

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

CARTA DE VINOS

NACIONALES E INTERNACIONALES

D.O. ALICANTE
D.O. BIERZO
D.O. BORGOÑA. FRANCIA
D.O. CAVA
CHAMPAGNE
D.O. CIGALES
A.O.C. COTES DU ROUSSILLON. FRANCIA
D.O. JEREZ
D.O. JUMILLA
D.O. LA PALMA
D.O. MALLORCA
D.O. MANCHUELA
D.O. MONTILLA-MORILES
D.O. MOSEL SAAR RUWER. ALEMANIA
D.O. MONTERREI
D.O. NAVARRA
D.O. PRIORAT
D.O. RÍAS BAIXAS
D.O. RIBEIRO
D.O. RIBERA DEL DUERO
D.O. RIBEIRA SACRA
D.O. RIOJA
D.O. RUEDA
D.O. TORO
D.O. UTIEL-REQUENA
D.O. VALDEORRAS
D.O. VALLE DE LA OROTAVA
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
D.O. VALLE DEL LOIRA. FRANCIA
D.O. VINOS DE MADRID
VINOS DE PAGO Y DE LA TIERRA DE CASTILLA

CHAMPAGNES Y CAVA

CHAMPAGNE

Michel Gonet, Blanc de Blancs

37,00€

Bodega: Michel Gonet. Avize, Champagne.

Variedad: 100% Chardonnay.

André Clouet, Grand Cru

41,00€

Bodega: André Clouet. Bouzy, Champagne.

Variedad: 100% Pinot noir.

Crianza: 36 meses en las cavas de la familia a 10 metros de profundidad, con removido y degüelle manuales.

Antoine Bouvet, Millesime 2014

49,00€

Bodega: Antoine Bouvet. Aÿ - Champagne.

Variedad: 50% Chardonnay y 50% Pinot Nero.

Uso de métodos biodinámicos y fermentaciones espontáneas.

Larmandier-Bernier, Terre de Vertus

69,00€

Bodega: Larmandier Bernier. Vertus, Campagne.

Variedad: 100% Chardonnay.

Crianza: 48 meses en las cavas, degüelle manual 6 meses antes de su comercialización.

D.O. CAVA

Bertha Brut Nature Reserva

21,00€

Bodega: Bertha. Subirats, alto Penedés, Barcelona.

Variedad: 30% Macabeo, 50% Xarello y 20% Parellada.

Fermentación carbónica en botella a 13°C.

GENEROSOS

D.O. JEREZ

Manzanilla Pasada en rama Xixarito 21,50€

Bodega: Barón. Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

Variedad: Palomino fino.

Crianza biológica de 8 años en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de criaderas y solera.

Amontillado Juan Piñero 21,50€

Bodega: Juan Piñero. Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

Variedad: Palomino fino.

Crianza biológica de 12 años, donde la flor deja paso a una etapa oxidativa durante muchos años.

Fino El Maestro Sierra 21,50€

Bodega: El Maestro Sierra. Jerez de la Frontera, Cádiz.

Variedad: Palomino Fino.

Criado en barricas de roble americano bajo velo de flor.

D.O. MONTILLA-MORILES

Palo Cortado Lagar Blanco 25,00€

Bodega: Lagar Blanco. Montilla, Córdoba.

Variedad: Pedro Ximénez.

Oxidación con poco tiempo bajo velo de flor (alrededor de 18 meses) y
posteriormente a crianza oxidativa (19 años).

VINOS BLANCOS

D.O. LA PALMA

Tabaqueros

25,50 €

Bodega: Llanos Negros. Fuencaliente de La Palma, Islas Canarias.

Variedad: *Coupage autóctono de las Islas, Listán Blanco, Sabro, Malvasía*

Aromática, Vijariego.

Fermentado en depósito de acero inoxidable, ha permanecido durante 9 meses con sus lías. No se ha clarificado ni filtrado.

D.O. MONTERREI

Tirabeque

16,00 €

Bodega: Abeledos. Tamagos, Ourense.

Variedad: *100% Godello.*

D.O. RÍAS BAIXAS

Canicas

19,75 €

Bodega: A Tresbolillo. Rías Baixas, Pontevedra.

Variedad: *100% Albariño.*

Crianza en depósito de acero inoxidable sobre sus lías.

Do Ferreira

22,00 €

Bodega: Gerardo Méndez. Meaño, Pontevedra.

Variedad: *100% Albariño.*

Crianza sobre sus lías finas en depósito de acero.

D.O. RIBEIRO

Agas do Tempo

22,80 €

Bodega: El Paraguas. Cenlle, Ourense.

Variedad: *80% Treixadura, 8% Torrontés, 7% Albariño, 5% Loureiro.*

D.O. UTIEL-REQUENA

Las dosces

14,50 €

Bodega: Las Chozas Carrascal. Requena, Valencia.

Variedad: *70% Sauvignon Blanc y 30% Macabeo.*

6 meses en bodega de roble francés. La fermentación se produce a una temperatura controlada inferior a 25°C.

D.O. RUEDA

Mocén

15,50 €

Bodega: Mocén. Rueda, Valladolid.

Variedad: 100% Verdejo.

El Perro verde

19,50 €

Bodega: Ángel Lorenzo Cachazo. Pozaldez, Valladolid.

Variedad: 100% Verdejo.

José Pariente

19,50 €

Bodega: José Pariente. La Seca, Valladolid.

Variedad: 100% Verdejo.

D.O. VALDEORRAS

Louro

23,00 €

Bodega: Rafael Palacios. A Rúa, Ourense.

Variedad: 100% Godello.

El mosto fermenta en foudres de 35 Hl. de roble francés y permanece en crianza sobre sus lías finas durante 4 meses hasta su embotellado.

D.O. VINOS DE MADRID

Malvar de Monroy

15,00 €

Bodega: La Casa de Monroy. Madrid.

Variedad: 100% Malvar.

Tras la fermentación el vino madura 120 días sobre sus lías finas.

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

Finca Caraballas, ecológico

21,00 €

Bodega: Finca Las Caraballas. Medina del Campo, Valladolid.

Variedad: 100% Verdejo.

Crianza sobre lías 6 meses.

D.O. BORGÑA. FRANCIA

Chablis Le Bas de Chapelot

29,90 €

Bodega: Domaine Eleni & Edouard. Chablis, Francia.

Variedad: 100% Chardonnay.

D.O. VALLE DEL LOIRA. FRANCIA

Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie La Pépie

19,90 €

Bodega: Domaine de Pepiere. Maisdon-sur-Sèvre, Francia.

Variedad: 100% Melon de Bourgogne.

D.O. MOSEL SAAR RUWER. ALEMANIA

Materne & Schmitt Lehmener

24,80 €

Bodega: Materne Schmitt. Winningen, Alemania.

Variedad: 100% Riesling.

VINO ROSADO

D.O. CIGALES

Botón de Gallo

14,75 €

Bodega: Dominio del Blanco. La Seca, Valladolid.

Variedad: Tempranillo, Tinta de Toro, Tinta del País, Tinto Fino, Ull de Llebre, Cencibel.

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE

Pepe Mendoza

19,50 €

Bodega: Pepe Mendoza. Llíber, Alicante.

Variedad: Monastrell, Syrah y Alicante Bouschet.

D.O. BIERZO

Pétalos del Bierzo

22,00 €

Bodega: Descendientes de J. Palacios. Villafranca del Bierzo, León.

Variedad: 94% Mencía, 5% uva blanca, 1% Alicante Bouschet.

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés.

Ultreia Mencía

25,85 €

Bodega: Raúl Pérez. Valtuille de Abajo, León.

Variedad: Mencía.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés. El embotellado se realiza sin clarificar ni filtrar el vino.

D.O. JUMILLA

Juan Gil

18,00 €

Bodega: Juan Gil. Jumilla, Murcia.

Variedad: 100% Monastrell.

Crianza: en barrica de roble francés.

D.O. LA PALMA

Mission Grapes

25,80 €

Bodega: Llanos Negros. Fuencaliente de La Palma, Islas Canarias.

Variedad: 100% Listán Prieto.

D.O. MALLORCA

12 volts

26,00 €

Bodega: 4 Kilos Vinícola. Felanitx, Mallorca.

Variedad: 60% Callet-Fogoneu, 20% Syrah, 10% Merlot y 10% Cabernet Sauvignon.

Crianza: 9 meses en foudre de 3.000 litros (40%), barricas de roble francés de segundo año (30%) y barricas de roble francés de tercer año (30%).

D.O. MANCHUELA

Cupido

19,25 €

Bodega: La Cepa de Pelayo. Las Eras, Albacete.

Variedad: 100% Bobal.

Crianza: 10 meses sobre lías, es resultado de un coupage de 20% criado en depósitos de hormigón y un 80% en barricas de roble francés.

D.O. NAVARRA

Raso de Larrainzar

21,50 €

Bodega: Pago de Larrainzar. Ayegui, Navarra.

Variedad: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo, 5% Garnacha.

Crianza: 3 meses en barrica de roble francés.

D.O. PRIORAT

Camins del Priorat

24,00 €

Bodega: Álvaro Palacios. Gratallops, Tarragona.

Variedad: 35% Garnacha, 25% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 10% Merlot.

Crianza: 4 a 6 meses en barrica de roble francés

D.O. RIBEIRA SACRA

Lalama

24,95 €

Bodega: Dominio do Bibei. Manzaneda, Ourense.

Variedad: 90% Mencía, 10% Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha.

Crianza: 13 meses en barricas francesas de varios usos, 7 meses en troncocónicos de roble francés y 16 meses más en botella.

D.O. VINOS DE MADRID

30.000 Maravedíes, ecológico

19,00 €

Bodega: Marañones. San Martín de Valdeiglesias, Madrid.

Variedad: 90% Garnacha y 10% variedades locales.

Crianza: 8 meses en barrica con sus propias lías.

Viñas Viejas

23,00 €

Bodega: La Casa de Monroy. Villamanta, Madrid.

Variedad: 90% Garnacha de nuestros viñedos de más de 80 años y 10% Syrah.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Valtravieso Finca Santa María	19,50 €
Bodega: Valtravieso. Piñel de Arriba, Valladolid.	
Variedad: 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon y Merlot.	
Crianza: 6 meses en bodega de roble francés y 2 meses en botella.	
Goyo García, Joven de Viñas Viejas	24,50 €
Bodega: Goyo García Viadero. La Aguilera, Burgos.	
Variedad: 100% Tinto Fino.	
Pago de los Capellanes, Crianza	32,00 €
Bodega: Pago de los Capellanes. Pedrosa de Duero, Burgos.	
Variedad: 100% Tempranillo.	
Crianza: 12 meses en bodega de roble francés.	
Bosque de Matasnos	34,95 €
Bodega: Bosque de Matasnos. Peñaranda de Duero, Burgos.	
Variedad: 90% Tempranillo, 5% Merlot, 3% Malbec y 2% Garnacha.	
Crianza: en barricas nuevas de roble francés y americano durante 12 meses.	
Malleollus	39,50 €
Bodega: Emilio Moro. Pesquera de Duero, Valladolid.	
Variedad: 100% Tinto Fino.	
Crianza: 18 meses en bodega de roble francés.	
PSI, Dominio de Pingus	43,45€
Bodega: Dominio de Pingus. Quintanilla de Onésimo, Valladolid.	
Variedad: 100% Tinto Fino.	
Crianza: 18 meses en bodega de roble francés.	
Alión	85,00 €
Bodega: Alión. Peñafiel, Valladolid.	
Variedad: 100% Tinto Fino.	
Crianza: entre 14 y 20 meses en barricas bordelesas de roble francés nuevas y no menos de 15 meses en la quietud de la botella.	
Valbuena 5º año	145,00 €
Bodega: Vega Sicilia. Valbuena de Duero, Valladolid.	
Variedad: 95% Tinto Fino y 5% Merlot.	
Crianza: cinco años entre madera (francesa y americana) y botella.	

D.O. RIOJA

Coto Mayor

19,00 €

Bodega: El Coto de Rioja. Oyón, Rioja Alavesa.

Variedad: 100% Tempranillo.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Sierra Cantabria

19,15 €

Bodega: Sierra Cantabria. Laguardia, Álava.

Variedad: 100% Tempranillo.

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés y americano.

Rayos Uva

19,80 €

Bodega: Olivier Rivière. Navaridas, Álava.

Variedad: 50% Tempranillo y 50% Graciano.

Crianza: 12 meses.

Pies Negros

21,50 €

Bodega: Artuke. Baños de Ebro, Rioja Alavesa.

Variedad: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés.

Muga crianza

24,00 €

Bodega: Muga. Haro, La Rioja.

Variedad: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano 10%.

Crianza: 24 meses en barrica de robles seleccionados.

Remelluri reserva

29,00 €

Bodega: Granja Nuestra Señora de Remelluri. Labastida, Álava.

Variedad: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Malvasía.

Crianza: 18 meses en barricas de roble.

Imperial Reserva

33,00 €

Bodega: Imperial de CVNE. Villalba (Rioja Alta).

Variedad: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

Crianza: 24 meses en barrica y 36 meses en botella.

D.O. TORO

San Román

34,50 €

Bodega: San Román. Pedrosa del Rey, Valladolid.

Variedades: 100% Tinta de Toro.

Crianza: 24 meses barrica de roble francés y americano, nuevas y usadas.

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

La Solana

25,50 €

Bodega: Suertes del Marqués. La Orotava, Tenerife.

Variedad: 100% Listán Negro.

Crianza: 14 meses barrica de roble francés.

VINOS DE PAGO Y DE LA TIERRA DE CASTILLA

Abadía Retuerta, Selección Especial

29,95 €

Bodega: Vallegarcía. Sardón de Duero, Valladolid.

Variedad: 75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah y 3% Merlot.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

El Jorco, antes Le Batard

28,40 €

Bodega: Viñedos del Jorco. Cebreros, Ávila.

Variedad: 100% Garnacha.

Crianza: 18 meses en barricas usadas de roble francés.

Mauro

37,65 €

Bodega: Mauro. Tudela de Duero, Valladolid.

Variedad: Tempranillo y Syrah.

Crianza: 15 meses en foudres y barricas de roble francés y americano de distinta edad.

La Cueva Colorá

22,80 €

Bodega: García de Lara. Villarrubia de Santiago, Toledo.

Variedad: 100% Cencibel.

Crianza: 13 meses en barricas nuevas de roble francés y algunas de americano.

A.O.C. COTES DU ROUSSILLON. FRANCIA

Le Parcellarie Caune d'en Joffre

26,40 €

Bodega: Caune d'en Joffre. Estagel, Francia.

Variedades: Cariñena, Syrah y Garnacha tinta.

D.O. BORGOÑA. FRANCIA

Le Chapitre Suivant

27,80 €

Bodega: Domaine Rene Bouvier. Brochon, Francia.

Variedades: 100% Pinot Noir.

VINO POR COPA

BLANCOS

Viña Mocén , 100% Verdejo, D.O. Rueda	3,25 €
Las dosces , 51% Bobal, 10 % Syrah y 39% Tempranillo, D.O. Utiel-Requena	3,25 €
Malvar de Monroy , 100% Verdejo, D.O. Vinos de Madrid	3,40 €
Tirabeque , 100% Godello, D.O. Monterrei	3,50 €
Canicas , 100% Albariño, D.O. Rías Baixas	3,90 €

ROSADOS

Botón de Gallo , Tempranillo, Tinta de Toro, Tinta del País, Tinto Fino, Ull de Llebre, D.O. Cigales	3,25 €
---	--------

TINTOS

Coto Mayor , 100% Tempranillo, D.O. Rioja	3,25 €
Valtravieso Finca Santa María , 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon y Merlot, D.O. Ribera del Duero	3,40 €
Cupido , 100% Bobal, D.O. Manchuela	3,75 €
30.000 Maravedíes, ecológico , 90% Garnacha y 10% variedades locales, D.O. Madrid	3,95 €

CHAMPAGNE Y CAVA

Champagne Michel Gonet , 100% Chardonnay	6,50€
Cava Bertha , Brut Nature Reserva	3,85€

GENEROSOS Y DULCES

Manzanilla Pasada Xixarito	3,60 €
Amontillado Juan Piñero	3,60 €
Fino Maestro Sierra	3,60 €
Palo Cortado Lagar Blanco	4,40 €

GENEROSOS Y DULCES

Collantes , moscatel viejo	3,00 €
Valverán 20 manzanas , sidra de hiel	3,75 €
Emilio Hidalgo , Pedro Ximénez	3,90 €