Racimo muy pequeño, terreno en fuerte pendiente, argilo-calcáreo y gravas. 80 mg/litro de SO<sub>2</sub>. Enólogo: **Ramón Jané**. Uno de los grandes del Penedés.

## Montsant - **Planella**

Celler Joan d'Anguera  
40% cariñena, 30% garnacha, 30% syrah y cabernet sauvignon.

De la viticultura biodinámica llega este vino, fruto de una bodega ejemplar. Suelos calcáreo-pedregoso con orientación norte. Crianza de 8 meses en barrica nueva americana. Matices tostados y especiados para un vino sabroso y maduro. Enólogos: **Josep i Joan Anguera**. 34 mg/litro SO<sub>2</sub>.

## Catalunya - **Alcor**

Celler Can Grau Vell  
51% syrah, 9% marselan, 12% cabernet  
sauvignon, 21% de garnacha y 7% monastrell.

Proyecto de **Jordi Castellví** y **Laura Clusellas**. La bodega está situada en Hostalets de Pierola, 2 km al noroeste del Bruc. Rodeada de bosque, a 350-450 metros sobre el nivel del mar. Dirección técnica a cargo de la familia Pérez Ovejero, responsable de Mas Martinet. Crianza de 18 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevas (50%) y de segundo vino (50%). Notas de vainilla, fruta negra y boca corpulenta y dulce. 49 mg/litro SO<sub>2</sub>.

## Jumilla - **Juan Gil 12 meses**

Bodegas Juan Gil  
100% monastrell.

Viñedos de más de 40 años de edad. El suelo superficial es muy poco profundo, calizo y cubierto de un lecho de piedra. El clima es extremo y muy seco. La producción por cepa es muy baja consiguiendo uvas de enorme complejidad organoléptica y muy concentradas. La maceración de estas uvas, después del despalillado, se ha realizado en tanques cerrados de acero inoxidable durante 25 días. El vino ha hecho la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, donde ha permanecido durante 12 meses. Enólogo: **Bartolomé Abellán**.

## Campo de Borja- **Pagos del Moncayo**

Bodega Pagos del Moncayo  
100% garnacha negra

La Garnacha vendimiada en óptimas condiciones de maduración. El vino se llevó a barricas de roble americano de 500 litros donde realizó la fermentación maloláctica de manera natural. Después maduró en las mismas barricas y en otras de 228 litros durante 10 meses. Enólogo: **Pedro Aibar**. Elegante, fresco y estructurado en boca, destaca su potente carga frutal de cerezas y ciruelas maduras.

## Ribera del Duero - **El Nogal**

69,90

Bodegas Pago de los Capellanes  
100% tempranillo

**Paco Rodero** y su mujer **Conchita Villa** dirigen esta prestigiosa bodega que sitúa sus vinos entre los mejores de España año tras año. Éste es su vino más goloso y más peculiar. Procede de una parcela de seis hectáreas de tinto fino (de suelo arcilloso-calcáreo) y de la que sólo se obtiene un rendimiento de 4.000 Kg. por hectárea, lo que produce un caldo de alta concentración de aromas. Un tempranillo criado 22 meses en barricas de roble francés. 26 mg/litro SO<sub>2</sub>.

Toro - **Victorino**

62,00

Bodegas Teso La Monja  
100% tinta de toro.

**Marcos Eguren** y su familia han permanecido en Toro convencidos del potencial de estas tierras y de la tinta de Toro, una uva con una gran estructura, capaz de transmitir la mineralidad de los suelos pero que hay que conocer y "domesticar". Sus vinos son poderosos, sutiles y elegantes. Excelente sanidad del racimo, consiguiendo una completa maduración fisiológica, fenólica y aromática, siendo el nivel de polifenoles inferior al habitual en la zona. Fermentación maloláctica en barrica. Envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Brda Gorizia - Eslovenia **Veliko Rdece**

64,80

Movia  
Merlot 70%, Pinot Noir 20% y Cabernet 10%.

La joya de **Ales Kristancic** y de la bodega del año 2011 según Wine&Spirits Magazine. Una crianza de ¡6 años en roble francés! y 6 meses en botella. Una barbaridad de vino que lo tiene todo: potencia, elegancia y madurez, además de una frescura y complejidad apabullantes. Viticultura biodinámica radical y cien por cien natural. En la región de Brda, fronteriza con Venecia al sur de Eslovenia, la familia Kristancec produce vino desde 1820. Longevidad fuera de lo común por la frescura que atesoran. Bravo.

**Vinos Tintos**  
Potentes y estructurados

## Penedès - **Clos Parera**

Finca Parera.  
100% Merlot.

Vino ecológico. Obra del joven y brillante enólogo **Ruben Parera**, buen amigo de la casa. Este merlot de gran extracción procede de una parcela excepcional de cepas de muy bajo rendimiento. Larga crianza de 24 meses en barricas procedentes de la fermentación de Sassó. 67 mg/litro de SO<sub>2</sub>. Un vino con casta elaborado por una familia apasionada.

## Penedès - **Pardas Franc**

27,5

Celler Pardas  
55% cabernet franc, 35% cabernet sauvignon, 10% merlot

Bodega familiar y viticultura que trabaja el viñedo de forma austera, sin labrado ni abonos, dejando que sean las añadas y la adaptación de la cepa a su terreno los verdaderos protagonistas. Enología poco intervencionista, con poco trabajo tecnológico, y máximo respeto por la materia prima. Fermentación en cemento y posterior crianza, parte en cemento, y parte 11 meses en barricas nuevas de roble francés. Enólogo: **Ramon Parera**

## Priorat - **Dits del Terra**

Bodega Terroir al Limit.  
90% cariñena.

Viticultura biodinámica. Viñas de 80 años. Su filosofía es muy poco intervencionista, vinificando cada parcela por separado, y consiguiendo así transmitir todas las virtudes del terruño al caldo. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés. 42 mg/litro SO<sub>2</sub>. Enólogos: **Eben Sadie y Dominik A.Huber.**

## Alicante - **Enrique Mendoza Petit Verdot**

Bodega Enrique Mendoza.  
100% petit verdot

Proyecto nacido a finales de los 70. Crianza de 14 meses en barricas (9 meses en barricas de roble americano nuevas y 5 meses en roble francés de un año). En España se elaboran pocos monovarietales de estas cepas. No obstante, **Pepe y Julián Mendoza** han creado uno de los pocos y grandes Petit Verdot españoles. Potente, mineral y ahumado.

## Pago Mustiguillo - Valencia - **Finca Terrerazo**

Bodegas Mustiguillo.  
70% bobal, 20% tempranillo, 10% cabernet sauvignon

**Toni Sarrión** sus cepas de manera que los granos de uva son la mitad de diámetro de lo normal. Trabaja siempre con lías para alargar polisacáridos y así obtener la crianza en roble francés. Tiene indicación geográfica propia. Vino complejo y concentrado. 82 mg/litro SO2.

## Toro - **Matsu El Recio**

Bodegas Matsu  
100% tinta de toro.

Viticultura biodinámica. Enólogo: **Raúl Acha**. Matsu, en japonés significa cultura tradicional japonesa por el cuidado de lo natural, su pureza, su simplicidad y su ausencia de artificios, para rendir homenaje a la tradición vitícola castellana. Todos sus vinos se elaboran con uvas procedentes de viñas cultivadas de forma totalmente natural.

Swartland Sudáfrica - **Sequillo**

53,00

Sequillo Cellars

85% syrah, 15% mourvedre.

Sequillo Cellars y The Sadie Family son las dos bodegas en que participa el prestigioso enólogo **Eben Sadie**. El vino, muy exclusivo y buscado por su relación calidad/precio, cría durante 24 meses en barricas de roble de 600 litros, los primeros 18 con sus lías. Sensacional.

**Vinos Tintos**  
Atípicos y complejos

## Conca de Barberà - **La Llopetera**

Celler Escoda-Sanahuja  
100% pinot noir

Vino natural proveniente de la viticultura biodinámica. Forman parte del exclusivo grupo de productores de vinos naturales, así como el grupo biodinámico del mediterráneo. Sus viñas están siempre cubiertas de manto vegetal, con el objetivo de mantener la tierra equilibrada, rica en humus y en microorganismos, y mantener la humedad. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés. 8 mg/litro SO2. Un vino para atrevidos con ganas de probar la autenticidad. Enólogos: **Joan Ramón Escoda y M<sup>a</sup>Carmen Sanahuja**.

## Ribera del Duero - **Valderiz**

35,00

Bodegas y viñedos Valderiz  
100% tempranillo

Vino procedente de la viticultura biodinámica. Los viñedos se sitúan al noroeste de la provincia de Toledo. Los suelos son arenosos de origen granítico, ácidos. Viñedo de Roa plantado por **Tomás Esteban** hace unos 25 años. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano. El resultado de esta colaboración es un Ribera del Duero moderno, original, divertido y sabroso que reinterpreta con maestría el carácter de Roa y la Ribera del Duero.

## Méntida - **Sotorrondero**

Bodega Jiménez-Landi  
85% syrah, 10% merlot, 5% cabernet franc

Vino procedente de la viticultura biodinámica. Los viñedos se sitúan al noroeste de la provincia de Toledo. Los suelos son arenosos de origen granítico, ácidos, con muy poca cal y pobres en materia orgánica, lo que acrecienta la finura de los vinos producidos. 50 mg/litro de SO2. Crianza de 7 meses en barricas de roble francés nuevas y de segundo año. Fresco, redondo y muy original. Enólogos: **Benavides y Daniel Jiménez Landi**.

## Rioja - **Abel Mendoza Grano a Grano**

69

Bodega Abel Mendoza Monge  
100% graciano

De entre las bodegas más recientes de la Rioja (1988), una de las más reconocidas es Abel Mendoza Monge. Sus viñas, un total 16 hectáreas, están situadas en el margen del Ebro, en terrenos accidentados y variados que combinan suelos arcillosos, margas y areniscas finas. El cultivo sigue métodos de agricultura biológica. Viñas muy viejas de esta variedad autóctona riojana. Crianza de 18 meses.

## Rías Baixas - **Goliardo Caiño**

39

Bodega Forja del Salnés.  
100% caiño.

Una joya enológica. **Raúl Pérez** es uno de los más destacados enólogos españoles de los últimos años. Ha recuperado las viejas cepas casi extintas E š " " j E š " " œ« © « " j " " i " " i " " œš " « " Ÿ j " " š " Salnés Gallego. 14 meses de crianza en barrica para obtener uno de los vinos más originales, de desbordante personalidad. Deliciosa acidez y matices salinos.

œš ¥ í «

## Douro - Portugal **Quinta do Vallado Sousao**

Quinta do Vallado  
100% sousao

Las primeras referencias a la finca datan de 1716, aunque no es hasta 1818 cuando pasa a manos de la familia Ferreira. En la actualidad son algunos de sus descendientes los que dirigen la propiedad. La Quinta se extiende por ambos márgenes del río Corgo, en las proximidades de su desembocadura en el río Duero. Además de su espectacular vista panorámica, disfruta de una excelente ubicación climática en términos vinícolas. Vino complejo y diferente, de los pocos elaborados con esta variedad. Enólogo: **Francisco Olazábal**.

**Vinos Tintos**

Clásicos **o** larga crianza

Rioja **Castillo Ygay Gran Reserva**

59,90

Bodega Marqués de Murrieta  
93% tempranillo, 7% mazuelo

Marqués de Murrieta es una de las bodegas más antiguas y prestigiosas de este país. Uvas seleccionadas de una añada de calidad excelente en el pago La Plana ubicado en la zona más elevada de la Finca Ygay (300 hectáreas, Rioja Alta) a 500 m de altitud. Crianza de 29 meses en barricas de roble americano de 225 L. de los cuales al menos 10 fueron en barrica nueva, y un mínimo de 3 años en botella antes de salir al mercado. Este Gran Reserva. Enóloga: **María Vargas Montoya.**

**Vinos Dulces**  
Frescos y fragantes

## Moscato d' Asti- Piemonte - Italia - **Curial**

28,50

Mas Ferrant Marxants de Vins (Caves Mont-Ferrant) (75 cl.)  
100% moscato.

Blanco italiano de baja graduación alcohólica (4,5%), un carbónico delicado, fresco y dulce en boca, y de matices extremadamente fragantes y afrutados, propios de la variedad con el que se elabora. Vino blanco sin crianza, prensado suavemente y fermentado a baja temperatura con el fin de acabar de fermentar en botella con el azúcar residual correspondiente que dota de carbónico y equilibrio al Moscato y a su típica acidez.

## Rosellón - Nidolères - **Muscat de Rivesaltes**

Domaine de Nidolères  
100% muscat de Alejandría (50 cl.)

**Pierre Escudié** es un artesano viticultor que hace vinos sencillos pero auténticos. Trabaja con levaduras autóctonas y no envejece sus vinos en barricas, sino que utiliza depósitos de cemento con alcohol para detener la fermentación y conservar azúcares. Crianza de 6 meses en depósitos de cemento. 91 mg/litro SO2. 108 gr de azúcar por litro.

**Vinos Dulces**

Blancos densos y profundos

Les Guinyoles d'Avinyonet - Penedés **Pecat Noble** 29,95

Mas Candí  
100% malvasía de Sitges (37,50 cl.)

Elaborado gracias a condiciones climatológicas muy favorables como son: gran cantidad de lluvia durante la época de maduración con unas humedades elevadas durante la mañana, y sol y viento por la tarde. Esto provoca el ataque del hongo *botrytis cinérea* (podridura noble), lo cual provoca una deshidratación y una concentración de la acidez, los azúcares y los aromas de la uva. Para obtener 250 litros de vino fueron necesarios 700 kg. de uva. Fermentado en barrica de roble francés de segundo año. Delicioso vino de producción limitadísima. Enólogos: **Ramón Jané y Toni Carbó**.

Torrelles de Foix - Penedés - **Caligo Vi de Boira** 39,00

DG Viticultors  
75% chardonnay, 25% albariño (37,50 cl.)

Bodega que solo elabora vinos dulces a partir de viñedos de la parte más alta del Penedés. Su particular microclima provoca una botrytis natural que, junto a la maestría de **Pere Domenech**, otorga un vino equilibrado y profundo a la altura de los grandes dulces europeos. Crianza de 2 años en barrica nueva de roble francés de 400 litros, Limousin y Allier, ambos de tostado medio. 173 gr de azúcar por litro.

Málaga - **Nº2 Victoria** 59,00

Bodegas Jorge Ordóñez % CO  
100% moscatel de Alejandría (50 cl.)

Bodega localizada en el municipio de Almáchar, en el corazón de la comarca malagueña de la Axarquía. Esta región montañosa de pronunciadas pendientes y suelo pizarroso junto al Mediterráneo, está considerada como una de las zonas vitivinícolas más antiguas de Europa. El aspecto más innovador de su propuesta enológica fue confiar la elaboración de sus vinos al internacionalmente reconocido enólogo austriaco Alois Kracher, quien fuera número uno indiscutible en vinos dulces en su país. Su hijo **Gerhard Kracher** sucedió a su padre en 2008. Con una filosofía de innovación y continua búsqueda de la calidad, Jorge Ordóñez & Co. produce, vinos de alta gama a partir de viñedos muy viejos.

## Barsac Sauternes - Francia - **Les Cyprés de Climens** 72,00

Château de Climens (50 cl.)  
100% semillon

**Bérénice Lurton**, hija de Lucien Lurton, gran patriarca bordelés con once grandes châteaux bajo su manto familiar, es la propietaria de Climens desde 1992 y su *premier cru* ha recibido en ocasiones mayores elogios incluso que su gran competidor sauternés, el Château d'Yquem. Los vinos de Climens se caracterizan por una gran finura y complejidad. Les Cyprés se vinifica con racimos afectados de botritis (podredumbre noble). Envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés.

## Tokaji - Hungría - **Chateau Dereszla 5 Puttonyos**

Château Dereszla (50 cl.)  
Furmint, Hárslevelű

"Vino de reyes y el Rey de los vinos." Así es como definía Louis XIV los vinos Tokay. Vinos dulces con unas características excepcionales debido a su elaboración, un coupage de vino seco mezclado con uvas aszú, uvas en las que la botritis (o podredumbre noble) ha ejercido un trabajo de deshidratación del fruto hasta provocar una alta concentración de azúcar de forma totalmente natural y sin perder acidez. Este grado de azúcar se calcula en puttonyos. Envejecido en barricas de roble húngaro Zemplén durante 3 años. Enólogo: **Jean Michel Arcaute**.

## Burgenland - Austria - **Kracher Cuvee Eiswein** 45

Weinlabenhof Alois Kracher (37,50 cl.)  
40 % Grüner Veltliner, 30 % Welschriesling, 30 % Chardonnay

Alois Kracher falleció recientemente cuando sólo tenía 48 años. Fue uno de los pioneros en la elaboración de vinos de botrytis en el Burgenland austriaco, dotando a sus vinos de un perfecto equilibrio de fruta, finura y dulzura. El Eiswein (vino de hielo) está elaborado con uvas que se recogen a temperaturas que oscilan entre los -8 y los -13° C, que luego se llevan a prensar para que quede un mosto extraordinariamente denso, libre de los cristales de hielo. La fermentación es muy lenta (llegando a durar a veces hasta 4 meses), siendo el resultado, un vino dulce que puede llegar a tener hasta 320 g/l de azúcar residual y que se complementa a la perfección con su intensa acidez. 5 meses de crianza en depósito de acero inoxidable. Enólogo: **Gerhard Kracher**.

**Vinos Dulces**  
Rancios y complejos

## Empordà - **Ino**

Masia Serra  
100% garnacha roja (50 cl.)

Un vino dulce natural elaborado con garnacha rosada, variedad autóctona del Empordà, procedente de viñedos de 45 años de edad, por el sistema de soleras: el mosto flor obtenido tras la maceración inicia la fermentación en depósito de acero inoxidable, un proceso de se detiene al alcanzar una determinada densidad con la adición de alcohol vínico, de modo que conserva parte de su dulzor natural. Posteriormente el vino envejece en barricas viejas de roble francés, mezclándose con otros vinos dulces de cosechas anteriores por el sistema de soleras: cada vez que se llenan las barricas se añade un 5% de la barrica madre, una solera del año 1860. Enólogo: **Jaume Serra**.

## Navarra - **Capricho de Goya**

copa

Bodegas Herederos Camilo Castilla (75 cl.)  
100% moscatel de grano menudo

Cepas con una edad media de 100 años. Su elaboración se prolonga durante 7 años, en barricas de roble y en recipientes de vidrio llamados "damajuanas" situados en terrazas a la intemperie expuestas a todo tipo de variaciones climatológicas, tanto de temperatura como de luz. Después de 3 años de envejecimiento en las "damajuanas", el vino es trasegado a las cubas de madera, donde permanece entre 3 y 4 años hasta que es embotellado. Dulce de vértigo, a la altura de cualquiera de los grandes caldos mundiales. Aturde su complejidad. Enólogo: **Ladislao Montiel Quiñones**.

**Vinos Dulces**  
Tintos aterciopelados

## Alella - **Mataró**

29,95

Alta Alella  
100% mataró (50 cl.)

Vino ecológico. Viña cultivada en "terrasses" y "costers" con orientación sur-este sobre el suelo de "sauló". La bodega está inmersa entre los viñedos de la finca de Can Genís, entre Tiana y Alella. Suelos de sauló. Ligera sobremaduración sin llegar a la pasificación, despalillado y adjunción de alcohol, como un Oporto. Maceración de 4 meses en depósito de acero inoxidable y posterior crianza en barricas de roble francés. 180 gr de azúcar por litro. 60 mg/litro SO2. Enólogo: **Josep María Pujol-Busquets.**

## Rosellón-Nidolères - **Verema de Sant Martí Vinya Roja**

Domaine de Nidolères  
100% garnacha negra (50 cl.)

**Pierre Escudié** es un artesano viticultor que hace vinos sencillos pero auténticos. Trabaja con levaduras autóctonas y no envejece sus vinos en barricas, sino que con alcohol para detener la fermentación y conservar azúcares. Crianza de 9 meses en depósitos de cemento. 91 mg/litro SO2. 112 gr de azúcar por litro.

## Jumilla - Murcia - **Olivares**

26,90

Bodegas Olivares  
100% monastrell (50 cl.)

Bodega situada a 800 metros sobre el nivel del mar, con un viñedo brutal de cepas de monastrell de pie franco sobre suelos franco-arenosos de alto porcentaje en caliza. **Paco Selva** consigue plasmar en esta botella una cantidad infinita de aromas y matices. 200 gramos de azúcar por litro. Imprescindible.

## Oporto - Portugal - Niepoort LBV

copa

Niepoort Vinhos

Touriga nacional, touriga francesa, tinta

« Niepoort LBV es un vino de Oporto de reserva especial, elaborado con uvas de Touriga Nacional y Touriga Francesa, que ha sido envejecido en barricas de roble durante un período mínimo de 4 años.

Niepoort es un referente ineludible de los vinos de Portugal. Éste, es quizá el porto más significativo de esta bodega, y el que **Dirk van der Niepoort** gusta llamar el "hermano pequeño" del Nieport Vintage. Ambos elaborados con un 90% de Touriga Nacional y 10% de Touriga Francesa, envejecidos en barricas de roble durante un período mínimo de 4 años (4 años) que lo convierte en apto para ser bebido joven. Aun así, conservando toda la esencia del "primogénito".

## Oporto - Portugal - Quinta do Infantado Vintage

Quinta do Infantado

Touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz, tintos

La familia Roseira es la propietaria desde hace más de un siglo y actualmente es dirigida por **Luis Roseira**. Todos los viñedos están clasificados oficialmente como Clase A, la mejor cualificación existente en la región del Douro. Prensado a pie descalzo en lagar de granito, cría durante 2 años en fudres de 12.500 litros.

**Vinos Dulces**  
Densos y viejos

Jerez - **Emilio Hidalgo Pedro Ximénez** copa 4,00

Emilio Hidalgo  
100% pedro ximénez

En la segunda mitad del s. XIX la familia Hidalgo comienza la actividad bodeguera partiendo de soleras de vino y viñas de su propiedad. En la actualidad se conservan extraordinarias partidas fundacionales de vino y brandy que han sido continuadas, acrecentadas y enriquecidas siendo la quinta generación de la familia fundadora la que se dedica a la labor bodeguera. Procedente de la variedad del mismo nombre que es soleada tras su recolección durante días para concentrar su nivel de azúcar, obteniéndose mostos de altísimo grado dulce. De color oscuro casi opaco posee aromas tostados a solera vieja con recuerdos a fruta pasa. En boca es denso, aterciopelado y muy dulce.

Jerez - **Noé** copa 7,90

González Byass  
100% pedro ximénez

Es un vino de postre único, cuya complejidad se debe principalmente a su esmerado sistema de elaboración. Tras una vendimia tardía, las uvas Pedro Ximénez ya maduras, después del proceso de "soleo" darán una cantidad mínima de un vino extraordinariamente denso. Después, 30 años de envejecimiento y crianza en la centenaria Solera de Noé harán evolucionar este vino hasta adquirir su bello color caoba, poderoso buqué concentrado de uvas pasas y el delicioso, dulce y sedoso sabor a frutas pasificadas. Uno de los grandes Pedro Ximénez clásicos.

**Destilados**  
Whiskys



## Lowland

Estos son, en términos generales, los whiskys elaborados en la mitad meridional del país, las tierras bajas, que quedan por debajo de la línea delimitadora de las Tierras Altas, situada entre los ríos Tay y Clyde en el centro de Escocia. Esta región produce unos whiskys que tienden a ser más suaves y delicados que sus homólogos de las Tierras Altas, y una buena parte de su producción se emplea en whiskys de mezcla (blend). Irónicamente, las sutilezas que presenta en el sabor son apreciadas por paladares tanto novicios como expertos en whiskys de malta.

## **Campbeltown**

En su día fue la localidad productora de whisky de mayor fama; en el siglo XIX llegó a contar con más de una veintena de destilerías. Hoy este número se ha reducido a dos, con una sola en funcionamiento. Sus whiskys son más fácilmente identificables que los de las tierras bajas (Lowland), ya que la turba le concede ese regusto que llega a ser nota distintiva en los maltas de Islay, más al norte.

## **Islay**

Los whiskys de sabor más característico proceden de esta isla, donde las aparentemente infinitas cantidades de turba se emplean en los hornos de malta. El 'hedor a turba' que producen deja en los whiskys de la isla un sabor y un olor que se han llegado a comparar con el yodo, el agua del mar e incluso el arenque ahumado. Los maltas de Islay se aprecian en su totalidad con el tiempo y también otorgan carácter al whisky de mezcla (blend).

## **Highland**

La región de las Tierras Altas abarca una zona inmensa donde se elaboran whiskys de fama mundial y otros menos conocidos pero que merece la pena descubrir. Sólo en Speyside encontramos más de cuarenta destilerías con nombres que aparecen en las estanterías de cualquier comercio. Los whiskys de esta región varían de suaves y dulces a florales y aromáticos, pasando por toda la gama de posibles sabores.

## **Islands**

En sentido estricto, las islas forman parte de la región de las Tierras Altas; se trata de un subgrupo basado en características geográficas y no de sabor. Elaborados en las Orcadas al norte y Arran, Jura, Mull y Skye al oeste, los whiskys de esta región varían en sabor tanto como los de las Tierras Altas.

## **Chivas Regal 12 años Premium Blend**

(Blended). Escocia.

7,50

Sin duda, el blended scotch más conocido, mezcla de los mejores maltas de Speyside de al menos 12 años. Producido por la compañía Chivas Brothers de Aberdeen desde el año 1801. Redondo y cremoso al paladar, muestra notas de miel, vainillas, avellana y caramelo.

## **Jamson 12 Years**

Irlanda.

En 1780 John Jameson fundó la destilería en Bow Street (Dublín). El secreto de su suavidad es el tiempo. Es producido con agua de gran pureza en combinación con cebada malteada y sin maltar. Destilado 3 veces en tradicionales alambiques de cobre y madurado en barricas de roble. Complejo, con matices ajerezados y especiados.

## **Cragganmore 12 años.**

Speyside, Escocia.

En un entorno privilegiado entre mar y montaña nace un whisky de los más apreciados de la zona. Buen sabor a malta con trazas de dulce humo de madera y sándalo. Un destilado complejo que tira más por el lado de la elegancia y de la sutileza que por el de la fuerza, si bien esto no quiere decir que carezca de firmeza.

## **Talisker 10 años**

Isla de Skye. Escocia.

7,90

Su nombre significa "La roca que se inclina", fácil de entender cuando uno observa el paisaje tan escarpado de esta zona. Talisker 10 es el whisky más premiado en su clase. Nos ofrece, al igual que sus congéneres, un sabor inconfundible a turba, ahumado y salobre, con notas a picante que crecen con el tiempo.

## **Woodford Reserve**

Bourbon. Kentucky (EEUU)

7,90

La destilería Labrot & Graham nace en 1812 en el condado de Woodford (Kentucky). Del proceso de elaboración destacan el periodo de maduración de cuatro a ocho años en barrica tostada y la composición del agua, rica en calcio sin nada de hierro. Matices suaves pero marcados y complejos.

## **Glenrothes Select Reserve**

Speyside. Escocia.

The Glenrothes sólo es embotellado con whisky que ha superado las condiciones de crianza. Cada una de las barricas es cuidadosamente examinada mediante una cata olfativa y de gusto en cada año de maduración. Aromas a roble y frutos secos. Boca limpia y melosa.

## **Springbank 10 años**

Campbeltown. Escocia.

La complejidad. Procedente de una de las dos últimas destilerías que existen en Campbeltown. Criado en un 60% barricas de Bourbon y un 40% barricas de Jerez. Equilibrado de principio a fin. Amplio en aromas, cítricos, pera, con un ligero fondo turboso. Rico, tacto de humo, vainilla, nuez moscada y un toque salado propio de Springbank

## **Edradour 10 años.**

Highland, Escocia.

Gran whisky de carácter inconfundible de la destilería más pequeña de Escocia, en la que tan solo trabajan tres personas. Sus alambiques son los más pequeños autorizados. Tremendamente exclusivo. Albaricoques secos y Oloroso jerezano. Ligero ahumado con un punto de pimienta.

### **Oban 14 años.**

Highland. Escocia.

10,90

El 'Classic Malt' del oeste de las Highlands elaborado en la destilería del centro del pueblo de Oban, al que ha dado fama internacional. Sus más de 200 años de tradición, la han convertido en la destilería más antigua de Escocia. Aromas frutales (naranjas, limones y peras), sal marina y ahumados de turba.

### **Lagavulin 16 años.**

Islay, Escocia.

Su historia se remonta a 1816. Actualmente tiene 7 operarios y un destilador legendario que lleva 40 años al cuidado de todas las barricas. Lagavulin es uno de los whiskys más famosos de Islay. Su potente y ahumado sabor resulta excesivo para muchos, mientras que otros aprenden a disfrutarlo hasta que se convierte en un exclusivo placer.

### **Macallan 15 años.**

Speyside. Escocia.

15,50

Este legendario Single Malt envejece durante un mínimo de 15 años, en una combinación única y compleja de excepcionales barricas de roble: roble español que albergaba jerez, roble americano que albergaba jerez y roble americano que albergaba bourbon. Extraordinariamente suave y delicado, a la vez que complejo.

**Destilados**  
Rones añejos

### **Appleton Estate Extra 18 años.**

Jamaica.

6,95

Ron añejo premium nacido de antiguos alambiques de cobre y de una mezcla de rones envejecidos en barricas de roble durante 18 años. Producido en Appleton State, en el hermoso valle de Nassau, desde 1749. Dulzura equilibrada y ricos sabores de miel tostada, naranja y pan de trigo. Sin duda, uno de los rones más apreciados y famosos del mundo.

### **Plantation Barbados**

Barbados.

5,50

Plantation es la marca del negociante francés Gabriel & Andreu que agrupa a una selección de rones de alta calidad, de series muy cortas, que corresponden a pequeñas destilerías locales. Se trata de rones agrícolas envejecidos en pequeñas barricas de roble Limousin de 320 litros de capacidad. Crianza de 11 años. Complejo y elegante, destacan sus notas marinas -yodo- y unos insospechados ahumados sobre un fondo en el que se aprecian dulce, madera, fruta y cuero. En boca es intenso con notas de ahumados y caña.

### **Santa Teresa Ron Antiguo de Solera 1796.**

Venezuela.

7,00

Es el resultado de una cuidadosa mezcla de los más finos rones entre 4 y 35 años. Lanzado al mercado en 1996 para celebrar los 200 años de la Hacienda de Santa Teresa. Envejecido mediante el antiguo sistema artesanal de solera. Sabor es meloso y complejo. Un ron de cuerpo firme y al mismo tiempo delicado, y elegante que al final evoca la esencia de los robles que lo añejaron.

### **Matusalem Gran Reserva 15 años.**

República Dominicana.

7,50

Matusalem nace en 1872 en Santiago de Cuba. Sin duda, uno de los mejores rones del mundo. Posteriormente y debido al exilio de sus propietarios, se empezó a elaborar en la República Dominicana. La llave a la complejidad de este ron es el proceso de añejamiento de Solera, donde varios rones finos son cuidadosamente mezclados juntos. Complejo y de paso por boca extremadamente suave, cautiva con sus delicados y persistentes aromas.

### **Zacapa Centenario Gran Reserva 23 años.**

Guatemala.

9,95

Considerado por muchos el mejor ron del mundo, esta delicia reposa a 2.300 metros de altitud. La utilización de miel virgen como base genera matices diferentes a los que produce la melaza de la mayoría de rones. Para su fermentación lenta se utiliza una cepa propia de levadura extraída de la piña. Añejamiento tipo solera en barricas de roble americano donde se ha añejado whisky bourbon, vino de jerez y vino Pedro Ximénez.

### **Clement Rhum Agricole Vieux 10 años.**

Martinica, 44% vol.

15,60

Al final del siglo XIX, en la Martinique se podían contar más de 300 destilerías y azucareras. Muy pocas de ellas han podido llegar hasta de conseguirlo. Este ron es el resultado del ensamblaje de los rones de un mínimo de 10 años envejecidos en toneles de roble de 200 litros. En nariz, se aprecia una intensidad aromática excepcional con aromas a especias y a frutos secos.

**Destilados**  
Brandis

## Cardenal Mendoza

Jerez

En 1887 los propietarios de **Sánchez Romate** empiezan a elaborar un brandy diferente y único para consumo privado. Su calidad impulsa pronto una fama creciente y la bodega decide comercializarlo con el nombre de Cardenal Mendoza. Sistema de soleras y criaderas en botas envinadas con vino oloroso y Pedro Ximénez. Equilibrado y persistente en boca, sin aristas. Armónico en matices y recuerdo profundo a pasas y ciruelas.

## Gran Duque de Alba

Jerez

6,90

Un brandy gran reserva clásico de **Williams & Humbert** elaborado a partir de una cuidada selección de vinos de las variedades palomino y airén, jóvenes y afrutados, de gran calidad, fermentados a baja temperatura y conservando algo de lías en suspensión. Envejecido en botas de roble americano envinadas con oloroso y según el tradicional sistema de soleras y criaderas. Ligeramente abocado, suave y pleno, con matices tostados y de vainilla. Largo y agradable.

## Torres 20 Hors d'Age

Penedés

Símbolo de la centenaria tradición, el **Torres 20** se obtiene mediante la destilación de selectos vinos de la variedad Parellada. La doble destilación en alambique de cobre, seguida de una selección de las porciones más finas y aromáticas del destilado, y la crianza en barricas de roble Limousin son algunos de sus secretos. De aroma profundo y cálido, con vestigios de frutos secos y pasas. Elegantes notas de especias, graso e intensamente aterciopelado.

## Lepanto Oloroso Gran Reserva

Jerez

**Gozáles Byass** nos regala este Gran Reserva procedente de la destilación de vinos seleccionados mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. Vejez superior a los 15 años, realizando los últimos 5 en botas que han contenido los mejores olorosos viejos de la casa. Boca cálida, persistente y complejo.

## **Mascaró Ego**

Penedés

Desde 1946 la familia **Mascaró** (Vilafranca del Penedés) se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos durante todo el proceso de elaboración, desde la viña al embotellado. Elaboran vinos de variedades autóctonas especialmente concebidos para su destilación. Destilan por separado y envejecen en barricas de roble francés de 300 litros. Crianza de 8 años en barricas de roble francés. En boca es potente con notas cremosas, a frutos secos tostados y fondo especiado. Final suave y elegante, excelente equilibrio y gran persistencia

## **Carlos I Imperial**

Jerez

9,90

Brandy de Jerez, solera gran reserva, producido por **Pedro Domecq**. Este brandy se envejece durante más de 15 años en barricas de roble americano de 500 litros de capacidad que han sido previamente envinadas durante años con vino de Jerez. El envejecimiento se lleva a cabo por el sistema de añadas y por el tradicional sistema de criaderas y soleras, obteniéndose así las características típicas de este brandy. Aroma fino y elegante, rico en matices de largo envejecimiento en madera. Boca plena, muy equilibrado, suave, intenso y persistente.

## **1866 Gran Reserva**

Málaga

9,90

Un brandy gran reserva, distinguido y apreciado por su gran equilibrio y suavidad, además de sus más de 100 años de tradición y calidad. Anteriormente conocido como Larios 1886, nombre que cambió tras la adquisición de la marca por parte del grupo Fortune Brands. Equilibrado, con notas dulces, especiadas y de crianza.

## **Octavius 32 años**

Penedés

Uno de los mejores brandis de España y sin duda de los más exclusivos. Elaborado por Benet Jané en el término de El Vendrell. Una producción que apenas supera las 1.000 botellas anuales lo convierten en una pieza de prácticamente de coleccionismo. Además es uno de los más viejos, con 23 años de crianza en barrica estática. Cuerpo y dulzura.

**Destilados**

Cognac, Armagnac y Calvados



## **Dupont 12 años**

Calvados

12

La presencia de la familia Dupont en Normandía data de más de tres siglos. Es Etienne Dupont quien en el año 1980 reanuda la bodega familiar. La finca cuenta con más de 30 hectáreas de manzanos para la producción de sidra y de Calvados. Bajo los estrictos criterios de calidad aprendidos en Cognac, Dupont dignifica y perfecciona la producción de calvados, convirtiéndose en un elaborador de referencia. En 2002 Jérôme Dupont se une al negocio familiar. Destilado a partir de un 80% manzanas dulce-amargas y un 20% manzanas aciduladas. Pacientemente envejecido en barricas de roble durante 12 años, ha conseguido mantener la frescura de la fruta aunque ha evolucionado hacia un perfil más especiado, con una boca profunda y equilibrada.

## **Léopold Gourmel Âge du Fruit**

Cognac

12,00

Se elabora en la región Francesa de Cognac, y con Denominación de Origen desde 1909. Su obtención es a partir de vinos blancos envejecidos. La destilación de los Coñacs no ha cambiado desde hace más de trescientos años, ya que se sigue manteniendo la tradición de utilizar los alambiques Bouilleurs-Charentais de doble destilación. Age du Fruit es un cognac largo, limpio y recto. De una sola añada, y sin ningún aditivo, ha sido envejecido en barricas de roble de grano extra sin tostar durante unos 9 años y no ha sido sometido a ninguna filtración en frío. Une expresión rica, natural, sin agresividad y sin sabor artificial a madera o caramelizado. Boca voluminosa, envolvente y larga que recuerda a la confitura con sensaciones cítricas.

**Combinados**  
Ginebras Premium

## **Citadelle**

Francia

10,00

Receta desarrollada en 1771 en una destilería en Dunkerque, cuyo puerto Las 19 especias con las que se elabora esta peculiar ginebra le confieren un sabor único, complejo y bien equilibrado. Los orígenes de dichas especias son de lo más diverso, y siguen la ruta marítima de las Indias del siglo XVII. He aquí el singular listado. Resulta de la destilación de una base de agua y trigo en un alambique tradicional de cobre. El proceso comprende una primera triple destilación de la que se obtiene un alcohol neutro muy puro al cual se le incorporan las 19 especias en crudo para que mantengan todo su frescor. Finalmente se realiza una cuarta y definitiva destilación de la que se aprovecha sólo el corte central. Es elegante y suave, de postgusto largo y gran complejidad aromática.

## **Seagrams**

EEUU

8,90

Empezó a destilarse en 1857 y entró en el mercado estadounidense 1939, después de la prohibición. Sigue manteniendo sus cualidades originales tanto en lo referente a la ginebra como a su botella. Entre los secretos de su excelente sabor juegan un papel esencial sus ingredientes. La receta sigue siendo un secreto, sólo conocida por los maestros destiladores. Se mezclan los distintos componentes con un proceso de doble destilación y a continuación, comienza el período de maduración en barricas de madera de roble, que le da esa suavidad al paladar y ese color amarillo pálido. Una vez madura, se embotella.

## **G´vine Floraison**

Francia

12,50

Una ancestrales técnicas de destilación de uva e introducir técnicas vanguardistas al realizar infusiones de la flor de la vid junto con diversas especias, remueve códigos y convenciones dentro del respeto por la tradición y el patrimonio local. Si bien la mayoría de ginebras del mundo están hechas de alcohol de cereales, ésta se hace con el alcohol de la uva, al igual que los primeros espirituosos de enebro de la historia de Francia, Bélgica y Holanda del siglo XIII. Para asegurar la mejor calidad se utilizan pequeños y tradicionales alambiques. Es suave, cálida y vibrante con notas florales y especias.

## **Gin Mare**

Cataluña

10,00

Una ginebra creada con la artesanía y los tiempos mediterráneos con el objetivo de conseguir un gin excepcional desde su base de cebada, pasando por delicadas maceraciones y destilaciones independientes. Todos sus elementos son auténticamente mediterráneos, recolectados en fincas propias hasta el alambique florentino creado ad-hoc para las pequeñas destilaciones de los mismos. Los botánicos utilizados son los clásicos a los que se añaden tomillo, albahaca, romero y oliva arbequina, productos claramente mediterráneos, que le confieren sus especiales características. La mezcla final posee un olor a hierbas aromáticas y cítricos, con sabor propio del enebro equilibrado por las hierbas aromáticas.

## **Bombay Sapphire**

Inglaterra

9,50

Es una ginebra obtenida por triple destilación del alcohol de grano, cuyo vapor atraviesa una cesta de cobre perforada, situada en su cuello, extrayendo los aromas y aceites de los botánicos. El alambique es un Carterhead de los pocos que quedan en el mundo. En boca, es suave ligera y fresca, y sobre todo muy equilibrada, ligeramente dulce y con final picante. Se fabrica desde el año 1987 por Bombay Spirits Co. Ltd., en Cheshire, Reino Unido, con una receta que data de 1761. Pese a su cotidianidad, ha ganado consecutivamente certámenes internacionales de ginebras.

## **Hendrick's**

Escocia

9,50

Se trata de una ginebra obtenida en remesas de 400 litros en dos alambiques especialmente pequeños. En la destilación, en vez de sumergir los botánicos en el alcohol, se hace que el vapor pase a través de ellos, consiguiendo una extracción más eficaz de los aromas. Entre los botánicos utilizados tenemos raíces, flores, semillas y frutos, y se diferencia de otras por la adición de una infusión de pétalos de rosas búlgaras y de pepino procedente de Holanda. Organolépticamente, tiene olfato a flores y cítricos y en el sabor, predomina el paso de violeta y rosa, potente y aromático. Está fabricada en la costa suroeste de Escocia, por Williams Grant & Sons, y es conocida mundialmente como "la ginebra del pepino".

**Combinados**  
Vodkas Premium

## **Snow Leopard**

Polonia

11,00

Una de las más prestigiosa destilerías del mundo. Polmos Lublin´s está situada a 200 Km al sur este de Varsovia y lleva produciendo vodka desde hace 100 años. Snow Leopard es único y utiliza granos naturales conocidos como el gran padre de todos los granos. Escanda (Triticum Spelta) fue el primer grano cultivado y comercializado por los egipcios hace más de 5.000 años. Es producido en pequeños lotes usando agua natural de un profundo pozo del propio Polmos Lublin´s y destilada 4 veces. Además la destilería promueve la defensa de los leopardos de las nieves y destina parte de sus beneficios a este fin. De ahí el nombre del vodka.

## **Karlsson's Gold**

Suecia

Karlsson's Gold es un vodka sueco, Super Premium, producido por sólo una destilación de siete variedades de patata nueva de la región de Cape Bjäre, y sin filtrar. Está fabricado por Spirits of Gold, y se debe a una realización de quien fue maestro destilador de Absolut, Börje Karlsson. Se presenta en una sencilla botella de cristal, transparente, con una etiqueta en la que destacan unas patatas doradas.

**Destilados**

Licores y aguardientes

Tequila Reposado <b>Don Fulano</b> (Jalisco)	7,50
Licor <b>Kurhi</b> de melocotón de viña (Francia)	5,25
Licor <b>Kurhi</b> de moras (Francia)	5,25
<b>Grand Marnier</b> Cordon Rouge (Francia)	6,00
Crema de Brandi <b>Duque de Alba</b> (Jerez)	4,50
Grappa <b>Alexander</b> di Moscato (Veneto)	4,50
Orujo de albariño <b>Porta do Miño</b> (Galicia)	3,50
Licor de Café <b>Porta do Miño</b> (Galicia)	3,50
Licor de hierbas <b>Porta do Miño</b> (Galicia)	3,50
Marc de <b>Gramona</b> , (Penedés)	3,50
Ratafia <b>Russet</b> , (La Garrotxa)	3,50
Pacharán <b>Baines Etiqueta Oro</b> (Navarra)	4,00
Maraschino Extra Fin <b>Bardinet</b> (Barcelona)	3,00
Amaretto <b>Disaronno</b> Originale (Italia)	4,00

# Selección de Tés

## **Té Rojo**

Originario de la región de Yunnan, una provincia incorporada a china en el siglo XIII y situada junto a Birmania, Laos y Vietnam. Se obtiene por recolección de las hojas, a las cuales se le aplica un breve secado al aire libre, para después pasar a un secado mas prolongado en una habitación cerrada, agregando algunos microorganismos al proceso. También se le llama "té postfermentado".

### **Te rojo Pu-Erh**

*Agradable sabor terroso, poco comparable a otros té.*

## **Té verde**

Es un té no fermentado, del que se recolecta la hoja, se deja secar y luego se cuece al vapor y es secado con fuego. Existen numerosas variedades de té verde, todas ellas muy populares en China y Japón.

### **Te verde Sencha**

*Color amarillo, sabor entre amargo y dulce, y un aroma muy fresco.*

## **Té blanco**

Original de Fujian (China), estaba reservado sólo para el Emperador y sus allegados, y en realidad es un té verde del cual sólo se recogen los brotes que surgen al principio de la primavera. Es en ese momento cuando toda la energía y nutrientes de la planta se concentran en los brotes. Una vez cosechados, se dejan marchitar para que se evapore la humedad y se dejan secar al aire libre sobre paños de seda.

### **Te blanco Darjeeling**

*Aroma delicado y sabor suave, sedoso y un toque algo dulzón.*

## **Té negro**

Este es el té que hemos conocido siempre. Se obtiene después de un proceso de oxidación. Las hojas recién recolectadas se extienden en habitaciones húmedas para que fermenten por varias horas, adquiriendo su característico tono verde oscuro o negro.

### **Te negro Earl Grey**

*Sabor intenso y aroma a bergamota. Perfecto para tomar con leche.*

# Otras infusiones

Manzanilla, Menta Poleo, Frutos del bosque, Roibos, Te desteinado

# Índice de vinos blancos según varietales de uva

Albariño, pag.	11, 19
Arinto, pag.	17
Codega, pag.	17
Chardonnay, pag.	15, 16, 17, 19
Chenin blanc, pag.	19, 21
Donzelinho, pag.	17
Garnacha blanca, pag.	15
Gewurztraminer, pag.	15, 20
Godello, pag.	12
Gruner vetliner, pag.	12
Lladoner roig (en blanc), pag.	14
Macabeo / viura, pag.	11, 20
Malvasía, pag.	20
Marssane, pag.	16
Moscatel, pag.	16
Picapoll, pag.	8, 14
Pinot gris, pag.	20
Rabigato, pag.	17
Rebula, pag.	20
Riesling, pag.	12
Rousanne, pag.	16
Sauvignon blanc, pag.	11, 20
Sauvignon verde, pag.	9
Semillon, pag.	11
Torrontés, pag.	15
Verdejo, pag.	8
Viognier, pag.	16
Viosinho, pag.	17
Xarel.lo / pansa blanca, pag.	8, 14

## Índice de vinos rosados según variedades de uva

Garnacha, pag.23  
Tinta amarela, pag.25  
Touriga franca, pag.25

## Índice de vinos espumosos según variedades de uva (Predominantes)

Arbanne, pag.33  
Chardonnay, pag. 29, 30, 32, 33  
Fromenteau, pag.33  
Macabeo, pag. 27, 30  
Monastrell, pag.27  
Parellada, pag.27, 32  
Petit Meslier, pag. 33  
Pinot Blanc, pag. 33  
Pinot Gris, pag. 33  
Pinot Meunier, pag. 30  
Pinot Noir, pag.30, 32  
Xarel.lo, pag.29

# Índice de vinos tinto según varietales de uva

Bobal, pag. 51
Cabernet Franc, pag. 35, 44, 50
Cabernet Sauvignon, pag. 36, 39, 40, 43, 46, 50
Caiño Tinto, pag. 55
Callet, pag. 40
Canonao, pag. 34
Cariñena, pag. 34, 37, 40, 43, 46, 50
Counoise, pag. 43
Fogoneu, pag. 40
Garnacha, pag. 34, 35, 40, 46, 47
Graciano, pag. 37, 55
Marselan, pag. 46
Mazuelo, pag. 57
Mencía, pag. 41
Merlot, pag. 35, 39, 44, 48, 50
Monastrell, pag. 43, 47
Nebbiolo, pag. 44
Petit Verdot, pag. 51
Pinot Noir, pag. 39, 43, 44, 48, 54
Sousao, pag. 55
Sumoll, pag. 39
Syrah, pag. 34, 35, 40, 43, 46, 52, 54
Tempranillo / Tinta Fina / Tinta de Toro, pag. 37, 40, 41, 42, 47, 48, 51, 54, 57

# Índice de vinos dulces según variedades de uva

Chardonnay, pag.61, 62

Furmint, pag.62

Garnacha, pag.64, 66

Grüner Veltliner, pag.62

Malvasía de Sitges, pag.61

Monastrell / Mataró, pag.66

Moscatel, pag.59, 61, 64

Pedro Ximénez, pag.69

Semillon, pag.62

Touriga Nacional, pag.67

