

LOS VINOS DE

LA CARMENCITA

1854

Blancos

CASONA MICAELA.

Cantabria. Elaborado con las variedades albariño y riesling, del viñedo de La finca Jornillo. La zona, la altitud y las variedades de uva hacen que este sea habitualmente el último viñedo que se vendimia en España. 22

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

BERARTE. Rioja alavesa. Los riojas blancos han vuelto para quedarse. Está elaborado con uva viura, una uva todoterreno. 19

AS SORTES. Valdeorras. Viñedos en zonas altas que elaboraban vinos de godello. As Sortes es uno de sus mejores vinos, de parcelas altas y en terrazas y con distintas orientaciones. Uno de los vinos blancos más prestigiosos. 41

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

ENXEBRE. Rías Baixas. Albariño 100% de la zona de Cambados. Uno de los pocos blancos elaborados con el sistema de maceración carbónica. Esto proporciona un vino muy aromático y con mucho cuerpo y que recuerda a los albariños más tradicionales. 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. 29

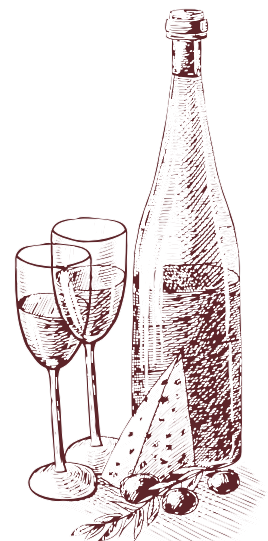
GUERINDA LA BLANCA. Navarra. 100% chardonnay. Elaborado solo a partir de mosto de yema. Muy fresco y aromático. Flores blancas, notas tropicales, piña, plátano. Mantiene la sensación de frescura hasta el final. 24

Cava

BISILA BRUT NATURE
Fernando Martínez Relanzón, nariz de oro europea, que demuestra que hay más cava que el catalán. 22

Rosado

ROSADO DE LA CASA. 20



Tintos

FINCA MALEVEÑA.

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

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. 20

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

BERARTE. Rioja Alavesa. Después de pasar por Viña Tondonia y Viña Real, Inma, la enóloga decidió hacer su propio vino en la bodega familiar. 19

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

LAUREL. Priorato. El vino que elabora Daphe Glorian, una de las creadoras de los nuevos prioratos en los años noventa, junto con Álvaro Palacios y René Barbier. Solo se elaboran unas 10.000 botellas de viñedos de Gratallops, fundamentalmente de garnacha con algo de syrah. 43

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. 25

ENRIQUE MENDOZA MERLOT MONASTRELL. 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

PRADO ENEA GRAN RESERVA. Rioja. Esta bodega es muy especial porque tienen una tonelería propia dentro de la bodega, con maestros toneleros en plantilla que construyen sus tinajas y sus barricas. Un gran reserva clásico, elegante y fino, pero a la vez con buena estructura y complejidad. 49

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

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

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 mencía 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

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 ayudarle en el diseño de la pequeña bodega, así como para la elaboración de los vinos. Uno de los vinos de bobal más reconocidos. 28