

# la vaquería montañesa

## vinos blancos

### YENDA ALBARIÑO GODELLO

*Albariño y godello. Vino de la costa de Cantabria. Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas* 19

### MICAELE SELECCIÓN

*Albariño y riesling. Vino de la costa de Cantabria. Carlos Delgado, uno de los críticos más importantes de España, ha dicho de este vino que “regala un delicado paisaje aromático, donde la fruta carnosa se refresca con las notas cítricas”* 23

### ENXE BRE

*Albariño. Rías Baixas. Uno de los pocos blancos elaborados con el sistema de maceración carbónica. Esto proporciona un vino muy aromático y con mucho cuerpo y que recuerda a los albariños más tradicionales* 20

### SACABEIRA

*Albariño. Rías Baixas. Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisas; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que sale a tomar el sol junto al mar.* 28

### JF ARRIEZU VERDEJO

*Verdejo eco. Rueda. El verdejo de José Felix Arriezu, quien lleva décadas injertando las vides de las mejores bodegas de España. El blanco que te saca la sonrisa, que te engancha por el olor. Para repensar Rueda con su sabor* 18

### BELONDRADE Y LURTON

*Verdejo, Rueda. En 1994, Didier Belondrade sacó al mercado su primer vino 100% verdejo elaborado y criado en barrica al estilo borgoñés y revolucionó la zona* 40

### ABEL MENDOZA

*Malvasía, Rioja. Abel Mendoza y Maite Fernández empezaron en 1988 en San Vicente de la Sonsierra. Su pasión es recuperar uvas perdidas y esta malvasía riojana merece mucho la pena* 28

### ALZANIA GARDACHO BLANCO

*Garnacha. Vino de Navarra. Una garnacha blanca para disfrutar un mediodía de arroz marinero y decir: “Un poco de arroz, un poco de vino...”* 20

### ASTOBIZA

*Txakoli. Álava. Un Txakoli hecho con la uva Hondarrabi Zuri con tanto mimo que notas cuando lo hueles frutas cítricas, al beberlo es un chorro de frescor* 20

### GOBELSBURG GRUNER VELTLINER TRADITION

*Grüner Veltliner, Austria. Kamptal es una de las zonas vinícolas más importantes de Austria, esta situado en la llamada Baja Austria, se elaboran grandes vinos a partir de la variedad Gruner Veltliner* 38

### RENÉ MOSSE

*Chenin, Valle del Loira. Un Loira elaborado con la otra uva de la zona la Chenin Blanc, en Savennieres donde se elaboran blancos secos con esta variedad, los suelos son de pizarra y arcillosos los años buenos y con una baja producción se producen vinos con buena madurez y con una gran capacidad para envejecer* 25

### POUILLY-FUISSÉ TÊTE DE CRU

*Chardonnay, Borgoña. La Familia Vicent lleva 5 generaciones elaborando los vinos de Chateau Fuisse, en la zona de Máconnais en Borgoña, a partir de la uva chardonnay y de los distintas parcelas y terruños...* 35

### TAPAFUGAS

*70% moscatel y 30% malvar, un homenaje a Tapafugas, un amigo irreplicable del bodeguero de Bodegas Marañones. Un fontanero filósofo querido por todos en Benavides de Orbigo (León). Un clarete de los que entran solos con uvas de San Martín de Valdeiglesias* 22

### ARRIEZU SAUVIGNÓN

*D.O. Rueda. Sauvignon blanc eco. Un vino ecológico para explorar Rueda de otra manera, con el frescor de la uva Sauvignon Blanc* 20

## champagne, cava y rosados

CHAMPÁN AYALA BRUT MAYEUR 32

CHAMPÁN BRIAUX LENIQUE 30

CHAMPÁN LES VIGNES DE MONTGEUX 40

CAVA MESTRES COQUET GRAN RESERVA 40

BISILA BRUT NATURE Chardonnay y macabeo, Cava de Valencia 22

UMEA ROSADO Garnacha, Vino de Navarra 18

# vinos tintos

## SER VIVO Y NATURAL

*Tempranillo. Puro zumo de uva. Perteneció a una a de Ribera de Duero, Hermanos Páramo Arroyo, situada en Pedrosa de Duero, una zona de donde salen vinos excelentes. 19*

## SIERRA DE TOLOÑO

*Tempranillo. Sandra Bravo aprendió en Nueva Zelanda, en la Toscana, en Francia, en California y en el Priorato. Recupera viñedos, trabaja con vides viejas y con el tiempo que necesita el vino. 22*

## ALOXIA NATURAL

*Tempranillo. El sin sulfitos de altura, de uvas que nacen a 1.400m de altura. 22*

## ALEGRE VALGAÑÓN 2018

*Tempranillo y garnacha. Eva Valgañón y Óscar Alegre apuestan por una viticultura y un trabajo real. Menos productivo y más comprometido con valores como la enología y la sostenibilidad. Un tempranillo que te atrapa por todos los sentidos. 22*

## SÍNODO RAPOSERAS

*Tempranillo. De viñedo singular, más de 100 años, el sueño de tres amigos enólogos que se palpa por todos lados. 35*

## CERRADO DEL CASTILLO

*Tempranillo. Para nosotros es el vino que más nos ha impactado en los últimos cinco años. Cada vez que tenemos que celebrar algo no dejamos de beberlo. Y ahora estamos todo el rato buscando excusas para celebrar. 39*

## FINCA VALLEJO

*Tempranillo. Este vino se realiza con uvas procedentes de viñedos seleccionados situados a unos 800m de altitud en suelos arcillo-calcáreos y francos arenosos. 19*

## SEÑORÍO DE CUZCURRITA

*Tempranillo. Un vino de altos vuelos, de una bodega que marca tendencias y que ha conseguido uno de los riojas con más personalidad del panorama actual. Con Ana Martín como enóloga. 24*

## MAZAS ROBLE

*Toro. Tinta de Toro y garnacha. El que ha pasado por cuatro meses de barrica, el Toro que no parece Toro, suave y muy elegante. 18*

## CERROSOJÓN

*Maturana y mazuelo. El de Miguel Martínez, viticultor revelación, que volvió al terruño de su infancia para hacer un vino de aire atlántico. Nace en cepas muy viejas en vaso de maturana tinta y mazuelo, variedades especiales y muy, muy riojanas. 25*

## PAAL

*Vino de Navarra. Syrah. Raquel encontró su destino en la zona media de Navarra. Un vino de esa uva que en otras regiones se conoce como el Ródano y triunfa por lo curiosa que es. 22*

## O DE SÍNODO

*Garnacha y graciano. Uvas de antes, vinos de ahora, un vino que te hace querer más cosas nuevas. 24*

## SÍNODO LOS TOLLOS

*D.O. Rioja. Tempranillo. Una viña de solo 2400 metros cuadrados de tempranillo del año del mundial, el 82. 32*

## GARNACHA ALEGRE VALGAÑÓN 2018

*Garnacha. Una garnacha distinta, ancha, densa, mineral, de las que reposan, de las que se quedan en la memoria y a la que quieres volver. 26*

## 30.000 MARAVEDÍES

*Garnacha. Entre códices y viñedos este vino de Madrid sabe a gloria bendita. 30.000 maravedíes es el precio que Don Álvaro de Luna pagó a los frailes del convento de Santa María por la compra del Señorío de San Martín de Valdeiglesias. Un syrah y garnacha ecológico con solera. 23*

## HACIENDA SOLANO

*Ribera del Duero. Tempranillo. Agustín nos conoció y quiso que probáramos su vino. Flechazo mutuo. 23*

## DIDO

*Montsant. 70% garnacha, 20% de syrah y 10% de merlot. El 60% del vino se cría durante 16 meses en barricas de diferentes medidas, desde 300 litros a 4000 litros, y ánforas pequeñas de arcilla; y el 40 % restante, en tinas de hormigón para enfatizar la fruta. 26*

## LUR

*100% tempranillo. Un vinazo. Bodega preciosa e impresionantemente bien hecha en mitad de Elciego, unos enólogos de la bomba, Pepe Hidalgo y Ana Martín, unas cepas de más de 80 años, ¿Qué más se puede pedir? Solo beber y contar. 24*

## PREDICADOR

*Tempranilla, garnacha, graciano y mazuelo. Equilibrio de fruta y roble. Benjamín Romeo es uno de los enólogos más importantes de España. Comenzó con un proyecto personal en 1996 en el garaje de la casa de sus padres, como se hacían muchos otros vinos en aquella época. 32*

## LABROS

*Un vino de parcela 100% garnacha. Así llaman una viña de 90 años situada en una pequeña colina de La Dehesa, al fondo del valle de San Martín de Valdeiglesias. Un tinto ecológico afrutado. 32*

## J.F. ARRIEZU

*Un Rioja tinto ecológico. Si de algo sabe José Félix es de viña porque lleva décadas injertando vides y vides por toda España. En 2013 se lanzó a hacer su propio vino tinto en Rioja Baja, de parcelas familiares. 20*

## XI-IPAL

*Tempranillo de la viña. La Abejera situada a más de 700 metros de altitud y con un difícil acceso. Fermentado en depósitos de cemento y crianza en barricas francesas durante 20 meses. 27*

## GIL BERZAL

*D.O. Rioja. Tempranillo. Tinto de viñedos de entre 20 y 40 años situados en Laguardia. Elaborado con 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Viura. 23*