















LA FINCA DE  
*SUSANA*  
restaurant

CARTA DE VINOS



## BLANCOS



★		<b>TOUS BARÓ BLANCO</b>	Joven, ligero, afrutado.	Muscat	<b>2.95</b>	<b>9.95</b>
		<b>CAMINO DE LA FARA</b> D.O. Rueda	Cítrico, melocotón, notas tropicales.	Verdejo	<b>3.20</b>	<b>11.10</b>
		<b>LA CAMIONETA</b> D.O. Rueda	Flores blancas, mango piña, ligero.	Verdejo		<b>12.85</b>
		<b>INDISPENSABLE</b> D.O. Empordà	Muy aromático, frutas blancas, refrescante	Viura Sauvignon Blanc Moscatel		<b>13.50</b>
★		<b>BOTIJO BLANCO</b> D.O. Valdejalón	Ligero, notas minerales, intenso.	Garnacha Blanca		<b>14.75</b>
		<b>AUDENTIA MURVIEDRO</b> D.O. Valencia	Elegante, persistente, frutas tropicales	Sauvignon Blanc	<b>3.95</b>	<b>13.50</b>
		<b>MARUXA</b> D.O. Valdeorras	Mineral, elegante y fresco.	Godello		<b>14.80</b>
		<b>L'ÀNEC MUT</b> D.O. Penedes	Fresco, elegante, buena acidez.	Viura Malvasía Xarel·lo		<b>13.00</b>
		<b>GREGAL</b> D.O. Penedes	Aromático, cítrico elegante y goloso.	Muscat Gewürztraminer		<b>14.95</b>
		<b>MIRANDA</b> D.O. Penedes	Notas mediterraneas, sedoso, aterciopelado.	Chardonnay		<b>15.75</b>
★		<b>PACO&amp;LOLA N°12</b> D.O. Rias Baixas	Fresco, entrada golosa, aromático.	Albariño		<b>16.50</b>
		<b>WHITE RABBIT</b> D.O. Rheingau	Frutal, ligero, fresco y moderno.	Riesling		<b>14.95</b>



TINTOS					
	<b>TOUS BARÓ TINTO</b>	Joven, ligero, afrutado.	Tempranillo Syrah	<b>2.95</b>	<b>9.95</b>
★	<b>LA ESCUSA</b> D.O. Madrid	Afrutado, frutas rojas , largo.	Garnacha		<b>15.95</b>
	<b>SANCHO GARCÉS CRIANZA</b> D.O.C. Rioja	Notas cremosas de fruta negra, tostado. 12 m.	Tempranillo	<b>3.50</b>	<b>14.25</b>
★	<b>ARIENZO M. DE RISCAL CRIANZA</b> D.O.C. Rioja	Fresco, frutal, aromas de madera y coco.	Tempranillo		<b>14.50</b>
	<b>VIÑA REAL RESERVA</b> D.O.C. Rioja	Complejo y largo, carnoso. 20 m.	Tempranillo Mazuelo, Graciano Garnacha		<b>14.75</b>
	<b>CASA VELLA RESERVA</b> D.O. Penedes	Concentrado, opulento especias, largo final. 12m	Cabernet		<b>17.95</b>
	<b>MARQUES DE RISCAL R.</b> D.O. Rioja	24 meses. Estructurado, redondo, especias	Tempranillo Graciano		<b>24.95</b>
★	<b>CANTA MAÑANAS</b> D.O. Ribera de Duero	Notas de moras, sedoso y amable.	Tinta Fina	<b>3.60</b>	<b>14.50</b>
	<b>BELA ROBLE</b> D.O. Ribera de Duero	Jugoso, buena acidez notas especiadas. 6 m.	Tinta Fina	<b>3.95</b>	<b>14.80</b>
	<b>PAGOS DE ANGUIX CRIANZA</b> D.O. Ribera de Duero	Goloso, untuoso, y fresco a la vez. 12 m.	Tinta Fina		<b>25.95</b>
	<b>NOMÉS</b> D.O. Empordà	Intenso, fresco y sedoso	Garnacha Negra		<b>14.50</b>
	<b>GR 65-5</b> D.O. Montsant	Fresco, balsamico, frutos rojos. 12 m.	Cariñena Garnacha Negra		<b>14.70</b>



## ROSADOS



**TOUS BARÓ ROSADO**

Fresco, joven y ligero.

Garnacha  
Merlot

**2.95 9.95**



**TORRES DE CASTA**  
D.O. Catalunya

Suave, frutal y  
equilibrado.

Cariñena  
Garnacha Tinta

**12.95**



**CRESTISSIMO LAMBRUSCO**  
D.O. Lambrusco

Espumoso, fresco y  
afrutado.

Lambrusco

**10.95**

## ESPUMOSOS



**MARIEN EXTRA BRUT**  
D.O. Cava

Fresco, fino y cremoso

Xarel-lo  
Macabeu  
Perellada

**3.50 13.90**



**TITIANA BRUT ROSÉ**  
D.O. Alella

Frutos rojos del bosque,  
corpulento, sabroso.

Pinot Noir

**20.95**



**JUVE&CAMPS GR**  
D.O. Cava

Especiado, tostado,  
fresco y agradable.

Xarel-lo  
Macabeu  
Perellada

**24.95**