

HISZPANIA



KATALONIA

RECAREDO: 39-40
CELLER CREDO: 41
CASTELL DEL REMEI: 42

RIOJA

BODEGAS VALDEMAR: 43-44
MARQUES DE REINOSA: 45

ARAGONIA

BODEGAS BORSAO: 46
BODEGAS ALTO MONCAYO: 47-48

NAWARRA

SEÑORÍO DE SARÍA: 49

RUEDA

SEÑORÍO DE SARÍA: 50

TORO

OROT: 51

SHERRY

BODEGAS GUTIÉRREZ COLOSÍA: 52

KASTYLIA I LEON

MAESTRO TEJERO: 53-54



Recaredo

Recaredo

TURÓ D'EN MOTA:

Robert Parker
Wine's Advocate
95.5 points
...
Guía Peñín
2017
98 points
...
Guía Proensa
96 points
...
Best Cava
Mundovino I Cava Tasting
19/20 points

RECAREDO

WWW.RECAREDO.COM

Recaredo jest pionierem w produkcji maksymalnie wytrawnej i długo leżakowanej (tj. min. 36 miesięcy) Cava Brut Nature. Na 46. hektarach winnic, położonych w apelacji Penedes, uprawiane są zgodnie z zasadami biodynamiki takie szczepy jak Xarel·lo, Macabeu i Parellada oraz niewielkie ilości Chardonnay oraz Pinot Noir. Certyfikat Demeter potwierdza starania winnicy we wprowadzaniu naturalnych i tradycyjnych metod produkcji. Większość zabiegów na winie ma charakter pracy ręcznej (obracanie i degorżowanie).

KATALONIA

KATALONIA

TERRERS
BRUT NATURE '12

Kompleksowe, eleganckie. Aromaty mineralne, autolityczne i cytrusowe. Zadowoli najwybredniejszych koneserów szlachetnych win musujących. Dojrzewa na osadzie ok. 60 miesięcy.

 D.O. Cava, Gran Reserva

 Xarel·lo, Macabeu, Parellada

 białe, musujące, wytrawne

 6-8°

 foccacia z zielonym pesto, aperitif
INTENS
ROSAT '13

Aromaty dojrzałych czerwonych owoców i korzenne akcenty. Balsamiczne, świeże i pachnące. Dobra kwasowość i przyjemny długi finisz. Dojrzewa na osadzie ok. 50 miesięcy.

 D.O. Cava, Gran Reserva

 Monastrell, Pinot Noir, Garnacha

 różowe, musujące, wytrawne

 11-13°

 tarta owocowa, aperitif
SERRAL DEL VELL
BRUT NATURE '08

Eleganckie i bardzo aromatyczne. Wyczuwalne tosty, dojrzałe owoce i cytrusy. Subtelnie mineralne. Dojrzewa na osadzie ok. 110 miesięcy.

 D.O. Cava, Gran Reserva

 Xarel·lo, Macabeu

 białe, musujące, wytrawne

 8-10°

 zapiekany dorsz z masłem ziołowym
RESERVA
PARTICULAR '07

Mineralne i złożone, pełne wewnętrznej werwy o długotrwałym smaku. Całkowicie wytrawna cava bez dodatku cukru. Dojrzewa na osadzie ok. 120 miesięcy.

 D.O. Cava, Gran Reserva

 Xarel·lo, Macabeu

 białe, musujące, wytrawne

 8-10°

 ostrygi z sokiem z cytryny
TURÓ
D'EN MOTA '06

Jedno z takich win, których się nie zapomina! Szczególnie znając historię i zwyczaje producenta. Flagowa etykieta serwowana w najlepszych restauracjach Hiszpanii. Na podniebieniu znakomite, głębokie i mineralne. Dojrzewa na osadzie ok. 155 miesięcy.

 D.O. Cava, Gran Reserva

 Xarel·lo

 białe, musujące, wytrawne

 8-10°

 burrito z cielęciną


”

Recaredo jest producentem, który nie uznaje kompromisów. W winnicy wypracowano reguły, które stały się gwarancją najwyższej jakości wytwarzanych tam win.

Recaredo produkuje wyłącznie wina klasy Brut Nature Cava.

Winnice znajdują się tylko w regionie Alt Penedès.

Winorośl uprawiana jest wyłącznie w oparciu o rolnictwo biodynamiczne.

Winogrona zbiera się ręcznie.

Proces winifikacji zachodzi w całości w winnicy Recaredo.

Dojrzewanie trwa przynajmniej 30 miesięcy i tylko pod naturalnym korkiem.

Butelki obraca się ręcznie.

Ręczny proces degorżowania zachodzi bez mrożenia.

Recaredo nie produkuje win dla innych producentów lub marek.



CELLER CREDO

WWW.CELLERCREDO.CAT

Celler Credo wyznaje filozofię biodynamicznej uprawy winorośli. Dzięki minimalnej ingerencji człowieka oraz poszanowaniu środowiska i produkcji w zgodzie z naturą, wina są odzwierciedleniem ich terroir. Dzięki technikom uprawy winorośli przekazywanych z pokolenia na pokolenie winnica jest wolna od pestycydów oraz chemicznych nawozów. Sami nazywają siebie „Xarellistas” – od nazwy szczepu Xarello, jedynego z którego produkują wina. Dzięki temu projektowi chcą pokazać inne oblicze Xarello - unikatowe, mineralne i złożone.



KATALONIA



MIRANIUS

Aromaty cierpkiego grejpfruta, zielonej gruszki i wapiennej skały, po chwili pokazują się nuty kwiatowe. W ustach żywe, czyste i precyzyjne z akcentem młodej brzoskwini oraz nieoczywistym, mineralnym finiszem.

- DO Penedès
- Xarel·lo
- białe, wytrawne
- 8-10°
- ceviche, grillowana ośmiornica



CAN CREDO

Aromaty skórki mandarynki, różowego grejpfruta, suszonych ziół i kwiatów. W ustach dobrze zbudowane z wyrazistą mineralnością oraz nutami gruszki i moreli. Długi finisz z delikatnym beczkowym akcentem.

- DO Penedès
- Xarel·lo
- białe, wytrawne
- 10-18°
- halibut w panierce z migdałów
- 2 miesiące

CASTELL DEL REMEI

WWW.CASTELLDREMEI.COM

lider dużej (sąsiadującej z Prioratem) apelacji Costers del Segre. Na blisko 70 hektarach położonych powyżej 300 metrów n.p.m. zasadzonych zostało blisko 10 szczepów: od Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnache i Syrah po Chardonnay, Sauvignon Blanc, i Pinot Noir. Pierwsze wzmianki na temat winiarskiej przeszłości pochodzą aż z 1780 roku, a budynki mające ponad 200-letnią historię mieszczą około 2 000 beczek. Wina Castell del Remei są czyste, skoncentrowane i bardzo harmonijne.



COSTERS DEL SEGRE



KATALONIA



GOTIM BRU

Aromaty kakao i ciemnych owoców leśnych. W ustach harmonijne, kwasowe, urzekające aksamitem ciemnej czekolady i wspomnieniem dojrzałych owoców. Pikantry finisz.

- DO Costers del Segre
- Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah
- czerwone, wytrawne
- 16-18°
- grillowany rostbef, chorizo
- 10 miesięcy



GOTIM BLANC

Aromaty owoców egzotycznych, białych kwiatów i skoszonej trawy. Na podniebieniu świeże i dobrze zbalansowane z nutami ananasa, marakuji i brzoskwini. Długi finisz.

- DO Costers del Segre
- Sauvignon Blanc, Macabeu
- białe, wytrawne
- 10-12°
- zapekana sola ze szpinakiem, krewetki z zieloną salsą



ODA

Balsamiczne i korzenne dzięki starzeniu w beczkach. Kandyzowane, czarne owoce z mineralnym tłem. Słodkie taniny w ustach, harmonijna kwasowość i długi finisz.

- DO Costers del Segre
- Merlot, Cabernet Sauvignon
- czerwone, wytrawne
- 16-18°
- żeberka w sosie barbecue
- 12 miesięcy



1780

Głęboki wiśniowy kolor. Wino z lekko dymnym, beczkowym nosem i nutami kandyzowanych owoców i przypraw. W ustach pełne i z dojrzałymi taninami. W smaku dojrzałe owoce leśne i suszone śliwki. Długi finisz.

- DO Costers del Segre
- Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha, Merlot
- czerwone, wytrawne
- 16-18°
- udziec jagnięcy z rozmarynem, ser Manchego
- 18 miesięcy

Bodegas Valdemar

CRianza:

Mundus Vini 2016
Silver medal

RESERVA:

Decanter Awards 2016
Bronze medal
...
International Wine and Spirits
Competition
Bronze medal
...
Wine Spectator (Feb. 2017)
90 points (2016)

GRAN RESERVA:

Decanter Awards
Bronze medal (2016)

BODEGAS VALDEMAR

WWW.VALDEMAR.ES

Winnica od pięciu pokoleń zarządzana jest przez rodzinę Martinez Bujanda. Od ponad 130 lat skutecznie łączą poszanowanie tradycji z zaawansowanymi technologiami, które wdrażają w wytwórni położonej na obrzeżach miasta Logroño, stolicy Rioja. Bodegas Valdemar to obecnie jeden z nielicznych producentów w tym regionie, który do produkcji wina używa wyłącznie gron z własnych winnic. Szczególną cechą ich procesu winifikacji jest wydłużony czas przechowywania w beczkach crianzy, reserwy i gran reserwy. Obecnie Bodegas Valdemar to jeden z największych producentów wina w regionie Rioja - uprawy to łącznie 275 hektarów.



RIOJA



CONDE VALDEMAR BLANCO

Lekkie wino o aromatach owoców egzotycznych, skórki cytryny i świeżo skoszonej trawy. W ustach świeże i owocowe.

- DOC Rioja
- Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco
- białe, wytrawne
- 8-10°
- smażone przegrzebki, patatas bravas



CONDE VALDEMAR FINCA ALTO CANTABRIA

Fermentowane w dębowych beczkach. W nosie aromaty bananów i ananasa oraz wanilii. Na podniebieniu pełne i kremowe. Trwały finisz.

- DOC Rioja
- Viura
- białe, wytrawne
- 12-14°
- pieczony dorsz z orzechami
- 7 miesięcy



CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO BLANCO

Pełne aromaty cytrusowych, owoców tropikalnych i zielonego jabłka. W ustach lekkie i mineralne z muśniętą maślaną strukturą.

- DOC Rioja
- Tempranillo Blanco
- białe, wytrawne
- 12-14°
- smażone sardynki, grillowane kalmary



CONDE VALDEMAR ROSE

Aromaty soczystych czereśni i słodkich porzeczki z pudrową nutą oraz delikatną wonią jaśminu i magnolii. W ustach lekkie i gładkie.

- DOC Rioja
- Viura, Garnacha
- różowe, wytrawne
- 9-11°
- tatar z łososia, pad thai z krewetkami



CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO

Aromatyczne, świeże wino o zapachu fiołków, wiśni i żurawiny. W ustach delikatne z elegancką, nieagresywną taniną.

- DOC Rioja
- Tempranillo
- czerwone, wytrawne
- 14-16°
- grillowany kurczak, pieczone warzywa



CONDE VALDEMAR CRIANZA

Aromaty dojrzałych czerwonych owoców i orzechowej beczkowości. W ustach średnie ciało, soczyste taniny i zbalansowana kwasowość.

- DOC Rioja
- Tempranillo, Graciano
- czerwone, wytrawne
- 16-18°
- grillowane chorizo, jamón ibérico
- 13 miesięcy



CONDE VALDEMAR RESERVA

Pełne ciało, wyraźne taniny i długi finisz. Podkreślone nuty dębowe połączone z aromatami konfitur z dojrzałych czerwonych owoców. Moc i elegancja.

- DOC Rioja
- Tempranillo, Graciano, Garnacha
- czerwone, wytrawne
- 16-18°
- pieczona jagnięcina, ser Cheddar
- 32 miesiące



CONDE VALDEMAR GRAN RESERVA

Tradycyjna, długodojrzejawa Gran Reserva. Aromaty powideł śliwkowych z nutami anyżu i goździków. W ustach gładkie, wypolerowane taniny i długi, trwały finisz.

- DOC Rioja
- Tempranillo, Graciano, Maturana
- czerwone, wytrawne
- 16-18°
- policzki wołowe z grzybami, ser Manchego
- 27 miesięcy



RIOJA

MARQUES DE REINOSA

WWW.MARQUESDEREINOSA.COM

RIOJA

Nazwa winnicy pochodzi od jej założyciela - markiza de Rianza. Na początku XX wieku założył winnicę w Autol, stając się wkrótce jednym z pierwszych aktywnych eksporterów wina na obszarze Rioja. Do dziś winnica umiejętnie łączy tradycyjne, szlachetne wartości z nowoczesnym zacięciem. Na winach odbijają się specyficzne warunki upraw winorośli, które bezpiecznie skrywają się u podnóża klifów Sierra de Yerga i Peña Isasa. Dzięki temu wina są - jak przystało na iberyjski temperament - niezwykle intensywne.



GARDENOS BLANCO

Delikatne ziołowe i kwiatowe aromaty. W ustach lekkie i łagodne, nuty jabłek i gruszek oraz bardzo delikatna jabłkowa kwasowość.

DOC Rioja

Viura, Verdejo

białe, wytrawne

10-12°

grillowany dorsz z cytryną, sałatka z vinegret



GARDENOS TINTO

Aromaty owoców jagody oraz śliwek z nutą czarnej oliwki. Dobrze zrównoważona owocowość z zaznaczoną tanią i delikatną kwasowością.

DOC Rioja

Tempranillo, Garnacha

czerwone, wytrawne

14-16°

dojrzewająca szynka iberico



GARDENOS CRIANZA

Aromaty wanilii oraz pieprzu, dojrzałe czerwienie i nuty balsamiczne. Delikatna słodycz czerwonych owoców ładnie balansuje kwasowość wina.

DOC Rioja

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

czerwone, wytrawne

15-17°

carpaccio z tuńczyka, grillowane chorizo

6 miesięcy



GARDENOS RESERVA

W nosie wyczuwalne aromaty dojrzałych ciemnych owoców, nuty balsamiczne i mentolowe. W ustach pełne i gładkie.

DOC Rioja

Tempranillo

czerwone, wytrawne

15-17°

smażona wieprzowina z grillowanymi warzywami, ser Manchego

12 miesięcy

BODEGAS BORSAO

WWW.BODEGASBORSAO.COM



CAMPO DE BORJA

Początki winnicy Borsao sięgają 1958 roku, kiedy stworzono spółdzielnię Borja. Kilka lat później spółdzielnia Pozuelo i Tabuenca przyłączyły się do Borja, włączając swoje zasoby produkcyjne i uprawy, których łączna powierzchnia sięgnęła 2 000 hektarów. W 2001 roku spółdzielnię przekształcono w spółkę akcyjną o nazwie Bodegas Borsao. Dotychczasowych 620 członków stało się udziałowcami. Ich olbrzymie doświadczenie wraz z wielkim potencjałem wielu winnic umożliwiło stworzenie win o kompletnie nowej jakości. Wysitek winiarzy z Bodegas Borsao potwierdziło przyznanie przez Roberta Parkera tytułu najlepszej jakościowo Garnacha dla Tres Picos (w latach 2012-2014).

ARAGONIA



BEROLA

Aromaty ciemnych owoców leśnych. W ustach aksamitne, gładkie, o wyraźnych taninach i subtelnej kwasowości. Świetnie zbalansowany alkohol.

DO Campo de Borja

Garnacha, Syrah

czerwone, wytrawne

16-18°

grillowany steak z antrykotu, dojrzewające twarde sery

14 miesięcy



ZARIHS SYRAH

Aromat jeżyn z nutą dymu, czekolady. Pełna i miękka struktura z nutami ciemnych jagód, suszonych śliwek, pieprzu czy też kawy espresso.

DO Campo de Borja

Syrah

czerwone, wytrawne

16-18°

gulasz wieprzowy z ostrą papryką, pieczona kaczka

14 miesięcy



TRES PICOS

Wyraźne aromaty dojrzałych czerwonych owoców i śmietanki. Doskonała struktura. Nuty skórzane i waniliowe. Miękkie, jedwabne taniny.

DO Campo de Borja

Garnacha

czerwone, wytrawne

16-18°

kotlety jagnięce, duszona wołowina z sosem pieczeniowym

5 miesięcy

”

Campo de Borja nazywane jest „imperium Garnachy”. Region może pochwalić się aż pięcioma tysiącami hektarów, na których uprawa się ten szczep. Prawie połowa winorośli to aż 50 letnie krzewy

BODEGAS
Alto Moncayo

BODEGAS ALTO MONCAYO

WWW.BODEGASALTOMONCAYO.COM

Alto Moncayo jest stosunkowo młodą winnicą, bowiem powstała dopiero w 2002 roku. Jednak głęboko czerpie z przeszłości, czy to wykorzystując strukturę wcześniejszych upraw, czy też używając wyłącznie endemicznych krzewów Garnacha. Od początku celem właścicieli było stworzenie najwyższej jakości win produkowanych wyłącznie z tego szczepu. Zabiegi przyniosły doskonałe rezultaty. Wina z Moncayo posiadają aurę wyjątkowości i ponadczasowej elegancji. To wina szlachetne, które dostępne są wyłącznie w limitowanych ilościach.



CAMPO
DE BORJA

ARAGONIA

VERATON

Garnacha z krzewów między 30 a 50 rokiem życia. Leżakujące w beczkach przez 16 miesięcy. Wino o wybornych balsamicznych nutach, czekoladowym akcencie i aromatach ciemnych owoców.



DO Campo de Borja



Garnacha



czerwone, wytrawne



16-18°



jagnięcina po prowansalsku



16 miesięcy



ALTO MONCAYO

Garnacha z krzewów w wieku od 40 do 70 lat. Leżakowana w nowych beczkach przez 20 miesięcy. Niezwykły, złożony nos, z aromatami balsamicznymi, czerwonymi i czarnymi owocami, pieczonymi nutami i bardzo dobrą strukturą w ustach.



DO Campo de Borja



Garnacha



czerwone, wytrawne



16-18°



perliczka z truflami



20 miesięcy



AQUILON

Kwintensencja szczepu Garnacha! Owoce z krzewów o wieku od 60 do 100 lat. Leżakowane przez 24 miesiące w nowych beczkach. Potężne wino, ale zarazem świeże. Duża koncentracja smaku i doskonały balans.



DO Campo de Borja



Garnacha



czerwone, wytrawne



16-18°



stek wołowy w sosie z zielonego pieprzu



24 miesięcy



”

Wina z winnicy Alto Moncayo co roku otrzymują wiele nagród od ekspertów winiarskiego świata. Uwielbia je m.in. Robert Parker, który ocenił wino Alto Moncayo w rocznikach 2007 i 2009 na 100 punktów.



NAVARRA



CHARDONNAY
Aromaty grejpfruta i ananasa z zaznaczoną nutą białych kwiatów. Lekkie i świeże o długim finiszu.

- DO Navarra
- Chardonnay
- białe, wytrawne
- 10-12°
- risotto z krewetkami



ROBLE
Intensywne aromaty czerwonych owoców oraz czerwonego pieprzu. W ustach lekkie, świeże i owocowe z miękkimi taninami oraz nutami balsamicznymi.

- DO Navarra
- Garnacha
- czerwone, wytrawne
- 16-18°
- solony dorsz, paella
- 3 miesiące



CRianza
Aromaty jeżyn, jagód i malin z nutami korzennymi. Na podniebieniu średnie ciało z zaznaczoną owocowością, nuty wanilli i miękkie taniny.

- DO Navarra
- Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graziano
- czerwone, wytrawne
- 17°
- kuskus z jagnięciną, chorizo
- 12 miesięcy



RESERVA
Bukiet dojrzałych ciemnych owoców, wanilli oraz kardamonu. W ustach pełne i gładkie z nutami przyprawowymi. Długi, pikantny finisz.

- DO Navarra
- Cabernet Sauvignon, Graziano
- czerwone, wytrawne
- 17°
- pikantny gulasz wołowy
- 24 miesiące

SEÑORÍO DE SARRÍA

WWW.BODEGASSARRIA.COM

Bodega de Sarria znajduje się w sercu Valdezarbe - regionu, który dzięki swojemu położeniu oferuje idealne warunki do kultury winorośli. Na powierzchni 160 hektarów uprawia się Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon i Merlot, z których powstają czerwone wina oraz Chardonnay, które jest podstawą win białych. W Bodega de Sarria znajdziemy butelki z DO Navarra - tradycyjna linia Señorío de Sarria świetnie oddaje charakter apelacji, tak jak i limitowana edycja Viñedo butelkowana tylko w najlepszych rocznikach. W Puente la Reina od zawsze produkowano dobre wina. Dzięki nowoczesnym technikom, wina z Bodegas Sarria osiągają już nie tylko dobrą, ale doskonałą jakość.



SEÑORÍO DE SARRÍA
WWW.BODEGASSARRIA.COM
Bodega de Sarria to nie tylko wina z regionu Nawarry. Ich winnice znajdują się również na terenie Ruedy - gminy leżącej pomiędzy Valladolid i Zamorą. To obszar znany z uprawy Verdejo - hiszpańskiego odpowiednika Sauvignon Blanc. Verdejo zbierane jest pod osłoną nocy, aby utrzymać właściwą temperaturę procesu. W efekcie powstają misterne, świetnie zbudowane, a zarazem świeże i bardzo owocowe wina. Część z nich poddawana jest kilkumiesięcznej fermentacji w beczkach z francuskiego dębu.



RUEDA



VERDEJO
Intensywne aromaty tropikalnych owoców, gruszek przeplatane cytrusowymi nutami. Lekkie, owocowe ze zbalansowaną kwasowością. Pikantny i ziołowy finisz.

- DO Rueda
- Verdejo
- białe, wytrawne
- 8-10°
- guacamole, ceviche



VERDEJO FERMENTADO
Dobrze zbudowane wino o intensywnych aromatach waniliowych, a zarazem z wyraźnymi nutami dojrzałych owoców. W ustach kremowe i maślane z delikatnie zaznaczoną kwasowością.

- DO Rueda
- Verdejo
- białe, wytrawne
- 10-12°
- krewetki w sosie kokosowym, zapiekane karczochy
- 4 miesiące

TT
OROT



OROT

WWW.OROTBODEGA.COM

Bodega Toresanas to 20 hektarów winnicy położonej w południowo-wschodniej części regionu Zamora. Korzystny klimat i gleba oferują doskonałe warunki do uprawy lokalnych odmian winorośli. Winnica specjalizuje się w uprawie szczepu Tinta de Toro i położona jest w samym sercu apelacji. Winogrona są ręcznie zbierane i sortowane przed umieszczeniem w kwiatach. Bodega Toresanas posiada piwnicę spełniającą kryteria dojrzewania win w dębowych beczkach klasy crianza.

TORO

TORO



JOVEN

Intensywne aromaty ciemnych owoców z delikatnymi kwiatowymi akcentami. W ustach lekkie i świeże z podkreśloną owocowością z pikantnymi i mineralnymi nutami na finiszu.

- DO Toro
- Tampranillo (Tinta de Toro)
- czzerwone, wytrawne
- 12-14°
- pizza z pepperoni, carpaccio z cielęciny



ROBLE

Świeże, żywe, a zarazem eleganckie wino. Aromaty wiśni i truskawek. W ustach dobrze zbudowane, delikatnie pikantne z zaznaczoną owocowością i czekoladową nutą.

- DO Toro
- Tampranillo (Tinta de Toro)
- czzerwone, wytrawne
- 12-14°
- burrito z wołowiną
- 6 miesięcy

BODEGAS GUTIÉRREZ COLOSIA

WWW.GUTIERREZCOLOSIA.COM

Jedyny producent z siedzibą położoną na brzegu rzeki Guadalete w Puerto Santa Maria. Silny wpływ wiatrów Levante i Poniente, jak również wysoka wilgotność tworzą wspaniałe warunki do leżakowania wina. W dużej piwnicy przez lata starzały trzymane w tajemnicy szlachetne trunki wytwarzane systemem Solera. Początki winnicy sięgają 1838 roku. Na początku XX wieku przejął ją pradziadek obecnego właściciela. Juan Carlos Gutiérrez z żoną dostosował winnicę do nowych przepisów, jakie zaczęły obowiązywać w Jerez (Sherry). Obecnie jest to jeden z mniejszych producentów, ale mocno skupiony na jakości swojego produktu.



SHERRY



SHERRY



FINO

Wytrawna sherry o niskiej kwasowości. Wyczuwalny jest smak soli, cierpki aromat zielonych migdałów, jak również zapach ciasta chlebowego i polnych ziół.

- DO Jerez-Xères-Sherry
- Palomino
- białe, wytrawne
- 8-10°
- pieczony dorsz, sardynki

CENA: 40 PLN



AMONTILLADO

Intensywne, ale zarazem subtelne. Nuty słonego karmelu, migdałów i suszonych moreli. W ustach kremowe i orzechowe z bardzo delikatnie zaznaczoną kwasowością i z akcentem oliwek na finiszu.

- DO Jerez-Xères-Sherry
- Palomino
- białe, wytrawne
- 11-13°
- grillowane karczochy, dojrzale twardy ser

CENA: 70 PLN



PEDRO XIMÉNEZ

Bogaty bukiet - rodzynki, figi, kandyzowane owoce, orzechy, miód i śliwkowe powidła. W ustach aksamitne i pełne z nutami melasy i dojrzałych daktyli. Na finiszu pikantne z delikatną kwasowością.

- DO Jerez-Xères-Sherry
- Pedro Ximénez
- białe, słodkie
- 13-14°
- ciasto orzechowe z lodami waniliowymi, gorzka czekolada



CREAM

Głęboki wiśniowy kolor. Wino z lekko dymnym, beczkowym nosem i nutami kandyzowanych owoców i przypraw. W ustach pełne i z dojrzałym, i taninami. W smaku dojrzałe owoce leśne i suszone śliwki. Długi finisz.

- DO Jerez-Xères-Sherry
- Palomino, Pedro Ximénez
- białe, słodkie
- 10-12°
- ciasto z daktyli, foie gras



LIMITOWANE ILOŚCI!



MAESTRO TEJERO

WWW.ALFREDOMAESTRO.COM

Alfredo Maestro założył swoją pierwszą winnicę Almate, w pobliżu swojego rodzinnego miasta Peñafiel w Ribera del Duero w 1998 roku. Na początku produkował wina zgodnie z zasadami obowiązującymi w tym regionie oraz z technikami akceptowanymi przez znakomitą większość hiszpańskich producentów. Jednak po kilku latach zdał sobie sprawę, że jeśli chce produkować wina, które będą rzeczywiście odzwierciedlać terroir regionu, musi pójść własną drogą. Zrezygnował z oznaczenia apelacji Ribera del Duero i w 2003 roku zaczął produkować wina bez żadnych dodatków. Dziś jego winnice mają 9 hektarów a sam Alfredo Maestro jest jednym z najbardziej znanych i dynamicznie rozwijających się producentów win naturalnych w całej Hiszpanii.

KASTYLIA I LEÓN



KASTYLIA I LEÓN



LOVAMOR

Zaskakujące i oryginalne wino. Brak filtracji i stabilizacji powoduje, że jest nieco mętne. Imponujący bukiet aromatów: kwiecistych, suchych traw, pigwy i owoców pestkowych. Podniebienie oleiste. Świeżość i elegancja.



DO Castilla y León



Albillo



pomarańczowe, wytrawne



11-13°



karp pieczony w curry



SOBRECASA ROSADO

Naturalne wino o niebanalnych aromatach dojrzałych jagód, truskawek i liści czerwonej porzeczki. Na podniebieniu ofensywa owoców leśnych oraz malin z odrobiną subtelnej kwasowości. Długi, trwały finisz.



DO Castilla y León



Tempranillo, Garnacha, Moscatel, Verdejo, Palomino



pomarańczowe, wytrawne



13-15°



sałatka z kaczka i truskawkami



8 miesięcy



EL REY DEL GLAM

Intensywne aromaty dżemu truskawkowego oraz malin z delikatnie podkreślonymi przyprawami korzennymi. Średnie ciało, gładkie taniny oraz szczodra słodycz owoców leśnych i poziomek przełamana ziołowymi nutami.



DO Castilla y León



Garnacha



czerwone, wytrawne



16-18°



indyk w żurawinie, grillowane warzywa



BRUT ROSE

Aromaty czerwonych owoców, tostów i zielonego jabłka. Na podniebieniu orzeźwiające i subtelnie kremowe, z delikatnymi bąbelkami. W ustach dojrzała truskawka i wiśnia, podkreślona mineralnością oraz nuty ciepłej brioche. Świeży i owocowy finisz.



DO Castilla y León



Pinot Noir, Garnacha



różowe, musujące, wytrawne



6-8°



aperitif, sałatka z wędzonym łososiem

