

## BLANCOS

**JESÚS DÍAZ E HIJOS, VINO BLANCO.** Madrid  
*Elaboran desde hace más de 100 años. Utilizan grandes tinajas de barro cocido, como se ha hecho en la zona desde hace siglos. La uva malvar prácticamente solo se cultiva en la D.O. Madrid y en las provincias cercanas. 19*

**GRAN FEUDO 125 ANIVERSARIO.** Navarra.  
*La tradición vitivinícola de esta bodega lleva ya 11 generaciones y data de 1647. Es un blanco elaborado al estilo borgoñés con fermentación en barrica y una crianza en barrica con sus lías durante 11 meses. 58*

**99% VERDEJO, 1% PELLEJO.** Rueda.  
*Un vino del que de una taberna castiza puede presumir, un verdejo de los que triunfan vayan donde vayan. 18*

**CASONA MICAELA.** Cantabria.  
*Elaborado con las variedades albariño y riesling, del viñedo de La finca Jornillo, de siete hectáreas y media y con una altitud de unos de 400 metros. La zona, la altitud y las variedades de uva hacen que este sea habitualmente el último viñedo que se vendimia en España. 22*

**YENDA ALBARIÑO GODELLO, MOSCATEL SECO, RIESLING BARRICA Y SPICATA.**  
*¡Ay, Yenda! ¡Cómo nos gustas! Lo tenemos de cuatro tipos diferentes. 24*

**ENXEBRE.** Rías Baixas.  
*Albariño 100% de la zona de Cambados. Uno de los pocos blancos elaborados con el sistema de maceración carbónica como en los tintos jóvenes de la Rioja Alavesa. Esto proporciona un vino muy aromático y con mucho cuerpo y que recuerda a los albariños más tradicionales. 23*

**ASTOBIZA.** Álava.  
*Txakolí elaborado con la variedad autóctona hondarribi zuri, cultivada en los viñedos de la propiedad. Un buen ejemplo de los nuevos txakolís, más equilibrados, con más cuerpo que hace años y con un marcado ejemplo de un vino atlántico. 23*

**PAZO BAIÓN.** Rías Baixas.  
*Bodega situada dentro de un pazo del siglo XVI, con 22 hectáreas de albariño cultivadas en la forma tradicional de emparrado plantado en 1970. Solo se elabora un vino que sale al mercado con un año de vida después de permanecer varios meses con sus lías en depósitos. 29*

**VALLEGARCÍA VIOGNIER.** Toledo.  
*Los viñedos y la bodega se encuentran en pleno centro de los montes de Toledo. El vino fermenta y permanece seis meses en las barricas. Es un vino especial con mucho cuerpo. 35*

## ROSADO

**CASALASIERRA GUERINDA.** Navarra.  
*Pura seda en tu boca, intensidad y frescura a la vez, frambuesas y mariposas en el estómago. El amor y Casalasierra producen los mismos efectos secundarios. No apto para corazones acomplejados. 20*

## CAVA

**CAVA DE LA CASA.**  
*Vega Medien Ecológico. Cómete la primavera, viajes en vespa a una cala, picnics con pastas ligeras, amigas y ensaladas divertidas. Ponte en órbita rumbo al mediterráneo con esta burbuja ligera y refrescante. 25*

## LOS VINOS DE

# LA CARMENCITA

## 1854

tabernalacarmencita.es  
T. 91 531 09 11

calle de La Libertad 16, Madrid (Chueca)

@tabernalacarmencita

# TINTOS

## BODEGAS DE TODA LA VIDA

**PRIMERO DE FARIÑA.** Toro.

*Fariña es una de las bodegas más antiguas de la región de Toro y Manuel Fariña fue a finales de los ochenta uno de los mayores impulsores de la DO. Cada año tiene una etiqueta diferente que reproduce la obra del ganador del concurso nacional de pintura “Primero de Fariña”. 24*

**MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA.** Rioja.

*Este es el vino top de la bodega, un gran reserva que solo se elabora en años excepcionales. 31*

**FINCA MALEVEÏNA.** Empordá.

*Este vino es un exponente de lo mejor de Castillo de Perelada. Elaborado a partir de lo mejor de cada una de sus fincas, solo se elabora en las mejores añadas. Variedades: merlot, cabernet sauvignon y garnacha. 33*

**EL SEQUÉ.** Alicante.

*Desde 1999, elaboran vinos con contenido histórico, atraídos por el clima Mediterráneo. Aquí se conjuga un clima y un suelo propios, un viñedo, una variedad —la monastrell—, y una tradición milenaria. Son lugares perfectos para la producción de grandes vinos de sabroso carácter Mediterráneo. 35*

**MARQUÉS DE MURRIETA CASTILLO DE YGAY.** Rioja.

*Hecho con las uvas de la finca de Ygay. 95*

**VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO.** Ribera del Duero

*Vega Sicilia. En 1864, Eloy Lecanda inicia la primera actividad vitivinícola dentro de la Finca de mil hectáreas de Vega Sicilia, y 150 años después se terminan las actuales instalaciones de la bodega. El nombre le viene porque la crianza entre madera y botella es de al menos cinco años. La madera es americana y francesa, con barricas y tinos nuevos y usados. 125*

**VEGA SICILIA UNICO.** Ribera del Duero.

*Vino mítico e icónico elaborado con suelos muy particulares y con mucha influencia del curso del Duero. Es un vino que se elabora en tinos de madera y con una crianza de 10 años entre madera y botella. Destaca la gran capacidad de envejecimiento, complejidad y elegancia. 295*

## OTROS TINTOS

**BERONIA.** Rioja Crianza

*El tinto de la casa; una apuesta segura. Rinde homenaje a los primeros pobladores de las tierras riojanas: los berones. 22*

**EREMUS TINTO CON BARRICA.** Ribera del Duero.

*Un clásico de la familia Páramo Arroyo que lleva con nosotros desde hace ocho años. Pedrosa del Duero, fueron unos de los fundadores de la D.O, eco y biodinámico. 22*

**JUAN GIL MONASTRELL SEIS MESES.** Jumilla.

*En los últimos años han recuperado y revalorizado la zona y la uva monastrell. Las uvas empleadas para obtener este vino proceden de viñedos viejos. El vino ha permanecido seis meses en barricas de roble francés. 24*

**LOS BESOS QUE TE ROBÉ.** Gredos.

*Un nuevo vino de Orlando Lumbreras, de su proyecto de Gredos. Es un vino de garnacha, con unos meses de crianza en barrica, un vino fresco, ligero y agradable de beber con un fácil paso de boca. 24*

**SEÑORÍO DE CUZCURRITA.** Rioja.

*Un vino de altos vuelos, de una bodega que marca tendencias y que ha conseguido uno de los riojas con más personalidad del panorama actual. Con Ana Martín como enóloga. 26*

**CACHITO MÍO.** Toro.

*100% Tinta de Toro. Tiene la potencia de fruta de esta uva, pero a la vez resulta muy agradable de beber, con un fácil, y al mismo tiempo, complejo paso de boca. Un toro nuevo estilo. Las viñas tienen más de 50 años, en suelos muy pobres y todas en vaso. 25*

**TRASLANZAS.** Cigales.

*Se trata del primer vino tinto de estilo moderno producido en la Denominación de Origen Cigales, cultivado en la forma de vaso tradicional, con una producción menor de un kilogramo de uva por cepa. La crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano. 27*

**LA MONTESA.** Rioja.

*Un clásico de la Rioja Baja renovado recuperando en esta añada la cantidad de uva garnacha en la mezcla, tan adaptada en esta zona, junto al tempranillo y mazuelo. 28*

**CERROGALLINA.** Utiel-Requena.

*Santiago, un farmacéutico jubilado, se embarcó en este proyecto hace siete años. Hizo un máster en Requena, en el que Pepe Hidalgo le dio clases y le contrató para ayudarlo en el diseño de la pequeña bodega, así como para la elaboración de los vinos. Uno de los vinos de bobal más reconocidos. 28*

**ENRIQUE MENDOZA SHIRAZ.** Alicante.

*Es la bodega que puso a Alicante en el mapa hace 20 años cuando sacaron ese syrah que tanto nos ha gustado. Pepe Hidalgo, el enólogo, es un maestro de ese vino mediterráneo que tanto nos gusta beber con arrochitos veraniegos. 27*

**30.000 MARAVEDÍES.** Madrid.

*Situada en San Martín de Valdeiglesias, en la parte oeste de la Comunidad de Madrid, con 20 hectáreas de viñedos en vaso y en secano y una edad media de 50 años. El vino es de garnacha 90 % y otras 10% procedentes de distintas parcelas y altitudes entre 650 y 800 metros. Ecológico. 27*

**VALDUERO CRIANZA.** Ribera del Duero.

*Valduero es una bodega familiar y una de las primeras que se fundaron en la D.O. Ribera del Duero. Fue creada por Gregorio García Álvarez en 1984 en el pequeño pueblo burgalés Gumiel de Mercado, en el corazón de la Ribera del Duero. 29*

**VALENCISO.** Rioja.

*Carmen Enciso y Luis Valentín, después de llevar años trabajando en la Rioja para otra bodega, en 1998 fundaron la suya propia para elaborar un vino muy especial que fermenta en depósitos de hormigón y se cría durante 17 meses en barricas de roble francés. Sale como reserva y es tempranillo 100 % de la zona de Ollauri. Es un vino complejo, pero a la vez muy fino y elegante. 29*

**PÉTALOS DEL BIERZO.** Bierzo.

*Ricardo Pérez y su tío Álvaro Palacios empezaron a elaborar vinos en el Bierzo en 1999 con uva mencia y con suelos de pizarra muy empinados. Un total de 27 hectáreas de viñedo repartidas en casi 200 parcelas, plantadas de cepas viejas de gran calidad y cultivadas por métodos biodinámicos. 31*

**DIDO.** Montsant.

*70% garnacha, 20% de syrah y 10% de merlot. El 60% del vino se cría durante 16 meses en barricas de diferentes medidas desde 300 litros a 4000 litros y ánforas pequeñas de arcilla; y el 40 % restante, en tinas de hormigón para enfatizar la fruta. 30*

**TOLO DE XISTO.** Ribera Sacra.

*En la elaboración de este vino se intenta transmitir la esencia mineral de la zona a través de diferentes suelos de la orilla del río Sil. Se consigue un vino mineral y salino muy aromático, con buena acidez, de trago largo, con taninos suaves y frutas rojas ácidas, notas balsámicas y especias. El resultado es un vino muy delicado y de buena persistencia. 30*

**ASTRALES.** Ribera del Duero.

*Pequeña bodega fundada por la familia Romera de la Cruz. Tercera generación de viticultores en Anguix (Burgos) que, partiendo de una sólida base vitícola heredada de sus padres, deciden pasar de proveedores de uva a productores de vino. 31*

**VILLA DE CORULLÓN.** Bierzo.

*Vino nacido de la influencia atlántica y continental, con un otoño muy frío y un invierno más templado, pero ambos muy húmedos. 45*

**LA CUEVA DEL CONTADOR.** Rioja.

*Uno de los mejores vinos de Benjamín Romero, de una producción muy limitada de unas 7.000 botellas. La uva procede de varias pequeñas viñas de distintos suelos y de la zona de San Vicente. Fermenta en tinas de madera, y luego pasa a barricas nuevas de roble francés durante 19 meses. 65*

**PAGOS VIEJOS.** Rioja.

*100% Tempranillo elaborado a partir de cepas viejas con 75 años de edad. 95*