# LA BARRA DEL 3

## GENEROSOS

TIPO DE VINO
Generoso

BODEGA
González Byass

COPA
2.8 €

REGIÓN
Jerez

VARIEDAD DE UVA
Palomino fino

BOTELLA
16 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Mínimo reposa 4 años en bota de roble americano siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.

NOTAS DE CATA
Posee un pálido color dorado, parecido al topacio, limpio y brillante. De aromas punzantes y delicados, muy elegante, con un bouquet potente con notas almendradas y notas de masa fresca de pan, toques distintivos de "la flor". En el paladar vuelven los recuerdos almendrados, dejando una agradable sensación de frescor. Es completamente seco con un postgusto largo y complejo.

TIPO DE VINO
Generoso

BODEGA
Miguel Sánchez Ayala

COPA
2.8 €

REGIÓN
Manzanilla de Sanlúcar

VARIEDAD DE UVA
Palomino fino

BOTELLA
16 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Criada bajo velo de flor.

NOTAS DE CATA
Manzanilla de color amarillo pajizo, con notas yodadas y minerales, salina y fresca. Muy persistente.

TIPO DE VINO
Generoso

BODEGA
González Byass

COPA
2.8 €

REGIÓN
Jerez

VARIEDAD DE UVA
75% Palomino y 25% PX

BOTELLA
16 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Su duración en el sistema de criaderas y soleras es de 8 años.

NOTAS DE CATA
De intenso color caoba. Aromas a uvas pasas, vainilla y madera. En boca es aterciopelado, con notas dulces de higos, pasas y toques de caramelo y madera.

TIPO DE VINO
Generoso

BODEGA
González Byass

COPA
3 €

REGIÓN
Jerez

VARIEDAD DE UVA
100% Pedro Ximenex

BOTELLA
18 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
9 años de crianza en el sistema de criaderas y solera.

NOTAS DE CATA
De color caoba muy oscuro y de gran intensidad. Aromas muy dulces, a pasas y caramelo, con recuerdos de madera. Boca aterciopelada y muy dulce, recuerda a pasas viejas y a dátiles, con final largo y vibrante.

TIPO DE VINO
Generoso

BODEGA
Tio Pepe

COPA
3.5 €

REGIÓN
Jerez

VARIEDAD DE UVA
100% Palomino

BOTELLA
20 €

NOTAS DE CATA
Un ligero toque Sherry como base de una refrescante y burbujeante bebida. Deliciosamente fresca con sabores a flor de Sauco, limón y menta, con la complejidad de le confiere el Fino Croft. Servir frío, a 3-6 ºC. Acompañar con menta.

TIPO DE VINO
Generoso

BODEGA
Privilegio del Condado

COPA
2.6 €

REGIÓN
Condado de Huelva

VARIEDAD DE UVA
50 % Zalema y 50% Moscatel de Alejandría

BOTELLA
18 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Macera en cáscara de naranja, para someter después al vino a un proceso de envejecimiento de 24 meses en botas de roble.

NOTAS DE CATA
De color caoba anaranjado, muy brillante y limpio. En nariz es aromático, profundo y persistente, con carácter marcadamente floral (azahar, jazmín) y tostados procedentes de la barrica. En boca es sedoso, con un ligero dulzor que no empalaga, y al pasar aparecen de nuevo los aromas florales con toques de caramelo. Complejo y muy largo en vía retronasal.

# OTROS VINOS

TIPO DE VINO
**Rosado**

BODEGA
**Viñas del Vero**

COPA
**3.1 €**

REGIÓN
**Somontano**

VARIEDAD DE UVA
**Pinot Noir**

BOTELLA
**22 €**

NOTAS DE CATA

La palidez y el atractivo brillo del color de este vino nos recuerdan el preciado oro rosa y nos invitan a pensar que estamos ante un vino ciertamente delicado y sutil. La expresión de su componente aromático es rápida, fresca y atractiva, recordando flores de arbustos ornamentales y frutos veraniegos. En la boca destaca su armonía y finura, el paso amable, la redondez y la continuidad, sinónimo de la elegancia de esta variedad y del meticuloso proceso de elaboración de este vino.

TIPO DE VINO
Blanco espumoso

BODEGA
Bocopa

REGIÓN
Alicante

VARIEDAD DE UVA
100% Moscatel de Alejandría

BOTELLA
20 €

NOTAS DE CATA
Muy pálido, cristalino y brillante. Burbuja muy pequeña, desprendimiento rápido, la corona delicada con un rosario continuo. Potente, fina y elegante, de gran expresión varietal de Moscatel, con notas a cítricos y frutos tropicales. Este vino espumoso de Alicante es amplio, muy suave, equilibrado, matices afrutados, con una burbuja muy fina que lo hace refrescante y suave.

TIPO DE VINO
Cava blanco espumoso

BODEGA
Torelló Viticultores

REGIÓN
Cava

VARIEDAD DE UVA
47% Xarel·lo, 33% Macabeo y 20% Parellada

BOTELLA
24 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Mínimo de 60 meses en botella. Cada año se realiza el poignettage (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino.

NOTAS DE CATA
Color pajizo con reflejos amarillos, limpio, transparente. Con burbuja fina y constante con formación de rosario.
En nariz destaca la fruta blanca, como la pera, sobre una nota bien marcada de briochería, flan de caramelo, crema pastelera, fruta confitada.

Entrada en boca fresca y delicada. Su paso es seco, con presencia de hierbas frescas que abren una ventana al campo, donde destacan las flores blancas. Con notas de briochería y crema, haciendo un final de boca muy agradable.

TIPO DE VINO
**Champagne**

BODEGA
**Moët & Chandon**

REGIÓN
**Francia | Champagne**

VARIEDAD DE UVA
**Pinot Noir y Chardonay**

BOTELLA
**55 €**

PERMANENCIA EN BARRICADA
**Mínimo de 60 meses en botella. Cada año se realiza el poignettage (agitación de la botella), que hace que las levaduras vuelvan a mezclarse con el vino.**

NOTAS DE CATA
**Color amarillo pálido tirando a verde. Aromas delicadamente vinosos, con un toque de tilo y de flor de vid. Sabor dominado por el Pinot, con gran amplitud en boca y final discreto.**

TIPO DE VINO
Blanco joven

BODEGA
Privilegio del Condado

COPA
2.9 €

REGIÓN
Condado de Huelva

VARIEDAD DE UVA
Zalema y moscatel

BOTELLA
18 €

NOTAS DE CATA
De color amarillo pálido, brillante, y con una nariz limpia, es un vino donde destacan especialmente las notas herbáceas y florales. Muestra un agradable dulzor en boca, pero no excesivo, y la acidez está bien controlada. En vía retronasal es untuoso e intenso.

TIPO DE VINO
Blanco joven

BODEGA
Yllera bodegas y viñedos

COPA
2.9 €

REGIÓN
Rueda

VARIEDAD DE UVA
Verdejo

BOTELLA
18 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Maceración pelicular en frío durante 8 horas. Fermentación alcohólica parcial a 3ºC durante 3 semanas, hasta conseguir los 5.5º de alcohol (en acero inoxidable).

NOTAS DE CATA
De color amarillo-pajizo, con un sabor delicioso, fina espuma y un aroma rico e intenso. Aromas típicos de mosto de la uva verdejo: manzana verde, notas cítricas junto con pétalos de rosa, notas minerales y melosas y frutos tropicales exóticos (maracuyá, piña, lichi). Potente en boca, con un recorrido muy agradable (sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio). Final dulzón, muy refrescante, con la presencia del CO2 natural de la fermentación parcial. Final largo y muy persistente.

TIPO DE VINO
Blanco

BODEGA
Viñas del Vero

COPA
3.4 €

REGIÓN
Somontano

VARIEDAD DE UVA
Chardonnay

BOTELLA
22 €

NOTAS DE CATA
En la fase visual nos ofrece un color amarillo de intensidad media, con brillo e irisaciones verdosas. En nariz muestra aromas limpios e intensos a frutas del trópico maduras: piña, plátano, mango y guayaba. La entrada en boca es muy agradable y expresiva. Se trata de un vino sabroso, denso, estructurado, redondo, envolvente y largo, reflejo del arraigo de la Chardonnay a nuestra tierra y fruto de su larga historia.

TIPO DE VINO
Blanco

BODEGA
Viñas del Vero

COPA
3.4 €

REGIÓN
Somontano

VARIEDAD DE UVA
Gewürztraminer

BOTELLA
22 €

NOTAS DE CATA
Color amarillo intenso, ciertamente brillante, con destellos verdosos. Ofrece un aroma eminentemente floral, con un fondo de fruta exótica que lo hace embriagador, potente y expresivo. En boca es amable, sedoso, envolvente y sabroso, dejando una agradable sensación para el recuerdo.

TIPO DE VINO
Blanco

BODEGA
Miguel Arroyo Izquierdo

COPA
2.9 €

REGIÓN
Rueda

VARIEDAD DE UVA
Verdejo

BOTELLA
20 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Maceración pelicular en frío durante 8 horas. Fermentación alcohólica parcial a 3ºC durante 3 semanas, hasta conseguir los 5.5º de alcohol (en acero inoxidable).

NOTAS DE CATA

Color amarillo limón con ribetes acerados verdosos en capa fina. Aromas a frutas maduras de pepita y tropicales, alta intensidad y frescura. El paso por boca es suave, complejo y amplio, con gran equilibrio y un final largo y fresco.

TIPO DE VINO
Blanco

BODEGA
D. Mateo

COPA
4.5 €

REGIÓN
Rioja

VARIEDAD DE UVA
Tempranillo blanco

BOTELLA
32 €

PERMANENCIA EN BARRICADA

Crianza en barrica en presencia de sus lías durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante. En nariz nos resulta elegante, complejo e intenso. Notas frutales de paraguayo, nectarina y pomelo, que van evolucionando hacia flores blancas como azahar y jazmín. Finalmente aparecen cremosos aromas de crianza, chocolate blanco y mantequilla. En boca es complejo, graso y con un retrogusto muy prolongado en el que se funden las notas frutales con los toques cremosos y tostados de la madera. Acidez muy bien compensada que le augura una larga longevidad.

TIPO DE VINO
Blanco

BODEGA
Jose Pariente

COPA
3.2 €

REGIÓN
Rueda

VARIEDAD DE UVA
Verdejo

BOTELLA
22 €

PERMANENCIA EN BARRICADA

Crianza de 4 meses sobre lías en acero, hormigón y madera.

NOTAS DE CATA

Se aprecia un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. El aroma, de gran intensidad, es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas blancas y cítricos. Asimismo, se aprecian aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado, balsámico. En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad Verdejo y sostenido por una buena acidez.

TIPO DE VINO
Blanco

BODEGA
Premium fincas

COPA
3.2 €

REGIÓN
Rias Baixas

VARIEDAD DE UVA
Albariño

BOTELLA
22 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Crianza sobre lías,

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz aromas a flores blancas, cítricos y fruta blanca. En boca es fresco y persistente.

TIPO DE VINO
Blanco

BODEGA
Mar de Frades

COPA
3.6 €

REGIÓN
Rias Baixas

VARIEDAD DE UVA
100% Albariño

BOTELLA
24 €

ELABORACIÓN

Maceración de las uvas a través del método Ganímede para extraer todo su potencial aromático. En depósitos de acero inoxidable, y contacto con lías para aportar longevidad y volumen al vino.

NOTAS DE CATA

Mar de Frades 2021 es un vino luminoso, de color limón reluciente y

reflejos destellantes de lima que invitan a descubrirlo.
En nariz, es vital e intenso, fruta jugosa (pera y albaricoque), flores blancas (gardenia) y frutas tropicales (lichi, piña) acogen delicados y frescos matices balsámicos. En boca es fluido y refrescante, al mismo tiempo que sabroso y enérgico, su acidez perfectamente trazada evoca el paisaje gallego y le envuelve en una sensación salina y vibrante, con un final consistente que perdura en el tiempo.

TIPO DE VINO
**Blanco**

BODEGA
**Granbazán**

COPA
**3.8 €**

REGIÓN
**Valdeorras**

VARIEDAD DE UVA
**Godello**

BOTELLA
**22 €**

PERMANENCIA EN BARRICADA
**Crianza sobre lías.**

NOTAS DE CATA
**Amarillo limón, limpio y brillante. En nariz es elocuente, frutas amarillas, melón cantalupo maduro, papaya y hierbas como la manzanilla. En boca es goloso, intenso, muy voluminoso, de persistencia media y final ligeramente amargo.**

# TINTOS

TIPO DE VINO
**Tinto roble**

BODEGA
**Pago del Cielo**

COPA
**3.6 €**

REGIÓN
**Ribera del Duero**

VARIEDAD DE UVA
**100% Tempranillo**

BOTELLA
**22 €**

PERMANENCIA EN BARRICADA
**Barricas de roble francés, americano y europeo.**

NOTAS DE CATA
**Bonito color cereza oscuro, bien cubierto de capa. Aroma intenso de frutos negros (cerezas), con un fino matiz ahumado. Gustativamente es jugoso, aterciopelado y lleno de rica materia frutal, con un tanino fino, maduro y pulido.**

TIPO DE VINO
**Tinto**

BODEGA
**Bodegas Emilio Moro**

COPA
**3.6 €**

REGIÓN
**Ribera del Duero**

VARIEDAD DE UVA
**100% Tempranillo**

BOTELLA
**22 €**

PERMANENCIA EN BARRICADA
**4 meses.**

NOTAS DE CATA
**Color rojo intenso con ribetes morados. En nariz es muy expresivo y fresco, apreciando notas de frutas rojas maduras como grosella, mora o ciruela. En la boca se muestra amable y sedoso con una acidez equilibrada, estructura generosa y presentando un tanino goloso.**

TIPO DE VINO

BODEGA

COPA

Tinto

Loess

3.8 €

REGIÓN
Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

BOTELLA
24 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Crianza de 9 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA
Se aprecia un potente color granate con buena capa, que indica una adecuada maceración de la uva durante la vendimia. En su fase olfativa, fuerte intensidad aromática, con predominio de la fruta que se funde sutílmente con el roble donde permaneció durante los meses de crianza. En boca sobre todo destaca su retrogusto, largo y muy agradable, que nos dará una sensación de permanencia de su sabor. Vuelve la complejidad de distintos sabores que van desde las frutas, a los balsámicos y tostados por el roble, destacando sobre todo el recuerdo varietal.

TIPO DE VINO
Tinto

BODEGA
Bodegas Rodero

COPA
3.9 €

REGIÓN
Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

BOTELLA
25 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Barrica nueva de roble francés, tostado medio. Permanencia de 9 meses.

NOTAS DE CATA
Ofrece a la vista un limpio y brillante color cereza. En nariz, un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera. En paso en boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado.

TIPO DE VINO
Tinto

BODEGA
Matarromera

REGIÓN
Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

BOTELLA
35 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Barricas de roble americano durante 12 meses.

NOTAS DE CATA
Color rojo picota muy subido con abundantes tonos violáceos de recorrido. Intenso y de gran complejidad, en el que conviven potentes aromas de frutas negras muy maduras en armonía con tonos y aromas especiados de madera nueva y noble. Vino sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Posee la elegancia e intensidad propia de los mejores Ribera del Duero.

TIPO DE VINO
Tinto crianza

BODEGA
Pago de los Capellanes

REGIÓN
Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

BOTELLA
32 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
12 meses en barricas de roble francés de 300 litros.

NOTAS DE CATA
Profundo color rojo picota. Ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas rojas y negras, con matices especiados aportados por la madera de roble francés y un regaliz muy marcado. En boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso pero con mucha estructura y potencia. Vino con taninos dulces y un largo final pleno de aromas y sabores.

TIPO DE VINO
Tinto crianza

BODEGA
Ramón Bilbao

COPA
3.2 €

REGIÓN
Rioja

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

BOTELLA
20 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Crianza en barricas de roble americano.

NOTAS DE CATA
Color rojo rubí, con matices violáceos de intensidad media. Limpio y brillante. Aromas de fruta roja y fruta negra combinados con regaliz, jengibre y hojas secas. Especias dulces, vainilla, comino y panadería.
En boca posee intensidad alta. Buen recorrido y acidez integrada. Taninos sedosos. Aparecen notas afrutadas y especiadas en retronasal.

TIPO DE VINO
Tinto crianza

BODEGA
La Melonera

COPA
3.8 €

REGIÓN
Ronda | Sierra de Málaga

VARIEDAD DE UVA
Tintilla de Rota, Garnacha

BOTELLA
24 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Crianza de 10 meses en foudre de roble francés.

NOTAS DE CATA
Color rojo picota con bordes violáceos. Aromas a fruta roja, frambuesa, fresa, fresco con notas de pimienta y nuez moscada. En boca es fresco, carnoso y redondo. Con taninos maduros muy bien integrados, y fondo balsámico.

TIPO DE VINO
Tinto crianza

BODEGA
Azpilicueta

COPA
3.2 €

REGIÓN
Rioja

VARIEDAD DE UVA
85% Tempranillo,
10% Graciano, 5% Mazuelo

BOTELLA
20 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
12 meses en barricas de roble americano y francés, con dominio del roble americano sobre el francés.

NOTAS DE CATA
De color rojo cereza, de buena intensidad, vivaz con destellos dorados. Limpio y brillante. La nariz es perfumada, donde destacan las notas de fruta sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias.

TIPO DE VINO
Tinto crianza

BODEGA
Baigorri

COPA
3.4 €

REGIÓN
Rioja

VARIEDAD DE UVA
Tempranillo, Garnacha

BOTELLA
22 €

PERMANENCIA EN BARRICADA
Crianza de 14 meses en barrica de roble francés (90%) y americano (10%).

NOTAS DE CATA
Vino de color picota intenso de capa media alta, aromas a fruta negra y fruta compotada, especias y lácteos. En boca es elegante, fresco y sedoso y demuestra una larga vía retronasal.

TIPO DE VINO
**Tinto**

BODEGA
**Dominio de Cair**

COPA
**3.6 €**

REGIÓN
**Ribera del Duero**

VARIEDAD DE UVA
**Merlot, Tempranillo**

BOTELLA
**22 €**

PERMANENCIA EN BARRICADA
**10 meses en barrica francesa y americana.**

NOTAS DE CATA
**Color rojo picota. En nariz es intenso con un conjunto aromático sugerente y complejo, que nos da notas de fruta madura y confitura, matices de caramelo, recuerdos lácteos sobre un fondo ligeramente ahumado. En boca es amable, sedoso, con un tanino dulce y redondo, en el retrogusto vuelven a aparecer notas de fruta roja y negra sobre madura, cacao y vainilla.**