



# Blanco...

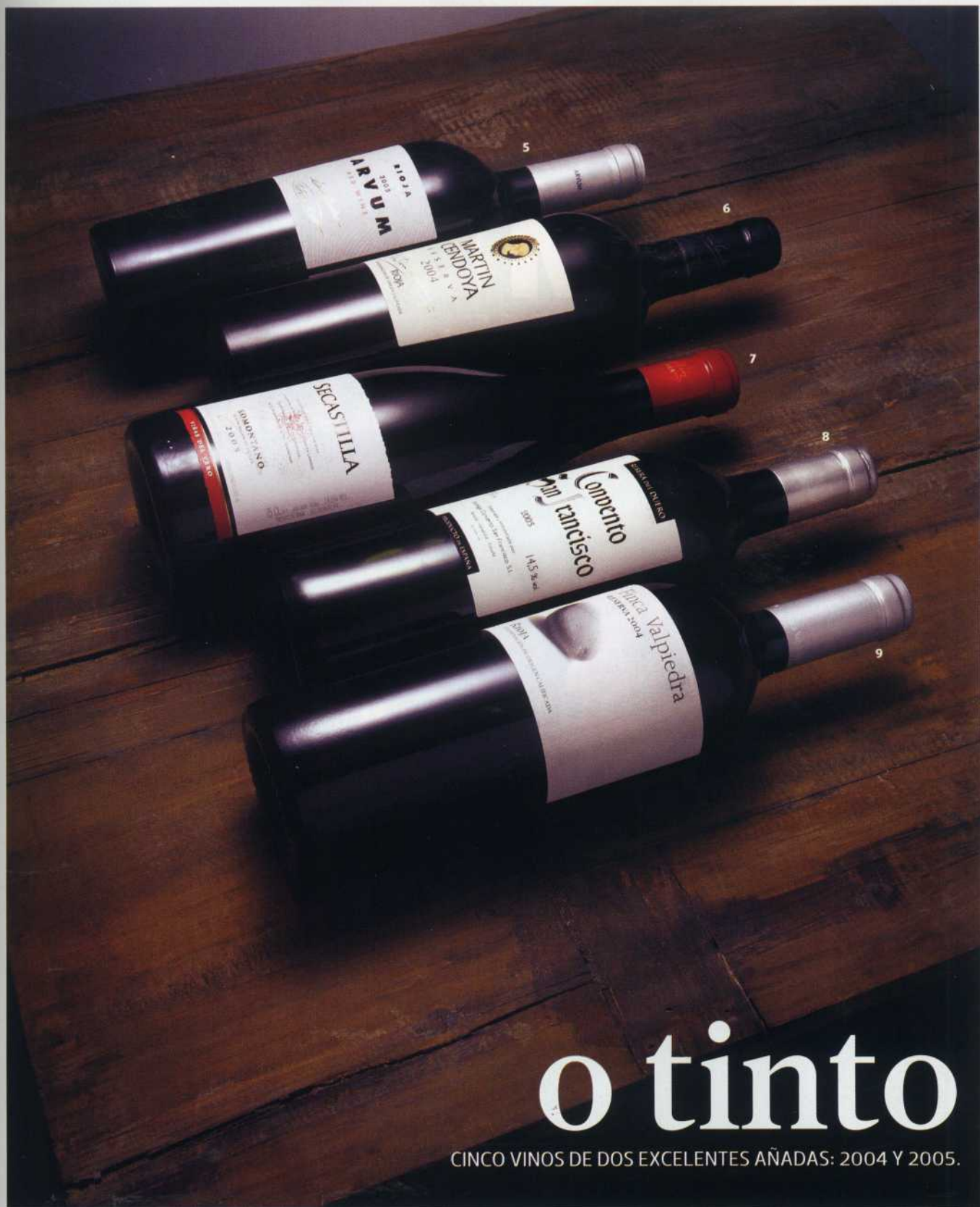
DISTINTOS Y ORIGINALES, SÓLO EL COLOR Y LA CALIDAD LOS UNE.

**1. MENGOKA 2007. D.O. BIERZO.** Bodegas Mengoba. Curiosa mezcla de las variedades godello y doña blanca sobre lías. Original y novedoso. **12 €**

**2. PEZAS DA PORTELA 2006. D.O. VALDEORRAS.** Bodegas Valdesil. Godello 100%, complejo y particular. Refleja la mineralidad de los suelos de pizarra. Interesante. **19,50 €**

**3. ALUNADO 2007. D.O. RIBERA DEL GUADIANA.** Bodega Pago los Balancines. Exótico blanco 100% chardonnay fermentado en barrica de roble francés. **12 €**

**4. VALDESIL 2007. D.O. VALDEORRAS.** Bodegas Valdesil. Elaborado sobre lías, es un blanco potente, con personalidad y larga vida en botella. Muy recomendable. **11 €**



# o tinto

CINCO VINOS DE DOS EXCELENTES AÑADAS: 2004 Y 2005.

**5. ARVUM 2005. D.O. RIOJA.** Bodegas Escudero. Máximo exponente del terruño de la Rioja Baja. Vino de aroma y sabor potentes de una excelente añada. **40 €**

**6. MARTÍN CENDOYA RESERVA 2004. D.O. RIOJA.** Bodegas Heredad Ugarte. Limpio, elegante y complejo. Buen tinto equilibrado en su conjunto. **20 €**

**7. SECASTILLA 2005. D.O. SOMONTANO.** Bodegas Viñas del Vero. 100% garnacha. Es un vino elegante, fresco y estructurado. Mejor con carnes rojas y guisos. **25 €**

**8. CONVENTO SAN FRANCISCO 2005. D.O. RIBERA DEL DUERO.** Bodega Convento San Francisco. Un gran vino resultado de una cuidadosa selección. **20 €**

**9. FINCA VALPIEDRA RESERVA 2004. D.O. RIOJA.** Bodega Finca Valpiedra. De color brillante e intenso, sin duda uno de los mejores tintos riojanos. **19,50 €**