

BLANCOS

D.O. VALENCIA

BLANC DE ENGUERA 14,50

100% Verdil.

El 50% del vino pasa 5 meses en barricas de roble francés y el 50% restante es vino blanco joven.

CULLEROT 16,00

30% Pedro Ximénez, 30% Verdil, 30% Chardonnay y 10% Macabeo.

Crianza 5 meses en tinajas de barro.

D.O. UTIEL REQUENA

NODUS BLANCO CHARDONNAY 20,50

100% Chardonnay.

Blanco monovarietal.

Maceración peculiar en frío para extraer su potencial.

LAS TRES 21,00

Chardonnay, Sauvignon y Macabeo.

3 meses en barricas nuevas de roble francés.

IMPROMPTU 27,50

100% Sauvignon blanc.

Blanco monovarietal con crianza.

Maceración peculiar en frío a 8 grados durante 14 horas.

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA CHARDONAY 16,50

100% Chardonnay.

Vino blanco sin crianza.

D.O. PENEDES

GRAMONA GESSAMÍ 18,50

60% Muscat de Alejandría de grano gordo,

30% Sauvignon blanc y 10% Muscat de Fontignac de grano menudo.



BLANCOS

D.O. RIAS BAIXAS

LENEAS	17,50
100% Albariño. Vino blanco sin crianza. Fermentación durante 15 días.	
TERRAS GAUDA	20,50
100% Albariño. Vino blanco joven sin crianza.	

D.O. LA RIOJA

AMADOR MEDRANO	20,50
100% Tempranillo blanco. Crianza sobre sus lias durante 6 meses.	

D.O. RUEDA

PITA	15,50
100% Verdejo. Vino blanco joven sin crianza.	
JOSE PARIENTE VERDEJO	17,00
100% Verdejo. Vino blanco joven sin crianza.	
EL LOCO DE FINCA LA COLINA	19,50
Verdejo con un toque de Sauvignon blanc. Vino blanco joven sin crianza.	

D.O. SOMONTANO

ENATE CHARDONAY 234	16,00
100% Chardonnay. Vino joven con crianza de 6 meses en botella.	

D.O. TIERRAS DE CASTILLA

FINCA RIO NEGRO GEWURZTRAMINER	19,50
Crianza sobre sus lias durante 4 meses.	

