

# Nuestra selección de Bodega Octubre 2020

## Espumoso

Terrer de la Creu. San Sadurní d'Anoia. Xarel·lo	14,50
Espumoso Ancestral 2015 de Finca Viladellops. Penedés. Xarel·lo	23,60
Rimarts Chardonnay 2015 Penedés. Chardonnay	27,00

## Blancos

Angosto 2019 DO Valencia. Moscatel, verdejo, sauvignon blanc, chardonnay	13,50
Viña Garedo 2019 Rueda. Verdejo	14,00
Vallblanca 2019 Agullent. Gewürztraminer	16,50
Dehesa de Luna 2018. La Roda, Albacete. Garnacha blanca	18,00
Tobia 2018. DO Rioja. Chardonnay, tempranillo blanco	18,80
Finca Viñoa 2019 DO Ribeiro. Treixadura	19,00
La ola del melillero 2018 Sierras de Málaga. Pedro Ximenez	20,00
Paco & Lola Prime Rias Baixas. Albariño	21,50
Trenzado 2019 Valle de la Orotava, Tenerife. Listán blanco, torrontés	24,50
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

Madame Monastrell 2019 DO Valencia. Monastrell	14,50
El Castro de Valtuille 2018. DO Bierzo. Mencía	16,50
Flor de Taverners 2019. DO Valencia. Monastrell, tempranillo	17,00
Dehesa de Luna Origenes 2016 VT Castilla. Cabernet Sauvignon, syrah, tempranillo	17,00
Tobia Selección de autor 2017 DO Rioja. Tempranillo, garnacha tinta, graciano	18,00
Briego 2015. Ribera del Duero. Tinta fina	19,50
Sensal 2018. La Font de la Figuera. Garnacha, monastrell	24,60
Carmelo Rodero crza 2016 Ribera del Duero. Tempranillo, cabernet sauvignon	27,00