



# SAGARDI<sup>®</sup>

*Cocineros Vascos*

miembro de  EUSKADI  
gastronomika

# ÍNDICE

<b>Nuestra especialidad, el Gin-Tonic Vasco</b>	5
<b>Cocktails</b>	7
<b>Aperitivos</b>	9
<b>"Sagardoa" Sidra Vasca</b>	11
<b>El Porrón</b>	13
<b>Vinos</b>	
Vinos de la península Ibérica	17
<i>Vinos Dulces</i>	19
<i>Cavas</i>	21
Blancos	23
<i>Rosados</i>	29
Tintos	31
Vinos de México	39
<i>Vinos Dulces</i>	41
Blancos	43
<i>Rosados</i>	45
Tintos	47
Vinos del Mundo	53
<i>Champagnes</i>	55
Tintos	57
<b>Magnums</b>	59
<b>Los Secretos de Nuestra Bodega</b>	61

—NUESTRA ESPECIALIDAD—

# EL GIN-TONIC VASCO

*El tradicional gin- tonic inglés fue adaptado hace muchos años por los cocineros vascos. Trago largo, mucho hielo y la excitante piel de un buen limón, hacen de él, el mejor refresco después del duro trabajo en la cocina. Los cocineros lo hemos popularizado y hoy es la bebida más común en el País Vasco.*

<b>Bombay</b> 50ml. de licor Londres, Inglaterra	140
<b>Tanqueray</b> 50ml. de licor Cameron Bridge, Escocia	140
<b>Beefeater</b> 50ml. de licor Kennington, Inglaterra	140
<b>Bombay Sapphire</b> 50ml. de licor Londres, Inglaterra	140
<b>The London</b> 50ml. de licor Londres, Inglaterra	140
<b>Hendrick's</b> 50ml. de licor Girvan, Escocia	180
<b>Beefeater 24</b> 50ml. de licor Kennington, Inglaterra	180
<b>Tanqueray Ten</b> 50ml. de licor Cameron Bridge, Escocia	180
<b>Bulldog</b> 50ml. de licor Londres, Inglaterra	180
<b>Gin Mare</b> 50ml. de licor Vilanova i la Geltrú, Cataluña	180
<b>G'Vine Florasion</b> 50ml. de licor Coñac, Francia	180

TODAS LAS GINEBRAS PUEDEN COMBINARSE CON LAS TÓNICAS

Schweppes · Seagram's · Fever Tree

# COCKTAILS

## CÓCTELES CLÁSICOS

<b>Mojito</b> 55ml. de licor	100
<b>Daiquiri</b> 55ml. de licor	110
<b>Cosmopolitan</b> 55ml. de licor	120
<b>Bloody Mary</b> 50ml. de licor	120
<b>Manhattan</b> 50ml. de licor	130
<b>Negroni</b> 60ml. de licor	130
<b>Margarita</b> 55ml. de licor	130
<b>Spritz Time</b> 30ml. de licor	130
<b>Dry Martini</b> 120ml. de licor	150

## CÓCTELES SAGARDI





<b>Donlon Honey</b> 50ml. de licor <i>(Gin London N°1, tónica, limón, miel de flores, gengibre y albahaca fresca)</i>	240
<b>Sagardi Gin</b> 50ml. de licor <i>(Gin Tanqueray, manzana, uva, sidra Zapiain, jarabe natural)</i>	190
<b>Kontiki</b> 50ml. de licor <i>(Mezcal Mistique Espadín, kiwi, gengibre, piña, miel de flores)</i>	140
<b>Teterum Grass</b> 50ml. de licor <i>(Mezcal Mistique Espadín, sidra Zapiain, vainilla)</i>	160
<b>Pacharán Aperitif</b> 75ml. de licor <i>(Pacharán Basarana, limón, gin Bombay, angostura, toronja)</i>	160
<b>Sparkling Pacharan</b> 80ml. de licor <i>(Pacharán Basarana, limón, cava Julia Bernet, toronja)</i>	170

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

<b>Estiu</b> <i>(Sandía, apio, jarabe de arándanos, limón, albahaca)</i>	90
---	----

# APERITIVOS

*"Marianito" Tradicionalmente en el País Vasco se consume en formato pequeño, pudiendo tomar más de uno, acompañado de un buen aperitivo.*

	 100ml.	 750ml.
<b>Manzanilla SOLEAR</b> Sanlúcar de Barrameda, España	110	1.100
<b>Fino Tío Pepe</b> Jerez de la Frontera, España	90	1.000
	 100ml.	
<b>Martini Rosso</b> Torino, Italia	90	
<b>Martini Bianco</b> Torino, Italia	90	
<b>Martini Dry</b> Torino, Italia	90	
<b>Campari</b> Milano, Italia	100	
	 100ml.	
<b>Kalimotxo</b>	160	
<b>Tinto de Verano</b>	160	

# “SAGARDOA” SIDRA VASCA

*Tradicional del País Vasco, la sidra ha sido un elemento fundamental de nuestra historia. Cuando los antiguos vascos de los siglos XVI y XVII, pescadores de ballenas, atravesaban el Atlántico hasta las costas de Groenlandia, la sidra era la única bebida que llevaban en los barcos. No se corrompía como el agua y, además, prevenía enfermedades endémicas en los largos viajes navales.*

**Zapiain NAT**  
Astigarraga

*Añada*

2014



150ml.

70




750ml.

310

# EL PORRÓN

*El porrón es un recipiente de cristal, muy popular en los pueblos del País Vasco y hoy convertido en utensilio de moda, trendy. Permite tomar vino, cava, cerveza, compartiendo entre los amigos, sin necesidad de usar vasos individuales. La tradición se convierte en la última tendencia.*



	<i>Añada</i>	 500ml.
<b>Cerveza</b>		100
<b>Cerveza con gaseosa</b>		100
<b>Cava Júlia Bernet Ingènius</b>		520
<b>Vino blanco K-Naia</b>	2015	460
<b>Vino rosado Bodegas Beramendi. 3 F</b>	2014	410
<b>Vino tinto Etxeita</b>	2015	410

# VINOS



# VINOS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA







**ORG** Vino orgánico. Vino elaborado con un método autónomo de cultivo basado en el uso óptimo de los recursos naturales, sin químicos artificiales ni organismos genéticamente modificados (GMOs) para fertilizar los suelos y combatir las plagas. El resultado es un vino saludable con propiedades antioxidantes aún mayores, así como un sabor más auténtico.

**BIO** Vino Biodinámico. Cultivo y elaboración de vinos según los preceptos biodinámicos de Rudolf Steiner. El suelo es tratado como un ser vivo, en el que cualquier contribución tiene un impacto directo en la tierra y el viñedo. Se busca un balance entre el viñedo, el hombre, la tierra y las estrellas. Ningún vino puede venir de un viñedo sin vida.

**NAT** Vino Natural. Vino hecho con intervención mínima tanto en el viñedo como en la bodega, sin adición de químicos naturales ni artificiales exceptuando pequeñas cantidades de sulfitos al embotellar. Las uvas deben ser recogidas a mano y los vinos no se filtran. El vino se convierte en un reflejo fiel de la tierra en que nació.

# VINOS DULCES

		<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
1	<b>Arima de Gorka Izaguirre</b> <i>Hondarrabi Zerratia</i> Larrabetzu, Bizkaia	2013	200	1.300
2	<b>MR</b> <i>Moscatel</i> Málaga, Andalucía		170	960
		<i>Añada</i>	 100ml.	 750ml.
3	<b>Jerez PX Barbadillo</b> <i>Pedro Ximenez</i> Jerez de la Frontera, Andalucía		120	890
4	<b>Oporto Niepoort Ruby</b> <i>Touriga Nacional, Touriga Franca</i> Porto, Portugal		120	890
5	<b>Burmester Colheita</b> <i>Turiga Nacional</i> Porto, Portugal	2003	185	1.700



# CAVAS



	 100ml.	 500ml.
6 <b>Júlia Bernet Ingènius Brut Nature</b> <b>ORG</b> <i>Xarel·lo, Chardonnay</i> El Pago - Subirats	175	800
7 <b>Torelló Brut nature</b> <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> Sant Sadurní d'Anoia		1.170

# BLANCOS



## — TXAKOLI —

El TXAKOLI es un vino de límite. Elaborado con el legendario varietal Ondarribi Zuri, se cultiva al borde del mar Cantábrico. Maduración difícil, acidez sana y vinificación sabia. Una joya única en Europa.

				
	<b>D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA</b>	<i>Añada</i>	100ml.	500ml.
8	<b>Gorka Izagirre</b> <i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Zerratia</i> Larrabetzu	2015		850
9	<b>Itsas Mendi</b> <i>Ondarribi Zuri</i> Gernika	2014		850
10	<b>Itsas Mendi 7</b> <i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Zerratia, Riesling</i> Gernika	2014		1.050
11	<b>Gorka Izagirre G-22</b> <i>Ondarribi Zerratia</i> Balmaseda	2012		1.050
12	<b>Itsas Mendi Artizar</b> <i>Ondarribi Zuri</i> Gernika	2011		2.300
	<b>D.O. GETARIAKO TXAKOLINA</b>			
13	<b>Hiruzta</b> <i>Ondarribi Zuri, Gros Manseng</i> Hondarribia	2014	150	750
14	<b>Aitzalde</b> <i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Beltza</i> Astigarraga	2014		760

		<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
<b>RIOJA ALAVESA -D.O.CA. RIOJA-</b>				
15	<b>Bodegas Amaren. Amaren</b> <i>Viura, Malvasía</i> Álava	2014		1.020
16	<b>Benjamín Romeo. Predicador</b> <b>ORG</b> <i>Garnacha Blanca, Malvasía</i> San Vicente de la Sonsierra	2011		1.050
<b>D.O. NAVARRA</b>				
17	<b>Bodegas Artadi. Artazu</b> <i>Garnacha Blanca</i> Navarra	2014		850
<b>D.O. RIOJA</b>				
18	<b>Gómez Cruzado</b> <i>Viura, Malvasía</i> Haro	2014		740
19	<b>Muga</b> <i>Viura, Malvasía</i> Haro	2014		890
20	<b>Valencioso</b> <i>Viura, Garnacha Blanca</i> Ollauri	2013		950
<b>D.O. RÍAS BAIXAS</b>				
21	<b>Martin Codax</b> <i>Albariño</i> Pontevedra	2015		810
22	<b>Paco &amp; Lola</b> <i>Albariño</i> Pontevedra	2015		880
23	<b>El Jardín de Lucía</b> <i>Albariño</i> Ourense	2015		1.120

## OTRAS DENOMINACIONES

	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
24 <b>K-Naia</b> <i>Verdejo, Sauvignon Blanc</i> <b>D.O Rueda.</b> Valladolid	2015	150	810
25 <b>El Perro Verde</b> <i>Verdejo</i> <b>D.O Rueda.</b> Valladolid	2015		990

# ROSADOS

## D.O.CA. RIOJA ALAVESA

*Añada*



100ml.



500ml.

26 **Izadi. Larrosa**

*Garnacha*

Villabuena de Álava

2015

650

## D.O NAVARRA

27 **Bodegas Beramendi. 3 F**

*Garnacha Tinta*

San Martin de Unx

2014

120

550

28 **Artadi. Artazu**

*Garnacha Tinta*

Álava

2014

625

## OTRAS DENOMINACIONES

29 **Muga**

*Garnacha, Viura, Tempranillo*

D.O.Ca Rioja. Haro

2014

740

30 **Mil Razas**

*Garnacha tintorera, Malvasía, Palomino, Mencía, Godello*

D.O. Bierzo. Ourense

2015

950

31 **Cuatro Pasos**



*Mencía*

D.O. Bierzo. León



2015



670

# TINTOS

RIOJA ALAVESA -D.O.C.A. RIOJA-		<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
32	<b>Etxeita Joven</b> <b>NAT</b> <i>Tempranillo</i> Navaridas	2014	120	550
33	<b>Etxeita. El de Debajo de la Escalera</b> <b>NAT</b> <i>Tempranillo, Graciano</i> Navaridas	2014	160	850
34	<b>Ostatu Crianza</b> <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i> Samaniego	2013		810
35	<b>Izadi Crianza</b> <i>Tempranillo</i> Villabuena de Álava	2014		520
36	<b>Marqués de Riscal Reserva</b> <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i> Elciego	2011		825
37	<b>Izadi Reserva</b> <i>Tempranillo</i> Villabuena de Álava	2012		870
38	<b>Remelluri Reserva</b> <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha</i> Labastida	2008		980
39	<b>Sierra Cantabria Selección</b> <i>Tempranillo</i> San Vicente de la Sonsierra	2014		680
40	<b>Contino Reserva</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i> Laguardia	2008		1.210
41	<b>Paisajes Cecías</b> <i>Garnacha</i> Briones	2010		2.040



	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
42 <b>Orben</b> <i>Tempranillo</i> Villabuena de Álava	2011		1.070
43 <b>Benjamín Romeo. Predicador</b> <b>ORG</b> <i>Tempranillo</i> San Vicente de la Sonsierra	2013		960
44 <b>Sierra Cantabria. San Vicente</b> <i>Tempranillo</i> San Vicente de la Sonsierra	2012		2.150
45 <b>Sierra Cantabria. El Puntido</b> <i>Tempranillo</i> Laguardia	2012		2.160
<b>D.O. NAVARRA</b>			
46 <b>Chivite Colección 125 Reserva</b> <i>Tempranillo, Merlot, Cabernet</i> Cintruénigo	2010		1.015
<b>D.O.CA. RIOJA</b>			
47 <b>Gomez Cruzado Crianza</b> <i>Tempranillo, Garnacha</i> Haro	2012		740
48 <b>Marqués de Vargas Reserva</b> <i>Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuelo</i> Logroño	2010		940
49 <b>Gomez Cruzado Honorable</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo</i> Haro	2011		1.270
50 <b>Marqués de Murrieta Reserva</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i> Logroño	2009		950
51 <b>Gomez Cruzado Cerro Las Cuevas</b> <i>Tempranillo, Graciano</i> Haro	2012		1.940

	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
52 <b>Viña Ardanza Reserva</b> <i>Garnacha Tinta, Tempranillo</i> Haro	2007		990
53 <b>Muga Reserva Selección Especial</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i> Haro	2010		1.820
54 <b>Viña Tondonia Reserva</b> <i>Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuelo, Graciano</i> Haro	2003		1.290
<b>D.O. RIBERA DEL DUERO</b>			
55 <b>Pruno</b> <i>Tinta Fina, Cabernet</i> Quintanilla de Onésimo	2014		750
56 <b>Emilio Moro</b> <i>Tinta Fina</i> Pesquera de Duero	2014		980
57 <b>Matarromera Crianza</b> <i>Tempranillo</i> Valbuena de Duero	2013		980
58 <b>Pago de Carraovejas Crianza</b> <i>Tinta Fina, Cabernet, Merlot</i> Peñafiel	2013		1.380
59 <b>Alonso del Yerro</b> <i>Tinta Fina</i> Roa	2012		1.410
60 <b>Dominio De Atauta</b> <i>Tinta Fina</i> Soria	2009		1.350
<b>D.O.Q. PRIORAT</b>			
61 <b>Celler Cal Pla</b> <i>Garnacha, Cariñena</i> Porrera	2014		890

	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
62 <b>Martinet Bru</b> <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha Tinta, Merlot</i> Masos de Falset	2014		1.520
63 <b>Les Terrasses</b> <i>Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah</i> Gratallops	2012		1.425
<b>D.O. TORO</b>			
64 <b>Flor de Vetus</b> <i>Tinta de Toro</i> Toro	2014		820
65 <b>Numanthia</b> <i>Tinta de Toro</i> Valdefinjas	2011		1.960
<b>OTRAS DENOMINACIONES</b>			
66 <b>Lalama</b> <i>Mencía, Garnacha Tinta, Brancellao, Souson, Mouratón</i> <b>D.O. Ribeira Sacra.</b> Ourense	2012		990
67 <b>Pardas</b> <i>Cabernet franc, Cabernet Sauvignon</i> <b>D.O. Penedès.</b> Torrelavit	2010		960
68 <b>El Hombre Bala</b> <b>ORG</b> <i>Garnacha</i> <b>D.O. Madrid.</b> Métrida	2014		1.680
69 <b>Mauro</b> <i>Tempranillo, Syrah, Garnacha</i> <b>D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León.</b> Tudela de Duero	2013		1.770



# VINOS DE MÉXICO



# VINOS DULCES

		<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
70	<b>Duz</b> Ensenada. Valle de Guadalupe	2012	130	820

# BLANCOS

	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
71 <b>Jalá</b> <i>Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, French Colombard</i> Ensenada. Valla de Guadalupe	2015		620
72 <b>Silvana</b> <i>Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Moscatel</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2015		670
73 <b>Ensamble Emblema</b> <i>Sauvignon Blanc</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2015		820
74 <b>Piedra de Sol</b> <i>Chardonnay</i> Ensenada. San Antonio de las Minas	2015		820
75 <b>Henri Lurton</b> <i>Chenin Blanc</i> Ensenada. Valle de San Vicente	2015		710
76 <b>Henri Lurton</b> <i>Sauvignon Blanc</i> Ensenada. Valle de Santo Tomás	2015		710
77 <b>Legat</b> <i>Sauvignon Blanc</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2015	150	730
78 <b>Legat</b> <i>Chardonnay</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2015		920

# ROSADOS

79 **Legat**

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot*  
Ensenada. Valle de Guadalupe

*Añada*

2015




100ml.





500ml.



560

# TINTOS

	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
80 <b>Legat</b> <i>Cabernet Franc</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2010		920
81 <b>Plata Pura</b> <i>Merlot</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2014		1.020
82 <b>1 de Octubre</b> <i>Carignan</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2009		1.570
83 <b>Maat</b> <i>Grenache Noir</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2011		980
84 <b>Kojáa</b> <i>Petit Syrah</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2011		1.080
85 <b>Convertible Rojo</b> <i>Ruby Cabernet, Barbera, Colombard</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2013		890
86 <b>Domenica</b> <i>Grenache, Petit Sirah, Cabernet Sauvignon</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2011		790
87 <b>Mare</b> <i>Zinfandel, Merlot</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2010		880
88 <b>Paulinha</b> <i>Merlot, Zinfandel, Petit Sirah</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2015		670
89 <b>Carmen Maria</b> <i>Petite Syrah, Cabernet Sauvignon</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2010		1.660





	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
90 <b>Minotauro</b> <i>Zinfandel, Cabernet Sauvignon</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2014		1.140
91 <b>Cruz</b> <i>Cabernet Sauvignon, Petit Sirah</i> Ensenada. San Antonio de las Minas	2011		790
92 <b>JR</b> <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Zinfandel</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2011		770
93 <b>5 Estrellas</b> <i>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2010		980
94 <b>Mogor Badán</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2013		1.160
95 <b>Plata 925</b> <i>Tempranillo, Zinfandel, Petit Sirah</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2015	170	830
96 <b>Vino de Piedra</b> <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2011		1.350
97 <b>Fauno</b> <i>Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Zinfandel</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2014		1.130
98 <b>Mariatinto</b> <i>Tempranillo, Sirah</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2014		850
99 <b>Acrata Portada</b> <i>Grenache, Carignan, Durif</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2010		820
100 <b>Ensamble Colina</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2012		990

	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
101 <b>Ensamble Arenal</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2012		990
102 <b>Cavall Edición Especial</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> Chihuahua	2013		1.300
103 <b>Cavall 7</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> Chihuahua	2014		3.600

# VINOS DEL MUNDO



# CHAMPAGNES



	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
104	<b>Moet Chandon Impérial Brut Imperial</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> Epernay	280	1.420
105	<b>Moet Chandon Rosé Impérial Brut</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> Epernay		1.710
106	<b>Louis Roderer Brut Premier Brut Premier</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> Reims		1.590
107	<b>Louis Roderer Cristal Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> Reims		5.850
108	<b>Dom Perignon Brut Vintage</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> Epernay		4.790

# TINTOS



## ARGENTINA

		 100ml.	 500ml.
109	<b>Uco Acero</b> <b>NAT</b> <i>Malbec</i> D.O. Valle del Uco. Mendoza	<i>Añada</i> 2012	150 640
110	<b>Uco Pago Lobo</b> <b>NAT</b> <i>Malbec</i> D.O. Valle del Uco. Mendoza	2010	1.160

# MAGNUMS

		<i>Añada</i>	 100ml.	 1.500ml.
<b>VINOS BLANCOS</b>				
111	<b>El Jardín De Lucía</b> <i>Albariño</i> D.O. Rías Baixas. Ourense	2015		2.100
112	<b>El Perro Verde</b> <i>Verdejo</i> D.O. Rueda. Valladolid	2015		1.850
<b>VINOS TINTOS</b>				
113	<b>Pruno</b> <i>Tinta Fina, Cabernet</i> D.O. Ribera del Duero. Quintanilla de Onésimo	2014		1.280
114	<b>Emilio Moro</b> <i>Tinta Fina</i> D.O. Ribera del Duero. Pesquera de Duero	2014		2.350
115	<b>Matarromera Crianza</b> <i>Tempranillo</i> D.O. Ribera del Duero. Valdebuena del Duero	2013		2.280
116	<b>Mariatinto</b> <i>Tempranillo, Syrah</i> Ensenada. Valle de Guadalupe	2014		1.920

# LOS SECRETOS DE NUESTRA BODEGA

	<i>Añada</i>	 100ml.	 500ml.
117 <b>Termanthia</b> <i>Tinta de Toro</i> D.O. Toro. Valdefinjas	2010		6.240
118 <b>Vega Sicilia Valbuena 5º Año</b> <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot</i> D.O. Ribera del Duero. Valbuena de Duero	2011		4.620
119 <b>Vega Sicilia Único</b> <i>Tinta Fina, Cabernet Sauvignon</i> D.O. Ribera del Duero. Valbuena de Duero	2008		11.160
120 <b>Contador</b> <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i> D.O.Ca. Rioja. Rioja Alavesa	2012		8.720
121 <b>Pingus</b> <i>Tinta Fina</i> D.O. Ribera del Duero. La Horra	2007		33.530
122 <b>L'Ermita</b> <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta</i> D.O.Q. Priorat. Gratallops	2001		31.490



Visita nuestra web para no perderte nuestros eventos

[www.sagardi.com.mx](http://www.sagardi.com.mx)    