

# BLANCOS

## D.O. VALENCIA

<b>ANGOSTO Blanco</b>	<b>13,50</b>
Moscatel, Verdejo, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Vino blanco joven sin crianza.	
<b>CULLEROT</b>	<b>13,50</b>
30% Pedro Ximénez, 30% verdil, 30% Chardonnay y 10% Macabeo. Crianza 5 meses en tinajas de barro.	
<b>BLANC DE ENGUERA</b>	<b>14,50</b>
100% Verdil. El 50% del vino pasa 5 meses en barricas de roble francés y el 50% restante es vino blanco joven.	

## D.O. UTIEL REQUENA

<b>NODUS BLANCO CHARDONNAY</b>	<b>17,00</b>
100% Chardonnay. Blanco monovarietal. Maceración peculiar en frío para extraer su potencial.	
<b>LAS TRES</b>	<b>19,00</b>
Chardonnay, Sauvignon y macabeo. 3 meses en barricas nuevas de roble francés.	
<b>IMPROMPTU</b>	<b>26,00</b>
100% Sauvignon blanc. Blanco monovarietal con crianza. Maceración peculiar en frío a 8 grados durante 14 horas.	

## D.O. ALICANTE

<b>ENRIQUE MENDOZA CHARDONAY</b>	<b>15,00</b>
100% Chardonnay. Vino blanco sin crianza.	



# BLANCOS

## D.O. PENEDES

<b>GRAMONA GESSAMÍ</b>	15,00
60% Muscat de Alejandria de grano gordo, 30% Sauvignon blanc y 10% Muscat de Fontignac de grano menudo.	

## D.O. RIAS BAIXAS

<b>LAGAR DE CERVERA</b>	17,50
100% albariño. Vino Blanco sin crianza. Fermentación maloláctica parcial.	
<b>TERRAS GAUDA</b>	19,50
100% Albariño. Vino blanco joven sin crianza.	

## D.O. RUEDA

<b>MENADE</b>	14,50
100% Verdejo. Vino blanco joven sin crianza.	
<b>VERDERUBI</b>	15,00
100% Verdejo. Vino blanco joven sin crianza.	
<b>JOSE PARIENTE VERDEJO</b>	16,00
100% Verdejo. Vino blanco joven sin crianza.	

## D.O. SOMONTANO

<b>ENATE CHARDONAY 234</b>	15,50
100% chardonnay. Vino joven con crianza de 6 meses en botella.	

## D.O. TIERRAS DE CASTILLA

<b>FINCA RIO NEGRO GEWURZTRAMINER</b>	16,50
Crianza sobre sus lias durante 4 meses.	

