



*El vino es "un compañero", una persona muy especial que madura en reposo y que no ofende a nadie a no ser que sea muy insistente.*

*Quien aprecie una buena comida no puede dejar de acompañarla con un buen vino. Los dos son el matrimonio perfecto de la gastronomía.*

*Según mi humilde criterio, se deben unir sabores con colores. Es decir, ningún sabor (del vino o de la comida) debe tapar al otro. Sabores delicados deben ser acompañados por bebidas de iguales características y así equilibrar el encuentro. Nadie compite y los dos se destacan por igual.*

*No obstante y a nivel general el orden para servir los vinos en la mesa quedaría de la siguiente manera: en primer lugar los vinos blancos secos, después los rosados, los tintos ligeros, los tintos con cuerpo y por último, los blancos semidulces o dulces. Los vinos espumosos, como champán, cava, etc..., dan una mayor satisfacción con el inicio de la comida que en el final de la misma.*

*Si únicamente se sirviera un vino, éste corresponderá al del plato principal.*

*El consumo de vino debe de ser moderado.*

*Ramón Sánchez.*



Vinos Tintos:

(Denominación de origen Mancha)

Tomillar tercer año cencibel

Tomillar D. Eugenio reserva

Tomillar Cabernet reserva

Tomillar cencibel crianza

Torre de Gazate cencibel

Torre de Gazate merlot

Torre de Gazate sirah

Torre de Gazate crianza

Torre de Gazate reserva

Torre de Gazate gran reserva

Verum coupage

La Veredilla cencibel

Abad de Soto Bodegas Lahoz

Vega Corcoles tempranillo

Vega Corcoles fermentación barrica

Recato tempranillo nueve meses

Allozo Cencibel

Allozo Sirah

Allozo merlot

Allozo crianza cencibel

Allozo cabernet sauvignon

Allozo reserva

Allozo gran reserva

*Allozo 927 cencibel*  
*Allozo finca los Cantos cencibel*  
*La Veredilla cencibel*  
*Casa Pueblas tempranillo Roble*  
*Casa Pueblas coupage*  
*Casa Pueblas cabernet sauvignon*  
*Solaz selección de Osborne*  
*Dominio de Malpica selección de Osborne*

*Vinos Blancos:*

*(Denominación de origen Mancha)*

*Tomillar tercer año airén*  
*Tomillar Lorenzete joven*  
*Tomillar Rocío semi-dulce*  
*Tomillar chardonnay*  
*Tomillar sauvignon blanc*  
*Torre de Gazate airén*  
*Torre de Gazate sauvignon Blanc*  
*Añil macabeo 12,00 E*  
*Torre de Gazate chardonnay*  
*Torre de Gazate Verdejo*  
*Vega Corcoles airén*  
*Vega Corcoles sauvignon blanc*  
*Recato sauvignon blanc*

*Verum airén de Pie Franco*

*Verum Gewürztraminer*

*La Veredilla airén*

*Allozo joven*

*Allozo macabeo*

*La Veredilla*

*Casa de Púeblos airén*

*Yugo airén joven*

*Vinos Rosados:*

*(Denominación de origen Mancha)*

*Tomillar*

*Torre de Gazate*

*Vega Corcoles*

*Allozo*

*La veredilla*

*Peñascal*

*Lambrusco di Módena*



Vinos Tintos:

*(Denominación de origen Rioja y Ribera Duero)*

*Gran Reserva 904 Rioja Alta S.A.*

*Muga (RSV. 2000)*

*Viña Tondonia Reserva 6 Años*

*Vega Sicilia tinto Valbuena Ribera Duero*

*Pago de Carraovejas*

*Pago de los Capellanes*

*Pesquera reserva*

*Pesquera crianza*

*Emilio Moro*

*Matarromera*

*Protos reserva*

*Protos crianza*

Aguardientes Verum:

*(Zummo de uvas)*

*Gewürztraminer*

*Sauvignon Blanc*

*Airén de hierbas*

*Tempranillo Roble*

Champanes, Cavas, Sidra y Espumosos:

*Dom Perignon Vitage 2000*

*Bollinger special cuve*

*Veuve clicqout ponsardin*

*Cattier (Champagne)*

*Mumm Cordon Rouge (Champagne)*

*Moet & Chandon (Champagne)*

*Juve y Camps (Brut Nature)*

*Gran Cueva Brut Nature de Verum*

*Mantolan Brut Nature Vinicola Tomelloso*

*Codorniu Non Plus Ultra*

*Codorniu s/seco (o similar)*

*Codorniu (benjamin)*

*El Gaitero (o similar)*

Aguas, Cervezas y Zumos:

*Agua mineral*

*Cerveza botella (1/3)*

*Copa de cerveza de Barril (1/2)*

*Jarra de cerveza de barril (1/3)*

*Zumos y colas*

*Gaseosa*