



D.O. ARLANZA

Tinto Lerma Crianza

23 €

Bodegas Lerma

100 % Tempranillo, élevé 12 mois en fûts de chêne français. Millésime 2017.

Quinta Negrodo Gran Coto Redondo

25 €

Bodegas Pagos de Negrodo

85 % Aragonés (Tempranillo), 10 % Garnacha et 5 % Mencía. Élevé 15 mois en fûts de chêne français de 300 litres.

El Temido

38 €

Bodegas Sabinares

100 % Tempranillo issu de vignes de 80 ans, récupérées dans la zone des genévriers de la rivière Arlanza.

El Boticario de Silos

30 €

Bodegas Septiem

Tempranillo, avec de plus faibles proportions de Garnacha et de Mencía, issu de vignes de 70 ans.

Gran Lerma Vino de Autor

38 €

Bodegas Lerma

100 % Tempranillo, élevé 24 mois en fûts de chêne français. Vignes de plus de 80 ans. Millésime 2016.

GRANDS FORMATS

MAGNUM Cepa Gavilan

49 €

100 % Tempranillo, élevé 12 mois en fûts de chêne français. Millésime 2017.

MAGNUM Monte Laguna

45 €

100 % Tempranillo, élevé 24 mois en fûts de chêne français. Vignes de plus de 80 ans. Millésime 2016.

MAGNUM La Planta

42 €

Bodegas Arzuaga

100 % Tempranillo issu de vignes à 911 mètres d'altitude, élevé 6 mois en fûts de chêne français et américain.



D.O. RIBERA DEL DUERO

Pago de Capellanes Roble

29 €

Bodegas Familia Rodero Villa

100 % Tempranillo. Élevé 5 mois en fûts de chêne français.

Cillar Joven

25 €

Bodegas Cillar de Silos

Jeune Tempranillo non élevé en fût, issu de vignes de 15 à 25 ans, aux arômes de fruits rouges et noirs.

Monte Laguna

24 €

100 % Tempranillo, élevé 9 mois en fûts de chêne français et américain. Arômes de fruits rouges et bouche puissante.

Montecastrillo

24 €

Bodegas Torremilanos

Biodynamique et biologique. 90 % Tempranillo et 10 % Cabernet Sauvignon. Élevé 4 mois en fûts de chêne français. Millésime 2020.

La Planta

24 €

Bodegas Arzuaga

100 % Tempranillo issu de vignes à 911 mètres d'altitude, élevé 6 mois en fûts de chêne français et américain.

Carmelo Rodero 9

27 €

Bodegas Carmelo Rodero

100 % Tempranillo issu de vignobles du domaine âgés de 8 à 20 ans. Élevé 9 mois en fûts de chêne français.

Viña Sastre Roble

25 €

Bodegas Viña Sastre

100 % Tempranillo issu de vignes de 30 ans, élevé 6 à 10 mois en fûts de chêne français et américain.

Goyo García Viadero - Joven Viñas Viejas

27 €

Bodegas Goyo García

100 % Tempranillo issu de vignes de plus de 40 ans, macéré 3 mois et non filtré. Pur, cristallin et frais.

Pago de Capellanes Crianza

42 €

Bodegas Familia Rodero Villa

100 % Tempranillo issu de vignes de 35 ans, élevé 12 mois en chêne français.



D.O. RIBERA DEL DUERO

TSM

76 €

Bodegas Carmelo Rodero

Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot. Élevé 18 mois en fûts de chêne français.

Cillar de Silos Crianza

34 €

Bodegas Cillar de Silos

100 % Tempranillo issu de vignes de 25 à 40 ans. Élevé 12 mois en fûts de chêne français.

Arzuaga Crianza

36 €

Bodegas Arzuaga

94 % Tempranillo et 6 % Cabernet Sauvignon. Élevé 16 mois en fûts de chêne français et américain.

Valduero Una Cepa

47 €

Bodegas Valduero

100 % Tempranillo, élevé 18 mois en fûts de chêne français. Vignes de plus de 50 ans.

Tomás Postigo 3er Año

51 €

Bodegas Tomás Postigo

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot et Malbec. Élevé 12 mois en fûts de chêne français, puis assemblé après l'élevage de chaque cépage.

Torresilo

47 €

Bodegas Cillar de Silos

100 % Tempranillo issu de vignes de 25 à 40 ans. Élevé 12 mois en fûts de chêne français.

Bosque de Matasnos E. Blanca

48 €

Bodegas Bosque de Matasnos

94 % Tempranillo, 4 % Merlot et 2 % Malbec. Élevé 12 mois en fûts de chêne français et américain.

Dominio del Pidio Tinto

56 €

Bodegas Cillar de Silos

5 % Tinto Fino et 5 % Albillo. Vin rouge élevé sous bois, issu d'une agriculture respectueuse. Élevé 15 mois en fûts de chêne français.



VINS ROSÉS

Cillar Rosado

23 €

Bodegas Cillar de Silos - D.O. Ribera del Duero

Tempranillo et Albillo issus de vignes de 75 ans. Élevé sur lies pendant 3 à 5 mois.

Dominio de Manciles

18 €

Arlanza - D.O. Arlanza

Tempranillo.

Dominio del Pidio Rosado

35 €

Bodegas Dominio del Pidio - D.O. Ribera del Duero

50 % Tempranillo et 50 % Albillo. Fermentation en cuve béton et élevage 3 mois en chêne français.

Montecastrillo Rosado

21 €

D.O. Ribera del Duero

96 % Tempranillo et 4 % d'autres cépages.

VINS BLANCS

Oluar do Sil

25 €

Bodegas Familia Rodero Villa - D.O. Valdeorras

100 % Godello issu de vieilles vignes sur des sols argileux profonds reposant sur une roche fragmentée.

Nasica Verdejo

18 €

Bodegas Copaboca - D.O. Rueda

100 % Verdejo de la région de Rueda.

VINS EFFERVESCENTS

Peñalba Lopez

27 €

Bodegas Torremilanos - D.O. Cava

Brut Nature élaboré à partir de 90 % Viura et 10 % Chardonnay, avec un élevage minimum de 22 mois sur lies.

Champagne Moët & Chandon

65 €

Champagne AOC

Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier.



VINS DE CASTILLA Y LEÓN

Mauro

50 €

San Román Bodegas y Viñedos

90 % Tempranillo et autres cépages. Élevé 15 mois en fûts de chêne français et américain d'âges différents.

Mauro VS

82 €

San Román Bodegas y Viñedos

100 % Tempranillo, élevé 26 mois en fûts de chêne français.

Abadia de Retuerta SE

47 €

Bodega Abadia Retuerta

77 % Tempranillo, 12 % Cabernet Sauvignon, 9 % Syrah, ainsi que Merlot, Petit Verdot et Garnacha. Vinification séparée de 54 parcelles.

El Valle del Botijas

30 €

Bodegas Valle del Botijas

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot. Élevé 14 mois en barriques bordelaises de chêne français à chauffe moyenne. Zarzillo d'or 2023, millésime 2016.

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao Crianza

25 €

Bodegas Ramón Bilbao

100 % Tempranillo, élevé 14 mois en fûts de chêne américain.

