



CARTA DE VINOS



“Antes de abrir una botella de vino hay que abrir la mente”

Inma Cañibano Olivares



Veracruz
LA VERA
El mundial del pisco

Suite
restaurant & gin-dub
22

Bienvenido a mi territorio, gracias por estar aquí, póngase cómodo, estoy a su disposición para ayudarlo y asesorarlo.

A continuación le presentamos una cuidada selección de emociones y sentimientos embotellados.

“Pedacitos de vida” de grandes personas dedicadas al mundo del vino donde plasman su buen hacer de forma líquida.

Diferentes vinos, diferentes personalidades, diferentes elaboraciones con un solo objetivo... disfrutar.

Emilio Martín

GUÍA

GENEROSOS SECOS DE ESPAÑA

Pág.11

ANDALUCÍA

D.O. JEREZ, XERRY, SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

VINOS ESPUMOSOS

Pág.14

D.O. CAVA

RÍAS BAIXAS

COSTERS DEL SEGRE

AOC CREMANT DE BOURGOGNE

AOC CHAMPAGNE

ROSÉ

VINOS BLANCOS

Pág.18

VINOS BLANCOS DE ESPAÑA

Pág.20

D.O. RUEDA

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. CIGALES

D.O. RIBERA DEL DUERO

D.O. BIERZO

D.O. LEÓN

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

V.T. BARBANZA E IRÍA

D.O. RÍAS BAIXAS

D.O. RIBEIRO

D.O. RIBEIRA SACRA

D.O. MONTERREI

I.G.P. EXTREMADURA

D.O. LANZAROTE

D.O. ARABAKO TXACOLINA

D.O.C.A. RIOJA

D.O. NAVARRA

D.O. COSTERS DEL SEGRE

D.O. PENEDÉS

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE VALDEJALÓN

D.O. ALICANTE

D.O. JERÉZ, XERRY, SHERRY

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

V.T. CÁDIZ

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

FRANCIA
ALEMANIA
PORTUGAL
SUDÁFRICA
NUEVA ZELANDA

ROSADOS

D.O. RIBERA DEL DUERO
D.O. CIGALES
I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
D.O. BIERZO
D.O. CEBREROS
OTROS VINOS ROSADOS

VINOS TINTOS

VINOS TINTOS DE ESPAÑA

D.O. RIBERA DEL DUERO
I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
D.O. TORO
D.O. CIGALES
D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA
D.O. LEÓN
D.O. BIERZO
D.O. CEBREROS
D.O. UCLÉS
V.T. CASTILLA
D.O.C.A. RIOJA
D.O. CAMPO DE BORJA
D.O. NAVARRA
D.O. PENEDÉS
V.T. MALLORCA
D.O. JUMILLA
D.O. ALICANTE
D.O. VALLE DE LA OROTAVA
D.O. RIBEIRA SACRA
D.O. RÍAS BAIXAS
V.T. VALDEJALÓN
V.T. CÁDIZ

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

Pág.56

FRANCIA

ITALIA

PORTUGAL

MARRUECOS

ARGENTINA

SUDÁFRICA

VINOS DULCES

Pág.60

DIFERENTES VINOS... DIFERENTES UVAS

Pág.64

VINOS



GENEROSOS SECOS DE ESPAÑA

ANDALUCÍA

D.O. JEREZ, XERRY, SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

MANZANILLA BARBIANA
(4 AÑOS CRZA. BIOLÓGICA)

4,00 € / 16,00 €

Bodega: *Delgado Zuleta*

Variedad: *Palomino Fino*

MANZANILLA EN RAMA CALLEJUELA
(9 AÑOS CRZA. BIOLÓGICA)

24,00 €

Bodega: *Bodegas Callejuela*

Variedad: *Palomino Fino*

FINO HIDALGO
(5 AÑOS CRZA. BIOLÓGICA)

4,50 € / 19,00 €

Bodega: *Emilio Hidalgo*

Variedad: *Palomino Fino*

OLOROSO GOBERNADOR
(12 AÑOS CRZA. OXIDATIVA)

26,00 €

Bodega: *Emilio Hidalgo*

Variedad: *Palomino Fino*

OLOROSO ZULETA
(5 AÑOS CRZA. OXIDATIVA)

4,00 € / 16,00 €

Bodega: *Delgado Zuleta*

Variedad: *Palomino Fino*

AMONTILLADO FOSSI
(10 AÑOS CRZA. OXIDATIVA Y 5 AÑOS VELO DE FLOR)

5,00 € / 21,00 €

Bodega: *Sánchez Romate*

Variedad: *Palomino Fino*

OLD HARVEST XIMENEZ-SPINOLA (50CL.) 28,00 €
(CRZA. OXIDATIVA EN LA SOLERA DE 1964; MEDIUM DRY)

Bodega: Ximénez-Spínola

Variedad: Pedro Ximénez

FERMENTACIÓN LENTA XIMENEZ-SPINOLA 8,00 € / 32,00 €
(PX SOBREMADURO)

Bodega: Ximénez-Spínola

Variedad: Pedro Ximénez

PALO CORTADO MONTEAGUDO 7,50 € / 28,00 €
(14 AÑOS CRZA. BIOLÓGICA + OXIDATIVA)

Bodega: *Delgado Zuleta*

Variedad: *Palomino Fino*



VINOS ESPUMOSOS

D.O. CAVA

BERTHA LOUNGE BRUT

22,00 €

Bodega: *Bertha (Villafranca del Penedés, Barcelona)*

Variedad: *Xarel-lo y Parellada*

BERTHA LOUNGE ROSADO

23,50 €

Bodega: *Bertha (Villafranca del Penedés, Barcelona)*

Variedad: *Garnacha Y Pinot Noir*

RÍAS BAIXAS

KOMOKABRAS ESCUMOSO ANCESTRAL (MÉTODO ANCESTRAL)

26,00 €

Bodega: *Pobra Do Caramiñal (La Coruña)*

Variedad: *Albariño (Brut Nature)*

COSTERS DEL SEGRE

TAIKA (MÉTODO ANCESTRAL)

47,00 €

Bodega: *Castell d'encus, Raul Bobet (Talarn, Lérida)*

Variedad: *Sauvignon Blanc, Semillón*

AOC CREMANT DE BOURGOGNE

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

23,00 €

Bodega: *Laurent Perrachon & Fils (Julienas)*

Variedad: *100% Chardonnay*

AOC CHAMPAGNE

ÉGALI ´ T BRUT NATURE NON VINTAGE

38,00 €

Bodega: *Eric Tillet (baslieuxsous-châtillon, Vallée de la Marne)*

Variedad: *34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay*

PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT

39,00 €

Bodega: *Piper Heidsieck*

Variedad: *30% Meunier, 50% Pinot Noir, 20% Chardonnay*

BLANC DE BLANCS 1ER CRU

43,00 €

VINIFICACION: *25% BARRICA + 7 MESES SOBRE LÍAS
BRUT DE 3 COSECHAS*

Bodega: *Veuve Fourny & Fills (Vertus, Côtes des Blancs)*

Variedad: *100% Chardonnay*

NICOLAS MAILLART PLATINE 1ER CRU

50,00 €

Bodega: *Nicolas Maillart (Écueil, Montagne de Reims)*

Variedad: *Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier*

ROSÉ

PIPER-HEIDSIECK ROSÉ SAUVAGE

55,00 €

Bodega: *Piper Heidsieck*

Variedad: *50-55% Pinot Noir, del cual 20-25 vinificado como vinos tintos, 30-35% Meunier, 15-20% Chardonnay, 15-20% Vinos Reserva*

ROSÉ GRAND CRU BRUT NV

59,00 €

Bodega: *Nicolas Maillart*

Variedad: *Pinot Noir, Chardonnay*

VINOS BLANCOS



VINOS BLANCOS DE ESPAÑA

BLANCOS DE CASTILLA Y LEÓN

D.O. RUEDA

EQUIS (3 MESES SOBRE LIAS) 15,00 €

Bodega: *La Cabaña*

Variedad: *Verdejo*

VIÑA SANZO VERDEJO VIÑAS VIEJAS (CRZA. SOBRE LÍAS) 16,00 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Rueda, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

NIDIA (6 MESES SOBRE LÍAS) 17,00 €

Bodega: *La Cabaña*

Variedad: *Verdejo*

CLAVIDOR PARAJES (CRZ. SOBRE LÍAS) 17,00 €

Bodega: *La Cabaña*

Variedad: *Verdejo*

MENADE VERDEJO ECOLÓGICO (100% NATURAL) 18,50 €

Bodega: *Menade (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

NOSSO (100% NATURAL, 3 MESES CRZA. SOBRE LÍAS) 21,00 €

Bodega: *Menade (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

CHAPIRETE PREFILOXÉRICO 18,00 €

Bodega: *Viñedos Murillo (Alcazarén, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

LIBERSO (FERM. BARRICA Y 11 MESES CRIANZA) 23,00 €

Bodega: Liberso (*Rueda, Valladolid*)

Variedad: *Verdejo*

CHAPIRETE FERMENTADO EN BARRICA 24,00 €

Bodega: Viñedos Murillo (*Alcazarén, Valladolid*)

Variedad: *Verdejo*

LA MISIÓN (FERM. BARRICA) 26,00 €

Bodega: Menade (*La Seca, Valladolid*)

Variedad: *Verdejo*

SOBRENATURAL (36 MESES BARRICA) 40,00 €

Bodega: Menade (*La Seca, Valladolid*)

Variedad: *Verdejo*

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

EL QUINTO PARAJE (FERMENTADO EN BARRICA) 19,00 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Nieva, Segovia)*

Variedad: *Verdejo*

RODRIGUEZ & SANZO BAJO VELO (CRIANZA BIOLÓGICA EN BOTAS DE JEREZ BAJO VELO, 10 MESES DE BARRICA) 25,00 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Nieva, Segovia)*

Variedad: *Verdejo*

BARCO DEL CORNETA (FERMENTADO Y CRZA. EN BARRICA) 23,00 €

Bodega: *Barco del Corneta (La Seca, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

VALDUERO BLANCO (SOBRE LÍAS) 23,00 €

Bodega: Valduero (*Gumiel del Mercado, Burgos*)

Variedad: *Albillo*

QUINTALUNA (FERMENTADO Y CRZA. EN BARRICA) 21,00 €

Bodega: *Ossian (Nieva, Segovia)*

Variedad: *Verdejo*

D.O. CIGALES

GRAN BLANCO TORONDOS (SOBRE LÍAS) 18,00 €

Bodega: *Cooperativa Cigales (Cigales, Valladolid)*

Variedad: *Verdejo*

D.O. RIBERA DEL DUERO

NEO ALBILLO MAYOR SOBRE LÍAS 16,00 €

Bodega: Bodegas Neo (*Castrillo de la Vega, Burgos*)

Variedad: *Albillo Mayor*

FELIZ "UVAS FRESCAS" 18,00 €

Bodega: *Feliz (Aranda de Duero, Burgos)*

Variedad: *Albillo*

SEÑORÍO DE VILLÁLVARO	19,00 €
Bodega: <i>Villálvaro (Soria)</i>	
Variedad: <i>Albillo Mayor</i>	
SOTO	23,00 €
Bodega: <i>Dominio del Soto (Sotillo de la Ribera, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Albillo Mayor</i>	
EL LEBRERO ALBILLO MAYOR FERMENTADO EN BARRICA	24,00 €
Bodega: <i>Félix Callejo (Sotillo de la Ribera, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Albillo Mayor</i>	
ZIFAR ALBILLO MAYOR	27,00 €
Bodega: <i>Peñafiel (Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Albillo Mayor</i>	
UNANIMOUS (CRZ. BARRICA ROBLE FRANCÉS, VINO DE GUARDA)	37,50 €
Bodega: <i>Tres Piedras (Pesquera de Duero)</i>	
Variedad: <i>Albillo Mayor</i>	

D.O. BIERZO

GODELLO LUNA BEBÉRIDE (JOVEN)	18,00 €
Bodega: <i>Luna Bebéride (Cacabelos, León)</i>	
Variedad: <i>Godello</i>	
BALOIRO BLANCO (JOVEN)	17,00 €
Bodega: <i>Luzdivina Amigo (Parandones, León)</i>	
Variedad: <i>Godello, Doña Blanca y Jerez</i>	

D.O. LEÓN

PRICUM ALBARÍN (CRZA. EN BARRICA) 20,00 €

Bodega: *Margón – Raúl Pérez (Pajares de los Oteros, León)*

Variedad: *Albarín*

MANEKI (2 MESES CRZA. BARRICA ROBLE FRANCÉS) 17,00 €

Bodega: *Tampesta (Valdevimbre, León)*

Variedad: *Albarín*

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

VIÑAS DEL CÁMBRICO (CRZA. EN BARRICA) 27,00 €

Bodega: *Cámbrico (Villanueva del Conde, Salamanca)*

Variedad: *Rufete Blanco*



V.T. BARBANZA E IRIA

KOMOKABRAS LÍAS 20,50 €

Bodega: *Adega Entre Os Rios (Pobra do Caramiñal, A Coruña)*

Variedad: *Albariño*

KOMOKABRAS BARRICA

23,50 €

Bodega: *Adega Entre Os Rios (Pobra do Caramiñal, A Coruña)*

Variedad: *Albariño*

D.O. RÍAS BAIXAS

TRICÓ (SOBRE LÍAS)

26,00 €

Bodega: *Tricó (Vigo, Pontevedra)*

Variedad: *Albariño*

ARCÁN (SOBRE LÍAS)

19,00 €

Bodega: *Adega Pombal (Noalla, Pontevedra)*

Variedad: *Albariño*

D.O. RIBEIRO

VIÑA DO AVÓ BLANCO

16,00 €

Bodega: *Sameirás (Ribadavia, Orense)*

Variedad: *Treixadura, Albariño, Godello, Lado y Loureira*

D.O. RIBEIRA SACRA

VEL`UVEYRA GODELLO

24,00 €

Bodega: *Rosen Do Sil (Parada de Sil, Orense)*

Variedad: *Godello*

D.O. MONTERREI

GARGALLO GODELLO (JOVEN)

19,00 €

Bodega: *Terra do Gargallo (Verín, Ourense)*

Variedad: *Godello*

I.G.P. EXTREMADURA

HABLA DE TI

19,00 €

Bodega: *Habla (Trujillo, Cáceres)*

Variedad: *Sauvignon Blanc*

D.O. LANZAROTE

BERMEJO MALVASÍA VOLCÁNICA (SOBRE LÍAS)

25,50 €

Bodega: *Los Bermejós (San Bartolomé, Lanzarote)*

Variedad: *Malvasía Volcánica*

D.O. ARABAKO TXACOLINA

ASTOBIZA (JOVEN)

19,00 €

Bodega: *Astobiza (Okondo, Álava)*

Variedad: *Ondarrabi Zuri*

D.O.C.A. RIOJA

MONOPOLE (JOVEN)

17,00 €

Bodega: *C.V.N.E. (Haro, La Rioja)*

Variedad: *Viura*

D.O. NAVARRA

VIÑA ZORZAL GARNACHA BLANCA (CRZA.)

16,00 €

Bodega: *Viña Zorzal (Corella, Navarra)*

Variedad: *Garnacha Blanca*

UMEA GARNACHA BLANCA (JOVEN)

18,00 €

Bodega: *Caudalía (San Martín de Unx, Navarra)*

Variedad: *Garnacha Blanca*

D.O. COSTERS DE SEGRE

EKAM (PODREDUMBRE NOBLE)

29,50 €

Bodega: *Castell d'Encús Raúl Bobet (Talarn, Lérida)*

Variedad: *Riesling 5-10%, Albariño*

D.O. Penedés

PARDAS RUPESTRIS (SOBRE LÍAS)

18,00 €

Bodega: *Pardas Celler (Torrelavit, Barcelona)*

Variedad: *85% Xarel-lo, Malvasía de Sitges*

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE VALDEJALÓN

MICROCÓSMICO (SOBRE LÍAS + CRZA. EN BARRICA)

23,00 €

Bodega: *Frontonio Fernando Mora M.W. (Épila, Zaragoza)*

Variedad: *Macabeo*

D.O. ALICANTE

CASA AGRÍCOLA BLANCO (SOBRE LÍAS)

19,00 €

Bodega: *Pepe Mendoza Casa Agrícola (Lluiset, Alicante)*

Variedad: *Moscatel de Alejandría, Macabeo, Airén*

D.O. JERÉZ, XERRY, SHERRY

EXCEPCIONAL HARVEST (CRZA.)

24,00 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez Vendimia Tardía*

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

TRENZADO (CRZA.)

27,00 €

Bodega: *Suertes del Marqués (La Orotava, Sta Cruz de Tenerife)*

Variedad: *Listán blanco*

V.T. CÁDIZ

FORLONG BLANCO (SOBRE LÍAS)

19,00 €

Bodega: *Forlong (El Puerto de Santa María, Cádiz)*

Variedad: *Palomino*



VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

FRANCIA

RENÉ DOPFF

19,00 €

Bodega: *Dopff & Irion*

Variedad: *Riesling*

CHABLIS

25,00 €

Bodega: *Domaine Alexandre*

Variedad: *100% Chardonnay*

ALEMANIA

V. WOLF GEWÜRSTRAMINER

19,00 €

Bodega: *Villa Wolf*

Variedad: *Gewürstraminer*

QVINTERRA RIESLING TROCKEN

24,00 €

Bodega: *Kühling-Gillot*

Variedad: *Riesling Trocken*

PORTUGAL

CASA DE MOURAZ (DAO) 22,50 €

Bodega: *Casa de Mouraz*

Variedad: *Multi v.*

AIR (VINHO VERDE) 21,00 €

Bodega: *Casa de Mouraz*

Variedad: *Multi v.*

SUDÁFRICA

GOOD HOPE CHENIN BLANC 19,00 €

Bodega: *Winery of Good Hope*

Variedad: *Chenin Blanc*

NUEVA ZELANDA

FRAMINGHAM S. BLANC 23,00 €

Bodega: *Framingham*

Variedad: *Sauvignon Blanc*



VINOS ROSADOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

TAMARAL ROSADO 16,00 €

Bodega: *Tamaral (Peñaafiel, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

VIÑA PILAR CLARETE (HUEVO DE HORMIGÓN + BARRICA) 24,50 €

Bodega: *Félix Callejo (Sotillo de la Ribera, Burgos)*

Variedad: *Tinta Fina y Albillo Mayor*

D.O. CIGALES

TORONDOS 14,00 €

Bodega: *Cooperativa de vinos Cigales (Cigales, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

SALTAMONTES 14,00 €

Bodega: *Laparra Wines (Cigales, Valladolid)*

Variedad: *50% Tempranillo, 50% Verdejo*

PULÁ 23,00 €

Bodega: *Cooperativa de vinos Cigales (Cigales, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

D.O. BIERZO

PRICUM ROSADO

17,00 €

Bodega: *Margón Raúl Pérez (Pajares de los Oteros, León)*

Variedad: *Prieto Picudo*

D.O. CEBREROS

NARANJAS AZULES

16,00 €

Bodega: *Soto Manrique*

Variedad: *Garnacha*

OTROS VINOS ROSADOS

RODRIGUEZ & SANZO GOTAS DE NOCHE

18,00 €

Bodega: *Rodríguez & Sanzo (Valladolid)*

Variedad: *100% Tempranillo*



VINOS TINTOS



VINOS TINTOS DE ESPAÑA

D.O. RIBERA DEL DUERO

THÉMERA ROBLE (6 MESES ROBLE FRANCÉS) 16,00 €

Bodega: *ThémERA (Peñañiel, Valladolid)*

Variedad: *Tinta del País*

SITIO DE VALDEHERMOSO (9 MESES ROBLE FRANCÉS) 17,00 €

Bodega: *Valderíz (Roa, Burgos)*

Variedad: *Tinta del País*

SUPERNOVA CRIANZA 2016 (CRZA. 12 MESES) 19,00 €

Bodega: *Mística (Fompedraza, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

ADHUC TEMPUS 2016 (CRZA. 12 MESES) 19,00 €

Bodega: *Adhuc Tempus (Fuentelisendo, Burgos)*

Variedad: *Tempranillo*

LOCULTO 19,00 €

Bodega: *Bodegas Piedras de San Pedro (Pesquera de Duero, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

VALDERIZ DE CHIRIPA (CRZA. EN FUDRE, HORMIGÓN Y BARRICA) 21,00 €

Bodega: *Valderíz (Roa, Burgos)*

Variedad: *Tempranillo, 5% Albillo*

RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA (CRZA. 12 MESES) 21,00 €

Bodega: *Resalte (Peñañiel, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

CARRAMIMBRE (CRZA. 15 MESES)	22,00 €
Bodega: <i>Carramimbres (Peñañuel, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>90% Tinta del País, 10% Cabernet Sauvignon</i>	
COMENGE ORIGEN (CRZA. 14 MESES)	23,50 €
Bodega: <i>Comenge (Curiel de Duero, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
PÁRPADOS (12 MESES DE CRIANZA)	25,00 €
Bodega: <i>Mélida Wines (Mélida, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
DEHESA DE LOS CANÓNICOS 2018 (CRZA. 12 MESES)	28,00 €
Bodega: <i>Dehesa de los Canónigos (Pesquera de Duero, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo, Albillo</i>	
ALONSO DEL YERRO (CRZA. 12 MESES)	30,00 €
Bodega: <i>Alonso del Yerro (Roa, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
COMENGE FAMILIA 2017 (CRZA. 24 MESES)	32,00 €
Bodega: <i>Comenge (Curiel de Duero, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
PRELUDIO (CRZA. 18 MESES)	32,00 €
Bodega: <i>Sei Solo (La Horra, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	

BOSQUE DE MATASNOS CRZA. 2016 32,00 €

Bodega: *Bosque de Matasnos (Peñaranda de Duero, Burgos)*

Variedad: *85% tempranillo, 12% merlot, 3% malbec*

TAMARAL FINCA LA MIRA (14 MESES ROBLE FRANCÉS) 34,00 €

Bodega: *Tamaral (Peñañiel, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

TOMÁS POSTIGO CRZA. 35,00 €

Bodega: *Tomás Postigo (Peñañiel, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

PIEDRAS DE SAN PEDRO 36,00 €

Bodega: *Bodegas Piedras de San Pedro (Pesquera de Duero, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

FINCA RODMA 2019 (18 MESES DE CRIANZA) 39,00 €

Bodega: *Finca Rodma (Quintanilla de Ariba, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

PSI 40,00 €

Bodega: *Dominio de Pingus (Quintanilla de Onésimo, Valladolid)*

Variedad: *90% Tinto Fino, 10% Garnacha*

VALDERÍZ JUEGABOLOS 2017 (30 MESES DE CRIANZA) 40,00 €

Bodega: *Valderíz (Roa, Burgos)*

Variedad: *Tempranillo*

DOS ALAS ROJAS 2018 (22 MESES DE CRIANZA)	42,00 €
Bodega: <i>Mélida Wines (Mélida, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
DON MIGUEL (CRZA. 24 MESES)	44,00 €
Bodega: <i>Curiel de Duero (Valladolid)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
DIODORO AUTOR 2010 (18 MESES DE CRIANZA)	48,00 €
Bodega: <i>Bodegas Pascual (Fuentelcásped, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
SEI SOLO (CRZA. 18 MESES)	50,00 €
Bodega: <i>Sei Solo (La Horra, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Tempranillo</i>	
MARIA DEL YERRO 2014 (CRZA. DE 15 MESES)	55,00 €
Bodega: <i>Alonso del Yerro (Roa, Burgos)</i>	
Variedad: <i>Tinta del País</i>	
ALIÓN	74,00 €
Bodega: <i>Alión (Padilla de Duero, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>100% Tinto Fino</i>	
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO (5 AÑOS MADERA Y BOTELLA)	135,00 €
Bodega: <i>Vega Sicilia (Valbuena de Duero, Valladolid)</i>	
Variedad: <i>94% Tinto Fino, 6% Merlot</i>	

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

DE FRUTA MADRE 2018 (6 MESES ROBLE FRANCÉS) 17,00 €

Bodega: *Makeando Wines (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tempranillo, Garnacha*

MÁS DE LEDA 2017-2018 (14 MESES BARRICA 80% FRANCÉS Y 20% AMERICANO) 22,00 €

Bodega: *Leda (Tudela de Duero, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

RAMIRO ´S (22 MESES ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO) 34,00 €

Bodega: *Ramiro ´s Cellars (Simancas, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

MAURO VS (26 MESES ROBLE FRANCÉS) 65,00 €

Bodega: *Bodegas Mauro (Tudela de Duero, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

ABADÍA RETUERTA PAGO LA NEGRELADA (17 MESES ROBLE FRANCÉS) 73,00 €

Bodega: *Abadía Retuerta (Sardón de Duero, Valladolid)*

Variedad: *Tempranillo*

D.O. TORO

TRAS LA YESCA 2018 17,00 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

LAS TIERRAS EL PEGO 18,00 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

PRIMA 19,00 €

Bodega: *San Román (Pedrosa del Rey, Valladolid)*

Variedad: *Tinta de Toro*

WHISKY BARREL 29,50 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

SAN ROMÁN 35,00 €

Bodega: *San Román (Pedrosa del Rey, Valladolid)*

Variedad: *Tinta de Toro*

PAYDÓS 2014 37,00 €

Bodega: *Alonso del Yerro (Morales de Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

EL TESO ALTO (36 MESES DE BARRICA) 59,00 €

Bodega: *Rodriguez Sanzo (Toro, Zamora)*

Variedad: *Tinta de Toro*

D.O. CIGALES

JUANA DE HIRIART 2016 (14 MESES B. ROBLE FRANCÉS)

25,00 €

Bodega: *Hiriart (Cigales, Valladolid)*

Variedad: *Tinta del País*

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

VIÑAS DEL CÁMBRICO 2016 (CRZA.)

22,00 €

Bodega: *Cámbrico (Villanueva del Conde, Salamanca)*

Variedad: *Rufete*

LA VIEJA ZORRA 2015 (14 MESES CRZA.)

25,00 €

Bodega: *Vinos la Zorra (Mogarráz, Salamanca)*

Variedad: *52% Rufete, 40% Aragonés, 8% Calabrés*

575 UVAS 2017 (CRZA)

28,00 €

Bodega: *Cámbrico (Villanueva del Conde, Salamanca)*

Variedad: *Rufete, Tempranillo*

D.O. LEÓN

PRICUM PRIETO PICUDO 2013 (CRZA.)

24,00 €

Bodega: *Margón Raúl Pérez (Pajares de los Oteros, León)*

Variedad: *Prieto Picudo*

D.O. BIERZO

PYJAMA CRZA. 2018

19,00 €

Bodega: *Demencia*

Variedad: *Mencía*

D.O. CEBREROS

LA MIRA (PARAJE DEL GALAYO, 14 MESES CRIANZA)

23,50 €

Bodega: Soto Manrique (*Ávila*)

Variedad: *Garnacha*

D.O. UCLÉS

OVEJA TINTA (JÓVEN)

18,00 €

Bodega: *Fontana (Península Vinicultores) (Fuente de Pedro Naharro, Cuenca)*

Variedad: *Graciano*

V.T. CASTILLA

PETIT HIPPERIA (12 MESES ROBLE FRANCÉS)

24,00 €

Bodega: *Pago de Vallegarcía (Toledo)*

Variedad: *30% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 19% Syrah, 18% Petit Verdot, 12% Merlot*

D.O.C.A. RIOJA

LACRIMUS (14 MESES ROBLE FRANCÉS Y HÚNGARO) 16,00 €

Bodega: *Rodriguez & Sanzo*

Variedad: *Tempranillo y Graciano*

MONTECILLO (18 MESES CRZA. BARRICA) 19,00 €

Bodega: Montecillo

Variedad: *87% Tempranillo y 13% Graciano*

MONTECILLO ED. LIMITADA (24 MESES CRZA. BARRICA) 24,00 €

Bodega: Montecillo

Variedad: *70% Tempranillo y 30% Graciano*

LUIS CAÑAS RESERVA DE LA FAMILIA (20 MESES CRZA. BARRICAS NUEVAS) 27,50 €

Bodega: Luis Cañas (Villabuena, Álava)

Variedad: *85% Tempranillo, 15% otras*

REMELLURI RESERVA (20 MESES CRZA. BARRICA) 28,00 €

Bodega: La Granja de Remelluri (Bastida, Álava)

Variedad: *85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano*

LA SENOBA 29,00 €

Bodega: *Rodriguez & Sanzo*

Variedad: *Tempranillo y Graciano*

D.O. CAMPO DE BORJA

EL CASETERO 2017 (JOVEN) 16,00 €

Bodega: *Cuevas de Arom Fernando Mora MW (Ainzón, Zaragoza)*

Variedad: *Garnacha*

D.O. NAVARRA

PAAL (CRZA. EN HORMIGON) 16,50 €

Bodega: *Caudalía (San Martín de Vinx, Navarra)*

Variedad: *Syrah*

VIÑA ZORZAL (CRZA.) 21,50 €

Bodega: *Viña Zorzal (Corella, Navarra)*

Variedad: *Graciano*

D.O. Penedés

PARDAS SUS SCROFA SUMOLL 2018 (CRZA. EN HORMIGÓN) 19,00 €

Bodega: *Pardas Celler (Torrelavit, Barcelona)*

Variedad: *Sumoll*

V.T. MALLORCA

TANUKI BOB 2016 (CRZA.) 25,00 €

Bodega: *4 Kilos Vinícola (Felanitx, Mallorca)*

Variedad: *Mantonegro*

D.O. JUMILLA

CASA CASTILLO MONASTRELL 2017 (CRZA.) 18,00 €

Bodega: *Casa Castillo (Jumilla, Murcia)*

Variedad: *Monastrell*

LAS GRAVAS 2016 (CRZA.) 38,00 €

Bodega: *Casa Castillo (Jumilla, Murcia)*

Variedad: *70% Monastrell, Syrah, Garnacha*

D.O. ALICANTE

CASA AGRÍCOLA (CRZA. PARCIAL EN BARRICA) 19,00 €

Bodega: *Pepe Mendoza – Casa Agrícola (Llibet, Alicante)*

Variedad: *Monastrell, Syrah, Alicante*

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

7 FUENTES 2017 (CRIANZA) 20,00 €

Bodega: *Suertes del Marqués (La Orotava, Tenerife, Sta Cruz de Tenerife)*

Variedad: *Listán negro*

D.O. RIBEIRA SACRA

VEL ´ UVEYRA 2018 (CRZA.) 19,00 €

Bodega: *Ronsel do Sil (Parada de Sil, Ourense)*

Variedad: *Mencía*

LALAMA 2016 (13MESES CRZA. BARRICA+ 7MESES EN DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS DE ROBLE)

27,00 €

Bodega: *Dominio do bibeí (Manzanaza, Ourense)*

Variedad: *90% Mencía, 10% Brancellao, Mouratón, Sousón, Garnacha Tintorera*

D.O. RÍAS BAIXAS

KOMOKABRAS CAIÑO 2017 (10 MESES CRIANZA)

24,00 €

Bodega: *Adega Entreosríos (Galicia)*

Variedad: *100% Caiño*

V.T. VALDEJALÓN

BOTIJO ROJO (CRZA. EN HORMIGÓN)

17,00 €

Bodega: *Frontonio (Épila, Zaragoza)*

Variedad: *Garnacha*

V.T. CÁDIZ

PETIT FORLONG (CRIANZA)

19,00 €

Bodega: *Forlong (El Puerto de Santa María, Cádiz)*

Variedad: *Palomino Syrah, Merlot y Tintilla de Rota*



VINOS TINTOS INTERNACIONALES

FRANCIA

DAVID DUBAND BOURGOGNE

34,00 €

Bodega: *David Duband*

Variedad: *Pinot Noir*

CHÂTEAU VIRECOURT CUVÉE ALEXANDRE

19,00 €

Bodega: *Châteaur Virecourt*

Variedad: *Merlot*

CHATEAU COTELIN-MERVILLE

35,00 €

Bodega: *C. Coutelin-Merville*

Variedad: *Cabernet Sauvignon*

ITALIA

SELVAPIANA CHIANTI RUFINA

24,00 €

Bodega: *Selvapiana*

Variedad: *Sangiovese*

PORTUGAL

CASA DE MOURAZ (DAO)

24,00 €

Bodega: *Casa de Mouraz*

Variedad: *Multi v.*

MARRUECOS

TANDEM

26,00 €

Bodega: *Thaleb (Ailain, Grailot)*

Variedad: *Syrah*

ARGENTINA

CALLEJÓN DEL CRIMEN MALBEC RESERVA (MENDOZA)

20,00 €

Bodega: *Vinos de la Luz*

Variedad: *Malbec*

SUDÁFRICA

CAPUCCINO PINOTAGE

18,00 €

Bodega: *Bolland Cellar*

Variedad: *Pinotage*



VINOS DULCES

VINOS DULCES

“como broche final perfecto”

LIBERALIA UNO 3,50 € / 14,00 €

Bodega: *Liberalia (Toro, Zamora)*

Variedad: *Moscatel, Albillo*

PX HIDALGO (50cl) 5,50 € / 19,50 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez*

PX COSECHA (50cl) 6,50 € / 25,50 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez*

PX MUY VIEJO 54,50 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez*

PX VINTAGE (37,5cl.) 24,00 €

Bodega: *Ximénez-Spínola (Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Variedad: *Pedro Ximénez*

CUVÉE 79 2014 SAUTERNES 5,50 € / 32,00 €

Bodega: *F. Passaga*

Variedad: *Semillón*

VALVERÁN 20 MANZANAS (SIDRA DE HIELO) (37,5cl) 17,00 €

Bodega: *Massaveu*



DIFERENTES VINOS... DIFERENTES UVAS

ALBARIÑO Blanca.

La uva es pequeña, muy dulce y glicérica; y da lugar a vinos de gran calidad. Es autóctona de Galicia y es la uva básica de la D.O. Rías Baixas. Vinos de intenso aroma frutal en los que domina la manzana con notas florales.

BAGA Tinta.

Uva cultivada ampliamente en Portugal. Produce vinos de buena acidez y bastante tánicos, capaces de un buen envejecimiento.

BARBERA Tinta.

Uva semiclásica cultivada comúnmente en la región Piemonte y en la mayor parte del norte de Italia. Con similitudes a la Perricone o Pignatello, una uva de Cerdeña. Fue importada hacia los Estados Unidos probablemente a fines del siglo XIX. Produce generalmente, un vino tinto intenso con color profundo, bajos taninos y alto tono ácido. Las viñas seculares existen aún en muchos viñedos regionales y permiten la producción de vinos de largo envejecimiento con intenso sabor frutal y taninos realzados.

CABERNET SAUVIGNON Tinta.

Originaria del Medoc francés, está presente en todos los continentes. En el siglo XIX, el Marqués de Riscal la introduce en España y la planta en la Rioja. Años más tarde, Vega Sicilia la cultiva en sus tierras de la Ribera del Duero. Color intenso, taninos vigorosos y aromas a grosella, trufa, café, pimienta verde y cassis.

CABERNET FRANC Tinta.

Al igual que la Cabernet Sauvignon, procede de la región de Burdeos. Es ampliamente cultivada en la región del Loira donde es conocida como el Breton. Dado que es más pobre en taninos que la Sauvignon, da vinos más suaves que se desarrollan con mayor rapidez. El vino de estas uvas tiene un color morado profundo, cuando es joven, con un aroma fragante.

CARIGNANE, CARIÑENA O GRAGNANO Tinta.

Uva semiclásica utilizada comúnmente para hacer vinos tintos en Francia y el sur de España. Es también cultivada exitosamente en el Valle Central de California. Similares al famoso Châteauneuf-du-Pape, mezclada con otras variedades como Cinsaut, Grenache, Mourvedre y Syrah, en California se ha utilizado para hacer vinos tintos al estilo de los del Ródano.

CARMENÉRE Tinta.

Las plantaciones muy limitadas de esta uva de vino tinto están ahora en la región de Medoc, Bordeaux, Francia, donde se realizan vinos tintos profundos ocasionalmente utilizados para coupages, de la misma manera que la Petit Verdot.

CENCIBEL Tinta.

Denominación que recibe la uva Tempranillo en algunas zonas del centro y el sur de España.

CINSAUT O CINSAULT Tinta.

Cultivada ampliamente en el sur de Francia y también en el Líbano. Utilizada como componente en algunos vinos tintos de Côtes du Rhône. CÔT Nombre francés alternativo para el Malbec.

CHARDONNAY Blanca.

Procede de la región francesa de Borgoña. Uva de gran cuerpo, da lugar a vinos aromáticos que ofrecen buenos resultados con prolongada crianza en barrica. Se utiliza para vinos jóvenes, con crianza y para cavas y champagnes.

CHENIN BLANC Blanca.

Variedad francesa originaria del Valle del Loira donde se cultiva desde hace más de mil años. Son vinos que requieren de mucho sol para realzar sus sabores intensos afrutados y suavizar su áspera acidez. Se obtienen vinos secos, semisecos y ligeramente dulces que se vuelven muy melosos y de un extraordinario equilibrio. Posee engañosa fragilidad, marcada personalidad e inusitada longevidad. En boca, con una acidez muy equilibrada, aparecen sabores tales como manzanas, duraznos, nueces, avellanas y miel.

EHRENFELSER Blanca.

Uva resultante del cruce de Riesling y clonada de Sylvaner. Esta uva es ampliamente cultivada en Alemania, así como en otras partes del mundo. Posee excelentes similitudes con la uva Riesling en cuanto a gusto, etcétera.

FÜRMENT Blanca.

Variedad natural de Hungría, en los alrededores del lago Balaton y en Tokaj. Produce vinos dulces o muy dulces. Es el componente más importante del vino Tokaj, y con frecuencia es afectado por la podredumbre noble que da un estilo único al Tokaj Aszú. El dulzor de Fürmint no es nunca empalagoso, puesto que en la uva existe un buen equilibrio de acidez.

GAMAY Tinta.

Al menos tres diferentes especies de tipos de vides pueden utilizar el término «gamay» como su identificación específica en los Estados Unidos. La Gamay Noir, la Gamay Beaujolais y la Napa Gamay. Por algún tiempo, se pensó que era verdadera Pinot Noir de Borgoña.

GARNACHA BLANCA De origen español.

Esta variedad da lugar a vinos de gran cuerpo y elevada graduación alcohólica. Predominan los matices amarillos y presenta aromas de fruta madura con un fondo de retama que le confiere originalidad.

GARNACHA TINTA

Uva de gran rendimiento que produce vinos muy vigorosos. Es la tinta más cultivada en España. Al oxidarse fácilmente, hay que añadirle un porcentaje pequeño de Cariñena, Cabernet Sauvignon, etcétera. Da vinos de gran cuerpo, frutalidad y carnosidad. Muy utilizada en rosados.

GEWÜRZTRAMINER Blanca.

Variedad de uva blanca-rosada y muy aromática, originaria de Europa central. Desarrolla una relativa cantidad de azúcares propios, no obstante los vinos de esta uva suelen ser secos con un bouquet a lichis. Presentan aromas florales, a rosas y maracuyá.

GODELLO Blanca.

De gran calidad y poder aromático. Autóctona de Galicia, en los últimos años se está impulsando considerablemente su implantación, sobre todo en la D.O. Valedoras.

GRACIANO Tinta.

De escaso rendimiento pero que da lugar a vinos muy apreciados. Los vinos jóvenes de Graciano son muy tánicos, broncos y ásperos, pero experimentan una magnífica evolución durante la crianza en madera y botella. Da vinos de gran estructura y color, por ello intervienen en los grandes reservas riojanos y navarros.

GRENACHE Tinta.

Una variedad de uva que se encuentra ampliamente cultivada en España (donde es conocida bajo el nombre de Garnacha), en el sur de Francia y también en California. Es la uva principal utilizada en el coupage de vinos tintos conocido como Châteauneuf-du-Pape, junto con la Mourvedre, Cinsaut y algunas otras, proporcionan buenos vinos de mezcla bajo la denominación de «Côtes du Rhône Villages».

LISTÁN NEGRA Tinta.

También llamada uva negra común. Se cultiva en todo el archipiélago canario, destacando en el norte de la isla de Tenerife, en Lanzarote y en Gran Canaria. Los vinos son tintos jóvenes frescos, aromáticos y muy frutosos, interesantes, ricos en aromas primarios. Se suele complementar con otras variedades que le proporcionan acidez. Produce buenos caldos tanto jóvenes como crianzas.

MACABEO Blanca.

También llamada Viura. Es la base de los cavas. Proporciona vinos muy pálidos de sabor a fruto y de acidez fija fuerte.

MALBEC Tinta.

De origen francés, se encuentra introducida desde hace años en la Ribera del Duero. En regiones frescas, el Malbec es un vino ligero con poco color y taninos verdes. En regiones de temperatura, el sol madura sus taninos y el vino es de un color firme e intenso. Notable predominante aroma dulce de frutos del bosque y mermelada de ciruelas. El roble suave le da un elegante toque de humo y vainilla.

MALVASIA Blanca.

Procede de Grecia. Da lugar a vinos muy aromáticos y personales. Sus vinos son personales y aromáticos, de color amarillo verdoso de jóvenes, viran rápidamente a tonos dorados, por lo que es apreciada para vinos de crianza y en la elaboración de vinos dulces y licorosos.

MARSANNE Blanca.

Se cultiva especialmente en la región del Hermitage y en el valle del Rhône. Cepa menos ácida que la Roussanne, tiene un buen potencial aromático (violeta, espino blanco, acacia).

MERLOT Tinta.

Origen de vinos muy aromáticos y finos. Procede de la región de Burdeos. Tras la Cabernet Sauvignon, es la variedad de uva más frecuente en el mundo. Aromas a cassis, frutos silvestres, eucaliptos, champiñón, tabaco... Menor intensidad tánica que la Cabernet Sauvignon.

MONASTRELL O MOUVÉDRE Tinta.

Muy dulce y productiva. Da lugar a vinos de mucho extracto, color intenso y notable graduación. Necesita unirse a otras variedades, para poder envejecer bien. Gran sabor, aroma, potencia y frutuosidad, con una acidez media-alta.

MOSCATEL, MOSCADA, MOSCATELLE O MUSCAT Blanca.

De gran poder aromático y elevado contenido en azúcar. La Muscat de Alsacia produce vinos blancos secos muy afrutados. Ofrece la deliciosa sensación de paladear uvas frescas. La Moscatel de Alejandría era una variedad muy apreciada en tiempos de griegos y romanos. Produce aromáticos vinos secos y golosos vinos dulces. Alcanza su máxima expresión cuando se envejece ochenta o cien años por el sistema de criaderas y soleras. Presenta aromas a caramelo, tabaco, café, chocolate, especias y confituras.

PALOMINO FINO, JEREZ, SHERRY O LISTÁN Blanca.

Responsable de las grandes manzanillas, finos, amontillados y olorosos de Jerez. Sabor fresco, con matices de almendras amargas.

PARELLADA Blanca.

Muy productiva y de buena calidad. Una de las uvas básicas, junto a Macabeo y Xarel-lo, en la elaboración de los cavas.

PEDRO XIMÉNEZ Blanca.

De alto contenido en azúcares. Se emplea para la elaboración de dos tipos básicos de vinos: los dulces generosos que suelen provenir de uvas previamente secadas al sol; y los secos generosos o jóvenes. Los primeros son vinos de color café y muy dulces. Los secos presentan tonalidades doradas con reflejos verdosos y aromas que recuerdan a frutas blancas. Tiene aromas intensos que recuerdan a frutas blancas.

PETIT VERDOT Tinta.

Uva cultivada en cantidades limitadas. Encontrada principalmente en la región templada de Bordeaux, subdistrito de Saint Emilion y utilizada para realizar vinos tintos para mezclas con Cabernet Sauvignon y otras variedades.

PINOTAGE Tinta.

Uva cultivada exitosa y ampliamente en África del Sur. Derivada del cruce de Pinot Noir y Cinsaut. Utilizada para hacer un vino tinto de cuerpo, popular que envejece bien. También encontrada ampliamente en Nueva Zelanda y en menores extensiones de tierra en California.

PINOT BLANC Blanca.

Uva blanca clásica de Alsacia. Con ella se elabora un blanco seco y ligero, de nariz austera y mineral. Su paso por boca es fino y equilibrado.

PINOT GRIS Blanca.

Cultivada en las regiones costeras occidentales de los Estados Unidos. También llamada Malvoisie o Pinot Beurot en el Loire, y en Languedoc. En Alemania y Austria es conocida como Rulander o Grauer Burgunder donde es utilizada para hacer agradables vinos blancos, jóvenes en las regiones sureñas. Existen versiones llamadas Auxerrois Gris y Tokaj d'Alsacia que también se cultivan en Alsacia donde esta última variedad es usada para hacer un vino amarillento-dorado con sabores aromáticos, frutales que mejora con un par de años en botella.

PINOT NOIR Tinta.

Uva de las regiones francesas de Borgoña y Cham- 357 pagne. Se puede utilizar para la elaboración de cavas y champagnes rosados. En climas cálidos pierde complejidad y elegancia. Es un vino de sabor delicioso y afrutado, de gran encanto y personalidad.

RIESLING Blanca.

Variedad de uva blanca de origen germano. Su mayor producción se sitúa en zonas frías. Desde Alemania llegó a Alsacia y Austria, su cultivo se ha extendido por el resto del mundo, desde California a Nueva Zelanda, desde Australia a España. Son vinos de marcada acidez y dulzor equilibrado. Aromas que recuerdan a la manzana verde y cítricos con un toque a jazmín. Transmite al paladar las características tánicas de la propia cepa.

ROUSANNE Blanca.

Cepa de vino blanco cultivada en Drôme. Con un buen potencial de envejecimiento que entra en la mezcla de los vinos blancos del valle del Rhône. Da un vino con una buena acidez, perfumes de espino blanco, albaricoque y miel.

SANGIOVESE Tinta.

Es originaria de Italia, concretamente de la Toscana, aunque se cultiva en otras zonas del mundo como Australia. Es una variedad fundamental de los famosos Chianti y del Vino Noble de Montepulciano. Da vinos ácidos que no se destacan por su fuerza colorante, de un tono rojo púrpura que evoluciona hacia el anaranjado; con aromas muy variables (rosas, té seco, tabaco o sensación a petróleo), pero casi siempre con un matiz terroso.

SAUVIGNON BLANC Blanca.

Es una uva blanca fina, originaria del sudoeste de Francia. Con un gran resultado en Argentina. Es una variedad que se usa sola o combinada con la variedad Semillón. Da un vino fresco y seco. Perfumes de frutas tropicales: cassis, pomelo y maracuyá. Su crianza en barrica le aporta un matiz ahumado muy apetecible.

SEMILLÓN Blanca.

Uva originaria de la región de Burdeos. Es una variedad de la que se pueden obtener vinos secos o dulces, dando excelentes resultados al combinarse con la Sauvignon Blanc. Bajo ciertas condiciones de temperatura y humedad, un hongo (*Botrytis cinerea*) suaviza la piel de la uva y permite que se deshidrate, por lo que toma el aspecto de uva pasa con gran contenido de azúcar y acidez, para elaborar así un vino dulce y cremoso. Son vinos amarillo verdosos con reflejos dorados. Son equilibrados y de gran personalidad, presenta sabores a miel, manzana verde, algunos cítricos y pan tostado.

SYRAH, SHYRAH O SHIRAZ Tinta.

Uva del Ródano, perfectamente aclimatada en Australia. En España, el primero en introducirla es el Marqués de Griñón, en 1982, a través del enólogo Emile Peynaud. Ideal en climas cálidos. Aromas a violetas y frutos negros muy maduros.

TEMPRANILLO Tinta.

Es una de las principales variedades españolas. Genera vinos de calidad, equilibrados y aromáticos, de acidez y graduación medias. Su sabor es muy afrutado y posee un color rubí característico, apreciable sobre todo en los vinos jóvenes, aunque presenta excelentes aptitudes para la crianza.

TINTA FINA Tinta.

Variedad que deben tener todos los vinos D.O. 358 Ribera de Duero al menos en 75% de su composición. De paladar franco, se torna aterciopelado cuando envejece. Sus vinos tienen un característico color violáceo, muy afrutado y con recuerdos de mora.

TOKAJ PINOT NOIR Blanca.

Antiguamente llamado Tokaj Pinot-gris d'Alsace, es un vino fuerte, corpulento, que puede perfectamente sustituir a un vino tinto para acompañar carnes, con foie-gras es incomparable. De color gris azulado, esta cepa da vinos dorados, potentes, con nariz compleja y en ocasiones notas perfumadas.

VERDEJO Blanca.

Una de las mejores variedades blancas de España. Da lugar a vinos muy aromáticos, con cuerpo, glicéricos y suaves. Considerada variedad principal en la D.O. Rueda. Sus vinos son de color amarillo verdoso, con aromas cítricos, herbáceos, hinojo y un agradable amargor.

VIOGNIER Blanca.

Variedad autóctona del norte de las Côtes du Rhône. Se adapta muy bien a climas cálidos. Madura de manera óptima y puede alcanzar los 15 grados de alcohol, aunque se obtiene vinos de baja acidez. Su color típico es un inconfundible amarillo dorado. Hay quienes dicen que el Viognier tiene una gran capacidad para evolucionar favorablemente en el tiempo: si en su juventud resulta licoroso, al cabo de dos o tres años puede volverse más seco. Sus aromas evocan flores como la magnolia y la madreselva y aparecen con gran intensidad y calidad recuerdos de aromas frutales como de melocotón, damasco y melón. Los más concentrados brindan abundantes aromas de miel.

XAREL-LO O XARELLO Blanca.

Junto a las variedades Macabeo y Parellada forma la trilogía de los cavas. Da lugar a vinos muy aromáticos. Sabor más intenso, notas claras de manzana, cítricos y cuando envejece plátano maduro. El vino es pálido y ligero, con recuerdos de frutos verdes.

UGNI BLANC Blanca.

Es una de las variedades de más amplia difusión mundial. También conocida como Trebbiano, en Italia se cultiva especialmente en la región de Toscana; allí, interviene en la constitución de los famosos «Chianti» italianos. En Francia se llama Saint Emilion o Charante y está ampliamente difundida en la región de Cognac, al sur del país. En Australia se conoce a la Ugni Blanc como White Hermitage y White Shiraz. También se cultiva en Sudáfrica, Estados Unidos, Chile y Uruguay.

ZINFANDEL Tinta.

Esta variedad se considera similar a la Primitivo italiana, aunque estudios recientes parecen indicar que ambas derivan de la Crljenak Kasteljanski, de Croacia. Su cultivo destac

"El vino es la única obra de arte, que se puede beber"

Luis Fernando Olaverri



Suite 22 Restaurant & Gin-Club
C/Fray Luis de León 22 :: Valladolid
www.suite22restaurant.com