

Secret del Priorat

📌 **D.O. Priorat**

🍇 Garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon y merlot

🍷 12 meses en barricas de roble francés.

Vino potente y mineral, ideal para carnes rojas y guisos intensos.



Mal Pastor

📌 **D.O. Rioja**

🍇 Tempranillo, Graciano

🍷 14 meses en barrica de roble francés

Notas especiadas, perfecto con chuletón o cordero asado.



El Senat de Montsant

📌 **D.O. Montsant**

🍇 Garnacha, Cariñena, Syrah

🍷 8 meses en barrica

Frutal y sabroso, marida bien con quesos curados y embutidos ibéricos.



Encaste Crianza

📍 D.O. Sierras de Málaga

🍇 Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

🍷 12 meses en bodega.

Intenso y elegante, ideal para carnes de caza y quesos curados.



Doble Doce

📍 D.O. Sierras de Málaga

🍇 Syrah, Cabernet Sauvignon

🍷 12 meses en roble francés

Aromático y complejo, marida bien con carnes especiadas y embutidos.



Las Pisadas

📍 D.O. Rioja

🍇 Tempranillo

🍷 10 meses en bodega

Frutal y equilibrado, perfecto para guisos suaves o pollo al horno.



Seis + Seis

📍 D.O. Sierras de Málaga

🍇 Syrah, Tempranillo

🍷 6 meses en barrica

Equilibrado y fresco, acompaña platos de pasta, atún rojo o carnes suaves.



La Mateo

📍 D.O. Rioja

🍇 Tempranillo

🍷 14 meses en barrica

Corpulento y elegante, ideal con carnes rojas y platos de cuchara.



Pago de Carraovejas

📍 D.O. Ribera del Duero

🍇 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

🍷 16 meses en barrica

Rojo cereza con irisaciones cardenalicias.
Nariz compleja; frutas negras y rojas, notas especiadas dulces y minerales.



Pago de los Capellanes

📍 D.O. Ribera del Duero

🍇 Tempranillo

🍷 12 meses en barrica de roble

Estructurado y elegante, acompaña carnes rojas y estofados.



Salmos

📍 D.O. Priorat

🍇 Garnacha, Cariñena, Syrah

🍷 18 meses en barrica

Potente y mineral, ideal para platos de caza o carnes al horno.



Clunia Tesela

📍 Tierras de Castilla y León

🍇 Syrah, Tempranillo

🍷 Roble

Una bocanada de fruta roja explosiva llena de arándanos y frambuesa complementada por fruta negra (moras, arándanos)



Cepas Viejas

📍 D.O. Bierzo

🍇 Mencía

🍷 10 meses en bodega

Sedoso y profundo, acompaña bien platos de cuchara y legumbres.



RESTAURANTE
LA CHANCLA

Tercer Millenium

📍 **D.O. Ribeiro**

🍇 Treixadura, Godello, Albariño

🍷 Sin crianza

Fresco y floral, ideal para mariscos, ceviches y sushi.



Cloe

📍 **D.O. Sierras de Málaga**

🍇 Chardonnay

🍷 6 meses en bodega de roble francés

Elegante y untuoso, marida con pescados grasos y carnes blancas.



3055 Chardonnay

📍 **D.O. Penedès**

🍇 Chardonnay

🍷 Sin crianza

Vibrante y afrutado, combina con ensaladas, arroces y pastas cremosas.



Altos de Torona

📍 D.O. Rías Baixas

🍇 Caiño

🍷 6 meses sobre lías
75cl/150cl

Ligero y cítrico, perfecto con ostras, almejas y pescados al vapor.



Pazos das Bruxas

📍 D.O. Rías Baixas

🍇 Albariño

🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 16 días.

Ideal con pescados blancos suaves y mariscos al natural, cocidos o a la plancha



Viernes

📍 D.O. Bierzo

🍇 Godello

🍷 fermenta en depósitos de acero.

Fruta y acidez que tiene la Godello en su versión más joven



Acontia Mar de Seda

📍 D.O. Toro

🍇 Verdejo

🍷 3 meses sobre lías

Suave y sedoso, acompaña bien arroces, tempuras y cocina oriental.



Dusky Sound

📍 D.O. Marlborough (Nueva Zelanda)

🍇 Sauvignon Blanc

🍷 Sin crianza

Vibrante y tropical, ideal con cocina asiática, ceviches y pescados.



Camiño Dos Faros 2023

📍 D.O. Ribeiro

🍇 Treixadura, Loureira

🍷 Fermentación en depósitos de acero

Delicado y floral, perfecto para quesos suaves, mariscos y arroces.



Letargo Tempranillo Blanco

📍 D.O. Rioja

🍇 Tempranillo Blanco

🍷 4 meses en barrica

Redondo y original, combina con bacalao, pasta y platos cremosos.



RESTAURANTE
LA CHANCLA

Cloe Rose

📍 D.O. Málaga

🍇 Syrah

🍷 Sin crianza

Aromático y fresco, ideal para sushi, arroces y ensaladas templadas.



La Mateo Rosé

📍 D.O. Rioja

🍇 Garnacha

🍷 Sin crianza

Ligero y frutal, marida bien con pastas suaves y quesos frescos.



Principe Viana

📍 D.O. Navarra

🍇 Garnacha

🍷 Sin crianza

intenso color rosa, es un aliado perfecto para cualquier velada acompañada de un buen plato de pasta o de arroz.



Juve & Camps Brut

🍷 D.O. Cava

🍇 Pinot Noir

🍷 12 meses de crianza en rima

Fresco y burbujeante, perfecto como aperitivo o con tartar de salmón.



Botani Espumoso

🍷 D.O. (sin especificar)

🍇 Moscatel Alejandría

🍷 6 meses en depósito de acero inoxidable

Ligero y chispeante, ideal con frutas, postres o tapas frías.



RESTAURANTE
LA CHANCLA



Gran Barquero Amontillado

Descripción

Tipo: generoso seco / Amontillado.

Variedad y procedencia: 100% Pedro Ximénez de la zona de Calidad Superior de la DO (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Elaboración: selección de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado. Similar a la del fino, pues en definitiva es un fino viejo que realiza crianza oxidativa.

Crianza: biológica bajo velo de flor (>10 años) seguida de envejecimiento oxidativo (>15 años). Ambos procesos tienen lugar en botas de roble americano de 500/600 l y mediante el sistema de criaderas y soleras.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≈5 g/litro.
Grado alcohólico: 19% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): 6,50 ± 0,50 g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): ≈1,20 g/litro.

Nota de cata

Aspecto: límpido, transparente. Amarillo ambarino con tonalidades doradas.

Aroma: muy punzante e intenso. Aromas complejos con recuerdos de madera, frutos secos (avellana), especias y frutas sobremaduras.

Sabor: muy consistente, estructurado, cálido, sabroso, potente, amplio y persistente. Elegante retrogusto. Potente retronasalidad.

Gastronomía

Como aperitivo. Con sopas calientes, gazpachos. Pescado frito. Quesos de fuerte sabor. Como sugiere la Guía Proensa, extraordinario con chaolinas especiadas como morcón y morolla. Servir a 12-14 °C, siempre en copa de vino.

95 puntos Parker - 94 puntos Peñín

"Un impresionante vino. Color ámbar oscuro y una nariz sutil, elegante, definida. Es un amontillado de gran finura, con notas salinas, de la crianza biológica y de almendras tostadas, cercanas al carácter de un vino. Al paladar muestra un cuerpo medio de textura aterciopelada, fina acidez y un perfil concentrado y limpio. Representa una soberbia relación calidad-valor."

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

Mención de Honor Añinexpo 1987 - Bronce Vinexpo Burdeos 1991 - Bacchus de Plata 2000 Unión Española de Catadores - Zarcillo de Oro 2005 - Mejor Generoso 2005 Premio Guía de Vinos Gourmets - Bronce Challenge International du Vin 2006 - Cuadro de Honor Guía de Vinos Gourmets - Premio Vinos Generosos Nariz de Oro 2009 - Jancis Robinson 17,5 pts - Cata Bodegas Centenarias Revista Mi Vino - Guía de Vinos ABC - 3 Toros (máxima distinción) en Best of Spain ProWein 2020

Pérez Barquero S.A. Avda. Andalucía, 27 - 14550 Montilla (Córdoba) España
Tel. (+34) 957 650 600 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



Gran Barquero Fino

Descripción

Tipo: generoso seco / Fino.

Variedad y procedencia: 100% uvas Pedro Ximénez procedentes de los mejores pagos de albarza de la Sierra de Montilla y Moriles Altos.

Elaboración: selección de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado.

Crianza: biológica bajo velo de flor. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 10 años en botas de roble americano.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≈2 g/litro.
Grado alcohólico: 15% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): 4,0 ± 0,40 g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): ≈0,50 g/litro.

Nota de cata

Aspecto: pálido, brillante, cristalino.

Aroma: punzante e intenso. Armonioso. Rico en aldehídos, madera y frutos secos.

Sabor: seco, levemente amargoso. Fruta seca (almendra) y sabores tostados. Intenso retrogusto y retronasalidad.

Gastronomía

Salazones, sopas frías, marisco, pescado frito, jamón ibérico. Servir a 8-10 °C, siempre en copa de vino.

92 puntos Parker

"Envejece bajo velo de flor durante 8-10 años, al límite de la crianza biológica, lo que aporta un perfil diferente, un salto cualitativo que lo convierte en un fino serio, de primera clase."

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

Oro Añinexpo 1987 - Oro Biayala-Bourgeois 1988 - Plata Vinexpo Burdeos 1991 - Oro/Baco del Descubrimiento 1998 Unión Española de Catadores - Oro Gastronomía Siglo XXI Radio Truismo - Bacchus de Oro Unión Española de Catadores 2000 - Bacchus de Plata Unión Española de Catadores 2005 - Bronce Challenge International du Vin 2006 - Bronce Challenge International du Vin 2007 - Oro Concurso Internacional de Vinos de Andalucía 2007 - [Fino N°1, The New York Times 2008](#) - Gran Oro Premios Vino Cuidadoso 2011 - Cuadro de Honor Guía de Vinos Gourmets 2016

Pérez Barquero S.A. Avda. Andalucía, 27 - 14550 Montilla (Córdoba) España
Tel. (+34) 957 650 600 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



Gran Barquero Fino en Rama



Descripción

Tipo: generoso seco / Fino en rama.

Variedad y procedencia: 100% uvas pedro ximénez procedentes de pagos de albariza ubicados en la Sierra de Montilla y Moriles Altos.

Elaboración: selección de mostos de "yema", fermentación natural a temperatura controlada y sin necesidad de encabezado.

Crianza: biológica, bajo velo de flor. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 10 años en botas de roble americano. Participan en su elaboración 1/5 de las botas que completan la solera.

Nota de cata

Aspecto: amarillo claro. Brillante.

Aroma: punzante. Intenso. Armónico. Muy fresco. Rico en aldehídos. Madera y frutos secos. Intenso velo de flor. Levaduras.

Sabor: seco, pero algo más glicérico que el habitual. Levemente amargoso. Largo. Fruta seca (almendra). Intenso retrogusto y retronasalidad. La saca de primavera tiene un carácter más salino ya que es cuando el velo de flor está en su máximo apogeo.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≈ 2 g/litro.
Grado alcohólico: 15% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): $4,10 \pm 0,40$ g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): $\approx 0,50$ g/litro.

Gastronomía

Ofrece un deslumbrante acompañamiento en barra y mesa y con todo tipo de gastronomías. Servir a 8-10 °C, siempre en copa de vino.

93 puntos Parker - 95 puntos Peñín

"Paladar redondo, sin asperezas, pero también largo y afilado con sabores punzantes y un final salado."

Robert Parker Wine Advocate

Pérez Barquero S.A. - Avda. Andalucía, 27 - 14550 Montilla (Córdoba) España
Tel. (+34) 957 650 500 - info@perezbarquero.com - www.perezbarquero.com



Gran Barquero Oloroso



Descripción

Tipo: generoso seco / Oloroso.

Variedad y procedencia: 100% uvas de la variedad pedro ximénez de la zona de Calidad Superior de la DO (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Elaboración: selección de los mostos; al deslío, se encabezan hasta 18° y se rocían en botas de roble de 500/600 L. de capacidad, donde se mantiene en crianza oxidativa.

Crianza: envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un periodo de 25 años aproximadamente, en botas de roble americano.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≈ 5 g/litro.
Grado alcohólico: 19% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): $6,50 \pm 0,50$ g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): $\approx 1,20$ g/litro.

Nota de cata

Aspecto: Brillante. Lágrima intensa. Color caoba de buena capa.

Aroma: muy intenso y penetrante. Complejo de larga crianza con recuerdos de madera, frutos secos (nuez), pasas y especias.

Sabor: estructurado, potente, cálido sin excesos, seco y aterlopelado a la vez, carnoso, con mucho cuerpo. Suave al paladar. Ligero amargor en el final de boca. Elegante vía retronasal.

Gastronomía

Guisos y estofados como carrilleras y el plato cordobés por excelencia: rabo de toro. Recetas con setas o con alcachofas. Frutos secos. Tomar a 12-14 °C, en copa de vino.

92 puntos Parker - 93 puntos Peñín

"En Sabor es amplio, aterlopelado, con buena estructura, sin la rusticidad que algunos atribuyen a los vinos de Montilla, y muy ligeramente seco, lo que lo hace muy accesible."

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

Oro Almepo 1987 - Plata International Wine Challenge, Vietnam 2007 - Mejor Oloroso Casa de Olorosos Asequebles [Mundo Vino](#) 2010.

Pérez Barquero S.A. - Avda. Andalucía, 27 - 14550 Montilla (Córdoba) España
Tel. (+34) 957 650 500 - info@perezbarquero.com - www.perezbarquero.com





Gran Barquero Palo Cortado

Descripción

Tipo: generoso seco / Palo Cortado.

Variedad y procedencia: 100% uvas de la variedad pedro ximénez de la zona de Calidad Superior de la DO (Sierra de Montilla y Moriles Altos).

Elaboración: "rara avis" entre los vinos generosos. Procede de una cuidadosa selección de botas atípicas de vinos viejos sometidos a crianza oxidativa.

Crianza: envejecimiento eminentemente oxidativo. Sistema de criaderas y soleras, durante un período de 25 años aproximadamente, en botas de roble americano.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤ 5 g/litro.
Grado alcohólico: 19% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): $6,50 \pm 0,50$ g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): $\leq 1,20$ g/litro.

Nota de cata

Aspecto: límpido y brillante. Ambar con ribetes cobrizos. Al mover la copa, buena lágrima glorieta.

Aroma: Intensidad media, persistente y compleja. Recuerdos a azúcar tostado, piel de naranja, frutos secos y caramelo toffe.

Sabor: seco y ligeramente amargo. Buena acidez, salino y bien estructurado. Amable y equilibrado.

Gastronomía

Sopas, platos de verdura, chacinas ibéricas. Pescados grasos a la parrilla. Cocina asiática especada. Quesos fuertes y añejos. Postres cítricos. Tomar a 12-14 °C, en copa de vino.

93 puntos Parker – 92 puntos Peñín

"Una nariz elegante, ligeramente sutil e insinuante, elegante más que potente y agudo en lugar de bajo. El paladar es de cuerpo medio a completo, con una calidad de color melocotón. ¡Pérez Barquero siempre cumple!"

Robert Parker Wine Advocate

Otras menciones

Mejor Etiqueta XXXVI Cata del Vino de Montilla-Moriles 2019 - Medalla CIVAS de Oro con 95 pts Concurso Internacional de Vinos AkatsVino Sumilieres 2019 y 2021 - 2 Toros (Excelente Relación Calidad-Precio Best of Spain ProWine 2020

Pérez Barquero S.A., Avda. Andalucía, 27 - 14550 Montilla (Córdoba) España
Tel: (+34) 957 650 500 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



Gran Barquero Pedro Ximénez

Descripción

Tipo: Vino Pedro Ximénez de la D.O. Montilla-Moriles.

Variedad y procedencia: 100% uvas de la variedad pedro ximénez, asoleadas.

Crianza: envejecimiento oxidativo. Sistema de criaderas y soleras durante un período de 6 años en botas de roble.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 420 ± 30 g/litro.
Grado alcohólico: 15% Vol.
Acidez titulable (ácido tartárico): $3,80 \pm 0,30$ g/litro.
Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,80$ g/litro.

Nota de cata

Aspecto: brillante. Lágrima intensa. Color caoba de buena capa.

Aroma: intenso, profundo y complejo. Elegante mezcla de aromas primarios evolucionados por pasificación de la uva Pedro Ximénez, con otros complejos propios del envejecimiento oxidativo. Recuerdos de otros frutos pasificados: higos, ciruelas, etc. Café, Cacao, Maderas exóticas.

Sabor: gran estructura en boca, denso, potente, cálido. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.

Gastronomía

Repostería clásica y contemporánea. Helados, chocolate. Fide, quesos azules. Perfecto como copa sola, con hielo.
Tomar a temperatura ambiente o fría, en copa de vino.

92 puntos Parker - 94 puntos Peñín

Otras menciones

Mejor Producto Español Expogourmet Chile 1999 - Oro Vinales Internacionales Paris 2000 - Oro Vinexpo Burdeos 1991 - Bacchus de Oro Unión Española de Catadores 2000 - Zarcillo de Oro 2005 - 2º premio Vino a Lide, República Checa 2005 - Best Fortified Sweet Wine, New Wave Spanish Wine Awards 2005 - 1er Premio Vinos Importados, Grand Prix Vinex, Salina (Rep. Checa) 2006 - Bacchus de Oro Unión Española de Catadores 2006 - Plata Challenge International du Vin 2006 - Oro revista Appetite (Singapur) 2006 - Plata Vinafiké Litomerice 2007 - Gran Oro Vino & Destilado 2008 - Oro Grand Test revista Wine&Degustation 2013 - Plata Decanter World Wine Awards 2014 Pasera de Oro Concurso de Vinos Dulces de Pasas "Pasera" en Montemayor 2019

Pérez Barquero S.A., Avda. Andalucía, 27 - 14550 Montilla (Córdoba) España
Tel: (+34) 957 650 500 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



Tintos



RESTAURANTE
LA CHANCLA

Blancos



RESTAURANTE
LA CHANCLA

Rosados & Espumosos



RESTAURANTE
LA CHANCLA

Olorosos & Generosos



RESTAURANTE
LA CHANCLA