

MERIDAJE CON COCINA JAPONESA

IGP VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

TOSCA CERRADA

Blanco • 2017 • 75 cl. • 16'70€

Saca de verano 2018. • 100% Palomino Fino del pago de Balbaina (Jerez) • Vino tranquilo, sin encabezar • Se elabora en la bodega Delgado Zuleta • Suelo de albariza 'basta' (estructura maciza en seco y migajosa en húmeda) • Crianza de 7 meses en bota de manzanilla bajo velo flor.

D. O. JEREZ - XÉRES - SHERRY

FINO EN RAMA SANTA PETRONILA

Generoso • 50cl. • 19'60€

Palomino de cepas viejas con profundas raíces del Pago de vino sin filtrar, sin clarificar, "en rama" • Subsuelo con corriente • Largo envejecimiento en roble • Sacas cortas, de 200 ó 300 litros.

D. O. MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA

MANZANILLA • AMONTILLADA LA BIEN PAGÁ

Generoso • 0,50 d. • 26'80€

100% Palomino • Edición limitada de 920 botellas (Febrero 2019) • (Manzanilla pasada en rama) • Bota 1l/36 • Vino de crianza biológica bajo "Velo de flor" • Crianza: 18 años de soleras y criaderas en botas de roble americano de 120 años.

D. O. BIERZO

VILLA DE SAN LORENZO

Blanco • 2018 • 75cl. • 14'85€

75% Palomino y 25% Doña Blanca • Viñedos de 70 años en vaso • Parcelas de Valdesacia 0,2 Ha y Fontairo 0,5 Ha. • Suelos franco arenosos sobre cuarcitas y pizarras • Crianza sobre lías finas 5 meses depósito, 30% barrica francesa usada de 228 litros 5 meses.

D. O. CONCA DE BARBERÁ

POMAGRANA

Tinto • 2019 • 75cl. • 12'50€

Trepat 100% • Cultivo ecológico • Suelos arcillo - calcáreos • Vendimia manual, máxima frescura de la trepat.

D. O. PENEDÈS / ALT PENEDÈS

IMPROVISACIÓ

Blanco • 2018 • Enric soler 75cl. • 27'95€

100% Xarel·lo de 40/65 años • Parcelas 1,3 ha • Sisqueta, Darrera Casa y Vinya 90 • Fermentado y criado 8 meses barricas roble francés de 300l de 2º, 3º y 4º año y depósitos de cemento.

D. O. PENEDÈS (PACS DEL PENEDÈS)

CAVA COLET GRAN CUVÉE EXTRA BRUT

Rose Espumoso • 75cl. • 14'55€

70% Pinot Noir, 20% Macabeu y 10% Xarel·lo • Vino de la bodega que más tiempo permanece en crianza en contacto con las levaduras tras la segunda fermentación en botella antes de su degüelle • Suelo arcillo-calcáreo, con una crianza de 24 meses en rima

D. O. RÍAS BAIXAS

ALBARIÑO PEDRALONGA

Blanco • 2018 • 75cl. • 16'75€

Albariño 100% • Cepas de mas de 45 años en la propiedad • Fermentación sobre lías con levadura autóctona y espontánea • También fermentación maloláctica para equilibrar acidez del vino de manera natural.

D. O. RIBERA SACRA

SÍLICE

Blanco • 2018 • 75cl. • 17'90€

Treixadura, Palomino, Albariño y otras variedades • Viñedo ubicado en el cañón del Río Sil • Suelos: mayoritariamente formados por granito, arena y pizarra. • Levaduras autóctonas • Vinificación: fermentación parcial en barrica nueva • Crianza: 8 meses sobre lías en acero inoxidable • Vendimia : manual en cajas de 15 kg.

D. O. RIBEIRO

EL PARAGUAS ATLÁNTICO

Blanco • 75cl. • 17'45€

85% Treixadura, 11% Godello y 4% Albariño • Cada varietal elaborado por separado (Godello 3 meses de crianza barricas roble francés de 600l) del viñedo La Cabrita 1,25 ha (Ribadavia) plantado en 1892 • Suelo arenoso, alt. 225 msnm. y 10% uvas de La Viña de Eladio (San Andrés).

D. O. C. RIOJA

AD LIBITUM TEMPRANILLO

Blanco • 2018 • 75cl. • 12'00€

100% Tempranillo blanco • Viñedos plantados en 1997 • Altitud 565 msnm • Valle del Najerilla • Fermentación en inoxidable. Vino joven, sin crianza.

LA BASTID

Blanco • 2018 • 75cl. • 21'50€

85% Viura, 15% Malvasía y Garnacha Blanca • Viños de Labastida • Suelo arcilla, caliza. • Crianza 10 meses barricas en de roble francés nuevo • Rioja Alavesa.

D. O. RUEDA

MAJUELO DEL CHIVITERO

Blanco • 2017 • 75cl. • 17'45€

100% Verdejo de Majuelo de 37 años de edad procedente del Municipio La Seca (VDT Castilla y Leon • Altitud 750m • Suelo de manto de canto rodado y capas de arcilla y caliza • Fermentación espontánea en barricas usadas de roble frances. • Crianza de 9 meses y medio sobre lías sin batonage.

D. O. VALENCIA

LAS BLANCAS • PRODUCCIÓN LIMITADA

Blanco • 2018 • 75cl. • 12'35€

60% Marisancho, 10% Merseguera, 10% Moscatel, 10% Macabeo, 10% Malvasía.

A. O. C. CHAMPAGNE

SAVART CUVÉE L'OUVERTURE PREMIER CRU BRUT

Espumoso • 75cl. • 37'45€

100% Pinot noir.

PFALZ / PALATINADO

KALLSTADTER SAUMAGEN RIESLING KABINETT TROCKEN

Blanco • 2018 • 75cl. • 16'80€

100% Riesling • Fermentación alcohólica espontánea y crianza en fudres.

RHEINHESSEN

BATTENFELD SPANIER MÖLSHEIM RIESLING TROCKEN

Blanco • 2017 • 75cl. • 30'95€

100% Rieslin • Vino blanco sin crianza • Seco, afrutado, aromático y fragante.