

**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

<b>Blanco Godello 2015</b>	
<b>Garmon 2014</b>	
<b>San Roman 2013</b>	
<b>Mauro VS 2012</b>	
<b>Terreus 2014</b>	
<b>San Román dulce 2003</b>	

**Diciembre 2016**

Restaurante Branka

Bodega Mustiguillo D.O.P El Terrerazo.

Invitado Toni Sarrión

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

### **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)

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

### **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 " <b><u>GUÍMARO 2015</u></b> ". 75%	
--------------------------------------------	--

godello. Resto trieixadura, albariño, torrontés y loureiro	:
Tinto " <b><u>GUÍMARO 2016</u></b> ". 80% Mencía. Resto, caiño, souson y otros.	
Tinto " <b><u>FINCACAPELIÑOS 2015</u></b> ". 55% raspón. Básicamente Mencía.	
Tinto " <b><u>FINCA POMBEIRAS 2015</u></b> ". 75% mencía. Resto otros.	
Tinto " <b><u>FINCA PEIXEMAN 2014</u></b> ". 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:
<b>Blanco "Capricho 2016".85%. Godello y 15% doña Blanca.</b>	
<b>Blanco "Herencia 2011". 90% Godello y 10% doña Blanca.</b>	
<b>Rosado "Capricho 2016". 100% mencía</b>	
<b>Tinto "Gancedo 2014". 100% mencía</b>	
<b>Tinto "Xestal 2009". T100% mencía</b>	
<b>Tinto "Ucedo 2008".100% mencía</b>	

fin