

# CARTA *Vinos*

**VQUE**  
ARRIBAR

# VINOS TINTOS

## D.O. Utiel - Requena

### CEREMONIA \_ 18€

C. Sauvignon , Tempranillo, Bobal - Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.

### EXCLUSIVE BOBAL \_ 28€

100% bobal - Crianza de 15 meses en barricas de roble francés y 20 de afinamiento de botella.

### CAPRASIA CRIANZA \_ 30€

Monastrell, Syrah y Garnacha - Crianza de 14 meses en barrica de roble, 6 meses en ánforas de terracota.

### EL SUEÑO DE BRUNO \_ 50€

100% Bobal

### BOBOS \_ 40€

100% Bobal. 13,5% vol. Crianza de 10 meses como mínimo en barricas nuevas de roble francés Allier. Finca Casa la Borracha.

### BASSUS PINOT NOIR \_ 41€

100% Pinot Noir - Envejecido un mínimo de 10 meses en barricas nuevas de 300 litros de roble francés de grano fino, y lo embotellamos filtrándolo ligeramente.

### LAS MERCEDES DEL CABRIEL \_ 44€

100% Bobal - Crianza de 18 meses.

### ALEGRÍA DE BRUNO MURCIANO \_ 25€

100% Bobal

## D.O. Valencia

### LES ALCUSSES \_ 23€

Monastrell, Syrah y Garnacha - Crianza de 8 meses en barrica de roble francés y americano.

### MESTIZAJE \_ 27€

Bobal, Garnacha y Syrah - Crianza de 10 meses en tinas y barricas de roble francés. D.O Terrerazo (Valencia).

### MADURESA \_ 40€

Monastrell y Cariñena - Crianza de 12 meses en fudres y barricas de roble francés usado.

### FINCA TERRERAZO \_ 55€

Bobal - Crianza de 18 meses en tinas y barricas de roble francés. D.O Terrerazo (Valencia).



## D.O. Alicante

### SANTA ROSA \_ 42€

Monastrell, C. Sauvignon, Merlot ... - Crianza de 16 meses en barricas de roble francés Allier.

## D.O. Rioja

### CONDE VALDEMAR CRIANZA \_ 20€

Tempranillo y Graciano - Crianza de 13 meses en barricas de roble americano.

### CUNE CRIANZA \_ 18€

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo - Crianza de 12 meses en barricas de roble americano.

### LINDES DE REMELLURI \_ 35€

Tempranillo y Garnacha - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

### LA MONTESA \_ 30€

Garnacha - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

### MUGA CRIANZA \_ 40€

Tempranillo, Graciano - Crianza de 24 meses en barricas de la tonelería propia de la bodega.

### VIÑA ARDANZA \_ 55€

Tempranillo y Garnacha - Crianza de 30/36 meses en barricas de roble usado.

### MARQUÉS DE MURRIETA \_ 48€

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo - Crianza de 18 meses en barricas de roble americano.

### REMELLURI RESERVA \_ 48€

Tempranillo - Crianza de 17 meses en barricas de roble francés, 4 años en botella.

### VILLA TONDONIA RESERVA \_ 60€

Tempranillo, Garnacha y Graciano - Crianza de 6 años en barricas de roble, propias de la bodega.

### 200 MONGES \_ 80€

Tempranillo, Graciano - Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

### DALMAU \_ 95€

Tempranillo, C.Sauvignon - Crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés alier.

### BARÓN DE CHIREL \_ 105€

Tempranillo - Crianza de 20 meses en barricas de roble francés.

## D.O. Toro

### SAN ROMAN \_ 60€

Tinta de Toro - Crianza de 24 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés y americano.

### ALABASTER 2020 3/8 \_ 120€

Tinta de Toro - Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

### PINTIA \_ 85€

Tinta de Toro - Crianza de 12/14 meses en barricas de roble francés y americano.

## D.O. Ribera del Duero

### SEMELE \_ 25€

Tinto fino y merlot - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

### AVAN 12 MESES \_ 25€

Tempranillo - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

### PESQUERA CRIANZA \_ 40€

Tempranillo - Crianza de 24 meses en barricas de roble americano.

### EMILIO MORO \_ 40€

Tinto fino - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

### MATARROMERA CRIANZA \_ 40€

Tempranillo - Crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano.

### PAGO DE CAPELLANES \_ 48€

Tempranillo - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

### ABADIA DE SAN QUIRC \_ 35€

Tempranillo - Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.

### PAGO DE CARRAOVEJAS \_ 75€

Tempranillo - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

### EMILIO MORO MALLEOLUS \_ 60€

Tempranillo - Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

### ALION RESERVA \_ 100€

Tinto fino y Merlot - Crianza de 5 años entre barrica y botella.

### MARÍA ALONSO DEL YERRO 2018 \_ 90€

Tempranillo - Crianza de 15 meses en barricas de roble francés de las que el 25% son nuevas.

### VEGA SICILIA VALBUENA 5º 2015 \_ 250€

Tinto fino y merlot - Crianza de 5 años entre barrica y botella.

### FLOR PINGUS \_ 220€

Tinto fino - Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

### VEGA SICILIA ÚNICO \_ 500€

Tinto fino y C. Sauvignon - Crianza de 10 años entre barricas de roble y botella.

## Otras D.O.

### LE TOURBILLON DE LA VIE \_ 30€

Grenache - Crianza en barricas de roble francés. D.O Languedoc Francia

### PETALOS \_ 35€

Mencia - Crianza en barricas de roble francés. D.O Bierzo

### CATENA APELLATION ALTAMIRA \_ 35€

Malbec - En barricas de roble francés. D.O Argentina

### DIDIER FORNEROL COTE DE NUITS VILLAGE \_ 60€

Pinot Noir - Crianza en barricas y fudres de roble francés. D.O Borgoña

### MAURO 2019 \_ 80€

Tempranillo - Crianza de 15 meses en barricas y fudres de roble francés y americano. D.O Castilla y León

### PENFOLDS BIN 28 KALIMNA SHIRAZ \_ 70€

Shiraz - Crianza de 12 meses en barricas. D.O Australia

# VINOS BLANCOS

## D.O. Utiel - Requena

### IMPROMPTU \_ 40€

Sauvignon Blanc - Fermentación en barrica de roble nuevas de 400l.



## D.O. Valencia

### MIRACLE CHARDONNAY SAUVIGNON \_ 16€

Chardonnay, S.Blanc - Maceración pelicular, fermentación en tanques. Sin crianza.

### NODUS \_ 25€

Chardonnay - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.

### BLANC DE ENGUERA \_ 20€

Verdíl, Chardonnay - Fermentación en barrica usada, crianza de 4/5 meses.

### LAS BLANCAS DE BRUNO MURCIANO \_ 25€

Marisancho, moscatel, macabeo, merseguera y malvasía.

## D.O. Alicante

### MARINA ALTA \_ 18€

Moscatel - Fermentación en tanques. Sin crianza.

### ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY \_ 24€

Chardonnay - Fermentación a baja temperatura. Sin crianza.

## D.O. Rueda

### MARQUÉS DE RISCAL \_ 24€

Verdejo - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

### PERRO VERDE \_ 26€

Verdejo - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

### JOSÉ PARIENTE \_ 24€

Verdejo - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

### BELONDRADE Y LURTON \_ 70€

Verdejo - Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.

## D.O. Castilla y León



### QUINTA APOLONIA, DE BELONDRADE \_ 35€

Verdejo - Crianza en tanques de acero, hormigón y barricas de roble.

### MAURO GODELLO \_ 75€

Godello - Fermentación en barricas de 500 litros, crianza con sus lias durante 11 meses.

## D.O. Rias Baixas

### ZARATE \_ 26€

Albariño - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

### TERRAS GAUDA \_ 30€

Albariño Loureiro - Maceración en frío, fermentación en tanques de acero inoxidable.

### MARTIN CODAX \_ 24€

Albariño - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.

### MAR DE FRADES \_ 36€

Albariño - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias durante 6 meses.

### PACO & LOLA PRIME \_ 26€

Albariño - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias durante 6 meses.



## Otras D.O.

### BLANC PESCADOR \_ 16€

Macabeo, Xarel.lo y Parellada - Vino de aguja, sin crianza.  
D.O Catalunya

### J. DROUHIN MACON BUSSIERES LES CLOS \_ 26€

Chardonnay - Fermentación en barricas usadas.  
D.O Francia, Borgoña.

### QUINTA DO AVELLINO \_ 22€

Treixadura - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.  
D.O Ribeiro

### TRIMBACH GEWURZTRAMINER \_ 40€

Gewurztraminer - Fermentación en tanques de acero inox.  
D.O Francia, Alsacia.

### VIÑA ESMERALDA \_ 22€

### DOMAINE VACHERON SANCERRE \_ 42€

Sauvignon Blanc - Fermentación en tanque de acero inox, crianza de 4 meses con sus lias.  
D.O Francia, Loira.

### CUATRO Y CINCO \_ 25€

Godello - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias durante 6 meses.  
D.O Valdeorras

### XIMENEZ SPINOLA \_ 53€

Pedro Ximenez - Fermentación especial para obtener un vino seco partiendo de una variedad dulce

### ENATE CHARDONAY \_ 21€

Chardonnay - Fermentación en tanques de acero inox, con temperatura controlada.  
D.O Somontano.

### QUE BONITO CACAREABA \_ 90€

Garnacha blanca, Viura y Malvasia - Fermentación en barrica, crianza de 10 meses.  
D.O Rioja.

# VINOS ROSADOS

## D.O. Utiel - Requena

### CAPRASIA ROSADO \_ 20€

Bobal - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.



## D.O. Valencia

### MIRACLE ROSADO \_ 16€

Shiraz y Garnacha - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.

### IMPROMPTU ROSÉ \_ 40€

Vino rosado de guarda, D.O.P. Valencia. Pinot Noir 100%

## D.O. Rioja

### CONDE VALDEMAR ROSÉ \_ 16€

Garnacha y Viura - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

### MUGA ROSADO \_ 22€

Garnacha, Viura y Tempranillo - Fermentación en barricas de roble, crianza con sus lias durante 3 meses.

## Otras D.O.

### MATEUS ROSÉ \_ 16€

Touriga franca - Fermentación en tanques de acero inox, vino de aguja. D.O Portugal.

### QUINTA CLARISA, DE BELONDRADE \_ 25€

Tempranillo - Fermentación en tanques de hormigón, crianza con sus lias.

### CHIVITE LAS FINCAS ROSÉ \_ 22€

Garnacha y Tempranillo - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias. D.O Navarra.

### HABLA RITA \_ 40€

Garnacha y Shyrah - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias. D.O Francia, Provenza.

### ENATE ROSADO \_ 19€

Cabernet Sauvignon - Fermentación en tanques de acero inox. D.O Somontano

# VINOS ESPUMOSO



## Cavas

### CAVA BRUT NATURE \_ 25€

Chardonnay y Macabeo - Método tradicional, mas de 18 meses en rima.

### GRAMONA BRUT IMPERIAL \_ 45€

Macabeo, Xarel.lo y Parel.lada - Método tradicional, mas de 48 meses en rima.

### ASTRO DE BRUNO MURCIANO \_ 18€

Burbujas de moscatel.

### TAMTUM ERGO \_ 42€

Chardonnay y Pinot Noir - Método tradicional, mas de 22 meses en rima.

### TAMTUM ERGO ROSÉ \_ 42€

Pinot Noir - Método tradicional, mas de 22 meses en rima.

## Champagne

### TAITTINGER BRUT RESERVE \_ 90€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 24 meses en rima.

### MOËT CHANDON IMPERIAL \_ 90€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 15 meses en rima.

### BILLECART SALMON \_ 85€

Chardonnay, pinot noir y meunier - Método Champenoise, más de 36 meses de rima.

### TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ \_ 100€

Chardonnay Pinot Noir - Método Champenoise, más de 24 meses en rima.

### TAITTINGER PRELUDE GRANDS CRUS \_ 110€

Chardonnay Pinot Noir - Método Champenoise, más de 60 meses en rima.

### MOËT ROSÉ IMPERIAL \_ 105€

Chardonnay Pinot Noir - Método Champenoise, más de 15 meses en rima.

### MOËT ICE IMPERIAL \_ 125€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 15 meses en rima.

### LOUIS ROEDERER BRUT PREMIERE \_ 100€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 42 meses en rima.

### BOLLINGER ROSÉ \_ 110€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 30 meses en rima.

### BILLECART SALMON ROSÉ \_ 125€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 36 meses en rima.

### DOM PERIGNON \_ 350€

Chardonnay y Pinot Noir - Método Champenoise, más de 120 meses en rima.

### LOUIS ROEDERER CRISTAL \_ 400€

Chardonnay Pinot Noir - Método Champenoise, más de 72 meses en rima.