



DEL ROSA AL AMARILLO

- 1. 7L Rosado de una noche D.O. Cigales**, una región vinícola entre Palencia y Valladolid (recomendado por Vinoselección), 6,15 €.
- 2. Protos Rosado 2016** Una de las mejores referencias de Ribera del Duero (recomendado por Vinoselección), 6,50 €.
- 3. Barón de Ley 2015** Un rioja hecho con uva gamacha (recomendado por Vinoselección), 6,35 €.
- 4. Rita De Habla**, la bodega de moda sofisticado y floral, 22 €.
- 5. Homenaje** Un rosado navarro brillante y de notas florales, 4,25 €.
- 6. Ramón Bilbao Rosé** Con notas de pomelo y fresa, 6,95 €.
- 7. Marqués de Vargas Reserva** Fresco y vibrante, un rioja excepcional, 15 €.
- 8. Don Miguel reserva 2011** Un Ribera del Duero muy alabado por los críticos, con notas de fruta negra y trufa, de Bodegas Comenge, 32 €.
- 9. Marqués de Valdeza** Proveniente de viñas regadas por el Guadiana en Extremadura, un tinto fresco con aromas de fruta y flores, 12,50 €.
- 10. La Zarcita** fiel a su terroir, en Extremadura. Un vino de pago de Bodegas Alvear, 11 €.
- 11. Kúdaw Nativo** Un vino tinto chileno de uvas muy antiguas llevadas al Nuevo Mundo por monjes franceses. Con aromas de licor de cereza, 19 €.
- 12. Ceta** Vino blanco gallego que conmemora el centenario del nacimiento de Camilo José Cela, 4,65 €.
- 13. Pazo de Señoráns** Un albariño delicado, sutil y con matices muy varietales, 19 €.
- 14. El loco de la Finca de la Collina Audaz** mezcla de verdejo y sauvignon blanc con notas tropicales, 8 €.
- 15. Quibia** Un mallorquín elaborado con callet, la uva de allí. Muy fresco y mineral, 13 €.
- 16. Lusco** Albariño Rías Baixas muy valorado, con aromas de melón y pera, 12,50 €.
- 17. Protos Verdejo**. Uno de los mejores de Rueda, limpio, joven y fresco, 6 €.
- 18. Camino de Magarín**. Con notas de verbena, un sedoso verdejo de Rueda, 16 €.
- 19. Rioja Vega** Uno de los raros blancos reserva, de tempranillo, 14 meses en barrica, 40 €.