

Nuestra selección de Bodega Diciembre 2020

Espumoso

Terrer de la Creu	San Sadurní d'Anoia. Macabeo Parrellada y Xarel·lo	14,50
Colet Tradicionelle	Penedés. Xarel·lo, macabeo, parellada	17,00
Rimarts Gran reserva 40	San Sadurní d'Anoia. Xarel·lo, macabeo, parrellada y chardonnay	21,00
Espumoso Ancestral 2015	de Finca Viladellops. Penedés. Xarel·lo	23,60
Rimarts Chardonnay	San Sadurní D'Anoia. Chardonnay	28,00
LLopart Leopardi	Alt Penedés. Xarel·lo, Macabeo, parellada	34,00

Blancos

Laus 2019	DO Somontano. Chardonnay	14,50
Barbadillo blanco de blancos 2019	DO Cádiz. Verdejo, moscatel, sauvignon blanc	15,50
Rayos y truenos 2019	DO Rueda. Verdejo	16,50
Vallblanca 2019	Agullent. Gewürztraminer	16,50
Tobia 2018.	DO Rioja. Chardonnay, tempranillo blanco	18,80
Bobal blanco Vicente Gandía 2019	DO Valencia. Bobal	19,00
La ola del melillero 2018	Sierras de Málaga. Pedro Ximenez	20,00
Clos Corvi 2019	DO Valencia. Riesling	21,00
Micalet 2019	La Font de la Figuera. Trepadell y tortosí	25,70

Rosado

Luz de Luna 2018	DO Rioja. Garnacha, Maturana tinta	16,50
------------------	------------------------------------	-------

Tintos

Las aves de paso	DO Valencia. Bobal, cabernet sauvignon	15,00
3404 tinto 2019	Somontano. Cabernet, garnacha, moristel	15,50
Avan oak 2019	DO Ribera del Duero	16,50
Can Leandro Essencials 2017	DO Valencia. Monastrell	17,50
Tobia selección de autor 2017	DO Rioja. Tempranillo, graciano y garnacha	18,00
Planeta Rojo 2018	DO Utiel Requena. Bobal Syrah	18,00
Finca los Halcones 2015	DO Manchuela. Bobal	18,50
Veletero único 2017	Valencia. Pinot noir y bobal	19,00