

EL GALLO DE ORO

Precios en Euros

VINO ESPUMOSO.....

CAVA RIGOL BRUT NATURE

Caves Rigol / DO Cava / Xarel·lo, Macabeo, Parellada **19 / Copa 4**

Un Cava lleno de frescura y notas afrutadas, con una burbuja delicada, fina y persistente.

VINOS BLANCOS.....

PERAMOR

Peramor / DO Rueda / Verdejo **17 / Copa 3,5**

Un vino fresco y aromático, para disfrutar al inicio de la comida o como elegante aperitivo.

TRILOGIA

Los Frailes / DO Valencia / Sauvignon, Muscat, Verdil **24 / Copa 4,5**

Un vino valenciano muy elegante con 16 meses de barrica francesa y una gran complejidad.

912 DE ALTITUD

Bodegas Veganzones / DO Rueda / Verdejo **20 / Copa 4**

Un verdejo elegante, criado sobre lías, con textura sedosa, frescura vibrante y un buen equilibrio.

MAR ADENTRO

Viña Almirante / DO Monterrei / Godello **24**

Un Godello gallego de gran finura, con frescura atlántica, textura sedosa y equilibrio perfecto.

VINOS TINTOS.....

CHOZA

Medrano Irazu / DO Rioja / Tempranillo **20 / Copa 4**

Un Rioja con 12 meses en barrica, elegante, equilibrado y fiel al estilo clásico de la región.

FABLA

Las Pizarras / DO Calatayud / Garnacha tinta, Syrah **20**

Un vino suave y redondo, con aromas a fruta negra y un final elegante y persistente.

OPTIMUS

Copaboca / DO Ribera del Duero / Tempranillo **24 / Copa 4,5**

Un vino con 10 meses de crianza en barrica, de elegancia refinada y un final sedoso.

MAURO

Mauro / VT Castilla-León / Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano **57**

Un vino complejo, con cuerpo, elaborado con 18 meses de barrica. Una referencia en España.

4 VARIETALES

Vivanco / DO Rioja / Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo **45**

4 uvas unidas para un vino de autor, una mezcla de complejidad y gran elegancia.

