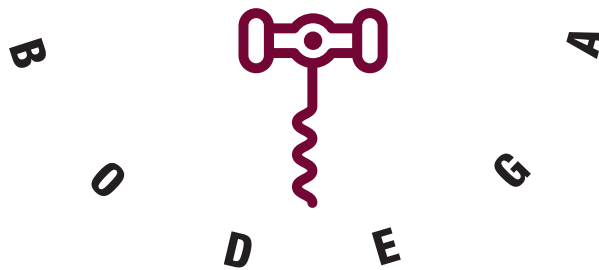


---

SELECCIÓN DE VINOS

---

ES  
MERCAT



---

PRACTICA #ESMERCATING

---

---

Un empuño común resuena entre las viñas,  
¿pero qué es lo que dice su mensaje?  
Las cepas viejas callan para todos;  
y entenderlas parece una quimera.

Pero es con su adormán que nos consueven,  
pero es con su tesón que nos invocan,  
pero es con su silencio que nos hablan.

-Ben Clark

---

# Í N D I C E



<b>VINOS GENEROSOS</b>	4
<b>VINOS ESPUMOSOS</b>	
<i>Joyas del Sommelier</i>   Espumosos	5
Espumosos Nacionales	6
Espumosos Internacionales	7
<b>VINOS BLANCOS</b>	
<i>Joyas del Sommelier</i>   Vinos Blancos	8
Blancos Mediterraneos	9
Blancos Continentales	10
Blancos Atlánticos	11
<b>VINOS ROSADOS</b>	13
<b>VINOS TINTOS</b>	
<i>Joyas del Sommelier</i>   Vinos Tintos	14
Tintos Mediterraneos	15
Tintos Atlánticos	16
Tintos Continentales	17
Tintos Internacionales	20
<i>Joyas del Sommelier</i>   Tintos en Grandes Formatos	21
<b>VINOS DULCES</b>	22

## L E Y E N D A

<b>ECO</b>	Certificado Ecológico / Ecologic wines
<b>BIO</b>	Agricultura Biodinámica / Biodynamic wines
<b>M.I.</b>	Agricultura de Mínima Intervención / Minimal intervention
<b>NAT</b>	Vino sin Sulfitos / Zero added sulfites

▲	<b>LIG</b>	Espumoso Ligero	▲	<b>LIG</b>	Blanco Ligero
●	<b>AFR</b>	Espumoso Afruitado	●	<b>AFR</b>	Blanco Afruitado
◆	<b>MAD</b>	Espumoso Maduro	◆	<b>MAD</b>	Blanco Maduro
▲	<b>LIG</b>	Rosado ligero	▲	<b>LIG</b>	Tinto ligero
●	<b>AFR</b>	Rosado Afruitado	●	<b>AFR</b>	Tinto Afruitado
◆	<b>MAD</b>	Rosado maduro	◆	<b>MAD</b>	Tinto Maduro
			■	<b>POT</b>	Tinto Potente



# GENEROSOS



## **CRIANZA BIOLÓGICA** | *Secos, frescos, minerales y salinos*

**JEREZ** —

### **Gutierrez Colosía Manzanilla**

*Palomino Fino* / Jerez - Puerto de Santa María

*Copa*

*Botella*

5 €

28 €

### **De la Riva Manzanilla Fina Miraflores Baja**

*Palomino Fino* / Jerez - Puerto de Santa María

9 €

42 €

## **CRIANZA BIO Y OXIDATIVA** | *Secos, complejos y sabrosos*

**JEREZ** —

### **Gutierrez Colosía Amontillado**

*Palomino Fino* / Jerez - Puerto de Santa María

7 €

35 €

### **Lustau Península Palo Cortado**

*Palomino Fino* / Jerez - Xerez

10 €

45 €

### **De la Riva Manzanilla Pasada Balbaina Alto**

*Palomino Fino* / Jerez - Puerto de Santa María

16 €

110 €

---



ESPUMOSOS



---

*Las Jergas del Somnolencia*

---

## ESPUMOSOS NACIONALES BLANCOS

### CAVA | *El origen de la burbuja*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
▲ <b>Maria Rigol Ordi</b> <i>Macabeo, Parellada y Xarel-lo / Conca del Rio Anoia</i>	ECO	4,50 €	24 €
● <b>Historic</b> <i>Xarel-lo, Macabeo y Parellada / Pacs del Penedés</i>	BIO		35 €
◆ <b>Blanca Cusiné</b> <i>Xarel-lo, Pinot Noir y Chardonnay / Pacs del Penedés</i>	BIO		50 €

### CORPINNAT | *Los más exigentes*

● <b>Torelló Tradicional</b> <i>Macabeu, Xarel-lo y Parellada / Conca del Rio Anoia</i>	ECO		42 €
● <b>Gran Torelló</b> <i>Macabeu, Xarel-lo y Parellada / Conca del Rio Anoia</i>	ECO		65 €
◆ <b>Gramona Celler Battle</b> <i>Xarel-lo y Macabeo / Conca del Rio Anoia</i>	BIO		120 €

### VINO DE ESPAÑA | *Otras elaboraciones son posibles*

● <b>Kimera Ancestral</b> <i>Garnacha Blanca / Navarra</i>	M.I.		32 €
---	------	--	------

## ESPUMOSOS NACIONALES ROSADOS

### CAVA | *El origen de la burbuja*

▲ <b>Josep Foraster</b> <i>Trepat / Montblanc</i>	ECO	6 €	28 €
● <b>Maria Rigol Ordi Rosat Reserva</b> <i>Pinot Noir / Conca del Rio Anoia</i>	ECO		34 €

### CORPINNAT | *Los más exigentes*

◆ <b>Torelló Pàl·lid Brut Reserva</b> <i>Pinot Noir / Conca del Rio Anoia</i>	ECO		40 €
--	-----	--	------

## OTROS ESPUMOSOS

### FRANCIACORTA | *La excelencia italiana*

◆ <b>Ca del Bosco Cuvee Prestige 20</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot bianco / Brescia</i>			70 €
---	--	--	------

---

CHAMPAGNE			<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<b>COUPAGE   <i>Ligeros, afilados y minerales</i></b>				
▲	<b>EPC Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier / Avize</i>		12 €	75 €
●	<b>Bourgeois Diaz Trois Cepages</b> <i>Pinot Noir, Muenier y Chardonnay / Crouttes-sur-Marne</i>	NAT		90 €
<b>BLANC DE BLANCS   <i>Afrutados, frescos y elegantes</i></b>				
▲	<b>EPC Blanc de Blancs Nature</b> <i>Chardonnay / Côteaux du Sézannais</i>	M.I.		90 €
▲	<b>Laherte Frères Blanc de Blancs</b> <i>Chardonnay / Côte des Blancs</i>	BIO		100 €
●	<b>EPC Blanc de Blancs Grand Cru</b> <i>Chardonnay / Avize</i>			120 €
<b>COUPAGE Y BLANC DE NOIRS   <i>Cremosos, complejos y maduros</i></b>				
●	<b>Bruno Paillard Cuvee 72</b> <i>Pinot Noir, Meunier y Chardonnay / Côte des Blancs</i>	M.I.		130 €
◆	<b>Andre Clouet "Un Jour de 1911" Blanc de Noirs</b> <i>Pinot Noir / Bouzy</i>			150 €
◆	<b>Egly Ourier Tradition Grand Cru "Ambonnay"</b> <i>Pinot Noir y Chardonnay / Ambonnay</i>			180 €
◆	<b>Krug</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier / Avize y Montagne de Reims</i>			380 €
<b>ROSÉ   <i>Afrutados, frescos y golosos</i></b>				
▲	<b>EPC Rosé</b> <i>Chardonnay y Pinot Noir / Côteaux du Sézannais</i>			100 €
●	<b>Billecart Salmon</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier / Reims, Côte de Blancs y Marne</i>			160 €
●	<b>Dom Perignon</b> <i>Chardonnay y Pinot Noir / Marne</i>			500 €

---

 B L A N C O S 

---

*Las Joyas del Sommelier*



<b>BLANCOS MEDITERRANEOS</b>			<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<b>EL MEDITERRANEO MÁS MINERAL   <i>Secos, minerales y sabrosos</i></b>				
▲	<b>Cullerot</b> <i>Macabeo, Pedro Ximenez, Verdil y Merseguera / Valencia - Moixent</i>	BIO	5 €	28 €
▲	<b>Supernova</b> <i>Prensal Blanc / Mallorca - Binisalem</i>	BIO	7 €	34 €
▲	<b>50 Lliures</b> <i>Xarel lo / Penedés - Can Martí</i>	ECO		35 €
<b>EL MEDITERRANEO MÁS AFRUTADO   <i>Afrutados, aromáticos y frescos</i></b>				
●	<b>Mountain Blanco</b> <i>Moscatel de Alejandría / Sierras de Málaga - Competa</i>			36 €
🏠	<b>Piti</b> <i>Grec (Malvasía) / Ibiza</i>			38 €
●	<b>Savina</b> <i>Viogner, Malvasía, Moscatel y Garnacha blanca / Formentera</i>			46 €
●	<b>Totem</b> <i>Malvasía / Ibiza</i>			65 €
<b>EL MEDITERRANEO MÁS COMPLEJO   <i>Complejos, aromáticos y cremosos</i></b>				
🏠	<b>Blanc Seleccio</b> <i>Garnacha Blanca, Macabeo y Chardonnay</i> Conca del Barbera - Montblanc	ECO		32 €
🏠	<b>Brisat del Coster (Orange)</b> <i>Garnacha Blanca, Macabeo y Chardonnay</i> Conca del Barbera - Montblanc	NAT	8 €	38 €
🏠	<b>3 Miradas "El Garrotal"</b> <i>Pedro Ximenez bajo Velo de Flor / Montilla Moriles - Riofrios</i>	M.I.		38 €
🏠	<b>Amphora Gris</b> <i>Xarel-lo en Ánfora / Penedés - Pacs</i>	NAT		45 €

---

## BLANCOS CONTINENTALES

### RUEDA | *Secos, herbaceos y frescos*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
▲ <b>Casamaro</b> <i>Verdejo</i> / Rueda - Matapozuelos	ECO	4,50 €	22 €
● <b>El Borrón</b> <i>Verdejo Semidulce</i> / Rueda		4,50 €	23 €
▲ <b>Senda de los Olivos</b> <i>Verdejo con Lías</i> / Rueda - La Seca	ECO		28 €
▲ <b>Harena Tinaja</b> <i>Verdejo de cepas prefiloxericas en Ánfora</i> / Rueda - Matapozuelos			38 €

### VALLE DEL DUERO | *Secos, cremosos y herbaceos*

● <b>Caballero Zifar</b> <i>Albillo Mayor de Cepas Viejas</i> / Ribera del Duero - Pesquera		9 €	45 €
◆ <b>Unanimous Finca Santa Cruz</b> <i>Albillo Mayor de Cepas Viejas</i> / Ribera del Duero - Fuentecén			50 €
◆ <b>Tomas Postigo</b> <i>Verdejo de Cepas Centenarias Prefiloxericas</i> / Castilla y León - Nieva			55 €
◆ <b>Abadía Retuerta Le Domaine</b> <i>Sauvignon Blanc y Verdejo</i> / Castilla y León - Sardón del Duero	ECO		70 €

### VALLE DEL EBRO | *Afrutados, cremosos y complejos*

● <b>Zortún</b> <i>Viura y Turruntés</i> / Rioja - San Vicente de la Sonsierra		6 €	28 €
● <b>Manda huevos</b> <i>Macabeu y Garnacha Blanca</i> / Calatayud - Parcela Carramainas	M.I.		40 €
● <b>La Bastid</b> <i>Viura y Garnacha Blanca</i> / Rioja - Labastida			46 €
◆ <b>Artuke Trascuevas</b> <i>Viura, Malvasía y Palomino Fino</i> / Rioja - Baños de Ebro	ECO		58 €
◆ <b>Trotamundos</b> <i>Viura de Cepas Viejas</i> / Rioja - Labastida			75 €
◆ <b>Mirando al Sur</b> <i>Viura y Garnacha blanca</i> / Rioja - Labastida			120 €

---

## BLANCOS ATLÁNTICOS

### RIAS BAIXAS | *Afrutados, frescos y salinos*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
▲ <b>Bico da Ran</b> <i>Albariño</i> / Rias Baixas - Condado do Tea		5 €	25 €
▲ <b>Zarate</b> <i>Albariño</i> / Rias Baixas - Ribadumia			32 €
● <b>Fulcro A Pedreira</b> <i>Albariño de Cepas Viejas</i> / Rias Baixas - Meaño		7,50 €	38 €
● <b>Salicornia</b> <i>Albariño de Cepas Viejas</i> / Rias Baixas - Barrantes			48 €
● <b>Finca A Cesteira</b> <i>Albariño de Cepas Viejas</i> / Rias Baixas - Sanxenxo			55 €
● <b>Eulogio Pomares Carralcoba</b> <i>Albariño de Cepas Viejas en Fudre de Castaño</i> / Rias Baixas - Ribadumia			60 €
● <b>Nas Dunas</b> <i>Albariño de Cepas Centenarias</i> / Rias Baixas - Arra			110 €

### GODELLOS Y ZONAS | *Frescos, herbaceos y golosos*

▲ <b>Brezo</b> <i>Godello y Dona Branca</i> / Bierzo - Espanillo	M.I.	5,50 €	28 €
▲ <b>Guímaro</b> <i>Godello, Treixadura, Albariño y Loureiro</i> / Ribeira Sacra - Amandi			34 €
● <b>El Castro de Valtuille</b> <i>Godello</i> / Bierzo - Villafranca			38 €
● <b>Mengoba Godello Viejo</b> <i>Godello y Dona Branca</i> / Bierzo - Espanillo	M.I.		44 €
🏠 <b>Mengoba Las Botas</b> <i>Godello Centenario en Botas de Manzanilla</i> / Bierzo - Espanillo	M.I.		75 €
🏠 <b>As Sortes</b> <i>Godello de Cepas Viejas</i> / Valdeorras - Val do Bibei	BIO		100 €

### RIBEIRO | *Afrutados, florales y minerales*

▲ <b>Agas do Tempo</b> <i>Treixadura, Torrontés, Albariño y Loureiro</i> / Ribeiro - Ribadavia			32 €
● <b>Colleita n10</b> <i>Treixadura, Godello y Albariño</i> / Ribeiro - Eiras do Mouros			42 €

### OTROS BLANCOS ATLÁNTICOS | *Secos, frescos y minerales*

▲ <b>Doniene Gorrondona IRI</b> <i>Hondarribi Zuri</i> / Vizcaya	NAT		38 €
▲ <b>Altos de Tr3vejos Volcanic Wine</b> <i>Albillo Criollo y Verdelho</i> / Tenerife - Abona	BIO		46 €
🏠 <b>Tamerán</b> <i>Marmajuelo Volcánico</i> / Gran Canaria - Santa Lucia	M.I.		65 €

---

## BLANCOS INTERNACIONALES

### CHARDONNAY POR EL MUNDO | *Afrutados, complejos y longevos*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
🏠 <b>Rodolphe Demougeot Cote d'Or</b> <i>Chardonnay / FRA — Bourgogne - Cote d'Or</i>	ECO		55 €
● <b>J. Desjournays En Challoux</b> <i>Chardonnay / FRA — Bourgogne - Macon-Prissé</i>	M.I.		75 €
● <b>J. Pierre Grossot Mont de Milieu 1er Cru</b> <i>Chardonnay / FRA — Chablis 1er Cru</i>	ECO		80 €
🏠 <b>Old Eight Cut</b> <i>Chardonnay / USA — Willamette Valley</i>	M.I.		90 €
🏠 <b>Manuel Olivier Meursault</b> <i>Chardonnay / FRA — Bourgogne - Meursault</i>	ECO		130 €
🏠 <b>B. Leroux Chassagne Montrachet</b> <i>Chardonnay / FRA — Bourgogne - Chassagne Montrachet</i>	ECO		160 €

### OTRAS REGIONES Y UVAS | *Para todos los gustos*

▲ <b>Loimer Langenloiser</b> <i>Grüner Veltliner / AUS — Kamptal</i>	BIO		46 €
▲ <b>Wittmann Trocken</b> <i>Riesling / ALE — Rheinhessen</i>	BIO		48 €
🏠 <b>Le Haie Nadin</b> <i>Chenin Blanc / FRA — Loira - Saumur</i>	ECO		58 €
● <b>Domaine Delaporte Silex</b> <i>Sauvignon Blanc / FRA — Loira - Sancerre</i>	ECO		65 €

---



# R O S A D O S



## ROSADOS NACIONALES | *Afrutados, frescos y aromáticos*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
● <b>Ros de Pacs</b> <i>Garnacha, Syrah y C. Sauvignon / Penedés - Pacs</i>	ECO	5 €	25 €
● <b>Marta Maté</b> <i>Tinto Fino y Albillo / Ribera del Duero - Tubilla del Lago</i>	M.I.		34 €
● <b>Ibizkus</b> <i>Monastrell, Tempranillo y Syrah / Ibiza</i>			42 €

## ROSADOS INTERNACIONALES | *Afrutados, ligeros y cremosos*

▲ <b>Bain de Midi</b> <i>Cinsault, Caladoc, Syrah y Grenache / Provence</i>		6,50 €	30 €
▲ <b>Aurose Au Bord de L´Aube</b> <i>Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle... / Cotes de Provence</i>	ECO		40 €
◆ <b>Château Pibarnon</b> <i>Monastrell y Cinsault / Bandol</i>	M.I.		65 €

---

 T I N T O S 

---

*Las Joyas del Sommelier*

TINTOS MEDITERRANEOS			<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<b>EL MEDITERRANEO MÁS LIGERO   <i>Afrutados, etéreos y profundos</i></b>				
▲	<b>Safrá</b> <i>Mandó y Arco / Valencia - Moixent</i>	M.I.		30 €
▲	<b>Tanuki Bob</b> <i>Mantonegro / Mallorca - Binisalem</i>	ECO	6,50 €	36 €
▲	<b>Julieta</b> <i>Trepal / Conca del Barbera - Montblanc</i>	ECO		38 €
●	<b>4 Kilos</b> <i>Callet / Mallorca - Binisalem</i>	ECO		65 €
<b>LA GARNACHA   <i>Afrutados, carnosos y aromáticos</i></b>				
●	<b>Vermell</b> <i>Garnacha Tintorera y Mandó / Valencia - Moixent</i>	ECO	5 €	23 €
◆	<b>Hisenda Miret</b> <i>Garnacha / Penedés - Pacs</i>			52 €
◆	<b>Les Terrases</b> <i>Garnacha y Samsó de Cepas Viejas / Priorat</i>			75 €
<b>LA MONASTRELL   <i>Afrutados, terrosos y especiados</i></b>				
●	<b>Al Muvedre</b> <i>Monastrell de Cepas Viejas / Alicante</i>	ECO		24 €
■	<b>Maduresa</b> <i>Monastrell y Cariñena / Valencia - Moixent</i>	ECO		40 €
◆	<b>Ibizkus</b> <i>Monastrell Prefiloxericas / Ibiza</i>			45 €
<b>POTENCIA MEDITERRANEA   <i>Estructura, fruta y especias</i></b>				
■	<b>Mas Irene</b> <i>Merlot y Cabernet Franc / Penedés - Pacs</i>			38 €
◆	<b>Finca Terrerazo</b> <i>Bobal de Cepas Viejas / Valencia - VP El Terrerazo</i>	ECO		55 €

---

## TINTOS ATLÁNTICOS

### MENCÍAS Y ZONAS | *Ligeros, afrutados y aromáticos*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
▲ <b>Guímaro</b> <i>Mencía / Ribeira Sacra - Amandi</i>	ECO	5,50 €	28 €
▲ <b>Guímaro Camiño Real</b> <i>Mencía, Caiño tinto, Sousón, Mouratón y Garnacha Tintorera</i> Ribeira Sacra - Amandi	ECO		36 €
● <b>Valtuille Vino de Finca</b> <i>Mencía, Bastardo, Garnacha Tintorera y Uvas Blancas / Bierzo - Valtuille</i>	BIO		42 €
● <b>Divina Clementia</b> <i>Mencía / Ribeira Sacra - San Pedro de Baños</i>	M.I.		45 €
● <b>Mengoba Mencía de Espanillo</b> <i>Mencía, Alicante Bouschet y Godello / Bierzo - Espanillo</i>	M.I.		50 €
● <b>Penapedre</b> <i>Mencía, Garnacha y Jerez de hasta 150 años / Ribeira Sacra - Esperón</i>	M.I.		56 €
◆ <b>Guímaro A Ponte</b> <i>Mencía, Caiño Tinto, Merenzao, Brancelleo y Sousón</i> Ribeira Sacra - Amandi	ECO		70 €
◆ <b>Mengoba Vigne de El Rebolón</b> <i>Mencía, Alicante Bouschet y Godello / Bierzo - Sancho Martín</i>	M.I.		80 €
▲ <b>Valtuille Cepas Centenarias</b> <i>Mencia de Cepas Centenarias / Bierzo - Valtuille</i>	BIO		90 €
<b>OTROS TINTOS ATLÁNTICOS   <i>Minerales, frescos y afrutados medio</i></b>			
● <b>Gorrondona Beltza</b> <i>Hondarribi Beltza / Bizkaiko Txakolina</i>	ECO		38 €
● <b>Xanledo</b> <i>Caiño Longo, Brancellao y Espadeiro / Ribeiro</i>	M.I.		45 €
● <b>Carralcoba</b> <i>Caiño Tinto / Rias Baixas</i>	ECO		48 €

---



---

## TINTOS CONTINENTALES - GARNACHAS

### SIERRA DE GREDOS | *Ligeros, carnosos, profundos y aromáticos*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
▲ Las Cabañuelas <i>Garnacha Cepas Viejas / Cebreros</i>	BIO		28 €
▲ Fuerza Bruta <i>Garnacha Cepas Viejas / Madrid - Aldea del Fresno</i>	BIO		44 €
▲ La Bruja de las Rozas <i>Garnacha Cepas Viejas / Madrid - Rozas de Puerto Real</i>	BIO		60 €

### VALLE DEL EBRO | *Afrutados, carnosos y elegantes*

● Rayos UVA <i>Garnacha, Tempranillo y Graciano / Rioja Baja</i>			30 €
● Korteta <i>Garnacha de Cepas Viejas / Navarra - Artazu</i>	M.I.		35 €
◆ La Tapada <i>Garnacha de Cepas Viejas / Rioja Baja - Azagra</i>	M.I.	7,50 €	40 €
● Artaxo <i>Garnacha de Cepas Centenarias / Navarra - San Martín de Unx</i>	M.I.		48 €
◆ Ganko <i>Garnacha y Mazuelo / Rioja Baja - Cárdenas</i>	M.I.		70 €

---

---

## TINTOS CONTINENTALES - TEMPRANILLOS

### RIOJA | *Elegantes, con cuerpo medio y fruta*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
● <b>Artuke</b> <i>Tempranillo y Viura / Baños de Ebro</i>	M.I.	4,50 €	23 €
◆ <b>Pies Negros</b> <i>Tempranillo y Graciano / Ábalos</i>	M.I.		32 €
◆ <b>Paso de las Mañas</b> <i>Tempranillo / Samaniego</i>	M.I.		50 €
● <b>La Pacha</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo y Torrontés</i> San Vicente de la Sonsierra	M.I.		65 €
◆ <b>Las Viñas de Eusebio</b> <i>Tempranillo / Laguardia</i>	M.I.		90 €

### TORO | *Potentes, afrutados y elegantes*

◆ <b>Dehesa Gago</b> <i>Tinta de Toro</i>		5 €	25 €
◆ <b>Gago</b> <i>Tinta de Toro y Albiño Mayor</i>			42 €
■ <b>San Román</b> <i>Tinta de toro</i>			65 €
■ <b>Victorino</b> <i>Tinta de Toro de Cepas Viejas</i>	ECO		95 €
■ <b>Alabaster</b> <i>Tinta de Toro de Cepas Centenarias Prefiloxericas</i>	ECO		260 €

### ARLANZA | *Potente, especiada y fresco*

■ <b>El Confín</b> <i>Tempranillo y Mencía de Cepas Viejas / Covarrubias</i>			75 €
---	--	--	------

---

## TINTOS CONTINENTALES - TEMPRANILLOS

### RIBERA DEL DUERO | *Potentes, con estructura y especias*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
■ Senda de los Olivos Roble <i>Tempranillo / Pesquera de Duero</i>		5 €	25 €
● Nobbis <i>Tempranillo / Fuentecén</i>	ECO		30 €
◆ Camino Romano <i>Tinto fino</i>	BIO		35 €
◆ Marta Maté <i>Tempranillo de Cepas Viejas / Gumiel de Mercado</i>	BIO	9 €	44 €
■ Caballero Zifar <i>Tempranillo de Cepas Viejas / Pesquera de Duero</i>	ECO		55 €
◆ Unanimous Finca La Tejera <i>Tinta Fina, Garnacha y Albillo de Cepas Centenarias / Fuentecén</i>	ECO		65 €
■ Primordium <i>Tinta Fina de Cepas Viejas / Gumiel de Mercado</i>	BIO		75 €
■ RdR <i>Tinto Fino</i>	ECO		90 €
◆ Los Perejiles <i>Tinta Fina y Albillo Mayor de Cepas Centenarias / Tubilla del Lago</i>	BIO		135 €

### CASTILLA Y LEÓN | *Potentes, con estructura y especias*

■ Abadía Retuerta Selección Especial <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah / Sardón de Duero</i>			60 €
■ Abadía Retuerta Pago Negralada <i>Tinta Fina / Sardón de Duero</i>			150 €

## TINTOS INTERNACIONALES

### TINTOS DEL MUNDO LIGEROS | *Ligeros, aromáticos y frescos*

		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
● Oddero <i>Nebbiolo</i> / ITA — Langhe			50 €
▲ Thibault Liger-Belair Vieilles Vignes <i>Gamay</i> / FRA — Beaujolais - Moulin a Vent Gran Cru	NAT		65 €
● Trediberri <i>Nebbiolo</i> / ITA — Barolo	ECO		80 €

### PINOT NOIR POR EL MUNDO | *Carnosos, profundos y ligeros*

▲ Domaine Pernot Cote d'Or <i>Pinot Noir</i> / FRA — Bourgogne - Cote d'Or	ECO	10 €	45 €
● Savigny les Beaune "Les Bourgeots" <i>Pinot Noir</i> / FRA — Bourgogne - Savigny les Beaune	M.I.		70 €
▲ Old Eight Cut <i>Pinot Noir</i> / USA — Willamette Valley			90 €
● Demougeot Pommard <i>Pinot Noir</i> / FRA — Bourgogne - Pommard	M.I.		100 €
● Pernot Gevrey Chambertin "En Champs" <i>Pinot Noir</i> / FRA — Bourgogne - Gevrey Chambertin	ECO		120 €
● Benjamin Leroux Vosne Romanée <i>Pinot Noir</i> / FRA — Bourgogne - Vosne Romanée			160 €

### TINTOS DEL MUNDO POTENTES | *Carnosos, Elegantes y Especiados*

● Blassius <i>Sangiovese</i> / ITA — Toscana		7,50 €	35 €
● Emilia <i>Sangiovese</i> / ITA — Toscana			48 €
◆ Domaine Rostaig Les Lézardes <i>Syrah</i> / FRA — Cote du Rhone	M.I.		60 €
■ Paulliac de Lynch Bages <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i> FRA — Bordeaux - Paulliac			75 €
◆ Telegramme <i>Garnacha, Syrah, Cinsault y Mourvedre</i> / FRA — Châteauneuf de Pape	ECO		85 €
■ La Fleur de Rocheyron <i>Merlot</i> / FRA — Bordeaux - St Emillion Grand Cru			100 €

---

GRANDES FORMATOS

---

*Las Jergas del Sommelier*

---

## VINOS DULCES NACIONALES

### MOSCATELES | *Afrutados, aromáticos y elegantes*

MR de Telmo Rodriguez

*Moscatel de Alejandria / Sierra de Málaga*

7,50 € 38 €

Molino Real

*Moscatel de Alejandria / Sierra de Málaga*

12 € 70 €

### VINO DE HIELO | *Concentración y frescura*

Vi de Glass Gramona

*Riesling / Penedés*

BIO 7 € 38 €

### PEDRO XIMENEZ | *El sabor de las uvas pasas*

Don PX

*PX / Montilla Moriles*

5 € 45 €

Ximenez Spinola

*PX Muy Viejo / Jerez*

10 € 100 €

## VINOS DULCES INTERNACIONALES

### PORTO | *Fruta, barrica y evolución*

C. Van Zeller Late Bottle Vintage (LBV)

*Touriga Nacional, Franca, Tinta Roriz, Barroca / Porto*

5 € 45 €

C. Van Zeller Tawny 10 años

*Touriga Nacional, Franca, Tinta Roriz, Barroca / Porto*

7 € 60 €

### BOTRITIS | *La frescura punzante de la Botritis*

Chateau Prost

*Semillon y Savignon Blanc / Sauternes*

8 € 60 €

Chateau Dereszla 5 puttonyos

*Furmint, Hárlevelü, Zéta, Sárgamuskotály / Tokaji*

10 € 60 €

---

*El mundo entero tiene  
más o menos tres vasos de vino de retraso.*

*-Humphrey Bogart*

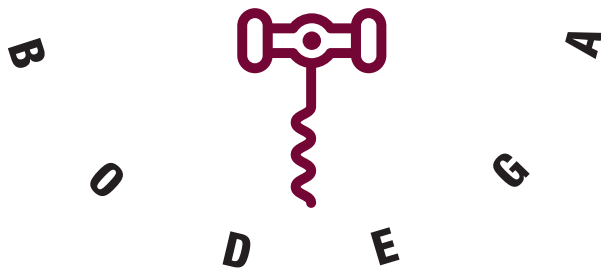
---

---

SELECCIÓN DE VINOS

---

ES  
MERCAT



---

PRACTICA #ESMERCATING

---