

# 16 COLMADO 16





# HISPANIA

CULTURA DE TAPEO

## NUESTROS VINOS

EN COPA PARA TI O EN BOTELLA PARA COMPARTIR

### ◆ BLANCOS ◆

JÓVENES, FRESCOS Y LIGEROS			
<b>PIEDRA, PAPEL, TIJERA 2019</b> I.G.P. Mallorca. <i>40% Chardonnay, 38% Prensal, 18% Sauvignon Blanc, 4% Malvasia</i>	4€		20€
<b>SIURELL 2019</b> V.T. Mallorca. <i>47% Giró, 46% Muscat, 7% Prensal</i>			25€
<b>SA CUSSA ANTÒNIA 2019 Eco</b> V.T. Mallorca. <i>60% Prensal Blanc, 40% Macabeo</i>			25€
<b>NOUNAT 2019</b> V.T. Mallorca. <i>Prensal, Chardonnay</i>			30€
<b>CABALLERO DE OLMEDO 2019</b> D.O. Rueda. <i>Verdejo y Viura</i>	4€		20€
<b>JOSÉ PARIENTE 2019</b> D.O. Rueda. <i>100% Verdejo</i>			24€
<b>ROURA Sauvignon Blanc 2019</b> D.O. Alella. <i>100% Sauvignon Blanc</i>	4,5€		22€
<b>FILLABOA 2019</b> D.O. Rías Baixas. <i>100% Albariño</i>	5,5€		30€
<b>O LUAR DO SIL 2019</b> D.O. Valdeorras. <i>100% Godello</i>			24€
CON MADERA, MÁS CUERPO E INTENSOS			
<b>SON JULIANA Chardonnay 2017</b> V.T. Mallorca. <i>100% Chardonnay</i>			35€
<b>LALUME 2016</b> D.O. Ribeiro. <i>100% Treixadura</i>			35€
<b>BELONDRADE Y LURTON 2018</b> D.O. Rueda. <i>100% Verdejo</i>			45€

### ◆ BLANCOS ◆

# 16 COLMADO 16

# HISPANIA







CULTURA DE TAPEO

## ◆ TINTOS ◆

MALLORCA		
<b>DOS MARÍAS ROBLE 2018</b> V.T. de Mallorca. <i>32% Mantonegro, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 18% Syrah</i>	4€	20€
<b>OBAC 2016</b> V.T. de Mallorca. <i>Callet, Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah</i>		30€
<b>12 VOLTS 2018 Eco</b> V.T. de Mallorca. <i>60% Callet y Fogoneu, 20% Syrah, 10% Cabernet Sav y 10% Merlot</i>		30€
<b>XANET 2014</b> V.T. de Mallorca. <i>46% Merlot, 32% Syrah, 8% Callet, 7% Gorgollassa, 7% Mantonegro</i>		30€
<b>CUMAS 2014</b> V.T. de Mallorca. <i>95% Mantonegro, 5% de Syrah</i>		40€
<b>SIBILA 2016</b> V.T. de Mallorca. <i>100% Gorgollassa</i>		40€
FRESCOS Y DIVERTIDOS		
<b>PUERTA VIEJA</b> D.O. Rioja. <i>100% Tempranillo</i>	4,5€	21€
<b>ZORZAL GARNACHA 2018</b> D.O. Navarra. <i>100% Garnacha</i>	4,5€	22€
<b>LA BICICLETA VOLADORA 2018 ECO</b> D.O. Ca. Rioja. <i>Tempranillo, Viura</i>		20€
<b>LAS GARNACHAS DEL RINCÓN 2018</b> D.O. Madrid. <i>100% Garnacha</i>		20€
<b>PÉTALOS DEL BIERZO 2017 BIO</b> D.O. Bierzo. <i>100% Mencía</i>		30€
CRIANZAS SUAVES CON SABOR		
<b>HACIENDA DEL OLMO CRIANZA 2016</b> D.O. Ca. Rioja. <i>100% Tempranillo</i>	4€	20€
<b>4 ELEMENTOS CRIANZA 2016</b> D.O. Ca. Rioja. <i>Tempranillo, Graciano, Viura</i>		20€
<b>LA MONTESA CRIANZA 2017</b> D.O. Ca. Rioja. <i>45% Garnacha, 45% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo</i>		25€
<b>MARQUÉS DE VELILLA CRIANZA 2016</b> D.O. Ribera del Duero. <i>100% Tinta del País</i>		25€
<b>PSI 2017</b> D.O. Ribera del Duero. <i>100% Tinto Fino</i>		45€

16 COLMADO 16  
**HISPANIA**  
 CULTURA DE TAPEO

◆ TINTOS ◆

CRIANZAS ESTRUCTURADOS E INTENSOS			
<b>PREDICADOR 2017</b> D.O. Ca. Rioja. 93% <i>Tempranillo</i> , 7% <i>Garnacha</i>			35€
<b>EL PUNTIDO 2016</b> D.O. Ca. Rioja. 100% <i>Tempranillo</i>			50€
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 2017</b> D.O. Ribera del Duero. 100% <i>Tinto Fino</i>			35€
<b>AALTO 2017</b> D.O. Ribera del Duero. 100% <i>Tinto Fino</i>			45€
CLÁSICOS RESERVAS			
<b>MURUA RESERVA 2013</b> D.O. Ca. Rioja. 92% <i>Tempranillo</i> , 8% <i>Graciano</i> y <i>Mazuelo</i>			30€
<b>REMELLURI RESERVA 2011</b> D.O. Ca. Rioja. 90% <i>Tempranillo</i> , 5% <i>Garnacha</i> , 5% <i>Graciano</i>			35€
<b>CONTINO RESERVA 2015</b> D.O. Ca. Rioja. <i>Tempranillo</i> , <i>Graciano</i> , <i>Mazuelo</i> , <i>Garnacha</i>			35€
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 2016</b> D.O. Ribera del Duero. 100% <i>Tempranillo</i>			45€
<b>ALION RESERVA 2016</b> D.O. Ribera del Duero. 100% <i>Tinto Fino</i>			70€
ESPECIALES			
<b>CALVARIO 2010</b> D.O. Ca. Rioja. 90% <i>Tempranillo</i> , 8% <i>Garnacha</i> , 2% <i>Graciano</i>			110€
<b>NOGAL 2015</b> D.O. Ribera del Duero. 100% <i>Tinto Fino</i>			50€
<b>EMILIO MORO MALLEOLUS 2017</b> D.O. Ribera del Duero. 100% <i>Tinto Fino</i>			45€
<b>VEGA SICILIA VALBUENA RESERVA 2015</b> D.O. Ribera del Duero. 95% <i>Tinto Fino</i> , 5% <i>Merlot</i>			125€
<b>FLOR DE PINGUS 2016</b> D.O. Ribera del Duero. 100% <i>Tinto Fino</i>			125€

# 16 COLMADO 16

# HISPANIA

CULTURA DE TAPEO

## ◆ SELECCIÓN POR COPAS CON CORAVIN ◆

  
12,5 cl.

<b>AALTO 2017</b> D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino		12€
<b>EL PUNTIDO 2016</b> D.O. Rioja. 100% Tempranillo		15€
<b>VEGA SICILIA VALBUENA RESERVA 2015</b> D.O. Ribera del Duero. 95% Tinto Fino, 5% Merlot		35€
<b>FLOR DE PINGUS 2016</b> D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino		35€

“Coravin es el producto más innovador e interesante para los amantes del vino desarrollado/inventado en los últimos 30 años. Es un dispositivo revolucionario”

*Robert Parker. Crítico y comentarista de vinos*

## ◆ ROSADOS ◆

<b>ESTEL 2019</b> V.T. Mallorca. 100% Callet		20€
<b>XANET ROSÉ 2019</b> V.T. Mallorca. 30,5% Syrah, 29,5% Callet, 21,0% Merlot, 11,0% Mantonegro, 8,0% Gorgollassa		25€
<b>FINCA NUEVA 2019</b> D.O. Rioja. 50% Tempranillo, 50% Garnacha	4€	20€
<b>LE BIJOU DE SOPHIE 2019</b> IGP Coteaux de Bézières. Languedoc. Francia. 65% Cinsault, 25% Grenache, 10% Syrah		20€

## ◆ ESPUMOSOS ◆

<b>AGUSTÍ TORELLÓ BRUT RESERVA</b> D.O. Cava. 39% Macabeo, 23% Xarel·lo, 38% Parellada	7€	25€
<b>RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSADO 2017</b> Conca del Riu Anoia. 48% Xarel·lo, 15% Macabeo, 32% Parellada, 5% Monastrell		30€
<b>BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT</b> A.O.C. Champagne. 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier		55€
<b>TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ</b> A.O.C. Champagne. Pinot Noir, Chardonnay		55€

## ◆ DULCES ◆

<b>VALVERÁN 20 MANZANAS 2016. 37,5 Cl.</b> Sidra de Hielo. Asturias. Raxao y Duroña de Tresali, con una pequeña aportación de Verdialona, de la riega y fuentes	5€	25€
<b>CHATEAU LIOT 2015 37,5 Cl.</b> A.O.C. Sauternes. 85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle	5€	25€

◆ CORAVIN ◆

◆ ROSADOS ◆

◆ ESPUMOSOS ◆

◆ DULCES ◆