RESTAURANTE

El Figón del Duque
TERRITORIO EN COPA

No buscamos una carta larga. Buscamos una carta con voz.

Rioja no es una denominación. Es una forma de entender el tiempo. Esta carta existe por edición, no por acumulación: viñas viejas, vinos de campo, blancos con tensión, garnachas finas, variedades que casi nadie planta y productores que todavía trabajan a pie de viña. Aquí el precio no otorga jerarquía. La da el viñedo.

ÍNDICE

01 Espumosos & Rosados de Entrada Rioja
02 Blanco de Trago Largo Parcelas Blancas,
03 Ensamblajes y Guarda Tintos de Pueblo y
04 Vinos de Entrada con Sitio Garnachas, Castas
05 Minoritarias y Rioja con Acento Propio Viñedos
06 Singulares, Parajes y Botellas con Discurso
07 Clásicos Impredecibles e Iconos
08 Contemporáneos Invitados fuera de Rioja
09 Vinos Semidulces y Dulces



·SUBZONAS·

Montes Obarenes · La Sonsierra · Riberas del Oja-Tirón · Sierra Codés · Ribera Oriental del Ebro · Alto Najerilla · Sierra Moncalvillo · Ribera Occidental del Ebro · Laderas de Cameros · Ribera Alta del Cidacos · Monte Yerga · Cuenca Alta del Alhama

Elaborada por Alonso Ramírez

Todos los precios incluyen I.V.A.

ESPUMOSOS & ROSADOS DE ENTRADA

El primer sorbo no pide permiso. Aquí la burbuja nace de suelo propio y el rosado viene de viña vieja, no de receta. Empezar bien no es un detalle: es una declaración de principios.

Puppi Barbarot Rosado 2022 — 22 €

100% Tempranillo · depósitos ovoides · DOCa Rioja

El depósito ovoide no es un capricho: devuelve al tempranillo su redondez natural. Lejos del dulzor Textura que el rosado riojano rara vez alcanza fácil; este vino pide mesa y conversación.

Rulei Viña El Moral Rosado 2019 — 22 €

100% Garnacha tinta · viñas centenarias · DOCa Rioja

Viñas centenarias que nunca conocieron el roble. La garnacha crece aquí en vaso, sin maquillaje. Fruta roja nítida y un fondo mineral que viene del suelo, no del recipiente. El rosado que convence a quienes no creen en los rosados.

Valenciso Rosé 2025 — 25 €

100% Tempranillo · fermentación en frío · Ollauri, Rioja Alta

La precisión como estética. Fermentación en frío, tempranillo de Ollauri y la firma discreta de una bodega que nunca levanta la voz. Trazo limpio, acidez fresca, final que no se prolonga más de lo necesario.

Conde de Haro Cava Método Tradicional - Brut 2022 — 32 €

Blanc de Blancs Viura · Chardonnay · 24 meses sobre lias · D.O. · Bodegas Muga · Haro

Donde otros ven una bodega de tintos, Muga vio una oportunidad que nadie más se atrevió a tomar en Haro. Veinticuatro meses en rima, tina de roble para el vino base y el silencio de un calado que ya sabía guardar secretos antes de que llegara la burbuja. Fruta blanca nítida, mousse de seda y un final que se queda en la mesa mucho después del último sorbo. No es el cava que esperabas encontrar en Rioja — por eso está aquí.

Raventós i Blanc De La Finca 2022 — 34 €

Xarel·lo 60% · Macabeu 30% · Parellada 10% · Conca del Riu Anoia

Un espumoso que dejó el Cava por decisión propia. Sus viñas crecen sobre un suelo que hace millones de años fue mar: por eso la copa sabe a tiza y a Sal, con una burbuja fina y elegante . Treinta meses de crianza y nada de azúcar añadido. Directo, honesto y con carácter.

Gramona Imperial 2019 — 38 €

Xarel·lo · Macabeu · Parellada · Chardonnay - Corpinnat

Crianza larga sobre lías como único argumento. Boca amplia, compleja y seca en el final. Gramona ha entendido que la burbuja también puede envejecer. La profundidad que merece la primera copa de una gran noche.

Raventós i Blanc Blanc de Blancs 2023 — 42 €

Xarel·lo 40% · Macabeu 39% · Parellada 15% · Malvasía de Sitges 6% · Conca del Riu Anoia · ecológico · agricultura biodinámica

Familia vitícola desde 1497, Viña del Llac en suelos calcáreos marinos, mínimo dieciocho meses sobre lías; cítrico de pomelo, manzana blanca, tiza fría y un perlaje fino que sostiene el fondo mineral hasta el final. El espumoso más honesto de esta carta: la burbuja como consecuencia, no como argumento.

Pol Roger Champagne Réserve NV — 82 €

Pinot Noir · Chardonnay · Meunier a partes iguales · más de tres años sobre lías · Épernay

Casa familiar de Épernay fundada en 1849, una de las pocas que aún practica el remuage manual sobre pupitres. La Réserve ensambla treinta crus de las tres variedades clásicas con más de tres años sobre lías —el doble del mínimo legal— y nueve gramos de dosage. Brioche fino, miga tostada, manzana golden y un perlaje persistente que sostiene la boca. Equilibrio antes que potencia.

Todos los precios incluyen I.V.A.

RIOJA BLANCO
DE TRAGO LARGO

La viura no necesita defensa: necesita viñas viejas, altura y un bodeguero sin prisa. Aquí los blancos no acompañan: hablan. Rioja tiene un lenguaje blanco que la mayoría todavía no ha aprendido a escuchar.

Familia Valdelana 2025 — 19 €

Viura · Malvasía · vendimia manual · El ciego, Rioja Alavesa

El ciego tiene un perfil atlántico que distingue sus blancos del resto de la denominación: flor blanca, fruta limpia y frescura que no necesita madera para sostenerse. El primer blanco de la noche que sabe exactamente qué quiere ser.

Fernández de Piérola 2025 — 22 €

100% Viura fermentada en barrica · Moreda, Rioja Alavesa

La viura fermentada en barrica puede ser cremosa sin ser pesada, puede tener madera sin que la madera mande.
Este blanco alavés lo demuestra sorbo a sorbo. Textura que acompaña sin distraer; el clásico que no pasa de moda.

Rulei Viña Barracallo 2020 — 24 €

Viura 50% · Verdejo 50% · suelosarcillo-calcáreos · Rioja Alta

Un ensamblaje poco habitual que funciona con convicción: la viura aporta estructura y el verdejo añade la tensión frutal que eleva el conjunto. Limpio y luminoso. Dos variedades, un discurso.

Valle Mayor Colección Blanco Barrica 2022 — 24 €

100% Viura . cepas longevas . 5 meses en barrica francesa nueva. Fuenmayor, Rioja Alta

Viuras nobles y longevas de Fuenmayor fermentadas durante cinco meses en barricas francesas nuevas. El roble aporta estructura y tostado sin tapar el carácter varietal: blanco áureo, corpulento, con recuerdo de boj y buena definición frutal. Un clásico de trago largo que nunca ha necesitado más.

Viña Solarce Blanco 2025 · Casa La Rad — 26 €

Viura · Malvasía · Chardonnay · Tempranillo Blanco · Edición Limitada · Rioja Oriental · Valle de Ocón, Ausejo · 515–675 m · Fair'N Green

El blanco de entrada de una finca de 800 hectáreas en el Valle de Ocón, el extremo sur de la denominación donde la altitud lo cambia todo: los viñedos suben desde 515 hasta 675 metros sobre suelos pedregosos con arcilla y caliza, lejos del Ebro y del perfil atlántico del norte. Fermentación parcial en barrica y crianza sobre lías finas aportan cuerpo sin forzar la fruta blanca y el cítrico. Rioja Oriental con argumento de altura.

Ojuel Carrasojuela Calagraño 2018 — 28 €

Calagraño · DOCa Rioja · Sojuela-Entrena, Sierra de la Demanda · ecológico · 600 m

Variedad ancestral riojana de la que sobreviven apenas unas cepas viejas en vaso a 600 metros. Dorado vivo; cera de abeja, flores secas y sílex. Boca grasa con tensión ácida. Menos de 1.000 kg por añada. El blanco con más memoria de esta carta.

La Candelera 2025 — 28 €

Garnacha Blanca · Viura · Malvasía a partes iguales · Labastida

La forma en que los blancos se hacían en Labastida antes de que la monovarietalidad se convirtiera en norma.
Fruta blanca, especia fina y un pie firme en la memoria vitícola del pueblo. Tres variedades, un vino.

Las Levantadas 2025 — 28 €

Viura · Malvasía · Tempranillo Blanco · Cepas Viejas · Vino de Pueblo · Laguardia

Las Levantadas son las cotas mas altas de los viñedos de Javier San Pedro: suelos pobres donde antaño solo se plantaban blancos. Cepas viejas recuperadas, fermentación en frío, cuatro meses sobre lias. Pera blanca, melocotón y un fondo acidez.

Valenciso Blanco 2023 — 38 €

Viura 70% · Garnacha Blanca 30% · roble del Cáucaso · Ollauri, Rioja Alta

Ollauri en copa. El roble del Cáucaso de grano fino y cesión lenta aporta textura sin arrebatar el protagonismo al viñedo. Sedoso, afinado, de paso largo. La mezcla funciona porque Ollauri la sostiene desde abajo.

Todos los precios incluyen I.V.A.

PARCELAS BLANCAS, ENSAMBLAJES Y GUARDA

El blanco con nombre de viñedo. Variedades en extinción fermentadas en tinaja, ensamblajes de campo con décadas de historia y crianzas largas sobre lías que el mercado ignoró durante años. La Rioja blanca más difícil de encontrar y más difícil de olvidar.

Ad Libitum Tempranillo Blanco 2024 — 24 €

Tempranillo Blanco 100% · Baños de Río Tobía, Valle del Najerilla

El primer Tempranillo Blanco que existió: una mutación blanca de la variedad tinta que Juan Carlos Sancha rescató de la extinción desde su cátedra en la Universidad de La Rioja. Viñas en terraza sobre suelo ferruginoso a 565 metros, fermentado en roble francés que da volumen sin robar frescura. Cítrico, floral y con la firma de quien enseña lo que elabora.

Ojuel Fuente León T.Blanco & G.Blanca 2021 — 26 €

Tempranillo Blanco · Garnacha Blanca · ecológico · Sojuela, Sierra de Moncalvillo · 800 m

La Cañada Real Galiana a 800 metros: dos variedades blancas que Miguel Martínez deja expresarse sin madera, sin prisas. 1.720 botellas numeradas con el rigor de quien trabaja a solas contra la montaña. Blanco de altitud que no necesita levantar la voz.

Rulei Viña Barracallo Chemin de Pierres 2023 — 26 €

100% Chenin Blanc · fermentación en barrica · Castañares de Rioja

Chenin Blanc plantado en 1985 con permiso experimental en Castañares de Rioja. Miel fina, nervio vivo y esa acidez que lo mantiene fresco durante años. Una botella de culto para quien sabe buscarla más allá de la etiqueta más conocida.

Ojuel Fuente León Garnacha Blanca 2019 — 29 €

100% Garnacha Blanca · ecológico · Sojuela, Sierra de Moncalvillo · 800 m

533 botellas. Posiblemente la partida de garnacha blanca más pequeña de Rioja. Misma parcela, mismo viticultor, misma cota: aquí la variedad habla sola, sin mezcla que la diluya ni barrica que la disfrace. Tiene la intensidad del que sabe que no puede equivocarse.

Ojuel Salvaje Blanco 2021 — 31 €

Variedades minoritarias blancas · cepas viejas en vaso · vino natural · Sojuela, Sierra de Moncalvillo

Uvas blancas que casi desaparecieron de Rioja, rescatadas por Miguel Martínez en las laderas pedregosas de Sojuela. Vendimia manual, prensa de jaula, ni levaduras añadidas ni sulfitos: el vino se hace solo o no se hace. Suelo pobre, monte bajo, cepas viejas en vaso que llevan décadas resistiendo sin riego ni química. Un blanco turbio, vivo, con la energía del fruto que nadie ha domesticado.

Agnvs de Autor Malvasía · Familia Valdelana 2023 — 32 €

100% Malvasía · viñas de más de 70 años · fermentación en barrica francesa · Elciego, Rioja Alavesa

La firma de autor de Juan Jesús Valdelana sobre una variedad que casi desaparece de Rioja. Cepas septuagenarias en suelos arcillo-calcáreos, fermentación alcohólica en barrica de roble francés y crianza prolongada sobre lías finas. Albaricoque, almendra blanca, hinojo y un final cremoso que la madera nunca llega a dominar.

Abel Mendoza Blanco 2022 — 38 €

100% Viura · barrica bordelesa · SanVicente de la Sonsierra

Cepas de cuarenta años en San Vicente, extrayendo de la viura una complejidad que la variedad raramente revela. Barrica tan integrada que ya no se percibe como madera: queda precisión, profundidad y la identidad inconfundible de la Sonsierra.

Elena Corzana Blanco 2024 — 38 €

100% Maturana Blanca · Tinaja de Navarrete

Maturana blanca en su hábitat Natural: Navarrete, donde la variedad casi extinta vive una silenciosa resurrección. Fermentada en tinaja de barro; energía mineral y acento local.

Suañe Reserva 2020 — 44 €

Viura75% · Sauvignon Blanc25% · roble francés + hormigón · Villalba de Rioja

Viura y Sauvignon Blanc en Villalba de Rioja: una apuesta poco frecuente que resuelve la mezcla con elegancia y sin perder el acento riojano.Blanco serio, largo y pensado para la mesa, no para la copa sola.

Todos los precios incluyen I.V.A.

PARCELAS BLANCAS, ENSAMBLAJES Y GUARDA

Abel Mendoza 5V 2023 — 45 €
Viura · Tempranillo Blanco · Torrontés · Malvasía · Garnacha Blanca · San Vicente

No es excentricidad: es memoria de viña mezclada, la forma en que Rioja elaboraba sus blancos antes de que todo se simplificara. Cinco variedades, cinco voces, una sola frase. San Vicente en estado puro.

Montes Obarenes 2019 — 57 €
Viura · Tempranillo Blanco · Malvasía · barrica + lías · Ollauri, Rioja Alta

Blanco ancho, de ladera y de tiempo. La crianza sobre lías aporta cremosidad sin restar la tensión mineral de los suelos calizos de Ollauri. Uno de los ensamblajes que mejor demuestran la ambición real de la Rioja blanca contemporánea.

Usarralde Gran Reserva 2016 — 68 €
100% Viura · 23 meses en barrica · Rioja Oriental

Más de dos años en roble que convierten la viura en algo radicalmente distinto a sí misma. Miel fina, frutos secos tostados y un pulso ácido que lo mantiene vivo y tenso. El blanco de paciencia que siempre recompensa.

Roda I Blanco 2021 — 84 €
Viura · Malvasía · GarnachaBlanca · 18 meses bocoyes + 18 botella · Haro

Bocoyes que dan oxidación controlada y una complejidad que la barrica pequeña nunca alcanzará. El gran blanco de Haro: ancho, largo y de una ambición que casi ninguna bodega riojana ha igualado. La conversación que merece su precio.

Remírez de Ganuza Olagar Gran Reserva 2016 — 87 €
100% Viura · barrica nueva de roble francés · San Vicente de la Son sierra

Viura que envejece con la nobleza de los grandes blancos: gesto clásico, oxidación controlada y la calma de un gran reserva que Fernando Remírez trabaja con el mismo rigor que sus tintos más aclamados. Un blanco de coleccionista.

VIÑEDOS SINGULARES, PARAJES Y BOTELLAS CON DISCURSO

El blanco de viñedo singular no compite con el tinto: lo precede. Aquí cada botella nace de una parcela con nombre propio, variedades que casi nadie conserva y elaboraciones que solo tienen sentido en ese lugar. Blancos con la profundidad de quien no necesita la barrica para contar una historia larga.

Juan Valdelana JVV Blanco 2021 — 39 €
Viura · Malvasía · Garnacha Blanca · Maturana Blanca · Calagraño · maceración carbónica · bocoys abiertos · 650 m · Elciego

No es una parcela: son los rincones predilectos de viñas plantadas hacia 1920 —cabezadas y corrillos de Elciego a Laguardia— vinificados al modo antiguo del pueblo: racimo entero, lías guardadas de un año para otro, y doce meses en el mismo bocoy abierto donde fermentó. 4.892 botellas numeradas. Dorado profundo, pedernal y hueso de melocotón; boca amplia que cierra en pomelo. Un blanco que no se elabora: se hereda.

Cerro La Isa Blanco · Viñedo Singular 2021 — 48 €
Viura · Malvasía · Garnacha Blanca · Tempranillo Blanco · Baños de Río Tobía · 750 m

Cuatro variedades blancas en la misma parcela que da el Cerro La Isa tinto: 1,35 hectáreas a 750 metros donde Juan Carlos Sancha deja que cada cepa cuente su parte de la historia. Blanco de montaña con textura y profundidad de tinto. La versión más íntima de este viñedo singular.

Casa La Rad Malvasía Edición Especial 2022 — 56 €
100 % Malvasía · Viñedo Singular certificado CR · 49 años · maceración pelicular · 8–10 meses barrica francesa y americana · Rioja Oriental · Valle de Ocón

El sur atlántico que casi nadie mira. En una hacienda de 800 hectáreas rodeada de bosque —Reserva de la Biosfera— sobreviven cepas de malvasía plantadas hace medio siglo, casi a 700 metros. Bárbara Palacios las vinifica al margen de toda regla: maceración con pieles y meses sobre lías que dan carne sin restar tensión. Albaricoque, piel de cítrico y un fondo salino de sierra. El único blanco del sur en esta carta que se atreve a hablar de tú a los del norte.

Todos los precios incluyen I.V.A.

TINTOS DE PUEBLO Y VINOS DE ENTRADA CON SITIO

El primer tinto de la noche no es un trámite. Cada uno de estos vinos tiene municipio, ladera y carácter propio; cada uno sabe exactamente quién es. El vino con el que se empieza también define lo que viene después.

Viuda Negra 2023 — *22 €*

100% Tempranillo · 12 meses en roble francés · Laguardia, Rioja Alavesa

La guardia en copa, sin adornos. Doce meses en roble francés que marcan sin dominar: la fruta manda y el pueblo pone el carácter. El vino de entrada que siempre anima a seguir explorando la carta.

Ostatu Crianza 2023 — *22 €*

Tempranillo con mezcla tradicional · Samaniego, Rioja Alavesa

Samaniego tiene una personalidad difícil de imitar: fruta roja nítida, frescura atlántica y un carácter de pueblo que la mezcla tradicional recoge sin manipulación. La Rioja Alavesa en su lectura más directa y más convincente.

GR99 Primera Impresión 2024 — *22 €*

100% Tempranillo · 6 meses en roble francés · San Vicente de la Sonsierra

San Vicente en formato de entrada: seis meses de roble que marcan sin dominar y la franqueza de quien sabe que la Sonsierra ya es argumento suficiente. Directo, limpio y bien armado. Rioja sin retórica.

Reminde Peñalobera 2023 — *22 €*

100% Tempranillo · 12 meses en barrica de roble francés · Rufino Lecea · San Asensio, Rioja Alta

Rufino Lecea elabora en lo que probablemente sea la bodega más pequeña de Rioja: apenas 1.800 botellas en el antiguo calado familiar de San Asensio. Peñalobera es el hermano accesible de su Viñedo Singular Reminde: tempranillo de fruta roja fresca, tanino medido y la elegancia atlántica que distingue a este pueblo de Rioja Alta. El gesto artesanal en su versión más limpia.

Ostatu Valdepedro 2023 — *24 €*

Tempranillo 100% · Rioja Alavesa · Vino de Samaniego

Un Tempranillo que se atreve a mostrarse desnudo. Nace en una sola viña a 635 metros, sobre piedra caliza a los pies de Sierra de Cantabria, y se elabora sin sulfuroso añadido: nada que corrija, nada que esconder. Siete meses en hormigón dejan hablar a la fruta sin la voz de la madera. Fresco, vertical y luminoso, con algún poso en la copa que es firma de honestidad, no descuido. La Rioja tal como sale de la tierra.

Vallemayor 2022 — *24 €*

Tempranillo 90% · Mazuelo · Graciano · roble americano y francés · Fuenmayor

Tempranillo con el respaldo del mazuelo y el graciano desde Fuenmayor: equilibrio logrado entre fruta madura y crianza en roble americano y francés. Un vino de mesa en el sentido más noble de la expresión.

La Negreta 2023 — *24 €*

100% Tempranillo · 8 meses en barrica y depósitos de roble · Galbárruli

Galbárruli, orilla norteña de Rioja Alta donde el Cantábrico se hace notar en la viña. Ocho meses entre barrica y depósito de roble que preservan la frescura sin sacrificar el carácter. Fragante, ligero y con acento muy propio de su pueblo.

Todos los precios incluyen I.V.A.

TINTOS DE PUEBLO
Y VINOS DE ENTRADA CON SITIO

Pueblo no es solo procedencia: es compromiso. Estos tintos crecen donde viven sus productores, se crían donde los elaboran y se beben donde tienen sentido. Rioja contada en primera persona.

Artuke Pies Negros 2024 — 25 €

Tempranillo 85% · Graciano 15% · 12 meses en roble francés · Ábalos

Del pueblo de Ábalos, donde el Atlántico entra en la Rioja y la refresca. La uva se pisa aún con los pies descalzos —de ahí el nombre— y fermenta sola, con sus propias levaduras. Doce meses de reposo casi todo en barrica grande de roble francés, apenas usada, para pulir sin maquillar: fruta negra, un latido mineral de grafito y un tanino fino que sostiene sin pesar. Tradición ejecutada con precisión de relojero.

Tinaja de Barro 2020 — 25 €

100% Tempranillo · tinaja de barro + barrica · Sierra de Moncalvillo

La tinaja de barro es el recipiente más antiguo del vino. En la Sierra de Moncalvillo devuelve al tempranillo otra textura: menos arista, más redondez, más tacto. Un tinto de entrada que invita a pensar en el contenedor como parte del discurso.

Finca La Montesa 2022 — 25 €

Garnacha 90% · ecológico · Monte Yerga, Alfaro, Rioja Oriental

Garnacha ecológica del Monte Yerga a 800 metros sobre el Ebro. El sur de Rioja tiene aire mediterráneo, piel más gruesa y una tensión de altitud que lo distingue radicalmente de todo lo elaborado al norte.

Puppi Barbarot Tinto 2021 — 25 €

Tempranillo 85% · Merlot 15% · 12 meses en bordelesas · Haro

Tempranillo con apoyo de merlot, doce meses en bordelesas desde Haro. Tinto amable y bien ejecutado que suma presencia en la mesa sin robar el protagonismo a los vinos de mayor discurso. Precio coherente con lo que ofrece.

Nómada 2022 — 27 €

Tempranillo 90% · Graciano 10% · 15 meses en roble francés · Labastida

Nervio alavés y carácter propio desde Labastida. Quince meses en roble francés que dan estructura sin restar frescura, con el graciano aportando la tensión y la acidez que alejan este vino de la fruta fácil.

Bodegas Roda Sela 2023 — 32 €

Tempranillo 95% · Garnacha 5% · viñas en vaso de 15–30 años · 12 meses roble francés usado · Haro

Viticultura sostenible en cepas en vaso adultas en plena madurez productiva, fermentación con levaduras autóctonas en tinos de roble y un año en barrica francesa usada que deja la fruta en primer plano. Fresa madura, hierba aromática y tanino fino.

Todos los precios incluyen I.V.A.

GARNACHAS, CASTAS MINORITARIAS Y RIOJA CON ACENTO PROPIO

El vocabulario que el tempranillo no puede pronunciar. Garnacha centenaria, maturana en tinaja, mazuelo de estructura noble, graciano que levanta acidez como ninguna otra variedad riojana. Lo que los sumilleres más exigentes buscan en los mapas y los productores todavía dudan en plantar.

Exopto Cosecha 2024 — 24 €

Garnacha 65% · Tempranillo 30% · Graciano 5% · Hormigón & tinos de roble · Rioja

El sueño de un francés enamorado de la Rioja. La Garnacha manda, de viñas viejas en vaso sobre arena y canto rodado, y trae fruta madura y frescura de altura; el Tempranillo y el Graciano de Ábalos añaden nervio y finura. La Garnacha descansa en hormigón y el Tempranillo en grandes tinos de roble, seis meses, para que hable el viñedo y no la barrica. Jugoso, vibrante, imposible de soltar.

Ad Libitum Maturana Tinta 2024 — 26€

Maturana Tinta 100% · Baños de Río Tobía

La maturana tinta de quien la salvó: Sancha recuperó esta casta casi perdida y logró su autorización en Rioja en 2008. Once meses en barrica de 500 litros que enmarcan un carácter indomable — especia negra, fruta oscura y una acidez que corta a filo. El punto de origen de todas las maturanas de esta carta.

Costumbre 2022 — 28 €

100% Garnacha · 10 meses en barrica · Aldeanueva de Ebro, Rioja Oriental

Garnacha de Aldeanueva con diez meses de barrica que respetan la fruta roja limpia y las especias cálidas del sur. Perfil mediterráneo franco: nada de copiar el norte, nada de disimular el calor. Rioja Oriental diciendo lo que piensa.

Barbarot 2016 — 28 €

Tempranillo 85% · Merlot 15% · 15 meses en barricas bordelesas · Briones

Briones, en el corazón de Rioja Alta. Quince meses en bordelesas que han redondeado con elegancia lo que la añada prometía en estructura. Con seis años de botella encima, muestra una profundidad que su precio no anuncia.

F&A Maturana 2023 — 29 €

100% Maturana tinta · 7 meses en barrica americana · Navarrete

La maturana tinta: uno de los secretos mejor guardados de la denominación. Especia negra, tensión estructural y una boca singular que no imita a ninguna otra variedad riojana. Siete meses en barrica americana que no doblegan el carácter: lo enmarcan.

Rulei Viña el Moral 2019 — 29 €

100% Garnacha tinta · viñedo centenario a 623 m · hormigón + barrica

Garnacha leída desde la finura y la tensión, nunca desde el peso. A 623 metros, las vides centenarias producen un fruto que elhormigón preserva y la barrica afina. El norte también sabe hacer grande esta variedad.

Rulei Viña Barracallo Tinto 2017 — 31 €

Tempranillo 75% · Garnacha 15% · Cabernet 10% · viñedo centenario

Mezcla poco frecuente sostenida por viñedo viejo y crianza larga: tempranillo, garnacha y cabernet en un conjunto donde las tres variedades aportan dimensiones distintas sin perder la coherencia de fondo.

Ojuel Salvaje 3 Garnacha 2021 — 32 €

100% Garnacha · CerroSojón, Sojuela · 650m · sin sulfitos · ecológico

Miguel Martínez vinifica en bodega-cueva familiar a 650 metros, sin sulfitos añadidos: solo la uva y fermentación libre. Rojo picota; mora, fresa madura y pimienta negra sobre fondo mineral. Tanino sedoso, paso ligero. Una garnacha de silencios.

Todos los precios incluyen I.V.A.

GARNACHAS, CASTAS MINORITARIAS Y RIOJA CON ACENTO PROPIO

Finca Los Miguelillos 2020 — 34 €

100% Garnacha · Álvaro Forcada Pérez · Cervera del Río Alhama

Garnacha de las faldas del Moncayo, vendimia tardía, Cervera del Río Alhama: el extremo sur de Rioja Oriental que produce el vino más mediterráneo de la denominación. Una frontera que pocos conocen y que este vino dibuja con nitidez.

Peña El Gato Viñas Viejas 2022 — 36 €

100% Garnacha · Baños de Río Tobía, Valle del Najerilla

Garnacha de cepas viejas en el valle más frío de Rioja Alta, criada trece meses en barrica de 500 litros. Fruta roja madura, fondo balsámico de monte y un tanino de seda. La cara más noble de la garnacha najerillana.

Matalaz 2022 — 37 €

Tempranillo · Garnacha · roble francés y americano · La puebla de Labarca

El Rioja de Oxer Bastegieta desde Lapuebla de Labarca: madera contenida, fruta al frente y esa frescura que la Rioja Alavesa guarda cuando no la fuerzan. Contemporáneo, sin perder el acento del pueblo.

Ojuel Carrasojuela 2019 — 37 €

Garnacha · Tempranillo · Mazuelo · Calagraño · Maturana · Viura y otras · 600 m · ecológico

Viña vieja entre Sojuela y Entrena a 600 metros, con variedades ancestrales identificadas y otras sin nombre conocido. Solo 798 botellas. Rojo burdeos brillante; cereza negra, mora y hierbas de monte. El tinto de campo más complejo de la denominación.

Minutero 2023 — 38 €

100% Maturana navarreteña · 12 meses en barrica · Navarrete

Maturana con doce meses de barrica que no doblegan la especia negra ni las hierbas de monte propias de esta variedad. Navarrete imprime un carácter vegetal aromático —tomillo, romero, laurel— que las parcelas de otros pueblos no tienen. Producción muy corta, gesto de productor que trabaja para el viñedo.

Elena Corzana 2023 — 46 €

100% Maturana tinta · 12 meses en tinaja · Navarrete

Maturana tinta fermentada y criada en tinaja de barro: sin madera, sin cesión, el fruto desnudo con la especia negra que solo esta variedad sabe dar. La tinaja actúa como amplificador del terroir, no como filtro. Navarrete tiene aquí su vino más íntimo y más difícil de encontrar.

Cerro Las Cuevas Gómez Cruzado 2021 — 55 €

Tempranillo 80% · Graciano 12% · Mazuelo 3% · Garnacha 5% · Ollauri

Paraje calcáreo y frío en la ladera norte de Ollauri. Tempranillo con graciano, mazuelo y garnacha de viñas viejas que producen un tinto vertical, mineral y tenso, con acidez de sierra y un tanino de grano cerrado que pide decantador y paciencia. La cara más exigente de Gómez Cruzado.

MilGrano 2020 — 57 €

Tempranillo con blancas y castas minoritarias · San Vicente de la Sonsierra

Mezcla antigua y memoria agrícola embotellada: el modo en que San Vicente vinificaba antes de que la denominación estandarizara todo. No podría nacer en ningún otro lugar y no pretende ser otra cosa que lo que es.

Todos los precios incluyen I.V.A.

VIÑEDOS SINGULARES, PARAJES Y BOTELLAS CON DISCURSO

Cada botella de este capítulo tiene coordenadas exactas y un productor que trabaja para el suelo antes que para el mercado. Son la razón de que esta carta exista: viñas con nombre, parajes con historia y vinos que no podrían nacer en ningún otro lugar del mundo.

Relevo Colección Parcelas 2022 · Valcuerna — 34 €

Tempranillo · Garnacha · Mazuelo · parcelas Barranco de la Molinera y Tejares · 12 meses bocoyes franceses 500 L · Cordovín, Alto Najerilla

Una bodega familiar centenaria en Cordovín, uno de los rincones más altos de Rioja Alta sobre el Najerilla. Tres parcelas de orientaciones distintas, vinificadas por separado y criadas en bocoyes de quinientos litros. Rubí de ribete violáceo; fruta roja fresca, hierba mediterránea y un fondo balsámico que delata la altitud. Tres parcelas, tres orientaciones, un solo Najerilla en la copa.

Reminde Viñedo Singular 2021 — 36 €

100% Tempranillo · 24 meses en roble francés · San Asensio, Rioja Alta

Un viñedo singular de San Asensio, entre el Najerilla y la Sierra de Cantabria. Tempranillo puro, dos años en roble francés, y un productor que deja que el lugar hable antes que la bodega. Elegancia atlántica sin una arruga.

Carrapeciña 2023 — 38 €

Tempranillo 100% · Ábalos, Rioja Alavesa

Tres parcelas viejas en la parte alta y fresca de Ábalos, a 603 metros sobre arcilla y caliza. Ocho meses en roble francés usado que afina sin tapar. Primera añada de la casa, solo 1.400 botellas: fruta roja nítida, fondo floral y taninos sedosos. El estreno serio de una familia que hasta ayer vendía a granel.

Ojuel Cerrosojón 2019 — 39 €

60% Maturana Tinta · 40% Mazuelo · Cerro Sojón, Sojuela · ecológico · 1.010 botellas

Un coupage que no existe en ninguna otra parte de Rioja: dos castas casi olvidadas, en cepas viejas en vaso al abrigo del cerro. Carácter atlántico donde nadie lo busca —violeta, sílex, higo— y un tanino rústico y vivo. De las viñas de Miguel Martínez, mil botellas contadas.

Landua Aiurri 2021 — 44 €

Tempranillo · Graciano · Garnacha · variedades blancas · de la Sonsierra a Laguardia

Ensamblaje municipal que cruza Rioja Alavesa de Sonsierra a Laguardia incluyendo variedades blancas en la mezcla, una decisión que aporta amplitud y frescura al tinto. Fruta roja viva, fondo herbal y un perfil más vertical que concentrado. Lectura contemporánea de una tradición alavesa antigua.

El Arca de Asa 2023 — 46 €

100% Tempranillo · viña de 1942 · Lanciego-Laguardia, Rioja Alavesa

Viña plantada en 1942, entre Lanciego y Laguardia, que Javier San Pedro lee con la paciencia de quien sabe lo que tiene debajo. Tempranillo con más de ochenta vendimias encima: raíz profunda, fruta contenida, el peso del lugar sin el peso de la madera. Rioja Alavesa con memoria larga.

Cerro La Isa Viñedo Singular 2020 — 47 €

Garnacha 100% · Viñedo Singular · Baños de Río Tobía · 750 m

Una viña centenaria de garnacha a 750 metros, en una ladera del 35% de pendiente que ha visto cinco generaciones de viticultores. Viñedo Singular reconocido por la denominación: 1,35 hectáreas sobre arcilla, caliza y hierro. Altitud pura, fina y tensa, sin un gramo de peso de más.

VIÑEDOS SINGULARES, PARAJES Y BOTELLAS CON DISCURSO

El viñedo singular no se elige: se hereda, se rescata o se descubre. Lo que aquí se sirve no es solo vino de parcela — es el argumento de que el lugar manda más que la marca y la añada más que la etiqueta.

Aiurri 2021 — *48 €*

Tempranillo · Graciano · Garnacha · Viura · Malvasía · Sierra de Toloño

El municipal de la casa: un tinto que cruza la Rioja Alavesa de norte a sur, con blancas en la mezcla que le abren la boca. Fruta roja viva, fondo herbal y un perfil más vertical que concentrado. La lectura fresca y directa de una tradición alavesa antigua.

Viña Gena 2019 — *48 €*

100% Tempranillo · viña de 1930 · barrica francesa + hormigón · Laguardia

Un viejo paraje en el corazón de Laguardia: una cepa de 1930 con ese peso de vid que se nota antes que cualquier madera. El hormigón guarda la frescura que la barrica francesa afina con mano ligera. Una sola parcela, una sola historia.

Riojanda 2019 — *62 €*

Tempranillo · Graciano · Mazuelo · variedades blancas · Navaridas

Navaridas en su lectura más compleja: un ensamblaje que suma capas sin perder tensión, con las blancas de hilo conductor de la frescura. Un vino de pueblo en el sentido más honesto: geografía embotellada.

Viuda Negra La Taconera 2017 — *135 €*

Tempranillo 100% · Viñedo Singular 1920 · Javier San Pedro Ortega · Laguardia

Cepas de 1920 vendimiadas en caja y desgranadas racimo a racimo. Menos de mil botellas por añada. Cereza brillante; fruta negra, ciruela y un cacao que aflora con el tiempo en la copa. La Taconera es el viñedo que lo explica todo, y este el vino que lo justifica.

Camino de Ribas 2024 · Parcela La Cóncova — *139 €*

Tempranillo · Garnacha · Viura · Jaén · Palomino · San Vicente · 610 m · 600 botellas

José Gil y Vicky Fernández vinifican en un calado medieval a los pies del castillo de San Vicente. Suelo arenisco, viento norte de la sierra y cepas de hasta 140 años en vaso. Cereza luminoso; mora, violeta y bálsamos de monte. 600 botellas de un lugar que no se repite.

Artuke La Condenada 2024 — *145 €*

Tempranillo · Graciano · Garnacha · Palomino Fino · Paraje Camino del Ciego · Baños de Ebro

Una parcela de arena plantada en 1920, condenada al abandono hasta que Arturo y Kike de Miguel la rescataron en 2012 de ahí el nombre. Coupage de campo a la vieja usanza: tinto y blanco entreverados en la misma viña. Fermentación espontánea con racimo entero y crianza en foudre, para que hable la arena y calle la madera. Floral, mineral y de una frescura que le valió a Peñín coronarlo "el tempranillo más fresco de España". Uno de los vinos más codiciados —y escasos— de Rioja.

Pirgos 2018 — *149 €*

Tempranillo · Garnacha · Graciano · viña centenaria · El villar de Álava · Viña Laguardia 1910

Lo que sale de la tierra ha de volver a ella: la parcela más antigua de Elvillar, criada dos metros bajo el suelo, junto a las raíces de sus propias cepas. Temperatura constante, presión y silencio durante catorce meses. Cereza brillante; ciruela, arcilla húmeda y laurel. Boca elegante y profunda.

CLÁSICOS IMPREDECIBLES E ICONOS CONTEMPORÁNEOS

La Rioja histórica no es nostalgia: es evidencia. Reservas de décadas pasadas que envejecen mejor que casi todo lo que se elabora hoy ,junto a los iconos que definen la denominación en este momento. Aquí la crianza no es un dato de etiqueta: es el argumento principal.

Fernández de Piérola Reserva 2016 — 26 €

100% Tempranillo · 24 meses en roble americano y francés · Moreda

Moreda, en el sector más occidental de Rioja Alavesa, da tempranillos de perfil atlántico y reservas de registro clásico. Honesta, bien situada en precio y con la discreción de quien lleva décadas elaborando sin ruido.

Viña Ardanza Reserva 2019 — 39 €

Tempranillo 80% · Garnacha 20% · roble americano · Rioja Alta + Oriental

La Rioja Alta S.A. elabora la Ardanza desde 1942 y cada añada demuestra que el roble americano bien usado no envejece: rejuvenece. El vino que convierte al escéptico: quien lo prueba por primera vez no suele volver a dudar del roble americano.

Finca La Montesa Reserva Especial 2020 — 39 €

Garnacha 90% · ecológico · Monte Yerga, Alfaro, Rioja Oriental

Garnacha ecológica del Monte Yerga en su versión más seria. El carácter meridional de la garnacha de montaña aporta contraste real a una carta dominada por el norte atlántico. El argumento de que el sur también tiene voz propia.

Viña Santurnia Gran Reserva 2014 — 39 €

Tempranillo 90% · Graciano 5% · Mazuelo 5% · 24 meses en roble · Briñas

Gran reserva de corte clásico a precio más que inteligente. Nueve años de evolución que han convertido el roble en textura y la fruta en complejidad. La paciencia tiene recompensa cuando el viñedo es el de Briñas.

Valenciso Reserva 2019 — 44 €

100% Tempranillo · 16 meses roble francés + cemento · Ollauri, Rioja Alta

Ollauri con trazo fino y la limpieza que pocas bodegas alcanzan de forma constante. Gran clase sin necesidad de proclamarlo. El nombre de Valenciso en esta lista no es protocolo: es merecimiento real.

Remelluri Reserva 2017 — 45 €

Tempranillo 80% · Graciano 11% · Garnacha 9% · viñedo ecológico · Labastida

Viñedo ecológico de sierra a más de 700 metros en Labastida. Remelluri es un caso único en Rioja: dominio con identidad de Borgoña y corazón de Rioja Alavesa. Reserva con la complejidad que solo la altitud y el tiempo dan.

Valenciso Reserva 2017 — 49 €

100% Tempranillo · Ollauri · añada más asentada y serena

La versión más noble del estilo Valenciso. La 2017 encontró ese equilibrio entre frescura y madurez que pocas añadas repiten: calma sin resignación, profundidad sin peso. Para quien busca el mejor Valenciso y tiene la paciencia de pedirlo por su año.

Viña Coqueta Reserva 2015 — 49 €

Tempranillo 90% · Graciano 5% · Viura y Malvasía 5% · Samaniego

Parcela, carácter y singularidad. La incorporación de varietales blancos es un guiño explícito a la tradición histórica riojana. Vino que justifica su sitio por lugar, no por marca; por viñedo, no por presupuesto.

Contino Reserva 2020 — 49 €

Tempranillo 85% · Graciano 10% · Mazuelo · finca histórica · Laserna

La finca como argumento desde 1974. Contino fue pionero del concepto vino de finca en Rioja cuando nadie usaba esa expresión. El meandro del Ebro como viñedo y décadas de consistencia como única credencial necesaria.

Todos los precios incluyen I.V.A.

CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES E ICONOS CONTEMPORÁNEOS

Pantocrator Reserva 2015 — 52 €

100%Tempranillo · viñas de más de 50 años · Cuzcurrita, Sajazarra, Tirgo

El registro más norteño de Rioja Alta: Cuzcurrita, Sajazarra, Tirgo. Atlántico y austero, de crianza larga. La Rioja que nadie busca porque no sabe que existe y que los mejores sumilleres conocen como un secreto que no comparten.

Veguín de Murua Gran Reserva 2015 — 59 €

Tempranillo 90% · Graciano 9% · Mazuelo 1% · 25 meses en roble

El gran reserva de la casa Murua: veinticinco meses de crianza y selección de parcelas viejas de Elciego. Hay botellas pensadas para el momento y botellas pensadas para la sobremesa. Esta es de las segundas.

Pantocrator Reserva 2011 — 66 €

100% Tempranillo · Cuzcurrita, Sajazarra, Tirgo · añada de guarda madura

El tiempo no envejece los grandes vinos: los completa. La 2011, con más de catorce años de evolución, muestra cuero fino, tabaco rubio y tierra húmeda en una complejidad que ninguna adición puede fabricar. Todavía vivo.

Solar Viejo Reserva 1996 — 68 €

Tempranillo · Graciano · Santamaría López · Laguardia, Rioja Alavesa

Treinta años en botella: rojo guinda maduro, aroma de caza fina y cuero curtido. Las reservas de los años noventa riojanos envejecen de una forma irrepetible que los vinos actuales, más concentrados, raramente alcanzan. Una ventana abierta a otro tiempo.

Granja Remelluri Gran Reserva 2016 — 69 €

Tempranillo 72% · Garnacha 20% · Graciano 6% · 27-29 meses foudres · Labastida

Una de las grandísimas botellas de Rioja: paisaje, tiempo y complejidad sin precio excesivo. Los foudres integran la madera de una forma que la barrica pequeña nunca alcanzará. Aporta prestigio a la carta sin necesidad de anunciarlo.

Roda I Reserva 2019 — 68 €

Tempranillo 92% · Graciano 6% · Garnacha 2% · selección parcelas · Rioja Alta

La selección de mayor profundidad de Roda. Icono moderno de Rioja que no se coloca en la bodega como decoración: se abre, se sirve y seconversa con él. Cada añada es distinta; el nivel, nunca.

Remírez de Ganuza Reserva 2014 — 99 €

Tempranillo 88% · Graciano · blancas · selección de la añada más profunda

La añada 2014, fría y tardía, produjo en Rioja vinos de acidez excepcional y longevidad extraordinaria. La cima del discurso de Fernando Remírez: nobleza, dimensión y vocación de colección que el tiempo irá demostrando.

Rioja Bordón Reserva 1991 — 99 €

Tempranillo con variedades tradicionales · Bodegas Franco-Españolas · Logroño

La 1991 fue una añada legendaria. Con más de tres décadas en botella, muestra un tanino sedoso y una acidez que mantiene vivos a los grandes Riojas mucho más allá de lo que ninguna tendencia contemporánea permite.

Viña Tondonia Gran Reserva 2004 — 390 €

Tempranillo 75% · Garnacha · Graciano · Mazuelo · 10 años roble americano · Haro

Diez años en roble americano y casi veinte en botella: un vino que no se compara con nada de lo que se produce hoy porque pertenece a otra era. No se abre; se descifra. No se bebe; se escucha.

INVITADOS
FUERA DE RIOJA

Rioja pide compañía, pero hay denominaciones que tienen algo que ella no puede dar. Estos vinos están aquí por criterio, no por costumbre: cada uno aporta una voz distinta, una geografía irreplicable y una razón de estar en esta mesa que ningún riojano puede rebatir.

·BLANCOS·

José Pariente Verdejo 2023 — 18 €
100% Verdejo · La Seca, Valladolid · D.O. Rueda

Verdejo limpio, bien tensado y honesto desde el corazón de Rueda. Fruta tropical contenida, hierba fina y la mineralidad de los suelos arenosos de La Seca. El blanco que ninguna mesa riojana debería rechazar.

José Pariente Sauvignon Blanc 2024 — 22 €
100% SauvignonBlanc · La Seca, Valladolid · D.O.Rueda

Aromático, vivo y de paso fresco. Maracuyá, pomelo y fondo herbáceo limpio. Ofrece una lectura clara para quien lo busca sin robar protagonismo a los blancos riojanos de mayor discurso.

Gomariz 12 — 24 €
100% Treixadura · Leiro, Ourense · D.O. Ribeiro

Treixadura fina y atlántica del interior de Galicia: más mineral y menos aromática que el albariño. El blanco gallego que amplía la carta con una voz que Rioja, por mucho que lo intente, no puede dar.

Hacienda de Arínzano 2022 — 26 €
100% Chardonnay · D.O.P. Pago de Arínzano, Navarra

Chardonnay de un Vino de Pago histórico navarro con frescura y mineralidad que lo distinguen radicalmente de los chardonnays barricados del sur. Blanco limpio y gastronómico que encaja directamente con la cocina del Figón.

Cinco Islas 2024 — 27 €
100% Albariño · D.O. Rías Baixas · Ribadumia, Pontevedra

Albariño del Val do Salnés en su expresión más pura: sin maquillaje, sin madera, sin más argumento que el océano y la pizarra. Atlántico, salino y preciso. El vino que pide el producto delicado y siempre cumple.

Valdesil Godello sobre Lías 2018 — 32 €
100% Godello · D.O. Valdeorras · Vilamartín de Valdeorras · suelos de esquisto

Seis meses sobre lías finas. Dorado con reflejos; hinojo y fruta de hueso madura. Boca untuosa. El esquisto de Valdeorras imprime una mineralidad que el albariño y el verdejo, por más que lo intenten, nunca replicarán.

Veiga Serantes Albariño "Selección de Añada" 2022 — 32 €
Albariño 100% · Val do Salnés, Rías Baixas

El punto medio perfecto entre fruta y textura. Misma familia, mismo granito atlántico, pero aquí el vino descansa siete meses sobre sus lías finas con removido semanal y un año más en acero: gana cuerpo, seda y volumen sin renunciar a la frescura marina que define a un gran albariño. Redondo, envolvente y gastronómico.

Veiga Serantes Albariño "Maduro" 2020 — 42 €
Albariño 100% · Val do Salnés, Rías Baixas

El albariño que se atreve a esperar. Pequeña bodega familiar de Barrantes, viñas viejas sobre granito frente al Atlántico. Este no busca la fruta joven: reposa años en acero y botella hasta ganar un perfil evolucionado —fruta pasificada, almendra, un guiño de repostería— sin perder el nervio salino del Salnés. Edición mínima de 3.102 botellas. Un albariño para quien cree que ya lo ha probado todo.

DÚO Domaine Ovejas Grand Vin Blanc 2018 — 48 €
100% Sauvignon Gris · A.O.C. Bordeaux · Château La Grâce Fonrazade · ecológico

Blanco excepcional de Alfaro en su finca de Saint-Émilion. Sauvignon Gris, variante rosada rara incluso en Burdeos: miel fina, cítricos maduros, fondo mineral calcáreo. Una joya riojana en el corazón de Burdeos.

Belondrade y Lurton 2019 — 59 €
100% Verdejo · La Seca, Valladolid · D.O. Rueda · ecológico

El verdejo de referencia en Rueda: veintitrés parcelas seleccionadas, fermentación espontánea y crianza sobre lías en barrica por parcelas. Un blanco de autor con tensión, profundidad y elegancia. La expresión más compleja del verdejo.

Todos los precios incluyen I.V.A.

INVITADOS
FUERA DE RIOJA

·TINTOS·

Carchelo 2021 — 22 €
100% Monastrell · ecológico · D.O.P. Jumilla

Monastrell ecológico de Jumilla: fruta oscura, garriga y el carácter de secano que ningún vino del norte puede replicar. La entrada mediterránea que aporta la temperatura que falta al norte de la Península. El contraste que amplía el vocabulario de la mesa.

Els Pics 2019 — 29 €
Garnacha · Cariñena · Merlot · Syrah · D.O.Ca. Priorat

Más roca que fruta, más tensión que volumen. La llicorella —la pizarra negra del Priorat— imprime en este vino un sello inconfundible que contrasta con nitidez con el lenguaje riojano.

San Román Toro 2021 — 49 €
100% Tinta de Toro · 24 meses en barricas · D.O. Toro

Mariano García, ex enólogo de Vega Sicilia, ha hecho de la Tinta de Toro un argumento de alta gama: ciruela negra, chocolate fino y tanino sedoso.Toro con forma, sin perder su carácter de meseta seca y extrema.

Pago de Carraovejas 2021 — 62 €
Tinto Fino 92% · Cabernet Sauvignon 5% · Merlot 3% · D.O. Ribera del Duero

Ribera del Duero reconocible y bien resuelta desde Peñafiel. Carraovejas ha construido su reputación sobre la consistencia de añada. El Tinto Fino de la meseta con la concentración y el roble que busca su clientela.

DÚO Domaine Ovejas 2018 — 69 €
100% Merlot · 14 meses en barrica · Saint-Émilion Grand Cru · Bordeaux · ecológico

El proyecto bordelés en Alfaro: pequeña finca en el centro de Saint-Émilion, cultivada en ecológico con viticultura tradicional a caballo. Mora madura, madera perfectamente integrada, sedoso y aterciopelado.

Vega Sicilia Único 2012 — 449 €
TintoFino 95% · Cabernet Sauvignon 5% · crianza mínima 10 años · Ribera del Duero

La 2012, una de las mejores añadas de la última década, muestra al Único en toda su dimensión: crianza de más de una década en roble y botella. Está en esta carta porque su ausencia sería más visible que su presencia. No se comenta: se ofrece.

VINOS SEMIDULCES Y DULCES

El dulce no cierra una comida: la completa. Moscatel de costa atlántica, vendimias tardías de Navarra, supurados riojanos de apenas trescientas botellas y Tokaji elaborado por Vega Sicilia en Hungría. La última copa no pide permiso: pide atención.

Enrique Mendoza Moscatel de la Marina 2023

copa 75 ml · 4 €
18 €

Moscatel de Alejandría · Alicante, Marina Alta

Flores blancas, uva fresca y cítricos con frescura salina de la Marina Alta. El Moscatel en su versión más aromática y menos empalagosa: volátil, expresivo y con la ligereza que permite una segunda copa sin esfuerzo.

Familia Valdelana Semi-Dulce

copa 125 ml · 4 €
21 €

Viura · Malvasía · vendimia manual · El ciego, Rioja Alavesa

Perfil floral y frutal con golosidad equilibrada desde Elciego. La malvasía abre con acento de azahar; la viura pone la estructura que impide que el dulzor se convierta en fatiga. El dulce riojano más accesible de esta carta.

Ochoa Moscatel Vendimia Tardía 2023

copa 75 ml · 4 €
24 €

Moscatel de Grano Menudo · D.O. Navarra, Olite · 500ml

Flor de azahar, miel ligera y fruta de hueso desde Olite. La vendimia tardía concentra sin apagar la frescura. Un dulce de estructura clara que no necesita justificarse ante nadie.

José Pariente Apasionado

copa 75 ml · 9€
28 €

100% Sauvignon Blanc ecológico · La Seca, Valladolid · 500 ml

Fruta tropical y cítrica con textura envolvente y fondo fresco. Dulce con nervio y destino gastronómico claro. Un final de copa que demuestra que La Seca también sabe hacer grandes postres líquidos.

Ojuel Supurado Blanco Natural 2021

copa 75 ml · 10€
42 €

Viura · DOCa Rioja · Sojuela, La Rioja · ecológico · 375 ml

Viura pasificada tres a cuatro meses en los altos de Sojuela; prensa vertical manual, fermentación espontánea. Dorado ámbar; flor blanca seca, membrillo y miel de romero. La acidez viva corta el dulzor con precisión. 270 botellas. Tim Atkin 95 pts.

Ojuel Supurado Tinto Natural 2021

copa 75 ml · 10€
42 €

Tempranillo · Garnacha · DOCa Rioja · Sojuela, La Rioja · ecológico · 375 ml

Uva colgada a mano; rendimiento del 18%. Rojo cereza con ribete teja; compota de invierno, guinda, pasa y hierba seca. Boca untuosa con dulzor equilibrado por acidez viva. El dulce más riojano de esta carta. Tim Atkin 95 pts · Parker 93 pts.

Oremus Late Harvest 2024

copa 75 ml · 10€
43 €

Furmint · Tokaji Késői Szüretelésű· Tempos Vega Sicilia · Hungría · 500 ml

Vendimia tardía del Tokaj de Vega Sicilia: flor blanca, melocotón y cítrico sobre fondo fresco y mineral. Dulce sin empalago, con la acidez viva que caracteriza al Furmint. El acceso más amable al universo Tokaji.

Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2022

copa 75 ml · 14€
55 €

Furmint · TokajiAszú · TemposVegaSicilia · Hungría · 500 ml

Tokaji de tres cestas de uva botrytizada sobre base de vino seco. Miel de acacia, albaricoque maduro y una acidez tensa que equilibra el dulzor con una precisión que solo el Furmint maduro en Tokaj puede ofrecer.

"El vino es la poesía de la tierra."

— MarioSoldati