

# Vinos del Mes



## VALSERRANO CRIANZA RIOJA



Puntuación Guía Peñín: 88/100

**Cata a la vista:** Color rojo rubí con ribetes violáceos. Capa media-alta y bien cubierto. Limpio y brillante. Buena lágrima.

**Cata en nariz:** Intensos aromas donde la fruta roja bien madura se acompaña de buenos tostados con notas cremosas y sutiles toques balsámicos y de cacao.

**Cata en boca:** Entrada suave cogiendo intensidad y potencia a medida que se abre. Paso untuoso, sedoso, cálido y sabroso donde los tostados y la fruta son bien presentes. Final ligeramente mineral y largo. Un vino redondo y elegante.

**Recomendamos con este vino nuestro Pincho**

Nº P 4 "Bellavista", Lomo al vino tinto

Nº P 9 Menorca, Lomo, queso y salsa tártara

Nº P 12 Camembert gratinado con cebolla confitada

3,50 €/copa  
21,00 €/botella



## ABADIA RETUERTA RIVOLA CRIANZA V.T. CASTILLA LEÓN

**Cata a la vista:** Color rojo picota.

**Cata en nariz:** De expresión cerrada inicialmente, se abre para ofrecer una diversidad de aromas frescos y cremosos (moras, cerezas, grosellas, largas notas de regaliz y café, tomillo, helecho, lavanda).

**Cata en boca:** Su textura densa y firme amplía el caudal gustativo y resalta el fondo de fruta.

**Recomendamos con este vino nuestro Pincho**

Nº P 6 Solomillo Ibérico de bellota con queso azul

Nº P 7 Solomillo Ibérico de bellota con cebolla confitada

3,50 €/copa  
21,00 €/botella

## DAMANA 5 ROBLE RIBERA DEL DUERO VINO DE BODEGAS Y VIÑEDOS TÁBULA



BODEGAS  
Tábula

Guía Parker: 87 puntos

**Cata a la vista:** Color rojo cereza intenso, capa media-alta.

**Cata en nariz:** Encontramos frutos rojos frescos equilibrados con pequeños aportes especiados cedidos por su corto paso por barrica.

**Cata en boca:** En boca se presenta goloso, fresco y frutal, con una viveza propia de su juventud. Agradable postgusto.

**Recomendamos con este vino nuestro Pincho**

Nº P 1 Jamón Ibérico de Bellota

Nº P 3 Boletus con Jamón Ibérico

Nº P 10 Champiñones rellenos de Jamón serrano, York y queso

Nº P 11 Tortilla española

Nº P 13 Morcilla de Burgos con huevo de codorniz

3,50 €/copa  
21,00 €/botella

## CASTELO DE MEDINA SAUVIGNON BLANC D.O RUEDA



**Descripción:** Rueda Sauvignon Blanc. Denominación de Origen Rueda.

**Tipo:** Vino blanco Joven.

**Cata a la vista:** Amarillo pajizo pálido, transparente y limpio, desprende frescura con aromas a frutas tropicales (plátano, piña).

**Cata en boca:** Es fresco con buen paso.

**Cata en nariz:** Rretronasal muy persistente, quedando una agradable sensación.

**Recomendamos con este vino nuestro Pincho**

P 8 "Granjero"

P 15 Ensaladilla Rusa, pimiento del Piquillo y langostino

2,50 €/copa  
13,50 €/botella

## SADA ROSADO D.O NAVARRA PALACIO DE SADA ROSADO. GARNACHA ROSADO



La Bodega de Sada, ha sido galardonado con el premio de mejor rosado dentro de Los 11 Magníficos 2010 de la guía Vivir el Vino.

**Cata a la vista:** Frambuesa cubierto, con destellos fucsias.

**Cata en nariz:** Aroma muy potente, elegante y muy maduro. Notas especiadas, con fondo de infusión de hierbas, mucha fruta del bosque que lo impregna todo.

**Cata en boca:** Es carnoso, amplio, con estructura, equilibrado, con una muy buena acidez que ensambla el conjunto. Un auténtico rosado de Navarra. RECOMENDADO.

**Recomendamos con este vino nuestro pincho**

Nº P 2 Aguacate con Jamón Ibérico

Nº P 5 Brocheta de setas con gambas

2,50 €/copa  
13,50 €/botella



## PAZO DE SEÑORANS ALBARIÑO

**Cata a la vista:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Color atractivo acompañado de una lágrima densa y persistente.

**Cata en nariz:** A copa parada presenta una intensidad media-alta. Gran predominio de fruta compleja. En el dominio de éstos aromas primarios, resalta la manzana Golden muy bien acompañada de cítricos en toda sus gamas.

**Cata en boca:** Firme, sin aristas y ampuloso. A lo largo del recorrido, denota mucha armonía en todo su conjunto llegando al final con una grata sensación entre ácidos y carnosidad. Final pleno y franco. Recuerdo de uva albariña recién vendimiada.

**Recomendamos con este vino nuestro pincho**

Nº P 14 Bacalao rebozao con cebolla caramelizada y pimiento del Piquillo

3,60 €/copa  
21,60 €/botella

