

VINO-LOGY

VINO

Del latín. vinum

1. m. Bebida alcohólica que se hace del zumo de las uvas exprimido y fermentado naturalmente.

LOGY

Del griego. logía.

1. Estudio, tratado o ciencia.

INTRODUCCIÓN

Vinology tiene como vocación promover el valor cultural del vino haciéndolo más cercano y accesible.

Vinology es un Wine Bar donde puedes degustar vinos a cualquier hora del día acompañados de bocados exquisitos. Es una tienda donde comprar vinos y accesorios que mejoren la experiencia y el momento de consumo. Es un punto de encuentro para la difusión de la cultura del vino y su origen.

Hablar del vino en España, es hablar de historia, riqueza y diversidad. Las primeras plantaciones de viñedos en nuestro país datan del año 3.000 a.C. y en el 1.100 a.C. se inicia el cultivo de la vid en la zona de lo que hoy es Cádiz. España es junto a Francia e Italia, el mayor productor de vino del mundo. Contamos con más de 300 variedades de uva con las cuales se puede hacer vino, y de ellas más de la mitad son autóctonas. Esto nos convierte en uno de los países con mayor diversidad vitícola después de Italia y Portugal.

En la actualidad hay 103 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) del vino en España, repartidas entre las D.O. (67 Denominaciones de Origen), D.O.Ca. (2 Denominaciones de Origen Calificadas, V.P. (26 Vinos de Pago) y V.C. (8 Vinos de Calidad). A su vez, existen 42 IGP's del vino (Indicaciones Geográficas Protegidas), todas ellas V.T. (Vinos de la Tierra).

Te propongo un viaje por España a través de sus vinos, explorando las diferentes zonas productoras y variedades de uva de nuestro país. Mi propuesta se centra en vinos puros, artesanos y auténticos, que son la expresión de un paisaje y un territorio y que están elaborados por productores apasionados y respetuosos con la naturaleza.

Esta carta de vinos no estaría para mi completa sin incluir vinos de Argentina, mi país de origen, donde mi familia tiene una larga tradición vitivinícola.

Gracias por tu visita, espero que disfrutes del viaje.

Pilar Oltra
Sommelier

VINOS POR COPA

Roger Bernier Selection Brut, Chardonnay, Pinot Noir y Meunier AOC Champagne (Enólogo: Frederic Berthelot)	9,50€
Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature 2014, Macabeo, Parellada y Xarel·lo DO CAVA (Enólogo: Moisés Virgili)	7,50€
Pepe Mendoza Casa Agrícola 2021, Moscatel, Macabeo y Airén DO Alicante (Enólogo: Pepe Mendoza)	6,00€
El Quiebro 2018, Albillo DO Vinos de Madrid (Enólogo: Fernando García Alonso)	5,50€
Socaire 2019, Palomino Fino V.T Cádiz (Enólogo: Primitivo Collantes)	7,00€
Algueira Brandán 2021, Godello DO Ribeira Sacra (Enólogo: Pedro Rodríguez)	6,50€
Ulterior Orange 2021, Albillo Real y Moravia Agria VT Castilla (Enólogo: Elías López Montero)	6,00€
Sindicat La Figuera 2021, Garnacha Tinta DO Montsant (Enólogo: René Barbier)	5,50€
Quite 2021, Mencía DO Bierzo (Enólogo: Verónica Ortega)	6,00€
El Regajal Selección Especial 2020, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah DO Vinos de Madrid (Enólogos: Jérôme Bougnaud)	7,00€
Hey Malbec! 2020, Malbec Mendoza, Argentina (Enólogo: Matías Ricciteli)	7,00€

VERMUT

Vermut Blanco Lustau Jerez de la Frontera (Enólogo: Sergio Martínez Lustau)	5€
Vermut Rojo Lustau Jerez de la Frontera (Enólogo: Sergio Martínez Lustau)	5€
Vermut Blanco Petroni Galicia (Elaborador: St.Petroni)	6,50€
Vermut Rojo Petroni Galicia (Elaborador: St.Petroni)	6,50€

FORTIFICADOS Y DULCES

ESPAÑA

	Precios por copa
MANZANILLA Papirusa Lustau, Palomino Fino DO Sanlúcar de Barrameda (Enólogo: Sergio Martínez Lustau)	5€
FINO Coquintero Osborne, Palomino Fino DO Jerez-Sherry (Enólogo: Ignacio Lozano)	6€
FINO EN RAMA Coquintero Osborne, Palomino Fino DO Jerez-Sherry (Enólogo: Ignacio Lozano)	9€
PALO CORTADO Península Lustau, Palomino Fino DO Jerez-Sherry (Enólogo: Sergio Martínez Lustau)	10€
PALO CORTADO EN RAMA Toro Albalá Poley Palo Cortado en Rama Solera 25 años DO Montilla-Moriles (Enólogo: Antonio Sánchez)	11€
PALO CORTADO V.O.S Palo Cortado Wellington V.O.S, Palomino Fino DO Jerez-Sherry (Enólogo: Juan Hidalgo García)	14€
AMONTILLADO EN RAMA La Honda, Osborne, Palomino Fino DO Jerez-Sherry (Enólogo: Ignacio Lozano)	12€
AMONTILLADO V.O.R.S Juan Piñero Amontillado V.O.R.S, Palomino Fino DO Jerez-Sherry (Enólogo: Juan Piñero y Ramiro Ibáñez)	16€
OLOROSO La Riva Oloroso Viejo San José 80 años, Palomino Fino DO Jerez-Sherry (Enólogo: Ramiro Ibáñez y Willy Pérez)	22€

<p>CREAM East India Solera Lustau, Palomino Fino y Pedro Ximénez DO Jerez-Sherry (Enólogo: Sergio Martínez Lustau)</p>	7€
<p>PEDRO XIMÉNEZ Pedro Ximénez Lustau V.O.R.S. 30 años, Pedro Ximénez DO Jerez-Sherry (Enólogo: Sergio Martínez Lustau)</p>	12€
<p>TINTILLA DE ROTA DULCE Finca Moncloa 2018, Tintilla V.T Cádiz (Enólogo: Antonio Flores)</p>	16€
<p>DULCE DE MOSCATEL MR 2020, Moscatel DO Sierras de Málaga (Enólogo: Telmo Rodríguez y Pablo Eguzkiza)</p>	8€
<p>FONDILLÓN Els Brotons Gran Fondillón 1970, Monastrell DO Alicante (Enólogo: Roberto Brotons)</p>	14€
<p>VINO RANCIO Niño Perdido. Madre 1, Garnacha Vino de España (Enólogo: Javier Continente)</p>	14€
<p>HUNGRÍA Oremus Aszú 3 Puttonyos 2016, Furmint, Hárslevelü, Moscatel y Zeta DO Tokaj-Hegyalja (Enólogo: András Bacsó)</p>	13€

VINOS ESPUMOSOS

ESPAÑA

CORPINNAT y CAVA

Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva 2019 Macabeo, Xarel·lo y Parellada (Enólogo: Ton Mata)	43€
Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature 2014, Macabeo, Parellada y Xarel·lo (Enólogo: Moisés Virgili)	48€
Colet Navazos Extra Reserva 2015, Chardonnay (Enólogo: Equipo Navazos)	55€
Mestres Clos Nostre Senyor Gran Reserva Brut Nature 2009 Macabeo, Xarel·lo y Parellada (Enólogo: Moisés Virgili)	59€
Bufadors Vinya del Rascarà Brut Nature 2016, Xarel·lo (Enólogo: Ton Mata y Encarna Castilla)	70€
Recaredo Reserva Particular Gran Reserva Brut Nature 2011 Macabeo y Xarel·lo (Enólogo: Ton Mata)	90€
Gramona Celler Batlle Gran Reserva Brut 2011 Xarel·lo y Macabeo (Enólogo: Jaume Gramona)	98€

CAVA ROSADO

Josep Foraster Trepàt 2021, Trepàt Trepàt (Enólogo: Josep Foraster)	31€
--	-----

OTROS

Ancestral Montònega 2021, Parellada (Enólogo: Manuel Raventós Negra)	33€
Microbio Nieva York Pet Nat 2021, Verdejo VT Castilla y León (Enólogo: Ismael Gonzalo)	36€

FRANCIA

CHAMPAGNE

Roger Bernier Selection Brut, Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Enólogo: Frederic Berthelot)	55€
André Clouet Grand Cru Brut Grande Réserve, Pinot Noir (Enólogo: Jean-François Sainz-Cloeut)	59€
Veuve Clicquot Yellow Label Brut, Chardonnay y Pinot Meunier (Enólogo: Dominique Dermaville)	65€
Temporis Extra Brut, Pinot Noir y Chardonnay (Enólogo: Eric Collinet)	72€
Philipponnat Royale Reserve Brut, Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier (Enólogo: Thierry Garnier)	75€
Eloquence Extra Brut Grand Cru, Chardonnay (Enólogo: JL Vergnon)	89€
Bollinger Spécial Cuvée Brut, Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier (Enólogo: Mathieu Kauffmann)	85€
Larmandier-Bernier Latitud Extra Brut, Chardonnay (Enólogo: Famille Lermancier)	93€
Pol Roger Brut Vintage 2013, Pinot Noir y Chardonnay (Enólogo: Damien Cambres)	120€
Krug Grand Cuvée, Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir (Enóloga: Julie Cavi)	250€
Dom Perignon Vintage 2012, Chardonnay y Pinot Noir (Enólogo: Richard Geoffroy)	280€

CHAMPAGNE ROSÉ

André Clouet Rosé Gran Cru Brut, Pinot Noir (Enólogo: Jean-François Sainz Clouet)	69€
Veuve Clicquot Rosé Brut, Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir (Enólogo: Dominique Dermaville)	86€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut, Pinot Noir (Enólogo: Michel Fauconnet)	106€

VINOS BLANCOS

ESPAÑA

ANDALUCIA

Socaire Palomino Fino 2019, Palomino Fino
(Enólogo: Primitivo Collantes) 35€

La Riva Macharnudo 2019, Palomino Fino
(Enólogos: Willy Pérez y Ramiro Ibáñez) 80€

V.T CÁDIZ

Amorro 2020 de Vinificate , Palomino Fino
(Enólogos: Miguel y José Gómez) 29€

UBE Finca Miraflores 2021, Palomino Fino
(Enólogo: Ramiro Ibáñez) 37€

Navazos-Niepoort 2016, Palomino Fino
(Enólogo: Eduardo Ojeda y Jesús Barquín) 42€

ARAGÓN

DO CATALAYUD

Manda Huevos Doble 2019, Macabeo
(Enólogo: Norrel Robertson M.W) 40€

I.G.P VALDEJALÓN

Microcósmico 2020, Macabeo
(Enólogo: Fernando Mora) 37€

CASTILLA-LA MANCHA

DO MANCHUELA

Ponce Reto 2021, Albilla
(Enólogo: Juan Antonio Ponce) 32€

VT CASTILLA

Las Tinadas 2020, Airén de Pie Franco
(Enólogo: Elías López Montero) 30€

CASTILLA Y LEÓN

DO ARRIBES

Ecléctico Fermentado en Barrica, 2020 de El Hato y Garabato, Puesta en Cruz
(Enólogo: José Manuel Benítez López) 32€

DO BIERZO	
Cal 2020, Godello (Enóloga: Verónica Ortega)	70€
DOP VINOS DE CALIDAD CEBREROS	
La Viña de Ayer 2018, Albillo Real (Enóloga: Belén Soto)	29€
DO RUEDA	
Belondrade & Lurton 2020, Verdejo (Enóloga: Marta Baquerizo)	45€
DO RIBERA DEL DUERO	
Valduero Blanco 2020, Albillo Mayor (Enóloga: Yolanda García Viadero)	45€
Tarsus La Despistada 2020, Albillo Mayor (Enóloga: Teresa Rodríguez)	55€
DO TIERRA DE LEON	
Arrotos del Pendón 2019, Albarín (Enólogo: Raúl Pérez)	35€
VT CASTILLA Y LEÓN	
Arenas de Santyuste 2020, Verdejo de Pie Franco (Enóloga: Esmeralda García)	32€
Majuelo del Chivitero 2017, Verdejo (Enólogo:Isaac Cantalapiedra)	38€
CATALUÑA	
DO COSTERS DEL SEGRE	
Castell D'Encús Taleia 2019, Sauvignon Blanc y Semillón (Enólogo: Raül Bobet)	53€
DO Penedès	
Sicus Malvasía Àmfora 2019, Malvasía de Sitges (Enólogo: Eduard Pie)	37€
Espenyalluchs Vi de Finca 2018, Xarel·lo (Enólogo: Enric Soler)	69€
PENEDÉS SIN DO	
Les Camades 2018, Garnacha Blanca (Enólogo: Ton y Leo Gramona)	35€

DO PLA DE BAGES	
Bernat Blanc de Picapolls 2020, Picapoll Blanc y Picapoll Negre (Enólogo: Carles Muray)	35€
DOCa PRIORAT	
Artigas Blanco 2018, Garnacha Blanca, Pedro Ximénez y Macabeo (Enólogo: Bixente Ocafrain y Michel Tardieu)	45€
Murmuri 2021, Garnacha Blanca y Macabeo (Enólogo: Sergi Batet)	50€
ISLAS CANARIAS	
DO YCODEN-DAUTE-ISORA	
Artífice Vidueños 2019, Albillo, Gual, Marmajuelo y Listán Blanco (Enólogo: Borja Pérez)	39€
Trenzado 2020, Listán Blanco (Enólogo: Jonatan García)	39€
GALICIA	
DO MONTERREI	
Candea 2019, Doña Blanca y Treixadura (Enólogo: José Luis Mateo)	29€
DO RIAS BAIXAS	
Leirana 2020, Albariño (Enólogo: Rodrigo Méndez)	33€
Envidia Cochina 2019, Albariño (Enólogo: Eladio Piñeiro)	38€
Pazo de Barrantes Gran Vino 2019, Albariño (Enóloga: Maria Vargas)	52€
Granbazán Don Álvaro Bazán 2015, Albariño (Enólogo: Diego Ríos)	55€
Sketch 2020, Albariño (Enólogo: Raúl Pérez)	85€
DO RIBEIRA SACRA	
Algueira Brandán 2021, Godello (Enólogo: Fernando González)	32€
DO RIBEIRO	
Eidos Ermos 2021, Treixadura, Torrontés, Albariño y Lado (Enólogo: Luis Anxo Rodríguez Vázquez)	35€

Dominio do Bibei Lalume 2018, Treixadura (Enólogo: Javier Domínguez)	36€
Chánselus Cepas Vellas 2017, Treixadura y Lado (Enólogo: Bernardo Estévez)	63€
RIBEIRO SIN DO	
A Pita Cega 2016, Treixadura y Albariño (Enóloga: Pilar Higuero)	91€
MADRID	
DO VINOS DE MADRID	
El Quiebro 2018, Albillo (Enólogo: Fernando García Alonso)	29€
PAÍS VASCO	
DO TXACOLÍ DE BIZKAIA- BIZKAIKO TXACOLÍNA	
IRI 2020, Hondarrabi Zuri, Bakio (Enólogos: Andoni, Egoitz, Itziar y Julen)	33€
LA RIOJA	
DOCa RIOJA	
Badiola Las Parcelas 2018, Viura (Enólogo: Tao Platón)	36€
Cueva del Monge 2017, Viura, Garnacha Blanca y Malvasia (Enólogo: Miguel Ángel Rodríguez)	36€
Viña Monty Viura 2016, Viura y Tempranillo Blanco (Enóloga: Mercedes García)	55€
VALENCIA	
DO ALICANTE	
Casa Agrícola Pepe Mendoza 2021, Moscatel, Macabeo y Airén (Enólogo: Pepe Mendoza)	31€
ARGENTINA	
MENDOZA	
Rutini 2021, Chardonnay (Enólogo: Mariano Di Paola)	48€
Vinos de la Casa Blanco 2021, Sauvignon Blanc, Semillón y Chardonnay (Enólogo: Matías Ricciteli)	55€
Altar Uco Edad Moderna Blanco 2019, Sauvignon Blanc y Chardonnay (Enólogo: Matías Ricciteli)	55€

RÍO NEGRO, PATAGONIA

Verum 2018, Semillón
(Enólogo: Elías López Montero)

28€

VINOS NARANJAS

ESPAÑA

CASTILLA-LA MANCHA

VT CASTILLA

Uterior Orange 2021, Albillo Real y Moravia Agria
(Enólogo: Elías López Montero)

28€

VALENCIA

DO UTIEL REQUENA

Cueva Orange 2020, Tardana, Macabeo, Xarel·lo, Moscatel y Chardonnay
(Enólogo: Mariano Taberner)

33€

VT ESPAÑA

Península Skin Contact 2018, Albariño
(Enólogo: Tao Platón)

35€

VINOS ROSADOS

ESPAÑA

PAÍS VASCO

DO GETARIAKO-TXAKOLINA

Gaintza Roses 2019, Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza
(Enólogo: Familia Lazkano)

32€

CATALUÑA

DO MONTSANT

Dido "La Solució Rosa" 2019, Cariñena, Garnacha Blanca, Garnacha Gris y Garnacha Tinta
(Enólogos: Sara Pérez y René Barbier)

40€

VINOS TINTOS

ESPAÑA

ANDALUCIA

V.T CÁDIZ

Petit Forlong 2020, Tintilla de Rota, Merlot y Syrah
(Enólogo: Alejandro Narváez) 29€

ARAGÓN

DO CATALAYUD

Manga del Brujo 2020, Garnacha
(Enólogo: Norrel Robertson MW) 29€

I.G.P VALDEJALÓN

Supersónico 2019, Garnacha
(Enólogo: Fernando Mora) 51€

BALEARES

VT MALLORCA

Ca'n Verdura 2021, Callet y Mantonegro
(Enólogo: Tomeu Llabrés) 33€

Vins Oblidats 2021, Escursac
(Enólogo: Tomeu Llabrés) 36€

Motor Callet 2020, Callet
(Enólogo: Francesc Grimalt y Sergio Caballero) 36€

CASTILLA-LA MANCHA

DO MANCHUELA

PF 2021, Bobal
(Enólogo: Juan Antonio Ponce) 33€

DO MÉNTRIDA (SIERRA DE GREDOS)

Sotorrondero 2019, Garnacha y Syrah
(Enólogo: José Benavides Jiménez-Landi) 38€

VT CASTILLA

Ulterior Nº10 2016, Tinto Velasco
(Enólogo: Elías López Montero) 36€

Las Tinadas 2016, Cencibel
(Enólogo: Elías López Montero) 39€

Uterior N°17 2016, Graciano (Enólogo: Elías López Montero)	42€
CASTILLA Y LEÓN	
DO ARLANZA	
La Vallada 2014, Tempranillo (Enólogo: Olivier Rivière)	35€
Boticario de los Silos 2020, Tempranillo, Garnacha y Mencía (Enólogo: Andrés Septián)	45€
DO BIERZO	
Ultreia Saint Jacques 2019, Mencía (Enólogo: Raúl Pérez)	30€
Quite 2021, Mencía (Enóloga: Verónica Ortega)	35€
La Vízcaína El Rapolao 2020, Mencía (Enólogo: Raúl Pérez)	41€
Roc 2019, Mencía (Enóloga: Verónica Ortega)	61€
Corullón 2018, Mencía (Enólogo: D.J. Palacios)	68€
Calderera 2013, Mencía (Enólogos: Equipo Nieveport y Raúl Pérez)	82€
DOP VINOS DE CALIDAD CEBREROS	
El Jorco Pizarra 2019, Garnacha (Enólogo: César Ruiz, Nacho Jiménez, Flequi Berruti y Raúl Pérez)	45€
DO RIBERA DEL DUERO	
Trompo Vinos a Tresbolillo 2020, Tinta Fina (Enólogo: Flequi Berruti)	28€
Antídoto 2020, Tinta Fina (Enólogo: Bertrand Sourdais)	38€
Pago de Carraovejas 2019, Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot (Enóloga: Almudena Calvo)	59€
Hacienda Monasterio 2019, Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot (Enólogo: Peter Sisseck)	61€
Finca El Peruco 2017, Tinta Fina (Enólogo: Goyo García Viadero)	65€
Tarsus El Canto 2015, Tinta Fina (Enóloga: Teresa Rodríguez)	110€

Dominio del Águila Reserva 2018, Tinta Fina (Enólogo: Jorge Monzón)	110€
Valduero Dos Racimos Gran Reserva 2012, Tinta Fina (Enóloga: Yolanda García Viadero)	125€
Flor de Pingus 2019, Tinta Fina (Enólogo: Peter Sisseck)	195€
Dominio de Es Viñas Viejas 2019, Tinta Fina (1,5L) (Enólogo: Bertrand Sourdais)	195€
Dominio del Águila "Peñas Aladas" Gran Reserva 2016, Tinta Fina (Enólogo: Jorge Monzón)	220€
Vega Sicilia Único 2010, Tinta Fina, Cabernet Sauvignon (Enólogo: Gonzalo Iturriaga)	490€
Dominio de Es "La Mata" 2019, Tinta Fina (Enólogo: Bertrand Sourdais)	550€
DO TIERRA DE LEON	
Los Arrotos del Pendón 2018 , Prieto Picudo (Enólogo: Raúl Pérez)	36€
DO TORO	
Máquina y Tabla Páramos de Nicasia , Tinta de Toro (Enólogo: Oriol Illa y Susana Pastor)	33€
San Román 2019, Tinta de toro (Enólogos: Mariano García y Eduardo García)	65€
Teso La Monja Victorino 2019, Tinta de Toro (Enólogo: Marcos Eguren)	79€
SIERRA DE SALAMANCA	
La Pivonera San Esteban de la Sierra 2019, Calabrés (Enólogo: César Ruíz)	48€
VT CASTILLA Y LEÓN	
Ciclón 2019 Viñas Serranas, Rufete (Enólogo: César Ruíz)	28€
Abadía Retuerta Selección Especial 2017, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot (Enólogo: Ángel Anocíbar)	46€
Mauro 2020, Tempranillo y Syra (Enólogos: Mariano y Eduardo García)	64€

CATALUÑA

DO CONCA DE BARBERÀ

Josep Foraster Trepapat 2021, Trepapat
(Enólogo: Josep Foraster) 35€

DO EMPORDÀ

Clos d'Agon 2001, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
(Enólogo: Miguel Coronado) 105€

DO MONTSANT

Sindicat La Figuera 2021, Garnacha Tinta
(Enólogo: René Barbier) 29€

Dido La Universal 2019, Garnacha Tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
(Enólogos: Sara Pérez y René Barbier) 36€

Teixar 2016 Vino de Finca, Garnacha Peluda
(Enólogo: Toni Roca) 95€

DO PENEDEÈS

Can Ràfols dels Caus Sumoll 2020, Sumoll
(Enólogo: Carlos Esteva) 41€

DO PLA DE BAGES

Càndia 2019, Garnacha, Sumoll y Carinyena
(Enólogo: Carles Muray) 45€

DOCa PRIORAT

Fredi Torres Classic Priorat 2019, Garnacha y Cariñena
(Enólogo: Fredi Torres) 33€

Ferrer Bobet Vinyes Velles 2018, Cariñena y Garnacha
(Enólogos: Raül Bobet y Isabel Fortuny) 77€

Cims de Porrera Garnatxa 2014, Garnacha
(Enólogo: Marc y Adrià Pérez) 110€

Mas Doix 2014, Cariñena y Garnacha
(Enólogo: Sergi Batet) 160€

GALICIA

DO VALDEORRAS

As Caborcas 2018, Mencía, Merenzao, Sousón Garnacha. Godello y Brancellao
(Enólogos: Telmo Rodríguez y Pablo Eguzkiza) 80€

DO RIAS BAIXAS

Cíes Tinto 2019, Caiño, Loureiro y Espadeiro
(Enólogo: Rodrigo Méndez) 34€

DO RIBEIRA SACRA	
Sílce 2019, Mencía (Enólogo: Fredi Torres)	36€
Lalama 2019, Mencía (Enólogo: Javier Domínguez)	45€
Guímaro Finca Meixemán 2020, Mencía (Enólogo: Pedro Rodríguez)	51€
El Pecado 2020, Mencía (Enólogo: Raúl Pérez)	120€
RIBEIRA SACRA SIN DO	
La Penitencia 2020, Mencía, Caiño y Bastardo (Enólogo: Raúl Pérez)	120€
DO RIBEIRO	
Vía Revolucionaria 2018, Mencía (Enólogo: Matías Michelini)	32€
A Torna Dos Pasás 2019, Brancellao, Caiño Longo, Caiño Redondo y Ferrol (Enólogo: Luis Anxo Rodríguez Vázquez)	81€
ISLAS CANARIAS	
DO VALLE DE LA OROTAVA	
Suertes Del Marqués Cool 2020, Listán negro (1L) (Enólogo: Jonatan García)	38€
DO YCODEN-DAUTE-ISORA	
Envínate Benjé 2020, Negramoll, Listán Negro, Listán Gacho, Vijariego Negro y Moscatel Negra (Enólogos: Alfonso Torrente, José Angel Martínez, Laura Ramos y Roberto Santana)	34€
Artífice Tinto 2017, Listán Negro, Baboso Negro y Vijariego Negro (Enólogo: Borja Pérez)	40€
MADRID	
DO VINOS DE MADRID	
Treintamil Meravedies 2018, Garnacha y Morenillo) (Enólogo: Fernando García)	30€
El Regajal Selección Especial 2020, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah (Enólogo: Jérôme Bougnaud)	35€
Navaherreros 2019, Garnacha (Enólogo: Marc Isart)	35€
El Hombre Bala 2019, Garnacha (Enólogos: Marc Isart, Fernando García y Daniel Gómez Jiménez Landi)	46€

Rozas 1er Cru (Comando G), Garnacha Tinta (Enólogos: Fernando García y Daniel Gómez Jiménez-Landi)	75€
NAVARRA	
DO NAVARRA	
GarnaCHE 2020, Garnacha (Enólogo: Matías Michelini con Viña Zorzal)	38€
LA RIOJA	
DOCa RIOJA	
Rayos UVA 2020, Tempranillo, Garnacha y Graciano (Enólogo: Olivier Rivière)	29€
Badiola Las Parcelas 2018, Tempranillo (Enólogos: Andreas Kubach MW y Tao Platón)	36€
Marqués de Murrieta Reserva 2017, Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha (Enóloga: María Vargas)	39€
Villota selección 2017, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (Enóloga: Carmen Villota)	48€
Calados del Puntido 2017, Tempranillo (Enólogo: Marcos Eguren)	48€
200 Monges Gran Reserva Tinto 2005, Tempranillo, Graciano y Garnacha (Enólogo: Miguel Ángel Rodríguez)	76€
Remelluri Gran Reserva 2013, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Malvasia (Enólogo: Telmo Rodríguez)	95€
Ysios Grano a Grano 2017, Tempranillo (Enólogo: Roberto Vicente)	98€
Viñedo de Párganos La Nieta 2019, Tempranillo (Enólogo: Marcos Eguren)	165€
Kalamity 2017, Tempranillo, Garnacha, Viura y Garnacha Blanca (Enólogo: Oxer Bastegieta)	195€
Benjamín Romero Colección n1 La Liende 2015, Tempranillo (Enólogo: Benjamín Romero)	230€
Artadi Viña El Pisón 2019, Tempranillo (Enólogo: Juan Carlos López de Lacalle)	425€
Quiñón de Valmira 2016, Tempranillo (Enólogo: Álvaro Palacios)	550€

SELECCIÓN AÑADAS RIOJA ALTA

Rioja Alta 904 Gran Reserva 2010, Tempranillo (Enólogo: Julio Sáenz)	115€
Rioja Alta 904 Gran Reserva 2009, Tempranillo (Enólogo: Julio Sáenz)	105€
Rioja Alta 904 Gran Reserva 2007, Tempranillo (Enólogo: Julio Sáenz)	105€
Rioja Alta 904 Gran Reserva 2005, Tempranillo (Enólogo: Julio Sáenz)	160€
Rioja Alta 904 Gran Reserva 2004, Tempranillo (Enólogo: Julio Sáenz)	160€
Rioja Alta 904 Gran Reserva 2001, Tempranillo (Enólogo: Julio Sáenz)	200€
Rioja Alta 904 Gran Reserva 1997, Tempranillo (Enólogo: Julio Sáenz)	160€

VALENCIA

DO ALICANTE

El Veneno 2019, Monastrell (Enólogo: Pepe Mendoza)	53€
--	-----

DO UTIEL-REQUENA

Cambio de Tercio 2020, Bobal (Enólogo: Bruno Murciano)	28€
---	-----

ARGENTINA

MENDOZA, VALLE DE UCO

Hey Malbec! 2020, Malbec (Enólogo: Matías Ricciteli)	37€
Catena Paraje Altamira 2018, Malbec (Enólogos: Alejandro Vigil y Ernesto Bajda)	39€
El Enemigo 2018, Cabernet Franc (Enólogos: Alejandro Vigil y Adrianna Catena)	46€
Esperando a los Bárbaros 2019, Malbec (Enólogo: Matías Ricciteli)	48€
Vinos de la Casa Tinto 2021, Malbec (Enólogo: Matías Ricciteli)	58€
Kung Fu Criolla, Los Chacayes 2021, Malbec (Enólogo: Matías Ricciteli)	58€

Zuccardi Polígonos San Pablo 2019, Carbernet Franc (Enólogo: Sebastián Zuccardi)	59€
Gen del Alma Crua Chan Gualta 2017, Malbec (Enólogo: Matías Ricciteli)	61€
Zuccardi Concreto 2018, Malbec (Enólogo: Sebastián Zuccardi)	65€
Viñas Extremas Bonarda 2017, Bonarda (Enólogo: Matías Ricciteli)	72€
RÍO NEGRO, PATAGONIA	
Verum Malbec Clásico 2017 (Enólogo: Elías López Montero)	32€
Verum Pinot Noir 2020 (Enólogo: Elías López Montero)	35€
A Lisa 2020, Malbec, Merlot y Petit Verdot (Enólogo: Noemí Marone Cinzano y Hans Vinding Diers)	55€