

**Octubre 2012 La Grande Bouffe**

Restaurante BCC

	MENU:
Champagne Henry Abelé	
Champagne Delamotte	
Guru Blanco fermentado en barrica 2010 (Douro)	
El Nogal 2006 (Ribera del Duero)	
Victorino 2009 (Toro)	
FINCA RESALSO 2011 Wine and Soul Tawny 10 años (Porto)	

**Noviembre 2012**

Restaurante Branka

Bodega Emilio Moro

Invitado :

EMILIO MORO 2009	
MALLEOLUS 2009	
MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2008	
- MALLEOLUS DE SANCHOMARTIN 2008	

**Diciembre 2012**

Restaurante Branka

Bodega Bernabeleva de San Martín de Valdeiglesias (DO Vinos de Madrid)

Invitado :Marc Isart

Blanco CANTOCUERDAS 2010-100% albillo	MENU:
Tinto NAVAHERREROS 2010-100% garnacha, viñedos de 40 a 80 años.	

Tinto ARROYO DEL TÓRTOLAS 2010- 100% garnacha de 65 años.	
Tinto VIÑA BONITA 2010- 100% garnacha de 80 años.	
Dulce CONTACUERDAS 2010 -100% moscatel de grano menudo	

### **Enero 2013**

Restaurante Branka

Invitados: Idoya Jarauta enóloga y Eduardo Lavin Aramburu propietario

Bodegas :Egomei (Rioja)

Montecristo 2011 moscatel de grano menudo	MENU:
Camilo Castilla 2011 Moscatel seco	
Egomei 2009	
Egomei Alma 2007	
Capricho de Goya dulce	
Brandy Peinado XO 20 años	

### **Febrero 2013**

Restaurante Branka

Invitado :

Bodega : Artadi (DOC Rioja)

Blanco “ <i>VIÑAS DE GAIN 2008 ó 2009</i> ”	MENU:
Tinto “ <i>VALDEGINÉS 2009 ó 2010</i> ”	
Tinto “ <i>LA POZA DE BALLESTEROS 2010</i> ”	
Tinto “ <i>EL CARRETIL 2009 ó 2010</i> ”	
Dulce moscatel 2011 de la parcela de El Sequé	

### **Marzo 2013**

Restaurante Branka

Invitado :

Bodega : Coca i Fitó

Blanco “ <b>JASPI 2012</b> ”. 70% garnacha y 30% macabeo, con 3-4 meses de crianza.( <b>Terra Alta.</b> )	MENU:
Rosado “ <b>COCA i FITÓ 2011</b> ”.100% syrah, con crianza de 5 meses en barrica y el resto depósito.	
Tinto “ <b>JASPI 2010</b> ”.40% garnacha, 30% cariñena, 25% cabernet sauvignon, 5% syrah. 3 meses de barrica.	
Tinto “ <b>TUCAT DL’ALA 2011</b> ”. 60% garnacha y 40% cariñena. 4-5 meses de barrica ( <b>l’Empordá.</b> )	
Tinto “ <b>JASPI MARAGDA 2010</b> ”. 50% garnacha, 30% cariñena, 20% syrah. Crianza de 12 meses.	
Tinto “ <b>COCA i FITÓ 2009</b> ”. 50% syrah, 30% garnacha, 20% cariñena. Crianza 12 meses	

### **Abril 2013**

Restaurante Branka ,chef Pablo Loureiro

Invitado : Tomás Postigo

Bodega : Tomás Postigo (D.O. Ribera del Duero y Rueda).

Blanco “ <b>TOMÁS POSTIGO 2010</b> ” (Rueda)	MENU:  :
Blanco “ <b>TOMAS POSTIGO 2009</b> (Rueda)	
Tinto crianza “ <b>TOMAS POSTIGO 2010</b> ”. (Ribera del Duero)	
Tinto crianza “ <b>TOMAS POSTIGO 2009</b> (Ribera del Duero)	

### **Mayo 2013**

Restaurante Branka

Invitado : Juan Manuel Pérez Ovejas , enólogo

Bodega : Perez Pascuas (Ribera del Duero y Rueda).

CEPA GAVILAN Crianza 2010	MENU:     :
VIÑA PEDROSA Crianza 2010	
VIÑA PEDROSA Finca La Navilla 2009	
VIÑA PEDROSA Reserva 2009	
VIÑA PEDROSA Gran Reserva 2005	
PEREZ PASCUAS Gran Selección Gran Reserva 2005	

### **Junio 2013**

Restaurante Branka

Invitado :

Bodega : Vizcarra (Ribera del Duero)

	MENU:     :
Tinto <i>SENDA DE ORO 2012</i>	
Tinto <i>VIZCARRA 2011</i>	
Tinto <i>TORRALVO 2009</i>	
Tinto <i>CELIA 2009</i>	
Tinto <i>INES 2009</i>	

### **Julio 2013**

Restaurante Branka

Invitado : ELADIO PIÑEIRO,

Bodegas :

Blanco "ENVIDIACOCHINA 2011", Albariño (Rias Baixas)	MENU:     :
Blanco "FRORE DE CARME 2009 Albariño (Rias Baixas)	
Tinto "CAMOES 2005". (Alentejo-Portugal)	
SAGA EP". (Alentejo )	

**Septiembre 2013 (a comprobar)**

Restaurante :Branka

Invitado :

Bodega : Domecq

	MENU:
	1.- Champagne <b><u>“PERRIER JOUET GRAND BRUT”</u></b>
	2.- Blanco <b><u>“AZPILICUETA 2012”</u></b>
	3.- Blanco <b><u>“FELIX AZPILICUETA 2011”</u></b>
	4.- Tinto <b><u>“YSIOS RESERVA 2007”</u></b>
	5.- Tinto <b><u>“YSIOS EDICION LIMITADA 2007”</u></b>
	:

fin