

CAVAS

REGION PENEDES

GRAMONA IMPERIAL BRUT NATURE 39,00€

Bodega Gramona · 45% Xarel·lo, 35% Macabeo, 10% Parellada, 10% Chardonnay · Crianza en rima de más de 50 meses.

GRAMONA IMPERIAL BRUT NATURE Rosado 45,00€

Bodega Gramona · 100% Pinot noir · Crianza 20 meses.

RECAREDO TERRERS BRUT NATURE 45,00€

Bodega Recadero · 57% Xarel·lo, 25% Macabeo, 17% Parellada y Monastrell · Brut Nature de larga crianza

MESTRES VISOL GRAN RESERVA BRUT NATURE 42,00€

Bodega Mestres · Macabeu 35%, Xarel·lo 45%, Parellada 20%

REGION VALENCIA

CHOZAS CARRASCAL UNIQUE BRUT NATURE RVA. 32,00€

Bodegas Chozas Carrascal · Macabeo, Chardonnay

PAGO DE THARSYS BRUT NATURE 34,00€

Bodega Pago de Tharsys · 100% chardonnay · Crianza en rima de mas 40 meses

PAGO DE THARSYS ROSÉ. Brut Nature 39,00€

Bodega Pago de Tharsys · 100% Garnachay · 36 meses de crianza en rima.

TANTUM ERGO PINOT NOIR BRUT NATURE 40,00€

Bodegas Hispano Suizas · 100% Pinot noir · La crianza sobre lías es de un mínimo de 22 meses y el degüelle es manual.

REGION PENEDES

MIRGIN LAIETA ROSÉ BRUT NATURE 37,00€

Familia Pujol-Busquets · 100% Mataró (Monastrell) · Crianza de 36 meses.

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 85,00€

Maison Louis Roederer · 56% Pinot noir, 34% Chardonnay 10% Pinot meunier · Tres años de maduración y al menos 6 meses de reposo tras el degüelle

LAURENT PERRIER BRUT L.P. 75,00€

Maison Laurent Perrier · 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier · Crianza sobre lías, envejece un mínimo de 3 años en las cavas

RUINART BLANC DE BLANCS 110,00€

Maison RUINART · 100% Chardonnay · Segunda fermentación en botella, y una media de 10 años en fase de rima.

DE VENOGÉ CORDON BLEU BRUT ROSÉ 85,00€

Champagne de Venogé · 60% Pinot noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 75,00€

Moët & Chandon · Pinot noir, Chardonnay, Meunier · Elaborado con una mezcla de más de 100 vinos, criado en botella un mínimo de 36 meses.

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT 110,00€

Veuve Clicquot Ponsardin · 67% Chardonnay, 33% Pinot Noir · Tiene una participación de casi 50 vinos en su ensamblaje, en su mayoría procedentes de pagos clasificados como "Grand Cru"

KRUG GRANDE CUVÉE 290,00€

Maison Krug · 45% Pinot noir, 37% Chardonnay, 18% Meunier · Vinificación en barricas de roble y, por encima de todo, una gran maestría en los assemblages

DOM PÉRIGNON 315,00€

Dom Pérignon · 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir · Un mínimo de 8 años de crianza en bodega.

VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ 120,00€

Veuve Clicquot Ponsardin · 45-55% Pinot noir, 10-25% Meunier, 25-35% Chardonnay · Tiene una participación de casi 50 vinos en su ensamblaje, en su mayoría procedentes de pagos clasificados como "Grand Cru"

RUINART ROSÉ 120,00€

Maison RUINART · 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir · Pasa por una maceración corta. Siguiendo el método tradicional y con un 25% de vinos de reserva realiza una segunda fermentación en botella.

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ. 95,00€

Moët & Chandon · 55% Pinot noir, 45% Chardonnay, Meunier · Se le añade entre un 20 y un 25% de vinos de reserva de los dos últimos años.

KRUG BRUT ROSÉ 330,00€

Maison Krug · 45% Pinot Noir, 30% Chardonnay y 25% Meunier · Envejecimiento durante unos seis años

LOS BLANCOS

REGION RUEDA

CUCU CANTABA LA RANA 2022 22,50 €

Bodega Barco de Corneta - 100% Verdejo · Crianza sobre sus lías en depósitos de acero y esta añada ha fermentado un 25% en barricas de roble francés.

BARCO DE CORNETA 39,50 €

Bodega Barco de la Corneta · 100 % verdejo · Cría durante 9 meses con sus lías en barricas de roble francés tras un clarificado y filtrado suave se redondea en botella.

SHAYA 26,00 €

Bodegas Familiares Juan Gil - 100 % verdejo de cultivo ecológico · Fermentado sobre sus lías en acero; parte del vino fermento y permaneció en barricas de roble francés.

MARQUÉS DE RISCAL - SAUVIGNON BLANC 28,50 €

Bodegas de los herederos del Marqués de Riscal · 100% Sauvignon Blanc · Maceración en frío, la lenta fermentación controlada de unos 20 días.

MARQUÉS DE RISCAL - VERDEJO 26,00 €

Bodegas de los herederos del Marqués de Riscal · 100% Verdejo Orgánico · Maceración en frío, la lenta fermentación controlada. Una vez finalizada el vino permanece en contacto con sus lías finas.

JOSE PARIENTE VERDEJO 26,50 €

Bodegas José Pariente - 100% Verdejo · Fermentan en depósitos de acero inoxidable, de hormigón y en tinajas de madera. Los vinos permanecen con sus lías durante 4 meses. El ensamblaje es lo hace singular.

FINCA LA COLINA - SAUVIGNON BLANC 31,50 €

Vinos Sanz · 100% Sauvignon Blanc · Cepas viejas de baja producción que son vendimiadas y seleccionadas a mano para conseguir la máxima expresión varietal

BELONDRADE & LURTON 65,00€

Belondrade - 95% Verdejo 5% otras variedades · Después de 10 meses de crianza sobre lías se hace una selección y "assemblages" y permanece mínimo 5 meses en botella

LOS CURAS 24,50 €

Bodegas Ripa Dorii · 100% Verdejo fermentación parcial en lías y crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

MAJUELO DEL CHIVIRITERO 37,00 €

Cantalapiedra Viticultores · 100% verdejo · Crianza en barrica de 11 meses tras los que el vino pasa otros 11 meses más en acero inoxidable para su afinamiento.

REGION RIBEIRO

CHANSELUS CEPAS VELLAS 45,00 €

Colletero Bernardo Estévez - Treixadura, Lado, Loureiro, Verdello, Silveiriño

CUNQUEIRO III MILENIUM 2022 30,00 €

Bodegas Cunqueiro - Treixadura · Godello · Albariño · Loureiro

LOS BLANCOS

REGION RIAS BAIXAS

PAZO DE SEÑORANS 31,50 €

Bodega Pazo de Señorans - 100% Albariño

DO FERREIRO 28,50 €

Bodegas Gerardo Méndez · 100%Albariño

LAGAR DE COSTA TRADICION 28,00 €

Bodega Lagar de Costa ·100% Albariño en barricas de roble seis meses

PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 67,00 €

Bodega Pazo de Señorans - 100% Albariño · 30 meses de crianza sobre lías

REGION VALDEORRAS

LOURO 39,50 €

Bodega Rafael Palacios · Godello · Crianza de 4 meses sobre lías finas en 'foudres de roble francés.

AS SORTES 68,00 €

Bodega Rafael Palacios · Godello con crianza de 8 meses en barricas de roble francés

GODEVAL CEPAS VELLAS 31,50 €

Bodegas Godeval · Godello · Crianza de 5 meses sobre sus propias lías.

REGION MONTERREI

TRES MULLERES 41,00 €

Bodega Triay · 100% Verdello (Godello) · Se seleccionan las mejores Lías finas y se realiza una crianza y batonage durante 7 meses. Una vez embotellado, realiza una crianza de 6 meses.

REGION BIERZO

AKILIA, VILLA SAN LORENZO 27,50 €

Viñedos Akilia · 75% Palomino y 25% Doña Blanca Vendimia a mano. Crianza de 5 meses sobre lías finas en depósito y 30% crianza de 5 meses en barrica francesa usadas.

REGION CADIZ

SOCAIRE 38,00 €

Bodega Primitivo Collantes · 100% Palomino fino · Crianza de 24 meses sin velo de flor en botas de roble americano usadas

LOS BLANCOS

REGION ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA 27,00 €

Bodegas Enrique Mendoza - Chardonnay · Permaneció en contacto con sus levaduras y lías hasta su embotellado.

LES FRESES 24,00 €

Bodegas Les Freses (María Baño) · 100% Moscatel de Alejandría · Tras cuatro trasiegos de lías a lo largo de 8 meses, embotellan en marzo.

CASTA DIVA COSECHA DORADA 24,00 €

Bodegas Gutiérrez de la Vega - 90% Moscatel Alejandría y 10 % Merseguera · Criado en depósito de acero inoxidable durante 7 meses.

ARBUI 26,50 €

Bodegas Alejandro · 100 % Monastrell · Envejecimiento de 15 meses en roble francés.

ALGUER VINYES VELLAS 28,50 €

Celler Mar de Vins · 100% Malvasía · Maceración prefermentaría en frío y crianza durante 6 meses sobre lías.

REGION RIOJA

SIERRA CANTABRIA ORGANZA 35,00 €

Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria · Viura (45%), Malvasía (25%) y Garnacha Blanca (30%) · Envejecido durante 11 meses en la misma barrica con sus propias lías finas

LOS TINTOS

REGION RIOJA

SELA 31,50 €

Bodegas Roda · 96% Tempranillo, 3% Graciano, 1% Garnacha · Crianza de 12 meses de barrica 100% roble francés

MUGA 35,00 €

Bodegas Muga · 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo, 3% Graciano · 24 meses en barricas hechas con robles seleccionados en su tonelería.

SIERRA DE TOLOÑO 24,50 €

Bodegas Sierra de Toloño · 100% Tempranillo · Crianza durante 8 meses en barrica de roble francés.

JESUS MADRAZO CRIANZA 36,50 €

Bodegas Jesús Madrazo · 80% Tempranillo, 13% Graciano y 7% Garnacha · Fermentación en barrica donde se produjo la crianza durante 14 meses.

PUJANZA HADO 26,50 €

Bodegas y Viñedos Pujanza · 100% Tempranillo · Crianza durante 12 meses en barrica de roble francés.

CONTINO RESERVA 50,00 €

Bodegas Contino · 86% Tempranillo, 6% Mazuelo, 6% Graciano, 2% Garnacha · Crianza de 18 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%).

SIERRA CANTABRIA GARNACHA 28,00 €

Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria - 100% Garnacha · Tinto con crianza de 16 meses en 21 barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuropeo.

VILLOTA 36,50 €

Bodegas Villota · 88% Tempranillo, 12% Graciano · 18 meses en barrica de roble francés y se afina en depósito de hormigón.

VILLOTA VIÑA GENA 49,50 €

Bodegas Villota · 100% Tempranillo · 18 meses en barrica de roble francés y afinado en depósito de hormigón.

BAIGORRI 24,50 €

Bodegas Baigorri · 90 % Tempranillo, 5% Garnacha y 5% otras variedades · 14 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

FINCA LA QUINTANILLA 47,00 €

Bodegas Baigorri · 100 % Tempranillo · 24 meses en barricas de roble francés.

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 40,00 €

Bodegas Marqués de Murrieta - 89% Tempranillo, 5% Mazuelo, 4% Graciano, 2% Garnacha · 20 meses en barricas de roble americano

RODA RESERVA 45,00 €

Bodega Roda · 90% Tempranillo - 10% Graciano · 14 meses en barrica de roble francés 40% nuevas y 60% de segundo uso, seguido de 30 meses en botella.

RODA I RESERVA 65,00 €

Bodega Roda · 100% Tempranillo · Fermentación en tinas de madera, 16 meses en barricas de roble francés. 50% nuevas y 50% de un vino, seguido de 20 meses en botella.

LOS TINTOS

DALMAU 95,00 €

Bodega Marqués de Murrieta · 71% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Graciano · 19 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.

LA NIETA RESERVA 190,00 €

Viñedos de Páganos · 100% Tempranillo · 14/ 16 meses en barrica nueva de roble francés

EL BOSQUE RESERVA 195,00 €

Bodegas Sierra Cantabria - 100% Tempranillo · Tinto con crianza de 16 meses en 21 barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuropeo.

CIRSIÓN RESERVA 290,00 €

Bodegas Roda · 100% Tempranillo · Fermentación alcohólica en tinas de madera, envejecido en barricas de roble francés 100% nuevas.

REGION RIBERA DEL DUERO

AVAN 31,50 €

Bodegas y Viñedos Juan Manuel Burgos · 100% Tinta del País · Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

VETUSTA CRIANZA 29,00 €

Bodegas Vetusta · 100 % Tinta del País · Crianza de 14 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%).

ABÉS VENDIMIA SELECCIONADA 26,00 €

Bodegas y Viñedos Roberik · 100% Tinta del País Crianza de 12 Meses en barrica de roble

VERA VIDES 27,50 €

Bodegas y Magna Vides · Tinta del País con mezcla de Bobal, Garnacha y Albillo · Fermentación con levaduras autóctonas y suave maceración. Crianza de unos meses en barrica usada.

MAGNA VIDES 47,00 €

Bodegas y Magna Vides · Tinta del País · Crianza de unos 14 meses en barrica usada.

CARMELO RODERO 42,00 €

Bodegas Rodero · 100% Tinta del País · 12 meses en barricas de roble francés, seguido de 12 meses de reposo en botella.

EMILIO MORO 40,00 €

Bodegas Emilio Moro · 100% Tinta del País · 12 meses en barricas de roble francés.

TOMÁS POSTIGO 3er AÑO 48,00 €

Bodegas Tomás Postigo · Tinta del País 85% - Merlot 15% · 12 meses en barricas de roble francés

AALTO 62,00 €

Aalto Bodegas y Viñedos · 100% Tinta del País · 20 meses en barricas 50% nuevas, de roble francés y americano.

HACIENDA MONASTERIO 49,00 €

Bodegas H. Monasterio · 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot · 18 meses en barrica de roble francés de Allier.

LOS TINTOS

HACIENDA MONASTERIO RESERVA 95,00 €

Bodegas H. Monasterio · 80% Tinta fina - 20% Cabernet Sauvignon · 8 meses en barrica de roble francés de Allier.

VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO 195,00 €

Bodegas Vega Sicilia · Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon · Una crianza entre 98,00 €

FLOR DE PINGUS 200,00 €

Dominio de Pingus · 100% Tinta del País · 16 meses en barrica de roble francés de Allier, un 38% de barrica nueva.

AALTO PS 170,00 €

Aalto Bodegas y Viñedos 100% Tinta del País · Entre 24- 26 meses en barrica de roble francés.

TOMAS POSTIGO 5º AÑO 72,00 €

Bodegas Tomás Postigo · Tinto Fino (87%), Cabernet Sauvignon (4%), Merlot (9%) · 12 meses en barricas de roble francés. Se obtienen 38 vinos según procedencia uva y barrica, conformando el ensamble del vino final.

REGION ALICANTE

VINO DE PARAJE 30,00

Bodegas Enrique Mendoza · Coupage de Monastrell y Cabernet Sauvignon del Paraje "Cabezo de la Virgen" en Villena. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

SANTA ROSA RESERVA 48,00 €

Bodegas Enrique Mendoza · 35% Monastrell, 35% Cabernet, 15% Merlot y 15% Syrah · 16 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés Allier

MAR DE VINS VINYES VELLES 27,50 €

Celler Mar de Vins · 70% Monastrell, 30% Giró · Vendimia nocturna en cajas de 10 kg y envejecido 4 meses en barricas de roble francés.

E.M. PINORT NOIR 26,00€

Bodegas Enrique Mendoza · 100% Pinort Noir · Crianza de 6 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de Allier.

ESTRECHO 40,00 €

Bodegas Enrique Mendoza · 100 % Monastrell · Crianza de 15 meses en barricas de roble francés.

REGION VALENCIA

6º ELEMENTO 35,50 €

Bodega Sexto Elemento · 100% Bobal · 1 año de crianza en barricas de roble (americano y francés), sobre lías finas y con battonages periódicos.

BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA 42,00 €

Bodegas Hispanos Suizas · 100% Bobal · 10 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

BASSUS 39,00 €

Bodegas Hispanos Suizas · 100% Pinort Noir · 10 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y pasa por un ligero filtrado antes de embotellarse.

LOS TINTOS

REGION JUMILLA

JUAN GIL - CRIANZA

31,00 €

Bodega Juan Gil · 100% Monastrell · Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

JUAN GIL ETIQUETA AZUL

43,00 €

Bodega Juan Gil- 100 % Monastrell · Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

REGION TORO

NUMANTIA

60,00 €

Bodegas San Román · 100% Tinta de Toro · Crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés (60%) y segundo uso (40%).

PINTIA - RESERVA

65,00 €

Bodegas y Viñedos Pintia · 100% Tinta de Toro · Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

REGION RIBERA SACRA

LALAMA

38,00 €

Dominio de Bidei · Mencía (90%) de Brancellao, Mouratón, Souson y 10% Garnacha el 10% · Crianza 13 meses en barricas de roble francés.

REGION PRIORAT

CAMINS DEL PRIORAT

40,00 €

Álvaro Palacios · 54% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon, 11% Cariñena, 10% Syrah, 6% Merlot, 4% otras · 8 meses en barrica de roble francés.

LES TERRASSES

60,00 €

Bodega Álvaro Palacios - 72% Garnacha, 28% Cariñena · 12 meses en barricas de roble francés y bocoyes.

REGION CASTILLA Y LEON

MAURO - COSECHA

48,00 €

Bodegas Mauro - 85% Tempranillo, 15% Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano · Crianza de 15 meses en barricas y fudres de roble francés.

LOS ROSADOS

REGION SOMONTANO

ENATE

25,00 €

Bodegas Enate · 100% Cabernet Sauvignon · Fermenta con levaduras del género *Saccharomyces cerevisiae*, en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

REGION ALICANTE

EM ROSADO MONASTRELL 2023

27,00 €

Bodega Enrique Mendoza · 100% Monastrell · Se vendimia de madrugada, cuando está más frío y permanece en contacto con sus lías hasta su embotellado

REGION VALENCIA

BOBAL ROSA

23,00 €

Bodega Vicente Gandía · 100% Bobal · 3 meses sobre lías. Antes de mandarlo a fermentar, se deja macerando durante 4 días con sus burbas para potenciar su cuerpo y redondez.

REGION JUMILLA

PEDRERA ROSADO

24,00 €

Viñas Familia gil · Syrah y Petit Verdot · Parte se fermenta en barricas de roble francés y otra en depósitos de hormigón.

la
perla
de Javea

