

Milano
1999



VINOS
WINES

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

Milano Milano Milano Milano
1999 1999 1999 1999

Milano Milano Milano Mi
1999 1999 1999

VINOS DE LA CASA

D.O. CASTILLA

Abadía del Roble (Airén)

Aromas varietales potentes y frescos, bien estructurado y afrutado, con buen desarrollo final.

Powerful and fresh varietal aromas, well structured and fruity, with a good final development.



COPA: 1,80€
BOTELLA: 11,00€

D.O. CASTILLA

Abadía del Roble (Tempranillo)

Aroma fresco y afrutado. Paladar suave y carnoso, con matices florales. Elegante final.

Fresh and fruity aroma. Soft and meaty palate, with floral nuances. Elegant ending.



COPA: 1,80€
BOTELLA: 11,00€

D.O. CASTILLA

Abadía del Roble (Tempranillo)

Elegantes aromas frutales e intensos, bien estructurado, carnoso y sabroso, con buen desarrollo final.

Elegant fruity and intense aromas, well structured, fleshy and tasty, with a good final development.



COPA: 1,80€
BOTELLA: 11,00€

VERMUT

D.O. JUMILLA

Vermú Arlini Blanco (Macabeo)

Dulce pero con un toque de acidez del vino que lo hacen ideal para noches de verano o vermouths de primavera.

Sweet but with a touch of acidity from the wine that makes it ideal for summer nights or spring vermouths.



COPA: 3,00€

D.O. JUMILLA

Vermú Arlini (Monastrell)

Percibirás un maravilloso contraste entre el dulzor y el enebro que le dará cierta sequedad en boca.

A wonderful contrast between the sweetness and the juniper that will give it a certain dryness in the mouth.



COPA: 3,00€

D.O. JUMILLA

Vermú Arlini DRY (Macabeo)

Dulce pero con un toque de acidez del vino que lo hacen ideal para noches de verano o vermouths de primavera.

Sweet but with a touch of acidity from the wine that makes it ideal for summer nights or spring vermouths.



COPA: 3,00€

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

Candium (Verdejo)

Es un vino fresco y afrutado, que destaca por buena estructura y larga persistencia.

It is a fresh and fruity wine, which stands out for its good structure and long persistence.



COPA: 2,20€
BOTELLA: 12,50€

D.O. ALICANTE

Marina Alta (Moscatel de Alejandría)

Es aromático y frutal con notas profundas de Moscatel con recuerdos alsacianos. Flores blancas y fruta fresca.

It is aromatic and fruity with deep notes of Muscat with Alsatian memories. White flowers and fresh fruit.



BOTELLA: 14,00€

D.O. BIERZO

Abad Dom Bueno (Godello)

Aromas a fruta muy delicados, predominando la fruta blanca, con toques herbáceos muy bien conjuntados.

Very delicate fruit aromas, predominantly white fruit, with herbaceous touches very well combined and balanced.



BOTELLA: 14,00€

D.O. RÍAS BAIXAS

Ondiñas do mar (Albariño)

Límpido y brillante. Recuerda a flores blancas, redondo, carnoso, con estructura ligeramente ácida.

Clear and brilliant. Reminiscent of white flowers, round, fleshy, with a slightly acidic structure.



BOTELLA: 18,00€

D.O. ALICANTE

Fruto Noble (Sauvignon blanc)

De color amarillo con reflejos verdosos, intensa expresión aromática que recuerdan a frutas tropicales (plátano, piña).

Yellow in color with green reflections, intense aromatic expression reminiscent of tropical fruits (banana, pineapple).



BOTELLA: 13,50€

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA

Vía Corel (Garnacha).

En nariz despliega aromas de media intensidad, con recuerdos a fruta roja del bosque, grosella.

The smell release scents of medium intensity, with hints of red berries and currants.



BOTELLA: 12,50€

D.O. ALICANTE

Fruto Noble rosado (Monastrell, Syrah)

Predominan los aromas a fruta roja con notas de hinojo, anisado y talco de rosas.

Red fruit aromas predominate with notes of fennel, aniseed and rose talc.



BOTELLA: 13,50€

VINOS TINTOS

D.O.CA. RIOJA

Davalillo (Tempranillo)

Aroma a frutas rojas con notas a mora, grosella y frambuesa. Su sabor es intenso con matices a fruta y un fondo a regaliz.

Aroma of red fruits with notes of blackberry, currant and raspberry. Its flavor is intense with nuances of fruit and a liquorice background.



BOTELLA: 12,50€

D.O. CA. RIOJA

Don Paulino Crianza (Tempranillo)

Color cereza con capa media alta, limpio y brillante. Toques de frutas, dominando sobre un sutil roble.

Cherry color with a medium-high layer, clean and bright. Hints of fruit, dominating over a subtle oak.



BOTELLA: 15,00€

D.O.CA RIOJA

Hado Crianza (Tempranillo) 93 PUNTOS PARKER

Joven y vivo, predominando las frutas rojas características de la Tempranillo de la zona, acompañadas de recuerdos florales.

Young and lively, predominantly red fruits characteristic of the Tempranillo of the area.



BOTELLA: 17,00€

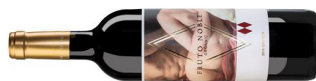
VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE

Fruto Noble Crianza (Monastrell, Cabernet Franc, Syrah)

De intenso color rojo cereza brillante y limpio. Recuerda a fruta roja madura y especias.

Intense bright and clean cherry red colour. Reminds of ripe red fruit and spices.



BOTELLA: 15,50€

D.O. RIBERA DE DUERO

Castillo de Aza robe (Tinta del País)

3 meses en barrica - 3months in cask

Destaca la fruta roja con un toque de especias y balsámicos.

Unite the flavours of red fruits with a touch of spices.



BOTELLA: 14,00€

D.O. RIBERA DE DUERO

Valduero Una Cepa (Tinta del País) **94 PUNTOS PARKER**

18 Meses en barrica.

Vendimia a mano. De manera excepcional, cada planta, cada cepa, sólo da una botella al año. Muy rico, voluptuoso y bien equilibrado.

Harvest by hand. Exceptionally, each plant, only gives one bottle a year. Very rich, voluptuous and well balanced.



BOTELLA: 35,00€



ESPUMOSOS

D. CAVA

Lar de Plata cava brut nature (Macabeo)

Intensos aromas en nariz a manzana y cítricos y nos recuerda a una panadería con pan recién salido del horno.
Intense aromas of apple and citrus stand out on the nose and it reminds us of a bakery with freshly baked bread.



BOTELLA: 13,50€

D.O. ALICANTE

Marina Espumante (Moscatel)

Potente, fina y elegante, de gran expresión varietal de Moscatel, con notas a cítricos y frutos tropicales.
Powerful, fine and elegant, with a great Moscatel varietal expression, with notes of citrus and tropical fruits.



BOTELLA: 12,00€



Milano
1999