



LA BODEGA DE  
LA CASETA DE BOMBAS

## CÁNTABROS

### Micaela Especial 21

Carlos Delgado, uno de los críticos más importantes de España, ha dicho de este vino que "regala un delicado paisaje aromático, donde la fruta carnosa se refresca con las notas cítricas". Esta Selección de Añada de Micaela 2014 fue elaborada en un año excepcional por la lenta y perfecta maduración de las uvas.

### Casona Micaela 19

En esta bodega del Valle de Villaverde cultivan uvas de las variedades albariño y riesling en laderas situadas a 700 metros de altura, en el interior de Cantabria, pero muy cerquita del mar. Calidad e innovación son sus premisas.

### Yenda Riesling Barrica 20

Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas.

### Yenda Albariño Godello 19

70% albariño, 30% godello. Ideal para pescados y mariscos, arroces, postres y quesos. De color amarillo pálido con reflejos verdosos, en la nariz es limpio e intenso, tiene aromas frutales cítricos.

### Vino Toribio 18

Viña de Tama, en el camino del Desfiladero de la Hermida. De esta cosecha han salido muy pocas botellas, en concreto 3.033. Y mira si somos afortunados que nosotros tenemos unas pocas.

"Toribio bebe, que la vida es breve".

## VERDEJOS Y RUEDAS

### 99% Verdejo, 1% Pellejo 16

Así de natural suena nuestra verdejo de la casa, seleccionado por dos grandes enólogos: Ana Martín y Pepe Hidalgo. Si lo dicen ellos, nosotros estamos seguros y tranquilos.

### Martivillí 19

Es una de las bodegas más antiguas de la Denominación de Origen Rueda; cuidando uvas desde 1988. En nariz es limpio y potente, de aromas primarios de fruta verde, cítricos, manzana y piña.

## ALBARIÑOS

### Albariño 'La Caseta de Bombas' 16

Pensado y estudiado para que case con nuestros mariscos, pescados y arroces. Fresco y juvenil, como tú. Sale del grifo, como la cerveza, lo que garantiza su frescura del primero al último vaso. Atrévete a experimentar. Además, estarás contribuyendo al medioambiente porque esta manera de beber vino reduce un 96% la huella del carbono.

### Pazo Baión 24

Máxima calidad de la albariño cultivada en un singular pazo del siglo XVI, rehabilitado por el arquitecto César Portela y con los enólogos Pepe Hidalgo y Lucía Portela a la cabeza. Destaca su embriagante aroma a flores blancas (azahar y jazmín) y frutales, donde dominan las notas cítricas sobre un fondo de fruta blanca.

### Pazo de Señorans 24

El viñedo, situado en Meis, en la zona de Cambados, se encuentra a menos de 10 kilómetros del mar. Cultivado en embarrado y vendimiado a mano. Este blanco joven tiene un volumen bien definido hasta la retronasal.

## BLANCOS FRANCESES Y ALEMANES

### Weingut Braunewell 22

En el norte de Rheinhessen Mainz la familia Braunewell gestiona 95.000 vides. Las uvas se seleccionan en lotes separados con la mano y se cosechan en pequeñas cajas. 100% riesling, suave prensado y maceración intensa son garantía de una calidad excepcional.

### Drouhin Vaudon Petit Chablis 27

El molino de Vaudon, del siglo XVIII, está localizado en el municipio de Chablis, la denominación de vinos blancos más famosa de Borgoña, famosa por sus chardonnays. La familia Drouhim, de cuarta generación, cultiva la uva en biodinámico y ecológico. Balance, armonía, fineza y carácter.

### Agnès & René Mosse. Anjou Blanc 26

Un Loira elaborado con la otra uva de esta zona, la Chenin blanc. Eleva el espíritu con su aroma a miel con un toque de manzana, pero acaba seco y refrescante. De hecho, el final es lo mejor: sigue y sigue su sabor en la garganta.

## TXACOLI

### Astobiza 19

Un txacoli de la uva hondarribi zuri, hecho con tanto mimo que se siente en el paladar las notas cítricas como el pomelo.

## GODELLO

### Guitián 50 meses en botella 24

Guitián es toda una institución que ha revolucionado la comarca de Valdeorras (Orense) con este godello de fino aroma afrutado y floral. Fue el primer vino español en contar que hacía la crianza del vino sobre sus lías para conseguir mucha más complejidad y cuerpo con el vino.

## ROSADOS

### Peregrino 17

De la zona de La Bañeza, en León. Elaborado con la variedad autóctona, la prieto picudo, y con la ancestral técnica del madreo, que consiste en añadir al mosto en fermentación un 10% de racimos enteros. Tiene un poco de aguja natural.

### Lambrusco 16

No negamos nuestras influencias italianas. Existen evidencias arqueológicas de que los etruscos ya bebían este mítico vino de la Península Apenina. En la época romana era muy apreciado y hoy en día, todo un must.

### Guerinda Casalasierra 18

Rosado de "sangrado" 100% de garnacha de más de 30 años, cultivada en una zona de Navarra conocida como baja montaña. Fresco, fresquísimo.

## BURBUJAS, CAVAS Y CHAMPANES

### Cava eco 'La Caseta de Bombas' 18

Un cava fresquito, diseñado para nosotros a medida, que combina a la perfección con pescados, mariscos y arroces. Cava para comer... y para beber.

### Champán Ayala Brut Mayeur 34

Propiedad de la familia Bollinger desde 2005, esta legendaria bodega de la Champaña francesa tiene en su chamán Brut el símbolo del estilo de una de las grandes casas de Champagne.

### Moscato D'Asti 19

Se trata de una "denominazione di origine controllata e garantita" de Italia. Dulce, de bajo contenido alcohólico. Ideal para echar a correr después de una buena comilona.

### Frizz 5.5. Verdejo 19

Enamora a los jóvenes y conquista a los mayores. Informal, ligero y chispeante. Equilibrio perfecto entre dulzor y acidez. Un buen primer paso para quien quiera adentrarse en el mundo de los vinos pisando sobre terreno seguro.

## TINTOS DE LA CASA

### Tinto tempranillo fresquito de la casa 18

Viene del cañero que es de donde vienen muchos en Estados Unidos. Nos han adelantado por la derecha y se han encontrado el modo de que el néctar de los dioses esté siempre a su justa temperatura, además de prevenir la huella de carbono. ¡Atrévete!

## RIOJAS

### Viña Real 19

Un crianza clásico, de los de toda la vida.

### La Montesa 21

Un clásico de La Rioja Baja, pero renovado. El enólogo Álvaro Palacios ha vuelto después de triunfar en el Priorat con L'Ermita. Un vino con una crianza de 12 meses, elaborado con garnacha, tempranillo y una pequeña proporción de mazuelo. Marida con arroces con carne y, por qué no, con una buena barbacoa ahora que llega el buen tiempo.

### Muga Crianza 26

El Muga nos gusta desde que tenemos uso de razón, pero es que después de haber estado con Manu Muga en el campo, explicándonos cómo funciona su bodega, cómo compran la madera de roble en subastas en Francia y cómo clarifican con clara de huevo como hace 50 años, nos hemos enamorado.

### Viñas de Gaín 26

Elaborado con la variedad de uva tempranillo, tiene un color rojo rubí. Cálido, vivaz, equilibrado y sedoso. Un vino redondo.

### **Señorío de Cuzcurrita, reserva de Rioja 23**

Un castillo del siglo XV en mitad de La Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín. Un viñedo ecológico digno de admiración. Y lo más importante, un vino que de deja beber a cualquier hora.

### **Lur, crianza de La Rioja 23**

Una bodega preciosa y muy bien construida en Elciego, cepas octogenarias y dos de los mejores enólogos de España, Pepe Hidalgo y Ana Martín, hacen de este vino un vinazo. Es mejor beberlo y luego contarlo.

### **Cerrado del Castillo 38**

De este vino solo salen 3.000 botellas. La enóloga Ana Martín solo hace vino de añadas excepcionales. Para nosotros, el mejor vino que hayamos probado nunca (y no estamos exagerando).

## **RIBERA DEL DUERO**

### **Eremus Roble 19**

Vino ecológico, elaborado con la variedad tempranillo. Sin procesos agresivos de estabilización. Armonía de fruta y aromas especiados.

### **Carmelo Rodero 27**

Carmelo Rodero empezó en 1991 a elaborar su propio vino, después de llevar años cultivando el viñedo de su familia. Con un 90% de tempranillo y 10% de cabernet sauvignon, 15 meses de crianza en roble francés y americano, y un año en botella.

## **OTROS VINOS**

### **Adega Malcavada 21**

Malcavada es el sueño de una familia que cuidó vides durante un siglo y que un día decidió hacer su propio vino. Cálido, fresco y amable. Combina bien con pastas, guisos y verduras a la parrilla.

### **Enrique Mendoza Merlot-Monastrell Crianza 22**

Viene de Alicante y está elaborado a base de una selección de monastrell y merlot.

## **SANGRÍA CLÁSICA 15**

Con vino tinto, limón, naranja, azúcar... 100% Spanish, y muy apetecible en verano.

## **VINO DE VERANO**

### **Blanco de Verano 15**

Suave y refrescante, ideal para acompañar marisco, pescado y arroz.

### **Tinto de Verano 15**

Con tónica o limón. Siéntate en la barra, pídete unas rabas, abre los ojos hacia el mar y disfruta.

### **Rosado de Verano 15**

Fresquito, divertido e ideal para cualquier aperitivo.