

# *Dulces y Generosos*

\*PRECIOS POR COPA

Ochoa Moscatel, Navarra

Montecristo Moscatel, Navarra

Alvear PX 1927, Montilla-Moriles

Molino Real Moscatel, Málaga

Olivares, Dulce de Monastrel, Jumilla

Par Vino Naranja, Condado de Huelva

Manzanilla La Gitana, Jerez

Fino La Ina, Jerez

Sauternes Cipres de Climens



4,20  
€

## Ochoa Moscatel

**Bodega:** Ochoa

**D.O:** Navarra.

**Variedades:** Moscatel.

**Grado:** 12°

**Cata:** brillante color amarillo dorado. Gran complejidad aromática. Aromas potentes y frescos, notas tostadas, de pasas de la variedad moscatel de grano menudo. En boca es sedoso, equilibrado y de gran frescor que potencia su enorme frutuosidad.



4,20  
€

## Montecristo Moscatel

**Bodega:** Camilo Castilla.

**D.O:** Navarra.

**Variedades:** Moscatel.

**Grado:** 11,5°

**Cata:** vino dulce de color amarillo pálido con tonos verdosos. Aromas frutales intensos típicos de la variedad moscatel de la que procede. En la boca la entrada es fresca y frutal con cantidad de sabores cítricos con un final meloso.



3,00  
€

## Alvear PX 1927 Montilla-Moriles

**Bodega:** Alvear.

**D.O:** Montilla Moriles.

**Variedades:** Pedro Ximénez.

**Grado:** 16°

**Cata:** color caoba brillante con tonos yodados. Aroma potente y atractivo. Notas torrefactas y recuerdos de bollería y licor de café. Es dulce, amplio, y untuoso con recuerdos de caramelo de café con leche y cacao sobre fondo de uvas pasas.



---

## Sauternes Cyprés de Climens

8,50  
€

**Bodega:** Château de Climens.

**D.O:** Sauternes.

**Variedades:** Sémillon.

**Grado:** 13,5°

**Cata:** color amarillo dorado con reflejos cálidos. En nariz buena intensidad con notas de miel y ligero melocotón en almibar. En boca untuoso y glicérico, denso, con buena acidez que equilibra la dulzor y ligera amargosidad final.



---

## Molino Real Moscatel

10,00  
€

**Bodega:** Compañía de vinos Telmo Rodríguez.

**D.O:** Málaga.

**Variedades:** Moscatel.

**Grado:** 13,5°

**Cata:** amarillo algo pálido con algunos reflejos pajizos. Limpio y brillante. Sorprendentes aromas, suaves y delicados, con notas de melocotón, laurel, lácteos y especias. Gran equilibrio entre dulzor y acidez, de paso untuoso y amable.



---

## Olivares Dulce de Monastrel

5,80  
€

**Bodega:** Olivares.

**D.O:** Jumilla.

**Variedades:** Monastrell.

**Grado:** 16°

**Cata:** profundo color rojo-guinda picota, con tonos carmín y granate. Complejo en nariz, los aromas a higos, dátiles y fruta madura se perciben con intensidad y frescura. En boca es potente y goloso. Final largo y persistente.





5,20  
€

## Par Vino Naranja

**Bodega:** Bodegas Iglesias.

**D.O:** Condado de Huelva.

**Variedades:** Zalema y pedro ximénez.

**Grado:** 15°

**Cata:** caoba de tonalidad anaranjada. En nariz es amplio de intensidad y persistencia. Aroma limpio, con escalas de permanencia frutales especialmente a naranja amarga. Abocado, suave y a la vez maduro en boca.



3,00  
€

## Manzanilla La Gitana

**Bodega:** Hidalgo.

**D.O:** Jerez - Manzanilla de Sanlúcar.

**Variedades:** Palomino fino.

**Grado:** 15°

**Cata:** color amarillo pálido pajizo, con matices verdosos. Aroma complejo, punzante y delicado. Los aromas característicos derivados de su elaboración y crianza biológica le imprimen a este tipo de vino una peculiar personalidad.



3,00  
€

## Fino La Ina

**Bodega:** Lustau.

**D.O:** Jerez - Manzanilla de Sanlúcar.

**Variedades:** Palomino fino.

**Grado:** 15°

**Cata:** es el clásico fino de Jerez. Su solera fue fundada en 1919. De color amarillo pajizo, es mineral y punzante en nariz gracias a su crianza bajo velo de flor. En boca se muestra lleno, con un intenso sabor almendrado.