

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



Laturce Reserva



Origen:

D.O. Ca. Rioja (Tinto)

Bodega:

El Coto de la Rioja

Uva:

Tempranillo

Envejecimiento:

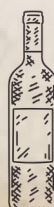
Reserva, roble americano,
18 meses

Cata:

Aroma frutal, boca
potente, aterciopelado con
taninos maduros.

Maridaje:

Cordero, ternera.



Botella
26,60

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



Laturce Crianza



Origen:

D.O.Ca. Rioja (Tinto)

Bodega:

El Coto de la Rioja

Uva:

Tempranillo

Envejecimiento:

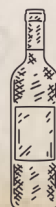
Crianza, roble americano,
12 meses

Cata:

Aroma frutal, boca
potente, aterciopelado con
taninos maduros.

Maridaje:

Cordero, ternera.



Botella
25,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



Licenciado



Origen:

D.O.Ca. Rioja (Tinto)

Bodega:

Bodegas Burgo Viejo.

Uva:

Tempranillo.

Envejecimiento:

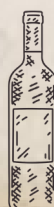
Reserva, roble americano,
18 meses.

Cata:

Frutas rojas y vainilla muy
presente, con sutiles taninos,
suave al paladar.

Maridaje:

Carnes rojas y de caza.



Botella
27,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B**abia



Joaquín Rebolledo



Origen:

D.O. Valdeorras (Blanco)

Bodega:

Joaquín Rebolledo

Uva:

Godello.

Envejecimiento:

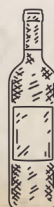
Crianza sobre lias, acero.

Cata:

Refrescante, fruta blanca y acidez ligera, aromas frutales.

Maridaje:

Pescados y ensaladas.



Botella
23,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



Bicos



Origen:

Rias Baixas (Blanco)

Bodega:

Bodegas Martín Codax

Uva:

Albariño.

Envejecimiento:

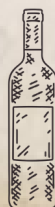
Acero inoxidable.

Cata:

Entrada untuosa con un marcado paso de boca, aromas cítricos.

Maridaje:

Entradas y carnes blancas.



Botella
18,50

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**

Senda

Origen:

D.O. Vinos de Madrid
(Tinto)

Bodega:

Las Moradas de San Martín

Uva:

Garnacha.

Envejecimiento:

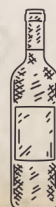
Roble francés, 10 meses

Cata:

Fondo mineral, toques frutales
con final largo y permanencia
en boca.

Maridaje:

Carnes rojas y entradas.



Botella
22,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**

Señorío Real Crianza



Origen:

D.O. Ribera del Duero
(Tinto)

Bodega:

Señorío Real.

Uva:

Tempranillo.

Envejecimiento:

Crianza, roble americano,
10 meses.

Cata:

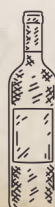
Paladar amplio, con notas
de frutos del bosque.

Maridaje:

Embutidos y guisados.



Copa
3,00



Botella
13,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



fincas de la Villa



Origen:

D.O.Ca. Rioja (Tinto)

Bodega:

Muriel.

Uva:

Tempranillo.

Envejecimiento:

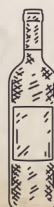
Crianza, roble americano,
12 meses.

Cata:

Aromas a regaliz, boca
Amplia, con taninos
suaves.

Maridaje:

Carnes de caza y quesos.



Botella
22,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abía**



Predicador



Origen:

D.O.Ca. Rioja (Tinto)

Bodega:

Contador (Benjamín Romero)

Uva:

Tempranillo 90%, pizca de Garnacha, Mazuelo y Graciano.

Envejecimiento:

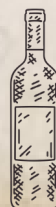
Crianza, roble francés, 16 meses

Cata:

Fresco, potente, con un largo final, aromas a madera y monte bajo.

Maridaje:

Embutidos y carnes rojas.



Botella
37,50

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**

La Marañososa



Origen:

D.O.Ca. Rioja (Tinto)

Bodega:

Marqués del Puerto

Uva:

Tempranillo 90%, Mazuelo 10%

Envejecimiento:

Crianza, roble francés y americano
12 meses.

Cata:

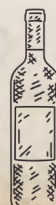
De aroma dulce, predomina la
fruta roja, en boca destacan notas
de cacao y frutos secos.

Maridaje:

Embutidos y guisados.



Copa
3,00



Botella
13,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



Arzuaga Crianza



Origen:

D.O. Ribera del Duero
(Tinto)

Bodega:

Arzuaga Navarro.

Uva:

Tempranillo 94%
Cabernet Sauvignon 6%

Envejecimiento:

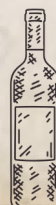
Crianza, roble francés y
Americano, 16 meses.

Cata:

Notas balsámicas, boca melosa
y suave, con toques frutales

Maridaje:

Carnes rojas y guisados.



Botella
30,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



finca Río Negro

Origen:

Cogolludo-Guadalajara (Tinto)



Bodega:

Finca Rio Negro

Uva:

Tempranillo 68%, Syrah 12%,
Cabernet Sauvignon 12%,
Merlot 8%.

Envejecimiento:

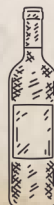
Roble francés (Allier) y americano,
12 meses.

Cata:

Aroma intenso, profundo, con notas
de zarzamora y roble. Sabor elegante
y potente.

Maridaje:

Embutidos y carnes rojas.



Botella
24,30

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



Castillo de Valmadrígal

Origen:

D.O. Tierra de León (Tinto)

Bodega:

Bodegas Valmadrígal.

Uva:

Prieto Picudo.

Envejecimiento:

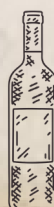
Joven, roble francés y Americano, 3 meses.

Cata:

Notas de frutas rojas, en boca seco, aterciopelado, intenso.

Maridaje:

Carnes rojas y quesos.



Botella
20,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abia**



Castillo de Valmadrígal

Origen:

D.O. Tierra de León (Rosado)

Bodega:

Bodegas Valmadrígal.

Uva:

Prieto Picudo.

Envejecimiento:

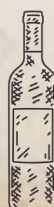
Acero inoxidable.

Cata:

Notas de grosella, arándano, en boca fresco, fructuoso, de paso largo.

Maridaje:

Embutidos y ensaladas.



Botella
20,00

◆ TABERNA ◆

Estar
en **B** **abía**



Bendito Canalla

Origen:

León (Limonada)

Bodega:

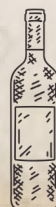
Robla Bahillo

Descripción:

La típica Limonada Leonesa de Semana Santa, elaborada con vino, azúcar, limón y canela.

Maridaje:

Guisados y embutidos.



Botella
19,00