

VINOS BLANCOS

VINO DE LA CASA :

COTO MAYOR (Sauvignon blanc)

15.00 €

Uvas procedentes de nuestro viñedo en Carbonera a 840m. Muestra un color Amarillo Verdoso, aromas a boj típicos de Sauvignon Blanc cultivado en zona fría combinado con cítricos y notas de fruta tropical. En boca se muestra refrescante y muy untuoso con largo postgusto

RAIMAT CHARDONNAY

16.50 €

Un vino con intensos aromas a frutas tropicales y otros sutiles como la piña o dulces como el melón. Al probarlo, los sabores a jugosa manzana verde aparecen con elegancia. Todo envuelto con la sedosa textura de la Chardonnay y con el equilibrio perfecto que aporta una refrescante acidez.

TORRES VIÑA SOL

13.50 €

100% Parellada, una uva que aporta su aroma frutal y fresco. Se aprecian exquisitas notas frutales, exaltadas por finos matices especiados. Paladar suave, con fina estructura ácida y equilibrada. Destacan las notas afrutadas (manzana verde y piña madura).

TORRES GRAN VIÑA SOL

21.00 €

De Chardonnay y Parrelada. Resulta un vino de gran intensidad aromática, pleno y con profusión de notas florales que dominan sobre los fondos afrutados (melocotón muy maduro). En el paladar, el vino es complejo y sedoso y posee una elegante amplitud. Al final unos atisbos de vainilla, atestiguan su breve crianza en robla francés.

CHABLIS "Tradition 2011" (Bourgogne - Francia)

31.00 €

La Villa de Chablis le da el nombre a uno de los más famosos vinos blancos franceses. Chablis se ubica al norte de la región de Burgundy. Chablis es vivo y frutado, muy seco y con una refrescante acidez. Contiene manzana y pera. Muy apropiado para aperitivos o para acompañarlo con ensaladas.

SANCERRE "Michel Laurent" (Francia)

23.50 €

De color amarillo plateado y con un complejo bouquet frutal. Es un vino seco, equilibrado en boca con una sensación crujiente. Este vino es excepcional por su bouquet y gusto cremoso. Puede ser utilizado junto con aperitivos, mariscos o pescados blancos.

VINOS ROSADOS

VINO DE LA CASA:

ERMITA D SAN FELICES (RIOJA)

15.00 €

Color rosa asalmonado, pálido y atractivo. Los aromas son tenues y traen notas de fresas ácidas con algo de hierba recién cortada, rosas silvestres y pomelo. En boca se abre con frescura y con una textura redondeada y elegante desplegando sabores de naranja sanguina y granada con final jugoso y cierto toque cítrico y a hoja de menta fresca.

LA ROSA Can Sumoi. (massis de Montmell)

23.50 €

Sumoll, Parellada y Xarel-lo. Color rosa claro. A 600m de altitud. Nuestro reto es elaborar vinos que reflejen su origen, recuperando las tradiciones ancestrales y sin ningún tipo de aditivo

MATEUS ROSE (Portugal)

14.00 €

Este vino procede de una cuidadosa selección de uvas Portugesas de las variedades Baga ,Bastardo, Touriga nacional Tinto Roriz y Tinta Pinhiera - procediendo mayoritariamente

de la zona Douro y Bairrada Doc. Este vino tiene un delicioso tono rosado, un sabor limpio y crujiente y con una agradable textura burbujeante

VINOS TINTOS

VINO DE LA CASA:

FINCA LA ESTACADA 6 MESES (Tierra de castillo)

15.00 €

100% Tempranillo de color cereza intenso con borde amoratado vivo, prueba de su gran fuerza de juventud. Aroma potente y muy afrutado, con recuerdos a mora negra de zarzal, toques de terruño que añaden complejidad y ciertas notas de fruta de compota.

Al paladar se siente carnoso, muy maduro con sabores a mermelada de moras, con taninos dulces que hacen muy agradable el paso por boca.

FINCA LA ESTACADA 12 MESES (Tierra de castillo) Magnum

42.00 €

PROTOS ROBLE TINTO (Ribero del duero)

18.00 €

100 Tinta del Pais que permenece durante un minimo de 4 meses en barricas de roble frances. Color rojo cereza con tonalidades violaceas. Sutiles aromas a frutas rojas con un toque de vainilla. Al paladar es afrutado, suave y franco.

LOPEZ CRISTOBAL CRIANZA (Ribero del duero) **32.00 €**

**90 % Tinta del Pais, 5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Merlot.
Envejecido durante 12 meses en roble americano y francés.
De color rojo cereza intenso. A la nariz es franco, complejo y elegante
con toques de ciruela, hoja de tabaco, trufa y regaliz. En boca es sabroso,
vivo y pleno de sensaciones.**

LOPEZ CRISTOBAL RESERVA (Ribero del duero) **52.00 €**

**85 % Tinta del Pais, 10 % Cabernet Sauvignon y 5 % Merlot.
Envejecido durante 16 meses en roble americano y francés, y 20 meses
en la botella. Color rojo cereza muy intenso. Aromas de fruta roja madura,
ciruela pasa, algo de cuero y cacao.
Complejo y carnoso con postgusto largo y persistente.**

BARON DE LEY RESERVA (Rioja) **25.00 €**

**Presenta un aspecto limpio y brillante. Bonito color rojo cereza de
capa media. En nariz se manifiesta intenso de frutas maduras y especias,
vainilla y tostados que proviene de la crianza en maderas nobles.
En boca tiene entrada suave, con buena estructura y perfectamente
armonizada**

CATENA Malbec ARGENTINA **29.00 €**

**De color rojo violáceos, con aroma elegante y expresión frutal. En boca amable,
intenso con taninos carnosos donde se nota su paso por la barrica.**

MARQUES DE RISCAL RESERVA (Rioja) **32.50 €**

**90% Tempranillo y 10% Graciano y Mazuelo envejecido durante 24 meses en
roble Americano. De color intenso rubí. Aromas complejos de especias como el regaliz.
En boca es persistente con postgusto aterciopelado.**

MUGA CRIANZA (Rioja)

37.00 €

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano. Color rojo rubí de alta intensidad. La concentración aromática es potente y los matices muy sugerentes y atractivos.

En boca el vino resulta carnoso, pleno, muy sabroso y completo.

Es un vino bien armado, potente y elegante.

HACIENDA MONASTERIO RESERVA (Ribero del Duero)

76.00 €

Expresa toda la calidad de su *terroir*. En esta añada muestra una estructura muy elegante, dominada por unos taninos redondos y agradables, con grandes perspectivas de desarrollo en botella.

CHATEAU LA FLEUR GAZIN (Pomerol)

120.00 €

Vino elaborado con las variedades de uvas mas famosas.

Extremadamente elegante y aterciopelado con cuerpo. Añada excelente.

CAVAS Y CHAMPAGNES

ORIOLO ROSSELL BRUT NATURE Reserva

23.00 €

Coupage de Macabeu, Xarel.lo y parellada. Fermentación a baja temperatura para preservar los aromas varietales. Crianza de 3 meses con sus lias en depósitos y de 20 meses en botella.

L'HERUE DE NIT ROSE

29.50 €

Un rosado delicado y sutil. Aromas de cítricos frescos y hierba aromática Mediterránea.

En boca sensación grasa que se desenvuelve en un paso fresco y concentrado. La burbuja es deliciosamente dinámica.

BENJAMIN CORDONIU (20cl)

6.00 €

VEUVE CLICQUOT

65.00 €

LAURENT PERRIER ROSE

130.00 €

DOM PERIGNON

240.00 €