

# TINTOS

## D.O. VALENCIA

<b>CHAVAL</b>	<b>16,00</b>
100% Bobal. Fermentación a baja temperatura y maceración en depósito de acero.	
<b>MESTIZAJE</b>	<b>18,00</b>
Bobal, Tempranillo, Merlot, Syrah, Tintorera y Cabernet Sauvignon. Elaboración y crianza por separado. Crianza conjunta durante 8 meses en barricas de roble francés.	
<b>FALCATA CASA GRAN</b>	<b>18,50</b>
Syrah, Monastrell y Garnacha Tintorera. Crianza de 12 meses en barrica americana y húngara de 1 <sup>er</sup> y 2 <sup>o</sup> año.	
<b>VENTA DEL PUERTO N° 12</b>	<b>19,00</b>
Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah. Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.	
<b>TRILOGÍA</b>	<b>19,50</b>
70% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon y 10% Tempranillo. Procede de cepas viejas de más de 30 años. Crianza de 12 meses en barricas de roble húngaro.	
<b>RAFAEL CAMBRA DOS</b>	<b>21,00</b>
Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés.	
<b>LA FORCALLÀ D'ANTONIA</b>	<b>22,50</b>
100% Forcallat. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y 6 meses en tinas de madera.	
<b>LOS ARRAEZ PARCELA 0</b>	<b>24,00</b>
40% Garnacha, 40% Monastrell y 10% (Cabernet, Arcos y Forcallat) Descansa 18 meses en barrica de roble francés, americano y húngaro.	
<b>MADURESA</b>	<b>24,00</b>
30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Tempranillo, 10% Mandó y 10% Syrah. Crianza de 10-12 meses con 90% roble francés y 10% roble americano.	
<b>SEXTO ELEMENTO</b>	<b>26,50</b>
100% Bobal. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano sobre lias finas.	
<b>FINCA TERRERAZO</b>	<b>32,00</b>
Mayoritariamente bobal. Resto de Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Crianza de 16 meses en barrica de roble francés.	



# TINTOS

## D.O. UTIEL REQUENA

<b>PASIÓN DE BOBAL</b>	<b>19,00</b>
100% Bobal. Fermentación de 6 meses en barricas de roble francés.	
<b>LAS OCHO</b>	<b>23,50</b>
Bobal, Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Crianza en barrica durante 3 meses.	
<b>EL INDULTO</b>	<b>23,50</b>
100% Bobal. Crianza de 10 meses en roble francés usado.	
<b>BERCIAL LADERA LOS CANTOS</b>	<b>26,00</b>
65% Bobal y 35% Cabernet. Crianza de 18 meses en roble francés.	
<b>PAGO DE LOS BALAGUESES SYRAH</b>	<b>26,50</b>
100% Syrah. Crianza de 7 meses en roble francés.	
<b>BASSUS PINOT NOIR</b>	<b>28,50</b>
100% Pinot Noir. Envejecido 10 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino.	
<b>BOBOS</b>	<b>29,00</b>
100% Bobal. Envejecido un mínimo de 10 meses en barricas nuevas de roble francés Allier.	
<b>SENTENCIA</b>	<b>36,00</b>
80% Bobal y 20% Garnacha. 15 meses en barricas de roble francés de 2, 3 y 4 años.	



# TINTOS

## D.O. ALICANTE

<b>SERPIS DE FERRO</b> 100% Syrah. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés más un año embotellado en guarda.	15,00
<b>TARIMA SELECCIÓN</b> Syrah y Monastrell. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.	17,50
<b>FET A MÀ</b> 90% Monastrell, 10% (Bobal, Garnacha y Forcallat). Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.	19,50
<b>VA DE BÓ</b> 100% Bobal. Crianza de 12 meses en barricas.	24,50
<b>EL SEQUE</b> 80% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah. Crianza de 14 meses en barricas de Allier. Producción limitada a 20.000 botellas.	28,50
<b>ENRIQUE MENDOZA SANTA ROSA</b> 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot y 15% Syrah. Crianza de 6 meses en barricas de roble americano y 10 meses en roble francés Allier.	29,50

## D.O. CASTELLON

<b>BARRANC DE L'INFERN</b> 90% Merlot y 10% Bolicaire. 6 meses en barricas de roble francés.	21,50
--	-------

## D.O. PRIORAT

<b>L'INCONSCIENT</b> Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.	17,50
<b>PREDICAT</b> 45% Garnacha, 45% Mazuela y 10% Merlot. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés.	21,50



# TINTOS

## D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>TAMIZ</b>	15,00
100% Tempranillo. Crianza de 8 meses en barricas de roble americano y francés.	
<b>PROTOS ROBLE</b>	15,50
100% tempranillo (tinto fino). Crianza de 4 meses en barricas de roble americano y francés.	
<b>AUSTUM ROBLE</b>	16,50
90% Tinto Fino y 10% Cabernet Sauvignon. 12 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella.	
<b>CAMINO ROMANO</b>	17,00
100% Tempranillo. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.	
<b>FINCA RESALSO</b>	17,50
Tempranillo y Tinto Fino. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.	
<b>TEOFILO REYES CZA.</b>	21,50
99% Tempranillo y 1% Albillo. Crianza de 16 meses en barrica de roble americano y francés.	
<b>COMENGE CZA.</b>	28,00
100% Tempranillo. Crianza de 16 meses en barrica de roble americano y francés.	
<b>MATARROMERA CZA.</b>	29,00
100% Tempranillo. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.	
<b>THE HAM FACTORY</b>	38,00
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot. Crianza de 20 meses en barricas de roble americano y francés.	



# TINTOS

## D.O. RIOJA

<b>VIÑA REAL CZA.</b>	<b>17,00</b>
85% Tempranillo y 15% Garnacha Tinta y Mazuelo. Crianza de 18 meses en barricas.	
<b>MARQUÉS DE TOMARES CZA.</b>	<b>18,00</b>
90% Tempranillo, 7% Mazuelo y 3% Graciano. Crianza de 12 meses en barrica de roble americano y francés.	
<b>RIOJA VEGA</b>	<b>19,00</b>
83% Tempranillo y 17% Graciano. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés.	
<b>MARQUÉS DE RISCAL RVA.</b>	<b>21,50</b>
100% Tempranillo. Crianza en barrica de roble americano durante 22 meses.	
<b>VIÑA ARDANZA RVA.</b>	<b>31,00</b>
80% Tempranillo y 20% garnacha. Crianza en barrica de roble americano durante 36 meses.	



# TINTOS

## D.O. TIERRAS DE CASTILLA

<b>992 FINCA RIO NEGRO</b>	<b>19,50</b>
75% Tempranillo, 16% Syrah y 9% Cabernet Sauvignon. Crianza de 7 meses en barricas de roble americano y roble francés.	

## D.O. TORO

<b>HERMANOS LURTON</b>	<b>16,00</b>
100% Tempranillo. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.	

<b>ELIAS MORA BARRICA</b>	<b>16,50</b>
100% Tinta de Toro. Este vino permaneció 6 meses en barrica de roble americano.	

## D.O. YECLA

<b>DE MUERTE DE LUX</b>	<b>21,50</b>
Monastrell, Syrah y Petit Verdot. 18 meses en barricas de roble francés.	

