

Octubre 2016 :

Restaurante Zelai Txiki

<table border="1"><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr><tr><td> </td></tr></table>									MENU:

Noviembre 2016

Restaurante Branka

Bodega Mauro

Invitados : Mariano y Alberto Garcia

Blanco Godello 2015	
Garmon 2014	
San Roman 2013	
Mauro VS 2012	
Terreus 2014	
San Román dulce 2003	

Diciembre 2016

Restaurante Branka

Bodega Mustiguillo D.O.P El Terrerazo.

Invitado Toni Sarrión

Blanco "FINCA CALVESTRA 2015	
Tinto "MESTIZAJE 2015"	
- Tinto "GARNACHA 100% 2015"	
Tinto "FINCA TERRERAZO 2014"	
Tinto "QUINCHA CORRAL 2005 ó 2006"	

Enero 2017

Restaurante Lukas

Bodega : Astrales(D.O.P Ribera del Duero)

invitados: Luis Delgado y Pepe Hidalgo

Blanco "GODELLO 2011	MENU:
Tinto "ASTRALES 2013	
Tinto "ASTRALES 2014	
Tinto "CRISTINA DE ASTRALES 2014	
Tinto "CRISTINA DE ASTRALES 2011	

febrero 2017

Restaurante Urola Chef Pablo Loureiro

bodega Gramona (DO Cava)

<u>CUVÉE RESERVA BRUT 2013</u>	
<u>ARGENT GRAN RESERVA BRUT 2011</u>	
<u>IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT 2011</u>	
<u>"III LUSTROS GRAN RESERVA BRUT NATURE 2009</u>	
<u>CELLER BATLLE GRAN RESERVA BRUT 2006"</u>	
<u>VI DE GLASS GEWÜRTRAMINER 2008</u>	

Marzo 2017

Restaurante Lukas Gourmet

Invitado: Gregory Perez

Bodega : Mengoba (DO Bierzo)

Blanco "BREZO 2016". Godello 100%	MENU:
Tinto "BREZO 2016". Mencía 100%	
Tinto "MENGOBA ALICANTE BOUSCHET 2015". Mencía y garnacha tintorera. 91 puntos Parker	
Tinto "MENCIA DE ESPANILLO 2014" Mencía vieja. 94 puntos Parker	
Blanco "MENGOBA GODELLO SOBRE LÍAS 2015" 100% Godello. 93 puntos Parker	

Blanco "MENGOBA LAS TINAJAS 2015". 100% Godello	
---	--

Abril 2017

Restaurante Lukas Gourmet

Bodega : Pedralonga (DO Rias Baixas)

PEDRALONGA 2016" (100% albariño)	MENU:
----------------------------------	-------

PEDRAGLONGA 2015" en Magnum.(100% albariño)
--

PEDRALONGA FERMENTADO EN BARRICA 2014", con 7 meses de barrica (100% albariño)
--

PEDRALONG VENDETTA 2013". 9 meses sobre lías. (100% albariño)

Tinto " PEDRALONGA TINTO DO UMIA 2014". 70% Mencía. 20% caiño y 10% espadeiro. Sobre lías entre 9 y 12 meses.

Mayo 2017

Restaurante Zelai Txiki

Bodega : Otazu (DO Navarra) y Pago Otazu

Rosado "OTAZU 2016". 100% merlot	
----------------------------------	--

Blanco "CHARDONNAY 2016". 100% chardonnay

Blanco "PAGO DE OTAZU CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA 2014". 100% chardonnay

Tinto "PAGO DE OTAZU SEÑORIO DE OTAZU 2009". Cabernet sauvignon, tempranillo y merlot

Tinto "ALTAR 2007". Cabernet sauvignon, tempranillo y merlot
--

Itinto "VITRAL 2008". Cabernet sauvignon y tempranillo(del que sólo producen 900 botellas)

Junio 2017

Restaurante Zelai Txiki

Invitado : Pedro Manuel Rodriguez Pérez

Bodega : Guímaro (DO Ribeira Sacra)

Blanco " <u>GUÍMARO 2015</u> ". 75%	
--	--

godello. Resto trieixadura, albariño, torrontés y loureiro	:
Tinto " <u>GUÍMARO 2016</u> ". 80% Mencía. Resto, caiño, souson y otros.	
Tinto " <u>FINCACAPELIÑOS 2015</u> ". 55% raspón. Básicamente Mencía.	
Tinto " <u>FINCA POMBEIRAS 2015</u> ". 75% mencía. Resto otros.	
Tinto " <u>FINCA PEIXEMAN 2014</u> ". 75% mencía. Resto otros.	

Julio 2017

Restaurante Branka
 Invitado : Alejandro Luna
 Bodegas : Luna Beberide

Luna Beberide 2016 100% Gewurtraminer.	MENU:
Luna Beberide 2016 100% Godello	
Finca la Cuesta 2015 100% Mencía	
Art 2015 100% Mencía	
Paixar 2015 y Paixar 2005 100% Mencía	

Septiembre 2017

Restaurante : Zelai Txiki
 Invitado : Maika del Rio
 Bodega : Gancedo (DO Bierzo)

	MENU:
Blanco "Capricho 2016".85%. Godello y 15% doña Blanca.	
Blanco "Herencia 2011". 90% Godello y 10% doña Blanca.	
Rosado "Capricho 2016". 100% mencía	
Tinto "Gancedo 2014". 100% mencía	
Tinto "Xestal 2009". T100% mencía	
Tinto "Ucedo 2008".100% mencía	

fin