

# VIÑOS BRANCOS/ VINOS BLANCOS/ WHITE WINES



## .... Frescos, lixeiros e afroitados/ Light bodied and fruity ....

<b>Zárate 2016.</b> Albariño. <i>D.O. Rías Baixas, Val do Salnés</i>	17,50 €
<b>Xión 2017.</b> Albariño. <i>D.O. Rías Baixas, Val do Salnés</i>	2,30 € 14,50 €
<b>Pazo Tizón 2016.</b> Treixadura, Albariño, Godello, Loureiro <i>D.O. Ribeiro</i>	2,50 € 16,50 €
<b>Aphros 2016.</b> Loureiro. <i>Vinho verde, Ponte da Lima</i>	2,80 € 17,00 €
<b>Un Culín 2015.</b> Dona branca, Godello. <i>D.O Bierzo</i>	19,00 €
<b>Ventura 2016.</b> <i>Godello. D.O. Valdeorras</i>	2,80 € 17,00 €

## .... Maduros, aromáticos e con máis corpo/ mature, aromatic and bodier ....

<b>Sin palabras 2010.</b> Albariño. <i>D.O. Rías Baixas, Ribeira do Ulla. 5 anos sobre lías</i>	26,00 €
<b>Organistrum Martin Codax 2014.</b> Albariño. <i>Val do Salnés. Fermentación en barrica</i>	27,00 €
<b>As Bateas 2013.</b> Albariño. <i>13 meses sobre lías</i>	27,00 €
<b>1583 Albariño de Fefiñanes 2016.</b> Albariño. <i>D.O. Rías Baixas . Val do Salnés. Crianza roble francés</i>	28,00 €
<b>Soverribas 2016.</b> Albariño. <i>D.O. Rías Baixas. Alberto Nanclares</i>	26,00 €
<b>Viña de Martín 2015 Os Pasás.</b> Treixadura, Lado, Albariño, Torrontés. <i>D.O. Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez. Crianza sobre lías</i>	21,00 €
<b>Viña de Martín Escolma 2013.</b> Treixadura, Albariño, Godello. <i>D.O. Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez</i>	37,00 €
<b>A Teixa 2015.</b> Treixadura, Albariño, Godello. <i>D.O. Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez</i>	33,00 €
<b>Máis de Cunqueiro 2016.</b> Torrontés. <i>D.O Ribeiro</i>	19,00 €
<b>José Aristegui 2016.</b> Godello. <i>D.O. Valdeorras</i>	17,50 €
<b>Audacia 2015.</b> Godello. <i>D.O. Valdeorras. Frank Massard e Dominique Roujou. 10 meses sobre lías</i>	24,00 €
<b>Vid Vicious 2014.</b> Godello. <i>D.O. Ribeira Sacra. Barrica</i>	17,00 €
<b>Seara d'Ordens Reserva Branco 2015.</b> Malvasia fina, Rabigato, Fernão Pires. <i>Douro. Barrica</i>	16,00 €
<b>Pai Abel 2014.</b> María Gomes. <i>Bairrada. Mário Sérgio Alves Nuno. Barrica</i>	30,00 €
<b>Rieffel Vieilles Vignes 2014.</b> Riesling. <i>Alsacia</i>	25,00 €
<b>Vulpes 2016.</b> Raposo. <i>Adega Entre Os Ríos</i>	22,00 €
<b>Jean Paul &amp; Benoît Droin 2015.</b> Chardonnay. <i>Chablis</i>	40,00 €



Amaceta

# VIÑOS TINTOS/ VINOS TINTOS/ RED WINES



## .... Lixeiros e afroitados / Light bodied and fruity....

<b>Eidos Ermos 2016.</b> Brancellao, Caiño, Ferrol, Garnacha tintureira, Sousón. <i>D.O. Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez</i>	19,50 €
<b>Régoa 2016.</b> Mencía, Brancellao, Sousón, Caiño. . <i>D.O. Ribeira Sacra. Amandi</i>	2,60 € 16,00 €
<b>Volatil 2013.</b> Mencía, Garnacha, Mouratón, Merenzao. <i>14 meses de barrica</i>	2,80 € 18,00 €
<b>Viña Regueiral 2015.</b> Mencía. <i>D.O. Ribeira Sacra. Amandi</i>	2,50 € 15,00 €
<b>Jarrarte 2015.</b> Tempranillo. <i>D.O.C. Rioja. Maceración carbónica. Abel Mendoza</i>	14,00 €
<b>Lágrimas de Graciano 2016.</b> Graciano. <i>D.O.C. Rioja</i>	16,00 €
<b>Lágrimas de Garnacha 2015.</b> Garnacha de Navarra. <i>D.O. Navarra</i>	2,40 € 14,50 €
<b>Aventura 2015.</b> Touriga nacional, Aragonez. <i>Alentejo. Susana Esteban</i>	18,00 €
<b>Fraga do Corvo 2016.</b> Mencía. <i>D.O. Monterrei</i>	17,00 €
<b>Dao Álvaro Castro 2015.</b> Tinta roriz. Touriga nacional. <i>D.O.C Dao. Quinta da Pellada.</i>	18,00 €

## .... Frescos e expresando terreo/ fresh and terroir wine ....

<b>Guímaro Camiño Real 2016.</b> Mencía, Garnacha, Caiño, Mouratón, Sousón. <i>D.O. Ribeira Sacra</i>	22,00 €
<b>Lousas 2016.</b> Mencía. <i>D.O. Ribeira Sacra. Proyecto envínate</i>	24,50 €
<b>Sílíce 2016.</b> Mencía, Brancellao, Merenzao, Garnacha tintureira, uva branca. <i>Fredi Torres</i>	18,00 €
<b>Gorvia Tinto 2012.</b> Mencía. <i>D.O. Monterrei. José Luis Mateo</i>	36,50 €
<b>Albamar Finca O Esteiro 2016.</b> Caiño, Espadeiro, Mencía. <i>D.O Rias Baixas</i>	35,00 €
<b>Bastión de la Luna 2016.</b> Caiño, Loureiro, Espadeiro. <i>D.O Rias Baixas. Bodega Forjas do Salnés. 12 meses de barrica</i>	19,50 €
<b>Fazenda Prádío MRZ 2016.</b> Merenzao. <i>A Peroxa</i>	40,00 €
<b>7 Fuentes 2014.</b> Listán Negro, Tintilla. <i>D.O. Valle de Orotava</i>	19,00 €
<b>Tanuki Bob 2016.</b> Manto Negro. <i>V.T. Mallorca</i>	26,00 €
<b>Quinta das Bageiras Reserva 2013.</b> Baga, Touriga Nacional. <i>Bairrada. Mário Sérgio Alves Nuno</i>	18,00 €
<b>Jean Foillard 2016.</b> Gamay. <i>Morgon</i>	35,00 €





.... Especiadados e con máis corpo/ spicy and bodied ....

<b>Régoa TN 2012.</b> Mencía, Brancellao. <i>Barrica. D.O. Ribeira Sacra, Amandi</i>		29,00 €
<b>Régoa 2009.</b> Mencía, Brancellao. <i>D.O. Ribeira Sacra, Amandi</i>		23,00 €
<b>a RÉGOA Brancellao 2015.</b> Brancellao. <i>Amandi</i>		23,00 €
<b>A Torna dos Pasás Escolma 2011.</b> Brancellao. Caíño longo, Caíño tinto. <i>D. O. Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez</i>		37,00 €
<b>Xabre 2015.</b> Mencía, Garnacha, Mouratón, Brancellao. <i>D.O. Ribeira Sacra. Bibeí.</i>		19,00 €
<b>Martínez Palacios 2015.</b> Tempranillo. <i>D.O.Ca. Rioja. Crianza.</i>	2,40 €	14,50 €
<b>Castillo de Ygay Gran Reserva 2007.</b> Tempranillo. <i>D.O.Ca. Rioja. Marqués de Riscal</i>		92,00 €
<b>La Montesa 2015.</b> Garnacha, Tempranillo, Mazuelo. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		18,00 €
<b>Abel Mendoza Selección Personal 2014.</b> Tempranillo. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		35,00 €
<b>904 Gran Reserva 2007.</b> Tempranillo, Graciano. <i>D.O.Ca. Rioja. La Rioja Alta</i>		46,00 €
<b>Predicador 2015.</b> Tempranillo, Garnacha. <i>D.O.Ca. Rioja. Bodega Contador</i>		27,50 €
<b>La Nieta 2015.</b> Tempranillo. <i>D.O.Ca. Rioja. Laguardia. Hermanos Eguren</i>		105,00 €
<b>López Cristóbal Roble 2017.</b> Tempranillo, Merlot. <i>D.O. Ribera del Duero</i>		17,00 €
<b>Caliel Roble 2016.</b> Tempranillo	2,40 €	15,00 €
<b>Bagús 2012.</b> Tempranillo. <i>D.O. Ribera del Duero. Crianza 14 meses barrica.</i>		39,00 €
<b>Cepa 21 2015.</b> Tempranillo. <i>D.O. Ribera del Duero</i>		23,00 €
<b>3 Lunas 2014.</b> Tinta de Toro. <i>D.O. Toro</i>		19,00 €
<b>La Atalaya del Camino 2015.</b> Garnacha, Monastrell. <i>D.O. Almansa</i>		24,00 €
<b>Entresuelos 2015.</b> Tempranillo. V.T. <i>Castilla y León</i>	2,50 €	15,00 €
<b>Ritme 2015.</b> Cariñena, Garnacha. <i>D.O.Ca. Priorat</i>		23,00 €
<b>Quinta das Bageiras Garrafeira 2011.</b> Baga. <i>Bairrada. Mário Sérgio Alves Nuno</i>		31,00 €
<b>Quinta dos Frades 2013. Grande reserva.</b> Touriga franca e doce variedades máis. <i>Douro. Anselmo Mendes</i>		28,00 €
<b>Lote 5 2014. Grande Reserva.</b> 42 variedades. <i>Douro</i>		25,00 €





## ESPUMOSOS/SPARKLING WINE

<b>Adernats Reserva Brut Nature.</b> Macabeu, Xarelo, Parellada. <i>D.O. Cava</i>	2,80 €	14,50 €
<b>Quinta das Bageiras Espumante Super Reserva Brut Nature 2009</b> María Gomes, Bical. <i>Bairrada</i>		21,50 €
<b>Robert Moncuit Extra Brut.</b> Chardonnay. <i>Champagne. Degolado en marzo 2015</i>		44,00 €
<b>Bérêche Brut Reserve.</b> Pinot meunier, Pinot Noir, Chardonnay. <i>Champagne. Ludes. Degolado en marzo 2014</i>		48,00 €
<b>Pascal Doquet Diapason Gran cru.</b> Blanc de Blancs. <i>Champagne. Le Mesnil</i>		60,00 €
<b>Vignes de Montgueux extra brut.</b> Chardonnay. <i>Champagne. Montgueux</i>		56,00 €
<b>Jeunaux Robin Eclats de meulière.</b> Pinot meunier, Pinot Noir, Chardonnay. <i>Champagne. Talus Saint-Prix</i>		45,00 €

## VIÑO ROSADO/ VINO ROSADO/ ROSÉ WINE

<b>Quinta das Bageiras Rosé 2015.</b> Touriga nacional. <i>Bairrada</i>		14,00 €
---	--	---------

## OUTROS/ OTROS/ ANOTHER WINES

<b>Moscatel de Setúbal 2014.</b> <i>Horacio Simões</i>	3,00 €	17,00 €
<b>Grof Degenfeld. Szamorodni 2013.</b> Tokaji	4,50 €	27,00 €
<b>Ochoa 2016.</b> Moscatel grao miudo. <i>Vendimia Tardía</i>	3,50 €	21,00 €
<b>Gotas de vida 2015.</b> Treixadura. <i>Conxelación de neve carbónica. Antonio Montero</i>	2,80 €	16,00 €
<b>Seara d'Ordens Fine Tawny.</b> <i>Porto</i>	3,00 €	18,00 €
<b>Pedro Ximénez. Callejuela.</b> <i>Jérez-Sanlúcar de Barrameda</i>	3,50 €	20,00 €
<b>Oloroso Los Caireles.</b> <i>Jérez-Sanlúcar de Barrameda</i>	3,50 €	21,00 €
<b>Manzanilla Los Caireles.</b> <i>Jérez-Sanlúcar de Barrameda</i>	3,20 €	19,00 €



Amaceth