

LOS VINOS DE

LA CARMENCITA

1854

Tintos

BLORALIX

D.O. Rioja. Tempranillo eco. Un vino joven ecológico, fresco y dinámico, disfrutón. Un 100% tempranillo de Rioja 19

SIERRA DE TOLOÑO

D.O. Rioja. Tempranillo. Sandra Bravo aprendió en Nueva Zelanda, en la Toscana, en Francia, en California y en el Priorato. Recupera viñedos, trabaja con vides viejas y con el tiempo que necesita el vino iliar. 22

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. 27

CERRADO DEL CASTILLO CUZCURRITA

D.O. Rioja. Tempranillo. Un tinto que solo se elabora cuando la añada roza la excelencia. Extraordinaria labor de la enóloga Ana Martín en la bodega Castillo de Cuzcurrita, ubicado en un castillo del siglo XIV 38

ALEGRE VALGAÑÓN 2018

D.O. Rioja. Tempranillo y garnacha. Eva Valgañón y Óscar Alegre apuestan por una viticultura y un trabajo real. Menos productivo y más comprometido con valores como la enología y la sostenibilidad. Un tempranillo que te atrapa por todos los sentidos. 23

GARNACHA ALEGRE VALGAÑÓN 2018

D.O. Rioja. Garnacha. Una garnacha distinta, ancha, densa, mineral, de las que reposan, de las que se quedan en la memoria y a la que quieres volver 25

O DE SÍNODO

D.O. Rioja. Garnacha y graciano. Después de pasar por Viña Tondonia y Viña Real, Inma, la enóloga decidió hacer su propio vino en la bodega familiar. 23

SÍNODO RAPOSERAS

D.O. Rioja. Tempranillo. De viñedo singular, más de 100 años, el sueño de tres amigos enólogos que se palpa por todos lados 35

CERROSOJÓN

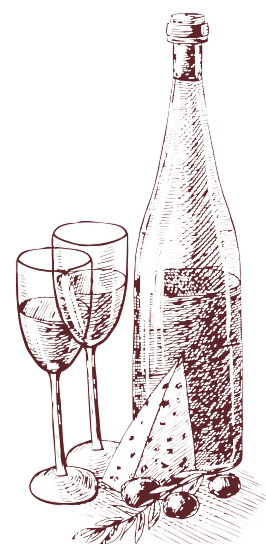
D.O. Rioja. Maturana y mazuelo. El de Miguel Martínez, viticultor revelación, que volvió al terruño de su infancia para hacer un vino de aire atlántico. Nace en cepas muy viejas en vaso de maturana tinta y mazuelo, variedades especiales y muy, muy riojanas. 26

PAAL

Vino de Navarra. Syrah. Raquel encontró su destino en la zona media de Navarra. Un vino de esa uva que en otras regiones se conoce como el Ródano y triunfa por lo curiosa que es. 22

MAZAS ROBLE

Toro. Tinta de Toro y garnacha. El que ha pasado por cuatro meses de barrica, el Toro que no parece Toro, suave y muy elegante. 20



Blancos

YENDA GODELLO

Vino de la costa de Cantabria. Albariño y godello. Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas 18

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

MICAELA ESPECIAL

Vino de la costa de Cantabria. Albariño y riesling. Carlos Delgado, uno de los críticos más importantes de España, ha dicho de este vino que “regala un delicado paisaje aromático, donde la fruta carnosa se refresca con las notas cítricas”. Esta Selección de Añada de Micaela 2014 fue elaborada en un año excepcional por la lenta y perfecta maduración de las uvas. 22

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

SACABEIRA RÍAS BAIXAS

Rias Baixas. Ribeiro. Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisa; que sean un reflejo del entorno. Un albariño a contracorriente, que dotes para envejecer, porque no todos los Rías Baixas tienen que ser del año 28

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

J.F. ARRIEZU VERDEJO.

D.O. Rueda. Verdejo eco. El verdejo de José Felix Arriezu, quien lleva décadas injertando las vides de las mejores bodegas de España. El blanco que te saca la sonrisa, que te engancha por el olor. Para repensar Rueda con su sabor 17

99% VERDEJO, 1% PELLEJO

Blanco de la casa. Un vino del que de una taberna castiza puede presumir, un verdejo de los que triunfan vayan donde vayan. 18

ALZANIA GARDACHO

Vino de Navarra. Garnacha. Una garnacha blanca para disfrutar un mediodía de arroz marinero y decir: “Un poco de arroz, un poco de vino...” 19



Rosado

UMEA ROSADO

Vino de Navarra. Garnacha. Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado. Una botella de guardar 17

Cava

BISILA BRUT NATURE

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

Vinos naturales

OJUEL SUPURAO

D.O. Rioja. Vino dulce a base de pasas. El supurao de Rioja más que un vino es beberse una tradición. 6.000 racimos que Miguel cuelga en el pajar de los abuelos, donde se deshidratan y concentran los azúcares. Cuando el invierno llega a su fin, las uvas pasas se prensan dando lugar a un vino dulce único. 32

SER VIVO Y NATURAL

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Puro zumo de uva. Pertenece a una a de Ribera de Duero, Hermanos Páramo Arroyo, situada en Pedrosa de Duero, una zona de donde salen vinos excelentes. 19