

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Cavas

Juvé & Camps Reserva de la Familia 1998

Uva: 35% Macabeo, 35% Parellada y 30% Xarel·lo. Producción 2.000.000 B.
Amarillo dorado verdoso. Aroma complejo a buena crianza, fruta madura y herbáceos. En boca ataque muy seco, abroso, carbónico muy bien integrado sensación de manzana asada y final aromático muy agradable.

22 €

Gramona Imperial Espumoso Brut 1997

Uva: 50% Macabeo, 40% Xarel·lo y 10% Chardonnay. Producción 150.000 B. Amarillo pajizo brillante. Potente, limpio y aroma a excelente crianza. Carbónico fino muy bien integrado, sabroso, amplio y fresco. Goloso, manzana asada, membrillo, final amplio y rico, con matices a cítricos, muy agradable.

24 €

Codorníu Non Plus Ultra Espumoso Brut

Uva: 40%Chardonnay, 20% Macabeo, 20% Parrellada, 10% Xarello y otras. Producción: 500.000 B. Amarillo dorado alimonado. Aroma a crianza y tostados. Equilibrado, seco, sabroso, burbuja fina e incisiva, muy bien integrada. Con estructura, cuerpo y largo final.

24 €

Milesimé Juvé & Camps Espumoso Brut Nature 1996

Uva: 100% Chardonnay. Producción 60.000 B. Amarillo dorado y verdoso, muy brillante y limpio y con burbuja fina. Aromas a manzana asada, tostados, bollería, cacao. Sabroso, fresco, equilibrado y seco. Lograda crianza y final cítrico. Muy seco. Solo se elabora en años que la calidad de la vendimia lo merece.

29 €

Gramona III Lustros Espumoso Brut Nature 1996

Uva: 70% Xarel·lo, 30% Macabeo. Producción de 60.000 B. Amarillo dorado verdoso, complejo en nariz, hierbas frescas, notas tostadas, muy sabroso, fresco y amplio, bien integrado y con un final fino y largo .

37 €

Kripta Espumoso Brut Nature 1996

Uva: 45% Macabeo, 30% Xarel·lo, 25% Parellada. Producción 12.500 B. Amarillo paja brillante. Fresco, complejo y elegante, de buena intensidad aromática a larga crianza, tostados y sutiles notas herbáceas y florales. Amplio, vivo, seco, carbónico, muy bien integrado y equilibrado,

final rico en matices y muy largo y elegante.

44 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA · PUERTA DE JEREZ 5 · 41001 · SEVILLA · ESPAÑA

NET: www.casadeguardiola.com · **Tel.:** +34 954 500 777 · **Fax.:** +34 954 223 010 · reserve@casadeguardiola.com

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Champagne

Taittinger	48 €
Veuve Clicquot	52 €
Möet Chandón Brut	58 €
Möet Chandón Dom Perignon	140 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Blancos

Viña Meín Blanco Joven 2000 D.O. Ribeiro

Uva: 75% Treixadura, 15% Godello 10% Otras. Producción 90.000 B.

Color: Amarillo pajizo verdoso. Aromas a fruta fresca, florales, manantial y cítricos. Sabroso, media estructura, expresivo, con notas a frutas exóticas y tropicales. Complejo y elegante, con un final excelente.

21 €

Oda Blanc Castell delRemei Blanco 2000 D.O. Costers del Segre

Uva: Chardonnay y Macabeo. Crianza: 6 meses en bodega.

Producción 16.000 B. Color: Amarillo pajizo verdoso. Aroma intenso, tostados, frutos secos. Seco, equilibrado, untuoso, acidez integrada y final complejo a tostados y ahumados.

22 €

Placet Blanco Fermentado en Barrica 2000 D.O. Rioja

Uva: 100% Viura. Crianza: 5 meses en barrica. Producción 40.000 B. Color:

Amarillo pálido verdoso. Aroma a albaricoque, níspero, sutil a madera.

Buena estructura, acidez viva y alegre, muy equilibrado y final amplio en el que se armonizan la madera y la fruta.

22 €

Castillo de Monjardín B. Fermentado en Barrica 1999 D.O.Navarra

Uva 100% Chardonnay, 4 meses en barrica. Producción de 20.000 B.

Amarillo alimonado, limpio y brillante, Aroma complejo, fruta exótica, rasgos herbáceos, tostados. Sabroso vivo, fresco, con aromas de fruta cítrica. Final largo y elegante con tonos de roble y ahumados.

14 €

Albariños

Pazo de Señorans, Blanco Joven 2000

Uva: 100% Albariño. Producción de 150.000 B. Color: Amarillo pajizo

verdoso. Aroma limpio y sutil a manantial y fruta fresca. Sabroso, equilibrado, muy fresco y final de media intensidad.

23 €

Fillaboa Fermentado en Barrica 2000

Uva: 100% Albariño. Crianza: 4 meses en barrica. Producción de 10.000 B.

Color: Amarillo verdoso intenso alimonado. Aroma muy frutal, florales y herbáceos. Ampio sabroso, carnosos, magnífica acidez, envolvente y postgusto muy largo característico de la variedad albariño.

22 €

Blancos de Rueda

Mantel Blanco Sauvignon Blanc Joven 2000

Uva: 100% Sauvignon Blanc. Producción 50.000 B. Color Amarillo pajizo pálido verdoso. Aroma limpio a hierba recién cortada, membrillo, anís, ciruelas. Muy equilibrado, fresco y sabroso. Final muy aromático de intensidad media, con notas cítricas, de gran finura y nobleza.

13 €

Belondrade y Lurton Blanco Fermentado en Barrica 1999

Uva: 100% Verdejo. Crianza de 12 meses. Producción: 41.000 B. Color amarillo dorado oro. Aroma potente y complejo a maderas ahumadas, pan tostado, especiados, fruta seca y cítricos. Amplio, graso, fresco aromático y final con notas amargas y tostadas.

Muy largo y expresivo, elegante.

28 €

Blancos del Penedés

Viña Esmeralda Blanco Joven 2000

Uva: 85% Moscatel, 15% Gewürtstraminer. Amarillo verdoso atractivo. Aromas a fruta tropical, flor blanca, hierbabuena, cítricos. Aromático en boca, fresco, bien estructurado y final afrutado con puntas amargas, agradable.

20 €

Torres Fransola Blanco Crianza 1999

Uva: 90% Sauvignon Blanc y 10% Parrellada. Crianza: 6 meses. Producción de 141.000 B. Color Amarillo dorado pálido. Aroma a fruta exótica herbáceos y frescor de manantial. Sabroso, amplio y graso a la vez que fresco y final grato. Sugerente y goloso.

25 €

Jean León Chardonnay Blanco Crianza 1999

Uva: 100% Chardonnay. Crianza: 5 meses en barrica. Producción de 33.000 B. Color: Amarillo pajizo verdoso. Aroma a fruta fresca bien integrada con notas de espliego, especias y tueste de roble con buena intensidad. Sabroso y untuoso, fresco, equilibrado. Final amplio de aromas y posgusto persistente.

25 €

Torres Fransola Blanco Crianza 1999

Uva: 90% Sauvignon Blanc y 10% Parrellada. Crianza: 6 meses. Producción de 141.000 B. Color Amarillo dorado pálido. Aroma a fruta exótica herbáceos y frescor de manantial. Sabroso, amplio y graso a la vez que fresco y final grato. Sugerente y goloso.

32 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA · PUERTA DE JEREZ 5 · 41001 · SEVILLA · ESPAÑA
NET: www.casadeguardiola.com · **Tel.:** +34 954 500 777 · **Fax.:** +34 954 223 010 · reserve@casadeguardiola.com

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Tintos de la Rioja

Vinos Tintos Jóvenes y de Guarda

Erre Punto (R.), Tinto Joven 2000

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano. Producción de 32.000 Botellas.

Color Rojo picota violáceo. Limpio, intenso, aromas a frutas rojas y negras, torrefactos y hierbas. Muy sabroso, bien constituido y estructurado, con notas a regaliz, minerales y fondo licoroso. Persistente y complejo.

23 €

AllendeVino Tinto de Guarda 1999

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 13 meses en barrica.

Producción de 180.000 B. Color picota granate. Aromas intensos, a frutos rojos maduros, café y cacao. Bien estructurado, amplio, equilibrado.

Carnoso, con minerales, tabaco, hongos. Final persistente.

Muy sabroso, fresco, con amplitud y equilibrio.

26 €

Artadi Viñas de Gaín Vino Tinto de Guarda 1998

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.

Producción de 192.000 B. Color picota granate. Aromas maduros.

Muy sabroso, fresco, con amplitud y equilibrio.

26 €

Artadi Pagos ViejosVino Tinto de Guarda 1999

Uva: 98% Tempranillo y 2% otras. Crianza de 18 meses. Producción de 30.000

B. Color rojo cereza con ribetes granate. Aromas finos y complejos, mermelada de frambuesa, minerales, maderas aromáticas, cacao,

tostados. Fresco, carnoso, amplio, potente y con nervio,

excelentes maderas, incienso y muy largo. Posgusto largo y

complejo que reitera los aromas elegantes en nariz.

78 €

Crianzas de la Rioja

Montecillo Tinto Crianza 1999

Uva: Tempranillo 100%. Color granate-rubí. Aromas a cacao,

algo de tabaco, crianza. Rico e intenso, con notas de cereza y mora.

14 €

Viña Salceda Tinto Crianza 1998

Uva: 85% Tempranillo, 8% Graciano y 8% Mazuelo.

Producción de 690.000 B. Crianza de 18 meses en bodega y resto en botella.
Color cereza y teja. Aroma de media intensidad a vainilla, tostados.
Seco, equilibrado, taninos maduros. Final de fruta con aromas de fruta
compostada y notas especiadas.

19 €

Viña Alberdi Tinto Crianza 1997

Uva: 100% Tempranillo. Producción de 600.000 B. Crianza de 24 meses
en bodega. Color cereza de capa media. Aroma sutil y envolvente.
Equilibrado, con buena estructura, avainillado, franco y fácil de beber.

22 €

Muga Tinto Crianza 1997

Uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano.
Producción de 800.000 B. Crianza de 24 meses en bodega. Color cereza
granate. Aromas especiados, cueros y maderas muy bien integradas. Sabroso,
seco, taninos suaves, grato y final elegante. Bien definido, equilibrado y
redondo.

23 €

Reservas de La Rioja

Montecillo Tinto Reserva 1997

Uva: 100% Tempranillo. Cosecha de 4.600 kgs./ha. Rioja Alta.
Aroma intensamente afrutado y roble bien integrado. Muy equilibrado,
aterciopelado y con un largo final de fruta madura.

20 €

Marqués de Vargas Tinto Reserva 1997

Uvas 75% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnacha y 10% Otras.
Crianza de 2 meses en depósito y 23 meses en Bodega. Producción de 215.000 B.
Color picota rubí chocolateado, Aroma intenso y maduro, tostados.
Pulido, sabroso, buen cuerpo, untuoso. Persistente con esencias y maderas.

24 €

Marqués de Riscal Tinto Reserva 1997

Uva 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo. Crianza de 24 meses
en bodega. Producción de 3.500.000 B. Color rojo cereza y teja.
Aroma limpio y complejo, elegante, especias, anís, cuero.
Sabroso, de media estructura, pulido, fruta madura, pasa,
cacao, café. Seco. Final largo, compacto y noble.

29 €

Imperial Tinto Reserva 1996

Uva: 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo. Crianza de 24
meses. Producción de 540.000 B. Color rojo cereza. Aroma complejo a
cacao, minerales, café, tostados y fruta muy madura. Muy equilibrado,
maduro, seco, sabroso, abundantes taninos y final frutal alegre y lleno de
matices.

31 €

Viña Ardanza Tinto Reserva 1995

Uva: 80% tempranillo, 20% Garnacha. Crianza de 42 meses en bodega.
Producción de 700.000 B. Color rojo rubí, con ribete teja. Aroma complejo,
especias, brea, regaliz, cuero, tabaco. Boca: carnosos, muy sabroso, vivo,
amplio. Final largo y complejo con buena persistencia, un clásico.

32 €

Marqués de Murrieta Ygay Tinto Reserva 1998

Uva: 85% Tempranillo, 8% Mazuelo, 5% Garnacha tinta y 2% Graciano.
Crianza de 24 meses en bodega, resto en botella. Rojo granate cubierto, brillante.
Aromas de buena intensidad silvestres y maduros. Sabroso, equilibrado,
fresco, complejo y elegante, aromático, concentrado, frutal y moderno.

34 €

200 Monges Tinto Reserva 1996

Uva: 85% Tempranillo, 19% Graciano, 5% Mazuelo.
Crianza de 24 meses en bodega. Producción de 62.357 B. Color rojo picota
y teja. Intenso, elegante, amplio y complejo. Aromas a eucalipto,
ahumados, minerales, tostados, chocolates, laurel, higos. Fresco,
con gran estructura, sabroso, jugoso, potente y complejo.

42 €

Remírez de Ganuza Tinto Reserva 1998

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano. Producción de 60.000 Botellas.
Crianza de 24 meses en bodega. Color rojo profundo, granate y cardenal
Aromas finos de buena intensidad, fruta madura, minerales, torrefactos,
florales, maderas, cueros y especias. Muy sabroso, potente y expresivo,
carnoso, amplio y gran madurez. Final intenso, aromático y muy complejo.

58 €

Barón de Chirel Marqués de Riscal Tinto Reserva 1996

Uva: 54% tempranillo, 46% Otras. Crianza de 26 meses en bodega.
Producción: 185.000 B. Color Picota madura, teja, cubierto. Aromas de
extraordinaria complejidad, intensos, fruta roja, compota, trufa, especias,
buen roble. Boca: Muy expresivo, concentrado, taninos abundantes y
maduros, vivo. Final complejo, pleno de aromas y posgusto muy
agradable. Fino, potente y elegante. Muy regular en sus añadas.

76 €

Grandes Reservas de la Rioja

Montecillo Tinto Gran Reserva 1994

Tempranillo 100%. 3.400 kgs./ha. Rioja Alta. 28 meses en bodega. Color
Crianza de 24 meses en bodega. Color rojo profundo, granate y cardenal
cereza picota, aromas complejos a fruta muy madura. Con mucho cuerpo,
intenso concentrado y con extraordinaria vivacidad. Sabor cálido,
con notas de pimienta y clavo. Muy largo y completo.

28 €

Montecillo Tinto Gran Reserva Selección Especial 1982

Tempranillo 100%. 2.500 kgs./ha. Rioja Alta. Una cosecha excelente.
35 días de maceración a 20 °C, 47 meses en bodega bordelesa de roble
francés. Embotellado en 1987. Sabor potente, carnoso, graso y robusto.
Muy largo e intenso fin de boca.

42 €

Torre Muga Tinto Gran Reserva 1998

Uva: 75% Tempranillo, 15% mazuelo, 10% Graciano. Crianza de 24 meses
en bodega. Producción: 70.000 B. Color cereza intenso. Aroma elegante,
complejo, intenso y frutal. Goloso, sutil, vivo, amplio, seco, con gran equilibrio
entre todos sus componentes. Final potente, rico en frutas rojas
y negras, cueros, boletus, torrefactos. Muy buena persistencia.

78 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos
en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA · PUERTA DE JEREZ 5 · 41001 · SEVILLA · ESPAÑA

NET: www.casadeguardiola.com · **Tel.:** +34 954 500 777 · **Fax.:** +34 954 223 010 · reserve@casadeguardiola.com

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Rosados

Docetañidos Rosado Joven 2000 D.O. Cigales

Uva: 80% Tempranillo, 10% Verdejo, 5% Albillo, 5% Sauvignon Blanc.

Producción 64.000 B. Color rosa frambuesa intenso. Aroma limpio,

fruta roja en confitura, lácteos. Fresco, equilibrado, sabroso,

con final algo amargo, afrutado, muy buen resuelto.

10 €

Gran Feudo J. Chivite Rosado Joven 2000 D.O. Navarra

Uva 100% Garnacha. Color rosa frambuesa. Aroma limpio, a ciruela,

lácteos herbáceos. Sabroso, muy frutal, carnoso, acidez viva.

Final típico de de la variedad garnacha.

10 €

Cerro Bercial Rosado Joven 2000

Uva: 100% Bobal. Producción de 7.800 B. Color rosa frambuesa fuerte.

Aroma limpio, a fruta roja, monte bajo y hierbas aromáticas. Fresco,

vivo, alegre, sabroso, equilibrado. Final floral y frutal, muy agradable.

11 €

Parató Pinot Noir Rosado Joven 2000

Uva 100% Pinot Noir. Producción: 7.000 B. Color Rosa fresón violáceo

intenso. Intenso y limpio, con claros aromas a zarzamoras, pastelería,

natas y florales. Sabroso, equilibrado, con mucha estructura y muy frutal.

Final amargo bien resuelto.

13 €

Mas Comtal Rosado Joven 2000 D.O. Penedés

100% Merlot. Producción 70.000 B. Color Rosa frambuesa, algo violáceo.

Aroma limpio y potente a fresas, lacteos, confitería fina, montes bajos.

Bien constituido, seco, equilibrado, expresivo, amplio y muy frutal.

Vivo. Final a frutales y herbáceos de monte bajo, largo y agradable.

16 €

Enate Rosado Joven 2000 D.O. Somontano

100% Cabernet Sauvignon. Producción 300.000 B. Color Rosa fresa,

brillante y atractivo. Aroma limpio a fruta roja madura, confitura,

vegetales frescos, caramelo. Sabroso, fresco, muy vivo y alegre.

Bien estructurado, con cuerpo y buena acidez. Final frutal,

con notas a hierbas frescas, largo y sávido.

19 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA · PUERTA DE JEREZ 5 · 41001 · SEVILLA · ESPAÑA
NET: www.casadeguardiola.com · **Tel.:** +34 954 500 777 · **Fax.:** +34 954 223 010 · reserve@casadeguardiola.com

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Tintos Varios

Viadero Tinto Joven 2000 D.O. Toro

Uva: 100% Tinta de Toro. Color rojo picota profundo con ribete cardenalicio. Aroma limpio y potente en nariz. Aromas a fruta en compota y natas, mentolados frescos y masa de pan. Sabroso, carnoso, fresco y con buena estructura. Final con toques de bálsamos y herbáceos frescos.

11 €

Viña Santa Marina Tempranillo 1999 Extremadura

Uva: 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon y Syrah. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés con toques de roble americano. De color rojo picota, intenso, mezclas de aromas vegetales y dulces maderas. En boca, nervioso, alegre, largo.

12 €

Viña Santa Marina Cabernet y Sirah 1999 B. de 50cl

Uva: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 15% Tempranillo. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés con toques de roble americano. Color rojo picota, brillante, atractivo, aromas a pequeños frutos mezclados con vainilla, coco y torrefactos. En boca, vivo, untuoso, que permanece

12 €

Mauro Tinto Crianza 1999 Castilla y León

Uva: 90% Tinto Fino, 7% Syrah y 3% Garnacha. Crianza de 14 meses en barrica. Producción de 180.000 Botellas. Color rojo picota con ribete púrpura. Aroma intenso en nariz, minerales, chocolate, maderas. Complejo. Boca: sabroso, carnoso, amplio en matices aromáticos.

28 €

Mauro Vendimia Seleccionada Tinto de Guarda 1997

Uva: 97% Tinto Fino y 3% Garnacha. Crianza: 24 meses en barrica. Producción de 20.000 Botellas. Color picota profundo con ribete violáceo. Aroma elegante y complejo, eucalipto, maderas, cuero, cacao, caza. Potente, amplio, pleno, aterciopelado, enérgico, fino y maduro. largo con notas a café, regaliz y florales.

78 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales

- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA · PUERTA DE JEREZ 5 · 41001 · SEVILLA · ESPAÑA
NET: www.casadeguardiola.com · **Tel.:** +34 954 500 777 · **Fax.:** +34 954 223 010 · reserve@casadeguardiola.com

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Tintos del Priorato

Les Terrases Vino Tinto de Guarda 1999

Uva: 50% Garnacha, 40% Cariñena, y 10% Cabernet Sauvignon.
Crianza: 2 meses en depósito y 13 meses en bodega. Producción de 190.000 B. Color cereza intenso con ribetes violáceos. Aromas a minerales, fruta roja, especiados de buena intensidad. Seco, con notas

16 €

Clos Mogador Vino Tinto de Guarda 1999

Uva: 35% Garnacha, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Cariñena
Crianza: 16 meses en bodega. Producción de 16.500 B. Color picota con ribete violáceo. Aromas mentolados, con buen equilibrio entre frutas y maderas nobles, terrosos, muy complejo. Boca: muy sabroso, carnoso, potente, vivo y frutal. Cacao, hoja de tabaco, cedro, taninos por pulir, maderas resinosas, final muy largo y aromático. Un vino que se elabora en una antigua prensa de aceite, que ni se clarifica ni se filtra.

52 €

Finca Dofi Vino Tinto de Guarda 1999

Uva: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot 50% Garnacha, 5% Cariñena,
Elaborado con uvas de viñas viejas de bajo rendimiento sembradas en suelo de pizarra. Crianza de 16 meses en bodega. Producción de 19.000 B. Color Picota profundo con tonos cardenales. Aromas elegantes e intensos a frutas negras y rojas, eucalipto, compotas, minerales, y maderas bien integradas. Potente, frutal y carnoso, flores secas, bosque umbrío, avellanas, amplio, fresco y muy persistente, complejo con sensaciones minerales y frutos negros.

12 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Tintos de Somontano

Enate Tinto Crianza 1998

Uva: 75 % Tempranillo y 25 % Cabernet Sauvignon. Color: Cereza rubí.
Aroma: a fruta sazónada. Producción: 452.000 Botellas. : . Crianza: 5 meses en depósito y 9 meses en barrica de Roble. Boca: Equilibrado, sabroso, fresco, intensidad media, y final ligeramente corto.

16 €

Parató Pinot Noir Rosado Joven 2000

Uva 100% Pinot Noir. Producción: 7.000 B. Color Rosa fresón violáceo intenso. Intenso y limpio, con claros aromas a zarzamoras, pastelería, natas y florales. Sabroso, equilibrado, con mucha estructura y muy frutal. Final amargo bien resuelto.

13 €

Viña Santa Marina Cabernet y Sirah 1999 B. de 50cl

Uva: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 15% Tempranillo.
Crianza de 4 meses en barricas de roble francés con toques de roble americano. Color rojo picota, brillante, atractivo, aromas a pequeños frutos mezclados con vainilla, coco y torrefactos. En boca, vivo, untuoso, que permanece

12 €

Mas Comtal Rosado Joven 2000 D.O. Penedés

100% Merlot. Producción 70.000 B. Color Rosa frambuesa, algo violáceo.
Aroma limpio y potente a fresas, lacteos, confitería fina, montes bajos. Bien constituido, seco, equilibrado, expresivo, amplio y muy frutal. Vivo. Final a frutales y herbáceos de monte bajo, largo y agradable.

16 €

Enate Rosado Joven 2000 D.O. Somontano

100% Cabernet Sauvignon. Producción 300.000 B. Color Rosa fresa, brillante y atractivo. Aroma limpio a fruta roja madura, confitura, vegetales frescos, caramelo. Sabroso, fresco, muy vivo y alegre. Bien estructurado, con cuerpo y buena acidez. Final frutal, con notas a hierbas frescas, largo y sávido.

19 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA · PUERTA DE JEREZ 5 · 41001 · SEVILLA · ESPAÑA

NET: www.casadeguardiola.com · **Tel.:** +34 954 500 777 · **Fax.:** +34 954 223 010 · reserve@casadeguardiola.com

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Tintos del Penedés

Mas Vilella Jané Ventura Tinto Crianza 1998

Uva: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica. Color rijo picota intenso con ribete chocolateado. Aroma elegante, limpio, intenso y complejo - frutas silvestres, hojarasca, cuero, pino, minerales, especias, resinas. Potente, bien constituido, muy goloso, magnífica acidez, aterciopelado. Final potente y carnoso, aromático y largo con notas a café, regaliz y florales.

38 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.

CASA PALACIO DE GUARDIOLA



Tintos Ribera del Duero

Sin Categorías

Fuentespina Tinto Joven 2000

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 2 meses en barrica. Color rojo cereza de media capa, brillante. Aromas a coco, fruta roja, notas especiadas.

Ligero, sabroso, fresco, final a especias y frutos secos.

12 €

Pago de los Capellanes Tinto Joven 2000

Uva: 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.

Crianza de 3 meses en barrica. Producción de 60.000 B. Color rojo picota violáceo. Aroma potente de frutas negras, minerales, ahumados. Fresco, muy frutal, con gran estructura y envolvente. Notas a eucaliptos, tostados y minerales. Largo y bien equilibrado.

14 €

Carmelo Rodero Tinto Joven 2000

Uva: 100% Tinto del País. Producción de 240.000 B. Color rojo picota profundo. Aroma limpio y de intensidad media, frutas silvestres,

pétalos de rosa, natas y herbáceos. Muy frutal, carnoso y sabroso.

17 €

Condado de Haza Vino Tinto de Guarda 1999

Uva: 100% Tempranillo. Producción de 300.000 B. Crianza de 18 meses en barrica. Color picota profundo, rubí, bien cubierto. Aromas de buena intensidad, fruta madura, suave. Boca: Muy agradable, vivo, seco, taninos maduros y abundantes, especias, amplio y final marcado. Un valor seguro.

22 €

MalleolusVino Tinto de Guarda 1998

Uva: 100% tempranillo. Crianza 3 meses en depósito, 18 en barrica.

Producción: 40.000 B. Color rojo picota cubierto con violáceos.

Aroma complejo intenso, minerales, frutos rojos, eucaliptus, maderas, tostados. Boca: potente, fresco, sabroso, taninos marcados, resinas, cedro, carnoso y abundantes matices.

44 €

Reservas del Duero

Emilio Moro Tinto Reserva 1997

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 3 meses en depósito y 24 en bodega.
Producción de 43.000 B. Color rojo picota profundo. Aromas especiados, cueros, lácteos, terrosas, higos, pimienta, clavo, canela. Debe airearse. Sabroso, amable, con nobles taninos, elegante y con un final agradable.

36 €

Pesquera Tinto Reserva 1998

Uva: 100% Tempranillo. Aromas de buena intensidad y complejidad, con notas de amplia variedad - especias, minerales, cuero, café. Expresivo, carnoso, amplio, frutoso, vivo, maduro y con fuerza. Pleno y persistente.

46 €

Vega Sicilia Valbuena 5º Año Tinto Reserva 1997

Uva: 80% Tinto Fino, 15% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 2% Malbec. Crianza de 27 meses en bodega. Producción de 172.000 B. Color cereza cubierto y rubí. Aroma de buena intensidad, especias, cuero, caza, tostados. Sabroso, muy vivo, equilibrado, taninos abundantes, cacao, cuero.

54 €

Hacienda Monasterio Tinto Reserva Especial 1994

Uva 85% Tinta del País, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot. Crianza de 21 meses en bodega. Producción de 36.000 B. Color Picota chocolateado, muy bien cubierto. Aromas de ciruela negra, trufa, boletus, tierra húmeda, incienso, romero. Boca: Fresco, estructurado, sabroso, cedro, eucalipto, pimienta, laurel, cueros, amplio y pleno de frutas, equilibrado, maduro y gran nobleza. Postgusto larguísimo y aromático.

58 €

Crianzas del Duero

Pago de Carraovejas Tinto Crianza 1999

Uva: 75% Tinto Fino, 25% Cabernet Sauvignon Producción de 50.000 B. Crianza de 6 meses en depósito y 12 meses en bodega. Color rojo picota, cubierto. Aromas especiados, complejo, cafés, tostados, minerales. Amplio, consistente, pleno, tostados, frutales, final largo y complejo.

28 €

Pesquera Tinto Crianza 1999

Uva 100% Tempranillo. Crianza de 18 meses en bodega. Color: cereza granate con ribetes violáceos. Aromas a frutos negros, bien maduros, café, clavo. Potente, sabroso, taninos abundantes y firmes, bien equilibrado.

22 €

Protos Tinto Crianza 1996

Uva 100% Tinta del país. Crianza de 15 meses en bodega. Producción de 500.000 B. Color cereza picota madura, granate. Aroma complejo, frutas, minerales y especias. Sabroso, bien estructurado, frutal y con final largo.

26 €

Emilio Moro Tinto Crianza 1998

Uva 100% Tinta del país. Crianza de 3 meses en depósito y 12 meses en bodega. Producción de 140.000 B. Color Picota oscura. Aroma complejo, intenso y elegante. Potente, amplio, sabroso, complejo, largo, excelentemente equilibrado y estructurado, final frutal y persistente.

28 €

Hacienda Monasterio Tinto Crianza 1998

Uva 75% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Malbec.
Crianza de 16 meses en barrica. Producción de 145.000 B. Color rojo cereza granate bien cubierto. Aromas finos de buena intensidad - frutos rojos, especias y minerales. Boca: Envolvente, aromático, carnoso, taninos excelentes, muy fresco y persistente. Muy bien integrado, notas de regaliz y balsámicos.

33 €

Grandes Reservas del Duero

Torremilanos Tinto Gran Reserva 1994

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 8 meses en depósito y 26 en barrica.
Producción de 25.000 Botellas. Color cereza rubí con ribete teja.
Aromas a fruta negra madura, especias, cueros y café. Sabroso, Aequilibrado, excelente acidez, fresco, sedoso y amplio.
Final vivo y clásico, elegante.

32 €

Protos Tinto Gran Reserva 1994

Uva: 100% Tinta del País. Crianza de 24 meses en barrica de roble.
Producción de 100.000 B. Color rojo rubí y teja. Aroma de buena intensidad, especias, maderas bien integradas. Sabroso, de media estructura, fruta en licor, tostados, tabaco, sándalo, sedoso y retronasal de excelente complejidad.

44 €

Vega Sicilia Único, Tinto Gran Reserva 1987

Uva: 80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 5% Merlot.
Crianza de 76 meses en barrica. Producción de 79.500 B. Color granate muy bien cubierto. Aromas complejos y equilibrados, clavo, nuez moscada, cueros, fruta desecada. Boca: potente, sabroso, frutal, carnoso, taninos finos, madurados y pulidos.
Gran equilibrio con final noble y muy fino.

148 €

En nuestros menús los precios de los vinos, cavas y champagnes están incluidos en la siguiente proporción:

- Para Botellas de Cava o Champagne: 1 botella por cada 6 comensales
- Para Vinos Blancos: 1 Botella por cada 4 comensales
- Para Vinos Tintos: 1 Botella por cada 3 comensales

Si en el evento el consumo de vinos, cavas y champagnes es mayor que las proporciones indicadas, se facturará la diferencia, a los precios indicados en nuestra carta.